

# MERCANKÖŞK(Mariorana hortensis)



## **Bitki familyası:**

*Ballıbabagiller* (nane familyası)

## **Botanik sinonimi:**

*Origanum maiorana*

## **Kaynağı :**

Mercanköşk Anadolu kaynaklıdır. Popüler bir baharat olduğundan

sadece Akdeniz ülkelerinde değil, en iyi kalite hafif sıcak bir iklim gerektirmesine rağmen, ayrıca Orta ve Doğu Avrupa'da da yetiştirilir.

## **Kullanılan kısmı:**

Yaprakları

## **Duyusal Özelliği:**

Hoş kokulu ve hafifçe acı. Botanik olarak ilgili olduğu keklikotuna koku bakımından pek benzerlik yoktur.

## **Temel bileşenleri:**

Uçucu yağın içeriği toprak, iklim ve mevsime göre değişir ama genellikle %0.7 ile %3.5 arasındadır. Ana koku bileşeni bisiklik bir monoterpen alkolüdür, *cis* -sabinen hidrat (max. %40); ayrıca,  $\alpha$ -terpinen, 4-terpinol,  $\alpha$  -terpinol, terpinenil-4-asetat ve 1,8-sineol önemli miktarlarda bulunur. Yakından alakalı olduğu keklikotunun tipik kokusunu veren fenol bileşiklerinin hiçbiri yoktur.

## **Kullanımı :**

Mercanköşk tarhun gibi (botanik olarak alakasız) bir taraftan kendine has kokusunu edinmek için ılık bir iklime ihtiyaç duyarken, diğer taraftan

kurutulunca bir miktar kokusunu kaybeden bir baharattır. Bu noksanlarına rağmen Orta Avrupa'da iyi yerleşmiş bir aşçılık bitkisidir.

Kurutulmuş mercanköşk endüstriyel yiyecek işlenmesinde aşırı derecede önemlidir ve kekikle birlikte sosis üretiminde baharat karışımlarında kullanılır. Çok çeşitli sosislerin üretildiği Almanya'da bu yüzden *Wurstkraut*, sosis otu denir. Ayrıca kaynatılmış veya kızartılmış karaciğere mercanköşk konulması oldukça klasiktir. Mercankök defne yapraklarıyla etkin olarak birleştirilebilir, bundan başka az miktardaki kara biber veya ardıçla iyi sonuç verir. Son çeşitin karışımları sebze yahniye, özellikle geyik etine iyi uyum sağlar.

Buna rağmen mercanköşk sebze yemeklerinde de yere sahiptir. En çok bakla veya lahanaya gibi oldukça ağır sebzeler için tavsiye edilir. Bol miktar mercanköşkle hazırlanmış kızartılmış patatesler lezzetlidir.

Diğer taraftan taze mercanköşk Güney Avrupa yemek stillerinde daha popülerdir. Taze mercanköşk Fransız *saf otlarına* yeni tatlar katabilir ve sıkça hafif balık yemekleri için tavsiye edilir; servisten biraz önce eklenmelidir.

Batı Asya'da yetişen mercanköşk Avrupa türünden çok daha fazla aromalıdır; tadı Avrupa mercanköşküyle kekik arasında değişir. *Zahter* terimi baharat karışımına veya tek bu kuvvetli kekik etkisine de bağlanabilir.

Mercanköşk kuzeyde Causasus Dağları civarında da popülerdir. *Khmeli-suneli* çeşitli Gürcü et ve sebze yahnilerinde ve Gürcü mutfağının meşhur soslarında da kullanılır.