

Turşu Zamanı

Şu sıralar pazara gittiyseniz turşu zamanının geldiğini anlamışsınızdır. Özellikle kornişon denen salatalık türleri, yeşil domatesler ve çeşit çeşit biberler şimdilerde pek bol. Pazarlarda, turşu yapımında kullanılan sirke, tuz, kavanoz gibi diğer malzemeleri bulmak da olası. Biz de bu yıl turşu zamanını kaçırmayalım istedik ve Ankara'daki Aşağı Ayrancı semt pazarına gittik. Buradan salatalık turşusu yapmak için gerekli tüm malzemeyi aldık. Alışverişimizi yaparken ve turşumuzu hazırlarken, bol bol da fotoğraf çektik. Doğruyu söylemek gerekirse size de teşekkür borçluyuz. Çünkü sizin sayenizde hem eğlendik, hem turşumuz oldu, hem de turşunun nasıl yapıldığı ve nasıl oluştuğuyla ilgili bir sürü yeni şey öğrendik.





“Turşu”nun ne anlama geldiğini öğrenmekle işe başlayalım... Çok geniş tanımıyla, bozulmayı önleyici çözeltilere batırılmış yiyeceklere turşu deniyor. Ancak turşuların iki temel çeşidi var. Bunların ilkinde, bozulmayı önleyici çözelti olarak “salamura” denen tuzlu sudan yararlanılıyor. Diğer çeşidiyse, sirkeli ya da limonlu su kullanılarak yapılıyor.

Biz yaptığımız turşuda salamura kullandık. Salamura, yalnızca bazı “iyi” bakterilerin gelişebildiği bir ortam. Bu bakteriler, sebzelerin bozulmasına neden olmazlar. Sebzelerin içerdiği şekeri kullanarak laktik asit üretirler ve turşu oluşumunu başlatırlar. Fermantasyon (mayalanma) denen bu olay sebzelerin tadının, renginin ve dokusunun değişmesini sağlar. Böylece, turşu oluşumu tamamlanır. Ayrıca, bu bakterilerin ürettiği laktik asit, turşuların bozulmasına neden olan zararlı bakterilerin



Pazarda her şey çok güzel ve taptaze. Sebzeleri seçmek zor olacak galiba.



Havucun içinde salatalıktan daha fazla şeker var. Bu şeker, laktik asit bakterilerinin çok işine yarayacak.



Limon, tıpkı domates gibi, turşumuza hem güzel bir lezzet katacak hem de asitliğini artıracak.

Turşu Neden Ktır Ktır Olur?

Tuzun, turşu oluşumuna önemli bir katkısı da, sebze-
rin içindeki suyun dışarı çıkmasını sağlamak! Nasıl mı?
Maddeler önlerindeki zar gibi engelleri aşarak, yoğunluğu
çok olan bölgelerden yoğunluğu az olan bölgelere doğru
hareket etme eğilimindedirler. "Osmoz" denen bu olay tur-
şu oluşumunda da karşımıza çıkar. Taze sebzelerin içinde
bulunan ve tuzlu suya göre daha yoğun olan su, sebzelerin
dışına çıkar. Bir miktar tuzlu su da sebzelerin içine girer.
Sonuçta turşu ktır ktır olur.

gelişmesine de engel olur. Böylece turşu bozulma-
dan uzun süre dayanır.

Fermantasyon, karbonhidratların alkol ve
asitlere dönüştüğü tepkimelerden oluşur. Bu dö-
nüşüm "maya" adı verilen tek hücreli canlılar ya
da laktik asit bakterileri sayesinde gerçekleşir. Yo-
ğurt, peynir, ekmek, boza gibi besin maddelerinin
üretiminde de fermantasyondan yararlanılır.

Sirke ve limon suyu da, içinde çok az mikroor-

ganizmanın bannabileceği kuvvetli birer asittir. İs-
tenmeyen mikroorganizmalar asit etkisiyle ölü-
rken, laktik asit bakterileri burada da işbaşına ge-
çer. Yine fermantasyonla, sebzelerin tadı ve doku-
su bozulma ya da çürüme olmadan değişir.

