

Reçel Diyip Geçmeyelim

– Aykırı · 02 Ekim 2014

Reçel yapımında faydalı bilgiler

Reçel diyip geçmeyelim

Reçel bildiğiniz gibi meyvelerin kıvamlı bir şeker şerbeti içinde bozulmadan saklanabilmesi için yapılan bir gıdadır. Reçelin uzun süre dayanmasındaki asıl etken içerdiği yüksek oranlı şekerdir, zira şeker kristalleri buldukları ortamda bulunan suyu kendi bünyelerinde tutma özelliğine sahip olduğundan ortamda bulunan mikroorganizmalar bu sıvıdan istifade edemezler böylelikle de üreyemezler, bu şekilde de bozulma küflenme meydana gelmez. Reçele ilave edilen limon ise şekerin kristalleşmesini engeller. Reçele konan şeker meyvenin tatlılık durumuna göre hesap edilir.

Çok tatlı meyvelerin 1 kilosuna 1 kilo şeker.

Az tatlı meyvenin 1 kilosuna 1 buçuk kilo şeker.

Ekşi meyvenin 1 kilosuna 2 kilo şeker olarak hesap edilir.

Reçel yaparken şu konuları dikkate almamız gerekir

1-) Meyveler taze toplanmış veya kurutulmuş olmalı

2-)meyveler zirai mücadele tarımsal ilaç kullanılmamış olmalı/emin değilseniz kabukları soyulmalıdır

3-) Acı veya zehirli olan bazı meyveler mutlaka ön işlemden geçirilmelidir.(Baba incir, yeşil ceviz, limon)

4-)Reçel tariflerinde yazılanlar mutlaka harfiyen uygulanmalıdır. Ölçüleri uygulamak için ölçü kapları ve terazî kullanmak çok faydalıdır zira şeker meyve oranı ayıklanmış meyveler için verilir

5-)Reçel kaynatılırken tabanı çok ince olan tencere kullanmamalıdır, dibi tutar. Teflon ve alüminyum tencere kullanmayınız(Amerika'da teflon ve alüminyum tencereler tamamen yasaklanma aşamasında Bknz"http://www.dogalhayat.com.tr/sagligini-koru/teflon-tava-tehlikesi/ ")

6-)Reçel şeker ilavesinden sonra daima kısık ateşte pişmelidir..

7-)Reçel yapımında her bir kilo şeker için en az ¼ limon suyu şekerlenmeyi engellemek için kullanılmalı reçel piştikten sonra limon suyu en son aşamada ilave edilmeli ve 3-4 dakikadan fazla kaynatılmamalıdır

8-)Reçele katılacak olan vanilya da limonla birlikte ilave edilir

9-)Mentol içeren reçellere sıcak doldurmada mentol kavanoza damlatılmalıdır yada reçel soğuduktan sonra mentol damlatılmalıdır.

10-)Reçeller kavanozlara bir huni ile doldurulmalı ağız kenarlarına bulaşan şekerli sıvı kuruyup kapağın kavanoza yapışmasına sebep olur buna dikkat etmeli. Reçelin içinde hava boşluğu kalmamalıdır, mümkün olduğunca kavanoz tam doldurulmalıdır,(Kapağı açılmakta zorlanan kavanozların kapakları sıcak suda bekletilirse kolay açılır) kavanozlarınıza uygun ölçülerde bir huniyi bir plastik şişeyi alttan ve üstten keserek kendiniz yapabilirsiniz.

11-)Reçel kavanozları temiz tozsuz olmalı ıslak olmamalı ve asla havlu bez vs. malzemeyle kurulanmamalıdır yıkanan kavanozlar bir havlu üzerine ters çevrilerek kurutulmalıdır acil durumlarda Saç kurutma aparatı ile kurutabilirsiniz.

12-)Reçel piştikten sonra içine asla ıslak ya da toz şeker bulaşık kepçe sokulmamalı veya çevreden

reçelin içine mutfakta olabilecek toz (un pudra şekeri kakao pirinç unu) girmemelidir şekerlenemeye/ küflenmeye sebep olur

13-)Reçeller diğer gıda maddelerinde olduğu gibi serince karanlık bir ortamda saklanmalıdır, İyi kıvamlı bir reçel açıldıktan sonra da oda sıcaklığında bozulmaz

