# ÜZÜM SİRKESİ

Tatlı olduğu halde sofraya çıkarılamayacak kadar gösterişsiz ve bozuk olan üzümlerden şıra ve pekmez yapılabilir. Ezik, büzük, çürümüş ve tatsız üzümlerden ise sirke yapmak mümkündür.
Sirke evlerimizde aranılan, kullanılan maddelerden biridir. En iyi sirke üzümden yapılır. Sirke; üzüm suyunun yani şıranın ekşimesinden, mayalanmasından meydana gelir.
İspirtolu herhangi bir sıvı, açıkta havayla temas edince asit asetik özel ekşime mayasıyla mayalanıp sirkeleşir. Sıvının yüzeyinde beyazımtırak ince ve yarı sıvı bir kabuk belirir ki buna "sirke çiçeği" denir.
Üzümden gayrı elma, dut, erik gibi başka meyvelerden de sirki yapmak mümkün ise de en makbulü yukarıda da belirttiğimiz gibi üzüm sirkesidir.
"Keskin sirke küpüne zarar" ata sözünden de anlaşılacağı gibi sirke küpte durmaz. Keskinliğiyle küpü çatlatır ve akıp gider. Onun için evlerinde sirke yapmak isteyenler her şeyden önce küçük bir tahta fıçı sağlamalıdırlar.
Bu fıçıyı kullanmadan önce sodalı suyla iyice yıkamak gerekir. Sodalı suyla iyice yıkadıktan sonra fıçı bol akarsuda bir süre tutulur. Sonra temiz bir yerde iyice kurutulur.
Fıçının içi kuruyunca buna bir şişe kadar ekşimeye yüz tutmuş keskin sirke konur. İçindeki karışımın her yerine bulaşması için vakit vakit çalkalanılan veya sağa, sola çevrilen fıçı, iki veya üç gün böyle bırakılır. Bu sürenin sonunda içindeki sirke süzülerek şişelere doldurulur ve kullanılmak üzere bir kenara kaldırılır.
Fıçı ise artık sirke fıçısı olmuştur. Artık bu fıçıyla sirke yapılabilir.
Bahçeden toplanılan veya çarşıdan alınan yaralı, bereli üzüm tanelerinin sıkılmasıyla elde edilecek sudan şıra elde edilecekse bu sular bir kapta toplanır. Geriye kalan posa atılmaz ve şıra yapımına elvermeyen ezik, çürük üzüm tanelerinin sularıyle birlikte güneşli veya sıcak bir yerde tutulan fıçıya doldurulur.
Aradan iki gün geçtikten sonra posayı örtecek kadar ılık su katılır. Fıçının üstü kapatılır ve vakit vakit içindekiler karıştırılarak 15 gün böylece bırakılır. Bu sürenin sonunda fıçıya içindeki suyun yarısı kadar daha katılır ve 25 gün daha beklenir. Kırk günün sonunda sirke olmuştur.
Fıçıdaki sirke süzülerek şişelere doldurulur.
Kalan cibre yani posa gene fıçıya konur, üstüne bir şişe sirke döküldükten sonra fıçı ağzına kadar ılık suyla doldurulur ve ağzı örtülür. 30 - 35 gün sonra sirke hazırdır. Böylece üzüm posalarından birkaç defa sirke elde etmek mümkündür.

© lezzetler.com tarif no:12082 • adı:Üzüm Sirkesi • gönderen:vardar • indirme tarihi:10.05.2024 - 14:26