

Kıymetli Yeşil İris Dostları

2016 yılı üretimimiz olan nar ekşisi ve nar suyu hakkında sizleri bilgilendirmek istiyoruz.

Yeşil İris markası altında ürettiğimiz tüm katma değerli mamullerimiz ve diğer taze ürünlerimiz (meyve ve sebzeler), Türkiye'nin en eski organik ve kontrollü tarım ürünleri üreticisi olan Sayın Yüksel Ergen'in (Kimya Müh.) kontrolünde titizlikle üretilmektedir. Bu yıl, ürettiğimiz **nar ekşisine** ilave olarak taze sıkılmış **nar suyunu** da şişeleyerek siz kıymetli müşterilerimize sunuyoruz. Çiftliklerimizde yetişen 4 çeşit nar türü bu üretimlerde kullanılmıştır.

Yerli **ekşi nar**, mayhoş **hicaz narı**, tatlı deve dişi **havran narı**; nar ekşisi ve nar suyunda, dördüncü çeşidimiz olan çekirdeksiz **tatlı nar**, taze meyve olarak satışa sunulmuştur.

1-Nar Ekşisi: 250 cc ve 500 cc lik şişelerde hazırladığımız **nar ekşisi**, 70 derece civarında vakum altında (bull) hazırlanmış olup, % 99,5 u sadece nar suyu içermektedir, kesinlikle glikoz şurubu ve tatlandırıcılar kullanılmamıştır. Ürünün kıvamını arttırmak için % 0,3 elma pektini (kendi üretimimiz viskoz elma macunu) kullanılmıştır. Nar suyu elde etmek için sıkılan narların iç kabuklarından kaçan kolloidal büyüklükte nar kabuk parçaları şişenin altında, zamanla çökerek dipte çok ince beyaz renkli bir tabaka meydana getirir. Bunun herhangi bir kimyasal ile ilgisi yoktur. Nar iç kabuğunun anti oksidan özelliğinin yüksek olmasından dolayı bu tabakayı meydana getiren ince parçacıklar bilinçli olarak ürünün içerisinde bırakılmıştır.

2 -Nar suyu: Taze, tatlı deve dişi havran cinsi narlardan sıkılarak hazırlanmış tatlı nar suyu, kaynar su ile sterilize edilen 500 cc ve 250 cc lik şişelere doldurulmuştur. Açıldıktan sonra buz dolabında 10 gün bozulmadan saklanabilir. Başka bir ifade ile açılan şişe, 10 gün içinde tüketilmelidir. Bunun dibinde de zamanla çok ince nar iç kabuklarından oluşan bir çökelti oluşabilir. Bu bilinçli olarak süzülmemiştir. Çünkü nar, antioksidan olan özelliğinin bir kısmını kabuğundaki acımtırak lezzetinden almaktadır.

3-Elma sirkesi: En kaliteli elmalarımızın kıyılmasından meydana gelen elma parçacıklarının sirke anasıyla mayalanarak fermantasyona bırakılmasından 3-4 ay gibi bir zamanda (20 C derece) oluşan probiyotik bir üründür. Sindirim sistemi girişinden itibaren sayısız faydaları olan hem iştah açıcı ve hem de bağırsak cidarında bulunan faydalı mikro organizma florasını canlandıran ve faydalı emilimin yapılmasını sağlayan önemli bir probiyotiktir.

Bir yılda tüketilmesi tavsiyemizdir. Pastörize edilmediği için, yaşayan sirke bakterileri içerdiği meyve şekeri ürünlerini bitirdikten sonra, kendi ürettiği sirke asidini (asetik asit) yiyerek sirke anasına döndürüp varlığını sürdürmek ister. Böylece jel haline gelen sirke anası, konsantre sirke bakterisini oluşturur ve sirkenin ekşiliği kalmaz. Bu nedenle serin ve karanlık bir yerde saklandığı zaman 1-1,5 yıl kalabilir. Pastörize edilmiş sirkelerde veya sanayi asetik asitten yapılan yapay sirkede bu olay olmaz. Bu sirkeler yaşayan sirkeden kaynaklanan şifa özelliğini kaybeder. Sadece çeşni ürünü olur. Bu güne kadar yaptığımız tatbiki çalışmalarda, iyi bir elma sirkesinin, yirminin üzerinde değişik sağlık problemini giderdiğini tespit ettik. Hiçbir yapay ilaç kullanmadan elde edilen neticelerin detaylarını, sayın kurucumuzun basılmakta olan kitabının sirke bahsinde bulabilirsiniz.