



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇUBUK TURŞUSU HAKKINDA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Ülkemizde turşu alanında meşhur olmuş yerlerden birisi de Ankara'nın Çubuk ilçesidir. Çubuk Turşusu, Ankara'nın tescil edilmiş coğrafi işaretli ürünlerinden birisidir. Çubuk ilçesinde 25 çeşit turşu üretiliyor.

Çubukluların önemli bir geçim kaynağı olarak da dikkati çekiyor.

Çubuk turşusu sanıldığı gibi aksine sadece salatalıktan yapılmaz. En bilinen ve en çok sevilen Çubuk turşusu türü salatalık olsa da; fasulye, lahana, biber, kelek, pancar, armut, koruk, karnabahar gibi meyve sebzelerden de Çubuk turşusu kurulur. Bölgede doğal olarak yetiştirilen sebze ve meyvelerden kurulan Çubuk turşularının yapımında körpe sebzeler kullanılıyor. Düşük sirke oranı, asit katılmıyor olması ve karışıma ilave edilen defne yaprağı ve dereotu bu turşunun mükemmel tadın oluşmasını sağlıyor. 25 çeşit turşudan biri olan salatalık turşusunu kendi ürünleri ile üreten Çubuk Ev Tipi Turşu Üretim Tesisleri.

Çubuk Belediyesi fidanlığında mart ila nisan ayının sonunda ekilen salatalıklar 4 aylık bir süre sonunda hasada hazır hale geliyor. Coğrafi işarete sahip olan Çubuk turşusu için yerinde yetiştirilmesi gereken salatalıklar, organige en yakın şekilde üretiliyor. Hasadın ardından Çubuk Ev Tipi Turşu Üretim Tesisine getirilen salatalıklar burada önce elek makinesinden geçiriliyor. Salatalıklar bu makinede 0,1 ve 2 olarak adlandırılan boyutlara göre ayrılıyor. Küçükten büyüğe göre kasalara doldurulan salatalıkların sonraki durağı yıkama ve fırçalama makinesi oluyor. Burada kasalardan tekneye boşaltılan salatalıklar fırça ve su ile temizlenerek banda çıkarılıyor. Ardından salatalıkların turşunun suyunu içine çekmesi için gerekli olan iğneleme işlemine geçiliyor. Ardından salatalıklar tekrar boş bir tekneye düşüyor ve tenekeye konarak bir dizi işlemde geçecek kurulum aşamasına geçiliyor. Bütün bu işlemlerin ardından salatalıkların 1 ay boyunca bekleyecekleri tenekenin kurulum aşaması başlıyor. Burada turşunun en önemli malzemelerinden biri olan sarımsak, defne yaprağı, acı biber ve tadına en önemli katkısı sağlayan çiçekli dereotu, salatalıklarla beraber tenekeye koyuluyor. Ardından içinde 2 yıl öncesinden alınıp bekletilen üzüm sirkesi ve tuz olan suyu tenekeye aktararak bir gün boyunca fermente olması için ağız açık şekilde bırakılıyor.

Ardından tenekelede bir ay boyunca bekletilen salatalıklar, tuzunun seyretilmesi için tekneye boşaltılarak yıkılıyor. Damak çatlatan Çubuk Turşusu, farklı boyutlardaki kavanozlara tek tek yerleştirilip ağız kapatılarak yurt içi ve yurt dışı siparişlere hazır hale geliyor.

Turşular yola çıkmadan önce gıda teknikerleri tarafından, turşuların Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliğine uygun olup olmadığının kontrol edildiği test aşamasından da geçiyor. Burada önce coğrafi işaret belgesi denetiminden geçen turşular daha sonra tuz tayini, asetik tayini ve pH tayinine tabi tutuluyor. Bunun üzerine tüketim aşamasında herhangi bir sorunun olmadığını anlaşıldıktan sonra turşular kamyonlara yüklenerek dağıtıma çıkıyor.



