SEBZE KONSERVESİ YAPIMINDA KULLANILAN ÂLET VE KAPLAR:

Sebze konservesi yapımında meyve konservesi yapımında kullanılan âlet ve kaplar kullanılır. Bunlara bir de otoklavın eklenmesi gerekir. Konservenin sterilize edilmesi için gerekli olan otoklav bir kazan, bir tel sepet ve bir de kapaktan ibarettir. Otoklavın kapağında bir manometre, bir buhar musluğu ve bir de emniyet supapı vardır. Manometrede basınç ve ısı derecelerini gösteren rakamlar vardır. Basınç, Fransız ölçüsünde atmosferle, İngiliz ve Amerikan ölçüsünde pound'la ölçülür. Isıyı ise Fransız'lar santigrat derecesiyle, İngiliz ve Amerika'lılarsa Frahrenheit derecesiyle ölçerler. Otoklav, suyun kaynamasıyla ısı derecesinin yükselmesini sağlayan, ağzı kapalı olarak çalışan büyük bir tenceredir. Otoklavın kapağıyla tencere bölümü kalın madenden yapılmıştır Yapılışında kullanılan maden alüminyum, krom ve çeliktir. Ancak bu sayede buhar basınçlarına dayanabilirler. Otoklavın gövde-siyle kapağı birbirine bir lastik contayla birleşir. Bu conta, gövdeyle kapağı birbirine sıkıca bağlar ve içeriden dışarıya buharın çıkmasına engel olur. Otoklavların kapakları gövdelerine ya kelebekli vidalarla bağlanır veya kapaktaki çıkıntılar gövdenin çıkıntıları altından geçerek kilitlenip bağlanır. Kapaktaki manometre, suyun kaynama basıncıyla suyun kaynama ısısını gösterir. Kapak üzerindeki buhar musluğu vidalıdır. Başlangıçta otoklavdaki havanın çıkması için vida gevşetilir. Otoklav ısınıp bu musluktan on dakika kadar hava ve buhar çıktıktan sonra musluk iyice vidalanır. Bu andan itibaren otoklavdaki basınç ve ısı derecesi yükselmeye başlar. Kapaktaki emniyet supapı herhangi bir tehlike ânında otomatikman açılarak otoklavın emniyetini sağlayıp onun patlamasını önler. Ev otoklavları genellikle 1.35 atmosfer (20 p^und) basınca ve 126 santigrat derecesine (259 fahrenheit derecesine) kadar normal pusabilecek dayanıklıktadır. Dah? y ;ksek basınç ve ısı tehlikeli olabilir. Onun için yanlışlığa ve ihmale gel- ıez. İngiltere veya Amerika'da yapılmış otoklavların manometre ve ısı ölçüleri ingiliz ölçülerine göre Avrupa'da yapılmış olanlarında ise metrik sisteme göre belirtilmiştir.

OTOKLAVIN ÇALIŞTIRILMASI :
Sebze ve etlerin konserve edilmesinde kullanılması gereken otoklavın çalıştırılmasında göz önünde bulundurulması gereken şeyler şunlardır:
A) Konserve yapma mevsimi yaklaşırken otoklav gözden geçirilmeli, lastik halkası, manometresi, buhar musluğu, emniyet supapı kontrol ve muayene edilmelidir. Eskiyen lastik halka değiştirilmelidir. Otoklavın iyi çalışıp çalışmadığını anlamak için içine 3 - 4 parmak sıcak su konur. Kapağı kapatılarak ateşe oturtulur. Buhar musluğu açılır. Önce havayla buhar karışık olarak bu musluktan çıkar. Sonra buhar musluğu kapatılır ve basıncın 15 pound'a {1 atmosfer'e) çıkması beklenir. Otoklavda lastikten herhangi bir kaçırma yoksa ve ateş kuvvetliyse 10 dakikada bu basınca ulaşılır. Basınç 15 pound olunca ateş kesilir. Soğuması ve basıncın sıfıra düşmesi beklenir (bu işi çabuk yapmak isteyenler buhar musluğunu açıp buharın çıkarak basıncın çabuk düşmesini sağlayabilirler). Otoklavın bu çalışmasında herhangi bir aksaklık olmazsa otoklav iyi durumda demektir.
B) Konserve yapımında otoklav kullanırken kabın içine 3 - 4 parmak kadar su doldurulur. Kavanozlar, kapakları vidalandıktan sonra otoklav sepetine yerleştirilir (telli kavanozların telleri yukarıda tutulur), sepet otoklavın içine konur. Kabın ağzı iyice örtülür. Kelebek vidalı otoklavlarda vida sıkıştırılır; geçme yani kilit kapaklarda kapak gövdeye geçirilerek kilitlenir. Otoklavın kapağı iyice kapatıldıktan sonra buhar musluğu açık bırakılarak otolavm içindeki havanın çıkmasına imkân verilir. Otoklavın altındaki kuvvetli ateşin etkisiyle hava buharla karışık olarak çıkar. Bu sırada otoklavdaki kavanozlar da ısınarak sıcaklıkları yükselir. Hava musluğu açık tutulduğundan otoklavdaki manometrenin ibresi yükselmeyeceği gibi ısı derecesi de 100 santigratın*üstüne çıkmayacaktır. Sebzeler sıcak olarak kavanozlan-mış ve vakit kaybetmeden otoklava yerleştirilmişse, buhar musluğu kuvvetli buhar çıkmaya başladıktan 5 dakika sonra kapatılabilir. Yoksa buharın çıkmasına on dakika müsaade edilmelidir. Otoklavın buhar musluğu kapatılınca otoklavın ısınması devam ettiğinden manometredeki basınç ve termometredeki ısı dereceleri yükselmeye başlayacaktır. Sebzeler için 10 pound (0,77 atmosfer) basınçla 240 fahrenheit (115.5 santigrat) derecesi yetmektedir. Manometreyle termometre bu dereceleri göstermeye başlayınca ateş ayarlanmalı ve bu dereceler sonuna kadar aynı seviyede tutulmalıdır. Sterilizasyon için gerekli süre sona erince otoklavın altındaki ateş söndürülmeli ve manometre sıfıra, termometre de 212 fahrenheit'e (100 santigrat) düşünceye kadar hiçbir şeye dokunul-mamalıdır. Ancak bu ısı derecesine indirildikten sonra buhar musluğu açılır; otoklava havanın girmesi sağlanır. Bundan sonra da otoklavın kapağı dikkatle açılır (otoklavdaki buharın, açanın yüzünü haşlamaması için kapağı açanın yüzüne buhar gelmeyecek biçimde yani aksi yöndeki ucun daha önce kaldmlmasiyle açılması gerekmektedir). Manometre basıncı sıfıra inmeden, ısı da 100 santigrat derecesinin altına düşmeden önce buhar musluğu açılırsa otoklavın basıncı çok çabuk düşeceğinden, kavanozlar içindeki basınç ve ısıya aynı süratle düşmeyeceğinden kavanozlar içindeki salamura taşacak, kapaklar açılacak ve belki de kavanozlardan bazıları kırılacaktır. Otoklavın kapağı açıldıktan sonra kavanozlar hemen sepetle dışarı çıkarılmalı ve vakit kaybetmeden hepsinin kapaklan iyice sıkıştırılmalıdır. Bundan sonra kavanozlar rüzgârsız ve kuru bir yere aralıklı olarak dizilerek soğutulmaya bırakılmalıdır. Otoklavların basınçları deniz seviyesine göre hesaplanmıştır. Deniz seviyesinden yüksek yerlerde konserve yapacak olanlar konservelerini 10 pounds yerine daha yüksek basınçta sterilize etmelidirler. (Bunun tam olarak tesbiti için de bu

