

KETCHUP

written by Errezetak



Ezagutzen dugun ketchup-aren aitzindaria Txinako hegoaldeko arrain saltsa hartzitu bat zen K.a. 300. urtean. Testuetan arrain erraiez, haragi azpiproduktuez eta sojaz egindako ore hartzituen erabilera dokumentatzen hasi ziren. Arrain saltsa hau erraz gordetzen zenez itsasoko bidai luzeetara eramaten hasi ziren. 1812an lehen tomate ketchupak arrakasta izan zuen. Bestalde, ozpina osagai estandar bihurtu aurretik, tomatezko saltsa kontserbatzea arazo bat zen, fruitua azkar deskonposatzen zelako. Heinz izeneko enpresa berriari esker arazo hori konpondu zen sortu zuten formula berriari esker. Ketchp-aren istorioaren ondoren, gure errezeta dator, izugarri erraza, baina denbora dexente behar duena.

600ml Ketchupentzako

Osagaiak:

- 1Kgr Tomate eldu
- 1 Tipula
- 1 Piper berdea
- 2 Baratxuri alea
- 50gr Azukre beltza
- 60ml Ozpin zuria
- 3 Koilaratxo gatz
- 1 Koilaratxo Piperrauts gozoa
- 1 Koilaratxo ziape alea
- 1/4 Koilaratxo Kanela hautsa
- 1/4 Koilaratxo Piperbeltza
- 4 Iltze

Denbora: 100 minutu

Prestaketa:

1. **Tomateak** eta piperra garbitu. **Piperrari** haziak kendu. **Tipula** eta **baratxuri** aleak zuritu. Barazki guztiak zati handietan zatitu eta kazolara gehitu. Su motelean multzoa egosi 40 minutuz, edo biguna egon arte. Irabiagailu bat erabiliz txikitu.



2. **Espezia** guztiak motrailuan birrindu. Espeziak, **azukrea** eta **ozpina** kazolara gehitu. Ordubetez su motelean egosi, eta sarri mugituz, pure lodi bat geratu arte. Amaitzean, Txino bat erabiliz garbi dagoen tupper hermetiko batera zuzenean pasa, hozten utzi, ondo estali eta hozkailuan gorde.

