9 тајни за вкусен домашен ајвар од кујната на една баба

Мирисот на печени пиперки, големата тава што со часови се меша и задолжителното парче топол леб на крајот – подготовката на ајварот е еден од оние есенски ритуали што во многу македонски домови значат многу повеќе од подготовка на зимница. Рецептите можеби се слични, но речиси секое семејство има своја мала тајна. Колку долго треба да се печат пиперките, кога е вистинскиот момент за лупење, колку треба да се цедат и, секако, колку долго треба да се меша ајварот. Тоа се детали кои ретко се запишани во тетратка со рецепти – најчесто се учат покрај мајките и бабите и се пренесуваат од генерација на генерација.

Во соработка со Wolt, Мартина од Martina's Cooking во своето најново видео ја оживува токму оваа традиција и споделува девет мали тајни за подготовка на домашен ајвар, научени директно од нејзината баба. Повеќе од обични совети за подготовка, тие потсетуваат на она што ја прави зимницата посебна – времето поминато заедно, семејните приказни и малите трикови што се пренесуваат од генерација на генерација и му даваат посебен вкус на секој домашен ајвар.

Меѓу советите што ги споделува се пиперките пред печење да се пребришат наместо да се мијат, по печењето да се остават да се „задушат" за полесно да се лупат, а при подготовката да се следи едноставното правило на нејзината баба – едноставни состојки, тивок оган и постојано мешање.

За многумина, подготовката на зимница буди и посебна носталгија. Тоа е мирис што потсетува на детството, на есенските денови поминати со семејството и на теглите наредени во оставата што ќе се отвораат во текот на зимата. А кога ајварот конечно е готов, следува можеби најочекуваниот момент – дегустацијата директно од тавата. Топол ајвар, свежо лепче и сирење се комбинација за која не е потребно многу објаснување. И додека подготовката на домашниот ајвар бара време и трпение, за

последниот дел од ритуалот може да помогне **достават преку Wolt** – со топло лепче, сирење или нешто друго што недостига на трпезата.

Затоа што секое семејство има свој рецепт, но и своја приказна за најубавиот домашен ајвар. А понекогаш највредната состојка не е онаа што се додава во тавата, туку советот што со години се пренесува од баба на внука.

Контакт детали

Lidija Mirić Mičetić
Communications Manager for the Adriatic and North Macedonia
lidija.miric.micetic@wolt.com
+38599 7348 652

Копирај линк

https://press.wolt.com/mk-MK/274011-9/