GÜL YAPRAKLARINDAN ÜRETİLEN GIDA ÜRÜNLERİ

Arsan BİLİSLİ - Tuğba ÇELİK

Gül Rosaceae Familyası, Rosa cinsi içerisinde yer alan Çin' den Kuzey Avrupa'ya kadar geniş bir yayılış alanı gösteren bir süs bitkisidir. Bir çok gül çeşidinin anavatanı Anadolu ve Orta Asya'dır. Türkiye'de doğal olarak 25 gül türünün ve çok sayıda gül çeşidinin yetiştirildiği bilinmektedir.
Anadolu'da 15. yüzyıldan itibaren bilinen, 17. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunda yaygınlaşan ve 18. yüzyılda Avrupa'da tanınan su, şeker ve nişasta ile hazırlanan Türk Lokumu, gül yapraklan ve gül aroması ile zenginleştirilmektedir. Gül Lokumunun içerdiği maddelerle hazırlanan karışımın kaynatılması belirli bir derişimde kalıplara dökülmesi, soğutularak dinlendirilmesi ve ambalajlanarak piyasaya sunulması söz konusudur.
Yine gül yapraklarından belirli bir oranda şeker katkısıyla elde edilen gül mayasından Gül reçeli üretilmektedir. Gül mayasının aynı zamanda lokum üretiminde de kullanıldığı bilinmektedir. Gül reçeli; su ve şeker karışımı ile elde edilen şurubun, gül mayası, glikoz şurubu, sitrik asit ve kıvam vericilerle katkılandınlması ve istenen koyulaştırma düzeyine kadar kaynatılması ile elde edilen bir üründür.
Gül yapraklarının kurutulması ile elde edilen ve demlenerek içilen Gül çayı, beyaz üzüm sirkesinin az miktarda gül yağı ile katkılandınlması yoluyla elde edilen Gül sirkesi, yine gül yapraklarından elde edilen Gül şurubu, Gül likörü ve Gül şarabının gelişme göstererek beklenen gıda ürünleri arasında yer alabileceği düşünülmektedir.
Gül; Rosacea familyası, Rosa cinsi içerisinde yer alan bir tür olup Çin' den Kuzey Avrupa'ya kadar geniş bir yayılış alanı göstermektedir. Birçok gül türünün anavatanı Anadolu ve Orta Asya' dır. Günümüzdeki bütün hibrit gül çeşitlerinin Rosa gallica ve Rosa ch inensis arasındaki melezlernelerden elde edildiği kaydedilmektedir. Türkiye' de doğal olarak 25 gül türünün ve çok sayıda gül çeşidinin yetiştirildiği bilinmektedir. Osmanlı döneminde Anadolu'da yetiştirilen katmerli Türk Gülü'nün 16. yüzyılda Avrupa'ya kaçırıldığı ancak ortadan kalkan Türk Gülü'ne 20. yüzyılda Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Çevre Sorunları Araştırma ve Uygulama Merkezi Müdürü Dr. Şevket Alp tarafından Van'ın Bostaniçi Beldesinde bir mezarlıkta bulunduğu ve bu güllerin koruma altında olduğu kaydedilmektedir.
Gülün 1870 yılında Bulgaristan' dan gelen göçmenler tarafından Isparta'ya getirildiği burada dikiminin Yalvaç'tan gelip buraya yerleşen Müftüzade İsmail Efendi tarafından yapıldığı ifade edilmektedir.
Bugün Isparta Süleyman Demirel Üniversitesi Gül ve Gül Ürünleri Araştırma ve Uygulama Merkezinde (GÜLAR) yağ gülünün, klasik gül kokusundan farklı yeni çeşitlerinin ıslahının yapıldığı, Isparta gülünü daha kokulu ve daha pembe yapmaya yönelik çalışmaların sürdürüldüğü, her yıl Mayıs ayının ilk haftasında düzenlenen "Gülümüzü Tanıyalım, Birlikte Tanıtalım" adlı etkinlikte, konuklara gül suyu, gül reçeli, gül şurubu, gül lokumu ve gül dondurması ikramlanyla konuya gereken önemin verildiği görülmektedir. Türk Patent Enstitüsü tarafından tescillenen "Isparta Gülü" pembe yağ gülü, yağ gülü, sakız gülü ve şam gülü olarak adlandırılan 1.5-3.0 metre arasında boylanan pembe renkli, yarım katmerli ve kuvvetli koku veren çiçekler açan, çok yıllık, dikenli ve kışa dayanıklılığı yüksek bir bitki olarak tanımlanmaktadır. Isparta gülünün kesme güllerden farklı özellikleri; sitronellol, gereniol, xlenol gibi bileşenlerin oluşturduğu kokusu, pembe rengi, içerdiği yağ oranı ve yapraklannın inceliğidir. Isparta' da tarımı yapılan endüstriyel amaçlarla kullanılan Rosa gallica ve Rosa phoenicia türlerinin bir melezi olan Rosa domescena gül çeşitidir. Bulgaristan'ın Kazanlık yöresinde 300-800 metre yükseklikte yetiştirilen bu gül çeşidi, Isparta yöresinde 800-1200 metre yükseklikte yetiştirilmektedir.

