

Yeşil Teknik

Cenk Durmuşkahya
cdkahya@hotmail.com



Çikolatalı Bitkiler

Çikolata, yediden yetmişe hemen herkesin sevdiği yiyeceklerin başında geliyor. Yüzerce yıldan beri ana maddesi, kakao bitkisi tohumlarının öğütülmesiyle elde edilen kakao. Ancak çikolata, pahalılığına bağlı olarak bir zamanlar yalnızca zenginler ve asiller tarafından tüketilebiliyordu. Bu nedenle biliminsanları çikolata üretilebilecek alternatif bitkileri araştırdılar. Bu ayki yazımızda da çikolata yapımında kakao dışında kullanılabilen bu bitkileri tanıtmaya çalışacağız.

Çikolatanın keşfi, bundan yaklaşık 1800 yıl öncesine dayanıyor. Biliminsanlarının yaptığı çalışmalara göre, çikolatalı ilk keşfedenler, Mayalar. M.S. 250-900 yıllarında Orta Amerika'da yaşamış olan Mayalar çikolatalı bugünkü gibi değil, baharatlı, acı bir içecek olarak kullanıyorlardı. Maya uygarlığıyla ilgili olarak yapılan arkeolojik çalışmalarda ortaya çıkan kaplarda, çikolata kalıntılarının ve çikolata yapan, kakao toplayan insan figürlerine rastlanıyor. Arkeologlar Mayaların kesin olarak tropik ormanlarda yetişen kakao ağacının sırrını ne zaman öğrendiklerini bilmiyorlar. Mayalar, çevreden topladıkları kakao tohumlarını bahçelerine dikerek ilk kakao tarımını başlatmış oldular. Kakaoyu bugünkü yöntemlere benzer şekilde işliyorlardı. Kakao tohumlarını topladıktan sonra onları kurutup, fermente ediyorlar ve ateşin üzerine koydukları demir tavalarda kavuruyorlardı. Kavru tohumlarsa kabuklarından çıkarılarak küçük taşlarla öğütülüyordu.

Mayalar kakaodan ürettikleri bu ürünü içecek olarak kullanıyorlardı. Kakao tohumlarının çok kuvvetli ve acı bir aroması vardı. Bu yüzden Mayalar bu öğütülmüş tohumları mısır unu, biber ve

birkaç baharatlı karıştırıp bir macun haline getiriyor ve kullanacakları zaman içine su ekleyerek macunu sıvılaştırıyorlardı. En son olarak da suyla karıştırılmış bu ilkel çikolatalı bir kaptan diğerine boşaltarak köpürtüyor ve öyle içiyorlardı. Mayalar çikolatalı sosyal ve dinsel nedenlerle içiyorlardı. Maya dönemi boyunca statüleri ne olursa olsun herkes bu çikolatalı içeceği içebiliyordu. Ancak bu içecek daha çok törenlerde kullanılıyordu. Çikolata içmek için kullanılan kaplarsa, içecek kişinin statüsüne göre

yapılıyordu. Din ve devlet işlerindeki törenlerde kullanılan bu çikolatalı içecek, yeni evlenen çiftlere de düğün törenlerinde sunuluyordu.

1400'lü yıllarda Orta Amerika'ya egemen olan Aztekler de, Maya topraklarına ulaştınca kakao ve çikolatala tanışmış oldular. Ancak kakao Aztek uygarlığında içecek olması yanında, para olarak da kullanılıyordu. Aztekler de çikolatalı içiyor ve bazen kutsal törenler için renklendirerek kullanıyorlardı. Bu uygarlıkta çikolatalı sadece soylular, din adamları ve tüccarlar içebiliyordu. Çünkü o dönemde çikolata pahalı olduğu için onu içmek bir ayrıcalıktı. Fakat herkes kakao tohumlarını para olarak kullanabiliyordu. Kakaonun para gibi kullanılmasının nedeni, bu tohumların hem değerli oluşu hem de taşınabilmesinin kolaylığıydı.

1500'lü yıllara kadar yalnızca Amerika kıtasında bilinen kakao ve çikolata, zengin madenler aramak amacıyla yaptıkları gezilerin birinde Aztek topraklarına ulaşan İspanyol denizcilerce keşfedilmiş oldu. İspanyollar bu lezzetli içeceği Avrupa'ya getirerek çikolatalı yeni dünyaya tanıttılar. Kakaoyu fethettikleri topraklarda yaşayan insanlardan sağlıyorlardı. Daha sonra Aztek soylularının tüm zenginliklerine el koyarak, Aztekler'in para olarak kullandıkları kakaoları savaş ganimeti olarak Avrupa'ya getirdiler. İşte bu nedenle ortaçağda kakao ve çikolata en pahalı yiyeceklerdendi.

