

ÜÇ KAVANOZ PEKMEZ

Kevser Yuvalı*

Günlerden cumaydı. Tüm haftanın en güzel ve son dersine sıra gelmişti. Bu sıkı arkadaşların en sevdiği ders olan Fen Bilgisi dersiydi. Azra, Burak ve Hüma dersin konusunu birbirlerine anlatmaya başlamışlardı bile. Burak:

-Maddeler çeşitli etkenler sonucu değişime uğrarlar diyerek söze başladı. Ardından Azra:

-Vee bu değişimler iki gruba ayrılır dedi. Hüma da onların dediklerini tamamlar nitelikte:

-Fiziksel ve kimyasal değişimler dedi.

Burak tam anlatmaya devam edecekti ki öğretmen sınıfa girdi. Bütün öğrenciler sıralarına yerleşti. Öğretmen önce çocuklara nasıl olduklarını neler yaptıklarını sordu.

Bu kısa sohbetin ardından öğretmen:

-Evet bugün konumuz birçoğunuzun da bildiği üzere fiziksel ve kimyasal değişimler. Bir önceki dersimizde konumuza giriş yapmıştık. Şimdi de sizlere ufak bir hatırlatma yapacağım.

Ardından sizlerden bu konulara dair örnek isteyeceğim. Haydi başlayalım. Fiziksel değişim, maddenin yapısının değişmeden sadece dış görünüşünde değişimler olmasıydı. Yani elimizdeki maddenin büyüklüğü, uzunluğu, rengi gibi özellikleri değişebilirken yapısını korumasıydı. Şimdi söz sizde, kimler örnek vermek ister? Der demez birkaç öğrenci el kaldırdı. Öğretmen sırayla, el kaldıran öğrencilere söz verdi. Esmâ:

- Öğretmenim buzun erimesi olabilir. Çünkü buz erise de yapısını korur. Tekrar dondurularak eski haline getirilebilir. Aynı şekilde suyun donması da örnek olarak verilebilir dedi. Ardından Burak söz hakkı aldı ve:

-Öğretmenim küp şekeri ezerek toz şeker haline getirmek. Yapısı değişmez ve şeker olarak kalır. Bunun için bu da fiziksel değişime örnek olabilir dedi. Burak'ın ardından Ali söz hakkı aldı:

-Öğretmenim kâğıdı yırtmamız da örnek olarak verilebilir. Kâğıdı yırtsak bile kâğıt olarak kalır. Böylece fiziksel değişim gerçekleşmiş olur dedi.

* kvsryvl@gmail.com

(Bu yazı, Young Academia ve Server Genç Hanımlar Derneği iş birliğinde Dr. Mustafa Orhan yönetiminde "Çocuk Edebiyatı Yazarlık Atölyesi" kapsamında üretilmiştir.)

Öğretmen örnekleri onayladı. Söz alan öğrencilere teşekkür ettikten sonra:

-Evet sanırım konu büyük ölçüde anlaşılmış. O zaman şimdi de kimyasal değişime geçelim. Kimyasal değişimler sonucu maddenin iç yapısı ve kimliği değişirdi. Kimyasal değişimler sonucu yeni maddeler ortaya çıkardı. Ortaya çıkan maddeler tekrar eski haline döndürülemezdi. Hatırladık değil mi? O zaman şimdi de kimyasal değişimlere örnek verelim dedi. Azra hemen söz aldı:

-Öğretmenim odun ve kömürün yanması örnek olabilir. Yandıkları zaman kendi yapılarından ayrılır ve kül haline gelirler. Tekrardan eski hallerine de döndürülemezler dedi. Öğretmen:

-Evet Azra. Durumu çok güzel özetleyen bir örnek verdin dedi. Ve sözü Hüma'ya verdi.

Hüma:

-Öğretmenim evlerimizde pişirdiğimiz reçel, pekmez, sirke gibi gıdalarda kimyasal değişmeye örnek verilebilir dedi.

Öğretmen:

-Evet Hüma bu da bizler için güzel bir örnek oldu. Çocuklar cevaplarınız için hepinize çok teşekkür ederim. Kısa bir tekrar ve pekiştirmemizi yapmış olduk. Ancak sırada daha güzel bir şey var. Bunun için öncelikle sizlerden 3'er kişilik gruplara ayrılmanızı rica ediyorum dedi.

