



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVE KONSERVELEERİNİN YAPILIŞINDA TAKİP EDİLECEK SIRA

İşleri daha düzenli yapabilmek için meyve konservelelerini şöyle bir sıra takip ederek yapmak lâzımdır.

- 1- Meyvelerin tartılması: Meyve, konserveyi yapacak olanın bahçesinden toplanmışsa meyveler önce tartılır ve meyve miktarına göre kavanoz hazırlanır.
- 2- Gerekli kavanozların hazırlanması: Kavanozlar önceden gözden geçirilir, kapaklarının bozuk, kırık, çatlak olmamasına dikkat edilir. Sonra bunlar yukarıda anlatıldığı biçimde temizlenir ve steril duruma getirilir.
- 3- Meyvelerin yıkanması: Meyveler çeşitlerine göre yıkanmakla hem üzerlerindeki ilaç kalıntıları, tüyler giderilir, hem de mikropları azaltılır.
- 4- Kabuklarının soyulması için meyvelerin haşlanması: Bazı meyvelerin kabukları bıçakla soyunmayacağından bu gibiler yukarıda anlatıldığı biçimde haşlanırlar.
- 5- Meyvelerin dirileştirilmesi: Haşlanmış meyveler iyice yummayacaklarından ele alınamaz. Bunları diri-leştirmek için soğuk suya atmak gerekir.
- 6- Meyvelerin bölünmesi: Meyvelerin kavanozlara iyi istif edilebilmeleri için şeftali ve kayısı gibi olanları ortadan ikiye ayrılır; elma, armut, ayva gibileriyse dilimlere bölünür. Böylece meyvelerin çekirdek-leriyle sert olan çekirdek yatakları da atılmış olur.
- 7- Kavanozlara sıcak ve soğuk doldurma: Çilek, vişne, kiraz ve erik gibi meyveler kavanozlara soğuk olarak doldurulur. Şeftali, elma, armut, ayva ve benzerleriyse şurupta 2 - 5 dakika kadar kaynatıldıktan sonra kavanozlara istiflenir. Bunlardan kayısıyla şeftalinin soğuk olarak da kavanozlara doldurulması mümkünse de kaynatılmışlarıyla kavanozlara hem daha çok meyve konur, hem de meyvelerin kavanozların üst kısmında toplanması önlenmiş olur. İstiflemede dikkat edilecek bir nokta da meyvelerin kavanozların ağzına kadar doldurulmasıdır. Kavanozların ağzında hiç olmazsa 2 1/2- 3 santimlik bir boşluk bırakılmalıdır. Bu boşluk pastörizasyon sırasında ısınan meyvelerin genişlemesiyle dolar.
- 8- Kavanozlara şurubun doldurulması: Meyvelerin içinde tutuldukları veya kaynatıldıkları şurup da soğuk veya kaynar bir durumda istiflenmiş meyvelerin üzerine dökülür. Şurubun doldurulmasında kavanozların ağızlarında ikibuçuk santimlik bir boşluk bırakılır ki buna «ısınma boşluğu» denir.
- 9- Kavanozdaki havanın çıkarılması: Meyvelerin kavanozlara istiflenmesi sırasında meyve katları arasında hava kabarcıkları kalabilir. Bunları çıkarmak üzendir. Bu gibi durumlarda kanmaca hafifçe yana eğilir, bir bıçakla meyveler hafifçe bastırılarak bu hava kabarcıkları çıkarılır. Hava kabarcıklarının çıkarılması için kavanozlar kendi eksenleri etrafında 5-10 defa sağa, sola da çe-virilebilir. Böylece havayla birlikte havadaki mikroplardan bir kısmı da çıkarılmış olur. Havadaki oksijenin meyvelere etkide bulunup oksitlenmesi de önlenmiş olur. Bu işlem konserve yapımının en önemli işlemlerinden biridir.
