

ФРУКТЫ

Груши в пряном маринаде

Сладость груши, выразительная кислинка уксуса и тёплый аромат корицы. Подавайте эту заготовку к сыру, запечённой тыкве или паштету: несколько кусочков добавят блюду новый вкус.

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



Ингредиент рецепта: свежие груши.

ВРЕМЯ

Около 2 часов на подготовку и тепловую обработку + 12-24 часа на остывание

ВЫХОД

Около 7-8 банок по 473 мл (американская пинта, pint)

Метод: Маринование в 5%-ном уксусе + обработка в кипящей водяной бане

Сезон: Конец лета и осень

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

- Около 3,63 кг груш (8 lb): Seckel или другие сорта, подходящие для маринования; плотные и не перезревшие;
- Около 1,893 л белого сахара по объёму (8 US cup), отмеренного чашкой объёмом 236,6 мл;
- Около 946 мл белого дистиллированного уксуса кислотностью 5% (4 US cup);
- Около 473 мл питьевой воды (2 US cup);
- 8 кусочков коры корицы длиной около 5,1 см каждый (2 дюйма);
- Около 29,6 мл целых бутонов гвоздики (2 US tablespoon);
- Около 29,6 мл душистого перца горошком (2 US tablespoon).
- Для защиты от потемнения: ½ чайной ложки пищевой аскорбиновой кислоты на 1,893 л холодной воды; перед варкой раствор слейте.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Груши в пряном маринаде / продолжение

Инвентарь

- Подготовьте 8 банок Mason для домашнего консервирования по 473 мл (1 US pint), металлические крышки из двух частей, большую кастрюлю с крышкой и решёткой, захват для банок, мерные ёмкости и чистый мешочек для пряностей. Вымойте банки и держите их горячими; крышки подготовьте по инструкции производителя. Воду в кастрюле для обработки подогрейте примерно до 82°C.

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. Приготовьте сироп

Соедините сахар, уксус, воду и корицу. Гвоздику и душистый перец положите в мешочек и опустите в кастрюлю. Доведите до кипения, затем варите под крышкой при слабом кипении около 30 минут.

3. Подготовьте груши

Вымойте и очистите плоды, полностью удалите остатки цветка. Плодоножки можно оставить. Крупные груши разрежьте на половинки или четвертинки. Очищенные плоды кладите в раствор аскорбиновой кислоты; слейте его непосредственно перед дальнейшей обработкой.

4. Сварите плоды

Положите отцеженные груши в горячий сироп. После повторного закипания уменьшите нагрев и варите при слабом кипении ещё 20-25 минут.

5. Наполните банки

Разложите горячие плоды по горячим банкам. В каждую добавьте один кусочек корицы. Мешочек с пряностями удалите. Залейте кипящим сиропом, чтобы покрыть плоды и оставить около 1,3 см (½ дюйма) до края банки. Удалите пузырьки воздуха, снова проверьте уровень сиропа. Протрите края и закройте банки по инструкции производителя.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach



Груши в пряном маринаде / продолжение

6. Обработайте в кипящей воде

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: 20 минут на высоте до 304,8 м над уровнем моря; 25 минут на высоте выше 304,8 и до 914,4 м; 30 минут на высоте выше 914,4 и до 1828,8 м; 35 минут на высоте выше 1828,8 м. Поддерживайте интенсивное кипение. Если оно прекратится, после повторного закипания отсчитывайте весь срок заново.

7. 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.

Для маринования выбирайте плотные, не перезревшие груши. Раствор аскорбиновой кислоты ограничивает потемнение; перед варкой его сливают.

Аллергены: проверьте наличие СУЛЬФИТОВ на этикетке уксуса и изучите спецификации пряностей. Сыр и хлеб, добавленные при подаче, содержат собственные аллергены.

Как подать

Подавайте несколько кусочков без сиропа к выдержанному сыру, запечённой тыкке или паштету. Можно мелко нарезать грушу и добавить в бутерброд. Это варианты подачи Fermentarnia; дополнительные продукты кладут на тарелку, а не в банки перед консервированием.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 3

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ

Груши в пряном маринаде / продолжение

О продукте

Родственница розы, осенний плод

Груша обыкновенная, *Pyrus communis*, относится к семейству розовых, как и розы. По данным Kew, естественный ареал вида простирается от Европы до северного Ирака. Для маринования выбирают плотные, слегка недозрелые плоды: по рекомендациям OSU они лучше сохраняют форму при варке. Перезревшая груша скорее превратится в пюре, чем останется красивым кусочком в банке.

История блюда

Груша на страницах старой газеты

В газете Medford Mail Tribune от 4 декабря 1952 года домашние груши в пряном уксусном маринаде описаны как добавка, придающая обеду праздничный характер. Для них использовали плотные плоды сорта Bosc. Эта заметка помогает понять роль заготовки: фрукты подавали не только на десерт, но и как приправу к основному блюду. Это свидетельство существования рецепта в тогдешней кухне, а не дата его появления. Старая запись не служит основанием для современных инструкций по консервированию.

Под микроскопом

Что говорит наука

NCHFP рекомендует проверенные пропорции и равномерное подкисление всего продукта. Кислый вкус маринада сам по себе не подтверждает безопасность содержимого банки. Поэтому уксус с известной кислотностью и заданный режим тепловой обработки являются частью рецепта. Для небольших производителей и общепита: это процедура домашнего консервирования. Изменение масштаба, сырья, упаковки или способа нагревания требует оценки процесса и срока годности конкретного продукта; эту инструкцию нельзя считать подтверждением безопасности коммерческого производства. Домашний уксус, комбучу и винный уксус другой кислотности также нельзя использовать вместо указанного 5%-ного уксуса.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 4

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