Gül Lokumu:
Türk lokumu, Anadolu'da 15. yüzyıldan itibaren bilinen, 17. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğunda yaygınlaşan ve 18. yüzyılda Avrupa' da tanınan bir ürünümüzdür. Başlangıçta bal ve pekmez ile kıvam verici olarak da undan yararlanılarak üretilen lokum daha sonralan rafine şeker kullanımı ile üretilmeye başlanmıştır. Lokum; şeker, nişasta, su, sitrik asit veya tartarik asit ya da potasyum bitartarat ile hazırlanan bir üründür. Çeşni maddeleri adı verilen birçok kuru veya kurtulmuş meyveler ve benzeri maddelerle katkılandırılmaktadır. Lokumun tat ve kokusunu zenginleştirrnek amacıyla; sakız, kakao, çikolata, susam, haşhaş tohumu, hindistan cevizi rendesi, fındık, fıstık, ceviz ve kaymak gibi ürünler kullanılmaktadır. Bunların yanında lo kum üretiminde gül yaprağı ve gül mayasının yer almasılokuma kendine özgü bir renk, tat ve koku vermektedir.
Lokum üretiminde, şeker suda çözündürüldükten sonra nişasta katkısı yapılarak içinde karıştırıcılar bulunan kazanlarda pişirilmektedir. Pişirme sürecinde, son üründe kristalleşmeyi önlemek ve ürünü kestirrnek amacıyla sitrik asit ve ürünü aramatize etmek amacıyla gül yaprağı, gül mayası ve gül araması eklenmektedir. Pişirme işlemi sonunda istenen kıvama gelen ürün paslanmaz çelik kalıplara dökülerek 12-24 saat dinlendirilmektedir. Böylece 1okumun soğuması ve şekil alması kolaylaşmaktadır. Kesim istenen ölçülerde kesme makinelerinde veya elle yapılmaktadır. Lokumun yapışmaması için konulduğu kapların iç yüzeylerine yine lokumun üzerlerine pudra şekeri ve mısır nişastası serpilerek paketierne yapılmaktadır. Paketlernede nem ve hava geçirmeyen ambalaj maddeleri kullanılmaktadır. Lokumun ışık geçirmeyen, soğuk ortamda depolanması ortam neminin %25-30 oranında olması %50 oranını geçmemesi istenmektedir.
Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliğine göre, lokumlarda yabancı madde bulunmaması, elastik yapıda olması, ağızda yumuşak ve kaygan olarak hissedilmesi gerekmektedir. Tanırnma uygun tat ve yapıda olması, yabancı

tat ve koku içermemesi, çiğ nişasta lezzetinde olmaması istenmektedir. Toplam şeker miktarı sakkaroz cinsinden en az %80, nem oranı en çok %16 olmalıdır. Lokumların hijyen durumunun ilgili kodeks hükümlerinde yer alan mikrobiyolojik kriteriere uygun olması gerekmektedir.

Gül Reçeli:
Gül reçelinin, gül yapraklarından hazırlanması durumunda gül yaprakları kokusunun daha yoğun olduğu sabahın erken saatlerinde toplanmaktadır. Sapları koparılarak su içinde yıkanan, suları süzüldükten sonra ince ince kesilen yapraklar iyice ovularak yumuşatılmaktadır. Bir kap içine gül yaprağıişeker oranı= 1/10 olacak şekilde konulduktan sonra bir miktar limon suyu veya limon tuzu eklenerek kabın ağzı kapalı olarak 2 gün bekletilmektedir. Bekleme süresi sonunda yeteri kadar su eklenerek istenen kıvama gelinceye kadar kaynatılmaktadır. Kaynatma süresince köpüklerin alınması ve soğuması beklenıneden kavanozlara alınması önem taşımaktadır.
Gül reçelinin, gül mayasından üretilmesi oluşumunda ise, gül mayasının önceden hazırlanması gerekmektedir. Bu amaçla mayıs-haziran aylarında hasadı yapılan gül yaprakları yıkanıp suları süzdürüldükten sonra gül yaprağıişeker oranı= 111 olacak şekilde içi naylon kaplı teneke ambalajlara konulup serin bir yerde (10°-15°C) 2 yıl süreyle bekletilebilmektedir. Hazırlanan maya 2 aylık olgunlaşma döneminden sonra kullanılabilmektedir. Amaç gelecek gül üretim sezonuna kadar bu mayayı kullanabilmektir.
Reçel üretiminde %5 oranında maya kullanılmaktadır. 1 kg maya ile 20 kg reçel veya 30 kg lokum üretilebilmektedir. Gül reçelinin, canlı ve parlak renkte, homojen yapıda ve süzülebilir kıvamda olması, kendine özgü gül tat ve kokusunu içermesi gerekmektedir. Şeker oranının % 70-75 olması önerilmektedir. Gül reçellerinin kıvamı yetersiz olduğunda bozulma, sitrik asit ilave edilmediğinde kristalizasyon ve uzun süre yüksek sıcaklıkta kaynatma sonucunda da renk ve aroma kayıpları ile karamelizasyon yine gül yapraklarının reçelin üst kısmında toplanması, görünüş bozukluğu gibi sorunlar görülmektedir.

