

“HAZIR TURŞU” YAPABİLİRSİNİZ

Gıda Müh. N.Şule ÇEVİK

Günümüzde çok sayıda sebze, laktik asit fermentasyonuna uğratılarak, hem dayanıklı özelliğe kavuşturulmakta, hem de tat ve koku bakımından daha değişik ürünlerle dönüştürülmektedir. Böylece bu sebzeler bol ve ucuz oldukları mevsimlerde uygulanan yöntemlerle taze olarak bekletilmeleri olanaksız sürelerde ve mevsimlerde bulunmaları sağlanmaktadır.

Belirli konsantrasyonlarda tuz içeren salamura, veya sebzelerin kendi özsuyu içinde laktik asit bakterileri yardımıyla fermentasyona uğratılan ve oluşan laktik asitin ve tuzun koruyucu etkisi ile uzun süreler bekletilebilen besinler “turşu” olarak tanımlanırlar.

Mikroorganizmaların çoğu, özellikle bozulmağa yol açanlar, pH değeri nötrüye yakın ortamlarda çoğalır ve etkinlik gösterirler. Buna göre ya asit ilavesiyle veya bizzat asit yapan bakterilerin çalışmaları teşvik edilerek oluşan doğal asitleme ile asitlendirilirse, bozulmağa yol açan mikroorganizmalar çoğalıp etkinlik gösteremez ve gıda bozulmadan kalır.

Doğal asitlendirmeğe, yani fermentasyona gerek kalmadan asit ilavesiyle ve kendine özgü yöntemlerle alışageldiğimiz turşulara benzer ürünlerin üretilme olanağı vardır.

Seçilip ayıklanıp sınıflanan hammaddede uygun asetik asit (sirke asiti) şeker, tuz ve gerekli baharatları içeren dolgu sıvısına yerleştirilip pastörizasyon işlemine tabi tutulur. Bu turşular içerdikleri asitlik, şeker, tuz nedeniyle ve ayrıca pastörizasyonda uygulanan ısıl işlemin etkisiyle mikroorganizmaların bozucu etkilerinden korunmaktadır.

Hazır turşularda varolan asetik asit, bu ürünlerin kendi kendine korunmasında temel faktördür. Pastörize olmamış ve koruyucu katılmamış turşular, korunma yönünden asetik asite bağımlıdır. Pastörize edilen turşularda, açılmadan önce asetik asitin ısıl işlemlerle birlikte etkisine, açıldıktan sonra ise asetik asitin etkisine güvenilmektedir.

Uygun bir asetik asit ve şeker içeriği aynı zamanda aşırı asit tadına yol açmaksızın güvenilir bir korunma sağlar ve sekerin tatlılığı asetik asitin asit lezzetini kısmen kapatır.

Dolgu sıvısının hazırlanması: Dolgu sıvısı için gerekli asitlik % 2'dir. Piyasadaki sirkeler % 4 sirke asiti içerdiklerinden bu sirkelerin yarı yarıya sulandırılmaları gerekmektedir. Yani gerekli dolgu sıvısı miktarının yarısı sirke, diğer yarısı ise sudur. Bu sirkeli suya % 3 oranında tuz, % 4 oranında şeker katılıp eritilir.

Kalbini açtıklarına dudaklarını kapatma...
Charles DICKENS



Soğan turşusunun yapılışı: Bu amaçla “arpacak soğan” adı verilen ve tohumluk olarak kullanılan soğanlar gerekmektedir. Soğanlar yıkanıp su ile yumuşayan kabukları soyulur. Bıçakla üst kısımları tamamen, uç kısımları ise soğanlar şekillerini kaybetmeyecek biçimde kısmen kesilir. Bu şekilde ayıklanan soğanlar, metal kapaklı kavanozlara yerleştirilir. Kavanozların herbirine defne yaprakları, karabiber taneleri, hardal tohumu eklenip, dolgu sıvıları doldurulur.

Yeşil fasulye turşusunun yapılışı: Fasulyeler ayıklanıp uçları kesildikten sonra yıkanılır ve 3 dakika haşlanırlar. Haşlama suyu % 2 tuz içermektedir. Haşlanan fasulyeler soğuk su ile soğutulup kavanozlara yerleştirilirler. Üzerlerine defne yaprakları, karabiber tanesi, kereviz tohumu, ardiç tanesi ve hardal tohumu eklenip dolgu sıvısı doldurulur.

Mantar turşusunun yapılışı: Mantarlar iyice yıkandıktan sonra haşlanırlar. Haşlama işlemi % 0,1 tuz, % 0,1 limon tuzu içeren suda 3 dakikada yapılır. Haşlanan mantarlar direkt soğuk su ile soğutulup kavanozlara yerleştirilir. Sonra her kavanoza defne yaprağı, hardal tohumu, karabiber taneleri eklenip dolgu sıvısı doldurulur.

Bu şekilde hazırlanan turşu kavanozlarının kapakları sıkıca kapatılıp kaynayan su içinde 20 dakika pastörize edilirler. Süre sonunda kavanozlar dıştan yavaş yavaş ılık su geçirilerek soğutulurlar. Bu sırada kavanozların kırılmalarının önlenmesi için soğutma suyunun fazla soğuk olmaması gerekmektedir.

Bu şekilde hazırlanan turşular oda sıcaklığında ve karanlıkta yaklaşık 15 gün olgunlaşmağa bırakılırlar. Olgunlaşma süresi sonunda kavanozların kapaklarının kolaylıkla açılmadığı görülür. Bunun nedeni pastörizasyon sırasında kavanozun tepesi boşluğunda biriken buharların soğutmada yoğunlaşarak kavanoz içerisinde vakum yaratmasıdır. Bu güçlüğün giderilmesi için kavanozlar ters çevrilerek kaynayan suya bir süre daldırılırlar. Sonuçta kapakların kolaylıkla açıldığı görülür.