



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAVUN

Kavun, sürüngen gövdeli bir bitki türüdür. Kabakgillerden bir bitki olan kavunun olgunlaşmamış hali de tüketilebilir. Olgun olmayan haline kabak denir. Metrelerce uzayabilen kavun kalın kabuklu, içi etli, sulu ve bol çekirdekli. Kavunun ana memleketi Orta Asya, İran ve Anadolu topraklarıdır. Türkiye’de ise Topatan, Hasanbey, Van kavunu, Altınbaş Kızılırmak, Ankara kavunu, Manisa Kırkağaç gibi kavun çeşitleri bulunmaktadır.

Birçok kozmetik üründe dahi kullanılan kavun ülkemizde yaz ayları geldiğinde sıkça tüketilir.

Kavunu genel olarak Asya ülkeleri üretmektedir. Kavun sıcak havayı sevdiği için yaz aylarında yetiştirilir.

Kavunun olgunlaştığı, tatlı aromasından ve yumuşamasından anlaşılır. Kavunun tam olgunlaştığı; yumuşak ve beyaz bir çekirdeğe sahip olmasından, ayrıca yassı ve sarı yeşil rengi bürünmesinden anlaşılır.

Kavunun kokusu ve tadı sağlık açısından önemlidir. İçeriğindeki yüksek vitaminlerle yaşam kalitesini artırır.

Kavunda A,B, C vitaminleri vardır.

Manisa’nın Kırkağaç ilçesinde toprakla buluşturulan Kırkağaç kavunu, coğrafi işaret olarak tescillendi.

Manisa’nın küçük bir ilçesi olan Kırkağaç halkı geçiminin tamamını kavun yetiştiriciliği yaparak kazanıyor.

Türkiye’de adıyla söz ettiren tarım ürünü Kırkağaç kavunudur. Sıcaklarda soğuk soğuk yenilip içimizi ferahlatan Kırkağaç kavununun tarihine bakım şimdi.

Kırkağaç kavunu Orta Asya’dan 1300’den fazla senelerde tohum olarak getirilir ve Kırkağaç topraklarına ekilir. Bu arada Kırkağaç’ta çok daha önceleri pamuk üretildiği biliniyor. Kırkağaç kavununun meyvesini insanlar, çekirdeklerini tavuklar ve kabuklarını da büyük baş hayvanlar yiyerek faydalanır. Kırkağaç kavununun lezzeti, görüntüsü, rengi, kokusu ve dayanıklılığı, diğer yörelerimizde yetişen kavunlardan çok farklıdır.

