



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KONSERVENİN ÖZELLİKLERİ

Konserve, hava almayacak biçimde kapatılmış «hermetikli» kaplar içinde besinlerin yüksek ısı derecelerinde ısıtılmasından sonra muhafaza edilmesine denir. KonsERVE edilmiş besinler, her yönden taze pişirilmiş besinlerin durumuna çok yakın bir durumda bulunurlar. KonsERVE kelimesi besinlerin saklanması, dayandırılması anlamında olan Fransızca bir kelimeden gelmektedir.

KonsERVE edilmiş besinlerin yararlarını şöyle Özetlemek mümkündür:

- 1 - KonsERVE yapmakla yazın severek yediğimiz sebze ve meyveleri kışın da yememiz mümkündür.
- 2 - KonsERVE besinlerle günlük yemek listelerimizi zenginleştirmemiz, elimizin altında her zaman için beslenmemize yarayacak besinleri bulundurmamız mümkündür.
- 3 - KonsERVE meyve, et, sebze ve benzerlerini en ucuz oldukları vakitler hazırlamak mümkün olduğundan bu besinlerin pahalı oldukları vakitlerde bunları ucuza temin etmiş olacağımızdan ekonomik durumumuza da büyük yararları olmaktadır. Böylece büyük tasarruflar sağlanması mümkündür. Besinlerin konsERVE edilişleri, konsERVE kaplarından çıkarılıp yemeklerde kullanılışları sırasında bu besinlerin vitaminlerinde büyük çapta kayıplar olur. Bundan ötürü ileride yapımını anlatacağımız konservelerin haşlanması, pastörizasyon işlemleri sırasında bütün işlerin çabuk yapılması gerektir. Ancak bu biçimde vitamin kaybı asgarî hadde indirilebilir.