



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KONSERVELEME

Konserveleme, sebze ve meyvaları steril ve hava geçirmez kavanozlarda saklama yöntemidir. 1-yi hazırlanıp serin ve karanlık bir yerde saklandıklarında, konserveleyen sebzeler ve meyvalar uzun süre dayanırlar.

SEBZELERİN KONSERVELENMESİ

Sebzeleri fırında yada sıcak su banyosu ile konservelemek, bakterileri öldürecek yeterli sıcaklığa bu yöntemlerle erişilemediğinden, güvenli sayılmaz. Bu nedenle, sebzeleri konserveleme işlemi düdüklü tencere ile yapılmalıdır.

MEYVALARIN KONSERVELENMESİ

Meyvaların konservelemesinde, alınması gereken önemli iki önlem vardır. Bunlardan birincisi, konserveleyen meyvanın, içindeki tüm bakterilerin ölmesini sağlayacak sıcaklığa erişene kadar ısıtılması, ikincisi ise, kavanozların kesinlikle hava geçirmez olmasıdır.

ARAÇ - GEREÇ

İki cins konserve kavanozu vardır: Metal kapaklı ve klipli olanlar. Kavanozların ağız kısmında çentik, çatlak vb. kesinlikle bulunmamalıdır. Kapaklar kavanozların ağızına tam olarak oturmalıdır. Lastik halkalar tam boyutunda olup, yeterince esnek olabilmeleri için 10 dakika suda bekletilerek, kapağı kapatmadan hemen önce kaynar suya batırılıp, çıkartılmalıdır. Konserveleme işlemi sırasında kavanozun dibinin, içinde suyun kaynatıldığı tencerenin dibine değerek çatlamaması için, yükseltici bir şey, sözgelimi bir tel ızgara kullanılmalıdır.

MEYVANIN HAZIRLANMASI

Meyvaları konservelemeden önce bol soğuk suda iyice yıkayıp, gerekiyorsa kabuklarını soyunuz. Ezik, hattâ çok olgunlaşmış olanları çıkarıp atınız. Çilek, böğürtlen vb. meyvaları konservelemeden önce, tuzlu suya atarak kurt ve sineklerin çıkmasını sağlamanız, daha sonra da, ezilmemeye dikkat ederek yıkayıp, kağıt peçete üstünde kurutmanız gerekir.

Kayısı, erik, şeftali vb. meyvalar bütün olarak ya da ikiye bölünüp çekirdekleri çıkarılarak hazırlanırlar. Elma ve armutlar da yarıya kesilip, çekirdekli kısımları oyulup atılarak ya da bütün olarak konserveyenirler.

Hazırlanmış meyvaları kavanoza düzgün bir şekilde yerleştiriniz.

Kullanılan meyvaya göre kavanozu şurup yada su ile doldurunuz.

Kavanozu kapattıktan sonra kapaktan tutup kaldırarak kontrol ediniz.

ŞURUPLAR

Meyvalar su ile konservelenebilir de, şurupla konserveleyen meyvaların daha güzel bir tadı olur. Şurup hafif orta koyulukta ya da koyu olabilir. Hafif olması için 850 cl (4+1/4 su bardağı) suya 120 gr (1/2 su bardağı) şeker katanız. Orta koyulukta şurup elde etmek isterseniz aynı miktarda suya 240 gr (1 su bardağı) şeker, koyu şurup elde etmek içinse yine aynı miktarda suya bu kez 450 gr (2 su bardağından biraz az) şeker ekleyiniz. En çok kullanılan oran 850 sl suya/240 gr şekerdir. Bu, çok asitli meyvalar dışında, meyvaların hemen tümünün konservelemesinde kullanılabilir.

Domates ise bütün, dilimlenmiş yada salça olarak konservelenebilir. Bütün olarak konservelenecekse, sıcak ya da soğuk salamura ile kaplanmalıdır. (Salamurayı hazırlamak için 4 su bardağı suya 1 çorba kaşığı tuz ve 1/2 çorba kaşığı şeker ekleyerek kaynatınız.)

KAVANOZLARIN DOLDURULUP KAPATILMASI

Kavanozları sıcak, sabunlu suyla iyice yıkayıp soğuk suyla duruladıktan sonra, ters çevirerek kağıt peçete üstünde fazla suyunu süzdürünüz. (Kavanozların içinin nemli kalması için, peçete ile kurulamayınız.)

Hazırlanmış meyvaları fazla sıkıştırmadan ve kapakla meyvalar arasında 2 cm kadar boşluk kalacak biçimde, kavanoza doldurunuz.