

OWOCE

Chutney z żurawiny i pomarańczy

Rubinowy, słodko-kwaśny i lekko korzenny. Całe owoce żurawiny łączą się z pomarańczą, złotymi rodzynkami, cebulą, imbirem i cynamonem w gęsty dodatek do jesiennego stołu.

Autor przepisu: National Center for Home Food Preservation · University of Georgia



Chutney żurawinowy. Zdjęcie poglądowe.

CZAS

15 minut gotowania + 10-20 minut pasteryzacji +
12-24 godziny chłodzenia

PORCJA

Okolo 8 słoików typu half-pint po 237 ml

Metoda: Gotowanie z octem 5% + pasteryzacja w kąpieli wodnej

Sezon: Jesień i początek zimy

Przechowywanie: Zamknięte, prawidłowo utrwalone słoiki: chłodne, ciemne i suche miejsce, najlepiej 10-21°C; dla najlepszej jakości zużyj w ciągu roku. Po otwarciu przechowuj w lodówce (maksymalnie 4°C) i nabieraj czystym sztućcem. Źródło receptury nie podaje odrębnego czasu po otwarciu. Jeśli brak próżni zauważysz w ciągu 24 godzin po prawidłowym procesie, schłódź i zużyj w ciągu tygodnia. Nie próbuj zawartości z utraconą próżnią, pleśnią, wyciekami, wybrzuszonym wieczkiem lub innymi oznakami zepsucia.

Składniki

- 680 g świeżej, całej żurawiny (24 oz)
- 2 szklanki amerykańskie posiekanej białej cebuli - objętościowo 473 ml, orientacyjnie 300-320 g
- 2 szklanki amerykańskie złotych rodzynek - objętościowo 473 ml, orientacyjnie 290-300 g
- 1½ szklanki amerykańskiej białego cukru - około 300 g
- 1½ szklanki amerykańskiej ciasno nabitego brązowego cukru - około 330 g
- 473 ml białego octu destylowanego o deklarowanej kwasowości 5% (2 szklanki amerykańskie)
- 237 ml soku pomarańczowego (1 szklanka amerykańska)
- 20 ml obranego, drobno startego świeżego imbiru (4 łyżeczki)
- 3 laski cynamonu

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



Chutney z żurawiny i pomarańczy / ciąg dalszy

Sprzęt

- Około 8 słoików typu Mason half-pint po 237 ml z dwuczęściowym metalowym zamknięciem
- duży garnek ze stali nierdzewnej; kwaśnych produktów nie gotuj w aluminium ani niepowlekanym żeliwie;
- garnek do kąpieli wodnej z rusztem, lejek, łopatką do usuwania pęcherzyków i chwytak do słoików.

Przygotowanie

1. Przygotuj kąpiel wodną

Wodę w garnku z pokrywką i rusztem podgrzej do około 82°C. Używaj słoików typu Mason o podanej pojemności i dwuczęściowych metalowych zamknięć. Słoiki umyj i utrzymuj gorące, wieczka przygotuj zgodnie z instrukcją producenta. Jeśli przepis obejmuje nocne moczenie, kąpiel i słoiki przygotuj dopiero w dniu napełniania.

2. Przebierz żurawinę

Owoce dokładnie opłucz. Usuń szypułki oraz wszystkie owoce miękkie, pomarszczone i uszkodzone.

3. Połącz składniki

W dużym garnku ze stali nierdzewnej umieść żurawinę, cebulę, rodzyнки, oba cukry, ocet 5%, sok pomarańczowy, imbir i laski cynamonu.

4. Ugotuj chutney

Na dużym ogniu doprowadź mieszaninę do wrzenia. Zmniejsz grzanie i gotuj łagodnie przez 15 minut lub do chwili, gdy żurawina będzie miękka. Często mieszaj, szczególnie przy dnie, aby masa się nie przypaliła.

5. Usuń cynamon

Wyjmij i wyrzuć laski cynamonu.

6. Napełnij słoiki

Gorący chutney przełóż do czystych, gorących słoików po 237 ml. Pozostaw 1,3 cm ($\frac{1}{2}$ cala) wolnej przestrzeni. Usuń pęcherzyki, w razie potrzeby uzupełnij poziom, wytrzyj brzegi wilgotnym czystym ręcznikiem papierowym i zamknij słoiki.