Burak, Azra ve Hüma hemen birbirlerine baktılar. El kaldırarak öğretmene grup olduklarını bildirdiler. Bütün sınıfın gruplara ayrılmasının ardından öğretmen fikrini sınıfa açıkladı:

-Konuyu hepimizin anladığını düşünüyorum. Konuya yönelik sizlere eğlenceli bir ödev vermek istiyorum. Grup arkadaşlarınızla konuşarak fiziksel veya kimyasal değişim konularından birini seçebilirsiniz. Bu konuya yönelik bir deney hazırlayacaksınız. Ardından bu deneyi fotoğraflayarak sınıfta sunmanızı istiyorum dedi.

Burak, Azra ve Hüma ne yapmak istediklerini düşünmeye başladılar. Ortaya birçok fikir çıktı ancak fikirler içlerine sinmemişti. En son Hüma:

-Arkadaşlar hep beraber pekmez yapsak nasıl olur? dedi. Azra:

-Çok güzel olur ama yaparken çok zorlanmaz mıyız? dedi. Hüma:

-Annemle birlikte her yıl pekmez yaparız. Yapmak çok eğlenceli! Mutlaka birlikte denemeliyiz. Hem annem de bize yardım edebilir dedi. Burak:

-Bence çok güzel bir fikir. Öncesinde öğretmene ailemizden yardım alıp alamayacağımızı soralım dedi.

Öğretmen bu durumu olumlu karşıladı. Sıkı arkadaşlar kimyasal değişim konulu ödevi seçtiler. Ertesi sabah Hümaların evinde buluşmak için sözleştiler.

Azra, Burak ve Hüma bütün gece heyecandan uyuyamamışlardı. Sürekli ertesi gün yapacakları pekmezi düşünüyorlardı. Sabahın olması ile birlikte heyecanla yataklarından fırlayıp hemen hazırlanmaya başladılar. Kahvaltılarını yapıp dişlerini fırçaladıktan sonra Azra ve Burak evden çıktı. Hüma da annesine yapacakları ödevden bahsetmiş ve annesiyle birlikte hazırlıklara başlamıştı.

Burak ve Azra eve gelince hemen işe koyuldular. Hüma'nın annesi Banu:

-Evet çocuklar hoşgeldiniz. Bakıyorum da hepiniz çok heyecanlısınız. Bu mükemmel! Bende sizlerle pekmez yapmak için sabırsızlanıyorum. Ama öncesinde bir görev paylaşımı yapalım. Adım adım ilerlersek işimiz çok daha kolay olacaktır. Hüma ödevinizden bahsetti. Ödevi yaparken her adımı fotoğraflamanız gerekiyormuş. Eğer sizin içinde uygunsa bu görevi Hüma'ya verebiliriz. O sürece aşina olduğu için bu konuda ondan yardım alabiliriz dedi. Burak ve Azra gülümseyerek onayladılar. Banu Hanım:

-O zaman hadi başlayalım. İlk olarak şu an bulunduğumuz mevsim sebebiyle üzüm meyvesini kullanacağız. Üzüm pekmezi yapacağız. İşe üzümlerin çürüklerini ayıklayarak ve üzümleri güzelce yıkayarak başlayacağız dedi.

Hep beraber kolları sıvadılar ve masaya oturdular. Hüma da fotoğrafı çektikten sonra onlara katıldı. Hep birlikte üzümün içerisindeki çürükleri ayıkladılar. Ardından sağlam üzümleri musluğun altında sudan geçirdiler. Suyu israf etmemek için bir kabın içerisine su doldurdular. Temizlenmesi için üzümleri o su içerisinde beklettiler. Üzümleri süzüp bir kaba aldılar. Banu Hanım onları tebrik etti ve:

-Ellerinize sağlık çocuklar. İlk aşamayı tamamladınız. Şimdi üzümlerin suyunu çıkarma işlemi ile devam edebiliriz. Köylerde bu işlem yapılırken bütün üzümler temiz bir torbaya konulur. Torba genişçe bir leğene yerleştirilir. Ardından ayaklara temiz poşet veya ayakkabı geçirilerek üzümler ezilir. Ancak biz bu işlemi meyve suyu sıkacağı ile gerçekleştireceğiz dedi.

