

אהוד בן עזר

מלפפונים חמוצים

הכלי: צנצנת זכוכית שתכולתה כ-5 כוסות מים, נסגרת היטב, רצוי בלחיצת פטנט.

- החומרים בהתאם:** 10-12 מלפפונים צעירים, דקים וטריים ככל האפשר.
2 רבעים פלפל חריף ירוק בגודל בינוני.
2-3 שיני שום בגודל בינוני, מקולפות וחתוכות לחצאין.
1-2 כפות חומץ. הייתי משתמש בחומץ הדרים של "עסיס" אבל כבר נעלם מהמדפים.
1 אגד לא גדול של שמיר, ככל שהגבעולים עבים יותר ודומים לשמיר הפראי, כן ייטב.
2-3 כוסות מים ועד שפת הצנצנת המלאה.
2 עד שתיים ורבע כפיות גדושות מלח מיטבח גס.

דרך ההכנה: קוטמים את עוקצי המלפפונים, ואם הם ארוכים מדי, חוצים אותם ברוחב לשניים וממלאים בהם את הצנצנת כאשר רבע אחד של פלפל חריף בתחתיתה ואחד למעלה. שמים למעלה את החצאים של שיני השום המקולפות, ומהדקים עליהן פנימה את אגד השמיר ככל שאפשר לדחוס אותו לתוך הצנצנת.
ממיסים שתיים ורבע כפיות גדושות מלח גס, עם עד שתי כפות חומץ, בשתי כוסות מים רגילים, וממלאים את הצנצנת עד גדותיה גם אם צריך להוסיף עוד מים.
סוגרים אותה, מנשקים ומניחים במקום מואר על אדן חלון או במרפסת, רצוי לצד דרום-מזרח, בשמש. בימים חמים של קיץ, המלפפונים מוכנים תוך 12 שעות לערך. בחורף, זמן כמעט כפול. צריך "לתפוס" אותם בזמן, כשצבעם חצי חאקי חצי ירוק – ולהכניס למקרר. איחור של שעותיים-שלוש עשוי להביא להחמצת-יתר שהיא בסדר גמור לעצמה אבל אז הם יותר מדי עשויים למי שאוהבים לשמר את הטעם החצי-עשוי.
במה תלוייה הצלחת ההחמצה?

בראש ובראשונה בטיב המלפפונים. בחורף הם עלולים להיות מימיים ורכים מדי, חבל על העבודה, ובקיץ – יבשים מדי, ספוגיים; בייחוד באזור העוקץ. לעיתים יש לחתוך ולזרוק כמחצית מכל מלפפון, מצד העוקץ – עד שמגיעים לחלק העסיסי והמוצק. כך גם לסלט.

יש עכשיו לקנות, במגשים שחורים קטנים, "מלפפונים בייבי" או גמדיים והם מתאימים להחמצה. אבל בתנאי שיהיו באמת קטנים, וגם לא מימיים מדי.