

Τα κρητικά: οι βροβιοί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



της Ευφροσύνης Κάτσουνα.

Υπάρχουν κάποια φαγητά που όταν ήμουν παιδί τα αντιμετώπιζα με φοβερή απαξίωση και δεν μπορούσα να τα φάω με τίποτα. Ένα από αυτά είναι και οι βροβιοί, ή αλλιώς βολβοί, που δεν λείπουν από κανένα κρητικό τραπέζι την περίοδο της σαρακοστής. Ειδικά τώρα, κάνοντας μια βόλτα στη λαϊκή, τους βρίσκουμε έτοιμους διότι η διαδικασία για να τους μαζέψεις είναι αρκετά δύσκολη. Με ένα μικρό σκαλιδάκι, όπως λέμε εδώ (σκαλιστήρι), σκάβουμε βαθιά στη γη για να τους μαζέψουμε και πρέπει να γίνει με τέχνη ώστε να μη χτυπήσουμε πάνω τους και τους κόψουμε. Για να είμαι ειλικρινής, δεν πήγα να μαζέψω όμως ακολούθησα όλη την υπόλοιπη διαδικασία παρόλο που το δείγμα ήταν έτοιμο στο πατρικό σπίτι! Η αλήθεια είναι πως με την πρώτη ματιά δεν θα σας γεμίσουν το μάτι. Μοιάζουν με μικρά κρεμμυδάκια αρκετά σκουρόχρωμα που η διαδικασία καθαρισμού τους είναι λίγο μπελαλίδικη – όμως, πιστέψτε με, η γλυκόπικρη γεύση τους θα σας ανταμείψει με το παραπάνω.

Βροβιοί οι γλυκόπικροι

1 κιλό βροβιούς

νερό

ξύδι

ελαιόλαδο

λίγο αλάτι χοντρό

Με ένα κοφτερό μαχαίρι κόβουμε τη βάση και ξεφλουδίζουμε τους βροβιούς προσεκτικά. Τους χαράζουμε σταυρωτά, όχι πολύ βαθιά, και τους βάζουμε σε μια λεκάνη με νερό. Τους πλένουμε πολύ καλά και τους ξεβράζουμε μια φορά, εκτός κι αν σας αρέσουν πολύ πικροί.

Μόλις μαλακώσουν λίγο (προσοχή: καλό είναι να «κρατάνε» λίγο, να είναι δηλαδή λίγο τραγανοί), τους κατεβάζουμε από τη φωτιά και τους ρίχνουμε παγωμένο νερό. Τους σερβίρουμε με πολύ ελαιόλαδο και ξύδι από κρασί χωριάτικο δυνατό.

Αν τώρα θέλουμε να τους βάλουμε σε βάζο, προσθέτουμε λίγο ζουμί από αυτό που τους βράσαμε, ξύδι, αλάτι και ελαιόλαδο.

Πηγή: .bostanistas.gr