

Ülkemiz, asmanın gen merkezlerinden biri olmasının yanı sıra oldukça eski ve köklü bir bağcılık kültürüne de sahiptir. Üzümün çok çeşitli kullanım alanı yanında, Türkler asmanın yapraklarından da yararlanmayı düşünerek zekâ ve kültürlerinin yüksekliğini bir kez daha göstermiş ve yıllar boyu mutfaklarına yeni bir ürün katarak zenginleştirmişlerdir. 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 geleneksel gıdalarımızdandır.

*Taze asma yaprağı uzun süre dayanmadığından, diğer zamanlarda da sarma yaprağı ihtiyacının karşılanabilmesi için taze asma yaprağı değişik yöntemlerle işlenerek dayanıklı hale getirilmektedir.*

#### **Sarmalık Yaprığın 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.

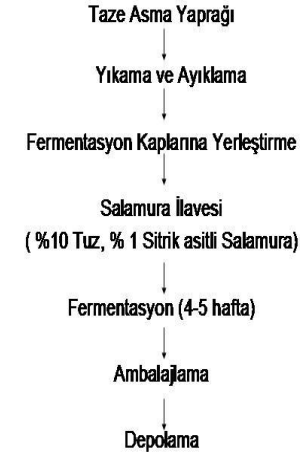
**Yaprak Hasadı:** Diğer taraftan çeşit seçimi kadar yaprağın hasat edileceği zaman da önemlidir. Vejetasyon başlangıcında yapılan yaprak alma omcaların zayıflamasına, geç dönemde yapıldığında ise yemeklik kalitesinin

düşük olmasına neden olmaktadır. Bazı araştırmacılar, yaptıkları çalışmalarda yaprak hasadının, yapraklar tam büyüklüklerinin 1/3'ü ile 2/3'ünü aldıkları dönemde yapılmasının uygun olacağını belirtmişlerdir. 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.

**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 içerisinde 4-5 haftalık fermentasyona uğratılır. Ticari üretim yapan firmalar fermentasyon bitiminde yaprakları vakum ambalajlama yöntemiyle paketleyip satışa sunmaktadırlar.

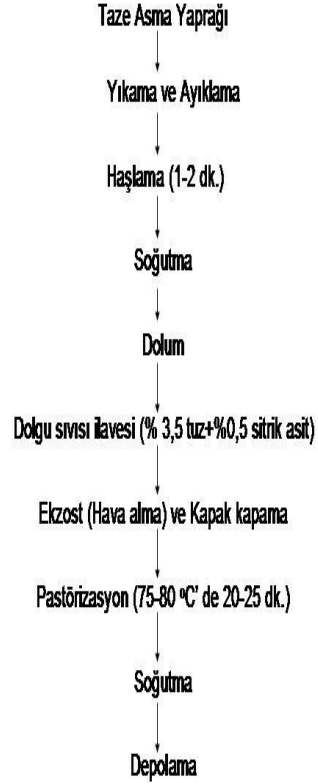
#### **Salamura Asma Yaprığı Üretim Akışı**



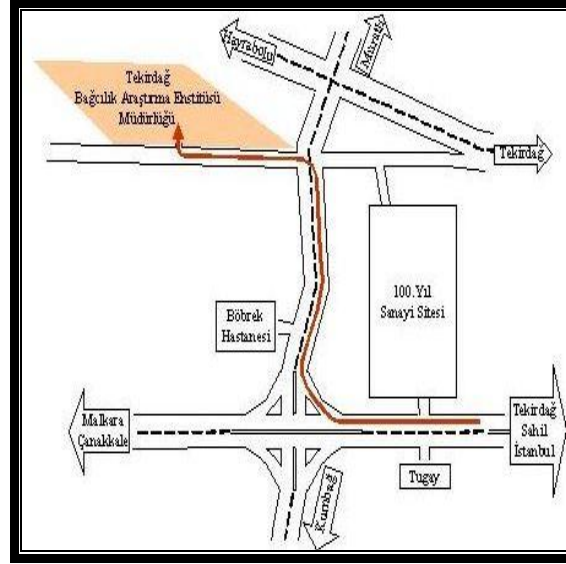
#### **Konserve Asma Yaprığı Üretimi:**

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 ısıtma işlemi uygulanması suretiyle yaprakların dayanıklı hale getirilmesidir. Uygulanacak ısıtma işleminin 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°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.



**Bağcılık İle İlgili Her Türlü Bilgi ve Haber Paylaşımı İçin İnternet Sitemizi Ziyaret Edebilir, Haberleşmek İçin E-posta Gönderebilirsiniz.**

**web** : [www.bagcilik.gov.tr](http://www.bagcilik.gov.tr)  
**email** : [tekirdag@bagcilik.gov.tr](mailto:tekirdag@bagcilik.gov.tr)

**Telefon** : 0 282 261 20 42  
**Fax** : 0 282 262 40 61  
**Adres** : PK.7 (59100) TEKİRDAĞ

T.C.  
GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI  
TARIMSAL ARAŞTIRMALAR VE POLİTİKALAR  
GENEL MÜDÜRLÜĞÜ

**TEKİRDAĞ BAĞCILIK ARAŞTIRMA  
İSTASYONU MÜDÜRLÜĞÜ**

**Çiftçi Broşürü  
Yayın No: 22**



**YEMEKLİK  
ASMA YAPRAĞI ÜRETİMİ**

**Hazırlayan  
Mehmet GÜLCÜ  
Gıda Yüksek Mühendisi**

**TEKİRDAĞ  
2012**