



**YÜK. MÜH. ENİS BURKUT**  
enis@burkut.com.tr

# SU'yun Lezzeti

SU'yun lezzeti her kültüre göre ve her kişiye göre değişir. Su içinde bulunan bazı tabii maddeler suyun lezzetini etkiler.

**İ**stanbul'da bulunan "Mutfak Dostları Derneği" 2012 yılında, Mutfak Sanatları Akademisi'nde bir toplantı düzenledi. "Su ve Maden Suları Degüstasyonu" adlı bu toplantıya konuşmacı olarak davet edilen üç kişiden biri bendim ve dinleyiciler ile "Su'nun Lezzeti" konusunu görüştük. Diğer konuşmacılardan biri maden sularını ve üçüncü kişi de "Su'nun Osmanlı dönemindeki önemini anlattı.

Bu yazımızda, Mutfak Dostları Derneği toplantısında anlattığım konulara yer vereceğim.



**Resim 1. Su Tadımı için Su Örnekleri Hazırlığı**



**Resim 2. Su Tadımı için Su Örnekleri**

Bulutta oluşan su damlası o anda SAF SU'dur. İlmi yazılarda "Saf su" "AÇ SU" olarak tanımlanır. Yere düşen "AÇ" yağmur suyu, yeryüzü ve yer altında geçtiği yerlerdeki mineralleri kısmen çözüp (halk dilinde eritip) içine alır, bu sebeple yere düşmüş olan yağmur suyu artık saf su değildir; içine almış olduğu maddelere göre iyi veya kötü LEZZETİ olan bir sudur.

## Kaynak Suyu ile İlgili Ülkemizde Son Yılların Tarihçesi:

sistemi ile kaynak sularının lezzetleri ülkemizin her yerine ulaşıyor. 30 - 40 yıl kadar önce bugün piyasada gördüğümüz sentetik su şişeleri ve sentetik damacanalar yoktu. Onun yerine, yalnızca bazı şehirlerde büyük boy cam damacanalara ve “Galonluk” tabir edilen üç litrelik cam şişeler içinde kaynak suları satılırdı.



**Resim 3. Antika Su Damacanası**

Bir süre kaynak sularının tanker ile taşınmasına müsaade edildi. Daha sonra Avrupa Birliği’ne uyum çerçevesi içinde yaratılan İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik yayınlandı ve bu yönetmelik sayesinde şimdi şişe sularımız Sağlık Bakanlığı’nın sıkı denetimi altında sağlıklı bir şekilde şişeleniyor ve tüm ülkeye yayılıyor. Bu önemli yönetmeliğin Resmi Gazete’de yayın tarihi: 17.02.2005.

Suyun “Lezzeti” konusuna geçmeden önce suyun “sağlıklı” olup olmadığına dikkat etmeliyiz, suyun sağlığı konusu İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik’te açıklanmaktadır.

### SU LEZZETİ NEDİR?

Su Lezzetini tarif etmek zordur. Normal bir içme ve doğal kaynak suyunun kokusu da olmaz. Yukarıda adı geçen yönetmelikte suyun kokusu için şu cümlecik yer alıyor: “Tüketicilerce kabul edilebilir”.

Kokusu olmayan bir içeceğin lezzetini tarif etmekte zorluk çekilir. Bu toplantıya katılmış olan Mutfak Dostları Derneği’nin bir üyesi su lezzetini şöyle tarif etti: “Suyun lezzeti, suyun insan ağızında ve damağında bıraktığı izdir.” Bu sebeple içme sularının lezzeti her kişiye göre değişir ve herhangi bir kaynak suyunun diğerinden daha lezzetli olduğunu iddia etmek doğru olmaz.

“Renkler ve zevkler tartışılmaz” dendiği gibi, lezzetler de tartışılmaz diyebiliriz. Avrupalıların ve Türkiye’de yaşayanların su lezzeti anlayışının birbirinden çok farkı olduğunu hayat tecrübemiz ile fark ettik. Ülkemizde çoğu kişi, iletkenliği düşük ve sertliği az olan kaynak sularını lezzetli buluyor, oysa bizlerin beğendiği bu sular için Avrupalılar “lezzetsiz su” diyor, çünkü onlar bizim “maden suyu” dediğimiz iletkenliği ve sertliği yüksek suları beğeniyor. Dolayısı ile su lezzetinin öncelikle kültürler ve alışkanlıklar ile ilgili olduğunu düşünebiliriz.

Cam şişeye doldurulmuş kaynak suyu ile sentetik şişeye doldurulmuş kaynak suyu arasında da lezzet farkı olduğunu çok kişi fark ediyor. Özellikle sıcak mevsimlerde sentetik şişedeki kaynak suyunun “plastik” koktuğu konusunda şikayet edenler oluyor.