Gül Şurubu:
Güller yıkanıp temizlendikten sonra şekerli şurup içinde reçel üretimine benzer şekilde kaynatılmaktadır. istenen şeker derişimi, tat, koku ve renk özellikleri sağlandığında soğutulup süzülmektedir. Yapılan bir çalışmada, gül şurubunun, şeftali suyu ile karşılaştırıldığında antioksidan aktivitesinin 5 kat daha fazla olduğu görülmüştür. Çok eski bir gelenek olan gül şurubunun üretiminin iç ve dış pazarlarda ilgi göreceği düşünülmektedir.

Gül Çayı:
Gülün kurutulan yaprakları çay gibi demlenerek içilmektedir. Kurutulmuş ve saklanmış taç yapraklarından hazırlanan bir üründür. Gül çayı piyasada yer alan bir ürün değildir. Halk arasında kullanılan ancak çay endüstrisinde yerini almamış olmasına karşın, gülün serinletici ve ferahlatıcı etkisiyle, ateş düşürücü özelliği, toksinleri arındırıcı etkisi ve hazımı olumlu etkilernesi bu ürün üzerindeki çalışmaların sürdürülmesine neden gösterilmektedir.

Gül Sirkesi:
Mevsiminde toplanan gül taç yaprakarının, beyaz üzüm sirkesi ve az miktar gül yağı katkısı ile gül yapraklarının tamamı örtülü olacak şekilde bekletilmesi sonucu elde edilen üründür. Sirke ile muamele edilen taç yapraklar, güneş altında 4-6 hafta bekletildikten sonra yaprakların süzülerek uzaklaştırılması ile gül sirkesi üretimi tamamlanmaktadır. Yöresel aile işletmelerinde üretilen gül sirkesinin ticari kullanımı yaygınlık gösterınemektedir.

Gülün Ekonomik Önemi:
Ülkemizdeki 22.840 dekar yağ gülü üretim alanının 15.910 dekarı Isparta'da bulunmaktadır. Yağ gülü üretiminin %70 oranı bu ilimizde gerçekleştirilmektedir. Isparta ilinde üretilen gül miktarının %95 oranı kozmetik endüstrisinde ancak %5 oranı gıda endüstrisinde kullanılmaktadır. Gıda ürünleri arasında gül lokumu ve reçeli yoğunluk göstermektedir. Gıda ürünlerinin dış satımı söz konusu olmadığından eski bir Türk geleneğinde yer alan gül şurubunun dış satırnda pay almasına çalışıldığı kaydedilmektedir.
Isparta' da 120 yıldır geleneksel olarak gül tarımının yapıldığı 1954 yılında Gülbirlik adlı kooperatifler birliğinin kurulduğu, kayıtlı 8000 üreticinin bulunduğu 15-20 bin kişilik istihdama karşılık geldiği ifade edilmektedir. Gülcülüğün ilin tarihine, kültürüne, sosyal hayatına ve tanıtırnma sağladığı yararların ifade edilemeyecek kadar büyük olduğu düşünülmektedir. Gülbirlik'in 4 ayrı yerde kurulu 4 gül yağı ve 2 gül konkreti (katı gül yağı) üretim tesisi bulunmaktadır. Birlik yetkilileri mevcut tesislerde 320 ton gül çiçeği işlediklerini Türk ve Dünya Standartlarına uygun gül yağı ve konkreti ürettiklerini belirtmektedirler. Birliğin bu yolla yöre halkına ekonomik ve sosyal destek sağladığı kaydedilmektedir. Gülbirliği 1998 yılında başlattığı ve 2003 yılından itibaren de genişlettiği ürün yelpazesine hizmet verdiği görülmektedir. Gülbirliğin; Fransa, İsviçre, Almanya ve Amerika'ya gül yağı ve konkretini ihraç ettiği ve ihracat gelirinin yıllık 5 milyon dolar olduğu kaydedilmektedir. Gülbirlik, Rosense markalı güzellik ve bakım ürünlerini ve Sweet Rose markası ile de gül lokumu ve gül reçelini piyasaya sunmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:126845 • adı:Gül Yapraklarından Üretilen Gıda Ürünleri • gönderen:Aynur ve Sait • indirme tarihi:29.05.2024 - 07:37