



KABUĞUMUN DIŞINDAKİ DÜNYA

Hasat Şenliği biter...

Sebze Orkestrası'ndan artan sebze ve meyveleri bitiremedik. Ne yapacağız bunları?

Hiç merak etme Tortu. Sonbahar geldi sayılır, şimdi kışa hazırlık zamanı. Artan meyve ve sebzeleri kış hazırlıklarında değerlendirebiliriz.

Bu çiftlikte her şeyin bir çözümü var!

Şuradaki kabakların tadına bakayım.

Ah, ne kadar sert bu kabaklar!

Tortu, dikkat et!

Neyse ki kırılacak dişim yok, ucuz atlattım.

Onları birkaç gün önce kurusunlar diye ipe dizerek asmıştım. Kuru sebzeleri ılık suda beklettikten sonra yiyebiliriz, yoksa çiğnemesi imkânsız!

Haydi kurutulacak meyve, sebze ve aromatik bitkileri hazırlayalım.

Kurutma ne işe yarar?

Meyve ve sebzeleri kurutarak içlerindeki suyu azaltıyoruz. Böylece bazı mikroorganizmaların çoğalmasını önleyerek yiyeceklerimizi daha uzun süre saklayabiliyoruz.

Bunların tümünü aynı yerde mi kurutacağız?

Meyve kurutmak için bolca güneş ışığı ve rüzgâr gerekli. O yüzden bu açık kurutma tezgâhlarımız var.

Peki, nane, defne ve kekiği nasıl kuruturuz?

Onlar da gölgede, doğrudan güneş ışığı almayan ancak hava akımının çok iyi olduğu bir yerde kurutulur. Şuradaki kapalı kurutma odasına ters asabilir ya da serebiliriz.



Kurutmak, besinleri saklamak için bilinen en eski yöntem.

Başka yöntemler de mi var?

Tabii, bazı besinleri tuzlayarak saklayabiliriz. Örneğin peynir.

Soğuk iklimlerdeyse buzun altına gömmek iyi bir yöntem.

Gerçek anlamda buzdolabı.



Bu da ne böyle?! Hiç böyle bir şey tatmamıştım!

O mikroorganizmalara şimdi hak verdim. Sirkeli ve bol tuzlu pancar turşusunu ben de pek sevmedim.

Tortu, yüzün çok komik oldu! Pancar turşusu o yediğin. Bu besin saklama yönteminde tuzlu suda ya da sirkede beklettiğimiz sebze ve meyveler turşu oluyor.

Bence diğer turşuları da denemelisin. Eminim aralarından sevdiğilerin çıkacak.



Buradaki ilginç görünümlü kurumuş toprak kaplar nedir?

Kabuğuma benziyor. Acaba ben de kendimi kabuğumun içine kapatsam yaşlanmayı durdurabilir miyim?

Onların adı kangina. Meyveleri, özellikle de üzümü taze tutmaya yararlar.

Ha ha ha!..

KEŞFET

Kangina

Çok eski zamanlardan beri Afganistan'da meyveleri taze olarak saklayabilmek için kullanılan yöntemdir. Çamur, saman ve su karıştırılarak hazırlanan aynı büyüklükte çukur kaplar güneşte kurutulur. Kabın birine meyve yerleştirilip diğer kap üzerine kapatılır. Sonra da meyvelerin hava almaması için iki kap aynı karışımla birbirine yapıştırılır. Bu yöntemle meyveler uzun süre tazeliğini korur.



Kangina yöntemini izlemek için karekodu akıllı cihazınıza okutabilirsiniz.