

# BAHARAT BİTKİLERİ

Prof.Dr. Fatmagül GEVEN

# III- BAHARAT BİTKİLERİ

- Besin maddesinden ziyade lezzet verici olarak yemeklere ve içkilere ilave edilen bitkisel ürünlere **baharat** denir.
- Kullanılışı ve kültivasyonu çok eskilere dayanır.
- Her iklim bölgesinde rastlanırsa da daha çok tropik bölgelerde yetişir.
- Batı ile doğu arasında önemli ticari maddelerden biridir.
- Hint ürünlerini önce kendi ülkelerine sonra da Avrupa'ya götüren ilk tacirler Araplardır.
- Bu ticareti daha sonra Venedik, 16. yy.'da da Portekiz kontrolü altına almıştır.
- Baharatların tıbbi değeri pek fazla değildir.
- Ağrı giderici ve antiseptik olarak aynı zamanda diğer drogların hoş olmayan kokularının giderilmesinde, parfümeri, sabun imalinde, histolojide dokuların boyanmasında ve çeşitli sanatlarda kullanılır.



# Kök ve Rizomlarından Baharat Elde Edilen Bitkiler

## **Melek Otu** **(*Angelica archangelica*)** **Apiaceae**

- Büyük pinnat yapraklı, yeşilimsi beyaz çiçekler umbellalarda toplanmış çok yıllık bir bitkidir.
- Suriye'nin doğal bitkisidir.
- Bitkinin tüm kısımları aromatikdir.
- Kök ve meyveler kurutulup kek, şeker, vermut ve likör gibi içkilere tat vermek için kullanılır.
- Meyvelerinden çıkarılan yağ parfümeri ve tıpta kullanılır.





# Turp (*Raphanus sativus*)- Cruciferae

- Kırmızı ve Karaturp çeşitlerinden hardal yağı elde edilir. -Sebzeler-



**Zencefil**  
**(*Zingiber officinalis*)**  
**Zingiberaceae**

Vatanı Tropik Asya'dır.

Kalın pulsu rizomları olan çok yıllık bir bitkidir.

Gövde yaprak kınları ile sarılmıştır.

Çiçekler spika şeklinde olup yeşilimsi sarı renkte braktelerle çevrilmişlerdir.

Baharat olarak kullanılan kısım bitkinin rizomudur.

Zencefile acı tadını veren zencefil yağıdır.

Derideki kan basıncını yükseltir ve bir sıcaklık hissine sebep olur. Terlemeyi arttırır.

Tıpta gaz giderici ve sindirime yardımcı (hazım kolaylaştırıcı) olarak kullanılır.

Çorba, puding, turşu ve bazı yiyecek ve içeceklerde kullanılmaktadır.

## **Curcuma longa (Zerdeçöp-zerdeçal) Fam: Zingiberaceae**

Bu türün rizomları kaynatıldıktan sonra kurutulularak kullanılır. Vatani Hindistan olmakla beraber birçok tropikal ülkede yetiştirilmektedir. Droğun iç yüzü sarı veya sarımsı esmer renklidir. Çiğnendiği zaman tükürüğü sarıya boyar. Kokusu özel, tadı acımsıdır. **Hint safranı** veya **safran kökü** olarak da bilinir. Midevi, gaz söktürücü ve safra attırıcı etkilere sahiptir. Gıda boyası olarak ipekli kumaş ve ince derilerin boyanmasında da kullanılır.



## ***Curcuma zedoaria* (Cedvar, Zalumba kökü)- Zingiberaceae**

Bitkinin rizomları tam veya dilimler halinde kesildikten sonra güneşte kurutulur. Vatanı Çin, Hindistan ve doğu Hint adalarıdır. Rengi grimsi sarıdır. Kokusu baharlı olup zencefili andırır. İştah açıcı, uyarıcı, balgam ve gaz söktürücü etkilere sahiptir. Özellikle baharat olarak kullanılır.



*Alpina officinarum*

(Havlıcan)-

Zingiberaceae

Rizomları 1-2 cm kalınlığında ve kırmızı renklidir. Öksürük kesici, midevi, uyarıcı etkilere sahiptir ve baharat olarak kullanılır.

