

OWOCE

Gruszki w korzennej marynacie

Słodczy gruszki, wyraźna kwasowość octu i ciepły zapach cynamonu. Ten przetwór warto postawić obok sera, pieczonej dyni albo pasztetu - wystarczy kilka kawałków, by odmienić talerz.

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



Składnik przepisu: świeże gruszki.

CZAS

Około 2 godziny pracy i obróbki + 12-24 godziny chłodzenia

PORCJA

Około 7-8 słoików typu pint po 473 ml

Metoda: Marynowanie w occie 5% + pasteryzacja w kąpieli wodnej

Sezon: Późne lato i jesień

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

- 8 lb gruszek, około 3,63 kg - Seckel lub inne gruszki odpowiednie do marynowania, jędrne i nieprzejrzałe;
- 8 US cup białego cukru - odmierzone miarką po 236,6 ml, łącznie około 1,893 l objętości;
- 4 US cup białego octu destylowanego 5% - około 946 ml;
- 2 US cup wody - około 473 ml;
- 8 kawałków kory cynamonu, każdy długości 2 cali, około 5,1 cm;
- 2 US tablespoon całych goździków - około 29,6 ml;
- 2 US tablespoon całego ziela angielskiego - około 29,6 ml.
- Do ochrony przed ciemnieniem: ½ łyżeczki spożywczego kwasu askorbinowego na 1,893 l zimnej wody; roztwór odlej przed gotowaniem.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



Gruszki w korzennej marynacie / ciąg dalszy

Sprzęt

- Przygotuj 8 słoików do domowego wekowania typu Mason, 1 US pint (473 ml), z dwuczęściowym metalowym zamknięciem, duży garnek z pokrywką i rusztem, chwytak do słoików, miarki oraz czysty woreczek do przypraw. Umyj słoiki i utrzymuj je gorące; pokrywki przygotuj według instrukcji producenta. Wodę w garnku do utrwalania podgrzej do około 82°C.

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. Przygotuj syrop

Połącz cukier, ocet, wodę i cynamon. Goździki oraz ziele angielskie zamknij w woreczku i włóż do garnka. Doprowadź do wrzenia, następnie gotuj łagodnie pod przykryciem około 30 minut.

3. Przygotuj gruszki

Umyj i obierz owoce, usuń całe pozostałości kwiatu. Ogonki mogą zostać. Duże gruszki przekrój na połówki lub ćwiartki. Obrane owoce wkładaj do roztworu kwasu askorbinowego; odcedź tuż przed dalszą obróbką.

4. Ugotuj owoce

Dodaj odcedzone gruszki do gorącego syropu. Po ponownym zagotowaniu zmniejsz ogień i gotuj łagodnie jeszcze 20-25 minut.

5. Napełnij słoiki

Rozłóż gorące owoce do gorących słoików. Do każdego dodaj jeden kawałek cynamonu. Woreczek z przyprawami usuń. Zalej wrzącym syropem tak, by przykryć owoce i pozostawić ½ cala, około 1,3 cm, wolnej przestrzeni pod brzegiem. Usuń pęcherzyki powietrza, ponownie sprawdź poziom syropu. Wytrzyj brzegi i załóż zamknięcia zgodnie z instrukcją producenta.

6. Utrwal we wrzątku

Ustaw słoiki pionowo na ruszcie w podgrzanej kąpeli. 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: 20 minut do 304,8 m n.p.m.; 25 minut powyżej 304,8 do 914,4 m; 30 minut powyżej 914,4 do 1828,8 m; 35 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



Gruszki w korzennej marynacie / ciąg dalszy

7. 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.

Do marynowania wybieraj jędrne, nieprzejrzałe gruszki. Roztwór kwasu askorbinowego służy ograniczaniu ciemnienia i jest odlewany przed gotowaniem.

Alergeny: sprawdź etykietę octu pod kątem SIARCZYNÓW oraz specyfikację przypraw. Ser i pieczywo dodawane przy podaniu wprowadzają własne alergeny.

Jak podać

Podaj kilka odsączonych kawałków obok dojrzałego sera, pieczonej dyni lub pasztetu. Możesz też drobno pokroić gruszkę i dodać do kanapki. To propozycje podania Fermentarni; dodatki trafiają na talerz, nie do słoika przed wekowaniem.

O produkcie

Krewna róży, owoc jesieni

Grusza pospolita, *Pyrus communis*, należy do rodziny różowatych - tej samej co róże. Kew podaje naturalny zasięg gatunku od Europy po północny Irak. Do marynowania wybieramy jędrne, lekko niedojrzałe owoce: według OSU lepiej zachowują kształt podczas gotowania. Przejrzałą gruszkę łatwiej zamienić w mus niż w piękny kawałek do słoika.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 3

RECEPTURA ONLINE

Gruszki w korzennej marynacie / ciąg dalszy

Historia na talerzu

Gruszka ze starej gazety

W „Medford Mail Tribune” z 4 grudnia 1952 r. opisano domowe korzenne gruszki w occie jako dodatek nadający posiłkom odświeżny charakter. Wykorzystywano jędrne owoce odmiany Bosc. Ta wzmianka pomaga zrozumieć rolę przetworu: owoc mógł być przyprawą do obiadu, nie tylko deserem. To dowód obecności przepisu w ówczesnej kuchni, a nie data jego wynalezienia. Dawny zapis nie jest podstawą dzisiejszych instrukcji utrwalania.

Pod lupą

Co mówi nauka

NCHFP zaleca sprawdzone proporcje i równomierne zakwaszenie całego produktu. Sam kwaśny smak zalewy nie potwierdza bezpieczeństwa zawartości słoika. Dlatego ocet o znanym stężeniu oraz określony proces cieplny są tu częścią receptury. Dla małych producentów i gastronomii: to procedura domowego utrwalania. Zmiana skali, surowca, opakowania lub sposobu ogrzewania wymaga oceny procesu i trwałości konkretnego produktu; tej instrukcji nie należy traktować jako walidacji produkcji handlowej. Również domowego octu, kombuchy i octu winnego o innym stężeniu nie podstawiamy za wskazany ocet 5%.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 4

RECEPTURA ONLINE