



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BULDAN ÜZÜM KÖFTESİ

Gölnaz CELİKYURT - Duygu KORUCU - Mehmet DEMİRCİ

Üzüm Türkiye ekonomisi üzerinde önemli bir etkiye sahiptir. Asmanın anavatanı olarak kabul edilen ülkemizde bağiann toplam tanım alanı içerisindeki payı % 1,2 'dir. Ülkemizde yaklaşık 1200'ün üzerinde üzüm çeşidinin varlığı saptanmıştır. Ancak bunlardan 50-60 kadannın ekonomik önemi olup, geniş çapta yetiştirilmektedir. Ülkemizde yetiştirilen üzümlerin yaklaşık %30'u kurutulmakta ve kuru üzümde dünya ticaretinde söz sahibi olmaktadır.

Ülkemiz yaklaşık 525 bin hektar bağ alanında yılda yaklaşık 3,5 milyon ton üzüm üretimi gerçekleştirilmektedir. Ülkemizde üretilen üzümlerin yaklaşık % 23 'ü sofralık, % 3 7'si kurutmalık, ve % 37'si de pekmez, pestil ve cevizli sucuk gibi ürünlerin üretilmesinde kullanılmaktadır.

Üzümün raf ömrünün kısa olması nedeniyle besin değeri kaybedilmeden uzun süre geleneksel olarak dayandırma yöntemlerinden bazıları da pekmez, pestil, cevizli sucuk ve üzüm köftesidir.

Eski yıllarda insanların temel besin kaynaklarından biri olan pekmez değişen dünya koşulları karşısında daha az tüketilir hale gelmiştir. Toplu yerleşim bölgelerinde yaşayan insanıann % 60'ının hiç pekmez tüketmediği ortaya çıkmıştır. Ancak pekmezin beslenmedeki önemi gittikçe değeri kazanmıştır. Kırsal kesimde yaygın olmak üzere yurdumuzun hemen her yerinde pekmez üretimi sürmektedir.

Üzümün besin değerinin kaybedilmeden dayandırma yöntemlerinden birisi de pestil yapımıdır. Pestil üretiminde üzüm dışında taze elma, dut, erik ve kayısı gibi tatlı veya ekşimsi meyveler ile kuru üzüm, dut, incir gibi kuru meyvelerde yaygın olarak kullanılır.

Yapım aşamaları bakımından pestil ve cevizli sucuğa benzeyen Üzüm Köftesi de Denizli, Buldan yöresinde geleneksel olarak üretilen bir üründür. Üzüm köftesi aynı zamanda İç Anadolu Bölgesi'nde özellikle Niğde yöresinden köfte adıyla da üretilmektedir. Bu çalışmada Üzüm Köftesinin üretimi ve bazı kimyasal analizleri incelenmiştir.

Üzüm Köftesinin Üretimi:

Üzüm köftesinin yapılışında üzüm sırası pekmez toprağı ile kestirilir. Sıra duru ve berrak hale getirilir. Sıra kaynatma kazanlarında kaynatılır, tatlılaşınca; 8 birim sıraya 1 birim irmik ilave edilir. Bunun için; sıra ateşten indirilir. İrmik ölçülerek başka bir kaba alınır.

Üzerine kaynamış sıra yavaş yavaş karıştırılarak katılır. İçerisinde hiç toprak kalmayacak şekilde çırpılır. Lokma hamuru gibi bir hal aldıktan sonra ölçülen sıranın hepsi karıştırılarak ateş üzerine konur. Uzun saplı kaşıkla karıştırılarak 1 saat pişirilir. Bu arada bir miktar numune alınır, hamur kokusu var ise kaynatma biraz daha uzatılır. İstenilen koyuluğa gelince ateşten indirilir. Üzüm köftesi 4-5 cm yüksek kenarlı tepsilere dökülür.

Güneşte 1 gün kaldıktan sonra baklava dilimleri şeklinde bıçakla dilimlenir. Böylece 1 gün daha güneşte bırakılır.

Yavaş yavaş tepside çıkarılır. Alt tarafı üste gelecek şekilde güneş altında sergilere dizilir. Bu şekilde ne az ne de çok kurutulmalıdır. Kuruma az olursa ileride küflenir, çok kurur ise, sert olur ve ileride şekerlenme yapmaz.

Şekerlenme istenen bir özelliktir. Bir ay kutu içerisinde kalan üzüm köftesi terlerne ve üzerinde bir nem oluşmaya başlar. Bu zamanda kutudan çıkarılır ve birbirinden ayrılır. Sık olmayacak şekilde tekrar kutulara konur. Aradan 1-2 ay geçince yüzeyi şekerlenir. Beyaz bir renk alır. Bundan sonra tüketime hazırdır.

Köfte üretiminde dikkat edilmesi gereken nokta içerisine giren hammaddelerin kalite özellikleridir. Sağlıklı ve tüketimi kabul edilebilir iyi bir ürün elde etmek için gerekli olan ön koşullardan birisi bileşimine giren hammaddelerin kalite özelliklerinin de iyi olmasıdır.

Hammaddelerin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri ürün işlemeye uygun olmalıdır. Ürün işleme aşamasında da işleme materyalleri, işleyen kişiler ve işleme ortamı hijyen koşullarına uygun olmalıdır. Ayrıca hammaddenin işlenineeye kadar, mamul maddenin de tüketiciye ulaşınca kadar ki aşamalarında da ürün saklama koşullarına uygun olarak depolanmalıdır.

Üzüm Köftesinde Yapılan Bazı Kimyasal Analizler:

Köfte örneklerinde yapılan rutubet analizi sonucu %10,67, Lane-Eynon metoduna göre yapılan toplam şeker% 75,71, invert şeker % 70 ve Folin-Ciocalteu Ayracı ile toplam Fenoliklerin tayini metodu ile fenolik madde oranı kurumaddede % 141,96 mg/g şeklinde bulunmuştur.

Köfte numunesi ile ilgili yapılmış bilimsel çalışma olmadığı için benzer ürünler olan pekmez, pestil gibi ürünleri e karşılaştırılması yapılabilmektedir. Yapılan bir araştırmada üzüm pekmezlerinden toplam katı madde miktar % 72,00, nem % 28,00, toplam şeker % 83,73, invert şeker% 82,22 olarak tespit edilmiştir.

"İzmir ili ve çevresinde üretilen pekmezlerin üretim teknikleri ve analitik kontrolleri üzerinde araştırma" adlı denemede yaş üzüm pekiDezinde suda çözünür katı madde % 61,22-70,02, toplam katı madde% 62,36-72,59, toplam şeker% 55,24-63,90, invert şeker % 51,37-63,90 olarak bulunmuştur.

Üzüm pekmezinin bileşimi üzerine yapılan araştırmada ortalama olarak 100 g üzüm pekmezinde; % 71,7 kurumadde, % 61,9 toplam şeker tespit edilmiştir. Değişik pestillerin bileşimi üzerine yapılan çalışmada üzüm pestilinde nem % 1 1 ,3, toplam kuru madde %88,7, toplam şeker% 87,6 olarak bulunmuştur.

