

OWOCE

Rajskie jabłuszka w korzennej marynacie

Małe jabłuszka zostają w całości - z ogonkami, lśniąca skórka i zapachem cynamonu, goździków oraz świeżego imbiru. Są słodko-kwaśne i wyraziste, stworzone do jesiennego stołu.

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



Składnik przepisu: rajskie jabłuszka.

CZAS

Dwa dni, w tym noc w zalewie + 12-24 godziny
chłodzenia słoików

PORCJA

Około 9 słoików typu pint po 473 ml

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

Sezon: Późne lato i jesień; zależnie od odmiany

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

- 2,27 kg małych, jędrnych rajskich jabłuszek (5 lb)
- 1,065 l octu jabłkowego o deklarowanej kwasowości 5% (4½ szklanki amerykańskiej)
- 887 ml wody (3¾ szklanki amerykańskiej)
- 7½ szklanki amerykańskiej białego cukru kryształu - około 1,5 kg; miarą źródłową jest objętość
- 20 ml całych goździków (4 łyżeczki)
- 4 laski cynamonu
- 6 kostek świeżego imbiru o boku około 1,3 cm (½ cala)

Sprzęt

- Około 9 słoików typu Mason pint po 473 ml z dwuczęściowym metalowym zamknięciem
- garnek do pasteryzacji w kąpieli wodnej z wkładką/rusztem;

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



Rajskie jabłuszka w korzennej marynacie / ciąg dalszy

- czyste naczynie z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością o pojemności 3,8-7,6 l;
- woreczek do przypraw albo gaza, sito lub koszyk do blanszowania, wykałaczka.

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. Wybierz owoce

Użyj jędrnych, zdrowych, prawidłowo rozpoznanych owoców z rodzaju *Malus*, przeznaczonych do jedzenia. Nie zbieraj z nieznanego drzewa ani z rośliny o nieznanym historii oprysków. Odrzuć owoce spleśniałe, nadgniłe i mocno uszkodzone.

3. Przygotuj jabłuszka

Usuń resztki kwiatów, umyj owoce, ale pozostaw ogonki. Każde jabłuszko nakłuj cztery razy wykałaczka.

4. Zagotuj zalewę

W dużym garnku wymieszaj ocet, wodę i cukier. Doprowadź do wrzenia. Goździki, cynamon i imbir zawiąż w woreczku lub gazie i włóż do zalewy.

5. Ogrzej owoce partiami

Podziel jabłuszka na trzy części. Każdą partię zanurz na sicie lub w koszyku we wrzącej zalewie dokładnie na 2 minuty.

6. Zostaw na noc

Przenieś ogrzane owoce i woreczek z przyprawami do czystego naczynia. Zalej gorącym syropem, przykryj i pozostaw na noc.

7. Ponownie zagotuj zalewę

Następnego dnia wyjmij woreczek z przyprawami. Odcedź syrop do dużego garnka i doprowadź do pełnego wrzenia.

8. Napełnij słoiki

Do gorących słoików typu pint włóż jabłuszka i zalej je wrzącym syropem. Pozostaw 1,3 cm (½ cala) wolnej przestrzeni. Oczyść brzegi i zamknij zgodnie z instrukcją producenta.



Rajskie jabłuszka w korzennej marynacie / ciąg dalszy

9. 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 odmierz: 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.

10. 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 obręcze, umyj, osusz i opis� 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.

Używaj tylko prawidłowo rozpoznanych, jadalnych jabłuszek z rodzaju *Malus*, o znanej historii uprawy i oprysków. Nie jedz ogonków, gniazd nasiennych i pestek.

Alergeny: sprawdź etykietę octu jabłkowego pod kątem SIARCZYNÓW i specyfikację przypraw pod kątem zanieczyszczeń krzyżowych.

Jak podać

Po jednym lub dwa jabłuszka do pieczonej kaczki, wieprzowiny albo pasztetu; obok dojrzałego sera na desce; drobno posiekane w sosie do zimnych mięs. Ogonek ułatwia podanie, ale twardego gniazda nasiennego i pestek nie jemy.

O produkcie

Ciekawostka botaniczna: jedna nazwa, wiele owoców

„Crabapple” nie oznacza jednej odmiany. University of Minnesota opisuje bardzo zróżnicowane odmiany *Malus*: ich owoce mogą mieć od około 6 mm do 5 cm i dojrzewać między lipcem a listopadem. Dlatego w kuchni warto zapisać odmianę lub dostawcę, termin zbioru i wielkość owoców - ten sam proces może dać inną teksturę i kolor.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 3

RECEPTURA ONLINE

Rajskie jabłuszka w korzennej marynacie / ciąg dalszy

Historia na talerzu

Krótką historia: ślad z 1840 roku

W katalogu Szathmáry Culinary Manuscripts Biblioteki University of Iowa znajduje się anonimowa książka kucharska z New Hampshire z 1840 roku. W spisie jej receptur widnieje „Spiced Crab Apples”. To udokumentowana wzmianka o potrawie, nie data jej wynalezienia i nie źródło współczesnej procedury bezpieczeństwa.

Pod lupą

Co mówi nauka

Han i wsp. (2019) badali ekstrakty z owoców crabapple i odnotowali szeroki zakres zawartości polifenoli: 4,46-46,63 mg GAE/g suchej masy. To wynik laboratoryjny dla ekstraktów i testów in vitro - nie dowód działania leczniczego, nie oznaczenie gotowej marynaty i nie podstawa do stałej deklaracji na etykiecie. Dla małego producenta praktyczny wniosek jest skromny: dokumentuj odmianę, dojrzałość i proces, a zawartości w gotowym produkcie nie deklaruj bez jego badania. Produkt z octem i obróbką cieplną nie powinien być opisywany jako probiotyczny.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 4

RECEPTURA ONLINE