

Enerji Kaynağı Bir Besin

Gün Balı

Türk halkı tatlı yemeyi çok sever. Tatlıya olan bu düşkünlüğümüz onu, yaşantımızın pek çok alanında yer alır hale getirmiş. Doğumu, nişanı, düğünü, doğum gününü, bayramı tatlıyla kutlarız. Sevdiklerimizi kaybettiğimizde konuklarımıza helva, lokma gibi tatlılar sunarız. İşte, bu yazımızda çok sevdiğimiz tatlı yiyeceklerden birini tanıyacağız. Bu tatlının adı, “gün balı”. Ona “gün pekmezi” de deniyor.

Bizim ülkemiz tam anlamıyla bir meyve cenneti. Dünyadaki meyvelerin hemen hemen çoğu ülkemizde de var. Bazı meyvelerin anavatanı da ülkemiz. Örneğin asmadan elde edilen üzüm ilk kez bizim ülkemizde yetiştirilmiş ve sonra tüm dünyaya yayılmış. Ama Türkiye, üzüm çeşitliliğiyle dünyanın sayılı ülkelerinden biri. Bu çeşitlilik sayesinde üzümü taze olarak tükettiğimiz gibi, onu kurutarak, pekmez, pestil gibi tatlı yiyeceklere, meyve suyu, şarap, sirke, rakı gibi ürünlere de dönüştürüyoruz. Araştırmalara göre, ülkemizde üzümün en çok kurutulmuş ve pekmez yapılarak değerlendirildiği saptanmış. Elbette bu olağan bir sonuç; çünkü biz tatlı yemeyi çok seviyoruz.

Ülkemizdeki üzüm çeşitleri yöreden yöreye farklı özelliklerde olduğu için, bu üzümlerden elde edilen pekmez çeşitleri de farklı tatlarda oluyor.

Dolayısıyla da bu pekmez tipleri “Zile pekmezi”, “bulama”, “masara” gibi farklı adlarla anılıyor. İşte, “gün balı” da Şanlıurfa’da yapılan, olağanüstü lezzetli bir pekmez çeşidi. Daha çok evlerde üretilen gün balı Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nin geniş üzüm bağlarından elde edilen nitelikli üzümlerden yapılıyor. Ancak besinler konusunda çalışan bazı biliminsanlarımız, bu ürünün tanınması, üretim yöntemlerinin geliştirilmesi ve besin değerinin artırılmasına yönelik araştırmalar yapıyorlar.

Gün Balı Nasıl Yapılıyor?

Şanlıurfa’daki bağlardan toplanan üzümler önce ayıklanıyor. Bu ayıklamanın amacı, pekmezin tadının ve niteliğinin bozulmasına yol açabile-



Ülkemize özel geleneksel ürünlerden biridir pekmez. Zengin besin içeriği onu mükemmel bir enerji deposu yapar. Kentte yaşayanlar pekmezi marketlerden satın alırken, köylerde üzüm yetiştirilen her yerde pekmez evlerde kaynatılır. Araştırmacılar, diğer pekmez türleri gibi gün balının da modern yöntemlerle üretilmesi gerçekleştirilirse, bölge ekonomisine önemli bir katkı sağlanabileceğini söylüyorlar.

cek küflü, çürük üzüm tanelerini uzaklaştırmak. Ayıklama işleminin ardından üzümler suyla iyice yıkıyor ve temiz çuvallara doldurularak içerisinde pekmez toprağı ilave ediliyor. Ardından çuvalların ağzı sıkıca bağlanıyor. Pekmez toprağı, yeraltından çıkarılan beyaz renkli bir toprak türü. Bu toprağın kullanılmasının amacı, hem çöktürme işlemini kolaylaştırmak hem de pekmezin tadının ekşi olmamasını sağlamak. Pekmez toprağı katılmadan kaynatılan pekmez ekşi oluyor. Hazırlanan bu çuvallar "curun" adı verilen taş tekneler içerisinde

konuluyor ve eziliyor. Ezme işlemi sonunda elde edilen şıra bir süre bekletildikten sonra süzülüyor. Sonra kalaylanmış bakır kazanlara alınıyor ve kaynatılıyor. Kaynatma işlemi sırasında şıra içerisine bir tutam sütleğen otu katılıyor. Sütleğen, süt benzeri bir madde içeren otsu bir bitki. Bu otun, pekmeze bal tadı verdiği söyleniyor. Birkaç dakika süren kaynatma işleminden sonra yüzeyde oluşan köpükler kevgirle alınıyor. Köpük alınmazsa pekmez berraklığını kaybederek bulanık bir görünüm alıyor. Bu işlemlerden sonra kazanlardaki şıra dinlendiriliyor. Dinlendirme işlemi, yörede bu amaçla kullanılan "teşt" adı verilen geniş leğenlerde yapılıyor. Yaklaşık 1,5 saat dinlendirildikten sonra şıra süzülerek çöken kısımdan ayrılıyor. Dipte kalan tortulu şıra, içinde sütleğen otu bulunan keselerden süzülüp daha önce ayrılmış şıraya karıştırılıyor. Geniş leğenlere 3 - 5 cm kalınlığında konulan bu karışım, koyulaşması için hava sıcaklığı ve güneşin durumuna da dikkat edilerek 5 gün bekletiliyor. Ardından da elde edilen gün balı kaplara alınıyor.

Gün Balının Özellikleri

❖ Pekmezler akışkanlıklarına, yani bileşimlerinde bulunan kuru madde miktarına göre katı ya da sıvı olarak adlandırılıyor. Gün balının koyulaştırma süresi çok uzun olduğu için bileşimindeki kuru madde miktarı da fazla. Bu nedenle gün balı, katı pekmez grubunda yer alıyor; ama görünüm olarak krem gibi değil, bildiğimiz akıcı pekmezlerle benziyor.

❖ Üzümünden elde edilen pekmezler tat özelliklerine göre, tatlı ve ekşi pekmezler olarak sınıflandırılıyor. Gün balı, tatlı bir pekmez.

► **Gülgün Akbaba**

Kaynak
ziraat.harran.edu.tr/zirfakdergi/ images/2004Sayi2/67-73.pdf
www.harran.edu.tr/ myo/hilvan/hilvanfoto.htm
http://altinuzum.tripod.com/id6.html