



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKMEZ (RİZE)

<https://karadeniz.gov.tr>

Rize’de yetişen kokulu siyah üzümünden eylül, ekim aylarında pekmez yapılır. Ağaçlara dolanmış asmalarda yetişen üzümler toplandıktan sonra şıraları alınır. Üzümün şırasını almak için şerevaz denen 1,5-2 metre abadındaki tekne kullanılır. Şerevazda ezilen üzümlerin suyu büyükçe bir kapta biriktirilir. Şıra daha sonra kadı denen kaplarda kestirilir. Tadı ekşi olan şıra, kül katılarak kestirilir. Kestirme işi için asma, armut, kiraz gibi ağaçların odunlarından alınan kül tercih edilir. Kadıdaki şıra uzun ve kalın bir sopa ile uzun süre karıştırılır ve şıra iyice tatlanınca kestirme işi tamamlanmış olur. Kestirilmiş şıra dört beş saat dinlenmeye bırakıldıktan sonra pişirilmek üzere pekmez tavaına dökülür. Tava, şıra ile doldurulunca altına kuvvetli bir ateş yakılır, kaynamaya başlayınca üzerinde oluşan köpükler alınarak atılır. Köpüğü alınmayan pekmez acı olur. Bu işlem köpük bitene kadar devam eder. Şıra buharlaşıp tava dibine yaklaşıncaya pekmez olmaya başlamış demektir. Pekmezin piştiğini anlamak için tavadan sık sık örnekler alınıp soğutulularak kontrol edilir. Pekmezin kıvamını tutturmak ustalık isteyen bir iştir. Pekmez fazla katılaşırca buna "pekmez kaçtı" denir.

Pekmez piştikten sonra, tava ateşin üzerinden alınır. Sıcak pekmez kepçe ile estirilir. Estirme işlemi pekmezi soğutmak için yapılır. Bu sırada eğer pekmezin üzerinde köpük görülürse alınıp atılır. Soğutulan pekmez küplere doldurulur, ağızları kapatılarak saklanır. Kış yiyeceği olarak hazırlanan pekmez genelde sade tüketilir. Kuvvet verici ve kan yapıcı olduğu için ilaç niyetine de tüketilir.

Not: Armut pekmezi, kestirme işlemine gerek duyulmadan, hemen hemen aynı şekilde yapılır.