HÖŞMERİM ÜRETİMİ VE ÖZELLİKLERİ

Tülay ÖZCAN - Lütfiye YILMAZ ERSAN - Arzu AKPINAR BAYİZİT - Pınar AYDINOL

Peynir, yüzyıllardır üretimi ve tüketimi yapılmakta olan besin değeri yüksek, tadı, kokusu ve yapısı kendine özgü bir süt ürünüdür ve pek çok tatlının bileşiminde yer almaktadır.
Üretiminde peynirin kullanıldığı geleneksel tatlılarımız arasında en çok bilinen Höşmerim tatlısıdır.
Üretimi ilk olarak Orta Asya' dan göç eden Anadolu Yörükleri tarafından yapılmış olan Höşmerim tatlısı, "Peynir Tatlısı ya da Peynir Helvası" olarak da çeşitli isimlerle bilinmektedir. Ege, Marmara, Trakya ve Orta Anadolu bölgelerinde üretilen bu tatlının endüstriyel olarak 50-55 yıldır üretiminin yapıldığı ifade edilmektedir.
Birçok kaynakta bu tatlının adını Balıkesir'in Havran ilçesinde anlatıla gelen bir hikayeden aldığı bildirilmektedir. Osmanlı döneminde evli olan hanımlar eşierine "Er" ya da "Erim" diye hitap etmektedir. Bu hikayeye göre: Hamının eşi savaştan yeni dönmüştür. Yoksulluk nedeni ile hanım mutfakta eşine göre yiyecek bir şey bulamaz. Evde kendisinin yaptığı peynire, irmik ve şeker ilave ederek bir tatlı yapar, eşine ikram eder ve ilk kez hazırladığı bu tatlıya eşinin vereceği tepkiyi bekler. Harnın çekingen ve korkmuş bir şekilde eşine "Hoş mu erim?" diye sorar. Bu söz zamanla değişime uğrayarak "Höşmelim" ya da "Höşmerim" olarak tatlı kültürümüze yerleşir.
Höşmerim, genel olarak tuzsuz taze peynir, irmik, şeker, un ve yumurtadan üretilmektedir. Bazı yörelerimizde krema, süt ve renklendirici olarak riboflavin, safran ve tartrazin gibi katkı maddeleri de üretimde kullamlmaktadır. Bazı yöresel üretim farklılıkları olan ve değişik adlarla bilinen höşmerimin en çok yapıldığı iller Balıkesir, Bursa, Çanakkale, Tekirdağ, Kırklareli ve İzmit'tir.
Balıkesir ve diğer pek çok yörede Höşmerim yapımında tuzsuz taze peynir, şeker, irmik ve yumurta kullamlırken, Tekirdağ yöresinde ise yumurta üretimde kullamlmamakta ve irmik yerine un tercih edilmektedir.
Çanakkale ve Biga yörelerinde ise farklı bir üretim tekniği uygulanmaktadır. Bu yörelerde, öncelikle peynir pıhtısının suyu uzaklaştınlmaktadır. Pıhtı biraz kavrulduktan sonra irmik, şeker gibi diğer bileşenler ilave edilerek pıhtı pişirilmektedir. Bu karışımın içinde tatlının özelliğini oluşturan küçük peynir tanecikleri bulunmaktadır. Hazırlanan tatlı fırınlanmakta ve sıcak olarak servis edilmektedir.
Höşmerim tatlısının bir diğer sunum şekli ise taze ve tuzsuz peynir ile yapılan hamurun yağda pişirildikten sonra üzerine bal ve şeker dökülmesidir. Artun'a göre, höşmerim üretiminde, tuzsuz taze peynir ezilerek hafif bir ateşin üzerinde rengi sanlaşıncaya kadar karıştırılmakta ve renk sarılaşınca içine şeker ile un ilave edilerek helva kıvamına gelinceye kadar karıştırılmaktadır. Pişirilen karışımın üzerine şekerli su ile dökülmektedir.
Balıkesir yöresi höşmerimleri ile Tekirdağ yöresi peynir helvalarının karşılaştırıldığı bir araştırmada, iki ürün arasında önemli farklılıklar saptanmıştır. Araştırma sonucunda Balıkesir yöresi höşmerimlerinde ortalama pH 6.36, %59.87 kurumadde, %42.43 şeker, %0.5 yağ, %3.42 protein ve %4.73 nişasta bulunmuştur. Tekirdağ yöresi peynir helvalarında ise ortalama pH 5.04, %76.10 kurumadde, %44.22 şeker, %3.2 yağ, %7.26 protein ve %4.59 nişasta belirlenmiştir.

