

GÜL ABLA ŞEKER YAPIYOR

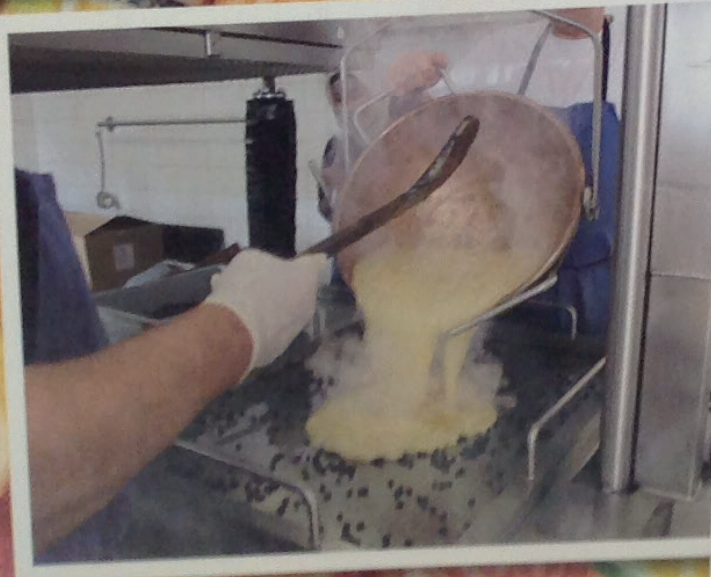
Fotoğraflar:
Emel Karaaslan

Gökkuşaağı okurları için özel **"Cachou"** şekerini yapacağım. Bu şeker türü Fransızlar tarafından üretilmiştir. Bu şekerlerin üretimi için üç ana madde (malzeme) gerekiyor. Bunlar: **Toz şeker, glikoz ve su.**

Sevgili çocuklar!

Ramazan Bayramında rengarenk şekerler bizi bekliyor. Boşuna Ramazan bayramına Şeker Bayramı da denilmiyor... Bu şekerlerin nasıl üretildiğini öğrenmek ister misiniz? Bu sefer fabrikada değil, tamamen el ile üretilen bir şekercideyim. Bu şekilde şekerlerimiz daha az kimyasal maddeler içeriyor. Ve her adımı izleyebiliyoruz. Gelin size göstereyim..

İlk olarak bu üç ana maddeyi bakır kazanda kaynatıyoruz. 15 dakika sonra katılaşıp şeker macununa aroma ve yenebilen gıda boyası katıyoruz. Yoksa o rengarenk gökkuşaağı renklerini nereden alsın. Bu arada tezgahımızı temizliyoruz ve dört köşeli alanı hazırlıyoruz. Çünkü birazdan bunun içerisine sıvı şekerimizi dökceğiz. Tezgaha biraz meyankökü (Lakritz) serpiyoruz. Şeker macunumuz istediğimiz dereceye ulaştıktan sonra kazanı masamıza götürüyoruz. Bu macun sıcak ve tehlikeli olduğundan ben kenara çekilip ustaların nasıl yaptığını izliyorum. Macunu ustalar masaya güzelce yayıyor. Bende onlara şekerin üzerine meyankökü (Lakritz) serpmekte yar-dımçı oluyorum.



Şekerimiz şimdi hazır ama kocaman şeker kütesini bu şekilde yiyemeyiz. Onu küçük parçalara bölmemiz gerekiyor. Bunu ağır bir kare form ile yapıyoruz. Formu, şeker kütesi biraz soğuktan sonra üstüne **bastırıyoruz**. Bunun için çok güçlü olmak gerekiyor. Bir büyük şeker kütesinden 100'den fazla **küçük** şeker parçası oluşuyor.

Şimdi şekerimizi **tezgahtan** ayırmamız gerekiyor. Bunun için **altını çözüyoruz** ve şekerimizin soğuması için **bazı** kareleri makas yardımıyla kesiyoruz. Bir **tahta** tokmak ile şekerlerin ayrılması için **üzerine yavaşca** vuruyoruz. En sonunda şekerlerimizi torbalara dolduruyoruz. **Şimdi bütün şeker sevenler bu şekerleri dükkanlardan alabilirler!**

Sevgili çocuklar, şeker yerken şu iki noktaya dikkat edin:

1. **Şekeri ısırarak yemeyin, yalayın. Çünkü şekerler bazen dişlerden daha sert olabiliyor. Dikkat! Dişiniz kırılabilir.**
2. **Şeker yedikten sonra dişlerinizi mutlaka fırçalayın. Dişlerimize yapışan şeker parçaları dişlerimizi çürütebilir.**

Unutmayın: Uzun süre şeker yiyebilmemiz için sağlıklı dişlere ihtiyacımız var.

