



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELİN BOZULDUĞUNU NASIL ANLARSINIZ?

KÜFLENME: Küflenme, şeker oranının düşük olması, yetersiz kaynatma, doldurma sıcaklığının 80 dereceden düşük olması, kapama kusurlarından Her evde bir termometre olamayacağından reçeli kavanozlara doldurduktan sonra 5-10 dakika kaynar suda tutmak doğru olur. **EKŞİME:** Ekşiyen reçelin yüzeyi sulanır. Kö-püklenme başlar. Bu bir nevi fermantasyondur. Nedeni doldururken kavanoz ıslaktır veya saklandığı yerde hararet değişiklikleri olmuştur. Kapak hava geçirir. Doldurma sıcaklığı düşüktür.

ŞEKERLENME: En çok bu kusura rastlanır. Bu reçelin içinde şekerin tam erimemiş olmasından meydana gelir. Nedeni fazla kaynatmadan, asit oranının az oluşu, yani limon suyunun az konması ve saklanan yerin sıcaklığının değişken oluşundandır.

KARARMA: Bu da sık sık görülen bir kusurdur. Esasen uzun süre saklanan reçellerde bir renk değişimi kaçınılmaz bir olaydır. Eskiler uzun süre sakladıkları reçellerin renginin değişmemesinden dolayı övünürlerdi. Başlıca nedeni, depolama, saklama, doldurma yanlışlarındandır.

SERTLEŞME: Daha çok ayva, kayısı ve turuncgil reçellerinde görülür. Başlıca nedeni önceden meyvenin iyi haşlanmamış olması, haşlama suyunun sert kireçli olmasıdır.