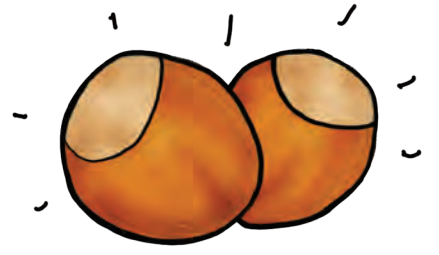


Fındığı Kim Sevmez



Getty Images / TURKEY

Bugünlerde ülkemizde, özellikle Karadeniz Bölgesi'ndeki fındık bahçelerinde yoğun bir çalışma var. Çünkü olgunlaşan fındıklar toplanıyor. Ülkemizde en çok adi fındık olarak adlandırılan fındık türü yetiştiriliyor. Bu fındık türünü daha yakından tanımaya ne dersiniz?



Joadil

Dünyanın en çok fındık üretilen ülkesinin bizim ülkemiz olduğunu biliyor musunuz? Ülkemizde yetiştirilen fındıklar neredeyse dünyanın her yerine gönderiliyor. Bu değerli meyve ülkemizde en çok Karadeniz Bölgesi'ndeki Giresun, Ordu, Trabzon illerimizde yetiştiriliyor. Ayrıca Marmara ve Doğu Anadolu bölgelerindeki bazı illerimizde de fındık bahçelerine rastlamak mümkün.



Fındık, boyu yaklaşık iki metre kadar olan ve yaprak döken bir çalı bitkisi. Fındığın çok sayıda ince gövdesi olur. Bitkinin yaprakları geniş ve yuvarlağa yakın biçimdedir. Ayrıca kenarları da tırtıklıdır. Kış mevsiminin sonuna doğru yapraklar daha gelişmemişken önce bitkinin çiçekleri gelişir. Bitkinin dişi ve erkek olmak üzere iki çeşit çiçeği vardır. Dallardan aşağı sarkık olarak duran erkek çiçekler sarı renkli, uzun ve silindirik biçimlidir. Bunlara kedicik adı verilir. Dişi çiçeklerse karanfil olarak adlandırılır. Bir karanfilde çok sayıda dişi organ bulunur. Karanfil kışı tomurcuk halinde geçirir.



H. Zell



Annti Bilund



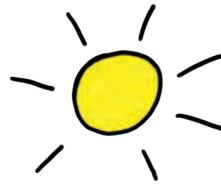
H. Zell

Bu fotoğrafta üstte gördüğünüz dişi, altta gördükleriniz de erkek çiçekler.

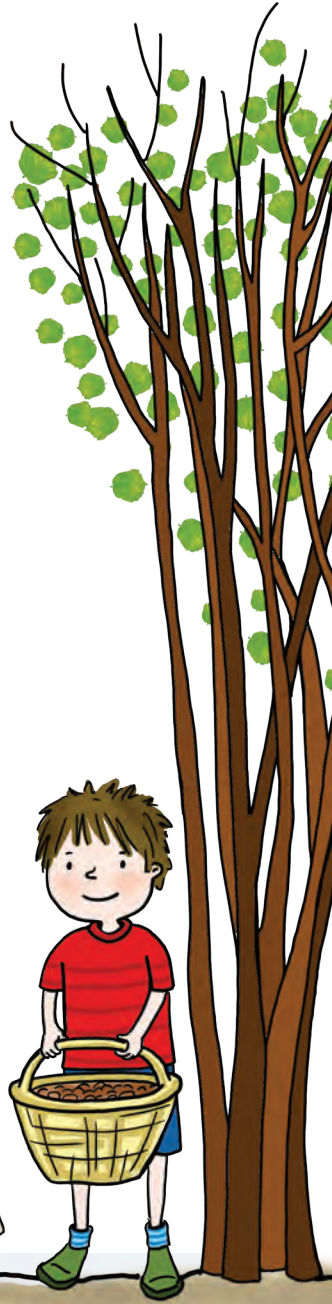
Bu da dişi çiçeğin tomurcuk halinin yakından görünümü. Üst kısımdan çıkan pembe renkli yapılar tomurcuğun içinde bulunan çok sayıdaki dişi organın tepcikleri.

