

Kesmece Karpuz

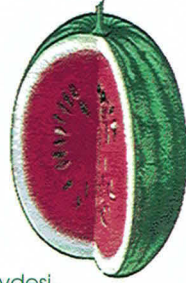


"Haydi kesmece bunlar, kesmeceeee! Kan çıkmazsa para yok." Kamyonun üzerindeki satıcı özenle seçtiği karpuzla elleriyle vurur. Çıkan seslere göre karpuzun olgun olup olmadığını anlamaya çalışır. Kendince en iyisini ve olgununu seçtikten sonra aşağıdaki arkadaşına karpuzu top gibi fırlatır. O da kolayca yakalayıp tartar; su ve şekerden oluşan bu topu alıp evinize gidersiniz. Eve gittikten sonra karpuz, buzdolabındaki yerini alır ve sofraya geleceği saati beklemeye başlar. Akşam yemeğindeyse sofranın baş köşesindedir.

Yaz aylarında karpuzun sofralarımızda neredeyse vazgeçilmez bir yeri vardır. Bu lezzetli meyve, dünyanın birçok bölgesinde yetişir; çünkü, hemen her tür iklim koşulu altında yetişebilme özelliği taşır. Dünyada en çok karpuz üreten ülke Çin'dir; ardından da Türkiye gelir. Türkiye, lezzetli karpuzlar ülkesidir. Karpuzun ilk yetiştiği bölgenin Güney Afrika'daki Kalahari Çölü olduğu düşünülüyor. Ancak, kimi



Karpuz bitkisinin gövdesi, yaprağı ve meyvesi.



tarihçiler karpuzun ilk olarak Amerika'da yetişmiş olabileceğini ileri sürüyorlar; çünkü Amerika'ya giden ilk Fransız kâşifler, Mississippi Vadisi'nde yaşayan yerlilerin karpuz yetiştirdiğini görmüşler. Karpuz 10. yüzyılda Çin'e, 13. yüzyılda Güney Avrupa'ya getirilmiş. Tüm bunların yanı sıra Eski Mısırlıların duvar resimlerinde ve mezarlarında karpuz resimlerine de rastlanmış. Bu da karpuzun 5000 yıl önce de var olduğunun en önemli kanıtı sayılıyor.

İlk gezginler, karpuzu matara yerine kullanırlarmış. Hatta çölde yolculuk yapanlar, yanlarında karpuz bulunduğunu sürece su gereksinimlerini kolaylıkla karşılıyorlarmış. O dönemlerde tüccarlar Akdeniz

Buz Karpuz

Buzlu, meyveli dondurmaları seviyor musunuz? Eğer seviyorsanız karpuzdan buzlu dondurma yapabilirsiniz. Nasıl mı? Çekirdeklerini ayıkladığınız birkaç dilim karpuzu küçük küçük doğrayın.

Elektrikli karıştırıcıyla iyice püresini çıkarın. (Bu iş için elektrikli karıştırıcı kullanmanız zorunlu değil, bir çatal yardımıyla da ezebilirsiniz.) Bir kâğıt bardağın (kesinlikle cam değil!)

içine bunu doldurun ve buzluğun içine koyun. Bir saat sonra bardaktaki pürenin içine plastik bir kaşık ya da önceden yemiş olduğunuz bir dondurmanın tahta sapını batırın. Bundan sonra tümüyle donması için buzlukta birkaç saat daha bekletin. Daha sonra kâğıt bardaktan çıkarıp sapından tutarak dondurmanızı yiyebilirsiniz. Elektrikli aletleri ve bıçakları kullanırken büyüklerinizden yardım almayı unutmayın.



boyunca karpuzun tohumlarını satarlarmış. Karpuzun Güney Avrupa'ya yayılış yolunun da bu olduğu düşünülüyor.

