Baharatlar ve Bitkileri

Vanilya



Baharatlar ve Bitkileri

Tarçın



Baharatlar ve Bitkileri

Zencefil



Baharatlar ve Bitkileri

Zerdeçal



Baharatlar ve Bitkileri

Karabiber



Baharatlar ve Bitkileri

Kırmızıbiber



Baharatlar ve Bitkileri

Tarçın

Defnegiller ailesindendir. Tarçın bitkisinin yaklaşık 250 türü vardır ancak sadece birkaçı baharat yapımında kullanılır. Her mevsim yeşil kalan ve 25 metre yüksekliğe ulaşabilen ağaçlardır. Kabuklarının iç kısmından tarçın baharatı elde edilir. Güneydoğu Asya, Çin ve Avustralya kökenlidir. Genellikle yağmur ormanlarında yetişir. Gıda, ilaç ve kozmetik alanlarında kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Vanilya

Salepgiller ailesinden, sarmaşığa benzer yapıda bir orkide türüdür. Ana vatanı Güney ve Orta Amerika'dır, tropikal iklimin görüldüğü nemli bölgelerde yetişir. Çok yıllık otsu bir bitkidir. Ağaçlara tırmanarak 90 metre yüksekliğe ulaşabilir. Meyvesi, 15-25 santimetre uzunluğundaki vanilya çubuklarıdır. İçinde binlerce minik tohum bulunan bu çubuklar çeşitli işlemlerden geçirilerek hoş kokulu vanilyaya dönüştürülür. Yiyecek ve içeceklerin yanı sıra parfüm ve ilaç üretiminde de kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Zerdeçal

Zencefilgiller ailesindendir. Hint safranı olarak da adlandırılır. Çok yıllık otsu bir bitkidir. Baharat olarak yaygın kullanılan türünün boyu 1 metreye ulaşabilir. Sarı-beyaz çiçekleri vardır. Güney Asya kökenlidir, tropikal bölgelerde yetişir. Bitkinin toprak altında kalan gövde kısmından baharat elde edilir. Yemeklerde ve pastacılıkta kullanılır, ayrıca çay olarak tüketilir. Geleneksel olarak bazı hastalıkların tedavisinde zerdeçaldan yararlanılır. Tekstilde renklendirici olarak da değerlendirilir.

Baharatlar ve Bitkileri

Zencefil

Zencefilgiller ailesinden çok yıllık otsu bir bitkidir. Boyu 1 metreye ulaşabilir. Çiçekleri sarı, kırmızı, mor ya da pembe olabilir. Bitkinin toprak altında kalan gövdesinden baharat elde edilir. Ana vatanı Güney Asya'dır. Sıcak ve nemli iklimlerde yetişir. Kurabiye, çörek ve keklerde kullanılan zencefil Asya mutfağında pek çok yemeğe de eklenir. Bazı hastalıkların tedavisinde destekleyici olarak bu bitkiden yararlanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Kırmızıbiber

Patlıcangiller ailesindendir. Ilıman iklimlerde tek yıllık, sıcak iklimlerdeyse çok yıllık olarak yetişir. Boyu 1 metreyi aşabilir. Çiçekleri beyaz ve mor gibi çeşitli renklerde olur. Bitkinin kırmızı meyvelerinden baharat elde edilir. Acılık dereceleri farklı olabilen meyveler öğütülerek toz ya da pul hâline getirilir. Ana vatanı Orta ve Güney Amerika'dır. Yemekleri tatlandırmak için pek çok ülkede kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Karabiber

Karabibergiller ailesindendir. Baharat olarak kullanılan türü sarmaşık benzeri tırmanıcı bir bitkidir. Çok yıllıktır. Boyu 10 metreye ulaşabilir. Yaklaşık 5 milimetre çapındaki küçük meyvelerinden baharat elde edilir. Hasat ve işlenme sürecine göre bitkiden karabiberin yanı sıra beyaz ya da yeşil biberler de elde edilebilir. Güney Asya kökenlidir. Dünya çapında yaygın olarak tüketilen baharatlardandır. Geleneksel tedavilerde de kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Kimyon