Avrupa'nın önde gelen ülkelerinden İngiltere, Hollanda ve Fransa, çikolata yetiştirmek üzere ekvatora yakın bölgelerde koloniler kurmaya başladılar ve yakaladıkları insanları köleleştirerek bunları kakao tarımında kullandılar. Bu doğrultuda İngilizler Sri Lanka'da, Hollandalılar Venezuela'da, Java ve Sumatra'da, Fransızlar ise Batı Hindistan'da kakao ağacı yetiştirmek için koloniler kurdular. Bu sırada Avrupalı biliminsanları da boş durmayarak kakaoya benzer özelliklere sahip, kakao yerine kullanabilecekleri ve daha kolay üretilen bitkileri araştırmaya başladılar. Böylece kestane, keçiyoynuzu, ıhlamur ve su karanfil bitkilerinin kakao yerine kullanılabileceği ortaya çıktı.

Ülkemizde de bolca yetişen bu bitkiler şimdilerde kakaonun kolayca bulunabilmesi ve o günlere göre çok daha ucuz olması nedeniyle çikolata yapımında kullanılmıyorlar. Ama yine de biz bu bitkileri tanıtarak nasıl kullanıldıklarını anlatmaya çalışalım.

Kestane (*Castanea sativa*): büyük bir ağaç olan ve nemli bölgelerde yaşayan kestane ağacı, meyveleri nedeniyle en kolay tanınan ağaçlardan biridir. Haşlayarak ya da kebab yaparak yediğimiz kestaneler, kestane ağacının tohumlarıdır. Besleyici bir gıda olan kestanenin bünyesinde %7 oranında yağ, %11 oranında protein ve geri kalan kısmında da şeker bulunuyor. Bir zamanlar kestane tohumları kuru-

tulup öğütülerek un haline getiriliyor ve ekmek, kek gibi unlu mamullerin yapımında kullanılıyor. Kestanelerin kaynatılması ve sıkılmasıyla elde edilen yağı da çeşitli tatlılarda katkı maddesi olarak kullanılıyor. Bunun dışında kızartılmış kestaneler öğütülerek kakao yerine kullanılıyordu ve bu undan çikolata yapılıyordu.

Keçiyoynuzu (*Ceratonia siliqua*): Akdeniz havzasının en karakteristik ağaçlarından olan keçiyoynuzu da kestane gibi besin bakımından zengin bir ağaç. Olgunlaştığında siyah olan ve sert, kıvrık yapısıyla boynuzu benzeren keçiyoynuzu meyveleri, %55 oranında şeker, %10 oranında protein ve %6 oranında yağ içeriyor. Ancak lifli ve sert olmaları nedeniyle bu meyveler taze ya da kuru olarak pek fazla tüketilmeyip gıda sanayinin birçok alanında katkı maddesi olarak kullanılıyor. Örneğin kuru meyvelerin ezilerek kaynatılmasıyla keçiyoynuzu pekmezi elde ediliyor. Bunun dışında kurutulmuş etli kısımlar kavrulurak kakao yerine, çikolata üretiminde kullanılıyor.

İhlamur (*Tilia sp.*): Ülkemizde en sık kullanılan şifalı bitkilerden olan ıhlamur da çikolata bitkilerinden. Genellikle çiçek ve çiçek yaprakları demlenerek çay olarak kullanılan ıhlamurun çiçekleri ve olgunlaşmamış meyveleri kavrulurak öğütülüyor. Meydana gelen bu ürün de kakao yerine çikolata imalatında kullanılıyor. Bir zamanlar Avrupa'da bu amaçla ticari bir şekilde üretilen ıhlamur ezmeleri günümüzde kakaonun kolayca bulunabilmesi nedeniyle artık üretilmiyor.

Su karanfil (*Geum rivale*): Bu tür, gülgiller ailesinden olup, 20-50 cm yükseklikte, parçalı yapraklı, sarı çiçekli çok yıllık otsu bir bitkidir. En çok kullanılan çikolata bitkilerinden olan su karanfilinin kurutulmuş ya da taze köklerinin kaynatılmasıyla elde edilen suyu, sıcak çikolatala benzer. Bu amaçla kullanılan su karanfilleri ilkbaharda ya da sonbaharda toplanarak kurutulur ve bu şekilde yıl boyunca kullanılabilir.

Bunun dışında su karanfilinin kökleri baharat olarak da işlev görüyor.

İçinde bulunduğumuz bahar aylarında siz de bu bitkileri çevrenizden toplayarak biraz süt, şeker ve bitkisel yağla evinizde çikolata yapabilir ve değişik lezzetler elde edebilirsiniz.



Kakao

