



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNA CİPSİ (BODRUM MUĞLA)

Anadolujet Magazin

Mandalinalar soyulmadan dilimlendirilir ve kurutulur. Çerez olarak tüketilir.

Not: Bodrum'da mandalina tarımı ciddi anlamda ancak bir asır önce başlamış. Yarımada'nın koylarına uzanan bereketli Bitez, Müsgebi (Ortakent), Karatoprak (Turgutreis), Gümüşlük, Yalıkavak ve Gököy ovaları bu iş için ideal. Yazın düzenli esen meltemin ise Bodrum'da yetişen mandalinalara özel bir aroma kattığı düşünülüyor. Sırasıyla, çekirdeksiz mandalin (satsuma), daha koyu turuncu kabuklu tür mandalina, az çekirdekli olan klementin (Bodrum halk ağzıyla 'kinin') ve sonunda ise mandalinaların kraliçesi, kokulu Bodrum mandalinası olgunlaşır. Böylece bölgede kasımdan şubata kadar mandalina sofralardan hiç eksik olmaz. Eskiden evlerin bahçelerine özel tüketim için tek tük dikilirdi mandalina fideleri. 1930-40 yılları arasında yazar Halikarnas Balıkcı'nın narenciye yetiştiriciliğini önemseydiğini, yurt dışından çeşit çeşit fideler getirdiğini, Bodrum'u bergamot ağacı ile tanıştırdığını biliyoruz. Fakat ancak II. Dünya Savaşı'ndan sonra mandalina tarımı iyice yaygınlaştı. Kış aylarında vitaminli meyvelerden yoksun şehirlerde Bodrum'dan gelen mandalinalar kapış kapış satılırdı. Hele eski Yugoslavya üzerinden mandalinaların bütün Doğu Bloğu'na ihraç edildiği zamanlarda Bodrumlu yetiştiriciler talebi karşılamakta zorlanırdı. Peki sonra ne oldu? Doğu Bloğu çökünce önemli bir pazar yok oldu. Üstelik modern tüketiciye göre Bodrum mandalinasının yoğun kokusu ve harika lezzetine rağmen önemli bir kusuru vardı: her diliminde en az iki üç çekirdeğin bulunması! Tüketici alışkanlıklarının değişmesiyle Bodrum mandalinasına ilgi azaldı. Birçok ağaç kesildi, kalan bahçelerin bir kısmı bakımsız. 70'li yıllarda yıllık mandalina hasadı 20 bin ila 30 bin ton arasındayken, son senelerde ancak 5 bin ton mandalina yetiştiriliyor.

