

ФРУКТЫ

Чатни из клюквы и апельсина

Рубиновый, кисло-сладкий соус с лёгким пряным ароматом. Целая клюква, апельсин, золотистый изюм, лук, имбирь и корица превращаются в густую приправу для осеннего стола.

Автор рецепта: National Center for Home Food Preservation · University of Georgia



Клюквенное чатни. Иллюстративная фотография.

ВРЕМЯ

15 минут варки + 10-20 минут обработки в водяной бане + 12-24 часа на остывание

ВЫХОД

Около 8 банок по 237 мл (полпинты США, half-pint)

Метод: Варка с 5%-ным уксусом + обработка в кипящей водяной бане

Сезон: Осень и начало зимы

Хранение: Правильно обработанные и герметично закрытые банки храните в прохладном, тёмном и сухом месте, желательно при 10-21°C; для лучшего качества используйте в течение года. После открытия храните в холодильнике при температуре не выше 4°C и набирайте чистым столовым прибором. Источник рецепта не указывает отдельного срока хранения после открытия. Если отсутствие вакуума обнаружено в течение 24 часов после правильно выполненной обработки, охладите продукт и используйте в течение недели. Не пробуйте содержимое банок с нарушенным вакуумом, плесенью, подтёками, вздутой крышкой или другими признаками порчи.

Ингредиенты

- 680 г свежей целой клюквы (24 oz)
- 473 мл нарезанного белого лука по объёму (2 американские мерные чашки), ориентировочно 300-320 г
- 473 мл золотистого изюма по объёму (2 американские мерные чашки), ориентировочно 290-300 г
- 1½ американской мерной чашки белого сахара, около 300 г
- 1½ американской мерной чашки плотно утрамбованного коричневого сахара, около 330 г
- 473 мл белого дистиллированного уксуса с указанной на этикетке кислотностью 5% (2 американские мерные чашки)
- 237 мл апельсинового сока (1 американская мерная чашка)
- 20 мл очищенного и мелко натёртого свежего имбиря (4 чайные ложки)

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Чатни из клюквы и апельсина / продолжение

- 3 палочки корицы

Инвентарь

- Около 8 банок Mason по 237 мл (half-pint) с металлическими крышками из двух частей
- Большая кастрюля из нержавеющей стали; кислые продукты не готовьте в алюминиевой посуде или чугуне без покрытия;
- Кастрюля для водяной бани с решёткой, воронка, лопатка для удаления пузырьков воздуха и захват для банок.

Приготовление

1. Подготовьте водяную баню

В кастрюле с крышкой и решёткой подогрейте воду примерно до 82°C. Используйте банки Mason указанного объёма и металлические крышки из двух частей: плоской крышки и навинчивающегося кольца. Вымойте банки и держите их горячими, крышки подготовьте по инструкции производителя. Если рецепт включает замачивание на ночь, водяную баню и банки подготовьте только в день наполнения.

2. Переберите клюкву

Тщательно промойте ягоды. Удалите плодоножки, а также все мягкие, сморщенные и повреждённые ягоды.

3. Соедините ингредиенты

В большой кастрюле из нержавеющей стали соедините клюкву, лук, изюм, оба вида сахара, 5%-ный уксус, апельсиновый сок, имбирь и палочки корицы.

4. Сварите чатни

На сильном огне доведите смесь до кипения. Уменьшите нагрев и варите при слабом кипении 15 минут или до размягчения клюквы. Часто перемешивайте, особенно у дна, чтобы смесь не подгорела.

5. Удалите корицу

Выньте палочки корицы и выбросьте их.

6. Наполните банки

Разложите горячий чатни по чистым горячим банкам объёмом 237 мл. Оставьте 1,3 см (½ дюйма) свободного пространства под краем. Удалите пузырьки воздуха, при необходимости скорректируйте уровень, протрите края чистым влажным бумажным полотенцем и закройте банки.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach



Чатни из клюквы и апельсина / продолжение

7. Обработайте в водяной бане

Установите банки вертикально на решётку в подогретой водяной бане. Вода должна покрывать крышки минимум на 2,5 см, а при обработке дольше 30 минут минимум на 5 см. Накройте кастрюлю и доведите воду до интенсивного кипения. Только после этого отсчитывайте время: 10 минут на высоте до 304,8 м над уровнем моря; 15 минут на высоте выше 304,8 и до 1828,8 м; 20 минут на высоте выше 1828,8 м. Поддерживайте интенсивное кипение. Если оно прекратится, после повторного закипания отсчитывайте весь срок заново.

