



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIŞLIK YİYECEK-İÇECEK YAPIMI

Kültür ve Turizm Bakanlığı

Türk Mutfağında, kışlık besinlerin hazırlanmasında farklı teknikler uygulanmaktadır. Biber, patlıcan, fasulye, domates, elma, erik, dut vb. gibi sebze ve meyveler kurutulularak kışın sebze yemeklerinin ve çeşitli hoşafaların yapımında kullanılır.

Biber ve domatesle; kaynama, güneşte koyulaştırma yoluyla salçalar hazırlanır. Çeşitli sebzelerin, su, sirke, tuz, limon vb ile birleştirilmesi ile yapılan turşular, kış yemeklerinin yanında yoğun olarak tüketilen yiyeceklerdir. Tarhana adı verilen; yoğurt, un, yarma, çeşitli sebze ve tat verici ile hazırlanan çorbalık türü içine konulan malzeme ve hazırlama tekniği olarak yöresel farklılıklar göstermekle beraber, Türkiye genelinde yaygın olarak hazırlanır. Yaz sonunda hazırlanan tarhana, kış boyunca sevilerek tüketilen besleyici bir çorbadır.

Vişne, çilek, kayısı başta olmak üzere çeşitli meyvelerden hazırlanan reçel, şurup, marmelat çeşitleri de kışlık hazırlıkların önemli bölümünü oluşturur. Üzüm, dut, elma gibi meyvelerden hazırlanan pekmezin üretimi son yıllarda azalmış olmakla beraber devam etmektedir.

Pekmeze elma, ayva, armut, üzüm gibi meyvelerin katılmasıyla reçel türleri elde edilir. Pekmez, ceviz, fıstık, nişasta vb. malzemelerle işlenerek pestil, sucuk, muska gibi besinler üretilir.

Kış için etle hazırlanan besinlerin üretimi, özellikle geleneksel kesimde devam etmektedir. Kıyma veya kuşbaşı şekline getirilen et, kendi yağı ve tuz eklenerek soğutulur. Kavurma veya sızgaç denen bu ürün, kış yemekleri hazırlanırken kullanılır. Özel yöntemlerle hazırlanan pastırma, sucuk gibi ürünlerin yanında etin, kemiğin ve bazı balık türlerinin kurutulularak ya da tütsüleme yoluyla kış için hazırlandığı bilinmektedir.

Günümüzde yukarıda anılan tekniklerin yanında konserve yapımı veya derin dondurucu besinlerin muhafaza edilerek, kışın gerektiğinde kullanılması yönündeki eğilimlerin arttığı görülmektedir.