



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

REÇELİN KIVAMININ BELİRLENMESİ

<https://www.hurriyet.com.tr>

Reçelin istenilen kıvamda olup olmadığı çeşitli şekillerde belirlenebilir.

Refraktometre ile: Reçelin kuru maddesini belirleme esasına dayanan bu yöntemde refraktometre denilen alet kullanılır. Bu aletin özel yerine numune konulup kıvam tespit edilir. İstenilen dereceye gelmişse ateşten indirilir.

Termometre ile: Normal olarak şeker nisbeti %65-70 olan şuruplar 104-105°C de kaynar. Sıcaklık bu dereceyi bulunca indirilirse uygun kıvam elde edilir.

Damla usulü ile: Damla usulüyle kıvam tesbiti ise iki ayrı yolla yapılır.

Kontrol edilecek şuruptan bir miktarı alınır, tırnak üzerine veya temiz bir kaba damlatılır. Şurup yayılmıyor ve şeklini kaybetmiyor ise reçelin kıvamı tamamdır.

Su dolu bir bardak içine kontrol edilecek şuruptan bir damla damlatılır. Eğer damla dağılmadan bardağın tabanına kadar inerse reçel kıvamını bulmuştur.