



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SİRKE YAPIMINI PÜF NOKTALARI

Sirke yapılacak meyvelerin doğal ve olgun olması önemlidir.

Meyvelerin yıkanıp en az 4-5 saat hatta 1 gün kurutulması gerekir, çünkü sirke bakterileri meyvenin kabuğunda ve havada bulunmaktadır.

Sirke kurulacak kabin cam , sırlı toprak veya çelik olması önemlidir, plastik kaplar tercih edilmemelidir. Hijyene dikkat edilmelidir.

Meyveler mutlaka küçük parçalara bölünmeli ki fermantasyon daha çabuk oluşsun. Makinelerde parçalama yapılacak ise meyvelerin ısınmasına izin verilmemelidir.

Meyveler kurulacak kabin en az yarısı kadar olmalıdır, az meyve çok su sirke kalitesini olumsuz etkiler.

Kavanozun üst kısmında 3-4 parmak boşluk kalıncaya kadar içme suyu ile doldurulmalıdır.

İlk iki gün bakterilerin hızlı oluşması için kavanozun ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılmalıdır. Sirke üretiminde iki aşama vardır. Birinci aşamada, mayalar, anaerobik yolla şekerleri etanole çevirirler. İkinci aşamada; üretilen bu etil alkol, sirke bakterileri tarafından aerobik koşullarda asetik aside okside edilir.

Meyvelerin şeker oranı az ise bal veya pekmez ilave edilmelidir.

İki gün sonra ameliyat eldiveni ya da kavanozun kapağı çıkartılıp, ağzı temiz bir tülbent ve lastik ile kapatılmalıdır.

Temiz, oksijeni bol, direk güneş almayan bir köşeye bırakılmalı. Ortam ısısına dikkat edilmelidir. Sirke bakterileri genelde 12-14 derecenin altına indiğinde çalışmaları yavaşlar, 6-8 derecenin altına inen sıcaklıkta ise çalışmazlar. Optimum sıcaklık istekleri ise 22-28 derecedir.

Sabah akşam ya da günde birkaç defa havalandırarak küflenme olmaması için bol bol karıştırılmalıdır.

Karıştırmadaki amaç hem meyvelerin dibe çökmesini sağlamak hem de havalandırmayı sağlamaktır. Meyveler önce fıskırıp kavanozdan çıkmaya çalışacak bol bol köpürecek bu durum bakterinin çalışma ortamını iyi yakaladığı meyvenin şeker oranının iyi olduğunu gösterir.

Meyvelerdeki şeker oranı azaldıkça sakinleşecek, şeker tükenen meyveler yavaş yavaş kavanozun dibine çökecektir.

Karıştırma işlemi yukarıdaki meyveler tamamen bitene kadar devam edecek. Bu işlem 10-15 gün sürebilir.

Karıştırma işleminde amaç hem havalandırmak hem de yüzeyde meyve bırakmamaktır. Yüzeyde kalan meyveler küflenmeye sebep olacağından buna dikkat etmek gerekmektedir.

Meyvelerin tamamen dibe inmesi artık şekerinin bitmesi veya çok azalması demektir.

Bu nokta artık maya ilave edilme noktasıdır. Sirke anası ve doğal sirke bu noktada ilave edilmelidir. Asit oranı yüksek bir doğal sirke, sirke anasından daha fazla işe yarayacaktır.

Sirke ve sirke anası ilavesini meyvelerin şekerini tamamen bittiğinde katmak, sirke asidi bakterileri haricinde çalışmasını istemediğimiz mikroorganizmaların üremesini önleyecek . Yüksek asit meydana getirmesini istediğimiz sirke bakterilerinin çoğalmasını sağlayacak ve çalışmasına uygun bir ortam meydana getirecektir. Karıştırma işlemi bitmiştir. Artık ananın oluşum aşaması beklenecek. Yüzeyde oluşan sirke anası etil alkolün asetik aside dönüşmesini gerçekleştirir. Bu yöntemle oldukça yavaş sirke üretilir, ama üretilen sirkenin kalitesi oldukça yüksektir. Sirkeleşme devam eder ve 8-12 hafta sonra tamamlanır. Üretilen asetik asit alkolden daha yoğun olduğundan dibine çöker. Sirkeleşmenin sona erdiği sirke anasının kendiliğinden dibe çökmesi ile anlaşılır.

Süzme zamanı gelmiş demektir. Ananın oluşumu ve dibe çökmesindeki geçen süreç her meyvede her ortamda aynı değildir. Sirkemizi artık süzebiliriz.



© lezzetler.com tarif no:172956 • adi:Sirke Yapımını Püf Noktaları • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:07.04.2025 - 21:27