

Reçel Yapıyoruz...

Yaz aylarını geride bıraktığımız şu günlerde kimi evlerde tatlı bir telaş var! Taze sebze ve meyveler derin dondurucuya yerleştiriliyor, salçalar, domates soslari, çeşit çeşit turşular boy boy kavanozların içine erzak dolaplarındaki yerlerini alıyor. Kimi evlerde biberler, patlıcanlar çoktan iplere dizilip balkonlarda sıcak yaz güneşinin altında kurumaya bırakılmış bile... Peki kışa hazırlık olarak reçel yapmaya ne dersiniz?



- Malzeme
- 1 kg vişne
 - Yarım kg toz şeker
 - Tel saç tokası

Thinkstock



Vişneleri yıkayıp saplarını ve çekirdeklerini ayıklayın. Çekirdekleri ayıklamak için bir tel saç tokasından yararlanabilirsiniz. Bunun için önce tokanın uç kısımlarını hafifçe birbirinden ayırın. Tokayı vişnenin sap kısmından batırıp çekirdeğin çevresinde hafifçe döndürdüğünüzde çekirdeği kolaylıkla çıkarabilirsiniz. Bunu yaparken ezilmemeleri için vişneleri fazla sıkı tutmamaya özen gösterin.



Çekirdekleri
ayıklanmış vişneleri
çelik tencereye koyup
üzerine şekeri dökün.

Ardından tencereyi kapağı
açık olarak ocağa koyun.
Vişneler suyunu salmaya
ve şeker eriyinceye kadar
yüksek ısıda kaynatın. Bu
sırada oluşan köpükleri
de bir kevgir yardımıyla
alın. Karışım fokurdamaya
başladığında ateşi kısın ve
karışımı yaklaşık 15 dakika
kaynatın. Daha uzun süre
kaynatmak meyvelerin doğal
rengini kaybetmesine ve
reçelin gereğinden fazla koyu
olmasına yol açar.



Reçeli ocaktan alıp geniş
bir cam kaba koyarak
soğumaya bırakın. Ardından
güneş gören bir yere koyup
iki-üç gün bekletin. Ara sıra
da tahta kaşıkla karıştırın.
Bu sürenin sonunda reçeli
bir kavanoza boşaltıp
kış boyunca bozulmadan
saklayabilirsiniz.

İşin Sırrı Nerede?

Reçel yapımında baş rolü "pektin" adı verilen bir madde üstlenir. Pektin, tüm meyvelerde doğal olarak bulunur. En önemli özelliği de şekerle birlikte jel oluşturmaktır. Elma, erik, üzüm ve ayva gibi kimi meyveler daha fazla pektin içerdikleri için reçel yapımına daha uygundur. Ancak bu diğer meyvelerle reçel yapılamayacağı anlamına gelmez. Önemli olan reçel yapımında kullanılacak meyvenin fazla olgunlaşmamış olmasıdır. Çünkü meyveler olgunlaştıkça içerdikleri pektin miktarı da azalır. Bu da reçelin o bildiğimiz koyu kıvamı almasını güçleştirir.

Meyvelerin üzerine şeker ekleyip ısıttığımızda içerdikleri pektin, suyu emen sünger gibi bir yapı oluşturur. Bu yapı sayesinde meyvelerin suyunu "tutarak" reçelin kıvamının artmasını sağlar. Reçelin

yüksek ısıda kaynatılmaması gerektiğini söylemiştik. Bunun nedeni, pektinin yüksek ısıda parçalanması ve işlevini yerine getirememesidir.

Reçel yaparken kullandığımız şekerin bir başka önemli işlevi daha var! Şeker, zararlı mikroorganizmaların yaşaması için gerekli olan suyu ortamdaki uzaklaştırır. Bu da mikroorganizmaların susuz kalmasını ve yok olmasını sağlar. Böylelikle reçelin o güzel tadı ve rengi kış boyunca bozulmadan kalabilir.



Sebzelerin de Reçeli Yapılıyor

Patlıcan, kabak, domates gibi. bazı sebzelerin de reçellerini yapmak mümkün! Ancak reçel yaparken, bu sebzeleri şekerle birlikte kaynatmadan önce kireç suyunda bekletmek ve sonrasında bol suyla yıkamak gerekiyor. Bu işlem, sebzelerin kaynatıldıklarında ezilip dağılmamasını ve şekillerinin bozulmamasını sağlıyor. Karpuz, incir ya da kayısı gibi bazı yumuşak meyvelerin reçeli yapılırken de kireç kullanılıyor.

Reçel Yaparken Sınır Yok!

Bitkilerin güzel kokulu çiçeklerinden de reçel yapılabilir. Reçeli en sık yapılan çiçekse gül! Gülden başka zambak, menekşe, portakal, ıhlamur, hanımeli, leylak, gelincik, melekotu, erguvan ve iğde çiçeklerinden de reçel yapılabilir.