GÜMÜŞHANE&APOS;DE KIŞ HAZIRLIKLARI

https://karadeniz.gov.tr

Gümüşhanede güz mevsiminde etten pastırma ve sucuk da yapılırdı. Ancak et ürünlerinin saklanması daha çok kurutma ve kavurma şeklindeydi.
Süt çok kolay bozulan bir besindir. Sütün bol olduğu yaz aylarında önemli ürün peynirdir. Süt, peynir mayası ile katılaştırılarak suyundan ayrılıp farklı yöntemlerle işlenerek değişik türde peynir yapılır. Genellikle yapılan peynirler şunlardır; Beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniridir. Yazın yapılan peynir küp veya tulum içinde evin en alt kısmındaki serin kilerde kışa saklanır. Yağı ayrılan sütten yapılan peynir "yavan peynir " olarak bilinir. Yağı alınmış süt veya yoğurt tuzla kaynatılarak çöktürülüp suyu bez torbalarda süzdürülür. Bu ürüne "çökelek", "lor" denir. Çökelek küplere basılarak kışa saklandığı gibi, kurutularak da saklanır. Kuru çökelek yeneceği zaman nemlendirilir. Tereyağı da genellikle evde yapılır. Tereyağı sütün yayıkta vurularak yapıldığı gibi, yoğurdun yayılmasıyla da elde edilir. Yoğurt tereyağı, sütten yapılandan daha lezzetli ve daha sağlıklıdır. Tereyağı tuzlandıktan sonra küleklere, küplere veya emaye kaplara basılarak kışa saklanır.
Sebze ve meyvelerin bol bulunduğu mevsimlerde hem kışlık besin ihtiyacını karşılamak üzere hem de ihtiyaç fazlasının ziyan olmaması için reçel, marmelat yapımının dışında kurutularak da değerlendirilen sebze ve meyveler vardır. Yörede yetişen elma, armut, erik, kuşburnu gibi meyvelerden ve dağlarda doğal olarak yetişen otlar kışın kullanılmak üzere balkonlarda bacalarda güneşe serilerek kurutmalar yapılırdı.
Geleneksel kültürümüzün en önemli unsurlarından olan yağ, yemek sofralarımızın değişmez unsurudur. Sütten taze olarak elde edilen tereyağı evlerde yapılır. Tereyağının iyi olup olmadığı pilavda belli olur. Tuzsuz yağı saklamak oldukça zordur. Eskiden yağı tuzlu suyun içine koyup, daha sonra yıkayarak kahvaltıda sofraya getirirlerdi. Kışlık yağlar külek veya bakır debbelerin içine basılarak saklanır. Debbe ağzı kapaklı, içi kalaylı, iki kulplu kaplardır. Yağlar bu küleklerde ve debbelerde saklanır.
Yörede yapılan reçel, marmelat, pekmez ve hoşafların yaygın olanları şunlardır: Ayva Reçeli, Böğürtlen Reçeli, Gül Reçeli, Kayısı Reçeli, Kızılcık Reçeli, Şeftali Reçeli, Vişne Reçeli, İncir Reçeli, Erik Reçeli, Şeker Pancarı Pekmezi, Dut Pekmezi, Kuşburnu Marmelatı, Erik Hoşafı, Kayısı Hoşafı, Ayva Kompostosu, Üzüm Hoşafı, Pestil Hoşafı, Vişne Hoşafı, Elma Hoşafı, Armut Hoşafı, Karadut Hoşafı, Nane Limon Şerbeti, Loğusa Şerbeti, Bal Şerbeti, Ayva Şerbeti, Kızılcık Şerbeti?
Turşu yapmak da sebze ve meyveleri bozulmadan saklama yöntemidir. Gümüşhanede söylendiği biçimiyle turşu kurmak denilen bu işlem, yaz kış her zaman yapılsa da güz hazırlıklarının başında gelir. Evlerde geçmişte küplere kurulan turşular artık plastik bidonlara kurulmaktadır. Lahana, biber, domates, salatalık, acur, fasulye gibi her türlü sebzeyle ve armutla turşular hazırlanmaktadır.
Gümüşhane de hazırlanan turşular; Lahana Turşusu, Fasulye Turşusu, Salatalık Turşusu, Domates Turşusu, Armut Turşusu, Ahlat Turşusu, Karışık Turşu, Kostel Turşusu, Şeker Pancarı Turşusu, Galdirik Turşusu, Tırmıt Turşusu, Kiraz Turşusu.

© lezzetler.com tarif no:154388 • adı:Gümüşhane'de Kış Hazırlıkları • gönderen:pakol • indirme tarihi:02.05.2024 - 15:32