

# Doğada Bu Ay

## Üzüm Zamanı

Yaşadığınız yerde hangi üzüm çeşitlerinin yetiştiğini, üzümden ne tip ürünler elde edildiğini araştırın. Bunları, büyüklerinizden öğrenebilirsiniz.

Üzüm, çok eski çağlardan beri yetiştirilen bir meyve. Eylül ayında Erzincan'dan İzmir'e, Antalya'dan Tekirdağ'a ülkemizin birçok yerinde üzüm festivalleri düzenleniyor. Adına festivaller bile düzenlenen bu lezzetli meyveyi daha yakından tanımaya ne dersiniz?



denli önemli olduğunun bir göstergesidir. Ülkemiz, üzümün anavatanlarından biri ve binden fazla üzüm çeşidi var. Ayrıca bağ alanlarının büyüklüğü bakımından İspanya, İtalya ve Fransa'dan sonra dünyanın dördüncü büyük ülkesiyiz. Kuru üzüm üretiminde dünyada ikinci, meyve üretimindeyse beşinci ülkeyiz.

### Üzüm çeşitleri

Üzüm, Anadolu'nun geçmişinde çok önemli bir yere sahiptir. Yolunuz Ankara'da bulunan Anadolu Medeniyetleri Müzesi'ne düşerse buradaki birçok eserde üzüm desenlerinin yer aldığını görebilirsiniz. Bu, üzümün Anadolu'nun geçmişinde ne

Pazarlarda çok çeşitli biçim ve renklerde üzümler olduğunu görmüşsünüzdür. Üzümler renklerine göre beyaz, kırmızı ve siyah diye ayrılırlar. Beyaz üzümlere rengini "klorofil" verir. Siyah ve kırmızı üzümlereyse "antosiyanın" denen bir



madde renk verir. Bundan 5 - 10 yıl öncesine kadar çok daha fazla üzüm çeşidi vardı. Günümüzde üzüm çeşitleri giderek azalıyor.

### İlginç üzüm adları

Üzüm çeşitlerinin her birinin çok özel adları var. Bunlardan bazılarını sayalım. Tahannebi, çavuş, parmak, dökülgen, beylerce, müşküle, hafızali, sultaniye... Beyaz renkli olan bu üzümlerin en yaygın olanlarından biri sultaniyedir. Sultaniye, çekirdeksiz "İzmir üzümü" diye de bilinir. Ankara'da yetişen "kalecikkarası", Elazığ'da yetişen "öküzgözü", Diyarbakır'da yetişen "boğazkere", Erzinan'da yetişen "cimin" ve Denizli'de yetişen "çalkarası" da kırmızı ve siyah üzümlere örnekler.

### Üzümden neler yapılır?

Üzüm yalnızca meyve olarak tüketilmez. Şıra, üzüm suyu, şarap ve sirke yapımında da kullanılır. Ayrıca pekmez, pestil ve sucuk da yapılır. Kurutulup çerez olarak da tüketilir. Yapraklarınıysa yemek yapımında kullanırız. Şıra, tam olgunlaşmamış üzümden elde edilir; üzümün sıkılmasıyla elde edilen sıvıdır. Bu sıvı, meyve şekeri elde etmek için ya da pasta ve kek yapımında kullanılır. Üzüm suyuysa, üzümün özel bir işleminden geçirilmesiyle elde edilir. Besin değeri çok yüksektir. Mineral ve vitamin bakımından çok zengindir. Pekmez, Türkiye'ye özgüdür. Kan yapıcı özelliği ve soğukta üşümeyi engellemesi nedeniyle ülkemizde

çocuklara sabahları üzüm pekmezi içirmek yaygın bir uygulamadır. Size de içmenizi öneririz.

**Burcu Meltem Arık**  
**burcu.arik@gmail.com**

Kaynak:  
Anlı, E., "Bağlar Güzeli - Üzüm ve  
Üzüm Kültürü", YKY Yayınları, 2006



Fotoğraf: Burcu Meltem Arık