

Syltetid



Det er nu naturens overflod skal gemmes til vinteren. Formodentlig er der allerede en masse syltetøj og saft gemt af vejen, og nu er turen kommet til sensommerens høst.

Når man skal sylte, henkoge og nedfryse er der en bog, man ikke kommer udenom. Det er Tørsleffs "Den grønne syltebog". Den er nu trykt i flere end 1,8 mill. eksemplarer, og må være en af Danmarks mest solgte bøger. Den koster under 30 kr., og kan man undvære farvestrålende billeder, er den bare "bogen" for hjemmesyltere. Drueragurkerne er ved at være klar nu, så her er et par af Tørsleffs opskrifter. Som altid, når man gemmer væk, kan det knibe med tålmodigheden til at vente på at syltningen bliver færdig. Så prøv dildagurkerne, de er klar til at spise på mindre end en uge.

Dildagurker (ca. 4 liter)

1 1/2 kg små, grønne agurker.

Saltlage:

2 liter vand

200 g salt

1 dl eddike.

Eddikelage:

1 1/2 liter eddike

1 1/4 kg sukker

1 bundt dild

1 1/2 tsk. Atamonpulver eller 3 tsk. flydende Atamon.

Saltlagen koges og afkøles. Agurkerne børstes rene, og snittes i begge ender.

Hvis man har en skarp agurkehøvl, kan man bruge den i stedet for en kniv til at tage en tynd skive af begge ender af agurken. Agurkerne dækkes med saltlagen, holdes nede med et let pres og stilles på køl. Dagen efter hældes saltlagen fra.

Agurkerne afdryppes og lægges i en 4-liter glas (skyl det med Atamon). Eddike og sukker bringes i kog. Skyldet dild klippes fint over gryden. Atamon tilsættes. Lagen hældes straks over agurkerne. Læg pres på og lad dem køle af. Opbevares på et køligt sted.

Hvis man har noget imod det høje sukkerindhold, kan man prøve med saltagurker. De bruges ikke meget i Danmark, men i vore nabolande, er de fast tilbehør. F.eks. i Sverige, står de i store tønder i alle supermarkeder.

Saltagurker (ca. 3 1/4 liter)

ca. 1 1/2 kg små grønne agurker

2 liter kogt, koldt vand

Syltelage:

2 liter vand
75 g salt
1 1/2 dl eddike
1 tsk. vinsyre
2 tsk. Atamonpulver eller 4 tsk. flydende Atamon

Agurkerne børstes rene, skylles og prikkes tæt. Sådant en lille trefork, man bruger til pillekartofler, er god til at prikke med. Den laver jo tre huller på én gang. Når agurkerne er prikket skæres en snitflade af hver ende. Lige som til dildagurkerne er en skarp agurkehøvl nemmere at bruge.

Agurkerne dækkes med kogt, koldt vand, dækkes med et klæde og stilles på køl.

Dagen efter koges vand, salt, eddike og vinsyre 5 min. Der kan evt. tilsættes 1-2 laurbærblade eller 1 tsk. basilikum. Atamon blandes i. Lagen afkøles under låg. Vandet hældes fra agurkerne. De tørres i et klæde og lægges i et Atamonskyllt glas. Den kolde lage hældes over. Der er rigeligt lage, da agurkerne skal svømme frit. Glasset dækkes og stilles koldt. I de næste 2-3 dage røres der i dem en gang om dagen, før man sætter dem hen. Saltagurkerne kan let begynde at gære, så hvis man ikke har en kold kælder er det en god ide at finde plads til dem i køleskabet.

Køkkenskriveren