

WARZYWA

Topinambur w korzennej marynacie

Chrupiące bulwy, kurkuma i słodko-kwaśna zalewa z przyprawami. To przebadana marynata octowa do pasteryzacji - nie fermentacja.

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



Składnik przepisu: świeże bulwy topinamburu.

CZAS

24 godziny moczenia + około 60 minut pracy +
12-24 godziny chłodzenia

PORCJA

Okolo 10-12 słoików typu pint po 473 ml

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

Sezon: Późna jesień i zima

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, wybrzuszoną wieczkiem lub innymi oznakami zepsucia.

Składniki

- 7,57 l wyszorowanych bulw topinamburu pokrojonych na kawałki (2 galony amerykańskie objętości)
- ocet spożywczy o kwasowości 5% - tyle, aby całkowicie przykryć bulwy
- 2 szklanki amerykańskie soli do przetworów (473 ml objętości)
- 4 łyżki kurkumy (ok. 60 ml)
- 10-12 średnich czerwonych papryczek, po jednej do słoika; źródło nie określa odmiany ani ostrości
- 3,785 l octu spożywczego 5% do gorącej zalewy (1 galon amerykański), oprócz octu do moczenia
- 2,72 kg cukru (13 szklanek amerykańskich / 6 funtów)
- ½ szklanki amerykańskiej mieszanki przypraw do marynat (ok. 120 ml), zawiazanej w woreczku
- 2 łyżki kurkumy (ok. 30 ml)

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 1

RECEPTURA ONLINE

Topinambur w korzennej marynacie / ciąg dalszy

Sprzęt

- 10-12 słoików typu Mason pint po 473 ml z dwuczęściowym metalowym zamknięciem
- Naczynie do moczenia dopuszczone do kontaktu z żywnością
- Garnek do zalewy i garnek do kąpieli wodnej z rusztem, chwytak do słoików

Przygotowanie

1. Przygotuj kąpiel wodną

Wodę w garnku z pokrywką i rusztem podgrzej do około 60°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 bulwy

Dokładnie wyszoruj topinambur pod bieżącą wodą i pokrój na kawałki. Umieść w pojemniku dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

3. Zalej na 24 godziny

Całkowicie przykryj topinambur octem 5%. Dodaj sól i 4 łyżki kurkumy, wymieszaj i pozostaw na 24 godziny. Jest to moczenie w occie, nie fermentacja.

4. Przygotuj zalewę

Około 30 minut przed końcem moczenia połącz 3,8 l octu 5%, cukier, woreczek z przyprawami i 2 łyżki kurkumy. Gotuj bardzo łagodnie przez 20-25 minut. Wyjmij woreczek z przyprawami.

5. Napełnij gorące słoiki

Odcedź topinambur i wylej płyn z moczenia. Do każdego gorącego słoika włóż porcję bulw oraz jedną czerwoną papryczkę. Zostaw 1,3 cm wolnej przestrzeni od górnej krawędzi.

6. Dodaj gorącą zalewę

Zalej zawartość do poziomu 1,3 cm poniżej krawędzi. Usuń pęcherzyki powietrza, ponownie sprawdź poziom, wytrzyj rant czystym wilgotnym ręcznikiem papierowym i zamknij słoiki zgodnie z instrukcją producenta.

7. Pasteryzuj w kąpieli wrzącej

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: 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



Topinambur w korzennej marynacie / ciąg dalszy

8. Wystudź i sprawdź zamknięcie

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 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.

Alergeny: mieszanka przypraw do marynat może zawierać GORCZYCE, SELER lub inne alergeny. Sprawdź jej pełny skład i etykietę octu. Siarczyny deklaruje się przy stężeniu powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w gotowym produkcie; uwzględnij specyfikacje użytych surowców.

Źródło nie określa odmiany ani ostrości czerwonej papryki. Nie zwiększaj liczby papryczek ani objętości bulw.

Jak podać

Kwaśno-korzenny dodatek do pieczonych mięs, pasztetu, serów i wędlin. Drobnopokrojony można dodać na talerzu do sałatki ziemniaczanej.



Topinambur w korzennej marynacie / ciąg dalszy

O produkcie

To słonecznik, nie karczoch

Topinambur to *Helianthus tuberosus* - bulwiasty krewniak słonecznika z rodziny astrowatych. Kew wskazuje jego naturalny zasięg w środkowej i wschodniej Kanadzie oraz USA. Z karczochem łączy go rodzina botaniczna i skojarzenie smakowe, ale nie jest odmianą karczocha.

Historia na talerzu

Skąd w nazwie „jerozolimski”?

Roślina pochodzi z Ameryki Północnej, nie z Jerozolimy. Royal Horticultural Society opisuje popularne wyjaśnienie nazwy: angielskie „Jerusalem” miało powstać z przekształcenia włoskiego *girasole*, czyli „słonecznik”. Missouri Botanical Garden odnotowuje używanie bulw przez rdzennych mieszkańców Ameryki przed 1600 rokiem oraz ich przewiezienie do Europy na początku XVII wieku. To udokumentowana historia uprawy, a nie data „wynalezienia” marynaty.

Pod lupą

Co mówi nauka

Bulwy topinamburu są surowcem bogatym w inulinę. Badanie metabolomiczne trzech odmian wykazało, że podczas zimowania skład bulw się zmieniał: malała ilość inuliny, rosła zaś część prostszych cukrów i zmieniał się stopień polimeryzacji fruktanów. Dla małego producenta oznacza to praktyczną potrzebę standaryzacji odmiany, terminu zbioru i warunków magazynowania surowca. Badanie nie dotyczyło tej marynaty i nie potwierdza jej trwałości ani działania zdrowotnego. Produkt po zalaniu octem i obróbce cieplnej nie powinien być przedstawiany jako probiotyczny.

OPRACOWANIE / DR INŻ. NATALIA HORBACH

Natalia Horbach

Źródła i historia na stronie Fermentarni
fermentarnia.com



strona 4

RECEPTURA ONLINE