



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AVOKADO

Avokado, Güney Amerika ve Meksika kökenli son derece faydalı bir meyvedir. Bilimsel adı &Persea americana&; olan ağaçta yetişir. Hindistan&;ın bazı bölgelerinde &;tereyağı meyvesi&; olarak bilinir.

Avokado ağacının, Orta ve Güney Amerika&;da M.Ö. 5000&;li yıllara kadar uzanan bir geçmişi olduğu tahmin ediliyor. İnka kenti Chan Chan&;da M.S. 900&;lü yıllardan kalma avokado şeklinde bir su kabı keşfedildi. Anavatanı Meksika&;nın Puebla eyaleti olan avokado, Güney Amerika&;da yaygındır. 17, 18 ve 19. yüzyıllarda sırasıyla; Jamaika, İspanya, Endonezya, Brezilya, Amerika Birleşik Devletleri, Güney Afrika, Avustralya ve İsrail&;e yayıldı. Kaliforniya Avokado Birliği, ilk kez 1915 yılında &;avokado&; terimini kullandı. Avokado, bu tarihten sonra giderek dünyaya yayıldı. Günümüzde birçok ülkede gıda, sağlık ve kozmetik alanında kullanılıyor. Kayıtlarda Osmanlı&;da avokadonun ilk kez 1700&;lü yıllarda Molla Kamil Efendi tarafından yetiştirildiği belirtiliyor. Avokado, o dönemde kısa süre içinde İstanbul seçkinlerinin sofralarında yer almış. Molla Kamil, Roma ve Paris&;te eğitim aldı. Eğitimi sırasında ziraat ilimleri ile meşgul olan Kamil Efendi, İstanbul&;a döndüğünde sarayda bostancıbaşının yanında çalışmaya başladı. 1720&;de lalelerdeki hastalığı tespit ve tedavi etmesi üzerine devrin sultanı III. Ahmet tarafından takdir edildi. Kendisine ödül olarak verilen Yalova&;daki arazisinde Paris&;te gördüğü avokadoyu yetiştirdi.

Avokado, soğuğa duyarlı bir meyvedir. Bu sebeple dünya genelinde tropikal ve Akdeniz iklimlerinin hakim olduğu 5 kıtada, yaklaşık 50 ülkede yetiştiriliyor. Günümüzde avokado üretiminin yüzde 80&;i Meksika, Şili, Peru, Dominik Cumhuriyeti, Kenya ve Güney Afrika&;da yapılıyor. Dünya avokado yetiştiriciliğinde başı Meksika çekiyor. Türkiye&;de avokado yetiştiriciliği 1970&;lerin başında başladı. O dönem Kaliforniya&;dan getirilen avokado fideleri Ege ve Akdeniz sahil şeridinde dikildi.

Meksika, 2017 yılında dünya avokado arzının yüzde 34&;ünü üretti.

Avokadonun en lezzetlisi olgun ve hafif yumuşak olanlarıdır. Sert avokadolar, bir süre bekletilirse olgunlaşarak yumuşar.

Avokado buzdolabında saklanmaz. Kağıda sararak bekletilmesi önerilir.

Avokadonun olgunlaşmış olgunlaşmadığını anlamak için hafifçe sıkın. Kabuk gerginliği cilt gibi hissedilirse olgunlaşmıştır. Kabuğu sertse olgunlaşmamıştır.

Avokadoyu en fazla Amerika, Fransa, Hollanda, İngiltere, Almanya ve İspanya tüketiyor.

Avokadoya Türkiye&;de timsah armudu, fakirin tereyağı ve Amerikan armudu gibi isimler veriliyor.