Hep beraber üzümleri meyve suyu sıkacağından geçirdiler. Elde ettikleri suyu büyük bir kaba biriktirmeye başladılar. Bütün üzümler bittikten sonra Banu Hanım:

-Gördüğünüz gibi bütün üzümlerin suyunu çıkardık. Elimizde bir miktar üzüm posası kaldı. Bunu çöpe atmak istemiyorum. Sizce bununla ne yapabiliriz diye sordu. Azra:

-Benim süper bir fikrim var! Neden salonunuzda yetiştirdiğiniz fesleğenin dibine koymuyoruz? Böylelikle gübre işlevinde kullanabiliriz dedi. Banu Hanım:

-Çok güzel bir fikir. Bu şekilde bir doğal atıktan geri dönüşüm de yapmış oluruz. O zaman öncelikle mutfaktaki işimizi tamamlayalım. Sonrasında fikrini uygulayabiliriz dedi. Ve söze devam etti:

-Elde ettiğimiz üzüm suyumuzun içerisine eklememiz gereken bir malzeme var. Ardından üzüm suyumuzu biraz kaynatacağız. Bir gece dinlendirmek üzere bir kenara alacağız. Yarın da kaldığımız yerden devam edeceğiz. O zaman gelelim üzümün içerisine ekleyeceğimiz malzemeye. Ve bu malzemeyi neden eklememiz gerektiğine. Öncelikle elde ettiğimiz üzüm suyu çözültisi asidik yapıda mı bazik yapıda mı? diye sordu.

Burak:

-Üzümün asidik olması sebebiyle elde ettiğimiz üzüm suyu da asidik yapıdadır dedi. Banu Hanım:

-Tebrikler! Doğru cevap. Üzümün içerisinde tartarik asit adı verilen bir asit türü bulunur. Bildiğimiz üzere asitler besinlere ekşimsi tatlar verirler. Ancak pekmez tatlı bir besin dedi. Hüma annesine destek olarak:

-Bu sebeple ekleyeceğimiz bu malzeme üzüm suyunun pH'ını düşürecek. Böylece ekşi tadın önüne geçilecek dedi. Banu Hanım tekrar söze girdi:

-Evet. Ek olarak üzüm suyumuzun daha duru olmasını ve pekmezimizin kıvamlı olmasını sağlayacak. Ve işte malzememiz: pekmez toprağı dedi.

Banu hanım bu sırada pekmez toprağını çocuklara gösterdi. Çocuklar pekmez toprağını incelediler. Ardından ellerindeki üzüm sularına yeterli miktarda eklediler. Bu sırada Hüma bütün aşamaların fotoğrafını çekiyordu. Üzüm sularını bir kenara aldılar. Banu Hanım:

-Şimdi bu karışım bir süre beklemeli ki içerisindeki tortular dibe çöksün. En güzeli bir gece bekletmek. Bizde öyle yapalım ve yarın pekmez yapmaya devam edelim olur mu? dedi.

Çocuklar Banu Hanım'ı onayladılar. Hep birlikte mutfağı toplamaya başladılar. Bulaşıklarını yıkadıktan sonra ellerinde kalan üzüm posasını alarak salona geçtiler. Posayı fesleğenin dibine güzelce yerleştirdiler. Banu Hanım çocuklar için meyve hazırlamak üzere mutfağa gitti. Çocuklar da Hüma'nın odasına geçtiler. Hüma'nın çektiği fotoğrafları inceleyerek onları düzenlemeye başladılar. Hüma fotoğrafları çok güzel açılardan çekmişti. Bu sebeple

düzenlemeleri çok uzun sürmedi. Tam fotoğrafları düzenlemeyi bitirmişlerdi ki Banu Hanım odaya girdi ve:

-Haydi bakalım meyveler hazır. Mutfağa buyurun dedi.

Hep birlikte mutfak masasına oturdular. Günün değerlendirmesini yapmaya başladılar. Pekmez yaparkenki aşamaları sıraladılar. Bu aşamalardan hangileri içerisinde fiziksel ve kimyasal değişim olduğunu söylediler:

-En başta üzümün içerisindeki çürükleri ayıkladık. Meyvelerin çürümesi kimyasal değişime örnektir. Çünkü çürüdüktan sonra meyveler yapısal özelliklerini kaybetmiş olurlar dedi Hüma.

-Sonrasında üzümleri üzüm suyuna çevirdik. Bu ise fiziksel değişimdir. Çünkü üzüm, şekil değiştirerek su haline gelir. Ancak yapısında ve tadında herhangi bir değişiklik olmaz dedi Burak.

-Son olarak da üzüm suyunun içerisine pekmez toprağı ekledik. Bence bu kimyasal değişim oluyor. Çünkü üzümün ekşi olan tadını değiştirmek ve pH değerini düşürmek için ekliyoruz. Yapısal olarak üzüm suyunu ve tadını değiştiriyoruz dedi Azra.

Bu sırada Banu Hanım dikkatle onları dinliyordu. Yüzünde kocaman bir gülümsemeye söz devraldı:

-Tebrikler çocuklar. Konuyu ne kadar güzel anlamışsınız dedi.

