

Ajvar V. 2 07.10.2017

Ajvar je gusti umak od pečenih, pa dinstanih paprika i patlidžana sa uljem i začinima.

Količina paprike i patlidžana u **receptu za ajvar** odnosi se na masu nakon pečenja i guljenja. Također na nju se odnose i svi ostali postotci. Od ove mase se, s obzoriom na kvalitetu sastojaka, dobije oko 4 kg pečenog ajvara. Kod drugih količina, **omjer paprike i patlidžana** neka bude 70-80% u korist paprike, bijelog luka po volji, odprilike 1-2 režanja na kg paprike ili točno procentualno kao u **mojem receptu za ajvar**.

Ljute paprike, to stvarno samo isprobajte, ovisi o željenoj **ljutini gotovog ajvara** i ljutini same feferone. Na kraju obično ispadne **ajvara** u količini od trećine kupljenih paprike i patlidžana.



Sastojci za pečenje ajvara

- 16 kg **svježe crvene rogate paprike** daje odprilike 80% odnosno 6 kg pečene i očišćene paprike za ajvar
- 5 kg **svježih patlidžana** daje odprilike 1,2 kg odnosno 20% očišćenih, pečenih i pasiranih patlidžana
- ljute feferone ili chilly po ukusu
- 3,6 dl 5% ulja suncokretovog ulja
- 2,5 dl 3,3% jabučnog octa
- 45 g 0,65% češnjaka
- 98 g 1,35% soli (po ukusu može i do 1,5%)
- šećer (samo ako vam se čini pre kiselo)

Bočice sa poklopcem na šaraf, na karaju bude oko 4 kg **pečenog ajvara**.

Poklopce iskuhajte (da bi odstranili eventualne mirise i da bi ih sterilizirali), a bočice zagrijte 30min. na 100°C u pećnici.

Poklopce i bočice koristiti vruće.

Prije kuhanja stavite u zamrzivač par tanjuriča za kavu, na kojima će te brzo hladiti **ajvar**, kako bi ga probali.

Pečenje paprike i patlidžana za ajvar

Papriku, oguljene patlidžane i feferone dobro operite i osušite.

Velike patlidžane narežite na 2-3 cm debele ploše, paprike ostavite cijele.

Najbolje rezultate postizete ako pečete na roštilju na drveni ugljen, žar mora biti jak. Kada pečete na roštilju sve pokrivajte alu folijom, tako će se paprike i patlidžani ravnomjernije peći. Ako ikako možete isprobajte pečenje paprike na gusnatoj ploči od špareta na drva. Pri pečenju paprike povremeno okrećite, te ih na sredini pečenja, usparvite na peteljku kako bi se i sa te strane ispekle.



Pečete li u pećnici na najjačem, svakako stavite na dno posude za pečenje papir, jer **paprike i patlidžani tijerkom pečenja** ispuštaju ljepljivi sok kojeg je teško poslije očistiti.

Paprike i patlidžane povremeno okrećite, kako nebi zagorili. Prvo ispecite sve paprike (trebaju jači žar) pa onda narezane patlidžane.

Crna kožica od zagaranja na paprici nije nikakav problem, jer će te paprike poslije guliti.

Važno je napomenuti, da paprike koje su slade i zagaraju više.

Paprike i patlidžani su gotovi kada omekane i kožica im se nabora.

Jedan trik koji će vam reći jer su pečeni: jednostavno primite papriku za peteljku i probajte ju podignuti, ako se paprika svija, tj. neda se uspraviti, onda je pečena. Pazite da se pri tome ne opečete.

Čišćenje pečene paprike i patlidana

Paprike i patlidžane za ajvar odmah po pečenju stavite u zatvorenu posudu, da se međusobno napare. Tako ćete ih lakše oguliti.

Kada ste sa pečenjem gotovi, ostavite da se sve napari min. 60-90min.

Naparene paprike ogulite i izvadite koštice. To ćete najlakše napraviti tako da prvo ogulite kožicu i grubo odstranite peteljku sa košticama u sredini.

Položite sve na cjediljku. Sok koji sada izcuri svakako spremite na stranu, jer to je sama **esencija okusa**.



Uzmite posudu sa vodom, namočite ruku i sa kažiprstom i srednjim prstom uhvatite papriku i potegnite između njih. Tako **odstranite preostale koštice iz paprike**. Ako je potrebno lagano poperite da su stvarno sve koštice odstrane. Ponovno porovucite između kažiprsta i srednjeg prsta da bi odstranili ostatak vode. Ponovno položite u sito. Ova tekućina koju sada ispuste se ne koristi.

