



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON

Limon veya latince adıyla "Citrus Limon", turuncgillerden portakal ve mandalinayla aynı familyadan gelen sulu, ekşi ve sarı rengiyle baştan çıkarıcı bir meyve. Mutfağımızdan hiç eksik etmediğimiz, bol C vitaminli, tatlıların ve yemeklerin vazgeçilmez aroması... Tarihe bakıldığında limonun her nasılsa Romalılar ve Yunanlılar tarafından keşfedilememiş olduğunu görüyoruz! Bu muhteşem meyve, kaşifler tarafından Uzakdoğu'da bulunmuş ve İspanya ile Kuzey Afrika'ya getirilmiş. Daha sonra da Haçlı Seferleri sırasında tüm Avrupa'ya yayılmış. İlk kez 1494'te Asor Adaları'nda yetiştirilmeye başlanmış ve elde edilen ürünün büyük bölümü, gemilerle İngiltere'ce taşınmış.

Günümüzde ılıman iklim kuşağında bulunan her yerde yetiştirilen limon; turunc, mandalina, greyfurt gibi turuncgil anaçlarının üzerine aşılama yoluyla elde ediliyor. Üstelik limon anaçlarından yılda 6-10 kez hasat sağlanıyor. Limon ağacı hem çiçek, hem de yeni gelişen bir ucu çıkıntılı yumurtamsı meyvelerini üzerinde taşır. Kendi haline bırakıldığında boyu 6 metreye kadar çıkan limon ağaçları, meyvelerin kolay toplanabilmesi için genellikle budanarak, alçak boylu çalı boyutunda tutulur. Henüz yeşilken toplanan limon, yaralanıp, berelenmesini önlemek için dikkatlice toplandıktan sonra olgunlaşmaya, yani sararınca dek ışık almayan, nemli ve iyi havalandırılmalı depolarda bekletilir. Pazarlanmaya hazır hale geldiğinde, ince kağıtlara sarılıp sandıklanır. "Yatak Limonu" denen bu tür limonlar bozulmadan altı ay kadar dayanabildiği için kışın elde edilen limon yazı kadar güvenle saklanabiliyor. Bazen de dalındayken sararmaya yüz tutmuş limonlar toplanarak, bekletilmeden satışa sunuluyor.

Parlak, yeşil, derimsi yapraklarla bir arada çok güzel bir görünüm oluşturan beyaz limon çiçekleri, portakal çiçekleri kadar keskin kokuya sahip değil. Ancak cıka gıda, parfüm ve kozmetik sanayiinde yaygın olarak kullanılan limon esansı, çiçeklerden değil meyvelerin kabuğundan temin ediliyor. Esansın kaynağı olan, parlak sarı derimsi kabuğun beyaz, süngersi iç katmanlardan da pektin denen bir madde çıkarılıyor. Pektin, ya jöle kıvamı için la da çok farklı olarak ishal tedavisinde kullanılıyor. Bunun dışında bünyesinde barındırdığı C vitamini sayesinde birçok hastalığın, özellikle gribal hastalıklar ve üşütmeye bağlı ortaya çıkan mide rahatsızlıklarının tedavisinde çok etkili olan limon, çok ekşi olduğundan doğrudan yenmiyor; daha çok sıkılarak yemeklere ve salatalara katılıyor ya da limonata hazırlanıyor. Bunun dışında limon suyundan elde edilen sitrik asitten ise meşrubat üretiminde ve dokuma sanayiinde yararlanılıyor.