14-)Reçelleri kıvama ulaştırmak için uzun süre kaynatmak yerine aşamalı olarak bir taşım kaynatıp bir gün beklemek ve bunu istenilen kıvama ulaşana kadar 3-4-5 gün tekrarlamalıdır, bu sayede hem lezzetli hem de besin değeri daha yüksek olur, ya da reçellerin kıvam alması için güneşte kurutulmalıdır.reçel baldan yola çıkılarak yapılan bir gıdadır hepimizin bildiği gibi bal küflenmez.. balın küflenmemesindeki sebep balda su oranının yüzde 65-70 oranında olmasındandır yani kıvamından .. reçelimzi bal kıvamında koyulaşana kadar ya kaynatmalı ya da güneşte kurutmalyız...kıvam kontrolü için değişik yollar vardır..1-) reçelimizden önceden buzdolabında soğutulmuş bir tabağa bir damla damlatılır..eğer dağılmıyorsa şeklini koruyorsa kıvam olmuştur...2-) bir bardak soğuk su içine reçelimziden bir damla damlatırız... bu damla dağılmadan dibe iniyorsa kıvam olmuştur...3-) bir gıda termometresi ile ölçmek... (google hazretlerine sorun internetten 20 lira civarı bir fiyata bun satın alabilirsiniz) kaynamakta olan reçel normalde 100 derecedir..kıvam attıkça kaynama derecesi yükselir... 101-102-103 reçelin kaynama derecesi 104-105 olduğunda kıvam olmuş demektir.....

15-) Reçelinizi kavanozlara ya sıcak olarak doldurmalı ve bir dakika bekledikten sonra kapağı üzerine yerleştirilmeli bir dakika daha bekledikten sonra sıkıştırmalı, ters çevirip soğumaya almalısınız veya Reçel kazanda tamamen soğuduktan sonra kavanozlara almalısınız. Soğutulmak için bekleyen reçel tenceresinin kapağını asla örtmeyiniz. Kapakta biriken ter reçele damlayarak reçelin daha sonra küflenmesine ve şekerlenmesine sebep olur

16-)yaptığınız reçellerin imalat tarihini/cinsini mutlaka bir etiketle veya sabit bir kalemle üzerlerine yazılmalıdır

İyi kıvamlı bir reçelin ömrü en az iki yıldır

17-) bir şekilde yaptığınız reçellerin şekerlenmesi durumunda eğer limon ilavesini unutmadığınızdan eminseniz, kavanozdan boşaltmaksızın. su dolu bir tencereye koyup kısa bir süre hafif ateşte kaynatınız... Veya Bulaşık makinasına bulaşıklarla birlikte atıp orada erimesini sağlayabilirsiniz...

18-)Reçellerin en ideal şeker oranı %- 65-70 dir çok sulu bir reçel yaparsanız ya bunu kısa sürede tüketmeniz gerekir, eğer sulu/az kıvamlı bir reçel yaptıysanız ve bu şekilde muhafaza etmek isterseniz ya kavanozları su dolu bir kapta 3-4 dakika kaynatmalısınız bu şekilde konserve olur uzun süre bozulmaz, aynı usulle kompostolarınızı da uzun süre oda sıcaklığında saklayabilirsiniz.

Reçel kaynatırken meyve köpüğü alınmamalıdır bu köpük aslında besin değeri yüksek olan minerallerden başka bir şey değildir.. bunu önlemek için kazana reçel miktarına göre bir kiloya bir kesme şeker iriliğinde tereyağı katabilirsiniz. En iyisi köpüklenme kesilinceye kadar azar azar ilave etmektir.

19-)bazı meyvelerin çekirdekleri kıvam artııcı veya renk verici özelliğe sahiptir bunlara dikkat etmek gerekir(ayva mandalina portakal çekirdekleri kıvam verir-erik çekirdeği renk verir.

20-)Reçel yaparken mutlaka yanı başınızda içi soğuk suyla dolu bir kap bulundurunuz. Bir şekilde yanlışlıkla eliniz reçele girebilir bu durumda elinizi hemen bu soğuk suya daldırabilirsiniz. Zira reçel çok aşırı şeker içerdiğinden kaynama derecesi oldukça yüksektir ve yapışkan olduğu için kızgın yağdan daha

fazla zarar verebilir

21-)Reçel için kullandığımız ve meyvelerin çiğ olan çekirdeklerinin tohum olduğunu unutmamak gerekiyor, mümkün olduğunca bunları çöpe atmak yerine değerlendirme yoluna gitmelidir.

Cahit Telkök/7 Ocak-2014 ·

Cahit Telkök/7 Ocak-2014 Facebook REÇELDÜNYASI (<https://www.facebook.com/groups/553324288083397/>)