

SALEBİN FAYDALARI

- Üst solunum yolları tedavisinde kullanılır.
- Soğuk havalarda içildiğinde vücut sıcaklığını artırır.
- İçerdiği kalsiyum ve protein sayesinde bağışıklık sistemini güçlendirerek hastalıklara karşı korur.
- Zihni canlı ve dinç tutar.
- Kalbin düzenli çalışmasına yardımcı olarak kuvvetlendirir.
- Doyurucudur enerji verir.
- Hazmı kolaylaştırır bununla birlikte mide ağrılarına iyi gelir.
- Sinir strese bağlı ağrıları azaltır.
- Vücudun tatlı ihtiyacını şekeri yükseltmeden karşılar.
- Cilt sağlığını korur.
- Vücudun yağ yakmasına yardımcı olur.
- Göğüs hastalıklarının tedavisinde kullanılır.



SALEP



www.samsun.bel.tr

Samsun'a değer

Samsun Büyükşehir Belediyesi
Tarımsal Hizmetler Dairesi Başkanlığı
Çiftçi Eğitimi ve Yayım Serisi
Tıbbi Bitkiler Yetiştiriciliği /5

SALEP

Orchidaceae familyası içinde yer alan orkidelerde yaklaşık olarak 450 cins ve 20.000 tür bulunmaktadır. Orkideler dünyanın her yerinde yayılmış ve tropik iklimden ılıman iklime, bataklıklardan kayalıklara kadar her türlü iklim şartlarına adapte olmuşlardır. Salep Orchidaceae familyasına ait yumrulu olan yabancı orkide türlerinin kurutulmuş yumrularıdır. Salep, Türkiye'de daha çok geleneksel bir içecek halinde ve gıda sanayinde, özellikle dondurma üretiminde kullanılmaktadır. Kullanımı başlıca içerdiği etkin madde olan glikomannandan kaynaklanır.



besin maddesi olarak da sınıflandırılan glikomannanın, suyu tutma özelliğinden dolayı başlıca besinlerin, özellikle dondurmanın kıvamını artırmakta etkilidir. Salebin kaliteli olanları, diğer bir ifadeyle glikomannan bakımından zengin olanları, dondurma yapımında bir 1 litre süte 7-8 g düzeyinde kullanılır. Dondurma için genelde en yüksek glikomannan oranına sahip orkide yumruları tercih edilir Yumru tozu, %0.5 ilâ %2 oranında şekerle karıştırılarak dondurma miksine ilâve edilir. Bu yumru tozları, dondurmaya istenilen kıvamı kazandırır ve böylece erime gecikir. Aynı zamanda yapım muhafazası sırasında büyük buz kristallerinin oluşumunu önler.



- Süt, peyniraltı suyu veya ayran, enzimatik faaliyetleri durdurmak, yumuşatmak ve dış kabuğunu gevşetmek için, 15 dakika kadar haşlanır.
- İpe dizildikten sonra da tercihan gölgede 7 ilâ 10 gün kurutulur. Bazen salep niyetine satılan it sarımsağı, yeterli sertlikte olmadığından, mazı tohumu gibi kolay parçalanır.
- Kurutulmuş salep yumruları oval, bazen çatal (dallı, diş şeklinde), 1-4 cm uzunlukta, yarı saydam, kirli beyaz-sarı renkte, yüzeyleri pütürlü ve karmaşık hafif lezzetlidir. Bu yumrular daha sonra birkaç kere düşük devirli değirmende öğütülür. Son yıllarda bu öğütme işi makinelerde yapılıyor. Öğütüldükten sonra toz haline getirilir ve ince eleklerden geçirilerek kaba parçacıklarından ayrılır.



SALEBİN DONDURMADA KULLANIMI

Salebin kullanım özelliği başlıca içerdiği glikomannandan kaynaklanır. Glikomannan kültürü yapılabilen bazı bitkilerden de yaygın olarak elde edilmektedir. Çözünebilir lifli bir

SALEBİN TOZ HALİNE GETİRİLMESİ

- Toplanan taze küçük kök yumrular, soğuk suyla yıkanarak temizlenir.