BESİNLERİN DONDURULARAK SAKLANMASI

Besinlerin dondurularak saklanması besinleri bozan küf, maya ve bakterilerle bunların meydana getirdikleri enzimleri donma derecesinde tutarak faaliyetten alıkoyma esasına dayanır. Besinlerin dondurulmasında kullanılmak üzere 'deep freez' denilen özel dondurucu yapılmıştır. Besinleri evlerde, de buz dolaplarının buzluklarında dondurmak mümkündür. Dondurucu frijider, dondurucu kısım ve depo olmak üzere iki bölüm, dür. Dondurucu kısım deponun altında bulunur ve genellikle freon gazıyla doldurulmuş borularla çevrilidir. Frijiderin otomatik makinesi de bu kısmın altındadır. Makine çalıştığı zaman, borularda-ki freon gazı kompresör vasıtasıyla ve basınç etkisiyle sıvılaşıp tekrar gaz haline dönerken etraftan sıcaklık alır ve böylece soğutmayı sağlar. Dondurulmuş besinler ise depoda saklanır. Dondurulacak meyveler cinslerine göre işlenir. Çileklerin sapları, vişne, kayısı, erik gibi meyvelerin çekirdekleri çıkarılır; elma, armut ve şeftalinin kabuklan soyulur. Meyveler kararmamalan için, 4 litresinde 3 kaşık limon suyu bulunan suyun içine konur ve uzun süre bekletilmeden, dondurulacak kaba aktarılır.

MEYVELERİN KARARMASINI ÖNLEMEK:
Meyvelerin kararmasını önlemek için, askorbik asit veya limon tuzu kullanılır. Her ikisi de, şurup içinde saklanan meyvelerin, renklerini koruyan maddelerdir. Bunların dışında, 'buharlama' denilen bir usul daha vardır.

ASKORBİK ASİT VE LİMON TUZUNUN KULLANILMASI:
1) Askorbik asidin kullanılması: Askorbik asit, şurup içinde, kuru şekerle ve şekersiz olmak üzere 3 şekilde kullanılır.
a — Şurup içinde kullanma: Meyveler şeker şurubu içinde donduru-lacaksa, 1 litre şurubun içine 1/2 çay kaşığı askorbik asit, bir parça suda eritildikten sonra katılır.
b — Kuru şekerle kullanma: 1 litrelik kaplara konulacak kayısı, şeftali ve açık renkte kiraz için 2 çorba kaşığı suda eritilmiş 1/4 veya 1/2 çay kaşığı askorbik asit, meyveler şekerle karıştırılmadan önce üzerlerine serpilir.
c — Şekersiz kullanma: Her 1 litre hacmindeki kayısı veya şeftali için, 1/4 veya 1/2 çay kaşığı askorbik asit 2 çorba kaşığı suda eritilerek, meyveler kavanoza doldurulmadan önce üzerlerine serpilir.
2) Limon tuzunun kullanılması: Meyveler, her 1 litresine 1/4 çay kaşığı limon tuzu konulmuş suyun içinde 1 - 2 dakika bekletildikten sonra çıkarılır ve hemen şurupla veya kuru şekerle karıştırılıp kaplarına doldurulur.
3) Buharlama: Elma, armut, ayva gibi sert dokulu meyveler su buharına tutulur veya. sıcak suya batırı-lır, ısınınca çıkarılarak soğuk suya daldırıldıktan sonra suyu süzülüp kaplarına doldurulur.

DONDURULARAK SAKLANACAK BESİNLER
Sebzeler: Taze fasulye, kırmızı pancar, lahana, kuşkonmaz, havuç, karnabahar, brüksel lahanası, ıspanak, bezelye, mısır, bamya, taze kabak ve benzerleri.
Meyveler: Elma, armut, şeftali, erik, çilek, vişne, incir, üzüm, kavun gibileri.

DONDURULMUŞ BESİN KAPLARI
Dondurulmuş besinlerden iyi sonuç alabilmek için, bunların konulacağı kapların hava almayan, rutubet geçirmeyen, koku ve buhar sızdırmayan cinsten olması gerekir. Dondurulmuş besin kabı olarak en elverişlisi, 450-620 gramlık kavanozlardır. Bu tip kavanozlarda sağlamlık, sıcağı ve soğuğu kolay geçir-mezlik, ağız kısımlarının dip kısımlarından geniş olması gibi özellikler bulunmalıdır.

KAVANOZLARIN HAZIRLANMASI
Dondurulacak besinlerin konulacağı kavanozlar, sıcak sabunla iyice yıkandıktan sonra soğuk suyla durulanır. Kapaklar da aynı şekilde temizlenir. Dondurulacak besinler, serbest olarak su veya şurup ihtiva ediyorsa, kavanoz ağzında 2,5 cm. kadar boşluk bırakılır. Aksi halde kavanoz ağzına kadar doldurulur. Doldurulan kavanozların ağızları iyice silinir, kapakları kapatılıp vidaları sıkılır. İçindeki besinler donuncaya kadar, kavanozlar, ağız kısımları yukarı gelecek şekilde tutulmalıdır.

MEYVELERİN DONDURULMASI
A — MEYVELERİN HAZIRLANMASI
Tam olgunluktaki meyveleri hasat ettikten sonra hiç bekletmeden, soğuk, mümkünse buzlu suda yıkayıp süzmeli ve hemen, ufak partiler halinde, dondurulacakları kaba koymalı.
B — MEYVELERİN KAPLARDA DONDURULMASI
1) Şurupla dondurma: Önce boş kavanoza, 1 litre suya % 30 veya % 40 oranında şeker karıştırılarak elde edilmiş ve frijiderde iyice soğutulmuş şuruptan 1/2 bardak konur. Kap, ağız kısmında 2 cm. boşluk kalıncaya kadar meyveyle doldurulur, boşluğa aynı şuruptan ilâve edilir. Kavanoz hemen dondurucuya konur.
Şurubun hazırlanması: Şurup, çeşidine göre, su ve şeker karıştırılarak hazırlanır. 1 litrelik bir kavanoza 1-1,5 bardak şurup konur.
2) Şekerle dondurma: Meyveler az derin bir tencereye yayıldıktan ve üzerlerine, gerekli görülürse askor-bik asit

serpildikten sonra şeker ilâve edilir. Düz bir tahta kaşıkla meyveler güzelce karıştırılır ve hemen kavanoza doldurulur. Kabın ağız kısmında 2 cm. boşluk bırakılır ve meyvelerin üzerine selofan veya parşömen kâğıdı yerleştirilir. Kavanoz, kapağı sıkıca kapatılarak, bekletilmeden dondurucuya konur.
3) Şekersiz dondurma: Bu usul daha çok buharlanan meyvelere uygulanır. Meyveler buharlama kavanozlara doldurulduktan sonra dondurucuya yerleştirilir.

© lezzetler.com tarif no:11893 • adı:BESİNLERİN DONDURULARAK SAKLANMASI • gönderen:vardar • indirme tarihi:26.04.2024 - 12:18