



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KONSERVECİLİĞİN TARİHÇESİ

Konservencilik tarihi o kadar eskiye dayanmaz. Konservencilik ancak ondokuzuncu yüzyılda bulunmuştur. Bazı kuru sebzeler ve hububat tabiaten kuruyup saklandıklarından bunların konserve edilmesi diye bir şey konu olmamıştır. Ancak 1795 Harbinde Fransız İmparatoru Napoleon, ordusunu beslemekte büyük bir sıkıntı çekince besinlerin bozulmadan saklanması usulünü bulacak kimseye o çağa göre epey yüksek olan 12.000 franklık bir ödül vaadedilmiştir. İmparator Napoleon'un bu ödülü bu yoldaki araştırmaları hızlandırmış ve Nicholas Appert adında bir şekerçi, bilimsel yoldan açıklamasını yapamamakla birlikte konservencilik yolunda ilk adımı atmış ve besinlerin kapalı şişelere havası alınarak konduğundan uzun süre bozulmadan saklanabileceğini bularak ilk' ilkel konserveleri yapmaya başlamıştır. Besinlerin kapalı kutularda konserve edilmesi yılı 1810'dur Bu usulü daha sonra Peter Durand İngiltere'de tatbik etmiş 1817'de de William Underwood, konservenciliği Amerikalılara öğretmiştir. Konservencilik böylece birbuçuk yüzyılda büyük ilerlemeler göstermiş ve ev ekonomisini olduğu kadar devlet hazinelerini de oldukça kalkındırmıştır. Ailelerin bütçelerinde büyük açıklar vermeden evlerinde her türlü besini buldurmanın biricik yolu ev konservenciliğidir. Eski çağlarda atalarımız eyerinin kilerinde daha çok salamura usulüyle bazı besin maddelerini uzun süre saklayabilmekteydiler. Ancak bu besinler, bazı sebzeler, turşu, sucuk, pastırma, pekmez ve meyve kurularından ileri gidemekteydi. Ev konservenciliğinin memleketimizde gereği gibi yerleşip gelişmemesinin başlıca nedeni, bu iş için elzem olan pastörizasyon kazanlarının, otoklavların ve . hermetikli kavanozların yabancı ülkelerden ithal edilmesi, piyasada her vakit bulunamamasıdır. Ev konservencilüğünde her aile konservelerini kendisi yaptığından hem kullandığı mal piyasadakinden daha kaliteli olmakta, hem de daha ucuza mal edilmektedir. İleri memleketlerde yani ailenin her ferdi çalışan memleketlerde konserve sanayii daha ileridir. Bu gibi memleketlerde aileler için konserve bütçeleri yapılmaktadır. Bu bütçelere bir örnek verebilmek için bu yoldan en ileri memleket olan Amerika'dan 5 nüfuslu bir aileyi ele alıyoruz. Bu Amerikan ailesinin yıllık ev konservesi bütçesi şöyle hazırlanmıştır:

- 1 litrelik 60 kavanoz domates salçası
- 1 litrelik 40 kavanoz domates suyu (şırası)
- 1 litrelik 200 kavanoz çeşitli sebzeler
- 1 litrelik 125 kavanoz çeşitli meyve konserveleri, reçeller, marmelatlar, meyve şıraları, meyve jöleleri
- 1 litrelik 100 kavanoz et ve balık konserveleri
- Toplam 525 kavanoz

Amerika'da ailenin yıllık konserve bütçesi yapılırken daha da ileri gidilmiş ve her fert için daha da teferruatlı listeler hazırlanmıştır. Bu listelerden bir örnek vermek için bir kişiye göre yapılmış listeyi aynen aşağıya alıyoruz:

- 1 litrelik 7 kavanoz taze fasulye konservesi
- 1 litrelik 3 kavanoz pancar konservesi
- 1 litrelik 3 kavanoz mısır konservesi
- 1 litrelik 5 kavanoz bamya konservesi
- 1 litrelik 5 kavanoz bezelye konservesi
- 1 litrelik 2 kavanoz kırmızı biber konservesi
- 1 litrelik 4 kavanoz kabak konservesi
- 1 litrelik 5 kavanoz karışık sebze konservesi
- 1 litrelik 3 kavanoz kuşkonmaz konservesi
- 1 litrelik 3 kavanoz ıspanak konservesi
- 1 litrelik 12 kavanoz domates konservesi
- 1 litrelik 8 kavanoz domates suyu konservesi
- 1 litrelik 5 kavanoz elma ve armut suyu konservesi
- 1 litrelik 5 kavanoz çilek, ahududu, frenk üzümü ve beктаşi üzümü konservesi
- 1 litrelik 4 kavanoz incir ve üzüm konservesi
- 1 litrelik 6 kavanoz meyve şıraları konservesi
- 1 litrelik 5 kavanoz şeftali konservesi
- 1 litrelik 5 kavanoz balık konservesi
- 1 litrelik 20 kavanoz et konserveleri (çiftlik ve kümes hayvanları eti)
- Toplam 110 kavanoz