

Bilim Çocuk Kartları'yla

Baharat Çeşitlerini Tanıyoruz...

Baharat deyince akla lezzet gelir. Yemeklerimize çeşni katmak amacıyla kullandığımız baharat, bitkilerin tohum, meyve, çiçek, kök, kabuk ve yaprak gibi bölümlerinin kurutulması, parçalanması, öğütülmesi gibi işlemlerden geçirilerek hazırlanıyor. Baharatı, mutfaklarımızda, üzerlerinde adları yazılı kavanozlarda, hemen elimizin altında tutuyoruz. Çünkü baharat, yemeklerimizin vazgeçilmezi. Etlerin, balıkların, çorbaların, reçellerin, turşuların, pastaların, böreklerin, çöreklerin; tatlısı, tuzlusı, acısı, ekşisiyle bütün yiyeceklerimizin tat ve koku kaynağı.

Baharat-yemek dostluğu çok eskilere dayanıyor. Yüzyıllar öncesinden insanlar baharatın olağanüstü tadını, kokusunu keşfetmişler. 14. yüzyılda yayımlanan yemek kitaplarında baharatın tadını daha iyi almanın yolları bile öğretilmiş. Bu kitaplardaki önerilerden birine göre, tadının belirgin olması için baharatın yemeklere geç konulması gerekiyor. Bir başka öneri de kurutulmuş besinlerin lezzet kaybının baharatla tatlandırılarak önlenileceği şeklinde. İnsanlar, çok eski zamanlardan beri baharat kulla-

narak, hem besinlere lezzet katmışlar hem de besinleri bozan mikroorganizmalarla başetmişler. Bugün de baharatı aynı amaçlarla kullanıyoruz.

Şimdi size Trabzon ilimizin zengin mutfağın-
dan bize ulaşmış bir salata tarifi vereceğiz. Sosun-
da da kişniş ve kırmızı biber kullanacağız. Seçim
sizin! Biraz baharat ve manav alışverişi yaptıktan
sonra mutfığa girip bu lezzetli salatayı hazırlaya-
bilirsiniz. Salatamızın adı "malohta". Bu salatada
kullanacağınız malzemeler, 1 kg taze fasulye, 100
gr ceviz içi, yarım baş sarmısak, 1 limon, yarımşar
çorba kaşığı kişniş, kırmızı biber ve tuz. İlk olarak
fasulyeleri ikiye kırıp haşlayın ve süzün. Ceviz,
sarmısak, kişniş, kırmızı biber ve tuzu bir havanda
dövdükten sonra üzerine limon suyu
dökün. Elde edilen karışımı haşlanmış
fasulyelerin üzerine dökün. Şimdiden
afiyet olsun...

Kartları Hazırlayan:

Gülğün Akbaba

Kaynaklar
<http://unitproj1.library.ucla.edu/biomed/spice/index.cfm?displayID=1>
Dalby A., "Tehlikeli Tatlar, Tarih Boyunca Baharat" 2004
http://www.saglik.gov.tr/sb/extras/mevzuat/teb_baharat.pdf
<http://www.yemekicmek.com/tarif.php?KategoriID=12&ID=763>