İlkbahar yaklaşırken erkek çiçeklerde üretilen çiçektozları rüzgâr yardımıyla dişi çiçeklere ulaşır. Sonra çiçektozlarının içinde bulunan erkek üreme hücrelerinin dişi üreme hücreleriyle birleşmesi yani döllenme gerçekleşir. Döllenmenin ardından meyve gelişmeye başlar. Bu meyveye de fındık adı verilir. Meyvenin dışında sert, odunsu yapıda bir kabuk bulunur. Ayrıca bu kabuğu saran yeşil renkli bir kılıf vardır. Bu kılıfa züruf adı verilir. Bir karanfilde çok sayıda dişi organ bulunduğundan söz etmiştik. Bu dişi organların hangilerinde döllenme gerçekleşirse o kadar meyve ve meyve sayısı kadar da züruf oluşur. Üç ya da daha fazla sayıda züruftan oluşan gruba çotanak adı verilir. Züruf sayısı bir taneyse buna teklemeye, iki taneyse çiftleme adı verilir.





Ağustos ayının ortalarında fındıklar iyice olgunlaşmış olur. Bu dönemden itibaren fındıklar toplanmaya başlanır. Fındıklar kimi zaman dallardan koparılarak, kimi zaman da yere düşürüldükten sonra toplanır. Sonra yere serilip güneşte kurutulur. Böylece züruflarından kolayca ayrılmalari sağlanır. Harmanlama da denilen züruftan ayırma işlemleri elle ya da patoz adı verilen makinelerle yapılır. Ayırma işlemi tamamlandıktan sonra fındıklar bir süre daha güneşte kurutulur.



Fındık vitamin ve minerallerce zengin bir besindir. Çiğ ya da kavrulmuş olarak yenebilir. Ayrıca çeşitli yemekleri süslemede kullanılır ve ezmesi yapılır. Fındıktan elde edilen yağ, gıda, sabun ve parfüm üretiminde kullanılır. Fındığın yetiştirildiği bölgelerde kabuğu yakacak olarak kullanılır.





Bazı hayvanlar da tıpkı bizim gibi fındık yemeyi çok sever. Fındıkfaresi, sincap, ayı ve ağaçkakan gibi.



Bu fındık kabuklarının içleri boş. Çünkü bunları fındıkfareleri yemiştir. Bunu, kabukların üzerinde düzgün yuvarlak birer delik açılmış olmasından ve bu deliklerin çevresindeki diş izlerinden anlıyoruz.



Kakaolu Fındık Ezmesi Yapalım

Fındık ezmesini sevmeyen var mıdır acaba? İşte evde hazırlayabileceğiniz basit bir kakaolu fındık ezmesi tarifi. Yapmanız gereken önce gerekli malzemeleri hazırlamak, sonra da tarifi adım adım uygulamak. Size şimdiden afiyet olsun...

Gerekli Malzeme



1 su bardağı
fındık içi



3 yemek kaşığı süt

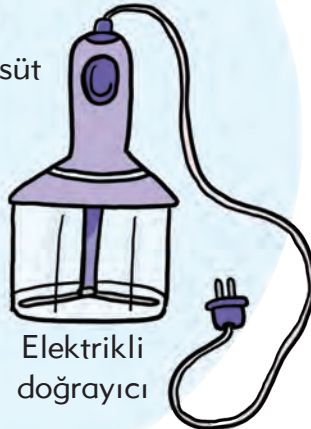


1 tatlı kaşığı
kakao



3 yemek kaşığı bal

Elektrikli
doğrayıcıyı
kullanırken bir
büyüğünüzden
yardım alın.



Elektrikli
doğrayıcı

Fındıkları elektrikli doğrayıcıya koyup iyice ufalanana kadar parçalayın. Sonra diğer malzemeleri ekleyip doğrayıcıyı tekrar çalıştırın. Malzemelerin hepsi birbirine tam olarak karıştığında kakaolu fındık ezmeniz hazır olacak. Şimdi bunu ekmeğinize ya da elma, muz gibi bir meyveye sürüp yiyebilirsiniz. Artanı kısa süre içinde tüketmek üzere buzdolabında saklayabilirsiniz.