

ОВОЩИ

Топинамбур в пряном маринаде

Хрустящие клубни, куркума и кисло-сладкий маринад с пряностями. Это проверенный рецепт уксусной заготовки с обработкой в водяной бане; ферментация здесь не проводится.

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



Ингредиент рецепта: свежие клубни топинамбура.

ВРЕМЯ

24 часа на замачивание + около 60 минут на подготовку + 12-24 часа на остывание

ВЫХОД

Около 10-12 банок по 473 мл (американская пинта, pint)

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

Сезон: Поздняя осень и зима

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

- 7,57 л тщательно вымытых и нарезанных клубней топинамбура по объёму (2 американских галлона)
- Пищевой уксус кислотностью 5%: столько, чтобы полностью покрыть клубни
- 473 мл соли для консервирования по объёму (2 американские мерные чашки)
- Около 60 мл куркумы (4 столовые ложки)
- 10-12 красных перцев среднего размера, по одному на банку; источник не указывает сорт и остроту
- 3,785 л пищевого уксуса кислотностью 5% для горячего маринада (1 американский галлон), дополнительно к уксусу для замачивания
- 2,72 кг сахара (13 американских мерных чашек / 6 фунтов)

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 1

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ

Топинамбур в пряном маринаде / продолжение

- Около 120 мл смеси пряностей для маринования (½ американской мерной чашки), завязанной в мешочке
- Около 30 мл куркумы (2 столовые ложки)

Инвентарь

- 10-12 банок Mason по 473 мл (pint) с металлическими крышками из двух частей
- Ёмкость для замачивания, пригодная для контакта с пищевыми продуктами
- Кастрюля для маринада, кастрюля для водяной бани с решёткой и захват для банок

Приготовление

1. Подготовьте водяную баню

В кастрюле с крышкой и решёткой подогрейте воду примерно до 60°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. Подготовьте клубни

Тщательно отмойте топинамбур щёткой под проточной водой и нарежьте кусочками. Положите в ёмкость, пригодную для контакта с пищевыми продуктами.

3. Замочите на 24 часа

Полностью покройте топинамбур 5%-ным уксусом. Добавьте соль и 4 столовые ложки куркумы, перемешайте и оставьте на 24 часа. Это замачивание в уксусе, а не ферментация.

4. Приготовьте маринад

Примерно за 30 минут до окончания замачивания соедините 3,8 л 5%-ного уксуса, сахар, мешочек с пряностями и 2 столовые ложки куркумы. Варите при очень слабом кипении 20-25 минут. Выньте мешочек с пряностями.

5. Наполните горячие банки

Отцедите топинамбур и вылейте жидкость, в которой он замачивался. В каждую горячую банку положите порцию клубней и один красный перец. Оставьте 1,3 см свободного пространства до верхнего края.

6. Добавьте горячий маринад

Залейте содержимое маринадом до уровня 1,3 см ниже края. Удалите пузырьки воздуха, снова проверьте уровень, протрите край чистым влажным бумажным полотенцем и закройте банки по инструкции производителя.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach



Топинамбур в пряном маринаде / продолжение

7. Обработайте в кипящей 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 герметичность

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.

Аллергены: смесь пряностей для маринования может содержать ГОРЧИЦУ, СЕЛЬДЕРЕЙ или другие аллергены. Проверьте полный состав смеси и этикетку уксуса. Сульфиты указывают при содержании более 10 мг/кг или 10 мг/л в готовом продукте; учитывайте спецификации используемого сырья.

Источник не указывает сорт и остроту красного перца. Не увеличивайте количество перцев или объём клубней.

Как подать

Пряный кислый гарнир к запечённому мясу, паштету, сырам и мясным закускам. Мелко нарезанный топинамбур можно добавить в картофельный салат уже при подаче.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 3

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ

Топинамбур в пряном маринаде / продолжение

О продукте

Это подсолнечник, а не артишок

Топинамбур, *Helianthus tuberosus*, является клубненосным родственником подсолнечника из семейства астровых. По данным Kew, его естественный ареал охватывает центральную и восточную Канаду, а также США. С артишоком его объединяет ботаническое семейство и сходство вкуса, но разновидностью артишока он не является.

История блюда

Откуда в названии «иерусалимский»?

Растение происходит из Северной Америки, а не из Иерусалима. Royal Horticultural Society приводит распространённое объяснение английского названия: Jerusalem могло возникнуть в результате изменения итальянского слова *girasole*, то есть «подсолнечник». Missouri Botanical Garden отмечает, что коренные жители Америки использовали клубни ещё до 1600 года, а в Европу их привезли в начале XVII века. Это документированная история выращивания, а не дата «изобретения» маринада.

Под микроскопом

Что говорит наука

Клубни топинамбура богаты инулином. Метаболомное исследование трёх сортов показало, что при зимовке состав клубней менялся: количество инулина уменьшалось, содержание части более простых сахаров увеличивалось, изменялась степень полимеризации фруктанов. Для небольшого производителя это означает практическую необходимость стандартизировать сорт, сроки сбора и условия хранения сырья. Исследование не касалось этого маринада и не подтверждает его срок годности или полезное действие на здоровье. Продукт, залитый уксусом и прошедший тепловую обработку, не следует представлять как пробиотический.

ПОДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Источники и история на сайте Fermentarnia
fermentarnia.com



страница 4

РЕЦЕПТ НА САЙТЕ