REÇELLER HAKKINDA GENEL BİLGİ

Necip Usta

Reçel yapımı gayet basit olmakla beraber pratiklikten ziyade dakiklik ister. Prensipte benimsediğiniz birisinin yapımı, hep sinin yapımı demektir.

REÇEL NASIL KAYNAMALIDIR ?
Reçel tabii naturel rengini muhafaza edebilmesi için bakır tencerede yani kalaysız içi kıpkırmızı bakır olan tencerede kaynamalı ve pişer pişmez boşaltılmalıdır. Tabii her yerde bakır tencere bulamıyacağınız için aluminyum hariç diğerlerinde kaynatınız.
Reçel kaynatırken her zaman yanınızda suya batırılmış suyun içinde temiz bir yumurta fırçası bulunmalıdır. Bu fırça ile reçel kaynamaya başladığı dakikadan itibaren hafif suya batırıp tencerenin kenarlarına yapışacak olan şekerleri yıkayınız. Bu reçelin şekerlenmesini önler.
Sonra yanınızda bir kevgir bulundurunuz. Bu kevgirle reçel kaynadıkça üzerine çıkan köpükleri dikkatlice alıp bir kaba koyunuz. Sonra reçel köpüğünü verir ve köpük vermemeğe başlar. Siz o zaman alınmış köpüğü karıştırmadan üstten üstten alıp atarsınız.
Dibine süzülmüş olan reçel suyunu tekrar kaynayan reçelin içine boşaltınız.

Reçelin tam kıvamına geldiğini nasıl anlarız ?
En mühim mevzu reçelin kıvamma geldiğini anlamaktır. En iyi şekilde reçelin kıvama geldiğini kaynar şeker ölçü derecesiyle ölçmektir. Bu ölçü kayısı ve çilek gibi sonradan su koyverecek meyvalarda 110 veya 112 santigrad veya selsius olmalıdır. Diğer meyvalarda ise 106 olmalıdır. Derece olmıyan yerde kaşık usulü uygulanır. Kaşık reçele daldırıp dikine yan havaya kaldırılır. Reçel tanecikleri tam kaşığın ucunda toplanıp inci taneleri gibi damla halinde aşağıya düşmeğe başlarlarsa, reçel tam kıvamında demektir.

UĞRAŞMADAN KISA ZAMANDA NATUREL REÇEL NASIL YAPILIR ?
Herşeyin hesapla yapıldığı bir devirdeyiz. Size reçel yapımında vakit kaybettirecek tek şey şudur. Elbetteki hesapsız bir su koyarsanız meyvanın da suyu var, kaynayıp su buhar olup uçuncaya kadar saatler geçer, bu bakımdan söyleyeceklerimi harfiyen yapmalısınız :
1— Yumuşak meyvalara katiyen su koymayınız. Bunları akşamdan şekere yatırınca, serin yerde meyva kendi suyunu bırakır.
2— Sert meyvalara ise yeteri kadar su miktarını kullanınız.

a Pektin nedir ve niye reçel yapımında kullanılır ?
Pektin bütün meyvalardan elde edilen meyva hülasasıdır. En çok elmada, limonda ve frenk üzümünde bulunur. Reçellerin kaynama müddetini azaltır. Naturel renkleriyle koyulaştırır.

b Glikoz niçin kullanılır?
Glikoz miktarında konulması çok faydalıdır. Zira reçelleri hem parlak tutar en sonunda koyulduğu takdirde reçelin çabuk soğumasını ve renginin bozulmamasını temin eder.

c Reçel niye küflenir?
Bilhassa büyük miktarlarda yapılan reçeller meyvaların su bırakması ile küflenir. En çok su bırakan meyva birincisi kayısı, 2 ncisi çilektir. Küflenmemesi için 1kg. Reçele 1 gr. Sodium Benzuad koyunuz. Tabii bunu reçel kaynarken karıştırınız. Sodium Benzuad ecza depolarında bulunur. Ucuzdur. Yahut reçelleri kavanozlara boşaltınca ve soğutunca üzerlerine bir milim kalınlığında erimiş parafin dökünüz. Parafin mum bulunan her yerde bulunur.

d Reçelin niçin tanesi üstte çıkar, şurubu altta kalır ?
Reçeliniz hakikaten suludur veyahut sıcak sıcak kavanoza doldurmuşunuzdur. Reçeli hemen soğutmalısınız. Fakat kavanozda değil, onun için kavanoza ancak yarı yarıya soğuduğu zaman koyunuz.

e Niçin limon tuzu kullanılır da limon suyu değil ?
1 kg. reçele 3 gr. kadar limon tuzu kullanılır. Bir limonun kaç gram limon tuzuna tekabül ettiğini bilmek lâzımdır. Limon tuzu ve asit tartrik limondan daha koruyucudur.

KİREÇ KAYMAĞI NEDİR? REÇELLERDE KULLANILIR MI?
5 kg. taş kireç sönmemiş
20 kg. su

Temiz bir kabın içinde bir ağaç spatula ile taş kireç ile suyu, kireç tamamen eriyinceye kadar karıştırınız. Sonra

hiç sallayıp karıştırmadan bir yere koyunuz. Kireç dibe çöküp berrak su üste çıkıncaya kadar 5-6 saat bekletiniz. Sonra bir kepçe ile karıştırmadan dikkatlice berraklaşmış suyu tamamen alıp bir kaba koyup saklayınız. Tekrar su doldurup karıştırarak dinlendiriniz. Tekrar alınız, ihtiyacınıza göre aynı şekilde, 3-4 kere alabilirsiniz. Berrak olarak suyunuz hazırdır. Mutfak lisanında biz bu suya kireç kaymağı deriz.

Not: Kirecin suyunu alırken çok dikkat etmelisiniz. Kazara biraz beyaz alırsanız herhangi meyvaya tesadüf ederse siyahlaştırır. Kireç kaymağına çilek, kayısı ve kabak ıslanır. Diğer deyimle kireç kaymağına yatırılır. Faydası şudur: Kaç saat kaynatırsanız kaynatın dağıtmazlar.

Meyvalar nasıl kireç kaymağına yatırılır ?
Kayısı veya çilek veya kuşbaşı doğranmış kabak veya dilimlenmiş kabak. Meyvayı bir kaba koyunuz. Üzerini kapayıncaya kadar berrak kireç kaymağını döküp en az 4 saat ıslayınız. Sonra 4-5 defa bol suda yıkayıp bir süzgece çıkarınız. Reçelinizi yapınız.

Not : Meyvaları akşamdan kireç kaymağına yatırıp sabahları yıkayıp kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:58107 • adı:REÇELLER HAKKINDA GENEL BİLGİ • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:07.05.2024 - 16:41