- 10- Kavanoz ağızlarının temizlenmesi: Kavanozlara meyvelerin istiflenmesi, şurubun doldurulması ve havanın çıkarılması işlemleri sırasında kavanozun ağzı şerbetlenebilir. Böyle bir kavanozun ağzı kapandığında kapak iyice yerine oturmuyacak, dolayısıyla hava girmesine imkân verecek ve böylece çok kısa bir süre sonra da o konserve bozulacaktır. Bunun için kavanozdaki hava kabarcıklarının çıkarılması işleminden sonra kavanozun ağzı kaynar suyla ıslatılmış nemli ve temiz bir bezle silinmelidir.
- 11- Kavanoz kapaklarının kapatılması: Ağızları silinen kavanozların ağızları vakit kaybetmeden kapatılmalıdır.
- 12- Kavanozların pastörizasyon kazanına yerleştirilmesi: Ağızları kapanan kavanozlar, hemen içinde kaynar su bulunan pastörizasyon kazanlarına yerleştirilir. Kavanozların aralıklı konmasına ve tahta veya tel kafes üzerine oturtulmasına dikkat edilmelidir. Özel otoklav ve pastörizasyon sepetleri vardır. Böyle bir sepet temin edilirse çok daha iyi olur.
- 13- Konservelelerin pastörize edilmesi: Pastörizasyon kazanındaki su kaynamaya başlayınca veya istenilen ısı derecesine ulaşınca kaynama süresinin hesaplanmasına başlanır. Bu süre her meyveye göre değişir ki buna ait bilgi her meyvenin pastörizasyon tarifi sırasında verilecektir. Suyun kaynaması bu sürenin sonuna kadar kesiksiz olarak devam edeceğinden ateşin buna göre ayarlanmasına dikkat edilmelidir.
- 14- Kavanozların pastörizasyon kazanından çıkarılması: Pastörize edilen konserve kavanozları özel maşayla teker teker veya tel sepetle toplu bir şekilde kazandan çıkarılınca bezle tutularak kavanozların kapakları iyice sıkıştırılır, telli kavanozların ise kısa teli hemen aşağı indirilerek bastırılır. Sıcak olan kavanozların çatlamamaları için bunları aralıklı olarak tahtaların veya kuru bezlerin üzerlerine sıralamak lâzımdır. Soğuk hava cereyanı da kavanozları çatlatabile-ceğinden buna da dikkat etmek gerekir.
- 15- Soğuyan kavanoz kapaklarının kontrolü: Üzerinden bir gece geçtikten sonra soğumuş olan kavanozların kapaklarını kontrol etmek gereklidir. İyi pastörize edilmiş madenî kapaklı kavanozların kapakları içeriye çökük durumda bulunur. Bu kavanozların vidalı bilezikleri hemen çıkarılmalıdır. Üzerleri maşalı kavanozların maşaları da çıkarılmalıdır. Kavanozları muayene ederken onları başaşağı ederek kapaklarında sızıntı olup olmadığına, içeri hava kabarcıklarının girip girmediğine bakılmalıdır. Sızıntılı ve hava girmiş kavanozların kapaklarını iyice sıkıştırıp yeniden pastörize etmeli veya bir - iki gün içinde kullanarak tüketmeli. İyi pastörize edilmiş kavanozların vidalı bilezik veya maşalarının çıkarılması gereklidir. Yoksa herhangi bir nedenle ileride kavanozdaki meyve bozulunca meydana gelen gaz çıkacak yer bulamayarak cam kavanozu patlatabilir. Kavanozları garantiye almak için bilezik ve maşalar çıkarılır. Böylece meydana gelecek gaz, kavanoz kapağını kolayca açar ve

kavanoza bir şey olmaz.

16- Kavanozlann etiketlenmesi ve kilerlere kaldırılması: Kontrolü yapılan kavanozlara etiketleri yapıştırılmalı. (Bu etikete konservein adı, yapıış tarihi ve varsa özellikleri yazılır) ve serin, havadar, rutubetsiz, karanlık kiler veya depodaki raflara yerleştirilmeli. Konserve depo veya kilerinin ideal sıcaklığı 15 santigrat derecesidir. Bu yerlerin ışık almaması gerekir. Yoksa kava-nozlardaki konserveilerin rengi solar.