**Resim 4. Cam Şişede Sunulan Kaynak Suyu**

### Suyun Lezzetini En Çok Etkileyen Temel Özellikler:

Suyun iletkenliği suyun elektriği iletme kabiliyetidir. Yalnızca H<sub>2</sub>O moleküllerinden oluşmuş saf su elektrik geçirmez, iletken değildir. Su içinde çözülmüş (halk dilinde erimiş) mineral sayısı çoğaldıkça suyun elektriği iletme kabiliyeti yükselir. Basit bir ölçü aleti ile kolayca ölçülebilen suyun iletkenliği su içindeki mineral miktarı hakkında fikir verir. Ülkemizdeki lezzet anlayışına göre, iletkenliği düşük yani içinde az mineral olan sular daha lezzetli bulunuyor.

Birçok kişi sudaki minerallerin vücut için yararlı olduğunu, dolayısı ile çok mineralli suların sağlıklı olduğunu iddia ediyor. Oysa, yüzyıllar önce atalarımız çoğu zaman sarnıçlarda toplanan yağmur sularını içtiler ve yağmur suyunu

mineral bulunmuyor. Bazı tıp doktorları vücudun ihtiyacı olan mineralleri yemeklerden aldığımıza değiniyor ve sudaki minerallerin çok az olmasını önemsemiyor. İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik çok mineral içeren suların daha sağlıklı olduğunu belirtmiyor.

Suyun Sertliği su içindeki Kalsiyum ve Magnezyum miktarları ile ilgilidir. Ülkemizde genelde sertliği çok düşük suların lezzeti beğenilir. Oysa Avrupa ülkelerinde yüksek sertlikte sular içiliyor.

Suyun sıcaklık derecesi de suyun lezzeti etkiler. Bazı kişiler soğuk suyun lezzetini daha çok beğenir.

Suyun pH derecesi suyun Alkali ve Asidite değeri ile ilgilidir. Nötr suyun pH değeri 7,0 dır. 7,0 üzeri pH derecesi olan sulara “Alkali su”, pH derecesi 7,0’dan düşük olan sulara “Asidik su” denir. Bazı yayınlarda alkali suların sağlıklı olduğu yazıyor. Oysa içilen sular mideden geçer ve mide pH derecesi 3 civarındadır, yani çok asidiktir, bu sebeple mideye gelen suların pH değeri zaten asidik olur, dolayısı ile suyun asidik veya alkali olması sonucu pek değiştirmez. İnsani Tüketim Amaçlı Sular Hakkında Yönetmelik’te içme suları için kabul edilen pH dereceleri 6,5 - 9,5 arasındaki değerlerdir.



**Resim 5. Damacana Dolum Makinası**

Ters Ozmoz ile saflaştırılmış suyun lezzeti: Son yıllarda evlerde ve iş yerlerinde, “eviye altı içme suyu üretim cihazı” olarak da adlandırılan ters ozmoz cihazları vasıtası ile içme

suyu elde ediliyor. Bu cihazları kullanan kişilerden aldığım bilgiye göre, ters ozmoz suyunun pH derecesi asidik olmasına rağmen suyun lezzetinden şikayet edilmiyor. Ayrıca evsel ters ozmoz cihazları şebeke suyundeki minerallerin yaklaşık %90 kadarını ayırır ve atar, dolayısı ile ürettiği suda yalnızca %10 kadar mineral kalır; yani ülkemizde lezzetli bulunan iletkenliği düşük su üretir.

#### **Suyun Lezzetini Tarif Eden Kelimeler:**

SU’yun lezzeti üzerinde konuşanlar suyun lezzetini ifade eden aşağıdaki kelimeleri kullanıyor:

- Sert
- Yumuşak
- Yavan
- Tuzlu
- Tatsız
- Nefis
- Serinletici
- Plastik tadı
- Metalik tat

#### **Suyun Lezzetini Bozan Maddeler:**

- Tabii sularda tabii “Demir, Mangan” gibi metal mineralleri bulunabilir. Bu mineraller suyun lezzetini çok bozar.
- Su dezenfeksiyonu maksadı ile suya eklenen klor ve klor bileşikler suyun lezzetini çok etkiler. Ancak, sağlık konusunda çok titiz olan bazı ülkelerde musluk suyu içenler suda “klor” kokusunu almak ister, çünkü klor kokusu bu kişilere “sağlıklı su” emniyetini verir.
- Suda bulunan kokulu gazlar suyu içilmez yapar.
- Suda yosun – alg, bakteri üremesi su lezzetini çok bozar. Su sebillerinin bakımsız olanlarında bakteri ürer ve ölen bakteriler gaz çıkarır ve böylece suyun lezzeti çok bozulur.
- Suda bazı minerallerin fazla oluşu da suyu “yavan” yapar. İçme suyunun hayatımızda çok önemli bir yeri olduğu için tabii ki suyun lezzeti konusu her zaman konuşulan ve tartışılan bir konu olacaktır. Ancak suyun lezzetinden daha önemli olan suyun sağlıklı olmasıdır görüşünderiz. ■