REÇEL VE MARMELATLAR

Tuğrul Şavkar

Bütün ciddi kaynaklar, reçel ve marmelatların kaynağının Ortadoğu olduğunu söyler. Mutfak tarihçilerine göre bu yiyecekler, ilk kez Haçlılar tarafından görülmüş ve beğenilmiş. Avrupa ile Ortadoğu arasında gelip giden bu insanlar reçel ve marmelatın yapımını geldikleri yörelerin sakinlerinden öğrenmiş ve dönüşlerinde tarifleri birlikte götürmüşler. Avrupa, böylece tanıştığı bu reçel ve marmelatları daha sonra dünyanın dört bir yanma tanıtmış.
Ortadoğu'nun reçel ve marmelatların anavatanı oluşu, şeker ve meyvenin ilk kez burada bir araya gelmesinden olmalı. Şekerin Çin ve Hindistan'la ilgisine rağmen Çinlilerin tatlılardan pek hoşlanmaması ve Hintlilerin de meyve-şeker bileşimine ilgisiz kalması sonucu, bu kültürlerde reçele pek rastlanmaz. Bu durum, şekerin yolu üzerinde üçüncü durak olmasına rağmen Ortadoğu'ya, reçellerin ev sahibi olma unvanını kazandırmış.
Tatlıyla pek ilgisi olmayan Uzakdoğu'yu bir kenara bırakırsak, bugün dünyanın her yerinde kahvaltı sofraları ve akşamüstü çayları, asla reçel ve marmelat olmadan düşünülemez. Hatta kural, bunlardan birkaç tanesini bir arada sunmaktır. Sofraya tek çeşit reçel veya marmelat çıkarmak ya yoksulluk ya da cimrilik veya görgüsüzlük olarak nitelenir.
Reçel ve marmelatların Ortadoğulu bir özelliği de, bunlann kahve ile ikramıdır. Zengin Arap konaklarına yapılan ziyaretlerde konuklara kahve ikram edilir edilmez, hemen ardından bir gümüş tepsi içinde cam veya kristal bardaklara konmuş birkaç çeşit reçel, küçük kaşıklar ve bir bardak içinde su getirilir. Misafirler temiz kaşıklarla diledikleri reçellerden alıp yer ve kirlenen kaşığı da su dolu bardağa bırakırlar. Bu gelenek yakın zamana kadar İzmir ve yöresinde de görülürdü.
Yalnız Türkler'de değil, bütün Ortadoğu'da en makbul reçel, gül reçelidir. Azerilerin, "atan soğan, anan sarmısak, sen haradan oldun gülmeşeker" sözü bunun hoş bir göstergesi. Bizim deyişimizle gülbeşekerin yapımı, ilk basılı Türk yemek kitabı Melceüt Tabbahinde şöyle anlatılır: "Yüz dirhem ala gül varağının temizlerini ayırıp beyaz yerlerini kesip hazır edeler.
Badehu (ondan sonra) damarlı ve küçüklerini yüz dirhem su ile bir taşım kaynatıp sıktıkta hasıl olan suyunu beş yüz dirhem elenmiş kelleşekeriyle tencereye koyup eritdikte ayrılmış gül yapraklarını dahi atıp kıvama gelinceye kaynatalar. Badehu kapaklı billur kâselerde badettevzi hıfz oluna (sonra dağıtılıp saklana). Lakin dikkat lazımdır."
Gülbeşekerin kıvamı hakkında yukarıdaki tarif özel bir uyarıda bulunmuyorsa da, eskiler bunun diğer reçellerden çok daha koyu, yani kıvamlı olduğunu söylerler. Bir de yukarıdaki tarifte yazarın lakin dikkat lazımdır sözünden hangi tehlikeye karşı okuyucuyu uyardığı pek açık değil.
Bugünkü Türkçe'ye Aşçıların Sığmağı diye çevirebileceğimiz Melceüt Tabbahin, ya da kısa adıyla Melce'de yazar Mehmet Kâmil, reçel ve marmelatlarla ilgili başka tarif vermez.
Bir başka eski kaynak, Aşçıbaşı'nda, yazar Mahmut Nedim bin Tosun'un kitabına aldığı 315 tarif içinde hiç reçel veya marmelat bulunmaz. Reçel sözü, kitapta sadece pişi adı venilen mayalı hamurla yapılmış bir tatlı ile bir başka tatlı olan lalanganm üzerine dökülmek üzere anılır.
Büyük ihtimalle her iki yazar da, reçel yapımını yemek kitabına uygun görmemiş olmalılar. Oysa her iki eser de, profesyonellerden çok ev kadınlarına ve yemek meraklılarına yönelik.
