REÇELLER HAKKINDA

https://www.hurriyet.com.tr

Reçel, meyvelerin çeşitli şekillerde şekerle kaynatılması ile yapılan bir tür tatlı ve meyve konservesi türüdür. Kahvaltıda tüketilmesi tercih edilmekle beraber günün her saati yenilir ve bazı kek, pasta ve çöreklerin üzerine sürülerek onları tatlandırmada da kullanılır. İki türlü reçel yapımı bulunmaktadır. Bunlardan birincisi reçel yapılacak meyvelerin önce şekerde bekletilerek daha sonra kaynatılması, ikincisi ise reçel yapılacak meyve ya da sebzenin reçel şurubu ile beraber kaynatılarak hazırlanmasıdır. Kaynama sonucu kıvama gelen reçel, hava almayacak şekilde saklama kaplarına (genellikle cam kavanozlara) konularak kapakları kapatılır. Birçok meyve ve sebzenin reçeli yapılmaktadır. Ayrıca gül reçelinde olduğu gibi çiçeğin yapraklarının da kullanıldığı reçel türleri de vardır. doğal bir tat ve görünüm, aroma bakımından zengin reçel üretimi mümkün hale gelmiştir. Reçel meyvelerin çeşitli şekillerde şekerle dayanıklı hale getirilmiş şeklidir. Şeker oranı fazla olduğu için uzun zaman açıkta muhafaza etmek mümkündür.
Reçel yapılacak meyveler öncelikle yıkanır. Varsa ezik ve çürükleri ayrılır. Daha sonra meyvenin cinsine göre çekirdekli veya çekirdeksiz dilimlenerek yada bütün halde reçele işlenir. Reçel yapımı iki şekilde olur:

Katlama usulü ile reçel yapımı:
Meyveler bir gün önceden şekerle katlanarak meyve suyunun şekerce alınması esasına dayanır. Çilek, vişne, erik, şeftali reçelleri bu gruba girer.
Katlama usulü ile yapılan reçellerde bir gün önceden temiz bir kap içerisinde her meyveye göre değişik olmak üzere şeker ve meyve birer kat olarak yerleştirilir.
Ertesi gün eğer sulanma fazla olmuş ve dışarıdan su ilavesine gerek kalmamış ise doğrudan doğruya; sulanma az ise gerekli miktar su ilave edilerek kaynatılır.
Fakat şuruptaki meyveler yumuşak olduğu için kaynama sırasında delikli bir kepçe ile meyveler başka bir kaba alınır ve şurup koyulaştırılıp istenilen kıvama gelince tekrar şuruba katılarak meyvelerin dağılması önlenir.

Doğrudan kaynatarak reçel yapımı:
Bu usulde yapılan önceden meyve cinsine göre hazırlanan şurup içerisinde kaynatılarak istenilen kıvama getirilir ve ateşten alınır.
Elma, armut, ayva, kayısı, portakal ve mandalina gibi sert etli meyveler bu şekilde reçel yapımına daha uygundur.
Reçel hangi usulde yapılırsa yapılsın reçelde meyveler ezilmeden şekillerini kaybetmeden kalmalı ve şurupları parlak olmalıdır.
Reçele gerekli şeker miktarı meyvenin cinsine bağlıdır. Tatlı meyvelerde daha az, ekşi meyvelerde daha fazla şeker kullanılır. Genellikle 1 kg meyve için 1,5-2 kg şeker, meyvenin cinsine göre de 2-3 bardak su konur.

Not: Reçelin kristalleşmesini önlemek için pişirme sırasında limon suyu veya limon tuzu kullanılmalıdır. Reçele limon tuzu veya limon suyu katıldıktan sonra iki dakikadan fazla kaynatılmamalıdır.

© lezzetler.com tarif no:174657 • adı:Reçeller Hakkında • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 06:33