

ראשי שום אפויים

כשהשום הטרי יופיע בשווקים
(העונה מתחילה בימים אלה), נסו
להכין את המאכל הנפלא הזה.
מי שחשב עד כה ששום הוא
אוכל גם, שטעמו וריחו לא עוזבים
את הסועדים שעות וימים
- שינסה את המאכל
הנהדר הזה. המת-
כון הצרפתי
העתיק



נקרא בתרגום
חופשי "התרופה של
העניים". נראה שגם הצרפתים
מייחסים לשום סגולות מרפא רבות.

אופן ההכנה:

מקציבים ראש שום לכל סועד.
משאירים אותו שלם. מנקים
את כסיסו ומורידים את קליפתו
החיצונית הרפוייה. לא מקלפים את
הקליפה שצמודה לשיני השום.
מעמידים את ראשי השום
השלמים על בסיסם בשכבה אחת
ובצפיפות בכלי חסין-אש (פיירקס)
ומטפטפים עליהם שמן זית. מכסים
ביריעת נייר אלומיניום משומן
(הצד המשומן כלפי השום).

מחממים מראש חנור לחום
נמוך (150 מעלות) ואופים את
השום במשך כ-30 דקות. מסירים
את הכיסוי ויוצקים על השום
מעט מהנוזלים שהצטברו בכלי.
מכסים שוב ואופים במשך שעה
נוספת. מדי פעם שבים ויוצקים
מעט מהנוזלים על השום. (אם לא
נשאר נוזלים, מוסיפים 2-3 כפות
מים וממשיכים לבשל).

מגישים לכל סועד ראש שום
עם מעט מנוזלי הבישול, לחם
כפרי טרי, חמאה ו/או גבינת
עזים מעוכה.