



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANANAS TRANŞI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Misafir masasında ananas hazırlamada kullanılacak iki tip bıçak vardır. Bunlardan biri ekmek bıçağına benzeyen tırtırlı uzun bir bıçak, diğeri ucu sivri ve keskin bir küçük bıçaktır.

Ananasın soyulması ve tranşında birden fazla metod uygulanabilir. Ananas servisinde esas olan öz kısmının dilimlerden ayrılmasıdır.

Birinci yol: Ananas, yapraklı kısmı sola gelecek şekilde kesim tahtasına yan yatırılır. Sol el ile ananasın yapraklı kısmından tutulurken, sağ eldeki bıçak ile ananasın baş kısmından yuvarlak bir dilim alınır. Ananas kesilen kısmın üzerine gelecek şekilde tahtanın üzerine dik bir şekilde konulur. Yapraklı kısmından tutulmaya devam edilirken, ananasın bize bakan kısmından başlayarak ananasın kabuğu yukarıdan aşağıya doğru soyulur. Soyma işlemi tamamen bittikten sonra ananas tekrar tahtanın üzerine yaprakları sola gelecek şekilde yatırılır. Ananas yapraklı kısma gelene kadar eşit dilimler halinde kesilir. (en son yapraklı kısmı kesilerek artık tabağına konulur.) Ananas dilimi çatal ile özlü kısımdan tutulur, bıçak ucu ile ortada bulunan öz kısmı dilimlerden ayrılır. (Bu esnada dilim çatal ile döndürülmelidir.) Dilimler dessert tabağına düzgün bir şekilde yerleştirilir. Ananas dilimlerinin boşlukları kokteyl kirazı ile süslenerek servis edilir.

İkinci yol: Ananasın yapraklı kısmı sola gelecek şekilde yana yatırılır. Sol el ile yapraklardan tutulur. Sağ eldeki tırtırlı bıçak ile ananasın baş kısmından yuvarlak bir dilim kesilerek artık tabağına alınır. İlk dilimden sonraki dilimler 2-3 cm kalınlığında olacak şekilde kesilir. Kesilen dilimlerin ortasındaki öze çatal batırılarak bıçak ucu ile kabuk soyulur (küçük bıçak kullanılır.) Bunun için bıçak ucu kabuk ile etli kısmı arasına sokulup, kabuk kısmı çepeçevre kesilir. (Keserken, dilim çatal ile döndürülmelidir.) Yine dilim döndürülmek suretiyle ortadaki öz kısmının etrafı kesilmeli ve öz çatalla çekilip alınmalıdır. Öz kısmı ve kabuğu temizlenen ananas dilimleri, meyve tabağına yerleştirilir. Konuğun sağ tarafından servis edilir. Not: Eğer ananasın tamamı servis edilmiyorsa, ananasın yapraklı olan dilimi, ananasın kesik olan yüzeyine kapatılır. Bunun nedeni ananasın bu kısmının kurumaması içindir. Bu şekilde serin bir ortamda saklanmalıdır.

Üçüncü yol: Ananas yaprakları sağa gelecek şekilde kesim yan yatırılır. Önce yapraklarının 1,5-2 cm aşağısından; daha sonra sap tarafından aynı şekilde kesilir. İki taraftan kesilen ananas tranş tahtasına dik olarak konulur. Üstten çatalla batırılıp sabitleştirilir (kaymaması için). Sağ eldeki bıçak ile yukarıdan aşağıya doğru 8-10 cm kalınlığında şeritler oluşturularak kabuk soyulur. (Soyma esnasında meyve üzerindeki küçük gözler halindeki odunsu tabakanın tamamen temizlenmiş olmasına dikkat edilir.) Ananas yaprakları ve kabukları artık tabağına alınır. Meyve yukarıdan aşağıya doğru dörde bölünür. Her parçanın ortasındaki odunsu kısım ayıklanır. Temizlenen parçalar yaklaşık birer cm kalınlığında dilimler halinde kesilir. Ananas dilimleri bir maşa yardımıyla cam tabak veya kaseye konulur. Üzerine dantel kağıt konmuş ordövr tabağı üzerinde konuğun sağından servis edilir.