

# Rengârenk Baharatlar

Kimyon, tarçın, zencefil, karabiber, vanilya...

Birbirinden farklı renk, tat ve kokularıyla baharatlar mutfaklarımızın olmazsa olmazı. Genellikle paket ya da kavanoz içinde hazır satın aldığımız baharatların nasıl elde edildiğini hiç merak ettiniz mi?

Baharatlar çeşitli bitkilerin tohumlarının, yapraklarının, meyvelerinin, çiçeklerinin, köklerinin ve kabuklarının genellikle kurutulmasıyla elde edilir. Bu kısımlar bazen bütün halde bazen ufalanarak bazen de öğütülerek toz halinde kullanılır.

Yiyeceklerimize renk, tat ve koku vermesi için kullandığımız baharatların tarihi çok eskilere dayanır. Tarihteki ilk uygarlıkların, örneğin Yunan, Mısır, Sümer, Çin, Asur ve Roma uygarlıklarının baharat kullandığı biliniyor. Geçmişte baharatlar, yiyecekler tat vermenin yanı sıra onların bozulmasını geciktirmek, parfüm ve ilaç yapmak için de kullanılırdı.





## Dünyanın en pahalı baharatı: Safran

Safran, safran adlı bitkinin çiçeklerinden elde edilen bir baharat. Safran yapımında kullanılan safran çiçekleri, günün yalnızca belirli saatlerinde, elle toplanır. Bir kilo safran elde etmek için yaklaşık yüz elli bin safran çiçeğinin toplanması gerekir. Safran, çiçeğin kırmızı renkteki üç parçalı tepecik kısmının koparılıp kurutulmasıyla elde edilir. Üretilen safran miktarının az olmasından dolayı safran oldukça pahalı. Safrandan sonra dünyanın en pahalı baharatlarıysa vanilya ve kakule.

iStock

Karabük ilinin Safranbolu ilçesine geçmişte burada çok miktarda safran yetiştirilmesinden dolayı bu ad verilmiştir.



Dijitalimaj

## Hamburg Baharat Müzesi

Almanya'nın Hamburg kentinde 1991 yılında açılan Hamburg Baharat Müzesi dünyanın ilk baharat müzesi. Müzede dünyanın çeşitli yerlerinden getirilen elli çeşit baharat ve bunların kullanılmasıyla elde edilen yüzlerce baharat karışımı sergileniyor. Ziyaretçilere baharatın tarihi ve baharatların elde edildiği bitkilerin ekiminden baharat haline getirilinceye kadar geçen süreç anlatılıyor. Ayıca müzede ziyaretçiler sergilenen baharatları koklayabiliyor ve baharatların tadına bakabiliyor.



Hamburg Baharat Müzesi





## En çok baharat kullanan ülkeler

Hindistan, Tayland, Filipinler ve Malezya yemeklerinde en çok baharat kullanan ülkelerden bazıları. İsveç, Finlandiya ve Norveç ise mutfaklarında baharatlara en az yer ayıran ülkeler. Bu farklılığın nedenlerinden biri iklim. Sıcak ülkelere baharat soğuk ülkelere oranla daha fazla kullanılır.

Sıcak ülkelere neredeyse tüm et yemeklerinde özellikle tadı ve kokusu keskin olan baharatlardan birkaç çeşit bulunur. Bu baharatlar yemeklerin bozulmasını geciktirir. Soğuk ülkelereyse yemeklerin büyük bir bölümünde baharat ya çok az kullanılır ya da hiç kullanılmaz. Sıcak ülkelere daha fazla baharat kullanılmasının diğer bir nedeni ise baharatların genellikle bu ülkelere yetişen bitkilerden elde edilmesi.

Türkiye de çok baharat kullanan ülkeler arasında yer alır. Ülkemizde en çok kullanılan baharatlar arasında nane, karabiber, kekik, kimyon, kırmızı biber, sumak ve tarçını sayabiliriz.

Getty TÜRKİYE



İstanbul'un en eski kapalı çarşılarından biri olan Mısır Çarşısı'nda bir baharat dükkânı.