işin meraklıları, bulundukları yerlerin rakımını bir yazıyla Tarım Bakanlığına bildirip buradan tam basınç ölçülerini öğrenebilirler).

BÜYÜK DÜDÜKLÜ TENCERELER
Sebze ve et konservelerinin sterili-zasyonunda evlerde büyük düdüklü tencerelerde yarım veya birer litrelik kavanozlar sterilize edilebilir. 8 veya 10 litrelik büyük bir düdüklü tencereye 4 - 5 adet birer litrelik veya 7 - 8 adet yarımşar litrelik kavanoz koymak mümkündür. Bu tencerelerde sadece basıncı gösteren göstergeler vardır, ısıyı bu basınçlara dayanarak hesaplamak mümkündür. Düdüklü tencerelerdeki 5-10 - 15 rakamları pounds olarak basıncı belirtir. Bu basınçlara göre de ısı aynı sıraya göre şöyledir: 227 fahrenheit (108 santigrat) - 240 fahrenheit (115,5 santigrat) - 250 fahrenheit (121 santigrat) dereceleri. Sebze ve et konservelerinin bu düdüklü tencerelerin göstergesindeki 10 pounds işaretinde sterilize edilmesi mümkündür. Ancak bu tencereler otoklavlardan daha çabuk ısınıp soğuduklarından böyle bir tencereyle konserve yapan kimselerin gereken sterilizasyon süresine her vakit 20 dakika katmaları gerekmektedir. Et konservelerinde de kavanozların bir litrelikleri yerine yarım litrelikleri tercih edilmelidir. Gerek otoklav ve gerek düdüklü tencerelerin çok temiz olmalarına Önem verilmelidir. Her işlemden sonra bunları iyice yıkayıp çalkalamak ve kurulamalı. Kapaklarını ise yıkamak doğru değildir. Bu kapakları genellikle önce sıcak ve sabunlu bir bezle silmeli, sonra da temiz ve ıslak bir bezle silip kurulamak daha doğru olur. Emniyet supapları, buhar muslukları her vakit temiz tutulmalıdır.

DÜDÜKLÜ TENCERENİN KULLANILMASI
Düdüklü pencerede konserve yaparken otoklavda olduğu gibi 2 - 3 parmak yüksekliğinde sıcak su konur ve kap ateşe oturtulur. Hazırlanması bitmiş olan konserve kavanozları sıcak sıcak düdüklü tencerenin içine yerleştirilmiş ızgaraya düzenli bir biçimde yerleştirilir. Kabın kapağı basınç göstergesi yerine takılmadan kapatılır. Göstergenin boş bıraktığı yerden önce hava, sonra havayla birlikte buhar çıkar. Buhar kuvvetli çıkmaya başladıktan on dakika sonra gösterge yerine takılır. Gösterge 10 pounds'u gösterince tencereyi ısıtan ateş ayarlanır ve saate bakılır. Isıtma süresi tamamlanınca ateş söndürülür; fakat, tencereye dokunulmaz. Tencere soğuyunca, önce göstergesi yerinden çıkarılır. Buradan içeri hava girdikten sonra tencerenin kapağı açılır ve çıkarılan kavanozların kapakları hemen sıkıca kapanır ve bunlar kuru, rüzgârsız bir yerde soğumaya bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:11849 • adı:SEBZE KONSERVESİ YAPIMINDA KULLANILAN ÂLET VE KAPLAR: • gönderen:vardar • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:00