

# Gıda Günlüğü

Ziraat Yük.Müh. N.Gülgün AKBABA

## EVİMİZDE SUCUK YAPALIM

Türk mutfağının kendine has et ürünlerinden biri de sucuktur. Anadolu'da pek çok aile çoğu kez kışlık ihtiyaçları olan sucuğu, kendileri imal ederler.

Bu yazımızda kışlık sucuk ihtiyacını kendileri hazırlamak isteyen okuyucularımız için sucuk yapımına değineceğiz.

Sucuk yaparken kullanacağımız etler genellikle orta yaşlı sığır ve manda etleridir. Bu etler sucuğa işlenmeden önce en az 24 saat soğuk hava koşullarında dinlendirilmiş olmalıdır. Etler önce kıyım makinasından geçirilerek, kuşbaşı olarak doğranır. Kıyım makinasının delikli aynası 2,0-2,5 cm(veya isteğe göre 1,2-1,5 cm) olmalıdır. Tabii ki etler kıyım makinasında doğranmadan önce kemiklerinden arındırılmalıdır. Bu ayırma işleminde satır kullanılan maması sağlıklı bir sonuca götürür. Çünkü satırla ayrılan etlerde kemik kırıntılarının kalabilme ihtimali fazladır. Ayrıca etlerin bağ dokuları, lenf bezleri sinir ve damarları ayıklanmalı, böbrek yağları alınmalıdır.

Açıklamasını yapacağımız katkı maddeleri, kuşbaşı olarak doğradığımız etlerle karıştırılır. Bu karışımı mikserle yapabilirsiniz. Bunun için önce 2,5 mm aynalı kıyım makinasında çekilmiş olan sarımsak, et üzerine yayılır ve homojen bir yapı oluşturuluncaya kadar karıştırılır. Bunu takiben tüm baharat ve tuz, bir kapta harman edilip etin her tarafına yayılacak şekilde serpiştirilir. Bu duruma gelen doğranmış et, mikserle alınır ve çok iyi bir karışım oluncaya kadar karıştırılır. Bu işlemin sonunda etlerin kıyım çekimi yapılır. Kıyım haline getirilmiş et hamurunun içinde hava kalmaması için kitle üzerine kuvvetlice bastırılır ve et hamuru 1°C'lik soğuk hava koşullarında bir gece bekletilir. Dolum işlemine geçmeden önce tadım muayenesi yapılabilir. Az yağlı bir tavada bir miktar sucuk hamuru kızartılarak bu tadım testi gerçekleştirilir. Sucuk kılıfı olarak soğuk depolarda en çok bir yıl bekletilmiş olan temiz, yırtıksız, deliksiz hava kurusu sığır ince barsağı kullanılır. Bu barsaklar kullanılmadan önce temiz suda bekletilerek yumuşaması sağlanır.

Sucuk hamurunu bağırsaklara elle doldururken, yıtılma olursa bu bağırsakları atmanız gerekir; ancak yırtılan kılıf içerisindeki hamuru tekrar kullanmanız mümkündür. Dolum sırasında dikkat edile-

### SUCUK FORMÜLÜ:

10 kg dana + koyun eti veya bunlardan biri  
50 gr tatlı kırmızı biber  
50 gr acı biber  
75 gr kimyon  
25 gr yenibahar  
150 gr sarımsak  
25 gr karabiber  
100 gr tuz  
50 gr şeker  
%10 (1 kg) kuyruk yağı  
Bu formül için gerekli olacak bağırsak ise 10-12 metredir.

**Not: Bu formülü daha az miktarda etle denemek isteyenler için, et miktarına bağlı olarak formüldeki rakamlar değiştirilebilir.**

cek diğer hususlar kangalların aynı kalınlık ve uzunlukta olması ve bağırsaklarda hava boşluğunun kalmamasıdır. Dolan sucuk kangallarının uçlarını birbiriyile birleştirip, iplikle bağladıktan sonra kangalların 4-7 adedi bir dizi halinde ve birbirine değmeden sağlam iplere bağlanır. İspirto ile steril hale getirilmiş bir iğne yardımıyla sucuk kangalları muhtelif yerlerinden delindikten sonra kurutma işlemine başlanır. Kurutma 23-28°C'ler arasında yapılır ve 10-14 gün sürer. Bu süre zarfında fermentasyon işlemi de sona ermiştir. Kurutulan sucuklara zaman zaman su püskürtülürse dış ve iç kuruma da daha homojen bir şekilde gerçekleştirilmiş olur.

## KALİTELİ SUCUKTA BULUNMASI GEREKEN ÖZELLİKLER

\* Kaliteli bir sucuk bıçakla kesildiği zaman kesit alınan yüzeyde mozayik bir görüntü tespit edilir. Bu yüzeyde et, yağ, karabiber tanecikleri dışında, hava kabarcıkları veya başka bir maddeye rastlanmaz.

\* İyi bir sucukta dış renk koyu kırmızı, iç renk ise kırmızıdır. Eğer sucuğun dış rengi daha koyu tonda, iç rengi ise kahverengiden griye kadar değişik tonda ise, bu sucuklar beklemiş, bayat sucuklardır.

\* Küflü sucukların satışı yasak olduğu gibi, tüketimi de sağlık için zararlıdır. Sucuğun küflü olduğunu gerek dış yüzeyinden gerekse iç kısmında bulunan beyaz veya beyazımsı yeşil renkli küflerden anlayabilirsiniz.

\* Sucukların üzerine yapışkan ve kaygan lekelerin bulunması, sucuğun kalitesini olumsuz yönde etkiler. Likalanmış sucuk olarak tanımladığımız bu durum fazla derecede ise, sucuğun tüketimi kesinlikle sakıncalıdır.

\* Bu durumda, rengi normal, kıvamı orta-yumuşak, kesit yüzeyi mozayik görüntülü, küfsüz, likasiz, böcek yeniksiz, hava boşluksuz bir sucuk ekstra sınıfa girer.