Τι είναι το chutney

Η λέξη chutney προέρχεται από την Ινδική λέξη chatni ή catni, που σημαίνει «έντονα καρυκευμένο». Στην ινδική εκδοχή του chutney αναφερόμαστε στην ανάμειξη φρούτων ή λαχανικών με μπαχαρικά, που μαγειρεύονται μαζί για να συνοδεύσουν κύρια γεύματα. Κάθε περιοχή της Ινδίας έχει τη δική της ποικιλία σε chutney, με πιο διαδεδομένα τα chutney από mango και lime.

Τα chutney έχουν ενσωματωθεί στην βρετανική μαγειρική κι από εκεί διαδόθηκαν στη διεθνή κουζίνα, με την διαφορά ότι πλέον οι πρώτες ύλες κάθε περιοχής, γίνονται τα κύρια συστατικά με τα οποία μπορεί να γίνει ένα chutney.

Πρόκειται για μια γλυκόξινη μαρμελάδα από φρούτα ή λαχανικά, που σιγομαγειρεύονται με τη συνοδεία ξιδιού και ζάχαρης.

**Προτάσεις σερβιρίσματος για chutney και γλυκόξινες μαρμελάδες**

Τα chutneys συνοδεύoυν σχεδόν τα πάντα: κρύο ή ζεστό κρέας, πουλερικά σε φέτες, αλλαντικά, τυριά, αυγά ή λαχανικά. Ταιριάζουν με κράκερς ή φρέσκο κριτσανιστό ψωμί και νοστιμίζουν τα σάντουιτς ή τα τοστ. Μπορούν, όμως να προστεθούν κατά το μαγείρεμα άλλων πιάτων και να εμπλουτίσουν τη γεύση τους.

**Ενδεικτικά:**

* Σε οποιοδήποτε *βαρετό* σάντουιτς, είναι ότι πιο “ζωντανό” μπορείτε να απλώσετε επάνω στα συστατικά του και να μεταμορφώσετε τη γεύση του.
* Με τυρί, όπως λαδοτύρι Μυτιλήνης, γραβιέρα Κρήτης και ψωμί ως ορεκτικό στην αρχή ή ως τελείωμα ενός καλού γεύματος ή δείπνου.
* Ως dressing σαλάτας, ανακατεύοντας το μαζί με γιαούρτι, λάδι, λεμόνι, αλάτι. Ταιριάζουν ιδιαίτερα με σαλάτες ανάμικτες όπως λάχανο ή κινέζικο λάχανο ή iceberg (γενικά σαλάτες που έχουν κράτημα).
* Σε άσπρο ρύζι, μαζί με ψιλοκομμένο φρέσκο λεμόνι, πράσινα κρεμμυδάκια και μαϊντανό. Το άσπρο ρύζι γίνεται ζουμερό με απίθανη γεύση.
* Στην ψητή μπριζόλα είναι σίγουρο πως ταιριάζει άψογα, όπως και με όλα τα ψητά κρέατα, ακόμα και φιλέτο κοτόπουλου στη σχάρα.
* Αν τα αραιώσετε με λίγο νερό, μπορούν να συνοδέψουν τέλεια τα spring rolls αλλά και να γλασάρουν το τελείωμα ψητού κρέατος, π.χ κότσι, γαλοπούλα κλπ.
* Μια και μόνο κουταλιά chutney μπορεί να μεταμορφώσει τη σάλτσα κάθε μαγειρευτού φαγητού!

Κάποτε η παρασκευή του τσάτνεϊ εξυπηρετούσε ένα και μόνο σκοπό: να συντηρηθούν για μεγάλο χρονικό διάστημα φρούτα και λαχανικά λόγω έλλειψης ψυγείου. Το ξίδι, η ζάχαρη και τα διάφορα μπαχαρικά, συστατικά απαραίτητα για την εκτέλεσή του μέχρι και σήμερα, είναι το μυστικό ενός επιτυχημένου τσάτνεϊ. Γι΄ αυτό και η κυρίαρχη γεύση του είναι γλυκόξινη, με κάποιες διαφοροποιήσεις βέβαια ανάλογα με τα υπόλοιπα υλικά που χρησιμοποιούνται. Η καταγωγή του είναι ινδική, ωστόσο αποτελεί αγαπημένη σάλτσα για τους Άγγλους, που έσπευσαν να την εντάξουν στη γαστρονομική τους κουλτούρα. Η υφή του είναι παχύρρευστη και παραπέμπει σε αυτή της μαρμελάδας. Με τι ταιριάζει; Με όλα τα ψητά κρέατα, με τηγανητά αυγά, ακόμη και με ζεστό ψωμί και τυρί. Πάρτε μερικές ιδέες με τις συνταγές που ακολουθούν

