



Kapaklı kavanoz

Ürün numarası: 374 684 (6'lı set) / 376 634 (24'lü set)

 Ürün bilgileri ve tarif

Değerli Müşterimiz!

Yeni kavanozlarınızda reçel, marmelat ve aynı zamanda tuzlu yemekler de konserve yapabilirsiniz.

Size bol eğlence ve başarı diliyoruz.

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Emniyet & Temizlik

- 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. Kavanozlar ani ısı değişimlerine karşı dayanıklı değildir. 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. 120 °C'de ısıtılabilir.
- **Ön ısıtma:** Kavanozları **kapaksız** bir şekilde **soğuk** ızgaranın üzerine koyun ve **soğuk** fırının içine sürün. Ardından fırını 70 °C'ye ayarlayın ve kavanozların yakl. 20 dakika ısınmasını bekleyin. Bu şekilde camlar yavaşça ısıtılır, sağlam durur ve ısıya karşı dayanıklı olur. Alternatif olarak kavanozları suda ısıtabilirsiniz, bunun için kavanozları soğuk suyla dolu bir tence-reye koyun ve suyu kavanozlarla birlikte ısıtın.

- **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 her zaman elde yıkayın. Kavanozlar ve kapaklar bulaşık makinesinde yıkanmak için uygun değildir.

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 ölürlür.
- Kavanozları yeni yıkanmış bir bulaşık bezi üzerinde ağzı aşağıya bakacak şekilde kurumaya bırakın. Kavanozu veya üst kenarını artık çıplak elinizle tutmayın.
- Kapakları 2 ile 3 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.

Kavanozları doldurma

- Reçeli kaynattıktan hemen sonra sıcak şekilde (88-95 °C) önceden ısıtılmış kavanozlara doldurun. Kavanozları kenarın maks. 5 mm altına kadar doldurun. İpucu: Özel bir doldurma hunisi kullanın.
- Kavanozları doldurduktan sonra kapaklarını kapatmadan önce kenarlarını silin. Aksi halde içindeki malzemenin dayanıklılık süresini etkileyebilir. İpucu: Küfleri uzak tutmak için marmelatın üzerine roma batırılmış bir kağıt koyun.
- 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 5 dakikalığına tekrar kaynatın ve yavaşça soğumaya bırakın.
- Soğutma sayesinde kavanozlarda, kapakların hava geçirmeyecek şekilde kapanmasını sağlayan vakum oluşur.
- Kapak daha sonra zor açılıyorsa, kaşık sapı vb. ile kenarını kaldırarak kavanoza hava girmesini sağlayın. Devamında kapak her zamanki gibi açılır. Bu sırada kapakların hasar görmemesine veya yamulmamasına dikkat edin, aksi halde bir sonraki dolduruşunuzda sıkıca kapanmaz!

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 „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 bilincinde olun.

Tarif

Aşağıdaki tarif yakl. 6 tane 210 ml'lik kavanoz doldurur. 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 pektinli 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
© 2019 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır