

ФРУКТИ

Райські яблучка в пряному маринаді

Маленькі яблучка залишають цілими: з плодоніжками, блискучою шкіркою й ароматом кориці, гвоздики та свіжого імбиру. Їхній виразний кисло-солодкий смак чудово пасує до осіннього столу.

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



Інгредієнт рецепта: райські яблучка.

ЧАС

Два дні, зокрема ніч у маринаді + 12-24 години на охолодження банок

ВИХІД

Близько 9 банок по 473 мл (американська пінта, pint)

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

Сезон: Кінець літа й осінь, залежно від сорту

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

- 2,27 кг невеликих твердих райських яблучок (5 lb)
- 1,065 л яблучного оцту із зазначеною на етикетці кислотністю 5% (4½ американської мірної чашки)
- 887 мл питної води (3¾ американської мірної чашки)
- 7½ американської мірної чашки білого цукру-піску, близько 1,5 кг; вихідна міра є об'ємною
- 20 мл цілих бутонів гвоздики (4 чайні ложки)
- 4 палички кориці
- 6 кубиків свіжого імбиру зі стороною близько 1,3 см (½ дюйма)

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 1

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Райські яблучка в пряному маринаді / продовження

Обладнання

- Близько 9 банок Mason по 473 мл (pint) із металевими кришками з двох частин
- Каструля для обробки у водяній бані з решіткою або вставкою;
- Чиста ємність об'ємом 3,8-7,6 л із матеріалу, придатного для контакту з харчовими продуктами;
- Мішечок для прянощів або марля, сито чи кошик для бланшування, зубочистка.

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. Відберіть плоди

Використовуйте тверді, здорові, придатні до споживання плоди роду *Malus*, вид яких достовірно визначено. Не збирайте плоди з невідомого дерева або рослини, для якої невідома історія обробки пестицидами. Відбракуйте запліснявілі, підгнилі та сильно пошкоджені плоди.

3. Підготуйте яблучка

Видаліть залишки квіток, вимийте плоди, але залиште плодоніжки. Наколійте кожне яблучко зубочисткою в чотирьох місцях.

4. Закип'ятіть маринад

У великій каструлі змішайте оцет, воду й цукор. Доведіть до кипіння. Гвоздику, корицю та імбир зав'яжіть у мішечку або марлі й опустіть у маринад.

5. Прогрійте плоди порціями

Розділіть яблучка на три частини. Кожну порцію на ситі або в кошику занурте в киплячий маринад рівно на 2 хвилини.

6. Залиште на ніч

Перекладіть прогріті плоди й мішечок із прянощами в чисту ємність. Залийте гарячим сиропом, накрийте та залиште на ніч.

7. Знову закип'ятіть сироп

Наступного дня вийміть мішечок із прянощами. Злийте сироп у велику каструлю й доведіть до інтенсивного кипіння.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 2

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Райські яблучка в пряному маринаді / продовження

8. Наповніть банки

Покладіть яблучка в гарячі банки об'ємом в одну пінту й залийте киплячим сиропом. Залиште 1,3 см (½ дюйма) вільного простору до краю. Очистьте краї та закрийте банки за інструкцією виробника.

9. 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 каstrулю 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.

10. Охолодіть і перевірте

Вимкніть нагрівання, зніміть кришку каstrулі 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 лише їстівні яблучка роду *Malus*, вид яких достовірно визначено, із відомою історією вирощування й обробки пестицидами. Не їжте плодоніжки, серцевину та насіння.

Алергени: перевірте наявність СУЛЬФІТІВ на етикетці яблучного оцту й інформацію про перехресне забруднення у специфікаціях прянощів.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 3

РЕЦЕПТ НА САЙТІ

Райські яблучка в пряному маринаді / продовження

Як подати

Подавайте по одному або два яблучка до запеченої качки, свинини чи паштету; додавайте на сирну дошку до витриманого сиру або дрібно нарізайте для соусу до холодного м'яса. Плодоніжка зручна для подачі, проте її, тверду серцевину й насіння не їдять.

Про продукт

Ботанічна цікавинка: одна назва, різні плоди

Crabapple не позначає один сорт. University of Minnesota описує велике різноманіття сортів *Malus*: розміри їхніх плодів можуть становити від приблизно 6 мм до 5 см, а досягання припадає на період із липня до листопада. Тому для кухні корисно записувати сорт або постачальника, дату збирання та розмір плодів: той самий процес може дати різну текстуру й колір.

Історія страви

Коротка історія: згадка 1840 року

У каталозі Szathmáry Culinary Manuscripts бібліотеки University of Iowa є анонімна кулінарна книга з Нью-Гемпширу, датована 1840 роком. У переліку її рецептів зазначено Spiced Crab Apples. Це задокументована згадка про страву, а не дата її появи й не джерело сучасної процедури забезпечення безпечності.

Під мікроскопом

Що каже наука

Нап та співавт. (2019) досліджували екстракти плодів дрібноплідних яблунь (crabapple) й виявили широкий діапазон вмісту поліфенолів: 4,46-46,63 мг GAE/г сухої маси. Це лабораторний результат для екстрактів і тестів *in vitro*, а не доказ лікувальної дії, не аналіз готового маринаду й не підстава для постійного твердження на етикетці. Для невеликого виробника практичний висновок обмежений: документуйте сорт, стиглість і процес, а вміст речовин у готовому продукті не зазначайте без його аналізу. Продукт з оцтом, підданий тепловій обробці, не слід описувати як пробіотичний.

ПІДГОТОВКА / NATALIA HORBACH, PhD

Natalia Horbach

Джерела та історія на сайті Fermentarnia
fermentarnia.com



сторінка 4

РЕЦЕПТ НА САЙТІ