

Küçük bir reçel müşterisi

- Emniyet & Temizlik
- Öneriler & Püf noktalar
- Tarif „Mürverli çilek reçeli“

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



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Ürün numarası: 338 325

Değerli Müşterimiz!

Yeni reçel kavanozlarınız, görünür ve duyulur şekilde sıkı kapanan ve kavanozların içeriği bozulmamış ve iyi olduğu görünen özel kapaklar ile tasarlanmıştır.

Size bol eğlence ve başarı diliyoruz.

Tchibo Ekibiniz

Emniyet & Temizlik

- Hasarlı kavanozları kullanmayın. Kaynatmadan önce 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. Sıcak kavanozları ani bir şekilde soğutmaya almayın!
- Camlar şoka karşı dayanıklı değildir. Bu nedenle camları sıcak ızgara veya sıcak bir fırın tepsisinin üzerine yerleştirmeyin. Gerekliğinde camları **soğuk** ızgaranın üzerine koyun ve ızgarayı camlarla birlikte önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Bu şekilde camlar yavaşça ısıtılır, sağlam durur ve ısıya karşı dayanıklı olur.
- Kavanozları kaynatılmış sıcak malzemeyi doldurmadan ÖNCE, örn. sıcak reçel, nemli sıcak bir bezin üzerine koyun. Böylece kavanozların çatlamalarını önlersiniz.
- Temizliğe dikkat edin!

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

- Kavanozları, mikroplardan arınmış olması için her kullanımdan hemen önce kaynatın. Mantarlar ve mantar hücreleri yalnızca 100 °C'de ölürler. Çoğu bulaşık makineleri yaklaşık 60 °C'ye ulaşırlar, bu yeterli değildir!
- Kavanozları yeni yıkanmış bir bulaşık bezi üzerinde ağzı aşağıya bakacak şekilde kurumaya bırakın. Kavanozu veya üst kenarını artık çıplak elinizle tutmayın.
- Kapakları iki ile üç dakika arası kaynar suya koyun ve biraz sirke ilave edin. Kapakların iç kısmı yağlı, yapışkanlı veya hatta küflenmiş ise sirkeli suda daha fazla bekletin.

Öneriler & Püf noktaları

- Koyulaşma testi: Koyulaşma testi için bir çay kaşığı reçel veya marmelat alın ve 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.
- Yapılacaklar: Reçeli kaynattıktan hemen sonra sıcak şekilde (88-95 °C) önceden iyice ısıtılmış kavanozlara doldurun. Yakl. 5 mm tepe boşluğu bırakın. Önceden ısıtılmış kapakları elinizle çevirerek kavanozları derhal kapatın.
Temiz bir çalışma şeklinde kavanozları şimdi yavaşça soğumaya bırakabilirsiniz. Kuşku halinde doldurduğunuz kavanozları sıcak su banyosunda yaklaşık 5 dakikalığına tekrar kaynatın ve yavaşça soğumaya bırakın. Soğutma sayesinde kavanozlarda, kapakların hava geçirmeyecek şekilde kapanmasını sağlayan vakum oluşur.
- Dolum miktarına dikkat edin: Kaynatılmış malzemeyi maksimum 5 mm kenarın altına kadar doldurun.
- Kavanozun ağzını doldurduktan sonra silerek temizleyin, aksi takdirde reçelin dayanıklılığı olumsuz etkilenebilir.
İpucu: Özel bir doldurma hunisi kullanın.
- Bazı insanlar, reçelin üst kısmına roma batırılmış bir parça kağıt koyduğunda mikropların uzak tutulacağı konusunda çok iddialılar.
- Doldurulmuş cam kavanozların kapağı aşırı şekilde döndürülürse kapakların fazla döndürülmesine yol açılabilir. Bu nedenle kapakları her zaman dikkatlice sadece **elinizle** çevirerek takın.
Kapak daha sonra zor açılıyorsa, kaşık sapı vb. ile kenarını kaldırarak kavanoza hava girmesini sağlayın. Devamında kapak her zamanki gibi açılır.
- Kavanozları normal oda sıcaklığında yavaşça soğumaya bırakın. Buzdolabına veya çok soğuk depolara koymayın!
- Kapalı olan kavanozlar akıllı tasarımı sayesinde üst üste yığılabilir.
- Kaynatılmış malzeme:
 - **Kaynatma başarılı olduysa**, kavanozda bir vakum oluşur bundan dolayı **kapak ortası içe doğru çıkıntı yapar**. Daha sonra kapağı açtığınızda, belirgin bir ses duyulur "Plopp" 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 bilincindedesiniz.

Mürverli çilek reçeli

Her biri yakl. 210 ml olan 6 adet reçel cam kavanozu

Hazırlanışı: 30 dak. | her bir porsiyon 40 kcal

Malzemeler

2 kg çilek

5 YK limon suyu

1 kg Koyulaştırma şekeri (2:1)

10 adet tamamen açmış mürver çiçeği

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 cam kavanozlara doldurun ve bunları kapatın. Serin bir yerde saklayın - böylece çilek reçeli yakl. 1 sene dayanır.

Tarif:

Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı

© 2017 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH

Tüm haklar saklıdır