Turşu yapımında dikkat edilmesi gereken en
önemli iki şey tuz miktarı ve turşunun bekletilece-
ği ortamın sıcaklığı. Çünkü, yalnızca yararlı bakte-
rilerin gelişmesini sağlamak ve lezzetli, ktır ktır
turşular yapabilmek için, doğru miktarda tuz kul-
lanmak ve turşuyu uygun sıcaklıkta bekletmek
gerekir. Tuz miktarı ve sıcaklık uygun olmadı-
ğındaysa, zararlı bakteriler de gelişiyor. Bunlar da,
turşunun yumuşamasına ve bozulmasına neden
oluyor. Aynı biçimde sirkeyle yapılan turşularda
da, asitlik düzeyi, lezzet için olduğu kadar,
sağlığımız için de önemli. Bu yüzden turşu tarifle-
rindeki sirke, tuz ve su ölçülerini değiştirmemek
gerekir.



Üzümler çok güzel
görünüyordu.
Biz de hem farklı
bir lezzet katması
hem de bakterilere
şeker kaynağı
olması için
turşumuza üzüm
koymaya karar
verdik.



Kavanozlar
arasından seçim
yapmamız çok
zor oldu. Siz ne
dersiniz,
gerçekten çok
güzel
görünüyorlar
değil mi?



Turşumuza bir avuç kadar da
nohut koyacağız. Çünkü nohut
bir nişasta deposu. Bu nişasta
parçalanarak şeker dönüşecek.
Yaşasın, bakterilere bir şeker
kaynağı daha bulduk!



Salatalıklarımızı ve diğer sebze ve
meyvelerimizi bol suyla yıkadık.



Salamura yapımında iri tuz kullanılıyor.
Salamuranın tuz oranıysa % 7 – 8.
Biz, 5 su bardağı suya 1 tepeleme çorba
kaşığı tuz koyduk. Önceden kaynatmış
suda bu tuzu erittik. Ancak salamu-
rayı soğuduktan sonra kullanacağız.

Tüm malzemeleri turşu kabına koyup ağzını sıkıca kapattıktan sonra bekleme süresi başlıyor. Taze meyvelerin turşuya dönüşümünü sağlayan laktik asit bakterilerinin en iyi gelişebileceği sıcaklık 30 – 35 °C. Ancak bu sıcaklıklarda, turşunun bozulmasına neden olan mikroorganizmalar da gelişebiliyor. Bu yüzden turşuyu bekletmek için en uygun ortam sıcaklığı 20 – 22 °C. Turşu olduktan sonraysa daha serin bir yerde, sığdırabiliyorsanız buzdolabında saklamak gerekiyor.

Sebzelerin 3 – 4 hafta içinde turşuya dönüşmesini izlemek gerçekten çok zevkli. Ancak bu aşamada da yapmamanız gereken bir şey var. O da, turşu kavanozunun kapağını açmak. Çünkü, turşunun fermentasyon sırasında havayla karşılaşmaması gerekir. Dayanamayıp açarsanız, turşu suyunun üzerinde köpük benzeri beyaz bir maya tabakası oluşur. Bu da turşunun bozulmasına neden olur. Eğer böyle bir maya tabakası fark eder-



seniz bunu temizlemeniz gerekir. Bu arada bizim yaptığımız turşular neredeyse olmak üzere. Çünkü salatalıklarımızın rengi çoktan değişmeye başladı bile!

"Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nden Prof. Dr. Filiz Özçelik'e bizimle paylaştığı bilgiler için teşekkür ederiz."

Meltem Yenal Coşkun

Kaynaklar:

<http://www.exploratorium.edu/cooking/pickles/index.html>
http://www.uga.edu/nchfp/how/can6b_pickle.html



İlk olarak sarımsak, havuç ve nohutları kavanoza koyduk.



Üzüm ve elma dilimlerini de ekledik. Biliyor musunuz, turşumuza tüm bu şeker kaynaklarının yerine % 1 - 2 oranında toz şeker de koyabilirdik. Ama biz turşumuzun içinde doğal şeker olsun istedik.



En üstüne de dereotu yerleştirdik. Turşumuzu en geç 1 ay içinde yemeye başlayabileceğiz.



Limon ve domatesleri de kavanoza yerleştirdik.



Ve salatalıklar...
Turşumuz çok güzel olacak!

Kavanozu tüm malzemeyi örtecek biçimde salamurayla doldurduk. Ağzını da sıkıca kapattık. Artık bekleme zamanı!