8. Остудите и проверьте

Выключите нагрев, снимите крышку кастрюли и подождите 5 минут. Выньте банки, удерживая их вертикально. Оставьте неподвижно остывать на 12-24 часа; не нажимайте на крышки и не подтягивайте кольца. Проверьте герметичность, снимите кольца, вымойте и высушите банки, подпишите дату.

Советы

Это уксусный маринад, а не ферментация. Не заменяйте 5%-ный уксус домашним уксусом, комбучей или уксусом с неизвестной кислотностью. Соблюдайте пропорции, размер банок, свободное пространство под крышкой и полное время обработки.

Американская мерная чашка (US cup) равна 236,6 мл; американская пинта (US pint) составляет 473,2 мл, а полпинты (half-pint) составляют 236,6 мл. Масса в граммах для ингредиентов, отмеряемых по объёму, указана ориентировочно; исходная мера в рецепте является объёмной. Эти сроки обработки нельзя переносить на банки большего объёма.

Режим домашнего консервирования не является подтверждением безопасности промышленного производства. При изменении масштаба, упаковки или сырья необходимо оценить процесс и срок годности конкретного продукта.

Используйте свежую целую крупноплодную клюкву, предназначенную для еды. Не заменяйте её сушёной подслащённой клюквой или брусникой. Рецепт включает апельсиновый сок, но не цедру.

Аллергены: золотистый изюм может содержать СУЛЬФИТЫ. Проверьте также сок и уксус. Сульфиты необходимо указывать при содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в готовом продукте; опирайтесь на спецификации сырья.

Как подать

Подавайте по чайной ложке к сыру с плесенью или выдержанному сыру, паштету, запечённой утке, индейке или свинине. Чатни также подходит как прослойка в бутерброде с холодным мясом или ингредиент соуса к готовому блюду.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Чатни из клюквы и апельсина / продолжение

О продукте

Ботаническая заметка: кустарничек, а не «водные ягоды»

Клюква крупноплодная, *Vaccinium macrocarpon*, является вечнозелёным кустарничком влажных местообитаний северо-восточной и северной центральной частей Северной Америки. NIH отмечает, что коренные жители, а позднее европейские поселенцы использовали её как пищевой продукт, краситель и сырьё для традиционных средств. Это, однако, не делает чатни 2003 года блюдом коренных народов: перед нами отдельный современный рецепт.

История блюда

Краткая история: современный рецепт с именем и датой

Эта версия не выдаётся за безымянный «традиционный рецепт». Она была разработана в University of Georgia для National Center for Home Food Preservation и опубликована Elizabeth L. Andress в марте 2003 года. Именно из этого источника взяты пропорции, размер банок и время обработки в водяной бане.

Под микроскопом

Что говорит наука

NCHFP объясняет, что в чатни одновременно действуют несколько барьеров: фруктовые кислоты и уксус, испарение части воды при варке, тепловая обработка и герметичное закрытие. Клюква также содержит пектины, поэтому после остывания продукт становится почти желеобразным. Исследование Andreani и соавт. (2021) подтвердило высокое содержание пектиновых фракций в полисахаридах клеточных стенок выжимок сорта Stevens, однако не изучало этот чатни или его срок годности. Поэтому нельзя заявлять о постоянном содержании пектинов, лечебном действии или конкретном pH без анализа готового продукта. Для небольшого производства в общепите или продажи домашний рецепт NCHFP служит надёжным ориентиром, но не заменяет валидацию собственного процесса, упаковки, pH и срока годности в системе HACCP.

Источник фотографии

Фотография: Anatheia Utley · Cranberry chutney · CC BY 2.0

Источник фотографии / Wikimedia Commons. Кадрирование для макета.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 4

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