KONSERVE YAPIMI

https://pomatsite.blogspot.com.tr

Hem daha sağlıklı, hem de ekonomik olması sebebiyle ev konserveciliği günümüzde büyük ilgi görmektedir. Birçok ev hanımı; domates, biber, fasulye, bamya, bezelye, barbunya, patlıcan gibi sebzelerden konserve hazırlayarak kış için hazırlık yapmaktadır. Ancak yanlış ve dikkatli yapılmayan konserveler, kullanıldığı zaman gıda zehirlenmesine yol açabilmektedir. Bu sebeple konserve yaparken dikkat edilmesi gereken hususları bir kere daha hatırlatmayı uygun bulduk. Bu hususlar, konserve alırken nelere dikkat etmemiz gerektiğini de ortaya koyuyor:
Konserve yapılacak kavanozlar ve bunların kapakları temiz olmalı. Kapaklarda deforme olmamalı ve kavanoz ağızlarında kırık bulunmamalı.
Konserve yapılacak besin maddesi iyice yıkanmalı ve kaynar suda 1-2 dakika bekletilmeli.
Kavanozlar besin maddesi ile iyice doldurulmalı, içinde hava kalmamalı ve kapağı sıkıca kapatılmalı.Büyük bir kazan içinde kavanozlar, üzerini aşacak kadar suyla doldurulup en az 1 saat kaynatılmalıdır. Kaynatma işi düdüklü tencerede yapılacaksa (Zaten en sağlıklısı da budur) düdüklü tenceredeki kavanozlar yarısına kadar suyla doldurularak yarım saat kadar kaynatılmalı. Kavanozlar sıcak sudan çıkartıldıktan sonra ters çevrilerek soğuyana kadar kapakları altta kalacak şekilde bekletilmeli. Eğer kapak kenarında sızıntı varsa, bunları steril olmamış sayarak, tekrar kapakları değiştirilerek kaynatmak gerekir. Kapaklarda, soğuduktan sonra içe doğru bir çöküş olduğu tespit edilmelidir. Eğer kapaklara elimizi bastırdığımızda içe doğru bir çöküntü oluyorsa yani bombaj var ise bunlar
hatalı kabul edilir. Konserveler açılırken, kapak kenarı hafifçe bıçak ya da sert bir cisimle kaldırılır. Ve içeri bir hava girişi sağlanır. Bu hava girişi konservenin bozulmadığının işaretidir. İçeri hava girişi olmayan konserveler şüphelidirler. Bütün bunlardan sonra, eğer konservede herhangi bir tat ve koku bozukluğu varsa yenilmemelidir.
Yıkanmış, kabukları soyulmuş domatesler ve çekirdekleri çıkarılmış biberler küçük küçük doğranıp kavanozlara doldurulduktan sonra kaynamaya bırakıldılar.
Kaynama süresi dolan kavanozlar 1 gün boyunca başaşağı bekletildiler.

© lezzetler.com tarif no:116761 • adı:Konserve Yapımı • gönderen:eznur • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:28