

ФРУКТЫ

Райские яблочки в пряном маринаде

Маленькие яблочки сохраняют целиком: с плодоножками, блестящей кожицей и ароматом корицы, гвоздики и свежего имбиря. Их выразительный кисло-сладкий вкус прекрасно подходит для осеннего стола.

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



Ингредиент рецепта: райские яблочки.

ВРЕМЯ

Два дня, включая ночь в маринаде + 12-24 часа
на остывание банок

ВЫХОД

Около 9 банок по 473 мл (американская пинта,
pint)

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

Сезон: Конец лета и осень, в зависимости от сорта

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

- 2,27 кг небольших плотных райских яблочек (5 lb)
- 1,065 л яблочного уксуса с указанной на этикетке кислотностью 5% (4½ американской мерной чашки)
- 887 мл питьевой воды (3¾ американской мерной чашки)
- 7½ американской мерной чашки белого сахара-песка, около 1,5 кг; исходная мера является объёмной
- 20 мл целых бутонов гвоздики (4 чайные ложки)
- 4 палочки корицы
- 6 кубиков свежего имбиря со стороной около 1,3 см (½ дюйма)

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



Райские яблочки в пряном маринаде / продолжение

Инвентарь

- Около 9 банок Mason по 473 мл (pint) с металлическими крышками из двух частей
- Кастрюля для обработки в водяной бане с решёткой или вставкой;
- Чистая ёмкость объёмом 3,8-7,6 л из материала, пригодного для контакта с пищевыми продуктами;
- Мешочек для пряностей или марля, сито либо корзинка для бланширования, зубочистка.

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. Отберите плоды

Используйте плотные, здоровые, пригодные в пищу плоды рода *Malus*, вид которых достоверно установлен. Не собирайте плоды с неизвестного дерева или растения, для которого неизвестна история обработки пестицидами. Отбракуйте плесневелые, подгнившие и сильно повреждённые плоды.

3. Подготовьте яблочки

Удалите остатки цветков, вымойте плоды, но оставьте плодоножки. Наколите каждое яблочко зубочисткой в четырёх местах.

4. Вскипятите маринад

В большой кастрюле смешайте уксус, воду и сахар. Доведите до кипения. Гвоздику, корицу и имбирь завяжите в мешочке или марле и опустите в маринад.

5. Прогрейте плоды порциями

Разделите яблочки на три части. Каждую порцию на сите или в корзинке погрузите в кипящий маринад ровно на 2 минуты.

6. Оставьте на ночь

Переложите прогретые плоды и мешочек с пряностями в чистую ёмкость. Залейте горячим сиропом, накройте и оставьте на ночь.

7. Снова вскипятите сироп

На следующий день выньте мешочек с пряностями. Слейте сироп в большую кастрюлю и доведите до интенсивного кипения.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach



Райские яблочки в пряном маринаде / продолжение

8. Наполните банки

Положите яблочки в горячие банки объёмом в пинту и залейте кипящим сиропом. Оставьте 1,3 см (½ дюйма) свободного пространства под краем. Очистите края и закройте банки по инструкции производителя.

9. 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: 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.

10. 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 только съедобные яблочки рода *Malus*, вид которых достоверно установлен, с известной историей выращивания и обработки пестицидами. Не ешьте плодоножки, сердцевину и семена.

Аллергены: проверьте наличие СУЛЬФИТОВ на этикетке яблочного уксуса и информацию о перекрёстном загрязнении в спецификациях пряностей.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 3

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ

Райские яблочки в пряном маринаде / продолжение

Как подать

Подавайте по одному или два яблочка к запечённой утке, свинине или паштету; добавляйте на сырную доску к выдержанному сыру или мелко нарежьте для соуса к холодному мясу.

Плодоножка удобна для подачи, но её, жёсткую сердцевину и семена не едят.

О продукте

Ботаническая заметка: одно название, разные плоды

Crabapple не обозначает один сорт. University of Minnesota описывает большое разнообразие сортов *Malus*: размеры их плодов могут составлять от примерно 6 мм до 5 см, а созревание приходится на период с июля по ноябрь. Поэтому для кухни полезно записывать сорт или поставщика, дату сбора и размер плодов: один и тот же процесс может дать разную текстуру и цвет.

История блюда

Краткая история: упоминание 1840 года

В каталоге Szathmáry Culinary Manuscripts библиотеки University of Iowa имеется анонимная поваренная книга из Нью-Гэмпшира, датированная 1840 годом. В перечне её рецептов значится Spiced Crab Apples. Это документированное упоминание блюда, а не дата его появления и не источник современной процедуры обеспечения безопасности.

Под микроскопом

Что говорит наука

Нап и соавт. (2019) исследовали экстракты плодов мелкоплодных яблонь (crabapple) и отметили широкий диапазон содержания полифенолов: 4,46-46,63 мг GAE/г сухой массы. Это лабораторный результат для экстрактов и тестов *in vitro*, а не доказательство лечебного действия, не анализ готового маринада и не основание для постоянного заявления на этикетке. Для небольшого производителя практический вывод ограничен: документируйте сорт, зрелость и процесс, а содержание веществ в готовом продукте не указывайте без его анализа. Продукт с уксусом, прошедший тепловую обработку, не следует описывать как пробиотический.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 4

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