SİRKE

Sirke (hail acetum); hurma, şeker, bal, incir, yaş üzüm, elma, kuru üzüm gibi meyvelerin şırasının arpa, buğday, pirincin suyunun çıkarılıp ekşitilmesi suğretiyle elde edilir. Hem gıda maddesi olarak, hem temizlikte ve hem de hekimlikte kullanılır.
Elbiselerdeki mürekkep lekesi ve daha başka lekeleri sirke, sudan daha iyi temizler. Sirke hem soğutucu hem de ısıtıcı zelliğe sahiptir. Soğutuculuğu, hararet vermesinden daha güçlüdür.
Üzüm şırasından yapılan sirke, iltahaplı mideye faydalıdır, safrayı keser, ararlı ilaçların zararını giderir, vücuda katılaşan süt ve kanı çözer, dalağa faydalıdır, mideyi temizler, bağırsakları tutar, susuzluğu keser. Yeni meydana gelmekte olan şişliklerin büyümesine engel olur, hazma yardım eder, balgama karşı faydalıdır, katı gıdalı yumuşatır ve kanı inceltir.
Sirke tuz ile karıştırılarak içilirse, mantar zehirlenmesine karşı yararlıdır. Sıcak olarak ağızda gargara yapılacak olursa, diş ağrılarına karşı faydalı olup, diş etlerini de kuvvetlendirir. Parmakların uçlarında ve tırnak diplerinde meydana gelen dolama, egzama, hararetli şişlikler ve ateş yanığına karşı faydalıdır. Sirke ayrıca iştahı da açar, mideye iyi gelir.
Sirke diş etine, yaralara, kaşıntıya, haşarat sokmasına ateş yanığına faydalıdır. Ateşte ısıtılarak elde edilen sirkenin buharı kulak uğuldamasına, çınlamasına ve ağır işitmeye karşı gayet iyi gelir.
Gülsuyu ya da gülyağı ile kullanılırsa baş ağrısı için çok iyidir, sirke bal ve pekmez şerbetlerine de katılır, buna sir şurubu (seken cebin) denir. Midede gastrit, yanma varsa sirke alınmaz çünkü yanmaya arttırır.

© lezzetler.com tarif no:440 • adı:Sirke • gönderen:FirdevsKapanlı • indirme tarihi:20.04.2024 - 04:01