



www.bukoop.org

koopBÜlteni'nin üçüncü sayısını "Ürünlerin öyküsü"ne ayırdık. Üç ürünümüzün öyküsünü ilk ağızdan, üreticilerinden, bu sayımızda okuyabilirsiniz. Bizi bu öykülere Tohumuzi'nden Olcay Bingöl ve Kibele'den Berin Ertürk kavuşturdu. Teşekkür ederiz.

Ayrıca bu sayıda Yönetim Kurulu üyelerimizden Ali Kerem Saysel'in yazısını da bulacaksınız.

Sesinizi duyurmak, bültende yer almak için koop@boun.edu.tr adresine "Bülten" konulu bir e-posta atmanız yeterli.

Dizgi: OpenOffice Font: Ubuntu

sayı 3 koopBÜlteni şubat 2011

Boğaziçi Üniversitesi Mensupları Tüketim Kooperatifi Aylık Bülteni

" İ Kerem #aysel
BÜKOOP Yönetim Kurulu Üyesi

KOOPERATİFİMİZ NASIL ÇALIŞIYOR?

Aralık 2009'da kurulan kooperatifimiz bir yaşını doldurdu. İlk siparişlerimizi verdiğimiz Mayıs 2010'dan beri faaliyetimizin kapsamı da bir ölçüde genişledi. Hem üreticilerimizin ve ürünlerimizin hem de tüketicilerimizin sayısı arttı. Gönüllülük esasına göre çalıştığımız için üzerinde durduğumuz en önemli konu hesapsız bir işyükü altına girmemektir. Bunun için mümkün olan en az stokla çalışan, iptal edilen siparişlerin en aza indirileceği bir sistem kurduk. Bu sisteme göre üretici kooperatiflerden o ay temin edilebilecek ürün çeşit, miktar ve fiyatlarını her ayın onuncu gününe kadar topluyoruz. Tedarik miktarını sanal alışveriş sistemimize giriyoruz. Üyelerimiz yaklaşık olarak her ayın onu ile yirmisi arasında sipariş veriyorlar. Siparişleri peşin ödeme ile birlikte almaya özen gösteriyoruz, böylelikle siparişlerin iptal edilmesini, unutulmasını büyük ölçüde önüyoruz. Ayrıca üretici kooperatiflerle nakit akışımız da kolaylaşıyor. Üçüncü adımda, her ayın yirmisi ile otuzu arasında üreticilerden sipariş edilen ürünleri tedarik ediyoruz. Dağıtımı bir hafta içerisinde, tercihen öğlen saatlerinde tamamlamaya gayret ediyoruz.

" İtyapısını kurdu umuz bu sistemin kooperatifçilik ru%una uygun bir &ekilde çalışabilmesi

için üyelerimizden imk' nları ölçüsünde bu i&leyi&e destek vermelerini bekliyoruz. Üreticilerle bağlantılar, stokların sisteme girilmesi, muhasebe işlemleri gibi bir parça uzmanlık gerektiren işlerin yanı sıra, uzmanlık gerektirmeyen fakat tanışmamızı, kısa da olsa birlikte vakit geçirmemizi sağlayacak oldukça zevkli işler var. Öğlen saatlerinde kooperatif ofisimizde nöbetçi görev yapmak, ürün paketlemek, sipariş teslim etmek gibi. Kooperatifimiz üyelerimizin verdiği destekle gelişip büyüyecek, çok daha fazla üretici ve tüketiciye ulaşacaktır. Herkese, lezzetli, afiyetli, bereketli sofralar dilerim.

İlhan Koçulu
Çiftçi-Kars
KAVILCA BUĞDAYI

2004 senesinde dünyada köylü tohumlarının başında dönen kara bulutların bir küresel gıda politikası olduğundan henüz habersizdik. Geleneksel tatlarımızı yaşatmak için birşeyler yapalım derken, yerel tohumlarımızın ekimleri yapılmadığı için yok olma tehlikesinde olduklarını fark ettik ve yerel tohumlarımızı yaşatmak için ilk çalışmalarımıza başladık.