Ovo će vam oduzeti dosta vremena, **ali jedino ajvar bez kožica i koštica vam garantira da nećete imati muku u trбуhu**.

[Savijet] Ocjedene paprike (može i sljedeći dan, ali držite sve preko noći u frižideru) sameljite u mašini za mljevenje mesa, na šajbu 5-6 mm.

Kako bi se paprike za ajvar lakše faširale, stavite ih na pleh i ostavite u skrini sat vremena. Kako bi u flajšmašinu stalo više paprike i da bi čim manje soka curilo van, odrežite plastičnu bocu (tako da kad je stavite na mašinu ne možete doći prstima u nju), malo je ugrijte u vrućoj vodi te je prevucite preko otvora za ubacivanje na flajšmašini. **[/Savijet]**



Patlidane ogulite prije pečenja i ne morate vaditi koštice nakon pečenja jer se poslje pasiraju.

Kada se **patlidani dobro napare**, lagano sa nožem odstranite zagorjele i tvrde djelove te sve narežite na sitne kockice

Nasjeckane patlidžane izmiksajte u multipraktiku zajedno sa saftom kojeg su ispustili te **dobijte tekućine koju su ispustile paprike** kako bi sve bilo skroz kremasto.

Ja potom tu smjesu pasiram da bi odstranio sve koštice. Ako vam se to neda raditi, koristite samo tako izmiksane patlidane u smjesi za ajvar.

[Update 09/2012] Nakon 5 godina da **pečem ajvar** skupilo se par stvari koje će svakome tko nema puno iskustva pomoći pri **pripremi ajvara**. Nije svaka rogata crvena paprika, **dobra paprika za ajvar**.

Paprike koje kasnije sazrijevaju pokazale su se bolje, ranije paprike budu pune vode koja izcuri pri pečenju.

Guljenje paprika za ajvar olakšat će te si ako birate ravne i pravilno oblikovane paprike sa što manje utora po sebi.

Pecite ih dok ne počne pucati kožica, prepečete li ih ili ako ih ne ispečete do kraja teško ili nikakao ih nećete

oguliti.

Paprike za ajvar okrećite često kada ih pečete.

Pečete li ih u pećnici, pecite ih na rešetki ispod koje ste stavili papir, izcurjeli, zapečeni sok od paprike se teško do nikako da očistiti.

Pečete li na roštilju [žar](#) mora biti jak (morate micati ruku iznad žara na visini od 15 cm, jednog pedlja), te svakako ložite dodatni žar sa strane i povremeno ga dodavajte u glavni žar. Koristite [drveni i briket ugljen](#) u omjeru 3:1 za drveni ugljen. Kvaliteta ugljena je jako bitna, neke vrste ugljena dime pre jako i sva paprika ima pre jaku aromu na dim. Najbolje ako paprike za ajvar pečete na šparetu na gusnatoj ploči.

Meni se pokazalo da je najbolje 2/3 **paprike za ajvar** ispeći na roštilju, a 1/3 u pećnici.

Paprike možete slobodno ostaviti preko noći da se pare, gulit će se još lakše. samo ih nemojte stavljati u hladnjak.

Paprikama za ajvar nemojte odstranjivati peteljke i koštice prije pečenja. Imao sam dosta upita o tome, ja ih ne čistim prije pečenja, premda sam vidio da to neki rade i kad su gulili nisu imali problema. Kod mene nije tako. možda je do paprike.

Premda sam sam pobornik novih tehnika pripreme, ipak papriku prvo meljem ručno. Jedne godine sam zbog ljenosti odmah ubacio sve u multipraktik i samljeo. Malo sam pre dugo mljeo i dobio vodu. Od tada meljem samo na mašinu, a finalnu konzistenciju odradim štapnim mikserom. [\[Update 09/2012\]](#)

Pečenje ajvara

Feferone nemojte mljeti zajedno sa ostatkom **smjese za ajvar**, nego ih dodajte cijele pri kuhanju, tako ćete moći probanjem odlučiti da li je **ajvar dovoljno ljut**. I kada ste zadovoljni sa **ljutinom ajvara**, možete feferone izvaditi.

U ulje stavite češnjak i izmiksajte da dobijete kremastu masu. Ako ste sigurni koliko su feferoni su ljuti na kraju, možete ih odmah izmiksati sa uljem i češnjakom. Ja feferone sjećam i onda vadim komadiće u pečenju van kad je sve dovoljno ljuto.