Baharatlar ve Bitkileri

Nane



Baharatlar ve Bitkileri

Kekik



Baharatlar ve Bitkileri

Fesleğen



Baharatlar ve Bitkileri

Sumak



Baharatlar ve Bitkileri

Karanfil



Baharatlar ve Bitkileri

Nane

Ballıbabagiller ailesindendir. Çok yıllık otsu bir bitkidir. Ekildiği alanda hızla yayılabilir. 25 türü bulunur. Boyu 120 santimetreye ulaşabilir. Açık mor, pembe ya da beyaz çiçekleri olur. Yapraklarından baharat elde edilir. Kuzey Amerika, Avrupa, Asya ve Güney Afrika'da doğal olarak yetişir. Taze ya da kurutulmuş hâli çorba, salata ve yemeklerde kullanılır. Çay olarak da tüketilebilir. Geleneksel tedavi yöntemlerinde ve kozmetikte de kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Kimyon

Maydanozgiller ailesindendir. Tek yıllık otsu bir bitkidir. Boyu 50 santimetreye ulaşabilir. Beyaz veya pembemsi çiçekleri bulunur. Dalları ve yaprakları ip gibi ince ve tüysüzdür. İnce, oval tohumlarından baharat elde edilir. Kökeni Doğu Akdeniz ve Orta Doğu'dur. Yemeklere ve salatalara eklenerek tüketilir. Parfüm yapımında ve bazı hastalıkların geleneksel tedavisinde de kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Fesleğen

Ballıbabagiller ailesindendir. Tek yıllık bir bitkidir. Boyu 60 santimetreye ulaşabilir. Beyaz veya pembemsi çiçeklidir. Oval ya da kalp şeklindeki yapraklarından baharat elde edilir. Ana vatanı Hindistan ve İran'dır ancak dünyanın pek çok bölgesinde de yetişir. Taze veya kuru olarak yemeklere, salatalara, pizzalara ve makarnalara eklenebilir. Parfüm yapımında ve geleneksel tedavilerde de kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Kekik

Ballıbabagiller ailesindendir. Çok yıllık otsu bir bitkidir. Boyu 15 ila 38 santimetredir. Ana vatanı Akdeniz'e komşu ülkelerdir. Sıcak ve ılıman iklimlerde yetişir, kuraklığa dayanıklıdır. Küçük beyaz, pembe ya da mor çiçekleri vardır. Baharat olarak kullanılan yapraklarının üzeri ince tüysü bir tabakayla kaplıdır. Taze ya da kurutulmuş hâli makarna ve çorba gibi çeşitli yemeklerde kullanılır. Çay olarak da tüketilebilir.

Baharatlar ve Bitkileri

Karanfil

Mersingiller ailesindendir. Her mevsim yeşil kalan bir ağaçtır. Boyu 12 metreye ulaşabilir. Ağacın çiçek tomurcukları kurutularak baharat hâline getirilir. Tomurcukları 1,5-2 santimetre uzunluğundadır. Güneydoğu Asya kökenlidir. Çoğunlukla reçellere ve çaylara hoş bir koku ile tat katmak için kullanılır. Tatlılara ve yemeklere de eklenebilir. Geleneksel tedavilerde ve kozmetikte de bu bitkiden yararlanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Sumak

Antep fıstığıgiller ailesindendir. Çok yıllık bir bitkidir. Çalı veya ağaççık formundadır. Boyu 1 ila 3 metredir. 250'den fazla türü bulunur. Dallarının uç kısmında kümelenen, minik topçuklar şeklinde kırmızı meyveleri olur. Bu meyvelerden baharat elde edilir. Doğu Akdeniz kökenlidir, ılıman iklimlerde yetişir. Yemekleri lezzetlendirmenin yanı sıra ilaç ve boya yapımında da kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Defne



Baharatlar ve Bitkileri

Susam



Baharatlar ve Bitkileri

Çörek otu



Baharatlar ve Bitkileri

Safran



Baharatlar ve Bitkileri

Kakule



Baharatlar ve Bitkileri

Kişniş



Baharatlar ve Bitkileri

Susam

Susamgiller ailesindendir. Tek yıllık otsu bir bitkidir. Boyu 1 metreye ulaşabilir. Yaprakları dalların ucuna doğru küçülür. Meyveleri kapsül şeklindedir. 2-3 santimetre uzunluğundaki kapsüllerin içi minik tohumlarla doludur. Ana vatanı Afrika ve Güney Asya'dır. Sıcak ve ılıman iklime sahip diğer yerlerde de yetişebilir. Tohumları baharat olarak kullanılır. Ayrıca öğütülerek tahin yapılır ve yağ elde edilir.

