

ΣΑΛΤΣΑ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑ

Δόσεις διὰ 4 - 5 άτομα :

- 100 δράμια λάδι
- 1 κρόκον αυγού
- 1 1/2 κουταλιά τῆς γλυκοῦ μουστάρδα σκόνιν
- 1/2 κουταλιά τοῦ γλυκοῦ ἄλας
- 2 - 3 κουτάλια σούπας ξύδι
- 1 κουτάλι σούπας ζωμὸν λεμονίου
- 2 κουτάλια σούπας νερό
- 1 πρέζαν πιπέρι ἄσπρο.

Ἐκτέλεισις.

Θέτομεν ἐντὸς πηλίνης λεκάνης, τῆς ὁποίας τὸ βάθος νὰ εἶνε κοῖλον, ὥστε νὰ περιστρέφεται εὐκόλως τὸ σύρμα, τὸν κρόκον τοῦ αυγού, τὴν μουστάρδαν, τὸ ἄλας, τὸ πιπέρι καὶ μισὴ κουταλιὰν ξύδι, τὰ δουλεύομεν καλῶς μὲ τὸ σύρμα, ἕως ὅτου γείνουν ὡς ἀλοιφή. Ἀρχίζομεν τότε

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

63

καὶ προσθέτομεν λάδι καὶ ὀλίγας σταγόνας λεμόνι, χωρὶς ἐννοεῖται νὰ παύσωμεν νὰ δουλεύομεν μὲ τὸ σύρμα. Σημειωτέον ὅτι τὸ λάδι τὸ ἀφίνομεν νὰ πίπτῃ ἐντὸς τῆς μαγιονέζας ὀλίγον κατ' ὀλίγον καὶ κανονικῶς, διότι ἐὰν τὸ ῥίψωμεν μαζευμένον, τότε θὰ κόψῃ ἢ σάλτσα. Ἐξακολουθοῦμεν κατ' αὐτὸν τὸν τρόπον δουλεύοντες καὶ προσθέτοντες λάδι, καὶ ἐν τῷ μεταξὺ ῥίπτομεν καὶ ἀπὸ λίγο ξύδι, λεμόνι καὶ νερό, ἀφοῦ ἀποτελειώσωμεν τὴν ποσότητα τῶν ἀνωτέρω δόσεων. Ἐὰν μὲν πρόκειται νὰ σερβιρισθῇ ἀπλῶς ὡς σάλτσα εἰς σαλτσιέραν, τὴν ἀναλύομεν ὀλίγον, προσθέτοντες ὀλίγον νερό ἢ κρασί ἄσπρο, ἢ καὶ γάλα. Ἐὰν δὲ πρόκειται νὰ τὴν θέσωμεν ἐπὶ ψαριοῦ ἢ ἄλλου φαγητοῦ, τότε τὴν ἀφίνομεν ὅπως εἶνε πυκνή.

Παρατηρήσεις.

Μὲ ἓνα ἢ δύο κρόκους καὶ μὲ ὀλίγην αὔξησιν τῆς μουστάρδας κτλ. δυνάμεθα νὰ προσθέσωμεν ποσότητα λαδιοῦ μέχρι μιᾶς ὀκάς. Τοῦτο ὁμως, ὅταν πρόκειται νὰ σερβιρισθῇ ὡς σάλτσα καὶ ἀμέσως. Ἐὰν ὁμως σερβιρισθῇ ἐπὶ ψαριοῦ ἢ ἄλλου φαγητοῦ ἢ πρόκειται νὰ παραμείνῃ ἐπὶ πολλὴν ὥραν, θέτομεν διπλασίους κρόκους. Τότε οὐδεὶς κίνδυνος ὑπάρχει νὰ κόψῃ. Ἡμπορεῖ μάλιστα νὰ διατηρηθῇ καὶ ἐπὶ μίαν ἡμέραν ὀλόκληρον. Ἄρκει νὰ τὴν θέσωμεν εἰς μέρος δροσερόν.

