

Yazın içinden reçel yapmak gelmiyor. Ağustosböceği gibi yazın biteceğini hesap etmek, çilekleri kirazları hapur hupur yerken biraz hüzünlendiriyor. Oysa kışın dirayetti meyveleri şekerle birleşince insanı bir başka heveslendiriyor. Bu hafta hep çok zor ve zahmetli zannedilen turunc macunu, zor kıvamı tutturulan kirece yatırılmış çıtır kabak ve sürpriz olarak da acı biber reçelimiz var



ŞAŞIRTAN ACI BİBER REÇELİ

Kıpkırmızı bir reçel. Bir kaşık alıyorsunuz tatlı-taze bir tadı oluyor, biraz sonra bir acı tat geliyor. Şaşıyorsunuz bu ne diye, sonra o tatlıyla acı karışıyor. "İki çok sevdiğim şey bir arada!" diye sizi güldürüyor. İster kahvaltıda yiğin isterseniz etlerin, mücverlerin yanında sos olarak kullanın.

Beş adet dolmalık biberi (yaklaşık yarım kilo) ince ince 2-3 milimlik küpler şeklinde doğrayın. 14 sıvı biberi çekirdeklerini olabildiğince çıkararak doğrayın. Üstüne iki buçuk bardak şekeri dokün, bu şekilde iki saat bekletin. Bir bardak soğuk içme suyu ekleyin. Önce kısık ateşte kaynamaya başlasın, orta ateşte arada üstündeki kırmızı köpüğü alarak yaklaşık 40 dakika pişirin. Altını kapatıp 8-10 damla limon sıkın, 10 dakika sonra kavanozlayın. Sos gibi kullanacağınızdan ufak kavanozlarda az az açıp kullanabilirsiniz.

Acı, tatlı ve sert KİŞ REÇELLERİ

Benim hep yapmaya çalıştığım; yemek kültürümün içindeki matematiği ve denklemleri çıkarabilmek. Dolayısıyla reçelleri tarif ederken önce reçelin matematiğinden başlamak istedim. Güzel bir reçel yapmak; meyvenin içindeki pektin, asit ve şekerin doğru dengelemesinden ibaret bir durum. Pektin, meyvelerin daha çok kabuk ve çekirdeklerinde olan jelleşmeyi sağlayan madde. Her meyvede farklı oranlarda bulunuyor. Meyvenin tam olmadan biraz önceki hali, pektini en zengin barındırdığı zaman. Ayva, ekşi elma ve alıça yüksek; çilek, armut, şeftali gibi meyvelerde düşük. Asit pektinin ortaya çıkabilmesine yardımcı olur, reçelin kristalize olmasını engeller. Limon suyu hem pektin hem de asit açısından zengin olduğundan dolayı reçellerin sonunda eklenir.

BİRKAC ÖNEMLİ İPUCU

✓ En fazla iki kilo reçel yapın. Miktar arttıkça pişme süresi uzadığından tadı değişiyor.

✓ Meyvelerin önce kısık ateşte tadının ve pektininin çıkması, sonra yüksek ateşte iç ısıyı yükselterek reçelleşmesi gerekiyor. Dolayısıyla meyvelere su eklerken soğuk su kullanılmalı.

✓ Reçelin içindeki su onunla uzun süre birlikte olacak. Musluk değil içme suyu kullanılmalı.

✓ Şeker katmadan evvel meyvenizin tadına-sertliğine bakın. Şeker ekledikten sonra sertleşeceğini hesaplayarak,

pişmişliğine karar verin. Arzu ettiğiniz yumuşaklığı şeker eklemeyen elde edin.

✓ Tencere şeker erimeden kaynamaya başlarsa, reçel kristalize olur. Bir gece evvelden şekerin meyvede bekletilmesinin bir sebebi de bu. Eğer uzun kaynaması gereken bir meyveye ekliyorsanız, bir bardak suyun içerisinde eritip o şekilde eklemenizi tavsiye ederim.

✓ Reçeli tabanı geniş bir tencerede yavvan şekilde yapın.

✓ Tencerede kaynamaya başladığında içinden karıştırmak gelecek, bunu yapmayın. Zaman zaman tencereyi kaldırdır dairesel bir şekilde çevirebilirsiniz. Ancak karıştırmak hem meyvelere zarar verecek hem de tencerenin içindeki ısıyı bozacak. Marmelatlarda da yemeklerde hiç kullanmadığımız bir tahta kaşık kullanın. Tatlılarda ve yemeklerde kullandığınız tahta kaşıklar ayrı olsun.

✓ Yöresine göre değişiklikler değişir, bazı reçellerin keyfini (ya da kefini) almak gerekir. Yani üstünde oluşan köpüğü.

✓ Reçelinizi yaparken tencereni-ze yakın olun.

✓ Reçelleri kavanozlarken kavanozu sonuna kadar doldurun.

