



Kendimiz Yapalım

Birol Kılıkış

Güneşli Mini Meyve Kurutucu Yapalım

Meyve ve Sebzeleri uzun süre saklamak için kullanılan en eski yöntem kurutmadır. Binlerce yıldır kullanılan ve açık havada güneş altında yere serilen örtüler üzerinde veya iplere, dallara asılarak yapılan kurutma binlerce yıldır kullanılmakta. Bu güne kadar hemen hiç değişmeyen bu yöntemin tek ciddi alternatifi 18. yüzyılda konserve tekniğinin gelişmesi oldu. Kurutmanın ise konserveye göre hâlâ üstünlükleri mevcut. Örneğin gıda değeri daha yüksek ve tadı daha doğal. Ayrıca konserveye göre kurutulmuş gıdalar daha az yer kaplıyor. Hemen hemen tüm meyveler ve sebzeler kurutulabilir. Et ve balık kurutması da mümkün olmakla birlikte bozulmaya karşı ek önlemler gerekir. Meyve ve sebzeler günümüzde endüstriyel olarak da kurutulmakla birlikte doğal tadı-

nın bir ölçüde kaybı söz konusu.

Günümüzde kurutulmuş meyve ve sebzelerin de pahalı olduğu bir gerçek. Halbuki kendimiz mutfağımızda saklayabileceğimiz ve balkonda ya da cam kenarında evimizin içersinde meyve ve sebze kurutabiliriz. Şekilde mutfak ölçülerinde optimize edilmiş bir mini güneşli kurutucu görülmektedir. Bu kurutucunun 3 adet tepsisi bulunmakta ve yaklaşık 1,5 ila 2 kg yaş meyveyi güneşli havada 3-5 günde kurutabilme kapasitesi bulunmaktadır. Kurutucunun ana kasası 2 cm kalınlığında suntaadır. Şekle göre kesilecek suntalar köşelere çita çakılarak birbirine çivi ile sabitlenir. Kolay yıkanıp temizlenmesi için uygun ölçülerde hazır alüminyum tepsilerin kullanılması tavsiye edilir. Bu tepsilere el matkabı ile 3-4 mm çapında birçok

delikler açılarak tepsilerden havanın kolayca geçmesi sağlanmalıdır. Bu delikler açıldıktan sonra metal parçaları (çapaklar) demir fırça ve zımpara ile alınmalıdır. Tepsiler kurutucu içersinde kolayca gidip gelecek sürgüler üzerine konulur. Bu sürgüler basit çıtaların kurutucu ana kasasına içerden çivilenerek oluşturulabilir. Ön yüzeydeki cam ve dolayısıyla ana kasanın eğimi bulunan yönenin enlemine eşit olmalıdır. Bu cam ana kasaya tahta bir çerçeveye monte edilip yağmura karşı kenarları yalıtılır. Ana kasanın ön altına şekilde görüldüğü üzere havanın serbestçe gireceği ızgaralı bir giriş yapılır. Dış fiziki etkenlerden korumak için tel veya naylon kafes teli gerilir. Aynı şekilde, arkadaki açılabilir kapak üzerinde de aynı ölçülerde ızgaralı bir çıkış yapılır. Giriş ve çıkışlara basit sürgüler takılarak kurutucu içersindeki sıcaklık ve hava debisi ayarlanabilir. Kurutucu içersinde tepsilerin bulunduğu yere yakın ve ön cam kapaktan izlenebilecek fakat doğrudan güneş görmeyen bir yere basit bir termometre asılarak kurutma için tavsiye edilen hava sıcaklığı ölçülür. Tüm sebze (fasulye, pirinç hariç) ve meyveler için 55-60°C, baharat için 40-45°C, pirinç fasulye gibi ürünler için 45°C uygun sıcaklıklardır. İnce dilinmiş ürünler tepsiyeye dizildikten sonra arka kapak kapatılır ve basit bir mandalla dış etkilerden açılması engellenir. Ön cam kapak güneş gören bir konumda olacak şekilde kurutucu balkona, bahçeye, veya geniş bir cam önünde evin içersine yerleştirilir. Kurutucuya ön cam kapaktan giren güneş ışınları içi siyah boyalı duvarlarının yardımıyla da sera etkisi göstererek, içeri giren taze havayı ısıtır. Isınan taze hava kurutucu içersinde doğal olarak yükselir ve tepsilerdeki delikler ve kurutulacak ürünler arasından geçerek, nemlenir ve arka kapaktaki ızgaradan dışarıya çıkar. Kurutma süresi ve iç sıcaklık hava giriş ve çıkışlarına konulacak basit sürgülerin az veya çok açılmasıyla kontrol edilebilir. Eğer kurutucu dışarıdaysa ve geceleri çok soğuksa kurutucunun dış yüzeyleri straporla yalıtımlı hale getirilebilir, ön cam kapaksa kalın bir örtüyle ertesi güne kadar örtülebilir. Bu basit kurutucunun daha mükemmel hale gelmesiyle sizin elinizde..