## **Saparna (*Smilax* sp.) – Liliaceae**

*Smilax*'ın çeşitli türlerinin köklerinden elde edilir.

Bitki tırmanıcı ve dikenli gövdelidir.

# KABUKLARINDAN BAHARAT ELDE EDİLEN BİTKİLER

**Tarçın (*Cinnamomum zeylanicum*)**

**(Seylan tarçını) – Lauraceae**

- Vatanı tropik Asya ve Avustralya'dır.
- Herdem yeşil ağaçlardır.
- Kültüre alınmış bitkinin genç dallarından soyulan kabuklar baharat olarak kullanılır.
- Yaprakları koyu yeşil, derimsi, aromatik olup, küçük sarı çiçekli ve siyahımsı bakka meyvelidir.
- Seylan tarçını 0.2-1 mm kalınlığında açık kahverengi dış yüzü boyuna çizgili kabuk parçalarından ibarettir.
- Özel kokulu, tatlımsı ve baharat tadındadır.
- *Cinnamomum cassia* (Çin tarçını)

# ÇİÇEKLERİNDEN BAHARAT ELDE EDİLEN BİTKİLER

## **Karanfil (*Eugenia sp.*) – Myrtaceae**

- Vatani Molluk adalarıdır (Tropik Asya).
- Herdem yeşil 10-20 m boyunda ağaçlardır.
- Baharat olarak kullanılan, bitkinin kurutulmuş çiçek ve tohumlarıdır.
- Koku ve lezzetini veren Eugenol adındaki eterik yağdır.
- Mide ve diş ağrılarına karşı ilaç olarak da kullanılır.



## **Kebere (*Capparis spinosa*)–Capparidaceae**

- Akdeniz Bölgesi'nin dikenli bitkisidir.
- Açılmamış tomurcuklar sabah erken saatlerde toplanır, tuz ve sirkele saklanır. Et yemeklerinde çeşni olarak kullanılır.



# Safran (*Crocus sativus*) – Iridaceae

-Bakınız Boya Bitkileri -

# MEYVELERİNDEN BAHARAT ELDE EDİLEN BİTKİLER

## **Kırmızı Biber (*Capsicum annuum*) – Solanaceae**

- Vatani Tropik Amerika'dır.
  - Kırmızı biber meyve halinde veya kurutulup toz halinde baharat olarak kullanılır.
  - Acı tadı veren "Capsoisin" adında bir alkaloidtir.
- Sivri Biber (*Capsicum annuum* var *longum*)**



## - **Kara Biber (*Piper nigrum*) – Piperaceae**

- Vatani Hindistan olup çok yıllık sarılıcı bir bitkidir.
- Tropik bölgelerde yetiştirilir.
- Baharat olarak kullanılan bitkinin drupa tipindeki meyveleridir.
- Eterik yağ ve “piperin” maddesi içerirler.



- Beyaz Biber
- Beyaz biber, ülkemizde pek bilinmemesine karşın Avrupa'da karabiberin beyazı, yani "beyaz biber" olarak adlandırılır ve çok kullanılır.. Karabiber, bu tırmanıcı bitkinin iyice olgunlaşmamış meyvelerinin, güneşte veya çok hafif bir ateşte kurutulmasıyla elde edilir. Beyaz biber ise, aynı bitkinin iyice olgunlaşmış meyveleridir. Bu taneler bir süre deniz suyunda veya kireçli suda bekletilir. Sonra kabukları soyulup içi kurutulur.

## **Vanilya (*Vanilla planifolia*) – Orchidaceae**

- Vatani Meksika olup tropiklerde yetişen epifit bitkilerdir.
- Kapsül tipi meyveleri “Vanilin yağı” içerirler.
- Vanilin meyvede glikozid halinde bağlıdır.
- Koparılmış olgun meyvelerde mayalanma neticesinde serbest hale geçer.
- Vanilya, likör, pasta ve tatlılarda lezzet verici olarak kullanılır.
- Vanilya sentetik olarak imal edilebilse de doğal vanilin reçine ve çeşitli aromatik maddeler içerdiğinden tercih edilmektedir.





## Ardıç (*Juniperus communis*) – Cupressaceae

Herdem yeşil iğne yapraklı bir bitkidir.

