

Eko Dengeye Gönül Vermiş Kıymetli Dostlar !

Tekser Gıda Ltd. Şti'nin Yeşil İris Markası adı altında ürettiğimiz ürünlerden biri olan **“Elma Sirkesi”** son derece önemli bir üründür. Maalesef uzun seneler, kalitesiz sirke üretimi nedeni ile bu önemli probiyotik ürün unutulmuş olup son senelerde konuşulur hale gelmiştir. Bunun sebebi de **“sirke”** adı altında yanlış yapıp piyasaya sürülen ürünler olmuştur.

Gerçek sirkenin ne olması gerektiği hakkında, bazı pratik ve önemli bilgileri zaman zaman siz kıymetli müşterilerimizle paylaşmayı gerekli görüyoruz.

Gerçek elma sirkesinin, yaptığımız uygulamalarda otuz çeşide yakın bedensel problemlerde şifa kaynağı olduğunu tespit ettik ve bizzat yaşadık. Şimdi bu çok önemli ürün hakkında biraz bilgi sahibi olmak ister misiniz?

Bizim ürettiğimiz elma sirkesi en kaliteli elmalardan, tamamen hijyen ortamda ve doğal fermantasyonla elde edilir. Bu süre, ortam sıcaklığına göre 4 - 6 ay arasında değişmektedir. Olgunlaşan sirkeler, cam şişelerde ambalajlandıktan sonra, pastörize edilmezler. Dolayısı ile ürün içindeki sirke bakterileri yaşamlarına devam ederler. Gerçek sirkenin şifa kaynağı olmasındaki en önemli etken, sirke bakterilerinin alt sindirim sistemindeki faydalı bakteri oranını artırması ve ayakta tutmasıdır. Böylece bağırsakta bulunan faydalı mikroorganizma florası, önemli bir probiyotik olan hakiki elma sirkesi tarafından güçlü olarak varlığını sürdürebilmektedir. Sirke şişesinin dibinde bulunan ve zamanla hep artan bu çökelti tabakası, ürünün hakiki sirke olduğunu gösteren küçük bir gözlemdir. Madem ki sirke yaşayan bir üründür, onu en sağlıklı olarak nasıl bir ortamda saklamalıyız?

Önerimiz; sıcak ve aydınlık bir ortamda değil, kapalı ve serin bir yerde saklanmasıdır. Bu, yaz mevsiminde buzdolabı, kış mevsiminde evinizin balkonundaki bir dolap içi olabilir. Bu şartlarda (+6,+12 C⁰) sirkenin içindeki fermentasyon bakterileri ile beraber 1,5 - 2 seneye kadar kullanabileceğiniz bir raf ömrüne ulaşır. Aksi halde yaşayan maya bakterileri neslini devam ettirmek için yaşadıkları ortamda çoğalarak sirkenizin içindeki tüm vitamin ve sirke asidini yiyerek kendisini pelte halinde bir maya kolonisi haline getirerek, sirkenin tekrar suya dönüşmesine sebep olur. Bu, eko dengenin bir kuralıdır. Her canlı neslini devam ettirsin ki, eko denge bozulmasın.

Ufacık ancak çok değerli bu bilgiyle sizi bir nebze aydınlatmak istedik. Gerçek ve şifalı her sirke bu seyri gösterir.

Pırl pırl şişelerde senelerce kalan sirkeler, ya sanayi sirke asidinden yapılmıştır ya da pastörize edilerek içindeki sirke bakterileri öldürülmüştür.

“Sağlığın yolu doğal dengeyi tanımaktan geçer.”

Sağlıkla kalın ve sağlıklı yaşayın!

TEKSER GIDA – YEŞİL İRİS

NOT: Probiyotik ürünlerle ilgili, “Her Ev Bir İmalathane İdi” adlı kitabım bitmek üzere, tüm bilgi ve formülleri bu kitapta bulacaksınız - Hünnap Dede.