

ФРУКТИ

Груші в пряному маринаді

Солодкість груші, виразна кислинка оцту й теплий аромат кориці. Подавайте цю заготовку до сиру, запеченого гарбуза або паштету: кілька шматочків додадуть страві нового смаку.

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



Інгредієнт рецепта: свіжі груші.

ЧАС

Близько 2 годин на підготовку й теплову обробку + 12-24 години на охолодження

ВИХІД

Близько 7-8 банок по 473 мл (американська пінта, pint)

Метод: Маринування в 5%-му оцті + обробка в киплячій водяній бані

Сезон: Кінець літа й осінь

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

- Близько 3,63 кг груш (8 lb): Seckel або інші сорти, придатні для маринування; тверді та не перестиглі;
- Близько 1,893 л білого цукру за об'ємом (8 US cup), відміряного чашкою об'ємом 236,6 мл;
- Близько 946 мл білого дистильованого оцту кислотністю 5% (4 US cup);
- Близько 473 мл питної води (2 US cup);
- 8 шматочків кори кориці завдовжки близько 5,1 см кожен (2 дюйми);
- Близько 29,6 мл цілих бутонів гвоздики (2 US tablespoon);
- Близько 29,6 мл духмяного перцю горошком (2 US tablespoon).
- Для захисту від потемніння: ½ чайної ложки харчової аскорбінової кислоти на 1,893 л холодної води; перед варінням розчин злийте.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Груші в пряному маринаді / продовження

Обладнання

- Підготуйте 8 банок Mason для домашнього консервування по 473 мл (1 US pint), металеві кришки з двох частин, велику каструлю з кришкою та решіткою, щипці для банок, мірні ємності й чистий мішечок для прянощів. Вимийте банки й тримайте їх гарячими; кришки підготуйте за інструкцією виробника. Воду в каструлі для обробки підігрійте приблизно до 82°C.

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. Приготуйте сироп

З'єднайте цукор, оцет, воду й корицю. Гвоздику та духмянний перець покладіть у мішечок і опустіть у каструлю. Доведіть до кипіння, потім варіть під кришкою за слабого кипіння близько 30 хвилин.

3. Підготуйте груші

Вимийте та очистьте плоди, повністю видаліть залишки квітки. Плідоніжки можна залишити. Великі груші розріжте навпіл або на четвертинки. Очищені плоди кладіть у розчин аскорбінової кислоти; злийте його безпосередньо перед подальшою обробкою.

4. Зваріть плоди

Додайте відціджені груші до гарячого сиропу. Після повторного закипання зменште нагрівання й варіть за слабого кипіння ще 20-25 хвилин.

5. Наповніть банки

Розкладіть гарячі плоди в гарячі банки. До кожної додайте один шматочок кориці. Мішечок із прянощами видаліть. Залийте киплячим сиропом, щоб покрити плоди й залишити близько 1,3 см (½ дюйма) до краю банки. Видаліть бульбашки повітря, знову перевірте рівень сиропу. Протріть краї та закрийте банки за інструкцією виробника.



Груші в пряному маринаді / продовження

6. Обробіть у киплячій воді

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: 20 хвилин на висоті до 304,8 м над рівнем моря; 25 хвилин на висоті понад 304,8 і до 914,4 м; 30 хвилин на висоті понад 914,4 і до 1828,8 м; 35 хвилин на висоті понад 1828,8 м. Підтримуйте інтенсивне кипіння. Якщо воно припиниться, після повторного закипання відрахуйте весь час заново.

7. 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.

Для маринування вибирайте тверді, не перестиглі груші. Розчин аскорбінової кислоти зменшує потемніння; перед варінням його зливають.

Алергени: перевірте наявність СУЛЬФІТІВ на етикетці оцту та ознайомтеся зі специфікаціями прянощів. Сир і хліб, додані під час подачі, містять власні алергени.

Як подати

Подавайте кілька шматочків без сиропу до витриманого сиру, запеченого гарбуза або паштету. Можна дрібно нарізати грушу й додати до бутерброда. Це варіанти подачі Fermentarnia; додаткові продукти кладуть на тарілку, а не в банки перед консервуванням.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 3

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Груші в пряному маринаді / продовження

Про продукт

Родичка троянди, осінній плід

Груша звичайна, *Pyrus communis*, належить до родини розових, як і троянди. За даними Kew, природний ареал виду простягається від Європи до північного Іраку. Для маринування вибирають тверді, злегка недостиглі плоди: за рекомендаціями OSU вони краще зберігають форму під час варіння. Перестигла груша швидше перетвориться на пюре, ніж залишиться гарним шматочком у банці.

Історія страви

Груша на сторінках старої газети

У газеті Medford Mail Tribune від 4 грудня 1952 року домашні груші в пряному оцтовому маринаді описано як додаток, що надає обіду святкового характеру. Для них використовували тверді плоди сорту Bosc. Ця замітка допомагає зрозуміти роль заготівлі: фрукти подавали не лише на десерт, а й як приправу до основної страви. Це свідчення наявності рецепта в тогочасній кухні, а не дата його появи. Давній запис не є основою сучасних інструкцій із консервування.

Під мікроскопом

Що каже наука

NCHFP рекомендує перевірені пропорції та рівномірне підкислення всього продукту. Самого кислого смаку маринаду недостатньо, щоб підтвердити безпечність вмісту банки. Тому оцет із відомою кислотністю та визначений режим теплової обробки є частиною рецепта. Для невеликих виробників і закладів харчування: це процедура домашнього консервування. Зміна масштабу, сировини, пакування або способу нагрівання потребує оцінювання процесу й строку придатності конкретного продукту; цю інструкцію не можна вважати підтвердженням безпечності комерційного виробництва. Домашній оцет, комбучу та винний оцет іншої кислотності також не можна використовувати замість зазначеного 5%-го оцту.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 4

РЕЦЕПТ НА САЙТІ