



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATES HAKKINDA

<https://www.sabah.com.tr>

Sofraların ve yemeklerin vazgeçilmezi olan domatesin faydaları da insan sağlığı için vazgeçilmez bir konumdadır. Lezzetiyle de sevilerek yenilen domates, hem Türkiye'de hem de dünyada yoğun olarak tüketilmektedir. Artık yaz mevsimini bile beklemeden 12 ay boyunca neredeyse bütün yemeklerde tükettiğimiz domates, Amerika kıtası keşfedilene kadar Avrupa'nın da haberdar olmadığı bir sebzeydi. Kolomb'un Amerika'yı keşfi sonrasında, 1550 yıllarında Avrupa'ya taşınmış, hatta Avrupa'ya gelişinde Fatih Sultan Mehmet'in rol oynadığına dair asparagas bilgiler dolaşan o çok sevdiğimiz sebze. Tüketilen domatesler, Kuzey Amerika'da ve Avrupa'ya geldiğinde zehirli olduğu düşünülmüş hatta tüketilmemişti. Kırmızı zehrin rengi olduğu için zehirlenerek öleceklerinden korkuyorlardı tüm Avrupalılar. Daha sonra 1692'de bir Napoliten yemek tarifinde domates görülünce talihi tamamen değişiyor. Osmanlı mutfağına da 19. yüzyılın sonunda giren domates, sadece yeşilken tüketiliyor, rengi kızarmadan önce hemen dolması, çorbası, zeytinyağlısı ve turşusu yapılıyordu. Anavatanına diğer kıtalardan daha yakın olsa da Kuzey Amerika'da da domates tüketimi ancak 18. yüzyılda başladı. Bizim mutfağına da 19. yüzyılın sonunda girdi. Tabii Anadolu'ya gelen bu domatesler, bugün bildiğimiz boyutlardaki domatesler gibi değil, kiraz domates dediğimiz küçük domateslerdi. Günümüzde Türkiye, dünyanın en çok domates üreten ülkelerinden biri halinde. Birinci Dünya Savaşı sonrası Adana ve Trakya'da başladı, zamanla tüm yurda yayıldı.