ΤΣΑΤΝΕΙ ΝΤΟΜΑΤΑΣ

: Με ντομάτες Υλικά 1 κιλό ντομάτες ξεφλουδισμένες 2 ξερά κρεμμύδια ψιλοκομμένα 1 σκελίδα σκόρδο 1 καυτερή πιπεριά 200 γραμμ. καστανή ζάχαρη 200 ml ξίδι μπαλσάμικο 2 κλωνάρια θυμάρι 1 κλωνάρι δεντρολίβανο από 1 κ.γ. κανέλα, γαρίφαλο, μπαχάρι 2 κ.σ. ελαιόλαδο μερικές σταγόνες μπούκοβο αλάτι, πιπέρι Εκτέλεση Σε βαθύ τηγάνι ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και ρίχνετε μέσα το κρεμμύδι, το σκόρδο και την πιπεριά, αφού πρώτα τα έχετε ψιλοκόψει. Όταν ροδίσουν λίγο, προσθέτετε την ντομάτα (κομμένη σε κύβους), το αλάτι και τα μπαχαρικά και μαγειρεύετε σε σιγανή φωτιά μέχρι να φύγουν όλα τα υγρά. Μετά από 15' προσθέτετε τη ζάχαρη, το ξίδι, το θυμάρι και το δεντρολίβανο και συνεχίζετε το μαγείρεμα για άλλα 30'. Θα καταλάβετε ότι το τσάτνεϊ είναι έτοιμο όταν θα έχει την υφή μαρμελάδας. Αν δεν πρόκειται να το καταναλώσετε άμεσα, μπορείτε Έχει τόσες πολλές χρήσεις αυτή η μαρμελάδα που θα γίνει η αγαπημένη σας. Σε βινεγκρέτ για τις σαλάτες σας, σε μπρουσκέτες, σε μικρά μπολάκια και συνοδέψτε κριτσίνια για το ουζάκι σας, σε ψημένα τυριά… και σε άπειρες άλλες συνταγές.

ΥΛΙΚΑ

* 1 κιλό κόκκινες πιπεριές Φλωρίνης
* 2 πιπερίτσες τσίλι
* ½ φλιτζ. τσαγιού χυμό λεμονιού
* ΤΣΑΤΝΕΙ ΚΟΚΚΙΝΗΣ ΠΙΠΕΡΙΑΣ
* ½ φλιτζ. τσαγιού ξύδι από κόκκινο κρασί
* 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
* 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
* 2 φλιτζ. τσαγιού ζάχαρη
* 1 κουτ. γλυκού δεντρολίβανο φρέσκο, ψιλοκομμένο
* 1 κουτ. γλυκού μαντζουράνα φρέσκια, ψιλοκομμένη
* 1 κουτ. γλυκού αλάτι

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

* ΒΗΜΑ 1Προθερμαίνω το φούρνο στο γκριλ. Απλώνω τις πιπεριές σε ένα ταψάκι και τις ψήνω μέχρι να μαυρίσει η επιφάνειά τους (φροντίζω να τις γυρίζω τακτικά για να ψηθούν ομοιόμορφα).
* ΒΗΜΑ 2Βγάζω τις πιπεριές από το φούρνο τις αφήνω να κρυώσουν για λίγο, τις ξεφλουδίζω και αφαιρώ κοτσάνια και σπόρους. Τις ψιλοκόβω και τις ρίχνω σε μια κατσαρόλα. Προσθέτω όλα τα υπόλοιπα υλικά και βράζω σε χαμηλή φωτιά για 10 λεπτά περίπου.
* ΒΗΜΑ 3Αποσύρω την κατσαρόλα από τη φωτιά και πολτοποιώ με ένα ραβδομπλέντερ. Ξαναβάζω την κατσαρόλα στη φωτιά και βράζω για 3-4 λεπτά ακόμα μέχρι να δέσει.
* ΒΗΜΑ 4Αδειάζω τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένα βάζα και σφραγίζω με το καπάκι. Αναποδογυρίζω τα βάζα και τα αφήνω έτσι μέχρι να κρυώσουν εντελώς. Διατηρώ τη μαρμελάδα στο δροσερό μέρος.

να το αφήσετε να κρυώσει και στη συνέχεια να το κλείσετε αεροστεγώς σε γυάλινα βάζα. Αυτά πρέπει να τα διατηρήσετε σε σκιερό μέρος για 2 μήνες τουλάχιστον. Μετά το άνοιγμα τα βάζετε στο ψυγείο και τα καταναλώνετε το πολύ σε 5 μέρες. Ταιριάζει άψογα με την ψητή γαλοπούλα, αλλαντικά, αλλά και τυριά.