7. Pasteryzuj

Ustaw słoiki pionowo na ruszcie w podgrzanej kąpieli. Woda ma sięgać co najmniej 2,5 cm ponad wieczka, a przy procesie dłuższym niż 30 minut - co najmniej 5 cm. Przykryj i doprowadź do pełnego wrzenia. Dopiero wtedy odmierź: 10 minut do 304,8 m n.p.m.; 15 minut powyżej 304,8 do 1828,8 m; 20 minut powyżej 1828,8 m. Utrzymuj pełne wrzenie. Jeśli ustanie, po ponownym zagotowaniu licz cały czas od początku.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 2

RECEPTURA ONLINE

Chutney z żurawiny i pomarańczy / ciąg dalszy

8. Ostudź i sprawdź

Wyłącz grzanie, zdejmij pokrywkę garnka i odczekaj 5 minut. Wyjmij słoiki pionowo. Studź bez poruszania przez 12-24 godziny, nie dociskaj ani nie dokręcaj wieczek. Sprawdź zamknięcia, zdejmij obręcz, umyj, osusz i opisz datą.

Wskazówki

To marynata z octem, nie fermentacja. Nie zastępuj octu 5% octem domowym, kombuchą ani octem o nieznanej kwasowości. Zachowaj proporcje, rozmiar słoików, wolną przestrzeń i pełny czas procesu.

US cup to 236,6 ml; US pint to 473,2 ml, a half-pint to 236,6 ml. Wartości w gramach przy składnikach odmierzanych objętościowo są orientacyjne; miarką źródłową pozostaje objętość. Nie przenoś czasu na większe słoiki.

Czas domowego procesu nie stanowi walidacji produkcji handlowej. Przy zmianie skali, opakowania lub surowców potrzebna jest ocena procesu i trwałości konkretnego produktu.

Użyj świeżej, całej żurawiny wielkoowocowej przeznaczonej do jedzenia. Nie zastępuj jej suszoną słodzoną żurawiną ani borówką brusznicą. Karta procesu zawiera sok, lecz nie skórkę pomarańczową.

Alergeny: złote rodzyunki mogą zawierać SIARCZYNY. Sprawdź też sok i ocet. Deklaracja siarczynów jest wymagana powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w gotowym produkcie; opieraj ją na specyfikacjach surowców.

Jak podać

Łyżeczka do sera pleśniowego lub dojrzewającego, pasztetu, pieczonej kaczki, indyka albo wieprzowiny. Chutney dobrze działa też jako warstwa w kanapce z zimnym mięsem lub składnik sosu podawanego do gotowej potrawy.

O produkcie

Ciekawostka botaniczna: krzew, nie „wodne jagody”

Żurawina wielkoowocowa (*Vaccinium macrocarpon*) jest zimozieloną krzewinką mokrych siedlisk północno-wschodniej i północno-środkowej części Ameryki Północnej. NIH odnotowuje jej dawne wykorzystanie przez rdzennych mieszkańców i późniejszych europejskich osadników jako żywności, barwnika i surowca tradycyjnego. Nie oznacza to jednak, że chutney z 2003 roku jest potrawą rdzenną - to osobna, współczesna receptura.



Chutney z żurawiny i pomarańczy / ciąg dalszy

Historia na talerzu

Krótką historia: nowoczesna receptura z nazwiskiem i datą

Ta wersja nie jest przedstawiana jako anonimowy „przepis tradycyjny”. Została opracowana na University of Georgia dla National Center for Home Food Preservation i wydana przez Elizabeth L. Andress w marcu 2003 roku. To właśnie z tego źródła pochodzą proporcje, rozmiar słoików i czasy pasteryzacji.

Pod lupą

Co mówi nauka

NCHFP wyjaśnia, że w chutneyu działa kilka barier naraz: kwasy owocowe i ocet, odparowanie części wody podczas gotowania, obróbka cieplna oraz szczelne zamknięcie. Żurawina wnosi również pektyny, dlatego produkt po ostudzeniu staje się niemal galaretowaty. Badanie Andreani i wsp. (2021) potwierdziło bogactwo frakcji pektynowych w polisacharydach ścian komórkowych wyciągów odmiany ‘Stevens’, ale nie badało tego chutneyu ani jego trwałości. Nie należy więc deklarować stałej zawartości pektyn, działania leczniczego ani konkretnego pH bez analizy gotowego produktu. Dla małej produkcji gastronomicznej lub sprzedaży receptura domowa NCHFP jest mocnym punktem odniesienia, lecz nie zastępuje walidacji własnego procesu, opakowania, pH i okresu trwałości w systemie HACCP.

Źródła fotografii

Fotografia: Anatheia Utley · Cranberry chutney · CC BY 2.0

Źródła fotografii / Wikimedia Commons. Kadrowanie do układu strony.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 4

RECEPTURA ONLINE