

ORZECHY

Marynowane zielone orzechy włoskie

Całe młode orzechy w korzennym occie. Po dojrzewaniu są ciemne i miękkie; można je kroić w plasterki i podawać do sera.

Autor przepisu: Vegetarian Society



CZAS

10 dni w solance + suszenie + 6 tygodni dojrzewania

PORCJA

Porcja z 1 kg zielonych orzechów

Metoda: Marynowanie w occie po moczeniu w solance

Sezon i surowiec: Początek lata, zanim wewnętrzna łupina stwardnieje

Przechowywanie: Zalecenie Fermentarni: podczas moczenia w solance i dojrzewania w occie przechowuj orzechy w lodówce.

Składniki

- 1000 g młodych zielonych orzechów włoskich
- 350 g soli
- 2000 ml wody
- 25 g ziaren czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka ziela angielskiego
- 1500 ml białego octu winnego
- ½ łyżeczki suszonego, startego imbiru
- Kawałek kory cynamonu o długości 5 cm, przełamany na pół

Przygotowanie

1. Przygotuj pierwszą solankę

Ponakłuwaj orzechy ze wszystkich stron igłą tapicerską. Włóż do ceramicznej miski. Rozpuść połowę soli w połowie wody i zalej orzechy. Przykryj i zostaw na 5 dni w lodówce, zgodnie z zaleceniem Fermentarni. Mieszaj dwa razy dziennie.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



Marynowane zielone orzechy włoskie / ciąg dalszy

2. Powtórz moczenie

Odcedź orzechy. Z pozostałej soli i wody przygotuj świeżą solankę i zalej orzechy. Pozostaw w lodówce na kolejne 5 dni, ponownie mieszając dwa razy dziennie.

3. Pozostaw do szernienia

Odcedź orzechy, rozłóż jedną warstwą na płaskim naczyniu i susz na słońcu, aż szernieją.

4. Przygotuj korzenny ocet

Rozgnieć pieprz i ziele angielskie. Gotuj ocet ze wszystkimi przyprawami na małym ogniu przez 20 minut. Ostudź i przecedź. Włóż orzechy do wysterylizowanych słoików z szerokim wlotem, wypełniając najwyżej $\frac{3}{4}$ ich objętości. Zalej korzennym octem.

5. Pozostaw do dojrzewania

Zamknij i pozostaw na 6 tygodni w lodówce przed podaniem.

Uwagi Fermentarni

Zalecenie Fermentarni: podczas moczenia i dojrzewania wybierz lodówkę. Źródło zaleca chłodne miejsce, bez podania temperatury.

Używaj wyłącznie młodych owoców z miękką wewnętrzną łupiną. Próbnny orzech powinien dać się przebić przez środek. Załóż rękawiczki, ponieważ sok barwi skórę.

Orzechy włoskie są alergenem.

Jak podawać

Pokrój w cienkie plasterki i podaj do sera lub pieczonych warzyw.

Pod lupą

Dlaczego łupina musi być miękka

Podczas dojrzewania orzecha w ścianach komórkowych jego wewnętrznej łupiny odkłada się lignina, która nadaje im twardość. W tym przepisie marynujemy cały młody owoc, dlatego zbieramy go przed stwardnieniem łupiny. Próbnny orzech powinien dać się łatwo przebić na wylot.

