



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SOSIS

Sosis sözcüğü Latince &apos;tuzlu&apos; anlamına gelen salsus ve eski Fransızca saussiche sözcüklerinden geliyor. Sosise dair tarihi kayıtlar 4.000 yıl öncesine uzanır. Mezopotamya&apos;dan bu tarihe ait antik Sümer metinlerinde bağırsak bumarına doldurulmuş etten ve de çekirge turşusu gibi yaratıcı yiyeceklerden söz ediliyor. M.Ö. 1500&apos;de antik Babilliler mayalanma işlemiyle sosis hazırlamıştır.

Sosis başta en düşük sınıfın yiyeceği oldu çünkü taze et pahalıydı ve zengin insanlar etlerini büyük parçalar halinde kızartıp yedi. Fakirler ise eti uzun süre koruyarak tüketmeyi amaçladılar. 18. ve 19. yüzyılda dünyada orta sınıfın ortaya çıkmasıyla sosis diğer sınıftan insanlar arasında yaygınlaşmaya başladı.

Piştirme, kurutma veya mayalanma sürecinde etteki proteinler birbirine bağlanır ve böylece sosis dilimlendiğinde içi parçalanmaz. Tütsüleme işlemi sosiste koruyucu tabaka oluşturuyor ve yiyeceği bakteriyel bozulmaya dirençli kılıyor. Laktik asit fermantasyonu ve tuz gibi koruyucular da sosisin ömrünü artırıyor.

Sosis yapımında kullanılan baharatlar arasında sarımsak, biber, kimyon, kekik ve kişniş yer alabilir. Sosis yapımında ayrıca koruyucu maddeler ve katkı maddeleri de kullanılabilir. Bu maddeler, sosisin raf ömrünü uzatmak ve kalitesini korumak için kullanılır.

