

foodandtravel.com.tr

TÜRKİYE

FOOD and TRAVEL

EYLÜL 2014

9 TL / KKTC 11 TL

Her bütçeye uygun bayram tatili önerileri
BAYRAM DOSYASI

Tarihin kadim tanıkları

**SAGALASSOS
GÖBEKLİTEPE
NEMRUT**

48 SAATTE

Paris, Porto, Floransa

*Doğu Akdeniz'den
asırlık lezzetler*

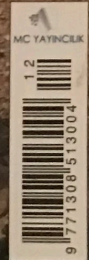
GİRİT

ŞİLİ'DEN HİNDİSTAN'A

*Dünyanın gizemli
antik harikaları*

Anadolu'nun ambarı

TOKAT



Melbourne Kaliforniya Gaziantep Londra Malatya Lizbon Montreal

Klemantin Açık Mutfak Fırın & Pasta Evi'nin sahibi ve şefi Deniz Orhun, yaza veda ederken kışa hazırlanmak isteyenlere ev konserveciliğini anlatıyor.



Mutfak sırları



Bu ay

Meyveler

Mürdüm eriği, fındık, incir, üzüm, armut, kızılçık, böğürtlen, yaş antepfıstığı

Sebzeler

Mısır, pazı, barbunya, salçalık kırmızıbiber

Otlar

Biberiye, ısırgan, kuzukulağı, deniz börülcesi, şevketibostan, turp otu, hardal otu, defne yaprağı, adaçayı, kekik

Eyvah, yaz bitiyor...

Hepimizin evinde az çok reçel, turşu yapılır. Geçmişten günümüze gelen korma yöntemlerinden ilk akla gelenler bunlar. Peki ya ev konserveciliği? Ev konserveciliğiyle yiyeceklerin kullanım sürelerini uzatmak mümkün.

Yiyecekleri mevsimde alıp kış döneminde de el altında bulundurmamızın hem ev ekonomimize hem de ülke ekonomisine katkı sağladığına inanıyorum. Bu nedenle bu tekniği yaymayı görev biliyorum.

Konserve işine başlarken...

Öncelikle ısıya dayanıklı cam kavanozlara ihtiyacınız olacak. Bunların porselen, cam ya da metal kapakları olabilir. Kullanmadan önce soğuk su koyduğunuz bir tencerede kaynatın ve dolum yapana kadar sıcak suda bekletin. Kapaklarını da yıkamalı, sıcak suya daldırıp çıkarmalısınız. Yeni ve lastikli kapakları 10 dakika sirkeli suda kaynatıp durularsanız lastik kokusunu da gidemiştir olursunuz.

Kavanozların sığabileceği büyüklükte, paslanmaz çelik tencere edinin. Dördüncü tencerenizi de kullanabilirsiniz. Tencerenin tabanına, kavanozların tabana direkt temasını engellemek için tel ya da tahta ızgara koyun. Tenceredeki kavanozların üzerini dört parmak geçecek kadar su ekleyin. Geriye 4-5 santimetre kaynama boşluğu kalmalı.

Meyve ve sebzelerin en tazeyle

Konserveyi yapacağınız meyve sebze taze, hatta yeni toplanmış olmalı. Bayat sebzelerden yapılan konserve gıda zehirlenmelerine yapılan konserve ve meyveyi güzelce yıkayın. Mümkünse aynı boyda olmalarına ya da kesilmelerine dikkat ederek kavanoza yerleştirin.

Kavanozları iki yöntemle doldurabilirsiniz: sıcak doldurma ve soğuk doldurma. Sıcak doldurmada sebze ve meyve, yapışına göre tuzlu su ya da şurup içinde kaynatılır. Sıcak sudan çıkartılan kava-

“Ev konserveciliğinin hem ev ekonomimize hem de dolaylı olarak ülke ekonomisine katkı sağladığına inanıyorum.”

nozlar kuru bir bez üzerine alınır. İçleri sıcak meyve ve sebzeye doldurulur. Üzerine sıcak tuzlu su ya da şurup dökülür. Soğuk doldurmada ise sebze ve meyveler hazırlanıp soğuk bir şekilde kavanoza doldurulur. Sıcak şurup ya da tuzlu su, üzerine eklenir. Genelde vişne, kiraz, ahududu, kayısı gibi yumuşak dokulu meyve sebzeler soğuk olarak doldurulur.

Her iki yöntemde de 1-2 parmak boşluk kalacak şekilde kavanozları doldurun. Hafifçe tezgâha vurarak ağızda kalan hava kabarcıklarını çıkarın. Sıcak bezle kavanozların ağız kısımlarını sıkın ve sıkıca kapatın. Kaynatacağınız tencerenin içine, yerleştirdiğiniz ızgaranın üzerine koyun.

Yarım kiloluk kavanozlar 20-25 dakika, bir kiloluk kavanozlar 25-30 dakika kaynatılmalıdır. Kaynama işlemi bitince kavanozları su ılınıncaya kadar suda bekletilir, sonra kuru bir bezin üzerine alınır ve soğuması beklenir. Kavanozu kaldırmadan önce yan yatılıp sızıntı olup olmadığına bakabilirsiniz.

Deniz Orhun'un eylül ayı tarifi

Vişne konserve için iri, gösterişli vişneleri seçin.

Saplarını ayırın, çekirdeklerini çıkarın. Steril kavanozlara doldurup üzerine 1 ölçü şeker, 1 ölçü suyu bir taşım kaynatarak hazırladığınız koyu şurubu sıcakken dökün. Kavanozların havasını alıp kapaklarını kapatın. 1 litrelik kavanozları soğuk su dolu tencerede 25 dakika, ½ litrelik kavanozları 20 dakika pastörize edin.

Domates konserve için orta ya da küçük sert domateslerden seçin, bol suda yıkayın. Armut şeklinde soğuk suya alın; yani domatesleri şoklayın. Kabuklarını soyun. İsteddiğiniz boyda kesip steril kavanoza istifleyin. Ezik domatesleri biraz ısıtarak süzgeçten geçirin. Elde ettiğiniz sırayı kavanozun içine, tanelerin yanına dökün. Hava kabarcıklarını çıkartın. 1 litrelik kavanoza 1 çay kaşığı tuz koyarak ağızını iyice kapatın. 1 litrelik kavanozları 40 dakika, yarım litrelikleri 30 dakika pastörize edin.