YAPINCAK ASMA YAPRAĞI ÜRETİMİ

Başta ülkemiz olmak üzere, Akdeniz ülkelerinde ve dünyanın birçok ülkesinde asma yaprağı mutfaklara girmiştir.

İlkbaharda sürgünlerin henüz genç olduğu dönemlerde toplanan taze asma yaprakları "**yaprak sarma**" yemeğinin ana malzemesidir. Taze asma yaprağı uzun süre dayanmadığından, diğer zamanlarda da sarma yaprağı ihtiyacının karşılanabilmesi için taze asma yaprağı değişik yöntemlerle işlenerek dayanıklı hale getirilmektedir.

Üretimi ve ihracatı giderek artış gösteren yemeklik asma yaprağı ürünü, hemen her yöremizde ve hanede üretilen, bilinen ve mutfaklarımızda severek yenilen sarma yemeğinin ana malzemesi olup başlıca gelenekselgıdalarımızdandır.

Sarmalık Yaprağın Özellikleri: Yemeklik olarak kullanılacak asma yapraklarında çeşit seçimi çok önemlidir. Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik gibi özellikleri bakımından asma çeşitlerinin yaprakları farklı özellikler gösterir. Bu nedenle her çeşidin yaprakları sarma yapımında kullanılmamaktadır. Yaprakların ince, az tüylü ve mümkün olduğunca dilimsiz bütün şekilli olması istenirken, kalın, tüylü ve fazla dilimli yapraklar tüketiciler tarafından beğenilmemektedir. Bugün ülkemizde salamura asma yaprağı üretiminde en fazla tercih edilen ve bu konuda ön plana çıkan çeşitler; Ege bölgesinde Sultani Çekirdeksiz, Tokat yöresinde Narince ve Trakya yöresinde Yapıncak çeşididir.

Yapıncak çeşidi Süleymanpaşa Ziraat Odası, Trakya Kalkınma Ajansı ve Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü ortak çalışmasıyla 2019 yılı Mayıs ayında '**Tekirdağ Yapıncak Salamura Asma Yaprağı'** ismiyle Coğrafi İşaret almıştır. Yapıncak üzüm çeşidi Trakya yöresi bağlarında özellikle yaprağı için yetiştirilen çeşitler arasındadır. Sarma yapmaya uygun yaprak yapısı ve arzu edilen yeme kalitesine sahip olması sebebiyle yöre halkı tarafından en çok tercih edilen çeşittir.

Tekirdağ Çekirdeksizi, Trakya İlkeren ve Hamburg Misketi gibi çeşitlerin yapraklarının da yemeklik olarak işlemeye uygun olduğu bildirilmiştir.

Bağcılıkta anaç olarak kullanılan Kober 5 BB, 41 B, SO4 gibi bazı yabani asma çeşitlerinin yapraklarının da yemeklik olarak değerlendirilmeye uygun olduğu ve bazı yörelerde salamuraya işlendikleri bilinmektedir.

Yaprak Hasadı: Diğer taraftan çeşit seçimi kadar yaprağın hasat edileceği zaman da önemlidir. Vejetasyon başlangıcında yapılan yaprak alma omcaların zayıflamasına, geç dönemde yapıldığında ise yemeklik kalitesinin düşük olmasına neden olmaktadır. Bazı araştırıcılar, yaptıkları çalışmalarda yaprak hasadının, yapraklar tam büyüklüklerinin 1/3'ü ile 2/3'ünü aldıkları dönemde yapılmasının uygun olacağını belirtmişlerdir.

Yıkama ve Ayıklama: Hasat edilen yapraklar arasında, hastalık, zararlı, rüzgar ve dolu gibi etmenler sonucunda zarar görmüş, parçalanmış, şekil, renk ve bütünlüğünü kaybetmiş yapraklar varsa ayıklanır. Hasat edilen asma yaprakları toz, çöp, böcek ve ilaç kalıntıları vb. yabancı maddelerden arındırılmak üzere içilebilir nitelikte çeşme suyu ile yıkanır.

Salamura Yaprak Üretimi: Halk arasında eskiden beri uygulanan ve yıkanan yaprakların doğrudan salamura (tuzlu su) içerisinde fermentasyona uğratılmasıdır.