ΤΣΑΤΝΕΙ ΣΥΚΟΥ

**Υλικά:**

900-1000 γρ. σύκα ότι θέλετε (εγώ έχω χρησιμοποιήσει βασιλικά & λίγα άσπρα)

1 μεγάλο κόκκινο κρεμμύδι

200 γρ. καστανή ζάχαρη

200 ml ξίδι από κόκκινο κρασί ή μηλόξιδο

50-60 γρ. τζίντζερ (πιπερόριζα)  φρέσκο τριμμένο

40 γρ. σταφίδες μαύρες

1 τσίλι πιπεριά

2 κ.σ. ελαιόλαδο

1/2 κ.γ. πάπρικα γλυκιά σκόνη (προαιρετικά)

1 κουτ. γλυκού σιναπόσπορο καλά χτυπημένο (προαιρετικά) κάνει όμως την διαφορά

1/2 κουτ. γλυκού φρέσκο τριμμένο μοσχοκάρυδο

10 κόκκους μαύρου πιπεριού ή 1 κουτ. γλυκού ποικιλία από διάφορα πιπέρια (ροζ, πράσινο, άσπρο)

Η ποσότητα θα σας βγάλει περίπου 3 μέτρια βαζάκια των 300ml

**Εκτέλεση:**

Πλένουμε καλά τα σύκα και τα κόβουμε στα 4 ή στα 8 ανάλογα το μέγεθος και δεν τα ξεφλουδίζουμε.  Μπορούμε να χρησιμοποιήσετε όποια ποικιλία σύκου βρούμε.

Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, την πιπεριά τσίλι, τρίβουμε το τζίντζερ και ετοιμάζουμε όλα μας τα υλικά.

Σε μια φαρδιά κατσαρόλα με βαρύ πάτο σοτάρετε τις 2 κουταλιές λάδι με το κρεμμύδι, μόλις λίγο γυαλίσει χωρίς να αλλάξει χρώμα ρίχνετε το ξίδι και τη ζάχαρη, ανακατεύετε λίγο να λιώσει η ζάχαρη και προσθέτετε όλα τα υπόλοιπα υλικά.

Περιμένετε μέχρι να αρχίσει ο βρασμός και χαμηλώστε την εστία σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά. Σιγοβράστε ανακατεύοντας κατά τακτά χρονικά διαστήματα μέχρι να απορροφηθούν όλα τα υγρά.

Δεν θα πάρει πάνω από 35-40 λεπτά. Την προσοχή σας στο τελευταίο 10 λεπτό, γιατί θα αρχίσει να κολλάει ελαφρώς το μείγμα.

## Θα πρέπει να έχετε ως τελικό αποτέλεσμα σχεδόν την πυκνότητα μαρμελάδας.

**ΤΣΑΤΝΕΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙΟΥ**

1. 4 μεγάλα κρεμμύδια
2. 3 κουταλιες της σούπας ελαιόλαδο
3. 1/2 φλυτζάνι νάμα (γλυκό κρασί)
4. 1/2 φλυτζάνι καστανή ζάχαρη
5. 1 δαφνόφυλλο
6. 2 κόκκους μπαχάρι
7. 2 κουταλιές της σούπας άσπρο ξύδι
8. 2 κουταλιές της σούπας ξύδι μπαλσάμικο
9. Αλατοπίπερο

## Εκτέλεση

1. Κόβετε σε φέτες τα κρεμμύδια και τα σωταρετε σε μέτρια φωτιά για 10' ως να αρχίσουν να καραμελλωνουν
2. Προσθέτετε το ναμα και το αφήνετε να σιγοβράσει για 5'
3. Προσθέτετε αλατοπιπερο, ζάχαρη, ξύδι άσπρο και μπαλσαμικο, δαφνοφυλλο και μπαχαρι και το αφήνετε σε χαμηλή φωτιά σκεπασμένο για 20' ανακατεύοντας συχνά
4. Το ξεσκεπάζετε και το αφήνετε στην φωτιά άλλα 5' ως να μελωσει
5. Το αφήνετε να κρυώσει και το βάζετε σε αποστειρωμενο βάζο
6. Φυλάξτε το στο ψυγείο!

Τώρα εάν δεν έχετε σκοπό να το καταναλώσετε άμεσα, που μπορεί να κρατήσει για αρκετό καιρό στο ψυγείο, μπορείτε να το κονσερβοποιήσετε όπως έχουμε δείξει πολλές φορές και να το κρατήσετε για κάποια ειδική περίσταση ή στις γιορτές που ως επί το πλείστον τρώμε τυριά ή ψητά.

Συνοδεύει φανταστικά μια πιατέλα τυριών και αλλαντικών, ένα κυνήγι, ψητά κρέατα και πουλερικά.