

## Κατασκευή χυμού ντομάτας



Από τις πιο διαδεδομένες καλλιέργειες στην Ηλεία είναι αυτή της ντομάτας. Ο έφορος κάμπος της είναι ιδανικός τόπος για αυτή την καλλιέργεια. Μια καλή ιδέα για να έχουμε τη νοστιμιά της και το χειμώνα στην κουζίνα μας είναι να φτιάξουμε το καλοκαίρι βάζα με χυμό ντομάτας με τον τρόπο που περιγράφεται παρακάτω:

### Υλικά

5 κιλά ώριμες ντομάτες

3 κουταλιές της σούπας αλάτι

Λίγο λάδι

## **Κατασκευή**

Πλένουμε καλά τις ντομάτες και τις αφήνουμε να βράσουν ολόκληρες μέσα με μια μεγάλη κατσαρόλα. Όταν μαλακώσουν τις πολτοποιούμε με το μπλέντερ και περνάμε τον πολτό από τη συσκευή του πουρέ για να φύγουν τα σπόρια. Βράζουμε πάλι το χυμό με το αλάτι και λίγο λάδι και με αυτόν γεμίζουμε αποστειρωμένα γυάλινα βάζα. Αφού τα γεμίσουμε τα τοποθετούμε ανάποδα, με το καπάκι προς τα κάτω, για να φύγει ο αέρας και να σφραγίσουν καλά. Όταν κρυώσουν καλά τα γυρίζουμε κανονικά.

Για να τα ανοίξουμε το χειμώνα πρέπει να τα τοποθετήσουμε για λίγο, με το καπάκι προς τα κάτω, σε ζεστό νερό γιατί είναι δύσκολο να αποσφραγιστούν.

Φυλάμε τα βάζα που άδειασαν ή άλλα βάζα από τρόφιμα και κάθε καλοκαίρι φτιάχνουμε το δικό μας χυμό.