

Gümüşhane’de Şimdi Pekmez Zamanı



GÜMÜŞHANE OLAY GAZETESİ/İBRAHİM ÖZDEMİR

Gümüşhane’nin meşhur dut pekmezi ve dut pestili, köylerde yaşayan vatandaşlar tarafından geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam ediyor.

Gümüşhane’nin meşhur dut pekmezi ve dut pestili kimi tesislerde özel olarak üretilirken, köylerde yaşayan vatandaşlar da, yüzyıllardan beri geleneksel olarak pekmez ve pestil yapımını sürdürüyor.



Binlerce yıllık geleneksel beslenme kültürü ve damak zevkinin

vazgeçilmezlerinden biri olan Gümüşhane'nin meşhur dut pekmezi ve dut pestili, köylerde yaşayan vatandaşlar tarafından geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam ediyor.

Gümüşhane köylerinde her yıl geleneksel yöntemlerle üretilen dut pekmezinin ve dut pestilinin kansızlık, bronşit, grip başta olmak üzere birçok hastalığa iyi geldiğine inanılıyor.





Bir orba kaşığı tüketiildiğinde vücudun günlük ihtiyaç duyduğu demirin yüzde 20'sini, kalsiyumun yüzde 17'sini ve potasyumun yüzde 17,5'ünü karşılayan Gümüşhane'nin katkısız ve doğal meşhur dut pekmezi köylerde yaşayan vatandaşlar tarafından geleneksel yöntemlerle üretilmeye devam ediyor. Vücuda faydaları adeta saymakla bitmeyen dut pekmezi sadece kış mevsiminde değil yılın tüm mevsimlerinde rahatlıkla tüketilebilen gıdalardan biri oluyor. Sadece lezzeti bakımından değil içerdiği mineraller ve vitaminler bakımından da tüketimi son derece önemli olan dut pekmezini evde kendiniz de hazırlayabilirsiniz. Ancak dut pekmezinin kıvamını tutturmanın bir hayli zor olduğunu sizlere aktaralım. Eğer evde pekmez yapımı konusunda çok tecrübeli değilseniz hazırladığınız pekmezin kıvamını tutturmakta zorlanabilirsiniz.

Dut Pekmezi İçin Malzemeler

Dut pekmezi yapmaya başlamadan önce dutların tamamını güzelce yıkamalısınız. Ardından dutların sap bölümlerini ayıklayın ve kaynatma işlemini yapacağınız tencereye alın. Dut pekmezi yapmak için çok fazla malzeme kullanmaya ya da çok uzun bir hazırlık sürecine gerek olmuyor. Pratik bir şekilde yapılabilen lezzetler arasında yer aldığı için sadece meyveleri yıkamanız ve kaynatmaya işlemini yapacağınız tencereye koymanız yeterli oluyor. Eğer hazırsanız artık dut pekmezi yapmaya başlayabiliriz.

Dut Pekmezi Yapılışı

Dut pekmezini yapabilmeniz için öncelikle dut meyvesinin suyunu elde etmeniz gerekiyor. Bunun için de dutları koyduğunuz tencerenin içerisine çok az miktarda su koyun ve kaynatmaya başlayın. Dut her ne kadar posasını hemen salacak bir meyveymiş gibi görünse de uzun süre kaynatmanız gerektiği bilgisini şimdiden sizlere aktaralım. Yaklaşık olarak 40 ila 60 dakika arasında bir kaynatma süreci gerekiyor. Dutlar tamamen yumuşayana dek kaynatmaya devam edin. Ardından temiz bir tülbent yardımıyla dutların suyunu iyice sıkın ve tüm suyunu

almaya özen gösterin. Bu noktada dikkat etmeniz gereken unsur dutların suyunu ziyan etmemenizdir. Çünkü dut pekmezi yapımında bize lazım olan meyvenin posası değil suyu olacak. Bu nedenle tülbent kullanarak dutları iyice sıkmanızda fayda var. Sonrasında duttan çıkan suyu yeniden kaynatmaya başlayın. Genellikle 20 ila 30 dakika kaynatmak istenen pekmez kıvamını elde etmek için yeterli oluyor. Ancak seçtiğiniz meyvelere bağlı olarak bu süre daha kısa ya da daha uzun olabilir. Bu kaynatma evresinde sürekli olarak kıvamı kontrolden geçirmenizde fayda var. Pekmez kıvamında yakaladığınız anda ocağı kapatın ve karışımın soğumasını bekleyin. Eğer ideal süreden daha uzun süre kaynatırsanız çok katı bir kıvam elde edersiniz.