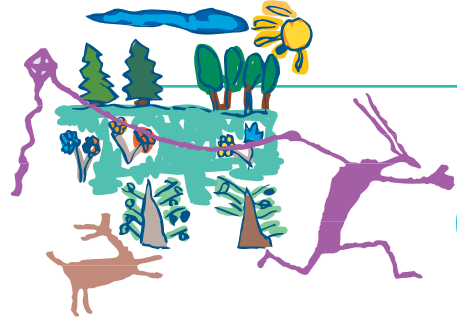




GEZEĞENİMİZ VE İNSANLAR

Kanada'nın Ulusal Ağacı Şeker Akçaağacı



Burası, akçaağaç şurubu üretilen bir "şeker evi".

Ağaçların, Kanada kültüründe ayrı bir yeri olduğu söylenebilir. Öyle ki, Kanada'nın bayrağında bile ağaç yaprağı var! Bu, bir şeker akçaağacı yaprağı.

Kanada'da 10 farklı akçaağaç türü yetişiyor. Ancak, en yaygın akçaağaç türü, ülkenin de simgesi olan şeker akçaağacı. Şeker akçaağacı, Kanada'nın güneydoğusuna ve ABD'nin kuzeydoğusuna özgü bir ağaç.

Burada yetişen şeker akçaağacının özsuyuyla yapılan akçaağaç şurubu çok ünlü; tüm dünyada biliniyor. Dünyanın en çok akçaağaç şurubu üretilen bölgesiyse, Kanada'nın Québec bölgesi. Dünyaki toplam üretimin % 70'i burada gerçekleşiyor! Burada binlerce akçaağaç şurubu üreticisi bulunuyor.



Akçaağaç yapraklarının büyüklüğü, 7 – 13 santimetre kadar. Sonbaharda yaprakları kırmızı ve sarı renklere dönüşen akçaağaçlar, parkları ve bahçeleri şenlendiriyor.





Şeker evinde, akçaağaç özsuyu kaynatılarak şurup yapılıyor. Yukarıdaki fotoğrafta, arkada akçaağaç şurubu dolu şişeler görülüyor.

Şurup üreticileri, baharın başında çalışmaya başlıyorlar. Hasat, havanın durumuna bağlı olarak, 3 – 6 hafta sürüyor. Ağacın özsuyunun akışkanlaşması için, güneşli günlerin izlediği donlu geceleri bekliyorlar: Bu bölgede, Mart ayında geceleri hava sıcaklığı -3 °C kadar oluyor; gündüzlerse, 3 – 5 °C. Daha sonra, hasat başlıyor. Çiftçiler, ağaçların gövdesine birer delik açıyorlar. Bu deliğe metal borular saplanıyor. Ağaçların özsuyu, bu borudan akararak kaplarda birikiyor ve şeker evinin yanındaki depolama tankına aktarılıyor.

Şeker evi, ağaçlardan toplanan özsuyundan şurup yapılan kulübeye verilen ad. Bu kulübenin özelliği, çatısında yanları pencereli küçük bir çıkıntının bulunması. Özsuları kaynatılırken buharlaşan su, yükselerek bu pencerelerden dışarı çıkıyor.

Bir akçaağacın özsuyu, ağaç yaklaşık 40 yaşına geldikten sonra toplanmaya başlıyor. Bir ağaçtan, her yıl 135 – 180 litre kadar özsuyu elde edili-



Akçaağaç, Kanada'nın simgesi; Kanada bayrağında akçaağaç yaprağı var.



Akçaağacın özsuyu, borular yardımıyla şeker evindeki depoya taşınıyor.

Kanada'nın Québec bölgesinde, akçaa ağ şurubu kültürün ayrılmaz bir parçası. Baharın başında, halk sık sık şeker evlerini ziyaret ediyor. Şeker evlerinde, ziyaretçilere akçaa ağ şurubuyla tatlandırılmış kırımları ve tatlılar ikram ediliyor. Bu ikramlardan en ünlüsüyse, "karın üzerinde şeker" olarak adlandırılan bir tatlı. Kanada'nın en eski yerlilerinden kalma bir tatlı bu. Tarifise çok basit: Bir miktar karın üzerine, sıcak, taptaze akçaa ağ şurubu dökülüyor ve çubukla yeniyor! Bu yiyecek, ülkemizde kimi yörelerde yapılan kar helvasına çok benziyor. Temiz karın üzerine pekmez dökülerek yapılan kar helvası, her yöremizde farklı adlarla biliniyor.



yor. Bir litre şurup elde edebilmek içinse, yaklaşık 35 litre akçaağaç özsuyu gerekiyor. Akçaağaç şurubu kaynatılarak, çok lezzetli şekerlemeler de yapılabilir.

Aslında akçaağaç şurubu, akçaağaç türlerinin hepsiyle yapılabilir. Ancak, en lezzetli şuruplar, şeker akçaağacının özsuyundan elde ediliyor. Bu şurup, genellikle bazlama benzeri hamur işleri ve "waffle" adı verilen gofretlerle birlikte tüketiliyor. Bazı pasta ve kurabiyelerin de içine konuyor.

Aslı Zülâl

Kaynaklar
<http://www.ontariomaple.com/>
<http://www.vermontmaple.org/>