✓ Kolay dağılacak meyvelerin reçellerini hemen kavanozlayın, parça meyveleri kavanozlamak için 5-10 dakika soğumasını bekleyin. Marmelatları biraz daha uzun bekletin. Ancak bu süre 15 dakikayı geçmesin. Reçel tencereyi mekânı bilip, yerleşmeye başlayacak.

REÇELİNİZ SORUN YARATIRSA

! KOK AKIŞKAN OLDUYSA:

Büyük ihtimalle suyu fazla gelmiştir veya pişerken yeterince buharlaşmamıştır. Yavvan tencerede ve kapaksız pişirmek bu sebepten önemlidir. Bir diğer sebep de pektin ve asit dengesizliği. Bunun için reçele biraz

limon sıkıp, yavaş yavaş tekrar kaynatmak iyi olur. **KRİSTALLEŞME:** Kaynamaya başlamadan evvel şekerin tamamı erimemişse ya da çok fazla şekerliyse olur. **KÜFLENİRSE:** Eski meyve başlamış meyvelerden yapılıyorsa, şekeri veya şerbeti az gelirse olur.



Marifetli Maarif Takvimi

✓ **Et ihmal etmeye başladığımız** Arjantin de GDO ile beslenmeye başladığına göre, kasapla dost olup etlerini nereden aldığını ayrıntısıyla öğrenmek farz oldu.

✓ **Kereviz ve ayıyaya** ağırlık verme zamanı.

✓ **İspanak ve pazın** çorba, yemek ve mücver yapıp, yeşilin keyfine varmalı.

29
Ocak
2011



HAFTANIN SÖZÜ

"Kaybedeceğimi bile bile neden mücadele ediyorsun" dedi. Öleceğini bile bile yaşadığını unuttuğu o an... Bozmadım. (Özdemir Asaf)

KİRECE YATIRILMIŞ KABAK

Kabaklar taze kesilmiş, yeşil tarafı hiç kalmadan soyulmuş olmalı. Bir kilo kabağı 1-2 santim genişliğinde ve 6-7 santim boyunda kesin. Bir tülbentin içine bir su bardağı sönmemiş kireci koyup, yaklaşık altı saat bekletin. Nalburlardan aldığınız toz kireç de olur, bulabilerseniz kaya şeklindeki kireç de. Toz kireç biraz daha yavaş etkisini gösterse de iyi sonuç alınır. Ara sıra karıştırın. Bu sırada kabakların ağırlığı yüzde 10 artacak. Kireçli sudan çıkarıp iyice yıkayın. Tencerede kaynayan suya atıp beş dakika kaynatın, buradan alıp soğuk suya



damla limon sıkın. Ateşten alıp 15 dakika sonra kavanozlayın.

FİYAKALI TURUNÇ MACUNU

Turuncun kabuklarını ince rendeleyle üstündeki gözenekleri muhafaza edecek kadar rendeleyn. Turunçları dört parçaya ayırıp dilimlerini içlerini alın. Kabuklarını beyaz bağlarının fazlalarını elinizle ve meyve bıçağıyla temizleyin. Bu turunçların sularını sıkarak limon niyetine kullanabilirsiniz. Dilimleri silindiri şeklinde kıvrarak, uzun çift kat iplikli iğneye geçirip bir turunç kolyesi yapın. Bunu yapabilmek için sıkı sıkı dizmeniz gerek. Sonra kolyeleri su dolu kapta güneş görmeyen serin bir yerde bir gün bekletin. Kimileri acısı çıksın

diye 2-3 gün bekletiyor ancak bu şekilde tadı çok yumuşuyor, turuncu turunç yapan kekrek, iç gıcıklayan tarafı yok oluyor. Bir gece atırlı, gün içinde bir kez suyunu değiştirin yeter. Sonra kabukları 10 dakika soğuk suya koyup kaynatın. Bu suyu süzüp bir kez daha soğuk su koyup, 10 dakika kaynatın. Son olarak soğuk suya koyup bu sefer yumuşayınca kadar pişirin. Bu en az 20 dakika alır. Piştiğini anlamak için bir topluğune batırıp çıkarın, iğne turuncu yerinden hareket ettirmede kıvam 'tamam'

demektir. Pişen kabukları, bir limon sıkılmış suya alın, bir saat bekletin. Daha sonra kolyeyi kesip turunçları ipten çıkartın. Tencereye dizin. Beş bardak şeker koyup dört saat bekletin. Sonra üç bardak soğuk içme suyu ekleyip tencereyi elinizle dairesel şekilde çevirerek erimemiş şekerin erimesini sağlayın. Reçelleşinceye kadar pişirin. Şerbeti koyulmuş ocağın altını kapatıp 8-10 damla limon sıkıp, elinizle tencereyi çevirerek karışmasını sağlayın. Kaşık kullanmayın. 10 dakika soğutup kavanozlayın.

