

Yeşil Teknik

Cenk Durmuşkahya
cdkahya@hotmail.com

Enerji Deposu Üzüm

Kültüre alınan ilk meyvelerden biri olan üzüm binlerce yıldan beri sofralarımızı süslüyor. Bu ay üzümünden yeşil teknikle üretilen yiyecekleri inceleyeceğiz.

Arkeolojik kayıtlara göre bilinen en eski meyve olarak kabul edilen üzüm, yaklaşık 6000 yıldan beri insanoğlu tarafından kullanılıyor. Önceleri yabani olarak doğadan toplanan üzümler taze olarak tüketiliyordu. Daha sonraları tarımın keşfedilmesiyle buğday, arpa, pirinç ve mercimek gibi önemli besleyici bitkilerin evcilleştirilmesinden sonra tarımı yapılan ilk meyvenin üzüm olduğu kabul ediliyor. Bu nedenle üzüm botanik ve tarım tarihi açısından çok önemli bir yere sahip.

Asmağiller ailesi (Vitaceae) üyesi olan ve bilimsel adı *Vitis* olan asmalar, kuzey yarıkürede yayılış gösteren bir bitki grubu. Dünya genelinde yaklaşık 50 türü bulunan asma çeşitlerinin tümünün meyveleri yenilmiyor. Bizim üzüm olarak bildiğimiz yabani asma türü *Vitis sylvestris* ülkemizde doğal olarak yetişiyor. *Vitis vinifera* yani kültürlü yapılan sofralık üzümün en yakın akrabası bu yabani türün anavatanı Akdeniz. Bu bitki, ülkemizin dışında Karadeniz'in güney kısımları, İtalya ve Fransa'da doğal olarak bulunuyor. Bu nedenle üzümün ilk kez Fırat ve Dicle nehirleri arasında kalan verimli topraklarda kültüre alındığı kabul ediliyor.

Günümüzden binlerce yıl öncesinde üzümler, sahip oldukları salkım yapısı ve kırmızı - siyah renkleriyle ormanlarda atalarımızın ilgisini çekiyordu. Ağaçların üzerine sarılan sarmaşıklardan sallanan bu etli sulu yapıdaki meyveler, diğer meyvelere göre daha fazla göze çarpıyordu. O dönemlerde sadece ormanlardan toplanan bu meyveler, içeriğinde bulunan mineraller ve şeker sayesinde diğer besinlere göre oldukça yüksek miktarda enerji veriyordu. Ayrıca dalında kendiliğinden kuruyan üzüm taneleri de uzun bir süre bozulmadan saklanabiliyordu.

Milattan önce 2000 - 2500 yıllarına kadar doğal ortamdan toplanan üzümler yavaş yavaş evcilleştirilmeye başlanıyor ve bahçelere dikiliyor. Anadolu'da yapılan arkeolojik çalışmalara göre, Çorum Alacahöyük'te bulunan kral mezarlarından çıkarılan ve MÖ 2300 yıllarına ait olduğu bildirilen, altından yapılmış şarap kadehi ile şarap testisinin bulunması, daha sonraki yıllarda MÖ 1800-1500 yılları arasında Hititler döneminde bağcılığın çok gelişmiş olduğu ve tanrılara dini törenlerde üzüm ve şarap ikram edilmesi, üzümün binlerce yıldır ülkemizde yetiştirildiğini gösteriyor.

Asmalar, çok yıllık odunsu gövdeleri olan tırmanıcı çalılar. Antik çağın en önemli doğa bilgincilerinden olan Plinius, asma kütüklerinin yaklaşık 600 yıl yaşayabildiğini söylüyor. Günümüzde bu kadar yaşlı asmalara rastlanılmasa da, Ege Bölgesi'nin kıyı kesimlerinde bulunan ve özellikle

terk edilmiş eski Rum köylerinde 100 yaşını geçmiş asmalara rastlanılabiliyor. Tırmanıcı bir bitki olan asmalar, sülük adı verilen kısa sürgünleriyle duvarlara ya da ağaçların üzerlerine tırmanabiliyorlar. Toprak bakımından fazla seçici olmayan asmalar kışın yaprak döküyorlar, aşırı soğuk ve sıcaktan çabuk etkileniyorlar.

Dünya genelinde birçok ülkede tarımı yapılan üzümün yaklaşık 10.000 ırkı bulunuyor. Diğer bitkilerle karşılaştırıldığında bu kadar zengin çeşitliliğe sahip bir tür bulunmuyor. Ülkemizdeyse Anadolu'ya özgü yaklaşık 1.200 üzüm ırkı mevcut. Ancak bunlardan yalnızca 50-60 tanesinin kültürlü yapılıyor. Bu türler içerisinde en önemlileri; adakarası, misket, çekirdeksiz, müşküle, narince, razakı, yapıncak, öküzcüğü ve kalecik karası.