Tam o sırada zil çaldı. Banu Hanım kapıyı açmaya gitti. Gelenler Azra ve Burak'ın anneleriydi. Azra ve Burak üstlerini giydiler. Banu Hanım'a teşekkür ettiler. Ardından anneleriyle birlikte evlerine doğru yola çıktılar.

Ertesi gün geldiğinde yine büyük bir heyecanla hazırlıklarını yaptılar. Burak ve Azra çabucak evden çıktılar. Hüma da annesine mutfağı hazırlamada yardım etti. Azra ve Burak geldiğinde hemen mutfağa geçtiler. Üzüm suyuna baktılar. Üzüm suyu dünkü halinden daha berrak bir hale gelmişti. Dbinde ise koyu renkli tortular birikmişti. Banu Hanım:

-Evet çocuklar gördüğünüz üzere pekmez toprağımız işe yaramış. Elimizde çok güzel, berrak bir üzüm suyu var. Şimdi bizim yapmamız gereken de bu suyu güzelce süzmek dedi.

Pekmezi kaynatacakları tencereyi tezgâha koydular. Banu hanım süzgeci tencerenin üzerine yerleştirdi. Çocuklar birer birer kavanozları aldılar. Sallamamaya özen göstererek süzgeçten geçirdiler. Banu Hanım tencereyi ocağı koydu ve:

-Şimdi tenceremizin altını açacağız. Pekmezimizin bir süre güzelce kaynaması gerekecek. O kaynarken iki küçük görevimiz olacak. Birincisi ara ara karıştırmak. İkincisi ise kaynarken pekmezin üzerinde oluşan köpükleri almak. Bu görevleri yerine getirirken mutfakta oturabiliriz. Hem bugün sizlerle pekmez hakkında konuşmak istiyorum dedi.

Çocuklar mutlu bir şekilde onayladılar. Pekmezi ocağın üstüne bıraktıktan sonra masaya yerleştirdiler. Öncelikle pekmezi kontrol etmek için sıraya girdiler. Üç dakika arayla kontrol etmeye karar verdiler. Burak, Hüma, Azra ve son olarak da Banu Hanım bakacaktı. Sonrasında sıra tekrar başa dönecekti.

Banu Hanım önceki gün yaptığı kurabiyeleri çocuklara ikram etti. Birer bardak da süt doldurdu. Ardından kendisi de masaya oturdu ve:

-Evet hadi bakalım. Şimdi sizinle biraz pekmez hakkında konuşalım. Artık üzüm pekmezinin nasıl yapıldığını az çok biliyorsunuz. Ama pekmezin başka çeşitleri de var. Öncelikle pekmezin çeşitleri hakkında konuşalım istiyorum. Hangi pekmez çeşitlerini biliyorsunuz bakalım? dedi.

Burak söz alarak:

-Ben dut pekmezini biliyorum. Annem hep ondan alıyor dedi. Azra ve Hüma aynı anda:

-Keçiboynuzu! dediler. Bu durum hepsini güldürdü. Banu Hanım:

-Çok güzel. Toparlamak gerekirse; üzüm, dut ve keçiboynuzunu biliyorsunuz. Bunların haricinde çok bilinen iki türü daha var: andız ve pancar pekmezleri dedi. Azra:

-Andız mı? O ne ki? diye sordu. Banu Hanım:

-Ülkemizde çoğunlukla Akdeniz bölgesinde yetişen bir ağaç türü. Bu ağaçta yetişen andız kozalakları var. Pekmez yapmak için de bu kozalaklar içerisindeki andız özleri kullanılır dedi. Bu sırada Burak sırasının geldiğini fark etti. Pekmezi kontrol etmeye gitti. Üzerinde oluşan köpükleri aldı. Pekmezi biraz karıştırdıktan sonra yerine geçti. Banu Hanım da kaldığı yerden devam etti:

-Bu çeşitlerinin yanında; hurma, elma, armut gibi besinler kullanılarak da pekmez yapılabilir dedi. Hüma:

-Vay be ne kadar çok çeşidi varmış dedi. Banu Hanım:

-Birçok çeşidinin olmasının yanısıra bir o kadar da faydası var. Biraz da faydalarından bahsedelim isterim dedi. Azra:

-Banu Hanım, ben bağışıklığımız için çok iyi olduğunu biliyorum. Özellikle kış aylarında annem ve babam çok tüketirler. Ablam ve benim de tüketmem için mutfakta hep bir kâse pekmez bulundurlar dedi.