Kavılca ve *zegerek* (keten tohumu) diğer yerli tohumlara göre daha da az kalmışlardı. Kavılcanın bütün sahada sadece 7 çiftçi tarafından az miktarda ekimi yapılıyordu. **Kavılca, Anadolu'da asırlardır yetişen ve nesli tükenmekte olan antik bir buğday türüdür.** Kars bölgesinde Kavılca, Kabluca, Yaban Buğdayı olarak da adlandırılır (İngilizce: Emmer, Latince: *Triticum dicoccum*, İtalyanca: Ferro). Buğdayın atalarından biri olan bu çeşit, modern buğday türlerinden farklı birçok özelliğe sahiptir. Bol lifli, yüksek proteinli ama düşük glutenlidir.

Kavılca bulgurunun yapımı tamamen kadınların iş gücüne dayandığı ve çok zahmetli olduğundan marketlerden hazır bulgur almak daha kolayına

geliyordu köylünün. **Ama kaz etinin yanında kavılca bulguru hep aranırdı. Yaşlılar sabahları süt çorbasının hep kavılca bulgurundan yapılmışını istiyordu.** Bir grup *Slow Food* taraftarı çiftçi bu buğdayı yeniden sofralarda görmek için çalışmalar başlattı. İlk iş mevcutlardan aldığımız tohumlukları gönüllü olarak çoğaltmak isteyen çiftçilere 50şer 100er kg verdik. İkinci sene onlardan aldığımızı yeni çiftçilere verdik. Böylece yayılmaya, çoğalmaya başladı tohumlarımız. **2007 de UNDP GEF-SGP den aldığımız destek hem ulusal düzeyde kavılcanın tanınmasını sağladı, hem de ilgiyi artırdı.**

Şu anda Kavılca 12 ilde 400 çiftçi tarafından toprakta yaşatılmakta. Önce Karslıların sofralarında, giderek de sağlıklı ve besin değeri yüksek gıdaları tercih edenlerin sofralarında boy gösterdi. Bu ilgi sayesinde şimdi yaklaşık yıllık 600 ton civarı üretim yapılıyor.

Kavılca buğdayı kıraç tarlaları seven kuru tarım tohumluğudur. İklim koşullarını ve tarlasını severse en düşük 1'e 7, en fazla da 1'e 30 verdiği çiftçiler arasında bilinmektedir. **Unu, ekmek katkısı, erişte ve böreklerde kullanılırken bulguru pilavlık ve çorbalarda pirincin alternatifi olarak tüketilmektedir.**

ANTİK HUBUBATLARIN BESLEYİCİ
ÖZELLİĞİ

Antik hububatlar için kamut ele alındığında diğer hububatlara göre daha zengin besleyici özelliğe sahip olduğu görülüyor. Modern günümüz buğdayları yüzde 12,3-14 arasında protein içerirken, ıslah edilmemiş doğal hububatların protein miktarı yüzde 17,3-19,6 arasında değişiyor.

Antik hububatların 100 gramında
31 miligram kalsiyum,
4,2 miligram demir,
153 miligram magnezyum,
446 miligram potasyum,
4,3 miligram çinko,
0,45 miligram B1 vitamini,
0,12 miligram B2 vitamini,
1,7 miligram E vitamini

bulunurken, günümüz buğdayı bu oranların altında besleyici madde içeriyor. Ayrıca, antik hububatlar sağlık için önemli olan aminoasitler açısından zenginliği ile de dikkat çekiyor.

