

Portakal

Parfümü içinde saklı, mis kokulu lezzet portakal...

Kış mevsiminin mis kokulu lezzeti...

Hem lezzeti, hem de parfümü içinde saklı portakal...



Portakalın güzel lezzeti bize çok uzaklardan gelmiş. Hindistan, Güneydoğu Asya'dan sonra Kuzey Afrika ve Akdeniz yoluyla İber yarım adasına ulaşmış. Daha sonra Haçlı seferlerinin de etkisiyle Avrupa'ya yayılmış. Portekizliler Ümit Burnu'nu geçip ise Çin'e ulaştılar ve dönerken yanlarında Tatlı "Çin Portakalı" nı getirdiler. Pek çok çeşidi olan portakalın tatlısı çok sevildi ve Portekiz anlamına gelen "portugal" adıyla anılmaya başlandı. Sanskritçe narayam "parfümü içinde" anlamından naranga, naranj, narenc gibi adlarla farklı kültürlerde, farklı adlarla anılır. Biz turunçgil ailesinden tüm meyvelere "narenciye" diyoruz ve bence hepsinin parfümü içinde saklı...

Portakalın tam da en güzel mevsimindeyiz. Bol C vitamini deposu olan portakalın kabuklarından da meyvesinden de mis kokulu lezzetlere ulaşabiliriz. Hatta bana göre elimizin altında her an portakal kabuğu bulundurmalı. Beyaz kısımlarını temizlediğimiz kabukları rendeleyin ve kurutun ya da dondurun. Tatlıdan, pastaya, kurabiyeden, keke, tavuktan, et yemeklerine kadar bu güzel kabukları kullanın. Hatta portakal suyunu zeytinyağlılarınıza ekleyip sevdiklerinizi şaşırtın, benden söylemesi...