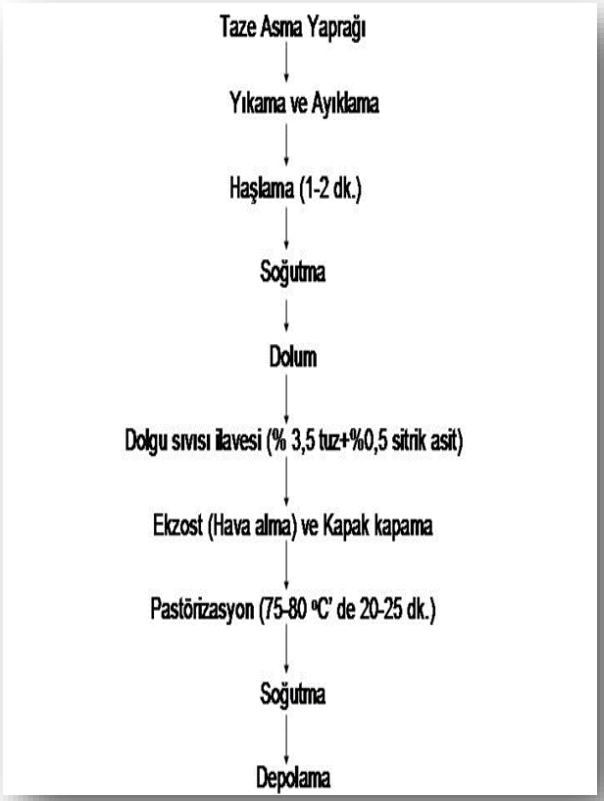
Bu yöntemle işlenecek yapraklar, % 10-15 arasında tuz ve düşük oranda sitrik asitli (Limon tuzu) salamura içersinde 4-5 haftalık fermentasyona uğratılır. Ticari üretim yapan firmalar fermentasyon bitiminde yaprakları vakum ambalajlama yöntemiyle paketleyip satışa sunmaktadırlar.

Salamura Asma Yaprağı Üretim Akışı

Konserve Asma Yaprağı Üretimi: Taze asma yaprağının bir takım ön işlemlerden (yıkama, ayıklama, haşlama, soğutma) sonra teneke kutu, cam kavanoz veya uygun özellikteki kaplara doldurulması, kapların hava almayacak şekilde (hermetik) kapatılması ve ısıl işlem uygulaması suretiyle yaprakların dayanıklı hale getirilmesidir.

Uygulanacak ısıl işlemin sıcaklık ve süresi ürünün asitlik düzeyi ve pH değeri ile doğrudan ilişkilidir. Genel olarak ürün pH' sı 4,5'in altında kaldığı için pastörizasyon (75-90^{o}C'de 5-20 dakika) işlemiyle istenilen steriliteye ulaşılmakta ve asma yaprakları dayanıklı hale getirilmektedir.

Konserve Asma Yaprağı Üretim Akışı



Diğer Muhafaza Şekilleri:

Değişik yörelerde özellikle ev koşullarında; yaprağın kurutulması, tuzlu suda kaynatma, kuru tuzlama, yaprağın kavanozlara veya plastik şişelere doldurulup kapatılması ve derin dondurucuda saklanması gibi çok değişik şekillerde asma yaprakları muhafaza edilmektedir.

TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

Tekirdağ Yapıncak
Salamura Asma Yaprağı

YERLİ ÜRETİM

Tekirdağ Bağcılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü

Karadeniz Mahallesi,
Eski Malkara Yolu Caddesi No: 4
59200 – Süleymanpaşa / TEKİRDAĞ

Telefon: 0282 261 20 42 - 262 40 60
Faks: 0282 262 40 61

Web: arastirma.tarimorman.gov.tr/bagcilik
E-Posta: bagcilik@tarimorman.gov.tr

Sosyal Medya : @bagcilik

GIDANI KORU
SOFRANA SAHİP ÇIK

T.C.
TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

TEKİRDAĞ BAĞCILIK ARAŞTIRMA ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ

TAGEM
AR-GE & İNOVASYON

YAPINCAK
ASMA YAPRAĞI ÜRETİMİ

Hazırlayan: Dr. Gamze U. SEÇKİN

TEKİRDAĞ
2021