

Πίνακας 4: ΞΙΔΑΤΑ

Είδος και ποικιλίες	Προετοιμασία (βασικά σημεία)
Παντζάρια (Μπολτάρντι)	Βράζονται σε νερό με αλάτι (2½ φλ. νερό και 25 γραμ. αλάτι) για 1½ ώρα. Ξεφλουδίζονται και κόβονται φέτες ή τέταρτα. Καλύπτονται με κρύο ξίδι.
Κραμπί	Κόβεται σε λεπτές λωρίδες. Αλατίζεται με χοντρό αλάτι για 24 ώρες. Ξεπλένεται, στραγγίζεται και καλύπτεται με κρύο ξίδι.
Κουνουπίδι (Ότομ Τζάιαντ, Σνόουπολ)	Κόβεται σε μικρά κλωναράκια. Καλύπτεται με άλμη για 24 ώρες. Ξεπλένεται, στραγγίζεται και καλύπτεται με κρύο ξίδι.
Μανιταράκια (Καλλιεργούμενα)	Κόβονται, αν είναι μεγάλα, και βράζονται σε ξίδι με μπαχαρικά και αλάτι (για ½ κιλό μανιταράκια 1 κ.σ. αλάτι). Όταν μαλακώσουν μπαίνουν σε βάζα και καλύπτονται με ζεστό ξίδι.
Καρότα (Έρλι Νάντες)	Πλένονται και ξύνονται ελαφρά. Ζεματίζονται σε κοχλαστό νερό με αλάτι για 5 λεπτά. Στραγγίζονται και όταν κρυώσουν τοποθετούνται σε άλμη για μια βδομάδα. Αφαιρούνται τα $\frac{3}{4}$ της άλμης και προστίθεται κρύο ξίδι.
Βλαστοί Καππαριού	Κατάλληλοι οι τρυφεροί βλαστοί. Κόβονται τα σκληρά μέρη, τα αγκάθια και τα χαλασμένα φύλλα. Φουσκώνουν σε κρύο νερό για 8 μέρες (το νερό αλλάζεται καθημερινά). Το καππάρι «κουλιάζεται» και απλώνεται σε καθαρή πετσέτα για να στραγγίσει καλά. Αλατίζεται και τοποθετείται σε βάζα. Σκεπάζεται με κρύο ξίδι. Στην επιφάνεια μπαίνει λίγο λάδι για πιο καλή διατήρηση.

Πίνακας 4 *(συνέχεια)*

Είδος και ποικιλίες	Προετοιμασία (βασικά σημεία)
Ανθη κατταριού	Ακολουθείται η ίδια διαδικασία όπως και στους βλαστούς με τη διαφορά ότι το ξεπίκρισμα γίνεται σε πιο σύντομο χρονικό διάστημα.
Διάφορα λαχανικά	Μπορούν να χρησιμοποιηθούν αγγουράκια, κρεμμύδι, κουνουπίδι κτλ. Κόβονται όλα τα λαχανικά σε ανάλογα κομμάτια. Ραντίζονται με στεγνό αλάτι και αφήνονται έτσι για 48 ώρες. Πλένονται και στραγγίζονται καλά. Τοποθετούνται σε βάζα και καλύπτονται με κρύο ξίδι στο οποίο έχουμε προσθέσει μπαχαρικά.
Αγκινάρες (Ντόπιες Μπλακ Μακάου)	Κατάλληλες οι φρέσκες και τρυφερές. Καθαρίζονται και κόβονται σε δύο ή τέσσερα κομμάτια. Τριβονται με λεμόνι. Ρίχνονται σε νερό με ξίδι και αλάτι, σε αναλογία: 3 κιλά νερό, 2 κ.σ. ξίδι και 2 κ.σ. αλάτι. Μένουν για 24 ώρες. Βράζονται σε ξίδι στο οποίο προστίθεται αλάτι (1 κιλό ξίδι και 1½ κ.σ. αλάτι) για 7-8 λεπτά. Αφήνονται να στραγγίσουν σε τρυπητό για 3-4 ώρες. Τοποθετούνται σε βάζα και σκεπάζονται με ελαιόλαδο καλής ποιότητας.
Μελιτζάνες	Κατάλληλες οι φρέσκες και τρυφερές. Καθαρίζονται και αφαιρείται ο μίσχος. Χαράζονται σταυρωτά και βράζονται μέχρι να πέφτουν από το πηρούνι. Στραγγίζονται και αλατίζονται. Πιέζονται ελαφρά για να φύγουν όσο το δυνατό πιο πολλά υγρά. Αφήνονται 3-4 ώρες να στραγγίσουν. Κόβουμε σε παχύ ψιλά κομμάτια σέλινο, πιπεριά, κραμπί, καρότο και σκόρδο. Αλατίζονται και ανακατεύονται καλά. Γεμίζονται οι μελιτζάνες με τα κομμένα λαχανικά. Δένονται με ένα κλωνάρι βρασμένο σέλινο και τοποθετούνται σε βάζα. Γεμίζονται τα βάζα με κρύο ξίδι ή με μείγμα από 1 μέρος άλμη (1 ποτήρι αλάτι, 9 ποτήρια νερό) και δύο μέρη ξίδι. Από πάνω μπαίνει λίγο λάδι. Είναι έτοιμες σε ένα μήνα. Σερβίρονται αφού πιο πριν μπουν για λίγες ώρες σε σκέτο λάδι.
Κρεμμύδια (Ντόπια Λουστράλιαν Μπράουν)	Κατάλληλα τα μικρά και του ίδιου μεγέθους, χωρίς να καθαριστούν. Μπαίνουν σε άλμη (4½ κιλά νερό και 500 γρ. αλάτι) για 12 ώρες. Ξεφλουδίζονται και μπαίνουν σε νέα άλμη για 24-36 ώρες. Στραγγίζονται και μπαίνουν σε βάζα. Σκεπάζονται με κρύο ξίδι.