



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZE KONSERVESİNİN YAPILIŞ SIRASI

Sebze konservesi yaparken de bir sıra takip edilir. Bu şekilde işler daha çabuk ve daha düzenli olur. Konserve yapımında takip edilecek sıra şöyledir:

1 - Sebzelerin yıkanması: Sebzeler toprak yüzünde yetiştiklerinden her vakit toprak ve gübreyle bulaşmış olabilirler. Bu yüzden de tozlu, topraklı ve mikroplu olabilirler. Yıkamadan önce bunları kesmeye kalkanlar mikrop ve pislikleri kesik yerlerden sebzenin içine de bulaştırmış olurlar. Üstelik kesildikten sonra yıkanacak sebzelerdeki suda eriyen maddeleri de ziyan edilmiş olunur. Sebze bol suda ve gerekirse birkaç defa suyu değiştirilerek yıkanmalıdır. Sebzelerin son defa yıkanmasından sonra suyun temiz ve kumsuz olması gerektir. Böylece yıkanan sebzenin kiri, tozu, toprağı giderildiğı gibi mikropların büyük bir kısmı da temizlenmiş olacaktır. Bunun için yıkama işine çok önem verilmelidir.

2 - Sebzelerin ayıklanması: Sebzeler çeşitlerine göre ayıklanırlar. Taze fasulyenin uçları kesilir, varsa kılçıkları temizlenir. 3 - 4 santim uzunluktaki parçalara doğranır. Kesme işini fasulyenin iki tanesi arasındaki boşluktan yapmalı, hiçbir vakit taneleri kesmemeli. Ev konserveçiliğinde bamyaların başları konik şekilde kesilir. Bamyanın gövdesi hiçbir vakit bölünmeli. Bezelyelerin içleri elle tanelenir. Enginarların dış kabukları kesilir, göbeğindeki tüyler temizlenir ve yuvarlak bir tabla hâline getirilir. Sebzelerden yaz türlü su yaparken taze fasulye ve bamyadan gayri türlü ye patlıcan, kabak, biber ve domates de konur. Kabağın kabukları soyulur (kazınır) ve parçalara doğranır. Patlıcan kabukları alaca denilen biçimde soyulur, küçük parçalara doğranır. Domates kaynar suya sokup çıkarıldıktan sonra kabukları soyulur ve küçük parçalara doğranarak öbür sebzelere katılır. Türlüye katılacak sivri biberlerin sapları kesildikten sonra içi hafifçe yarılr ve çekirdekleri çıkarılır. Genellikle bu biberler küçük boylu olanlardan seçileceğinden ayrıca doğranmaz. Sivri biber yerine dolmalık biberi türlüye koyacak olanlar bunların saplarını kestikten sonra ortadan ikiye yarıp çekirdek yataklarını çıkarıp atmalı, biberi de küçük parçalara doğramalıdır. Domates konservesinde domatesler olgun ve sert olanlarından seçilir. Bunlar önce kaynar suya, sonra soğuk suya daldırılır ve hemen kabukları soyulur. Ayrıca doğranmaz bütün olarak kullanılır.

3 - Haşlama: Ayıklanmış olan sebzelerin dokularını yumuşatmak, renklerini tesbit etmek, mikroplarının bir kısmını öldürmek ve kavanozlara daha çok koyabilmek amacıyla sebzeler haşlanır. Haşlamakla sebzelerin dokuları arasındaki hava çıkarıldığı gibi enzimleri de ölü, vitaminleri korunur. Bu arada enginar ve kuşkonmaz gibi sebzelerin kabuklarında bulunan burukluk da haşlama ile az - çok giderilmiş olur. Buruk sebzelerin haşlama suları dökülür, öbür sebzelerin haşlama sularını eritilmesinde ve salamurada kullanılabilir. Sebzeler iki şekilde haşlanırlar: a) kaynar su içinde b) buharla.

a) Kaynar su içinde haşlama: Bu haşlama yapılırken sebzeler tel sepet, temiz tülbent veya filelere konur, böylece kaynamakta olan suyun içine daldırılırlar. Sebze konservesinde haşlama suyu kutu ve kavanozlara konduğundan suyun gereğinden fazla olmamasına dikkat edilmelidir. Haşlama süresi sebzelerin kaynar suya daldırılmasından sonra suyun tekrar kaynamaya başlamasıyla hesaplanmaya başlar.