Burak:

-Bizim mutfağımızda da hep pekmez bulunur. Her gün mutlaka yeriz. Tadı bana biraz tatlı geldiği için bazen yemek istemem. Annem ve babam da pekmezin faydalarından bahsederek beni tekrar yemeye ikna ederler. Benim aklımda da pekmezin birçok mineral içerdiği kalmış. Hatta günlük mineral ihtiyacımızın birçoğunu karşılıyormuş dedi. Hüma:

-Bende enerji verdiği konusuna değinmek istiyorum. Sizi bilemem ama ben pekmez yediğimde daha dinç hissediyorum. Bir de bazen hep koşasım geliyor dedi.

Hüma'nın bu dediği üzerine güldüler ve Hüma'yı onayladılar.

Banu Hanım:

-Hepiniz söz hakkı aldığınıza göre sıra bende. Bende birkaç faydasından bahsedeyim. Burak'ın dediği gibi pekmezin içerisinde birçok mineral bulunur. Bunlardan ikisi demir ve kalsiyumdur. Demir minerali sayesinde dolaylı olarak vücudumuzda kan yapımı artar. Kalsiyum minerali sayesinde ise dişlerimiz ve kemiklerimiz daha güçlü olur. Aynı zamanda pekmez sindirim sistemimizi hızlandırır. Bu da hazımsızlık gibi durumlar yaşamamızı engeller dedi ve ayağa kalktı. Kontrol sırası kendisine gelmişti. Pekmezi kontrol ettikten sonra:

-Sanırım bu kadar anlatım yeter. Öncelikle her gün yeterli miktarda pekmez yediğiniz için sizi tebrik ederim. Aman diyeyim aksatmayın ve yeteri kadar yiyin. Pekmezin nasıl kontrol edildiğini de gördünüz. Artık siz dersinizin sunumunu hazırlamaya geçebilirsiniz. Bundan sonra pekmezi kaynamaya bırakacağız artık dedi.

Tekrardan hep beraber mutfağı topladılar. Hüma'nın odasına geçen çocuklar heyecanla sunumu hazırlamaya başladılar. Aradan geçen iki saatin ardından pekmezin durumuna bakmak istediler. Mutfaka gittiler. Pekmez yaklaşık üç saattir kaynıyordu ve rengi oldukça koyulaşmıştı. Kıvamı ise henüz tam koyulaşmamıştı. Pekmezin bir an önce güzelce pişmesini umarak tekrar Hüma'nın odasına döndüler.

Bu iki saat içerisinde sunum ödevlerini tamalamışlardı. Oldukça yorulmuş olmalarına rağmen çok mutlu ve heyecanlıydılar. Sunum ödevleri de çok güzel olmuştu. Sunmak için sabırsızlanıyorlardı. Hüma'nın odasını toparladıktan sonra tekrar mutfağa geçtiler. Pekmezin

kaynamasını izlemeye başladılar. Onların bu heyecanlı halini gören Banu Hanım gülümsedi ve:

-Çok az kaldı çocuklar. Bir iki saat kadar daha kaynaması lazım. Sonrasında ise büyük bir sabırla yaptığınız pekmez hazır olacak dedi.

Bunu duyan Burak, Azra ve Hüma mutfakta pekmezin kaynamasını beklemek istediler. Bütün ödevlerini tamamladıkları için de oyun oynamaya karar verdiler. Oyun oynarken zamanın nasıl geçtiğini anlamayan sıkı arkadaşların oyunu Banu Hanım'ın:

-Evet çocuklar artık pekmezimiz hazır! demesiyle sona erdi.

Çocuklar gözlerinde heyecanla pekmeze bakıyorlardı. Banu Hanım da pekmezi biraz soğuması için ocaktan almıştı. Çocuklar pekmezin konulacağı kavanozları hazırlamaya başladılar. Pekmez soğuduktan sonra da pekmezi kavanozlara koydular. Üç küçük kavanoz pekmez elde etmişlerdi. Her biri birer kavanoz aldılar.

Banu Hanım:

-Dışarıda güneşli bir hava olsaydı pekmezimizi bir gün de güneş altında bekletebilirdik. Bu pekmezimizin daha kıvamlı olmasını sağlardı. Bugün şansımıza güneş bulutların arkasında. Ayrıca o kadar güzel bir pekmez yapmışız ki bu işleme de gerek kalmıyor. Hepinizin ellerine sağlık çocuklar dedi.

Azra ve Burak, Banu Hanım'a teşekkür ettiler. Pekmezlerini de alarak evin yolunu tuttular. Sıkı arkadaşların heyecanla bekledikleri artık cuma günüydü. Bütün sınıfa bu macerayı anlatmak için sabırsızlanıyorlardı...