- Meyveleri cin yapımında kullanılır.

## Umbelliferae Meyveleri

- Bu familya aromatik meyvelere sahip oluşuyla karakterize edilir. Şizokarp meyveler 2 merikarptan oluşur.

### **Anason (*Pimpinella anisum*)**

- Vatanı Asya'dır.
- Anasonun keskin kokusunu ve tadını veren içerdiği "Anetol" adı verilen eterik yağdır.
- Bazı çöreklerde ve alkollü içkilere tat verici olarak konulduğu gibi mide ve bağırsak gazlarının giderilmesinde boğaz iltihaplarında ilaç olarak da kullanılır.

## **Kimyon (*Carum carvi- Cuminum cyminum*)**

- Vatanı Kuzey Asya ve Avrupa'dır.
- İki yıllık otsu bitkilerdir.
- Kimyona özel koku ve tadını veren meyvenin mezokarp tabakasında toplanmış olan Karvon yağı ve reçineli maddelerdir.

## **Kişniş (*Coriandrum sativum*=*Cumminum cyminum*)**

- Vatanı Akdeniz Bölgesi olup ağır kokulu, çok yıllık bir bitkidir.
- Küremsi sarımsı kahverengi meyvelerinin taze iken hoş olmayan bir kokusu vardır.
- Kuru meyveler güzel kokar.
- Özellikle tatlı yapımında kullanılır.
- Meyvelerinden elde edilen yağ cin, viski, likör gibi içkilerin tatlandırılmasında ve tıpta kullanılmaktadır.
- Meyvelerin içerdiği uçucu yağ içerisinde coriandrol, az miktarda geraniol var

## **Dere otu (*Anethum graveolens*)**

- Açık yeşil yapraklı ve sarı çiçekli olan bitkinin tohumları açık kahverengi ve yassıdır.
- Turşu, salamura ve çeşitli yemeklerde kullanılır.
- Tohumu ve bundan elde edilen yağ tıpta kullanılmaktadır.
- Yaprakları çeşitli yemek ve salatalarda lezzet verici olarak kullanılır.



## **Sap Kerevizi (*Apium graveolens var dulce*)**

- Tohumlarından elde edilen yağ tıpta ve yemeklerin tatlandırılmasında kullanılır.

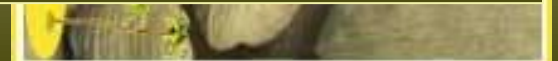
## Rezene (*Foeniculum vulgare* subsp *vulgare*)

- Akdenizin doğal bitkisidir.
- Bitkinin bütün kısımları aromatik olup çeşitli şekillerde faydalanılır.
- Tohumları oval ve sarımsı yeşilimsi kahverengidir.
- Yemeklerde, şeker ve likör yapımında kullanılır.
- Tohumdan elde edilen yağdan sabun yapımında ve tıpta yararlanır.
- Şişkin yenilebilir yumrusu için yetiştirilen varyetesi Floransa Rezenesi (*Foeniculum vulgare* var *azoricum*) olarak bilinir.

# TOHUMLARI BAHARAT OLARAK KULLANILAN BİTKİLER

## Hamame (Kakule) (*Elettaria cardamomum*) – Zingiberaceae

- Hindistan ve Asyanın sıcak Bölgelerinde yetişen rizomlu bir bitkidir.
- Aromatik olup beyaz çiçeklerinin uçları mavi ve sarıdır.
- Küçük tohumları açık renkli ve güzel kokuludur. Baharat,iştah açıcı ve midevi olarak kullanılır
- Kek, turşu, tatlı, bazı yemeklerde ve tıpta gaz giderici kullanılır.



## Çemen Otu-Buy Otu (*Trigonella foenum-graecum*)

- Hindistan, Yakın Doğu ve Habeşistan'ın doğal bitkisidir.
- Boyacılıkta ve tıpta kullanılır.
- Yurdumuzda tohumları öğütülerek pastırma çemeni üretiminde kullanılmaktadır.

