

ФРУКТИ

Чатні з журавлини та апельсина

Рубіновий, кисло-солодкий соус із легким пряним ароматом. Ціла журавлина, апельсин, золотисті родзинки, цибуля, імбир і кориця перетворюються на густу приправу для осіннього столу.

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



Журавлинне чатні. Ілюстративна фотографія.

ЧАС

15 хвилин варіння + 10-20 хвилин обробки у водяній бані + 12-24 години на охолодження

ВИХІД

Близько 8 банок по 237 мл (пів американської пінти, half-pint)

Метод: Варіння з 5%-м оцтом + обробка в киплячій водяній бані

Сезон: Осінь і початок зими

Зберігання: Правильно оброблені й герметично закриті банки зберігайте в прохолодному, темному та сухому місці, бажано за температури 10-21°C; для найкращої якості використовуйте протягом року. Після відкриття зберігайте в холодильнику за температури не вище 4°C і набирайте чистим столовим прибором. Джерело рецепта не зазначає окремого строку зберігання після відкриття. Якщо відсутність вакууму помічено протягом 24 годин після правильно виконаної обробки, охолодіть продукт і використовуйте протягом тижня. Не куштуйте вміст банок із порушеним вакуумом, пліснявою, підтіканням, здutoю кришкою або іншими ознаками псування.

Інгредієнти

- 680 г свіжої цілої журавлини (24 oz)
- 473 мл нарізаної білої цибулі за об'ємом (2 американські мірні чашки), орієнтовно 300-320 г
- 473 мл золотистих родзинок за об'ємом (2 американські мірні чашки), орієнтовно 290-300 г
- 1½ американської мірної чашки білого цукру, близько 300 г
- 1½ американської мірної чашки щільно утрамбованого коричневого цукру, близько 330 г
- 473 мл білого дистильованого оцту із зазначеною на етикетці кислотністю 5% (2 американські мірні чашки)
- 237 мл апельсинового соку (1 американська мірна чашка)
- 20 мл очищеного й дрібно натертого свіжого імбиру (4 чайні ложки)
- 3 палички кориці

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



Чатні з журавлини та апельсина / продовження

Обладнання

- Близько 8 банок Mason по 237 мл (half-pint) із металевими кришками з двох частин
- Велика каструля з нержавіючої сталі; кислі продукти не готуйте в алюмінієвому посуді або чавуні без покриття;
- Каструля для водяної бані з решіткою, лійка, лопатка для видалення бульбашок повітря та щипці для банок.

Приготування

1. Підготуйте водяну баню

У каструлі з кришкою та решіткою підігрійте воду приблизно до 82°C. Використовуйте банки Mason зазначеного об'єму й металеві кришки з двох частин: пласкої кришки та нагвинчуваного кільця. Вимийте банки й тримайте їх гарячими, кришки підготуйте за інструкцією виробника. Якщо рецепт передбачає замочування на ніч, водяну баню та банки підготуйте лише в день наповнення.

2. Переберіть журавлину

Ретельно промийте ягоди. Видаліть плодоніжки, а також усі м'які, зморщені та пошкоджені ягоди.

3. З'єднайте інгредієнти

У великій каструлі з нержавіючої сталі з'єднайте журавлину, цибулю, родзинки, обидва види цукру, 5%-й оцет, апельсиновий сік, імбир і палички кориці.

4. Зваріть чатні

На сильному вогні доведіть суміш до кипіння. Зменште нагрівання й варіть за слабого кипіння 15 хвилин або до розм'якшення журавлини. Часто перемішуйте, особливо біля дна, щоб суміш не підгоріла.

5. Видаліть корицю

Вийміть палички кориці й викиньте їх.

6. Наповніть банки

Розкладіть гарячий чатні в чисті гарячі банки об'ємом 237 мл. Залиште 1,3 см (½ дюйма) вільного простору до краю. Видаліть бульбашки повітря, за потреби скоригуйте рівень, протріть краї чистим вологим паперовим рушником і закрийте банки.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 2

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Чатні з журавлини та апельсина / продовження

7. Обробіть у водяній бані

Поставте банки вертикально на решітку в підігрітій водяній бані. Вода має покривати кришки щонайменше на 2,5 см, а за обробки довше 30 хвилин щонайменше на 5 см. Накрийте каструлю та доведіть воду до інтенсивного кипіння. Лише після цього відрахуйте час: 10 хвилин на висоті до 304,8 м над рівнем моря; 15 хвилин на висоті понад 304,8 і до 1828,8 м; 20 хвилин на висоті понад 1828,8 м. Підтримуйте інтенсивне кипіння. Якщо воно припиниться, після повторного закипання відрахуйте весь час заново.

