



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

ÇİLEK

THY Skylife

Bir zamanlar küçük çarşısı, camileri, ahşap evleri, yalıları, bağları, ayazmaları ve kiliseleriyle şirin bir köymüş Arnavutköy. Hoş kokulu çileğinin ünü de tüm İstanbul'a yayılmış. Küçük, pembe ve kokulu bir meyve veren Osmanlı çileğini Arnavutköy'de ilk kez 19. yüzyılda İpsilanti Ailesi üretmiş. Her yıl Mayıs-haziran aylarında tarlalardan toplanan çilekler sepetlerle köy meydanındaki iskeleye indirilir, oradan pazarlanırmış. Bazı kaynaklara göre bugün Karadeniz Ereğlisi'nde yetiştirilen Osmanlı çileği, şu bizim meşhur Arnavutköy çileğinin akrabasıymış. Bir gün sepet içinde hediye olarak gelmiş, Karadeniz Ereğlisi'nde yaşayan Halil Paşa'ya. Bitkinin meyvesi güzelliği ve hoş kokusuyla öyle beğenilmiş ki, paşanın arabacısı Mustafa Bey, onu üretmeye kalkmış. Başarılı da olmuş. Arkasından Kahyaoğlu Kadir, Rum ortağıyla Kestaneci köyünde çilek üretmeye başlamış. Kızıl kestane toprağını çok seven bitki, böylelikle bütün yöreye dağılmış. Çilek bereketi, bolluğu da simgeliyor. Bunun en iyi örneğini Almanya'da görüyoruz: Bavyera bölgesinde çiftçiler çok süt vermesi için ineklerin boynuzları arasına çilek sepeti yerleştirirlermiş. Sepet, çilekleri çok sevdiğine inanılan perilere sunulan bir hediyeymiş. Gülgiller familyasından sapsarı sürüngen, beyaz çiçekli bir bitki olan çilek, taze olarak yenildiği gibi marmelat, reçel, komposto, dondurma, şıra, olarak da tüketilmekte. Pasta ve tatlıların vazgeçilmezi olan çileğin dünya çapında 600 çeşidi yetişiyor. Ülkemizde özellikle Karadeniz ve Marmara yöresinin çilekleri makbul. Bunlar; frenk çileği, turfanda yetişen sera çileği, Arnavutköy çileği, özellikle reçel için tercih edilen hoş kokulu Karadeniz Ereğli Osmanlı çileği, Bursa çileği ve ormanlarda yetişen yabani çilek. Üretimi son yıllarda azalsa da İçel'in Tarsus ilçesinde yetişen çilek de meşhur. Bol miktarda B ve C vitamini, kalsiyum, demir, fosfor gibi mineralleri içeren çilek, halk hekimliğinde pek çok hastalığın tedavisi için öneriliyor. Salgı bezlerini çalıştırarak vücuda gençlik ve kuvvet kazandırıcı özelliği var. Bu şekilde sınırları da güçlendiriyor. Ancak alerjik özelliği de unutulmamalı. Dünyada pek çok farklı iklimde ve toprakta çilek yetiştiriliyor: Sulamak koşuluyla çöllerde, çok yüksek alanlarda, yarı tropik bölgelerde ve ekvatorda. Genel olarak nem tutma kapasitesi yüksek topraklarda iyi gelişip bol ürün veriyor. Sevdği toprak türü kumlu, milli ve süzek topraklar. Kireçli topraklardan hoşlanmıyor. Bitkinin üzerinde ne kadar fazla yaprak varsa, o kadar da salkım oluşturacak anlamına geliyor. Döllenmiş çekirdeğin etrafında gelişiyor etli kısmı. Çilek fideleri bir kez dikildiğinde altı yıl meyve verebiliyor. Özellikle yediveren türlerinden yedi ay boyunca ürün alınıyor. Uygun toprak koşulları oluşturulduğunda kış, ilkbahar ve yaz olmak üzere üç kez fide dikimi yapılıyor. Kırmızı renk alan olgunlaşmış meyveler sabahın erken saatlerinde olmak üzere 1-2 gün içinde toplanıp serin bir yere alınıyor. Bu koşullarda meyve yaklaşık sekiz gün muhafaza edilebiliyor. Ancak çilek dayanıksız bir meyve ve çabuk bozuluyor. Satın alırken parlak kırmızı, yeşil saplı ve canlı görünümlü olanlarını seçin ve mümkünse hemen tüketin.