



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALARI KIŞ SONUNA KADAR BOZULMADAN NASIL SAKLAMALI?

Genellikle Ağustos ayı tavukların bol yumurta yaptıkları, piyasada da taze yumurtanın bol ve kolay bulunduğu bir aydır. Tavuk besleyen kimseler bu aylarda tavuklarından elde ettikleri yumurtaların tamamını harcayamazlar. Buna karşılık kış aylarında yumurta sarfiyatı çok olduğu gibi tavuklar da daha az yumurtladıklarından yumurta sıkıntısı çekilir. Bunun için Ağustos ayında ele geçen bol yumurtanın bir kısmını kışa saklamak hem faydalı hem de iktisadidir. Ancak yazın toplanan günlük yumurtaların bozulmadan kışa kadar nasıl saklanabileceğini bilmek gerekir. Yumurtaların bozulmadan saklanabilmesi usullerini anlatmadan önce bunların neden bozulduğunu bilmek gerekir. Havadaki mikroplar, mantar türünden, is-porlar zamanla yumurtaların gözeneklerinden (mesamatından) içeri girerek yumurtayı bozarlar. Bu nedenle yumurtanın içinde birtakım kükürtlü gazlar meydana gelir ki bu gibi yumurtaları yemek mümkün değildir. Şu halde havadaki mikropların yumurtanın içine girmesi önlenirse yumurtaları bozulmaktan korumak mümkündür. Yumurtalar dört usulle uzun bir süre bozulmaktan korunabilir;

- 1- Bunlardan birincisi yumurtaların soğuk hava depolarında saklanması ile ilgili işlemdir ki bu daha çok toptancı ve tüccarı ilgilendiren bir istir.
- 2- Evlerimizde kolaylıkla yapabileceğimiz ikinci bir usul vardır ki bu da yumurtaların kabuklarındaki mesamati yani gözenekleri kapamak usulüdür. Yumurtaların gözeneklerini kapamak için bunları eritilmiş balmumu, parafin, kollodyum gibi maddelere batırarak yüzlerini sıvamak gerekir. Balmumu ve benzeri maddelerle sıvanmış yumurtaları sonra ince ince kum veya kömür tozu, ince tuz, kepek, odun talaşı veya kül içerisine ve sivri uçları yukarı gelecek biçimde ve aralıklı olarak yerleştirmeli. Yumurtaların üzerlerini yukarıda adını verdiğimiz maddelerle örttükten sonra aylarca bozulmadan saklamak mümkündür.
- 3- Yumurtaları bir de kireçli suda bozulmadan saklamak mümkündür. Ancak bu usulle saklanmış yumurtaları haşlamak gerektiği vakit yumurtayı kaynar suya atmadan önce ince bir toplu iğneyle yumurtanın kabuğunu hafifçe delmek gerekir. Evinizdeki kümeden alacağınız günlük yumurtaları veya köylerden elde edeceğiniz en çok dört-beş günlük yumurtaları içinde saklayacağınız kireçli suyu hazırlamak için şu işlemi yapmak gerekir : On litre suya bir kilo kireç koyup bunu iyice karıştırıp açık havada on iki saat kadar bırakmalı. Bu süre içinde kireç kabın dibinde toplanır. Sonra yavaşça kireç kaymağından aktarma edilip elde edilecek berrak kireç suyu yumurtaların saklanması için kullanılır. Ancak, kireç suyunun hava ile temasında bazı kimyasal olaylar sonucunda sudaki kirecin oranı zamanla azalacaktır. Bunun için önce yumurtaların saklanacağı kabın dibine ince bir sıra sönmemiş kireç tozu serpilir. Bunun üstüne yumurtalar düzenli bir biçimde yerleştirilir. Yumurtalar yerleştirildikten sonra berrak kireç suyu yumurtaların üstünü tamamen örtecek bir biçimde kaba doldurulur. Bu biçimde saklanacak yumurtalar Ağustos ayından yılbaşına, hattâ Mart sonlarına kadar taze olarak saklanabilir. Ancak kirecin sudaki oranı gereğinden fazla olduğu vakitler yumurtada bir kireç kokusu meydana gelebilir. Onun için fazla kireç koymamağa dikkat etmek gerekir.
- 4- Yumurtaları yazdan kış sonuna, hattâ ilkbahara kadar saklamanın bir usulü daha vardır. En iyi usul bu ise de biraz pahalıya mal olmaktadır. Bu usulde yumurtalar "silicade de soude" eriyiğinde saklanır. Silicade de soude şurup kıvamında bir sıvıdır. Bir ölçek silicade de soude 10-12 ölçek suda eriyebilir. Bu ilâci ecza depolarında bulmak mümkündür. Kışa saklanacak yumurtalar küp veya tahta fiçılara yerleştirildikten sonra on ölçek suya 1 ölçek silicade de soude koymak üzere hazırlanacak karışım yumurtaların üstüne dökülür ve bunların üstü iyice örtülür. İsteyenler yumurtalarını doğrudan doğruya silicade de soude eriyiğinde de saklayabilirler. O vakit yumurtaları bu eriyiğe sokup çıkarmak ve beyaz bir kâğıt üstüne koyup bir süre kurutmak gerekir. Yumurtaların üstündeki silicade de soude zarı kuruyunca bunları teker teker kâğıtlara sarıp serin bir yerde saklamalı. Böylece yazdan kışa saklanacak yumurtalar bozulmadan ilkbahara kadar kalabilir.