Kurultay ve ark, farklı pH ve yağ içeriğine sahip tuzsuz taze peynirierden yapılan Höşmerim tatlısının bileşim ve yapısındaki değişimleri araştırmışlardır. Çalışmada pH değerleri, 4.8, 5.0, 5.2 ve 5.4 olan tuzsuz peynir örneklerine taze krema ilave edildiğinde pH değerlerinde sırasıyla, %5, %15, %20 ve %25 oramnda artış olduğu gözlenmiştir.
Çalışma sonucunda örneklerdeki %kurumadde; 51.76, 65.72, 58.24, 61.21, %toplam şeker; 21.16, 25.64, 22.19, 23.79, %titrasyon asitliği; 0.22, 0.24, 0.20, 0.28, %kül; 0.87, 0.93, 0.83, 0.94 olarak bulunmuştur. %5 yağ içeren ve pH'sı 5.2 olan peynirden üretilen Höşmerim tatlısının duyusal olarak en çok beğenildiğini belirtmişlerdir.
Şahan ve ark., Bursa ve Balıkesir illerinde üretimi yapılan ve çeşitli firmalara ait Höşmerim tatlılarının kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerini incelemişlerdir. Çalışma sonucunda Höşmerim tatlılarında küf ve maya sayısımn yüksek olduğu ve bazı örneklerde Staphylococcus aureus varlığı saptanırken, Koliform grubu bakterilere rastlanmamıştır.
Aynı araştırmada, höşmerimlerde ortalama pH 6.34, %52.80 kurumadde, %35.34 şeker, %1.23 yağ ve %2.49 protein belirlenmiştir.
Yapılan diğer bir araştırmada ise üretimin standardizasyonu ve tüketici beğenisinin arttınlması açısından höşmerim tatlısının üretiminde starter kültür ilavesiyle elde edilen telernenin kullanılabileceği ifade edilmektedir.

Höşmerim Tatlısı Üretimi:
Geleneksel yöntemle evde Höşmerim tatlısının yapımında önce un pembeleşinceye kadar tereyağında kavrulmaktadır. Diğer bir kapta ise ateşte karıştınlarak eritilen tuzsuz taze peynir ya da kaymak içerisine kavrulmuş un ilave edilmektedir. Un eriyik sakız kıvamına gelinceye kadar karıştırılmaktadır. Bu karışımın üzerine ince dövülmüş şeker ilave edilmektedir. Trakya yöresinde ise, kanşım kavrulmadan, eritilmiş peynirin ilavesiyle yağını çekineeye kadar pişirilmektedir. Bazen şeker unla birlikte de eklenebilmektedir.
Höşmerim tatlısı üretiminde kullanılacak kaymak ile peynirin yağ oranının yüksek olmasının duyusal ve tekstürel özellikleri olumlu yönde etkilediği bildirilmektedir.
Çiğ üt => Klarifikasyon => Koyulaştırma => Sütün ısıtılması (32°C) =>Maya ilavesi (32°C) => Sütün

pıhtılaştınlması => Pıhtının kınlması =>Yumurta ilavesi=> Karıştırma=> eleme eldesi => Renklendirici ilavesi=> Telernenin pişirilmesi => Şekerin ilavesi (65°C) => Karıştırma => İrmik ilavesi (85°C) => Karıştırma => Ambalajlama => Soğutma => Depolama
Endüstriyel höşmerim tatlısı üretiminde ise kullanılacak olan çiğ süt, önce klarifikatörden geçirilerek temizlenmektedir. Koyulaştırma işlemi yapıldıktan sonra 32°C'ye ısıtılmakta ve bu sıcaklıkta peynir mayası ilave edilmektedir. Yumurta ilave edildikten sonra sütün pıhtılaşması beklenmektedir. Oluşan pıhtı karıştırılarak kırılmaktadır. Telerne pişirilerek 65°C'ye ısıtılmakta ve %75 oranında şeker ilave edilerek karıştırılmaktadır. Şeker telerne içerisinde eritildikten sonra renklendirici olarak tartrazin ilave edilmektedir. Karıştırılarak ısıtılan telernenin sıcaklığı 85°C olduğunda %10 oranındairmik ilave edilmekte ve kıvamlı bir hale gelinceye kadar karıştınlarak pişirmeye devam edilmektedir. Pişirme işlemi tamamlandıktan sonra ambalajlara sıcak dolum yapılmakta ve soğutulup depolanınaktadır.

© lezzetler.com tarif no:124800 • adı:Höşmerim Üretimi ve Özellikleri • gönderen:Saadet • indirme tarihi:23.04.2024 - 11:36