

Değerli Müşterimiz!

Yeni kapaklı kavanozlarınızda reçel, marmelat ve jöle yapabilirsiniz.

Size bol eğlence ve başarı diliyoruz.

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Emniyet & Temizlik

- Yanıkları ve haşlanmaları önlemek için kavanozları ve kapakları kaynatırken uygun bir konserve maşası kullanın.
- Hasarlı kavanozları kullanmayın. Kaynatmadan önce her zaman kavanozların ve kapakların hasar görmemiş olmasını kontrol edin. Sağlam kapatmayacakları için yamulmuş kapakları kullanmayın. Kavanozları açmak için kapak kenarlarına hasar verebilecek alet kullanmayın.
- Kavanozlar maks. 100 °C ısıtılabilir. Ancak kavanozlar ve kapaklar darbelere dayanıklı değildir, yani 50 °C 'den yüksek dalgalı sıcaklıklara maruz bırakılmamalıdır.
- Bu yüzden soğuk kavanozlara asla sıcak reçel vs. doldurmayın, bunun yerine kavanozları her zaman önceden ısıtın! Kavanozları önceden ısıtmak için onları asla sıcak ızgara veya sıcak fırın tepsisinin üzerine koymayın.
- Kapaklar maks. 100 °C ısıtılabilir.
- **Doldurma:** Kavanozları kaynatılmış sıcak malzemeyi doldurmadan **önce**, örn. sıcak reçel, nemli sıcak bir bezin üzerine koyun. Böylece kavanozların çatlamalarını önlersiniz.
- Sıcak kavanozları ani bir şekilde soğutmaya almayın!
- Temizliğe dikkat edin!

- Kavanozları ve kapakları kullanmadan hemen önce sıcak suda bir miktar bulaşık deterjanı ile yıkayın ve temiz su ile durulayın. Kavanozlar ve kapak bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.

Ev yapımı reçelinizin uzun süre dayanıklı olması için bazı kurallara dikkat edilmelidir:

- **Kaynatma:** Kavanozları, mikroplardan arınmış olması için her kullanımdan hemen önce kaynatın. Mantarlar ve mantar hücreleri yalnızca 100 °C'de ölürler. Bunun için kavanozları **soğuk** suyla dolu bir tencereye koyun ve suyu kavanozlarla birlikte ısıtın.
- Ayrıca kapakları yakl. 15 dakika kaynar suya daldırın.
- Kavanozları tencereden çıkarın, kalan pişirme suyunu dökün ve kavanozları, açıklığı yukarı bakacak şekilde yeni yıkanmış bir bulaşık bezi üzerinde kurumaya bırakın. Kavanozu veya üst kenarını artık çıplak elinizle tutmayın.

Öneriler & Püf noktaları

Koyulaşma testi

- Koyulaşma testi için bir çay kaşığı reçel veya marmelat alın ve soğuk bir porselen tabak üzerine koyun. Numune soğuduğunda, koyuluk kıvamı beklentinize uyuyor mu diye kontrol edin. Numune çok sıvı haldeyse, marmelatı daha fazla kaynatın; gerekirse koyulaştırma şekeri ilave edin. Numune çok koyu ise biraz sıvı ilave edin ve hepsini sadece kısa süreliğine kaynamaya alın.

Kavanozları doldurma

- Kavanozları nemli bir bez üzerine koyun ve reçeli kaynatıktan hemen sonra sıcak şekilde (88-95 °C) önceden iyice ısıtılmış kavanozlara doldurun. Kavanozları, en fazla kavanoz dışının tepesine kadar, yani kenarın yakl. 15 mm altına kadar doldurun.

Öneri: Özel bir doldurma hunisi kullanın.

- Kavanozları doldurduktan sonra kapaklarını kapatmadan önce kenarlarını silin. Aksi halde içindeki malzemenin dayanıklılık süresini etkileyebilir.
- Önceden ısıtılmış kapakları, kavanozları doldurduktan hemen sonra elinizle dikkatlice kapatıp sıkın. Dikkat: Doldurulmuş cam kavanozların kapağı aşırı şekilde döndürülürse kapakların fazla döndürülmesine yol açılabilir!

Soğutma

- Temiz bir çalışma şeklinde kavanozları şimdi normal oda sıcaklığında yavaşça soğumaya bırakabilirsiniz. Kavanozları asla buzdolabına ya da soğuk hava depolarına koymayın! Kuşku halinde doldurduğunuz kavanozları sıcak su banyosunda yaklaşık 10 dakikalığına tekrar kaynatın ve yavaşça soğumaya bırakın.
- Soğutma sayesinde kavanozlarda, kapakların hava geçirmeyecek şekilde kapanmasını sağlayan vakum oluşur.

Kaynatılmış malzeme

- Doldurmanız başarılı bir şekilde gerçekleştiyse kavanozda negatif basınç oluşur ve böylece kapağın ortası içe doğru bükülür. Daha sonra kapağı açtığınızda, belirgin bir ses duyulur ve kapak ortası eski pozisyonuna geri sıçrar.
- Kaynatma başarılı olmadıysa, zamanla kavanozda kapak ortasını yukarı bastıran mayalama gazları oluşur. Kapak sonradan kolayca açılırsa ve bu anda „Plopp“ diye bir ses çıkmazsa, büyük olasılıkla bozulmuş olduğundan içeriğin tüketilmemesi gerektiğinin bilincinde olun.

Tarif

Aşağıdaki tarif, her biri 210 ml olan 6 kavanoz içindir. Daha fazla kavanoz doldurmak istiyorsanız malzemeleri ona göre çoğaltın.

Mürverli çilek reçeli

her biri yakl. 210 ml olan 6 kavanoz için

Hazırlanış: 30 dak. | her bir porsiyon 40 kcal

Malzemeler

2 kg çilek, 5 yemek kaşığı limon suyu, 1 kg pektinli şeker 2:1, 10 tane tamamen açmış mürver çiçeği başı

Hazırlanışı

1. Çilekleri yıkayın, temizleyin, suyunu süzün ve küçük parçalar halinde kesin. Bir tencere içinde limon suyu ve koyulaştırma şekeri karıştırın ve patates tokmağı ile iyice ezin.
2. Mürver çiçeklerinin içinde bulunan olası haşereleri yok etmek için kısaca yıkayın ve iyice silkeleyin. Çiçekleri koparın.
3. Çilek karışımını karıştırarak pişirin ve yakl. 4 dak. kaynamaya bırakın. Çiçekleri içine ilave edin ve hepsini tekrar kaynatın. Hemen kaynar su ile çalkalanmış kavanozlara doldurun ve bunları kapatın. Serin bir yerde saklayın - böylece çilek reçeli yakl. 1 sene dayanır.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır

Ürün numarası: 610 891

Tchibo için özel

olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH,
Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr