

Kakaolu, Vanilyalı, Pek Tatlı!

Çikolata, dondurma, pasta ve şekerlemeler! Bunlar, hepimizin çok sevdiği besinler. Bu lezzetli yiyeceklerin yapımında kullanılan kakao, vanilya ve şekerin bitkilerden elde edildiğini biliyor muydunuz?

Çikolata Lezzetinin Kaynağı Kakao Ağacı

Çikolata yapımında kullanılan kakao, kakao ağacının meyvelerinde bulunan çekirdeklerden, yeni tohumlardan elde edilir. Çekirdekler, temizlendikten sonra kavrulur ve ezilerek yağları çıkarılır. İşte çikolata bu kakao yağından yapılır. Ayrıca özel yöntemlerle bu yağdan kakao tozu da elde edilir. Kakao tozunu da keklere ve birçok tatlıya ekleriz.

Kakao ağacı bir tropikal bölge bitkisidir. Yüksek sıcaklığı ve nemi çok



Kakao ağacı ve meyvesi

sever. Boyu, 4 - 8 metreye kadar uzayabilir. Kakao ağacı, dört-beş yaşında meyve vermeye başlar ve kırk yaşına kadar bunu sürdürür. Kakao meyvesi,

tazeyken sarı-kırmızı renklerde olur; kuruduktan sonra mor ya da kahverengiye dönüşür.

Bir kakao ağacı yılda 20 meyve verebilir. Her meyvenin içinde 20 - 60 çekirdek bulunur. 1 kg kakao tozu 300 - 600

çekirdekten, başka bir deyişle en az 15 kakao meyvesinden elde edilir.



Kakao tohumları



Kakao meyvesi kesildiğinde içindeki tohumlar böyle görünüyor.

Pasta, Dondurma Kokusunun Sırrı

Vanilya Bitkisi

Çok sevdiğimiz pastaların, dondurmaların tadını ve kokusunu düşünün. Bu güzel tat ve koku vanilyadan kaynaklanır. Vanilya da yine aynı adı taşıyan bir bitkinin öğütülmüş meyvelerinden elde edilir. Meyveler, iyice olgunlaşmadan toplanarak kurutulur ve daha sonra dövülerek toz haline getirilir. Bu toz, tatlılarda kullandığımız vanilyadır.



Vanilya çiçeği

Vanilya bitkisi tropikal bölgelerde yetişebilir. Vanilya, tırmanıcı bir bitkidir. Etli yaprakları vardır. Bitki dikildikten üç yıl sonra çiçek verir. Beyaz renkli ve hoş kokulu çiçekleri yalnızca bir gün açar. Meyve oluşması için çiçeğin tozlaşması gerekir. Tozlaşma böcekler aracılığıyla gerçekleşir. Tozlaşmadan sonra her çiçekte bir meyve oluşur. Meyvenin içinde tohumlar bulunur. Bu tohumların, bizim vanilya kokusu olarak bildiğimiz özel bir kokusu vardır. Vanilyanın üretimi çok emek gerektirir. Bu nedenle çok pahalıdır. Ayrıca dünyada üretilen vanilya miktarı tüm pastalara, dondurmalara yetecek kadar fazla değildir. Bu nedenle, "vanilin" adı verilen ve tadı vanilyaya benzeyen bir madde fabrikalarda üretilerek vanilya yerine kullanılır.



Fotoğraf: David Monniaux

Vanilya bitkisi



Vanilyanın meyveleri dalındayken yukarıdaki gibi görünür. Bu meyveler toplanıp kurutulduktan sonra kahverengileşir.



Bu Bitkiler Çok Tatlı! Şeker Pancarı ve Şeker Kamışı

Yediğimiz tatlıların hemen hepsinde şeker bulunur. Şeker, genellikle şeker pancarı ve şeker kamışı bitkilerinin işlenmesiyle üretilir. Bu bitkilerin dışında hurma ağacı ve şeker akçaağacı gibi bitkilerden de az miktarlarda şeker elde edilebilir.

Tüm bitkilerde şeker bulunur. Pasta ve tatlılarda kullandığımız şekeri, şeker pancarı ve şeker kamışından elde ederiz. Bu şeker çeşidine "sakkaroz" da denir. Ancak başka bitkilerde "fruktoz" ve "glukoz" adı verilen farklı şeker çeşitleri de bulunur. Şeker kamışının gövdesinde bolca şeker bulunur. Şeker kamışı bol yağmur alan, sıcak ve tropikal bölgelerde yetiştirilebilir. Bitkinin boyu 3 metreyi bulabilir.

Şeker kamışının gövdesinden şeker elde ederiz.



Şeker pancarı tarlası

Şeker pancarı ılıman bölgelerde yetişen bir bitkidir. Şeker kökünde depolanır. Ancak şeker pancarında, şeker kamışına göre daha az şeker bulunur. Şeker pancarından şeker üretilirken, ilk olarak pancar iyice yıkanır; ardından küçük parçalara ayrılır ve suyu çıkarılır. Böylece şekerli bir şerbet oluşur. Bu şerbet arıtılarak, şeker dışındaki maddelerin ayrılması sağlanır. Sonraki aşamada da şerbet buharlaşmaya bırakılır ve şeker kristalleri oluşturulur. Şeker kamışından şeker üretilirken de benzer işlemler uygulanır.



Şeker pancarının kökünden şeker elde ederiz.

Çikolatalar, pastalar, dondurmalar, şekerler... Hepsi de çok lezzetli! Ancak bu yiyeceklerden çok fazla yemenin zararlı olduğunu unutmayalım.

Dilan Bayındır

Kaynaklar:

<http://www.ars.usda.gov/is/graphics/photos>

<http://www.kew.org/>

<http://www.turkseker.gov.tr/ŞekerTecnoloji.aspx>

http://www.hort.purdue.edu/newcrop/duke_energy/Theobroma_cacao.html

