

BOZA, SOĐUK ALGINLIĐINA KARĐI BÝRE BÝR

Onaylayan msakgun
Salý, 18 Kasým 2008

Bilecik'in boza üretimi ile mephur ilçesi Pazaryeri'nde faaliyet gösteren Mercan Boza'nýn sahibi Muharrem Mercan, yaklaþan kýp aylarýnda sođuk algýnlýđýna kapý boza içilmesini önerdi. Mercan, günümüzdeki tek dođal içecek olan bozanýn, nezle ve gribe k olduđunu söyledi.

Türkiye'nin önemli boza üretim merkezlerinden olan Bilecik'in Pazaryeri ilçesinde faaliyet gösteren Mercan Boza, 3 iþletmeden biri. Bozanýn 9 bin yýllýk bir içecek olduđunu, Türkiye'ye ise Balkan göçmenleri ile geldiđini belirten Mercan Boza Sahibi Muharrem Mercan, Osmanlý döneminde de boza'nýn içildiđini belitti. Selçuklu Sultaný'nýn, Osman Gazi'ye, tuđ, sancak, alem gibi devlet ol niþaný hediyeler gönderdiđinde gelen elçilere boza ikram edildiđini söyleyen Mercan, Osmanlý'dan günümüze kadar gelen bir iç olmasýna rađmen hala Anadolu'da tam olarak bilinmediđini ve içilmediđini söyledi.

Bozanýn günümüzdeki tek dođal içecek olduđunu ve hiçbir katkı maddesi içermediđini söyleyen Mercan; bozanýn mýsýr ve buđ yapýldýđýný, þeker ilave edildiđini anlatarak, þu bilgileri verdi: "Boza mýsýr ve buđday suyla kaynatýlarak pipirilip mayalanma iþl yapýlýyor. Daha sonra dinlenmeye býrakýlarak süzülüyor ve þeker ilave ediliyor. Tüm bu iþlemler 1 gün içinde tamamlanarak bo içilecek hale geliyor."

Bozacýlýđýn kendilerine atalarýndan kaldýđýný, yýllardýr bu mesleđi icra ettiklerini belirten Muharrem Mercan; "Türkiye'nin 55 vil boza satýyoruz ve en seçkin alýpveriþ merkezlerinde bizim bozamýz satýlýyor" dedi. Sađlýklý içecekler konusunda Avrupa'nýn ç dikkatli olduđunu ancak onlarýn da bozayý bilmediđini ifade eden Mercan; "Biz Avrupa'da üretim yapsaydýk bugün kolayý geçerc Çünkü, boza sađlýklý ve hiçbir katkı maddesi olmayan bir içecek. Birçok faydasý var. Kemikleri güçlendiriyor, emzikli kadýnlarýn artýrýyor, harareti azaltýyor, vücudu besliyor, hazmý kolaylaþtýrýyor, cinsel güç veriyor. Hepsinden önemlisi ise, sođuk algýnlýđý birebir. Özellikle ekpimiz bozayý kýp aylarýnda bol bol içerseniz sođuk algýnlýđýný önler. Boza bir süre bekledikten sonra üzerin kabarcýklar olupmaya baþlar o zaman ekpimiþ demektir. Ancak çok ekpiyen boza içilmez. Ona dikkat etmek gerekir. Bozanýn gü görmeyen ve serin yerde saklanması lazým" þeklinde konuptu.

Bozanýn sadece kýpýn deđil her mevsim içilebileceđini belirten Mercan, reklam ve tanýtým konusundaki eksiklik yüzünden boza fazla içilmediđini söyledi. Türkiye genelinde 10 civarýnda boza üreticisi firma olduđunu, bunlarýn 3 tanesinin Pazaryeri ilçesinde faaliyet gösterdiđini belirten Mercan; "Mercan Boza olarak amacýmýz, markalaþmak. Ancak, bozanýn bir standardý olmadýđý içi kalite belgesi alamýyoruz. Hal böyle olunca da ihracat yapamýyoruz. Bu zorluklarý aþabilirsek dünyaya açýlmayý da düþünüyoruz vazgeçilmez prensibimiz, kalite ve hijyen" þeklinde sözlerini tamamladı.

internethaber