TURŞU

Anadolujet Magazin

Turşunun tarihsel yolculuğu MÖ 4000?li yıllara uzanıyor. Arkaik kültürde topraktan yapılan küpler içerisinde kurulan turşu, antik dönemlerde ahşap kaplarda saklanıp taşınıyordu. Günümüzde ise en sağlıklı turşu kurma ve saklama işlemi cam kavanozlarla yapılıyor.
Adına festivaller düzenlenen, kitaplar yazılan, her elde farklı bir lezzet bulan turşu, dünyada ve ülkemizde yüzyıllardır farklı yöntem ve çeşitlerde kuruluyor. Hatta festivali bile var. Ankara?nın Çubuk ilçesinde 2005?ten beri her yıl ?Çubuk Turşu Festivali? düzenleniyor. Bursa?nınOrhangazi ilçesine bağlı Gedelek köyü de dağlardan akan kaynak sularıyla yapılan turşularıyla ünlü. İstanbul?daki tarihî birçok turşu dükkânı üretimini bu köyde yapıyor.
?Sirke mi limon mu?? Münir Özkul ile Adile Naşit?in başrollerinde yer aldığı unutulmaz ?Neşeli Günler? filminden aşina olduğumuz bu replik, bizi filmin çekildiği asırlık dükkâna götürüyor. Cihangir?deki Asri Turşucusu?nun günümüzdeki temsilcileri turşuyu sadece limon, tuz ve suyla kuruyorlar. Ancak ?Sirkesiz turşu olmaz.? deyip turşunun kıtır kıtır olması için sirkeyle yapılması gerektiğini iddia edenler de var.
Haşlanmış yumurta, üzüm, çağla, badem, muz, sarı kiraz, enginar, kozalak... Her şey sizin damak tadınıza bağlı çünkü her türlü sebze ve meyvenin turşusu kurulabiliyor. Üzüm sirkesi turşuya ayrı bir aroma veriyor. Ayrıca sirke asitli yapısı gereği turşunuzu bakterilerden ve mantardan koruyup uzun süre dayanması için savaşıyor.
Turşu kurmanın püf noktaları var. Ustalar ?Karpuz ve kavun kelek, taze fasulye kılçıksız, domatesler ham, mantarlar taze, kırmızı biberler etli ve diri, lahana sıkı olmalı.? diyor. Turşuyu kurarken içme suyunun tercih edilmesi gerektiğini savunan bu işin erbapları, Gedelek?in ününün dağın kaynak suyundan geldiğini belirtiyor.
Turşu yapımında bir diğer önemli husus da mutlaka kaya tuzu kullanılması gerekliliği. Yapısı itibarıyla ağır ağır çözülen tuz, turşunun lezzetini ve dayanıklılığını artırıyor. Ayrıca cam kavanozun dibine konulan ya da aralara serpiştirilen nohutlar turşunun hızlı olgunlaşmasını sağlarken, sarımsak da tat verip ömrünü uzatıyor. Turşunuzu aromalı isterseniz içine maydanoz, karanfil, çubuk tarçın ve kereviz yaprağı da ekleyebilirsiniz.
Turşu kurulumu malzemesine göre 20- 25 günden dört aya kadar uzayabiliyor. Kapağı açılan turşuyu güneş görmeyen, kuru ve serin bir yerde ya da buzdolabında altı aya kadar saklayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:121553 • adı:Turşu • gönderen:tigin • indirme tarihi:10.05.2024 - 12:01