Hiç kimse reçel ve marmelatların yapımının zor olduğunu söyleyemez. Hatta bırakın zor olmayı, bir reçel veya marmelat tarifini okuyan amatör, bunların son derecede basit olduğunu düşünür. Zorluk, reçel ve marmelat yapımındaki inceliklerin sayısız olmasında. Mesela biraz eksik veya fazla pişirme, reçeli istenen kıvamdan ve tattan hemen uzaklaştırır.
Reçel yapımında ilk önemli nokta, meyve seçimidir. Reçel veya marmelat yapılacak meyvelerin ilk özelliği çürüksüz olmaları. Bu iş için her zaman meyvelerin en iyileri seçilir. Ancak bu, söz konusu meyvelerin yenecek kıvamda olduklarını göstermez. Reçellik meyveler genellikle olgunlaşma evresine gelmemiş olanlardır, bir başka deyişle biraz hamdırlar. Çünkü olgun meyveler pişerken biçimlerini koruyamaz ve çoğu kez parçalanır. Bu nedenle reçel yapım mevsimi, her meyvenin turfanda zamanına rastlar. Yalnız bu kuralın bazı ayrıcalıkları var. Armut, şeftali, kayısı, çilek gibi meyvelerde hafif bir hamlık aranırken, kiraz, vişne gibi meyvelerde neredeyse olgunluk gerekir. Bunun nedeni, söz konusu meyvelerin aramalarının ancak olgunlaştığında istenen noktaya gelmesi.
Profesyonel tatlıcılar, reçel yapımında bakır kaplan tercih eder. Kapların kalaylı olmaması gerekir. Ancak, bugün evlerde bakır tencere bulunmadığından, önerilen pişirme kabı, genellikle paslanmaz çelik tencereler. Bunların dibinin kaim veya tercihen çift tabanlı olması istenir. Amaç, yüksek ateşte reçelin dibinin tutmamasıdır.
Necip Usta, bunu biraz da şairane bir üslupla, "Kaşık reçele daldırılıp dikine yan havaya kaldırılır. Reçel tanecikleri tam kaşığın ucunda toplanıp inci taneleri gibi damla damla aşağıya düşmeye başlarsa, reçel tam kıvamında demektir" diyerek anlatır.
El altında bulunması önerilen fırça, daima ıslatılmış olarak, tencerenin kenarına yapışan şeker tanelerini süpürüp tencereye katmak için kullanılır. Kevgir ise pişme sırasında tencerenin üzerinde oluşan köpüğün alınıp başka bir kaba aktarılmasına yarar. Köpük alınmazsa reçelin tadı bozulur. Köpüğün büsbütün alınıp atılmamasının nedeni, bir süre sonra köpüğün altına çöken suyun süzdürülerek kaynayan reçele ilave edilmesi içindir. Reçelin

pişirilmesi sırasında karıştırılmasında tahta kaşık kullanılır ve doğal yapısı sayesinde, reçelin tadının bozulmasına neden olmaz.
Reçel yapımında şekerin önemi büyük. Genel kural, soyulup ayıklanmış net meyve miktarı ile şeker miktarının eşit olması gerektiği yolunda. Ancak bunun yalnız bir genelleme olduğunu bir kere daha söyleyelim. Çünkü meyveler ne kadar sulu olursa, şeker miktarı az da olsa o oranda artırılır. Meyvelerin susuz olması halinde, bir önceki duruma paralel olarak, şeker miktarının biraz azaltılması mümkün, hatta gereklidir. Örneğin klasik tariflerde, kayısı reçelinde 1 kg. kayısıya 1 kg. şeker önerilirken, mürdümeriği reçelinde 1 kg. çekirdeği alınmış olgun mürdümeriği için 750 gr. şekerin yeterli olacağı belirtilir. Elma, ayva, armut gibi pektin dediğimiz ve bu meyvelerin özellikle çekirdeklerinde bulunan koyulaştırıcı maddenin varlığı halinde, şeker miktarı yine hafifçe düşürülür.
Reçel yapımında genel geçer kural, eğer su kullanılacaksa önce şurubun kestirilmesi ve köpüğünün alınmasıdır. Genellikle 5 dakikalık bir kaynama süresi şurup için yeterli sayılır. Sonra yıkanmış, süzülmüş, ayıklanmış ve gerekiyorsa doğranmış meyve kaynamakta olan şeker şurubuna katılır. Reçel kıvam alıncaya kadar pişirilir. Ancak tam bu noktada, her meyvenin reçelinin yapılamayacağını söyleyelim. Özellikle sulu meyveler, kural olarak, akşamdan şekerle birlikte bir kaba konup kendi sularını bırakmaları sağlanır. Pişmenin başında, meyve-şeker karışımı tencereye aktarılır ve harlı ateşte, tarif gerektiriyorsa, bir süre sonra orta ısıdaki ateşte, tahta kaşıkla ara sıra karıştırılarak, kıvam alıncaya kadar pişirilir.
