



Hozzávalók:

2 kg ún. szőlőspárga, kb. 2 liter víz, 2-2 evőkanál só és kristálycukor (utóbbit el is hagyhatjuk), 1 csomag (10 gramm) befőtt tartósító vagy 1 mokkáskanál más tartósítószer (nátrium benzoát)

1. A zöldségek királynőjének tartott spárga csak rövid ideig vendégeskedik frissen a piacokon; ilyenkor kell gondoskodni arról, hogy ősre, télire is legyen belőle. Ne sajnáljuk rá az energiát és az időt, mert megéri eltenni.

2. A spárga többnyire kötegekben kerül forgalomba. Általában annál értékesebb, minél vastagabbak a szálak, befőzésre is ez, az úgynevezett szőlőspárga a legjobb. Akkor jó, ha 1 kiló kb. 25 spárgából áll, és lehetőleg egyforma vastagok, így főnek meg egyszerre.
3. Az előkészítésnél a fej épségére kell különösen vigyázni, mert a romlás többnyire a csúcán kezdődik, és egy rossz spárga tönkretelheti akár az egész üveget. A spárgát 1 órán át többször váltott hideg vízben áztatjuk, ez csökkenti esetleges kesernyességét, felfrissíti a szálakat, és meghámozni is könnyebb.
4. A spárgát lecsöpögtetjük, és fejtől lefelé speciális szerszámmal (spárgahámozóval, ami olyan mint a burgonyahámozó) vékony héját lehántjuk. Hogy mindet eltávolítottuk-e, arról úgy győződhetünk meg, hogy az aljából egy vékony szeletet levágunk, ezen látszik az esetleges héj. A fejet és alatta 1-2 centit nem kell tisztítani.
5. Az így előkészített spárgát leöblítjük. A szálakból annyit vágunk le, hogy egyforma hosszúak legyenek, és szépen beleférjenek a kellően fertőtlenített magas üvegekbe. Fejjel felfelé bele is rakjuk az üvegekbe viszonylag szorosan, majd annyi levet öntünk rá, amennyi ellepi. Ezt a levet egy fazékba visszaöntjük. A leeső spárgát 3-4 centisre daraboljuk, ezt így főzzük be, jó lesz levesnek vagy mártásnak – ehhez is mérjük ki, hogy mennyi víz szükséges.
6. A kimért vizet fölforraljuk, a sóval és a cukorral ízesítjük. A spárgát belerakjuk, 3 percig főzzük. A tűzről lehúzzuk, a szálakat szűrőlapáttal kiemeljük, és fejükkel felfelé az előkészített üvegekbe rakjuk – a darabolt spárgát csak beleömlesztjük. A befőtt tartósítót vagy más tartósítószer a spárga forró levében elkeverjük, rögvest a spárgára merjük, az üvegeket szorosan lezárjuk. Azonnal minden üveget újságpapírral körbebugyolálunk, majd paplanba csomagoljuk és így, úgynevezett szárazgőzben hagyjuk kihűlni. Az így eltett spárga kicsit resz marad, fantasztikusan finom.

Jó tanács

- A spárga májusban már megjelenik a pultokon, de júniusban olcsóbb, megfizethetőbb, ilyenkor tegyük el.