



ΣΠΙΤΙΚΗ ΚΕΤΣΑΠ

Βήμα 1ο . Το πρώτο πράγμα που πρέπει να κάνετε είναι να προμηθευτείτε τα υλικά σας. Για να φτιάξετε περίπου 4 κιλά κέτσαπ, θα χρειαστείτε: 7 κιλά ντομάτες, 1 μεγάλη σκελίδα σκόρδο, 9 κρεμμύδια, 2 φύλλα δάφνης, 2 μακριές κόκκινες πιπεριές, 5 καρφάκια γαρίφαλα, 1½ ξυλάκι κανέλας, 1 κουταλιά πιπέρι σε κόκκους, 1/2 φλιτζάνι ζάχαρη, 2 φλιτζάνια ξίδι, 2½ κουταλάκια αλάτι.

Βήμα 2ο . Ξεφλουδίζετε τις ντομάτες και τα κρεμμύδια, τα κόβετε στα τέσσερα και τα βράζετε για 30 λεπτά με τις πιπεριές, το σκόρδο, το αλάτι και λίγο νερό.

Βήμα 3ο . Τα παίρνετε από την κατσαρόλα με μια τρυπητή κουτάλα και τα περνάτε από το μύλο του πουρέ. Στη συνέχεια, τα ξαναρίχνετε στην κατσαρόλα μαζί με τα μπαχαρικά -τα οποία θα δέσετε σε ένα πουγκί από τουλουπάνι- και θα συνεχίσετε το βράσιμο για άλλα 30 λεπτά, μέχρι να πήξει η σάλτσα. Δέκα λεπτά πριν ολοκληρωθεί το βράσιμο, αφαιρείτε το πουγκί με τα μπαχαρικά και προσθέτετε το ξίδι και τη ζάχαρη.

Βήμα 4ο. Κατεβάζετε τη σάλτσα από τη φωτιά, την αφήνετε να κρυώσει και αποστειρώνετε τα γυάλινα μπουκάλια ακολουθώντας την εξής διαδικασία: Στην αρχή τούς ρίχνετε λίγο ζεστό νερό για να μη ραγίσουν και σπάσουν από την απότομη αλλαγή θερμοκρασίας και στη συνέχεια ζεματάτε τα μπουκάλια μαζί με τα πώματα. Μόλις στραγγίξουν τα μπουκάλια, τα γεμίζετε με την κέτσαπ, προσέχοντας να μην τα ξεχειλίσετε. Συγκεκριμένα, αφήνετε 4 εκατοστά κενό από το στόμιο.

Βήμα 5ο . Κλείνετε καλά τα μπουκάλια και τα βάζετε όρθια σε μια μεγάλη και βαθιά κατσαρόλα με χλιαρό νερό, το οποίο πρέπει να καλύπτει τα μπουκάλια μέχρι το σημείο που φτάνει η κέτσαπ. Προσέχετε να μην ακουμπούν μεταξύ τους, ώστε να μη σπάσουν, και τα σιγοβράζετε για 35 λεπτά περίπου.

Βήμα 6ο . Κατεβάζετε την κατσαρόλα από τη φωτιά και αφήνετε μέσα τα μπουκάλια μέχρι να κρυώσουν. Κατόπιν, τα βγάζετε από την κατσαρόλα, τα σκουπίζετε με μια πετσέτα από το νερό και βουτάτε το πώμα τους σε βουλοκέρι ή κερί, ώστε να κλείσει ερμητικά η σχισμή γύρω από το πώμα.

Μπορείτε να συντηρήσετε την κέτσαπ που φτιάξατε στο ψυγείο για 6 μήνες, ενώ μετά το άνοιγμα για 1 μήνα.