ELMA SİRKESİ

TKDK Elazığ İl Kordinatörlüğü

Elma Sirkesi yapımı için en uygun elma türü şeker oranı yüksek kış elmalarıdır. Değişik çeşitlerin bir araya getirilerek kullanılması da sirkeye ayrı bir lezzet katar. Sirke yapımında kaçınılması gereken elma türleriyse ham ve ekşi olanlardır. Sirke yapımında dikkat edilecek en önemli konuysa hijyendir.

Elmalar yıkandıktan sonra, kullanılacak malzeme ve kavanozlar sıcak suyla iyice yıkanmalıdır. Elmalar küçük parçalara ayrıldıktan sonra preslenerek veya katı meyve sıkacağından geçirilerek suları çıkarılır. Meyve suyundaki şeker fermantasyona uğrayarak önce alkole, sonra ise asetik bakterilerinin yaptığı fermantasyonla asetik asite, yani sirkeye dönüşür.

Sirke yapımında iki faktör çok önemlidir; bakterilerin verimli çalışmasını sağlayacak sıcaklık ve oksijen (havalanma). Havayla teması arttırmak için mümkün olduğunca geniş ağızlı ve sığ bir kavanoz seçilir. Meyve suyu, üstte boşluk kalacak şekilde kavanoza doldurulduktan sonra, meyve sineğinin geçemeyeceği, fakat havalanmanın sağlanabileceği temiz bir bez/tülbentle kavanozun ağzı kapatılır. Günde bir kez karıştırarak havalanmayı sağlamak sirkeleşmeyi hızlandırır. Sirkeleşme için ılık (15-25 C) bir ortam tercih edilir ve kavanozlar güneş ışığından uzak, loş bir yerde saklanır. Kullanılacak kaplar cam veya ahşap olmalıdır, metal kap tavsiye edilmez. Yapım sırasında sirkeleşmeyi hızlandırmak için daha önce yapılan doğal elma sirkesi katılabilir.

Sirke, seçilen elma türü ve koşullara göre üç- altı hafta içinde oluşur. Sirke kokusu alınmaya başlandığından itibaren, her gün tadarak istenilen tat ve asit derecesi (yüzde 4-8 asit oranı) elde edilene kadar işleme devam edilir. Elde edilen sirke fermantasyonun devamını engellemek için birkaç kat tülbentten, kahve filtresi vb. filtrelerden veya süzme yoğurt kesesinden geçirilerek iyice süzülür. Böylece meyve kalıntılarından arındırılır. Hava almasına ışığı almayan bir yerde saklanır.

Ne kadar süzersek süzelim, ev koşullarında doğal elma sirkelerinde fermantasyon tam olarak durdurulamaz; şişede, anne ismi verilen yumuşak kaygan yapısıyla deniz anasını andıran düz bir tabaka oluşur. Bu tabaka bakterilerin atıklarından oluşur ve sirke kullanılacağı zaman atılır. Doğal sirkeler rafine olanlara göre daha bulanıktır. Fakat pastörize veya damıtılarak üretilen rafine elma sirkeleri, yüksek sıcaklıklardan ötürü, enzimler, mineral maddeler, iz elementler, vitaminler, pektin, malik ve tartarik asitler açısından fakirleşir, bir kısmını tamamen yitirir.

© lezzetler.com tarif no:110320 • adı:Elma Sirkesi • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:26.04.2024 - 20:43