

## Reçel yapýmý

Ýmece Evinde Reçel yapýmý; ÝNCÝR REÇELÝ Bölgemizde yemiþ deneni incir meyvesi, meyve olarak ya önce bazý incir aþaçlarý erken meyve verir. Ama bunlar yenmez. Hem kuru olur hem de acý. Meyve olarak yenmeyen bu incirleri reçel yapýyorlardý, bizde yapalým öðrenelim dedik bir önceki sene. Pimdi artýk deneyim sahibi olduðumuz için gittik apýlanmamýþ incir aþacýnýn yanýna. Apýlanmamýþ erkek incir de denir. Ýncirleri akþamüstü toplamak daha uygundur. Ýncir sütü kimileri için alerjik olabildiði gibi, çýplak elle de toplanmamalý, sütünün deðiðiði bölgelerde güneþle temas kahverengi lekeler oluyor. Ölçümüzü 250 tane orta boy incir için 3,5kg þeker þerbeti için ol belirledik. Ýncirleri toplayýp ertesi güne kadar beklettik. Ýncirler sivri bir býçak yardýmýyla 5 yerinden derince deldik. Ýykayýp odun ateþi ile kaynayan su dolu çelik kazana attýk. Bu iþlemi iki defa yaptýk, incirin acýlýðýný atmak için. Bir taraftan da þerbeti hazýrladýk 3,5 kg þekere 1 litre su ilave edip baþka bir saç ayaðýna, ateþe koyduk. Þeker kaynayýp köpürmeye baþla kristalleþmesini önlemek ve yoðunlaþması için 1 limon sýktýk. Ve hazýrladýðýmýz þerbeti incirle haþlandýðý kazana ilave ettik. Birlikte 1 saat kadar kaynadýktan sonra, yoðunlaþmaya baþlayınca ki bu kývama aþçý karar verir) ateþten indirip kavanozlara koyarak kapaklarýný kapattýk. Aaa bu arada üretim süresince tadýný kontrol etmeyi ve üretimden sonra reçellerimizi tadarak kutlama yapmayı ihmal etmedik :-)) ÇÝLEK REÇELÝ. Bizim çilekler sizin bildiðiniz çileklerden deðil öncelikle. Kazdağýndaki tüm köylerde çilek olur ama bir köy var ki Aralýk ayýna kadar çilek yetipir. Adý Yabyer olan bu köy Kazdağýnın Eybek tepesinin eteðindedir. Ýkliminden ve yerel tohumundan olsa gerek ki Mayýsýn ilk haftasý baþlayan çilek hasadý Aralýða kadar sürer. Ve bu köyde hala doðal tarýmda ýsrar eden iki aile vardýr ki biri Bedriye ablamýzdýr. Geçen gün bizim için 2.kez çileðini topladý ve bizde reçelini yaptýk. Ama elbette önce yýlın ilk çilek partisini yaptý :-)) Çilekleri yapraklarýndan ayýrdýk. Sepet içerisinde suya daldýrarak, kumlarýndan iyice arýndýrýlmasýný saðladýk. Ýyice süzülmüþ çilekleri, birebir oranda þekere yatýrdýk. Bu iþlemi bir öncekinden yaptýk ki þekeri iyice emebilsin ve suyunu býrakabilsin. Birebir ölçüyü seçmemizin nedeni, çileklerimiz çok tatlı olmamasýydý. Sonrasýnda miktar çok olduðu için odun ateþinde piþirdik. Ateþ öncelikle çok harlı olmamalý ki þeker eriyebilsin, sonrasýnda ise, ateþi harladýk. Kontrollü yaptýk, çilek çok hýzlı köpürüp taþabilir. Kaynama baþlayınca üzerindeki köpüdü aldýk, kaynatýlýnca limon suyunu ilave ettik. Þerbeti istediðimiz kývama ulaþýnca ateþten indirdik, baþka bir kazanda kaynatýp steril hale getirdiðimiz kavanozlara doldurduk ve kapaklarýný kapattýk. Afiyet olsun :-)) Ýmece Evi-Mayýs 2008www.imeceevi.org