Baharatlar ve Bitkileri

Defne

Defnegiller ailesindendir. Her mevsim yeşil kalan, çok yıllık bir ağaçtır. Boyu 10 metreyi bulabilir. Açık sarı çiçekleri vardır. Uzun, oval ve ucu sivri yaprakları baharat olarak kullanılır. Bu yapraklar 6-12 santimetre uzunluğundadır. Ana vatanı Akdeniz'i çevreleyen ülkelerdir. Sıcak iklime sahip birçok yerde de yetişir. Yemekler ve geleneksel tedavilerin yanı sıra parfüm, sabun ve ilaç yapımında kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Safran

Süsengiller ailesindendir. Çok yıllık, soğanlı bir kültür bitkisidir. Doğada kendiliğinden yetişmez. Boyu 30 santimetreye ulaşabilir. Mor çiçeklerinin kırmızı tepecik kısımları baharat olarak kullanılır. Hasadı ve tepeciklerinin ayrıştırılması elle yapıldığı için oldukça zahmetlidir. Bu nedenle dünyanın en pahalı baharatlarından biridir. Ana vatanı Güneybatı Asya'dır. Yemeklere lezzet ve renk katar. Ayrıca geleneksel tedavilerde ve tekstilde doğal renklendirici olarak kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Çörek otu

Düğün çiçeğigiller ailesindendir. Tek yıllık otsu bir bitkidir. Boyu 20 ila 60 santimetredir. Çiçekleri açık mavi ya da beyazdır. Kapsüllerinin içindeki siyah tohumlar baharat olarak kullanılır. Asya, Orta Doğu ve Akdeniz'e kıyısı olan ülkelerde doğal olarak yetişir. Başta tuzlu ve tatlı hamur işleri olmak üzere yemeklere ve çorbalara lezzet katar. Geleneksel tedavilerde de kullanılır. Ülkemiz önemli çörek otu üreticileri arasındadır.

Baharatlar ve Bitkileri

Kişniş

Maydanozgiller ailesindendir. Tek yıllık otsu bir bitkidir. Boyu 60 santimetreye ulaşabilir. Dallarının ucunda toplanan beyaz ya da pembe minik çiçekleri bir şemsiyeyi andırır. Hem yapraklarından hem de tohumlarından baharat olarak yararlanılır. Akdeniz ve Orta Doğu kökenlidir ancak dünyanın pek çok bölgesinde yetiştirilir. Yemeklerin yanı sıra geleneksel tedavilerde ve ilaç üretiminde de kullanılır.

Baharatlar ve Bitkileri

Kakule

Zencefilgiller ailesindendir. Boyu 6 metreye ulaşabilen çok yıllık otsu bir bitkidir. Uzun ve geniş yaprakları her mevsim yeşildir. Baharat elde edilen tohumları kapsüllerin içinde bulunur. Her kapsülde 15-20 tohum yer alır. Yeşil ve siyah olmak üzere iki çeşidi vardır. Ana vatanı Güney Asya'dır. Yemeklerden pastacılık ürünlerine, peynirden çay ve kahveye kadar çeşitli yiyecek ve içecekleri lezzetlendirmek için kullanılır.



Bilim Çocuk Kartları Kutusu

Kutunuzu yapmak için öncelikle kutuyu oluşturacak parçayı kartondan ayırın. Ardından tüm kat yerlerinden arkaya katlayın. Üzerinde damla işareti bulunan iki kulakçığa yapıştırıcı sürün. Kulakçıkları, karşılarına denk gelen alanların arka yüzüne yapıştırın. İşte kutunuz hazır.
Artık Bilim Çocuk kartlarınızı bu kutuya koyabilirsiniz.