b) Buharla haşlama: Sebzelerin buharla haşlanması suda haşlanmasından daha iyidir. Çünkü sebzelerin suda haşlanmasında suda eriyebilen maddelerin bir kısmı yok olurken buharla haşlamada bu zayıt hemen hemen yok denecek kadar azdır. Buharla haşlamada ağız iyice kapanabilen ve içine bir kevgir veya sepetin girebileceğı büyüklükte bir tencere alınır. Tencerenin içine bir sacayak oturtulur. Tencereye sacayağın boyunu geçmeyecek kadar su konur. Su kaynamaya başlayınca sebzeler kevgir veya tel sepet içinde olarak bu sacayağın üstüne oturtulur. Böylece sebzeler kaynayan suyun buharıyla haşlanırlar. Bazı kimseler tencereye su koyduktan sonra suyun yüzünden üç dört parmak yukarısına kadar sarkacak şekilde bir tülbent korlar. Tülbent-in uçları tencerenin dışından iyice bağlandığından tülbent içindeki ağırlığı suya değdirmeden durabilecektir. Su kaynamaya başlayınca tülbente sebze konur ve tencerenin ağız iyice örtülür. Böylece sebzeler kaynayan suyun buharıyla haşlanırlar. Buharla haşlama süresi suda haşlama süresinden daha uzundur. Yapımı biraz daha güç olmasına rağmen daha yararlıdır.

4 - Diriltme ve soğutma: Haşlanan sebzeler hemen kavanoz veya kutulara konmayacaksa bunları soğuk suya sokarak veya üzerlerine soğuk su sererek diriltmek gerekir. Yoksa bekletilecek sebzelerde bozulma olabilir. Bunun nedeni de şudur; haşlama sırasında ölmeyen mikroplar uygun sıcaklıkta faaliyete geçerek sebzeleri bozmaya başlarlar. Evlerde yapılacak konservelerde kavanozlar daha önceden hazırlanacağından bunları soğutmaya sebep yoktur. Haşlanan sebzeler hemen sıcak sıcak kavanozlara konur, üzerlerine de sıcak salamurası veya haşlama suyu dökülür.

5 - Kavanoz ve teneke kutulara doldurma: Haşlanan sebzelerin kaplara doldurulması işlemi dikkatle yapılmalıdır. Az sebze konursa kaplar boş kalır, yeterinden fazlası konduğundaysa sebzeler ezilir ve biçimleri bozulur. Bunun için sebzeler parti parti konur ve kavanozların altına avuç içiyle vurularak sebzelerin iyice yerleşmeleri sağlanır. Listedeki ölçülere göre kavanozlara eşit ölçüde sebze konmalıdır. Böylece sterilizasyon işlemi sırasında kava-nozlardaki sebzeler eşit süre içinde ve eşit ısıya ulaşmış olurlar. Kavanozlar ağızlarına kadar doldurulmalıdır. Ağızlarında 3 - 4 santimlik bir boşluk kalmalıdır.

6 - Salamura veya tuzun konması: Sebze konservelerine tat vermesi için yeteri kadar tuz konduğundan yukarıda bahsetmiştik. Konservelere kuru olarak tuz konacaksa sebzeler kavanozlara doldurulduktan sonra her kaba bir litreye 4 gram hesabıyla tuz serpilir ve bunların üzerlerine de kaynar su (veya haşlama suyu) dökülür. Sulu tuzlamada ise % 1.5-2 oranında hazırlanacak salamura, sebzelerin üzerlerine dökülür. Bu doldurmalarda

kavanozun ağzında bir kalın parmak kadar boşluk kalmasına dikkat edilmelidir. Bu ısınma boşluğu bırakılmazsa sterilizasyon sırasında ağızları kapalı kavanozlar kırılabilir.

