



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ETLER HAKKINDA

Devlet, her ne kadar, tüketime sunulan etlerin elde edildiği hayvanların, doğumdan başlayarak, sağlığı, bakımı, seçimi, kesimi ile ilgilenmekte ve bütün bu evreleri gözetimi altında bulundurmakta ise de, sağlık ve beslenme kurallarına aykırı olarak kesimi yapılabilecek olan etlerin iyice tanınması ve gelişi güzel, güvenilmeyen satıcılardan et satın alınmaması uygun olur. İyi beslenmemiş, çok genç, hastalıklı, yorgun, zayıf ve kesimden önce ölmüş olan hayvanların etleri çeşitli özellikleri ile tanınırlar.

Çok genç hayvan etlerinin kasları çok yumuşak, su oranı yüksek, bazan yapışkandır ve renkleri beyaza çalar. Zayıf hayvan etleri yağsız, su oranı fazla ve rengi açıktır. Kemik oranının fazlalığı da hayvanın zayıf ve kalitesinin düşük olduğunu gösterir. İyi beslenmiş hayvan etleri daha yağlı ve yağlı etler ise daha yumuşak olur. Zira etin yumuşaklığını yağlılık derecesi etkiler. Hayvanlar yaşlandıkça etleri sertleşir ve renkleri koyulaşır. Yorgun hayvan etlerinin çok koyu, esmer bir görüntüsü ve ağır, rahatsız edici bir kokusu vardır. Ette yeşil renklerin varlığı, o etin bszulduğunu gösterir. Ancak, her et, bozulunca mutlak bu rengi almayabilir. Bozulduğundan kuşkulanan ete bir şiş sokulduğunda ağır bir koku yaparsa, etin bozulduğu anlaşılabilir. Kesimden önce ölmüş hayvanların etleri ise çok gevşek olur, kanı ve suyu çekilir. Öte yandan kışlık hayvanların etleri, hayvan daha az hareketli olduğundan daha yumuşaktır. Yazlık hayvanların etleri ise daha sert ve pişirilmesi daha güçtür. Sağlığa uygun nitelikte hayvanların kesimlerinin yapılması ne kadar önemli ise, kesim koşullarının ve tüketiciye ulaşma ve pişiri-linceye kadar saklama koşullarının sağlığa uygunluğu da o kadar önemlidir. Bu nedenle, bu koşulların tanınmasında ve çeşitli hayvanların etlerinin taşıdığı özelliklerin bilinmesinde yarar vardır.

Ülkemizde, devlet, beslenmemizde önemli bir yer tutan kasaplık hayvan etlerinin sağlığa uygun biçimde tüketime sunulmasına büyük önem vermekte ve Genel Sağlık Yasası (1593 sayılı), Hayvan Sağlık Zabıtası yasası ve Yönetmeliği, Mezbaha Yapı Tüzüğü, Gıda Maddelerinin ve genel sağlığı ilgilendiren eşya ve malzemenin özel niteliklerini gösteren tüzük v.b. gibi kurullarla etkin bir düzenleyici rol oynamaktadır. Kasaplık Hayvan Etleri deyimini, gıda maddelerinin özel niteliklerine ilişkin 15481 sayılı tüzükte tanımlanmıştır. Buna göre, bu deyim ile, kasaplık adı altında insan besini olarak doğrudan doğruya ya da çeşitli gıda ürünleri yapmak yoluyla etlerinin yenilmesine izin verilmiş hayvanların deri, baş, ayak ve göğüs içindeki organlarından ayrılmış olan taze ya da teknik soğuk hava depolarında usulüne uygun biçimde muhafaza edilmiş etler ile buna yapışık olan kemik, kırı ve yağlar kasaplık hayvan etleri olarak anlaşılacaktır.

Et satışları çok sıkı bir denetim altında bulundurulmaktadır. Kesilecek hayvanlar, önce veterinerler tarafından muayene edilir ve hasta olmadıkları ve besin değerlerinin tam olduğu anlaşılan hayvanların kesimine izin verilir. Muayenesi zorunlu olan etler, bu kurallara göre şu hayvanlardan elde edilmektedir:

1. Boğa, öküz, inek, dana, koyun, kuzu, keçi, oğlak, deve taze etleri,
2. Bunların işkembe, bağırsak, baş ve diğer sakatatı,
3. Taze imal edilen sucuk ve pastırma gibi et ürünleri.