Dodajte 2/3 potrebne količine soli i sav jabučni ocat.

Bitno je naglasiti da se početna **količina smjese za ajvar kuhanjem reducira** za 1/2, također i svi okusi se intenziviraju, pa tako i ljutina.



Također činjenica da se količina ajvara u pečenju smanjuje određuje i finalnu količinu soli.

Poslje mljevenja, a prije pečenja možemo odlučiti želimo li da nam **ajvar** bude grublji, jako dobro paše recimo uz roštilj, ili rađe **kremasti ajvar**, odličan sa [kobasicama](#), hrenovkama. Da bi dobili **fini kremasti ajvar** *izmiksajte cjelu smjesu sa štapnim mikserom do željene konzistencije*. Ja osobno sameljem i samo malo promiksam. Moja **konzistencija ajvara** je između grubog i kremastog ajvara.

Pripremljenu smjesu (**možete**



dodati 2-3 dl tekućine od ocjedene paprike) stavite u čim viši i čim širi lonac. Visok da bi manje špricalo, širok da bi se **ajvar ravnomijerno pekao**. Prostor oko kuhala [zaštitite](#).

Zagrijte i stalno mješajte. Kada **ajvar počne špricati**, poklopite ga. Budući *da kad šprica ga je teško mješati*, povucite lonac na stranu, pričekajte par sekundi, otklopite i promješajte. Što se **ajvar duže peče**, to češće mičite lonac na stranu i mješajte. Recimo na početku svakih 40sec. pa smanjute. Vidjet će te da ajvar šprica sve manje (izgubio je tekućinu), a sve više se peče. Tu sad treba konstantno mješati da ne zagori. Naravno možete negoga zaposliti da cijelo vrijeme mješa, pappovlačenje na stranu neće biti potrebno.

Probajte ljutoću, te ako je potrebno odstranite ljute feferone.

Probajte ajvar (tanjurić u ledu) dosoilte po potrebi. **Finalnu količinu soli dodajte na samom kraju pečenja ajvara.**

Ajvar je pečen kada povučete kuhaču po dnu, a ajvar se razdvoji i ostane put između, kao Mojsije :-)

Tko je malo vještiji može si izradom **elektične mješalice za ajvar** znatno olakšati njegovu pripremu.

Također se ta mješalica može koristiti [za pripremu pekmeza](#).

Njome će te **izbjeći špricanje ajvara** i micanje posude na stranu da bi promješali, ali njaveće olakšanje je svakako činjenica de ne morate biti stalno uz vrući šporet. Pogledajte edukativni video sa moga [Youtube kanala](#)



Ajvar punite u vruće flašice do vrha kroz ljevak, sa žlicom ili štapićem dobro propikajte sve u flašici kako se nebi stvorili đepovi sa zrakom.

Postoje gotovi ljevci od inoxa baš za ovu namjenu. Ja sam običnom, plastičnom ljevku odrezao dno tako da mi točno paše na grlo od flašice. Ajvar se dugo ne zadržava u ljevku tako da plastika nema problema sa temperaturom. Ajvar je jako gust kada ga punimo u flašice pa postoji velika vjerojatnost da se stvore đepovi sa zrakom. Zatvorite poklopcem i okrenite naopko. Tako neka stoje cca. 5min. prokrenite ih i neka se postepeno ohlade. Dodatna [pasterizacija](#) nije potrebna.

[Op. a] Ima mišljenja da **ajvar** prije zatvaranja flašica treba kratko zapeći da bi se napravila korica i tako ostao duže svjež ili da se na vrh dolije ulje da bi se spriječio prodor zraka ili čak do ekstremnih poduhvata kao npr. ljevanje žlice alkohola (rakije) koja se zapali tako kao **zapeče ajvar** na vrhu. Sve su to bakmi trikovi, ali bake nisu imale bočice na šaraf, nego su pokrivale sve gazama i poslje celofanom. U tom slučaju je stvarno potrebno nekako spriječiti dolazak zraka i svi gornji načini su prilično efikasni.

No mi živimo u 21. stoljeću i bočice sa šarafom su pravi izbor. Okretanjem naopako te vraćanjem u uspravni položaj postizemo da se zrak koji se skupio na vrhu, povuče na dno i u bočici se stvori podtlak, koji kad se bočice skroz ohlade povuče poklopac prema dole.

Naknadna [pasterizacija](#) nije potrebna, jer je **ajvar** bio vruć, kao i flašice, te se pasterizacija odvija sama po sebi dok se flašice hlade. **[/Op. a]**