Ἡ ἐν λόγῳ σάλτσα εἶνε εὐκολωτάτη εἰς τὴν παρασκευὴν τῆς. Παρουσιάζει ὁμως εἰς μερικὰς περιπτώσεις δυσκολίας καὶ δὴ εἰς τοὺς πρωτοπέλους, οἱ ὁποῖοι τὴν καθιστοῦν δύσκολον. Αἱ περιπτώσεις αὗται εἶνε αἱ ἑξῆς :

Δηλαδὴ κόβει ἢ μαγιονέζα, ὅταν ἀφίνωμεν τὸ λάδι νὰ πίπτῃ πολὺ καὶ ἀποτόμως. Ἐὰν κατὰ τὸ

θέρος εἶνε ὑπερβολικὴ ἢ θερμότης, ὅποτε πρέπει νὰ θέτωμεν τὴν λεκάνην, ἐντὸς τῆς ὁποίας παρασκευάζομεν τὴν σάλτσαν, ἐπὶ πάγου. Ἐὰν τὸ λάδι δὲν εἶνε ἀγνὸν ἀπὸ ἐλαίας. Ἐὰν τὰ αυγά δὲν εἶνε φρέσκα καὶ κατὰ τὰς παρατηρήσεις πολλῶν, ἐὰν τὰ αυγά προέρχονται ἀπὸ ὄρνιθας, αἱ ὁποῖαι τρέφονται μόνον μὲ ἀραβόσιτον, ὅποτε οἱ κρόκοι εἶνε κοκκινωποί. Ἐὰν ὁμως μὲ ὄλας τὰς προφυλάξεις τυχὸν κόψῃ ἢ μαγιονέζα, τότε πρᾶττομεν τὰ ἑξῆς :

Ἐὰν μὲν κόψῃ εἰς τὰς ἀρχάς, ὅποτε δὲν ἔχομεν προσθέσει πολὺ λάδι κτλ., τότε προσθέτομεν ὀλίγας σταγόνας νεροῦ ἐντὸς τῆς ἰδίας λεκάνης εἰς ἓν ἄκρον αὐτῆς, χωρὶς νὰ ἀναμιχθῇ εἰς τὴν κομμένην σάλτσαν καὶ δουλεύομεν ταχύτατα μὲ τὸ σύρμα ἐπὶ τοῦ μέρους ὅπου εἶνε τὸ νερό, καὶ μὲ τὸ δούλευμα αὐτὸ παίνομεν ὀλίγον κατ' ὀλίγον ὑπὸ τὸ σύρμα ἀπὸ τὴν κομμένην σάλτσαν. Αφοῦ δὲ δέσῃ καλῶς, ἐξακολουθοῦμεν κατόπιν τὴν προσθήκην λαδιοῦ κτλ. Ἐὰν τυχὸν δὲν ἐπιτύχωμεν νὰ δέσῃ μὲ τὸν τρόπον αὐτόν, (ὅπερ δυνατὸν νὰ συμβαίῃ εἰς τοὺς πρωτοπέλους), τότε ἀντὶ νὰ θέσωμεν ὀλίγας σταγόνας νεροῦ, θέτομεν ἓνα κρόκον αυγού καὶ δουλεύομεν αὐτὸν μὲ τὸ σύρμα, ὅπως ἀνωτέρω περιγράφεται διὰ τὸ νερό. Εἰς περίπτωσιν δὲ καθ' ἣν κόψῃ, ὅταν ἔχωμεν προσθέσει μεγάλην ποσότητα λαδιοῦ, τότε ἐπαναρχίζομεν μὲ 1 - 2 κρόκους δουλεύοντες αὐτοὺς μὲ τὸ σύρμα ἐντὸς ἄλλης λεκάνης καὶ προσθέτομεν μὲ κουτάλι ὀλίγον κατ' ὀλίγον ἀπὸ τὴν κομμένην σάλτσαν.

Σημ. Ἱστορ. — Ἡ λέξις Μαγιονέζα (Mayonnaise) εἶνε παράγωγος ὀνομασία ἐκ τῆς γαλλικῆς ἐπαρχιακῆς πόλεως Μαγιέν (Mayenne), ἐνθα προφανῶς τὸ πρῶτον παρεσκευάσθη ἢ ἐν λόγῳ σάλτσα.