



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAK HAKKINDA

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Sarımsak bünyesinde barındırmış olduğu kimyasal bileşenler nedeniyle çok önemli bir gıda maddesidir. Sarımsak hemen hemen her ülke mutfağında baş tacı edilecek kadar güçlü bir aromaya da sahiptir. Ancak, sarımsağı bu kadar önemli kılan yemekleri bir damak başyapıtına döndüren aroması değildir kuşkusuz. Sarımsak, içermiş olduğu bileşenlerin bir sonucu olarak doğal bir antibiyotik özelliği de taşımaktadır. Ünlü Fransız Tıp Bilimci Louis Pasteur sarımsağın antibakteriyel gücünü bilimsel olarak kanıtlamıştır. Bununla birlikte, sarımsak tarih boyunca bazı hastalıkların tedavisinde kullanılmış olup, Mısır Piramitleri'nin yapımında çalışan işçilerin zinde kalmaları için de tüketilmiştir. Bugün dünyanın pek çok yerinde kültür yapılan sarımsağın zengin bir tür (çeşit) yelpazesi vardır. Eski çağlardan beri farklı iklim, toprak ve çevre koşullarında tarımı yapılan Sarımsak Bitkisi'nin bu gün pek çok kültür çeşidi var olup bu kültür çeşitlerinden birisi de Taşköprü Sarımsağı'dır. Bilimsel adı ile *Allium Sativum*'dur ve Taşköprü Bölgesi için tescil edilmiş, yani markalaşmış bir sarımsak çeşididir. Bu nedenle, ülkemizde sarımsak denilince akla ilk Taşköprü Sarımsağı gelir.