8. Охолодіть і перевірте

Вимкніть нагрівання, зніміть кришку каструлі й зачекайте 5 хвилин. Вийміть банки, тримаючи їх вертикально. Залиште нерухомо охолоджуватися на 12-24 години; не натискайте на кришки й не підтягуйте кільця. Перевірте герметичність, зніміть кільця, вимийте та висушіть банки, підпишіть дату.

Поради

Це оцтовий маринад, а не ферментація. Не замінюйте 5%-й оцет домашнім оцтом, комбучею або оцтом із невідомою кислотністю. Дотримуйтеся пропорцій, розміру банок, вільного простору під кришкою та повного часу обробки.

Американська мірна чашка (US cup) дорівнює 236,6 мл; американська пінта (US pint) становить 473,2 мл, а пів пінти (half-pint) становлять 236,6 мл. Маса в грамах для інгредієнтів, які відмірюють за об'ємом, є орієнтовною; вихідною мірою рецепта залишається об'єм. Ці строки обробки не можна застосовувати до більших банок.

Режим домашнього консервування не є підтвердженням безпечності комерційного виробництва. Якщо змінюються масштаб, пакування або сировина, потрібно оцінити процес і строк придатності конкретного продукту.

Використовуйте свіжу цілу великоплідну журавлину, призначену для споживання. Не замінюйте її сушеною підсолодженою журавлиною або брусницею. Рецепт містить апельсиновий сік, але не цедру.

Алергени: золотисті родзинки можуть містити СУЛЬФІТИ. Перевірте також сік та оцет. Сульфіти потрібно зазначати за вмісту понад 10 мг/кг або 10 мг/л у готовому продукті; спирайтеся на специфікації сировини.

Як подати

Подавайте по чайній ложці до сиру з пліснявою або витриманого сиру, паштету, запеченої качки, індички чи свинини. Чатні також пасує як прошарок у бутерброді з холодним м'ясом або як інгредієнт соусу до готової страви.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 3

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Чатні з журавлини та апельсина / продовження

Про продукт

Ботанічна цікавинка: кущик, а не «водяні ягоди»

Журавлина великоплідна, *Vaccinium macrocarpon*, є вічнозеленим кущиком вологих місцезростань північно-східної та північної центральної частин Північної Америки. NIH зазначає, що корінні жителі, а згодом європейські поселенці використовували її як харчовий продукт, барвник і сировину для традиційних засобів. Це, однак, не робить чатні 2003 року стравою корінних народів: перед нами окремий сучасний рецепт.

Історія страви

Коротка історія: сучасний рецепт з ім'ям і датою

Ця версія не видається за безіменний «традиційний рецепт». Її розробили в University of Georgia для National Center for Home Food Preservation, а опублікувала Elizabeth L. Address у березні 2003 року. Саме із цього джерела взято пропорції, розмір банок і час обробки у водяній бані.

Під мікроскопом

Що каже наука

NCHFP пояснює, що в чатні одночасно діють кілька бар'єрів: фруктові кислоти та оцет, випаровування частини води під час варіння, теплова обробка й герметичне закриття. Журавлина також містить пектини, тому після охолодження продукт стає майже желеподібним. Дослідження Andreani та співавт. (2021) підтвердило високий вміст пектинових фракцій у полісахаридах клітинних стінок вичавків сорту Stevens, однак не вивчало цей чатні або його строк придатності. Тому не можна заявляти про сталий вміст пектинів, лікувальну дію або конкретний рН без аналізу готового продукту. Для невеликого виробництва в закладах харчування чи продажу домашній рецепт NCHFP є надійним орієнтиром, але не замінює валідацію власного процесу, пакування, рН і строку придатності в системі НАССР.

Джерело фотографії

Фотографія: Anatheia Utley · Cranberry chutney · CC BY 2.0

Джерело фотографії / Wikimedia Commons. Кадрування для макета.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 4

РЕЦЕПТ НА САЙТІ