Bu hayvanlar mezbahalarda kesilir. Mezbahaların, nüfus durumu dikkate alınarak il ve ilçelerde, hangi teknik niteliklerle yapılacağı ve kesim gereksinmesi, kesilebilecek hayvanların sayısı göz önünde tutularak, kesme, yüzmeye ve temizleme yerleri ile sağlık gözetimi koşulları önceden belirlenmiştir. Ayrıca mezbahalar uygulamanın düzenli yapılıp yapılmadığı, sağlık kurallarına uygun olup olmadığı yönünden il veterinerlerince her yıl teftiş edilirler. Böylece, doğrudan doğruya et halinde satılan ve et ürünleri yapılması için kullanılan etlerin, Sağlık Bakanlığı'nca izin verilmiş mezbahalarda kesilmiş hayvan etleri olması ve etlerin Teftiş Yönetmeliğine ve Hayvan Sağlık Zabıtası Tüzüğüne göre muayene edilmiş ve koşullara uygun şekilde damgalanmış olması zorunludur. Etler, mezbahalarda teftiş ve muayene edildikten sonra, cins ve niteliklerine göre damgalanır. Damgalar, vücudun her iki tarafına, omuz, göğüs ve uyluk üzerine vurulur ve bozulmaz. Mezbahası olmayan yerlerde kesilen etlerin de mezbahalara götürülerek damgalanması zorunludur. Bu zorunluğa uymadan et satıldığı saptanırsa, muayenesinden sonra satılmasına izin verilir. Mezbahası bulunan bir yerde, mezbahaya getirilmeden et keserlen cezalandırılır.

Besin değerlerinin eksik olduğu saptanan etler, besin değerleri tam olan etlerle birlikte satılmaz. Bu gibi etler, yalnızca, belirli semt ve yerlerde, fakir halka ucuz et yedirebilmek için, açtırılacak özel kasap dükkanlarında, polis ve belediye gözetiminde satılabilir (Gıda Nizamnamesi, m.493). Etler ve etlerden ayrılmış olan hayvan bölümleri (sakatat) muhafaza edildikleri ya da satıldıkları yerlerde ya da soğuk hava depolarında, niteliklerini belirten madeni bir etiket asılmak suretiyle asılı bulundurulur. Bu gibi etler, önceden tespit edilen fiyatlara göre satışa çıkarılır. Kuşkusuz, çeşitli nitelikte etlerin fiyat farklılıkları bulunmaktadır. Yani, çeşitli kasaplık hayvanların nitelik bakımından, değişik değerlerde etleri olduğundan, satılan ete, hayvanın niteliklerinin açık olarak belirtilerek değişik fiyatlarda satışa çıkarılması gerekir. Bu fiyatların dışında yapılacak satışlar önlenmiştir. Bu bakımdan, et satın almadan önce, fiyatlarını bilmeli ve hayvanların cinslerini ve damgalarını incelemelidir.

Kasaplar, alıcıların gözü önünde, istenilen et parçalarından istenilen miktarda kıyma yapmalıdırlar. Önceden kıyma haline getirilmiş etlere, kaçak olarak kesilebilmiş etler ya da başka et artıkları karışmış olabilir. Bu bakımdan Gıda Nizamnamesi (M: 139) önceden hazırlanmış kıyma halinde et satışını yasaklamıştır. Buna rağmen, hazır kıyma satılan bazı yerler görüldüğünden, bu gibi yerlerden kıyma satın almamalı ya da çok güvenli ve kontrollü yerler tercih edilmelidir. Sakatatın ete oranla dayanma gücü daha az olduğundan, çok taze satın

alınmalıdır.

Kesildikten hemen sonra et satın alınmamalıdır. Bu gibi etler, henüz ölüm katılığı içinde olduğundan sert olurlar. Bu yönden, etler, genellikle, kesimden sonraki gün 0 ile 1 derece arasındaki sıcaklıkta bekletilerek ölüm katılığı giderilir. Satın alındıktan sonra hemen pişirilecek etler, pişirme zamanına kadar, buzdolabının raflarında ya da serin bir yerde bekletilmelidir. Parça etler, kışları 2-3 gün, yazları 1-2 gün, kıymalar ise yalnız 1 gün buzdolabı rafında bekletilebilir. Daha sonra kullanılacaklar ise, yağlı kâğıtlar ya da alüminyum kâğıtlarla^er biri yemek için tüketilecek miktarlar saptanmak suretiyle, ayrı paketler yapılarak, buzlukta -2 ile -3 derecelerde, 2-3 hafta saklanabilir.

Besin maddelerinin soğutularak muhafaza edilmesi kısa ve uzun süreli olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır.

1. Gıda maddelerinin türüne göre, + 2 ve -2 derece arasında yapılan soğutma yöntemi kısa devamlı muhafaza olarak adlandırılır.

2. -15 ile -25 ya da daha aşağı dereceler arasında dondurulduktan sonra, -10 derecede devamlı olarak uygulanan muhafaza yöntemi de, dondurmak yoluyla uzun devamlı muhafaza olarak adlandırılır.

Kısa devamlı soğutma yöntemi ile taze balıklar en fazla 15 gün, sığır etleri 6 hafta, koyun etleri 4 hafta muhafaza edilmekte, uzun devamlı muhafaza yöntemi ile balıklar 4-6 ay, kasaplık hayvan etleri de 6-8 ay muhafaza edilebilmektedir.

Dondurulmuş etlerin yemeğe hazırlanması için buzlarının çözülmesi gerekir. Bunun için buzdolabının serin yerlerinde bir süre alıkonulması uygun olur. Etleri ısıtarak buzdu çözdürülmemelidir. Öte yandan buzdu çözdürülmüş etlerin de tekrar dondurulmamasına dikkat edilmelidir