Bir söylenceye göre, Atinalı devlet adamı Demosthenes'e politik bir tartışma sırasında tartıştığı kişilerden biri kızgınlıkla yarım bir karpuz atmış. Demosthenes de karpuzu kafasına geçirip, atan kişiye Makedonya'yla savaşırken kullanacağı bu miğferi armağan ettiği için teşekkür etmiş. Yirminci yüzyılın başlarında yaşamış olan ünlü opera sanatçısı Enrico Caruso karpuz için şunları söylüyor: "Çok iyi bir meyve. Yiyebilirsiniz, içebilirsiniz, yüzünüzü yıkayabilirsiniz."

Karpuz Yetiştirebilirsiniz

Kendi karpuz diliminizdeki çekirdeklerden yeni karpuz bitkileri yetiştirebilirsiniz. Bunun için bir saksıya, karpuz çekirdeklerine, toprağa, güneş ışığına ve suya gereksiniminiz olacak. Eğer bir bahçeniz varsa, karpuzlarınızı orada da yetiştirebilirsiniz. Saksınızı toprakla iyice doldurun. Toprağın üst yüzeyinden 2-3 cm derinliğe karpuz çekirdeklerinizi aralıklı olarak gömün. Bundan hemen sonra saksınızı sulayın. Daha sonra da haftada bir gün saksınızı sulayın. Hava sıcak olup da toprak kısa sürede kurursa saksıyı daha sık sulayabilirsiniz. On gün sonra ilk bitkicikler çıkmaya başlayacaktır. Çok sayıda çekirdek ektiğinizde çok sayıda bitki gelişeceğinden tümü birden saksınıza sığmayabilir. Bunu önlemek için zayıf olanları koparıp ötekilerin gelişmesine yardım edebilirsiniz. Böylelikle daha sağlıklı karpuz bitkileri geliştirmeyi başarabilirsiniz. Gelişen bitkilerden bir süre sonra meyveler de oluşabilir. Bunlar sizin kendi kendinize yetiştireceğiniz ilk karpuzlar olacak. Ancak, kendi yetiştirdiğiniz karpuzların tatları pek alıştığınız gibi olmayabilir. Çünkü karpuz üreticileri onların daha lezzetli olması için pek çok şey yapıyorlar. Sözgelimi, toprağa özel gübreler ekliyorlar.



Kuşkusuz içerdiği şeker nedeniyle yüzümüzü karpuzla yıkamamız uygun olmaz; ancak yazın sıvı kaynağı olarak onu yiyebiliriz.

Karpuz, yalnızca sıvı kaynağı değildir. Bir meyve tabağı dolusu karpuz besin olarak şunları içeriyor: Çok az sodyum, biraz daha fazla potasyum, biraz da lif. Lifli besinler sindirim sistemimiz için yarar sağlar. Sodyum ve potasyumsa kas ve sinir hücreleri için gereklidir. Karpuz, A ve C vitamin kaynağı olarak da fena sayılmaz. Bir meyve tabağı dolusu karpuzda almamız gereken günlük A vitamininin beşte birinin, C vitaminininse dörtte birinin bulunduğu söyleniyor. Yağ ve kolesterol içermeyen karpuzun bir meyve tabağı dolusunun içerdiği şeker miktarı 25 gram, protein miktarı 1 gram. Aynı miktar karpuz, günlük gereksinimimizin % 2'si kadar kalsiyum, % 4'ü kadar da demir içeriyor. Besin değerlerine baktığımızda A ve C vitamini kaynağı olarak sık sık yenilmesinin yararlı olacağı görülüyor.

Karpuz, kabakgiller (*Cucurbitae*) ailesinden bir bitki türüdür. Bir anlamda da bildiğimiz salatالیğın kuzenidir. Latince adı *Citrullus lanatus*. Kalın, yeşil bir kabuğu, kırmızı renkli etli bölümü ve siyah (ya da beyaz, alacalı) çekirdekleri, yani tohumları var. Kırmızı etli bölümün işlevi gerçekte tohumları korumak. İçerdiği su miktarı % 92 oranında. Bu nedenle yaz aylarında gereksinim duyduğumuz suyu karşılamaya yardımcı olur. Karpuzdan reçel ve turşu da yapılabilir. Turşu için yalnızca kabuklarından yararlanılır. Ayrıca, çekirdekleri kurutulup çerez olarak da yenilebilir.

Zuhal Özer