Ev yapımı reçellerde genellikle meyve, şeker ve gerekiyorsa su ile yetinilir. Ancak profesyonel reçel yapımcıları bazı yardımcı gıda maddelerini çok sık kullanır. Bunların en azından ne işe yaradığı hakkında bir fikir vermek üzere, kısa bir açıklama yapalım.
Reçel yapımında sık kullanılan maddelerin başında glikoz gelir. Saf şeker olan glikoz, reçelin çabuk soğumasını, dolayısıyla içindeki meyvelarin canlı ve diri, reçelin sulu kısmının ise parlak bir renk almasını sağlar. Genellikle 1 kg. ayıklanmış net meyve için 100 gram glikoz kullanılması önerilir.
Reçelin dayanıklılığını artırmak için reçel yapımcıları şaşmaz bir biçimde limontuzu ve asit tartarike başvururlar. Ev yapımı reçellerde istenirse 1 kg. reçele 2-3 gr. arasında limontuzu eklenebilir. Bu gerçekten de reçelin ömrünü uzatır.
Bazı profesyonel reçel yapımcıları, pişme süresini kısaltmak ve meyveleri biraz daha doğal renkleriyle saklayabilmek ve ekstra kıvam sağlayabilmek için, reçel ve marmelatlara yapım sırasında pektin eklerler. Evde yapılan reçellerde ise buna gerek yoktur.
Meyvelerin pişme sırasında dağılmaması ve çok parlak bir görünüm alması için bazı reçellerin yapımı sırasında kireçkaymağı kullanılır. Bunun için ağırlık olarak 1 ölçü sönmemiş kirece 4 ölçü su konarak kireç söndürülür. Kireç karıştırılarak kabın içinde tamamen eritilir. 5-6 saat sonra, kabın üzerinde berrak bir su oluşur. Kireçkaymağı adı verilen bu su alınarak başka bir kaba aktarılır. Dipte kalmış kireç varsa, ki olur, tekrar sulandırılarak işlem kireç bitinceye kadar tekrarlanır. Kireçkaymakları ayrı bir kapta kullanılmak üzere bir kenara kaldırılır.
Kireçkaymağma yatıralacak meyveler bir kaba konur. Üstlerini örtecek kadar kireç kaymağı ilave edilir. Yaklaşık 5 saat kadar meyveler burada bekletilir. Sonra, alınarak en az 4-5 defa bol suyla yıkanır ve süzdürülür. Kireçkaymağmda bekletilerek reçeli yapılan meyveler arasında en çok çilek, kayısı, kabak, domates, patlıcan ve karpuz kabuğu dikkat çeker.
Reçel yukarıda anlatılan biçimde pişirilirken kavanozlar da bir kenarda hazır tutulmalı. Reçel konacak kavanozların tercihen sterilize edilmiş olması istenir. Bu işlem düdüklü tencerede yapılabilir. Hiç olmazsa kavanozlar kaynar suda bekletilmeli ve temiz bir havlu üzerine ters çevrilerek bir kenarda saklanmalıdır. Reçel konacak kavanozlar asla silinmez. Kavanoz kendi kendine kurumaya terk edilir.
Bazı reçel yapımcıları, reçeli sıcakken kavanozlara koyar, bazıları ise ılınmasını bekler. Burada tercih reçeli yapana bırakılmakla birlikte küçük bir uyarıya kulak vermekte yarar var: Reçelin sıcak olarak kavanoza boşaltılması halinde, taneler dibe çöker. Bu da hoş bir görünüm oluşturmaz. Marmelatlar için böyle bir sorun yoktur. Ancak, tercih ne olursa olsun, her iki halde de, reçelin kavanozu tam olarak doldurması gerekir. Böylece kapakla arasında hava kalmayacağından oksidasyon önlenmiş olur. Bunu desteklemek için reçelin veya marmelatm üzerine bir yağlı kâğıt ya da mutfak streci konmalıdır. Sonra kapak sıkıca kapatılır.
Bütün bunların ötesinde, uzmanlar reçel veya marmelat kavanozlarının tüketime uygun olarak, küçük boyda seçilmesini önerirler. Çünkü kavanoz bir kez açıldıktan sonra, havayla temastan ötürü, reçel özgün tadını zaman içinde yitirmeye başlar.
Son olarak, Güney Amerika'da bilinen ve sevilen ve dünyanın biricik meyvesiz reçeli olan, vanilya veya tarçınla lezzetlendirilmiş sütün ağır ağır kaynatılarak koyulaştırılmasıyla yapılan süt reçeli "dulce de leche"yi anarak reçeller ve marmelatlar konusunu noktalayalım.

© lezzetler.com tarif no:75734 • adı:Reçel ve Marmelatlar • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:47