



KAPARİNİN ŞİFASI

Evliya Çelebi, 400 yıl öncesinde keşfetmiş bu bitkinin varlığını.Ünlü "Seyahatname"sinde bakın neler söylüyor kapari için , Çorum'un Osmancık İlçesini tanıttığı bölümde?

"....İşte bu kumlu toprakta, bu iklim şartlarında "gebre" adında bir yemiş yetiştiriyor ve bu yöre halkı bu yemişin sirkeli turşusunu yapıyor.Bu turşu için " çok faydalı" diyor Evliya Çelebi.Faydalı oluşu hastalıklara deva olmasından, zindelik, sağlık , güç vermesinden olsa gerek.Ve meşhur olması da lezzetli, faydalı oluşundan...

Akdeniz Ülkelerinde ilk çağlardan bu yana gıda ve tedavi amaçlı kullanılan kapari bitkisinden günümüzde boya ve kozmetik sanayiisin de yararlanılmakta.

Kaparinin bezelye büyüklüğündeki tomurcuklarının protein, vitamin, mineraller, rutin ve hardal yağı glikosidi yönünden oldukça zengin olması, onu doyurucu bir besin haline getiriyor.Özellikle turşusunda ortaya çıkan iştah açıcı aromatik kokusunun kaynağı da hardal yağı glikosidi.Kapari turşusunda sadece kokusunu değil, keskin tadını da bulabilirsiniz hardal yağının.

Gençleştirici ve "afrodiziak"- cinsel gücü arttırıcı- etkisi de keşfedilen kapari tomurcukları, Avrupa ve Amerika da vazgeçilmez bir çeşni olarak sofrada yerini alıyor.Özellikle Batı Avrupa ülkelerinde kaliteli bir meze olarak kabul görüyor.Kapari tomurcukları salamura edildikten sonra, zeytinyağı ve limonla işlem görüyor ve mezeye dönüşüyor;sofraların baş tacı oluyor.

Kaparinin tomurcukları dışında "karpuzcuk"da denilen meyveleri ve sürgün uçları da salamura ve sirkede muhafaza edilmek suretiyle gıda olarak değerlendiriliyor.Özellikle de Kıbrıs'ta ve İspanya'da sürgün uçları, vejetasyonun başlarında taze iken toplanıyor.Tabii yine sirke ve tuz ile terbiyelendikten sonra tüketiliyor.Çünkü acılığı- ki bu acılık içeriğindeki hardal yağı glikosidinden kaynaklanıyor- ancak bu şekilde gideriliyor ve asıl tadı ortaya çıkıyor.



İnsanlar kapariyi gıda niyetine tüketirken aynı zamanda, pek çok hastalığa karşı da bağışıklık kazanıyorlar.Örneğin özündeki rutin, kılcal damarlardaki kanamaları önlüyor.

Hayvanlar yediğinde ise sonuç inanılmaz.Süt ve yumurta verimi oldukça artıyor.

Kaparinin her şeyi değerli; hiçbir şeyi atılmıyor.Dal uçları, tomurcukları, meyveleri gıda sektöründe;yaprakları sertleşmiş dalları, kökleri de ilaç, boya ve kozmetik sanayiinde değerlendiriliyor.

İspanyollar köklerinden yaptıkları ilaçları, hemoroidin tedavisinden kalça rahatsızlıklarının giderilmesine, kadınların regl dönemlerinin düzenlenmesinden sancıların giderilmesinde kullanmışlar.Sirkesinden diş ağrıların giderilmesinde faydalanılmış.Yine köklerinden zehirlenmelere karşı panzehir elde etmeyi başarmışlar.

Hindistan'da kaparinin kök kabuğu, taze veya kurutulmuş olarak yüzyıllardır müshil, tonik balgam söktürücü, solucan düşürücü, ağrı kesici olarak kullanılmakta.Romatizma ağrıları olanlar, felç geçirenler, dalak büyümesi şikayeti olanlar şifayı kaparinin kök kabuklarından elde ettikleri ilaçlarda bulmuşlar.

Avrupa'da meyveleri ve çiçek tomurcukları, müshil(kabızlık giderici) ve diüretik(idrar söktürücü) olarak kabul edilmekte, uyarıcı ve iskorbüt hastalığını önleyici olarak değerlendirilmekte.Yaprakların ezilmesiyle hazırlanan lapa ise gut hastalığının tedavisinde kullanılmaktadır.Ayrıca kan bozuklarının giderilmesinde yine kapariye başvurulmakta.

Türkmenistan'da kapari türlerinden polifenol nitelikli altı madde elde ediliyor.



Uluslararası Kanseri Enstitüsü'nde yapılan çalışmalarda kapari, antitümör aktivitesi sağlayan "ekstrakt"ın hazırlanmasında kullanılan bitkiler arasında yer alıyor.

MUCİZE BİTKİ KAPARİNİN FAYDALARI

- 1.Cinsel Gücü Artırıcı, 2.Kabızlık giderici, 3.İdrar söktürücü
- 4.Balgam söktürücü, 5.Solucan düşürücü, 6.Ağrı kesici
- 7.Romatizma, 8.Felç, 9.İskorbid hastalığı, 10.Kan bozuklukları
- 11.Gut hastalığına, 12.Antitümör, 13.Hemoroid, 14.Dalak büyümesi

15.Kalça rahatsızlıkları, 16.Adet düzenleyici ve sancıları

17.Diş ağrıları, 18.Karaciğer fonksiyonlarını düzenleyici

19.Multipl Skleroz MS hastalığı

<http://www.kapari.com/kapari/>