

Κάπαρη τουρσί με επαννευματικό τρόπο της



Με μια

βόλτα στις εξοχές μας μαζεύεις κουμπάκια για δυο τουλάχιστον μεγάλα βάζα! Είναι θαυμαστό να βλέπει κανείς μέσα στη γενική ξεραίλα του Ιούλη και του Αυγούστου ολάνθιστα φυτά κάπαρης μ' αυτά τα πανέμορφα, σαν τριαντάφυλλα λουλούδια τους. Στις άκρες των δρόμων, στα λιόφυτα ανάμεσα στα ξερόκλαδα και στους θάμνους απλωμένες και ολόδροσες κάπαρες φορτωμένες ταυτόχρονα με μπουμπούκια, με λουλούδια και με τα πρώτα αγγουράκια τους.

Χαζεύω την ομορφιά τους σε κάθε περίπατο. Μέχρι τα τέλη Αυγούστου έτσι πάνω-κάτω θα είναι, με τα αγγουράκια να υπερσχύουν των μπουμπουκιών στο τέλος της εποχής. Τουρσί γίνονται και τα καπαρόφυλλα και τα αγγουράκια και φυσικά τα μπουμπούκια. Θέλουν τον κόπο τους για να μαζευτούν αλλά έχουμε ανέξοδα ένα υπέροχο τουρσί που νοστιμίζει σαλάτες και σάλτσες.

Υλικά:

- **κάπαρη (μπουμπούκια)**
- **αλάτι ημίχοντρο (ριζάτο)**
- **ξύδι**
- **ελαιόλαδο**

(οι ποσότητες παρακάτω)

Επί το έργον:

Πλένουμε τα μπουμπούκια καλά γιατί συνήθως έχουν σκόνη. Τα βάζουμε σε ένα μπουκάλι νερού του 1½ λίτρου αφήνοντας κενά τα τελευταία 8-10 εκατοστά. Προσθέτουμε 2 γεμάτες (όχι κοφτές) κουταλιές αλάτι και γεμίζουμε το μπουκάλι με νερό. Το κλείνουμε και το αφήνουμε σε οριζόντια θέση για 15 μέρες (+2 ή -2), γυρίζοντάς το κάθε μέρα 1-2 βόλτες για να διαλυθεί το αλάτι αλλά και για να βρέχεται η κάπαρη που ανεβαίνει στην κορυφή.

Η κάπαρη θα αλλάξει χρώμα και θα γίνει λαδοπράσινη. Με ένα μαχαίρι σχίζουμε το μπουκάλι (προσεχτικά γιατί έχει γίνει μια μικρή ζύμωση και θα πεταχτούν εδώ κι εκεί τα μπουμπούκια μας) και αδειάζουμε την κάπαρη σε στραγγιστήρι.



Φτιάχνουμε καινούρια άλμη: Σε 1½ κούπα νερό διαλύουμε 1 κοφτή κουταλιά αλάτι.

Προσθέτουμε μισή κούπα ξύδι. Βάζουμε τα κουμπάκια της κάπαρης σε καθαρά βάζα και προσθέτουμε το διάλυμα άλμης-ξυδιού μέχρι 2 εκατοστά πιο κάτω από το σημείο που φτάνει η κάπαρη. Συμπληρώνουμε με ελαιόλαδο και κλείνουμε τα βάζα. Σε 3-4 μέρες είναι έτοιμη προς κατανάλωση.

Παρατηρήσεις:

- Οι ποσότητες που έδωσα αφορούν την κάπαρη που περιέχεται σε ένα μπουκάλι του 1½ λίτρου. Τις προσαρμόζουμε αναλόγως.
- Αν μας αρέσουν πιο ξυδάτα τα τουρσιά μας, ελαττώνουμε το νερό στην άλμη και αυξάνουμε το ξύδι.
- Επειδή το ριζάτο αλάτι δεν διαλύεται γρήγορα, το βάζω μαζί με το νερό στο multi και πατάω 1-2 φορές το κουμπί. Το ζέσταμα του νερού και η αναμονή να κρυώσει μετά εντελώς, για να το χρησιμοποιήσω, είναι χρονοβόρα διαδικασία.
- Τα μπουκάλια με την κάπαρη τα βάζουμε σε μέρος που βλέπουμε για να θυμόμαστε να τα κυλάμε πότε-πότε. Ο πάγκος της κουζίνας είναι μια χαρά αλλά και ένα σκιερό σημείο στη βεράντα μας.

* Για επιπλέον φωτογραφίες από τα στάδια της ετοιμασίας δείτε την [αναλυτική συνταγή](https://www.cretangastronomy.blogspot.gr) της Βαγγελιώς Κασσαπάκη στο blog της, [cretangastronomy.blogspot.gr](https://www.cretangastronomy.blogspot.gr).

Πηγή: [bostanistas.gr](https://www.bostanistas.gr)