

Gıda Günlüğü

Gülgün AKBABA

ANÇUEZ NEDİR?

Daha çok Karadeniz kıyılarına özgü, küçük boy- lu, sırtı mavimsi yeşil, başının yanları ve karnı altı gü- mişi renkli, karnında pulları olmayan, burnu sivri ve çı- kıntı şeklinde uzamış, alt çenesi sivri olan balığın adı nedir diye sorsak, kuşkusuz hepimiz hamsi'den bah- sedildiğini anlarız.

Yenilebilen kısımları vücut ağırlığının yaklaşık % 70'ni oluşturan bu balık, insan gıdası olarak taze, don- durulmuş, tuzlanmış, tütsülenip tuzlanmış, konserve edilmiş, balık yağı şekline getirilmiş olarak tüketilmek- tedir.

Tuzlanıp fiçılara basılan hamsinin lezzeti, eskidik- çe daha da artar. Ançuez de hamsiden yapılır (genel- likle hamsiden yapılan ançuez bazan çaça, sardalya ve tirsli balıklarından da yapılmaktadır). Avlanan iri hamsi- lerin başları koparılıp, kannları temizlendikten sonra ya- pılan tuzlu ve yağlı balık ezmesine "ANÇUEZ" denir. Ançuez, balık tuzlandıktan üç ay sonra yenicek hale gelir. Hamsi tuzlamanının tersine ançuezin eskimiş makbul değildir.

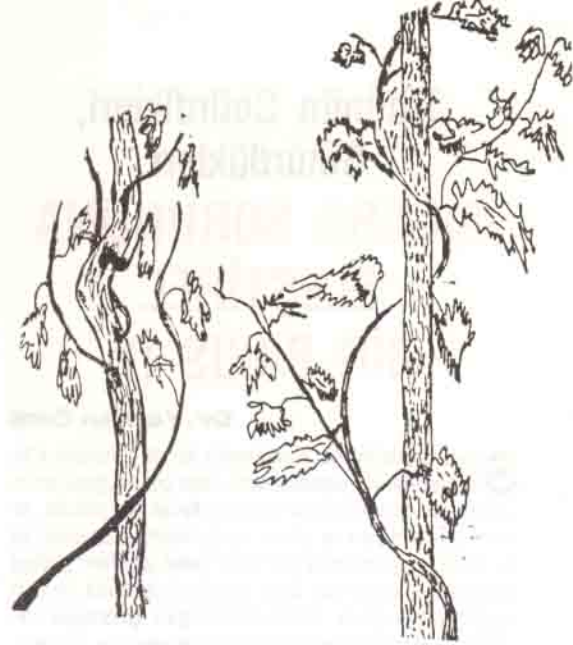


ÇİKLET

Gomelastik (çiklet mayası) şeker, glikoz, esans, su- ni mum veya gliserin karışımından meydana gelen ha- murun, belirli şekiller verilerek ambalajlanması ile mey- dana gelen ürüne çiklet denilmektedir.

Önceleri basit olarak doğadan elde edilen çiklet, endüstriye girdikten sonra kokulu, kokusuz, şekerli, şe- kersiz olarak üretimine geçilmiştir. Literatüre göre, yur- dumuzda ilk kez 1947 yılında çiklet üretimine geçilmiş- tir. Çikletin dünyada ilk kez endüstriye geçişi ise 1869 yılında Amerika'da gerçekleşmiştir.

NİSAN 1987



ÖZEL BİR BİTKİ: ŞERBETÇİOTU

Şerbetçiotu denildiğinde akla ilk gelen biranın acı tadı ve karakteristik aromasıdır. Çünkü şerbetçiotu, içer- diği reçineleri ile biranın acı tadını, eteri yağları ile de karakteristik aromasını verir. İşte şerbetçiotu bu özelli- ği ile ticari önem kazanmış, özel bir bitkidir.

Acı reçineleri ve eteri yağları, şerbetçiotunun ko- zalak denilen dişi çiçeklerinin özellikle dip taraflarındaki "LUPİLİN" danecikleri içerisinde bulunur. Bira yapımı- nda bu kozalaklar kullanılır. Biranın özgün tadını ve aro- masını vermesinin yanı sıra, kaynatma sırasında bazı proteinleri çökeltmek için şıranın berraklaşmasını sağlar. Ay- rıca zararlı mikroorganizmaların üremelerine engel olur, biranın enfeksiyonlara karşı dayanıklı olmasını sağlar ve köpük durumunu iyileştirir.

Şerbetçiotunun 1 litre kaynar suya 30 gr kadar ko- nulup 10 dakika demlenmesi sonucu elde edilen çayın yatmaya yakın içildiğinde iyi uyku verdiği, ayrıca bu bit- kinin idrar söktürücü olduğu sinirleri yatıştırdığı, iştah açtığı da belirtilmektedir.

LAKERDA NEDİR?

Palamut, torik, sivri veya zindandelen balıklarından yapılan salamuraya "LAKERDA" adı verilir.

Denizlerimizde Akdeniz, Ege, Marmara ve Karade- niz'de yaygın olarak palamut balığı bulunur. Sırtının üst tarafı çelik mavimsi, yan tarafları gümüşü renkli olan bu ba- lığın 25-35 cm boyda olanına palamut, 45-55 cm olanı- na zindandelen, 55-60 cm boyda olanına torik, 60-65 cm olanına da sivri adı verilmektedir. Palamut balıkla- rından lakerda şu şekilde yapılır: Balığın baş, kuyruk, barsak ve yüzgeçleri çıkarılır. Üç parmak kalınlığı- nda dilimlere ayrılır, ilikleri de temizlendikten sonra, tuz- lanarak bir fiçiya kat kat dizilirler. Üzerlerine bir baskı taşı veya tahta konular, tuzlanmış balığın bıraktığı su ve yağ bir bezle temizlenir. Etlere beyazlaşmaya başla- yınca, bir süre suda bekletilen lakerda parçalara ayrı- lır, zeytinyağı ve limon sıkılarak yenilir.