7 - Kaplardaki havanın çıkarılması: Tuzu ve suyu doldurulmuş kavanozun havası çıkarılmalıdır. Havanın oksijeni, besinler için fena bir ortamdır. Bunun böyle olduğunu bundan Önceki yazılarda görmüştük. Hava, ısıyı iletmediği gibi içinde sebzeleri bozacak mikroplar da bulunabilir. Havanın çıkarılması için sıcak kavanozlar bir kalın ve kuru bezle tutulur. Kavanoz hafifçe eğilirken uzun ve ince bir bıçak üst kenardan kavanozun içine sokulur, bastırılarak içeride bulunan hava kabarcıkları çıkarılır.

8 - Kavanoz ağızlarının silinmesi: Havası çıkarılmış kavanozların ağızları temiz, sıcak suya batırılmış ve suyu sıkılmış bir tülbentle silinir. Kavanozun lastik halkası varsa o da iyice silinir ve kurulanır. Bu işler mümkün olduğu kadar çabuk yapılır.

9 - Kavanozların kapatılması: Ağızları silinmiş kavanozların kapakları hemen ağızlarına konur ve çeşidine göre kapatılır; iyice sıkıştırılır.

10 - Kavanozların otoklava konmaması: Kavanozlar, önceden hazırlanmış ve içinde 3 - 4 parmak su bulunan sepetlerine düzenli bir biçimde konarak yerleştirilir. Kavanozlar, otoklava sepetsiz olarak konacaksa altlarına tahta bir ızgara konmalıdır.

11 - Otoklavın kapatılması ve sterilizasyon: Otoklavın ağzı iyice kapatılınca buhar musluğu açılır ve otoklav bir ateşe oturtularak ısıtılır. Bir süre sonra ısıyı andırır bir sesle hava ve buhar çıkmaya başlar. Buhar kuvvetli çıkmaya başlayınca saate bakılır ve 5 - 10 dakika buharın çıkmasına izin verilir sonra buhar musluğu kapatılır. Otoklavdaki basınç ve ısı hemen artmaya başlayacaktır. Otoklavın basıncı 10 pounds'a (0,77 atmosfer) varınca saate bakılır veya dakikalık otomatik çalar saat o sebzenin sterilizasyon süresine göre ayarlanır. Ateşin ısı da otoklavın basıncını aynı ayar da tutacak biçimde düzenlenir. Sterilizasyon süresince basıncın azalması çöğalmemesi gerekmektedir. Gerekli süre sonra erince, otoklavın altındaki ateş söndürülür, basıncın kendi kendine sıfıra düşmesi beklenir. Otoklav soğuyup basınç sıfıra inince buhar musluğu açılır ve içeriye havanın girmesi temin edilir. Bundan sonra otoklavın kapağı, açanın yüzüne yakın olmayan yanı önce kaldırılmak suretiyle otoklavdan ayrılır. Sıcak olan kavanozlar bir kuru ve kalın bezle veya özel maşalarıyla otoklavdan çıkarılır, kapakları kontrolden geçirilir ve kapakları iyice sıkıştırılır. Konservelerini ağız lehimlenmiş teneke kutularda yapanlar sterilizasyon süresi biter bitmez otoklavın buhar musluğunu açmalı, hava içeriye girince kapağını kaldırıp teneke kutulan otoklavdan çıkarmalıdır. Teneke kutular için basıncın sıfıra düşmesini beklemeye lüzum yoktur.

12 - Kavanozların soğutulması: Ağızları kontrolden geçirilmiş kavanozlar tahta ızgara veya kalın kuru bezler üzerine aralıklı olarak yerleştirilir ve kendi kendilerine soğumaya bırakılır.

13 - Kavanozların son kontrolü ve etiketlenip depoya kaldırılması: Bir gün önce sterilize edilmiş kavanozlar soğuyunca bunlar başaşağı edilerek sızıntıları olup olmadığı kontrol edilir. Kapaklarına bakılır; kabarık mı, yoksa içe mi yani iç bükey midir? İç bükey ve sızıntısız kavanozların durumu iyi demektir. Bilezikli kavanozların bilezikleri çıkarılır, etiketleri yapıştırılır (etikete konservenin yapılış tarihi, cinsi ve varsa özelliği yazılır), serin ve kuru bir yere kaldırılır.