

8-LOKUM

LOKUM

Osmanlıca rahat ul-hulküm, yani boğaz rahatlatan kelimesinden türetilmiş bir isme sahip olan lokum, geleneksel bir Türk şekerlemesidir. Lokum, yaklaşık 15. yüzyıldan beri Anadolu'da bilinmekle birlikte, özellikle 17. yüzyılda Osmanlı imparatorluğu sınırları içinde yaygınlaşmıştır. O tarihten beri Türkiye ve Ortadoğu ülkelerinde üretilmekte ve bu yörelere has özellikleri taşımaktadır. Avrupa ülkelerinde, bir İngiliz gezgin aracılığıyla "Turkish Delight" adıyla 18. yüzyılda tanınmaya başlanmıştır. 19. yüzyıldan itibaren günümüzdeki durumunu almış ve diğer ülkelere de yayılmıştır.

Lokum, şeker nişasta, içme suyu ve sitrik asit veya tartarik asit veya potasyum bitartarat ile hazırlanan lokum kitlesine gerektiğinde çeşni maddeleri, kuru ve/veya kurutulmuş meyveler ve benzeri maddelerin ilavesiyle tekniğine uygun olarak hazırlanan bir üründür, şeklinde tanımlanmaktadır. Çeşni maddelerini; sakız, kakao, çikolata, susam, haşhaş tohumu, hindistan cevizi rendesi vb. maddeler ile fındık, fıstık, ceviz gibi kuru sert kabuklu meyveler, kurutulmuş meyveler, kuru ve yaş meyve şekerlemeleri ve lokum kaymağı oluşturmaktadır. Bazı çiçeklerin yaprakları, tabii veya suni esanslar katkılarıyla da yapılan lokum hindistan cevizi veya pudra şekeri ile kaplanmaktadır. Şekerli mamüller içinde yer alan lokum, sade, kaymaklı, çeşnili, sultan lokumu (çöven ekstraktı ile ağartılan şeker şurubunun, sade lokum kitlesine karıştırılmasıyla elde edilen lokum) ve sucuk tipi olmak üzere sınıflandırılmaktadır. **159**

LOKUM ÜRETİMİNDE KULLANILAN BAŞLICA HAMMADDELER

- Şeker
- Nişasta
- Su
- Asit
- Renk, koku veren maddeler ve diğerleri