Üzüm, zengin karbonhidrat içeriği nedeniyle iyi bir enerji kaynağı, sahip olduğu B1, B2 ve diğer mineral maddeleri bakımından da iyi bir besin ve iyi bir ilaç. Bu nedenle üzüm önceleri sadece taze olarak kullanılırken, faydalı olması nedeniyle çeşitli şekillerde saklanmaya çalışılmış. Mevsimi olmayan dönemlerde de üzümün yararlanabilmek için çeşitli ürünler geliştiriliyor. Üzümlü saklamanın en basit yolu kurutmak. Yapılan bilimsel çalışmalar sonucunda kuru üzümün çoğu kez taze üzümünden daha faydalı olduğu ortaya çıkarılmış. İyi bir gıda maddesi olan kuru üzüm, çok basit bir teknikle hazırlanıyor. Buna göre olgunlaşmış üzümler, potasyum karbonat ve zeytinyağından oluşan bir çözeltiye batırılarak güneşe serilerek kurutuluyor. Böylece kurutulmuş üzümler birkaç yıl korunabiliyor.

Üzümlü saklama yöntemlerinden en önemlisi de şarap yapmak. Taze üzümlerin depo edilirken ezilmesi ve kabuklarında bulunan bakterilerin faaliyeti sonucunda mayalanan üzüm suyu ya da eski adıyla üzüm zehri, yıllar içerisinde şarap haline almış. Şarap yapımını bir başka zamana bira-

karak bugün sizlere yüzlerce yıldır aynı şekilde uygulanan üzüm saklama yöntemleri pekmez, pestil, sucuk ve köfter yapımını anlatacağız.

Pekmez, şaraptan farklı olarak üzümün alkolsüz bir şekilde sıvı olarak saklanmasını sağlayan yöntem. Pekmez yapmak için önce üzümler temizleniyor ve yıkıyor. Daha sonra bu üzümler ezilerek şıra adı verilen suyu çıkarılıyor. Şıra derin bir kaba alınarak kaynatılmaya başlanıyor. 50-60 °C ve kadar ısıtıldıktan sonra içerisine pekmez toprağı adı verilen kireç bakımından zengin ve marn özelliği gösteren toprak ekleniyor. Bu toprağı şıranın içerisine koymanın amacı, pekmezin berraklığını sağlamak. Şıranın içerisinde bulunan renk ve çeşitli depo maddeleri pekmez toprağı yardımıyla kazanın dibine çöküyor ve böylece duru bir pekmez elde ediliyor. Pekmez iyice kaynatıldıktan sonra üzerindeki köpükler alınıyor ve 4-5 saat dinlendirildikten sonra dip kısmındaki çökeltiliye dokunulmadan temiz bir kaba aktarılıyor. Bu şekilde hazırlanan pekmez, uzun zaman bozulmadan kullanılabiliyor. Bir diğer yöntemde de pekmez ısıtılmadan yapılıyor. Günbalı denilen bu yöntemde, pekmez yapılacak şıra, geniş kaplara dökülüyor ve güneşte bekletilerek suyu uçuruluyor. Pekmeze göre daha fazla emek isteyen günbalı daha koyu ve daha tatlı oluyor. Bazı bölgelerde pekmez sıvı olarak değil de katı olarak da hazırlanabiliyor. Bunun içinde yukarıdaki gibi hazırlanan pekmez içerisine pudra şekeri, yumurta akı, ekmeke ve bir parça eski pekmez ilave edilerek mayalanıyor ve böylece pekmez katı hale dönüşüyor.

Pestil ve sucuk da pekmez kullanılarak hazırlanıyor. Pestil hazırlamak için, pekmez hazırlandıktan sonra içerisinden bir kısmı alınarak ağırlığının onda biri oranında nişasta ya da düşük randımanlı unla karıştırılıyor. Bulamaç adı verilen bu karışım, geriye kalan pekmezin içerisine eklenerek ısıtılmaya devam ediliyor. Yoğunlaşan bu karışım ateşten alındıktan sonra, tahtadan yapılmış kalıplara ya da kalın bir bez üzerine serilerek güneşte kurutuluyor. Böylece sertleşen pekmez pestil haline geliyor. Sucuk yapımıdaysa, ipe geçirilmiş cevizler yoğunlaştırılmış pekmez içerisine bandırılıyor ve o şekilde kurutuluyor.

Köfterse yine pekmezden yapılan ancak pestilden daha kıvamlı olan bir yiyecek. Köfter yapmak için pekmez sevizde bir oranında nişasta ya da kaliteli unla karıştırılarak 1 saat kadar pişirilerek tepsilere dökülüyor. 1 gün bu şekilde kurutulan köfter, baklava şeklinde kesiliyor ve tekrar güneşte kurutuluyor. İyice kuruyan köfterler kutulara dizilerek 1-2 ay saklanıyor. Bu süre sonunda üzerleri şekerlenen köfterler tüketime hazır hale geliyor.

Üzümlerin bol olduğu bu ayda sizde kendinize enerji yiyeceği olarak pekmez, pestil ya da köfter hazırlayabilir ve kışın soğuktan üzümün ısıtıcı özelliğiyle korunabilirsiniz.