## Hardal (*Sinapis sp.*) Cruciferae

- Vatanı Akdeniz bölgesi olup tohumlarında “Sinigrin” adında bir glikozid bulunur.
- Sinigrin enzimlerle parçalanarak hardal yağı meydana gelir.
- Hardalın iki çeşidi vardır;
  - Beyaz Hardal: *Brassica hirta*=*Sinapis alba*
  - Siyah Hardal: *Brassica nigra*=*Sinapis nigra*

## **Küçük Hindistan Cevizi (*Myristica fragrans*) – Myristicaceae**

- Vatanı Molluk adaları olup tropik bölgelerde yetişen ağaçlardır.
- Meyveleri kapsül şeklindedir. Her kapsül irice bir tohum içerir.
- Tohum üzerinde arillus denilen ağsı bir örtü bulunur.
- Özel koku ve tadını veren “Myristin” adındaki eterik yağdır.
- Baharat olarak kullanılmakla beraber tıpta da mide ilacı olarak yararlanılmaktadır.

# YAPRAKLARI BAHARAT OLARAK KULLANILAN BİTKİLER

## Oğul Otu (*Melissa officinalis*)-Labiatae

- Vatanı Akdeniz Bölgesi olup Güney ve Orta Avrupa'da yetiştirilmektedir.
- Yaprakları çorba, sos, mayonez ve salatalarda kullanılır.
- İçerdiği yağ limon tadındadır.
- Yapraklar eterik yağ, tanen, reçine ve müsilajlı maddeler içerdiğinden tıpta mide ve bağırsak rahatsızlıklarına karşı kullanılır.

**Fesleğen  
(*Ocimum  
basilicum*) –  
Labiatae**

- İçerdiği yağ, altın sarısı renkte olup parfümeri ve çeşitli içkilerde kullanılır.



# Fesležen (*Ocimum basilicum*) – Labiatae



## Güvey Otu (Mercanköşk) (*Majorana hortensis-Oiganum majorana*) – Labiatae

- Akdenizin doğal bitkisidir.
- Yaprakları ve çiçekleri şurup, salça ve sos yapımında baharat olarak kullanılır.
- Yapraklardan elde edilen eterik yağ sabun ve parfüm yapımında kullanılır.
- Türkiye’de *Origanum* türlerinin çoğu yöresel olarak kekik olarak bilinmekte ve kekik yerine kullanılmaktadır.

## NANE (*Mentha piperita*)-Labiatae

Vatanı Çin olup yakıcı tat ve aromatik kokusunu veren Menthol adlı eterik yağdır. Menthol epiderma üzerindeki salgı bezlerinde toplanmıştır. Aromatik otsu bitkilerin en önemlisidir. Mentol tıpta antiseptik olarak diş suları, öksürük hapları ve yatıştırıcı olarak kullanılır.

## ADAÇAYI (*Salvia officinalis*)-Labiatae

Akdeniz bölgesinin çalimsı bitkileridir. Grimsi yeşil tüylü yaprakları aromatiktir. Elde edilen eterik yağ parfümeri ve tıpta diş suları imalinde ve terlemelere karşı kullanılır.

## KEKİK (*Thymus sp.*)-Labiatae

- Vatanı Akdeniz Bölgesi olup kekiğin kokusunu ve tadını veren “thymol” adındaki eterik yağdır.
- Baharat olarak kullanıldığı gibi öksürük ve boğaz iltihaplarında ve mide rahatsızlıklarında kullanılır.

## DEFNE (*Laurus nobilis*)-Lauraceae

Vatani Anadolu olup yapraklar eterik yağ ihtiva ederler.



## MAYDONOZ (*Petroselinum crispum*)-Umbelliferae

- Vatanı Akdeniz bölgesi olup özel koku ve tadını veren şizogen kanallarda toplanmış olan eterik yağ ve reçine maddeleridir.
- Meyveleri apiin adlı bir glikozid içermektedir.
- Maydonozun 3 form bilinmektedir; kıvrırcık yapraklı, yassı-düz yapraklı ve Hamburg maydonozu (*var tuberosum*). Hamburg maydanozunda kök şişkin olup yassı yaprakları ile birlikte kullanılır. Her 3 varyetesi de iki yıllık olup kolayca yetişebilir.



## KEKLİK OTU (*Origanum vulgare*)-Labiatae

Yapraklarından elde edilen eterik yağ, sabun ve parfüm yapımında kullanılır.



# **IV- UYARICI BİTKİLER**