KAŞAR VE GRAVYER PEYNİRLERİ

AB standartları, gıda hijyeni ve modernleştirme adı altında standart tat ve ürünler hedeflenirken, uzun yılların birikimi olan geleneksel üretim kültürleri ve yerel tat çeşitliliği kurban ediliyor. Kars'ta üretilen 14 tür yerel peynirden bugün pazarda satış şansı olan sadece üç tür, *kaşar*, *çeçil* ve *gravyer* görülebilmekte, diğer pek çok çeşit, evsel tüketim ile sınırlı kalmaktadır. Bu peynirler, *Çanak peyniri*, *Or tulum* (Kuzu işkembesinde), *H(ğ)erye peyniri*, *Ezme tulum*, *Kelle tulumu*, *Çakmak beyaz peyniri* (Malakanlara ait taze tüketilen peynir), *Çökelek*, *Lor*, *Gorcola*, *Küp* ya da *bidon peyniri*... Bunların dışında bölgede şarap tüketildiği dönemlerde yapılan şaraplık peynirler de vardı.

Kars peynirlerinin lezzeti, bölgenin zengin biyolojik çeşitliliğinden, bu bölgede otlayan süt hayvanlarının yerel ırklar olmasından ve üretimin yüzyıllara dayanan deneyiminden kaynaklanmaktadır.

Anadolu ve Kafkasya biyonlarının

buluştuğu bölgemizde floramız; Alpin çayırları, kısa sulak alan bitkileri ve kalkerik alan bitki türlerinden oluşan zengin bir çeşitlilik oluşturmaktadır. Gravyer peynirimiz inek sütünden yapılır. Montofon ve Zavot ırkı ineklerin sütü bu peynirde tercih edilen kalite artırıcı ırk sütüdür. Diğer peynirlerimiz, özellikle de eski kaşar peyniri inek, koyun ve keçi sütlerinden yapılır. Ulusal pazara satılan kaşar, gravyer ve çeçil peynirlerimiz genellikle meraların en zengin olduğu dönemde (Mayıs, Haziran, Temmuz) üretilen doğal sütlerden imal edilmektedir.

Üretim Kars'ta büyük oranda (% 80) modernize edilmiş tesislerde yapılmaktadır. Evsel tüketim için üretilen peynirler ve az miktarda da gravyer ve kaşar peyniri geleneksel yöntemlerle ve ekipmanlarla üretilmektedir.



Zuhal Okuyan
Çiftçi – Karaburun

KARABAŞOTU

Karabaşotu lavantagillerden bir bitki. Makiliklerin olduğu her yerde doğal olarak yetişen kokulu bir bitki. Çiçekleri mor ve eflatun olup ilkbaharda toplanır. Birçok yerde çayı içilen bu otun çiçeğinden Karaburunlu kadınlar reçel yaparlar. İlkbaharda Karaburun ve köylerinde yol kenarlarında kadınlı erkekli karabaşotu çiçeği toplayanlara rastlayabilirsiniz.

Karabaşotu çiçeği toplamak sanıldığı kadar kolay değildir; bitkiye zarar vermeden sadece çiçekleri toplanır, bir kilo çiçeğin toplanması günleri bulabilir. Aktarlarda da kullanımı olan bu otu kökleyerek toplayanlara Karaburunlu kadınlar çok kızarlar.

Karabaşotu Karaburun'da en çok reçel olarak değerlendirilir. Özenle toplanan çiçeklerden yapılan reçel kaşık kaşık yenen bildiğimiz reçellere benzemez, mor rengi ve kokusuyla özel bir tatlı gibidir.

Reçelin nasıl yapıldığına gelince; bütün reçeller gibi ana madde ve şekerden yapılırsa da yapanın deneyimli olması çok önemlidir. Karaburunlu kadınlar en iyi sonucun reçelin bakır kazanda yapılmasıyla elde edildiğini söylerler. Unutmadan söyleyelim, reçeller mutlaka şeker pancarı şekeri ile yapılır. Kısacası *Karaburun Kadınları Agroturizm Kooperatifi*'nin karanfilden yapılan kolyeleri kadar ünlüdür karabaşotu reçeli.



KOOPERATİF ÜYE SAYIMIZ 109.
ŞİMDİ ÜYE OL.

SEVGİLİ BÜK ! LU!
GÖNÜLLÜ ÇALIŞMAYA KATIL.
DAYANIŞMAYI HATIRLA.

ÜRÜNLERE UZAK DURMA.
SAĞLIĞI VE BEREKETİ KOVALA.