Sayı 10 Aralık 2013 - Şubat 2014

koopBülteni

Boğaziçi Üniversitesi Mensupları Tüketim Kooperatifi Bülteni

www.bukoop.org

bükoop'tan

Belki de bu söylenti alır yürür... Çünkü tahayyül etmeden gerçeklik değişmez.

İnsanlık dünyayı patates kızartmasını ketçaba bulaya bulaya yiyen bir çocuk gibi tüketirken –hayırdır inşallah- kimse neden sormuyor, ¨siz kafayı mala ile mi sıvadınız da bir de üstüne tüketim kooperatifi (tüko) kurdunuz¨ diye? Çünkü, ortalama insan tatlı dilli olmasının yanında –söz meclisten dışarı- akıllıdır da. Hele öylesine gelişkin bir koku alma duyusu vardır ki bu çelimsiz maymundan-gelmenin: ayının altındaki armudu koklar bulur, ayıyı döver, ormanını yakar yıkar, mağarasına su tıkar, burnuna koca bir halka takar, utanmaz, üstüne de oynattığı ayıya bakar. Başından beri buram buram kokan ayının altındaki paradır, hiç insan bir armut için ayıyla güreşir mi canım!

Benim bildiğim akıllı insan şöyle sorar:
¨Oh, siz de iyi yere dükkan açmışsınız valla. Döndürüyor mu kendini?¨
¨He, döndürüveyo¨
¨Cebinize kaç para kalıyor?¨
¨Heç, bu işi para için yapmayoz gari¨

Bu cümle ile beraber ortamdaki kesif mangır kokusu, sanki birisi "açıl susamdaki fiyat artışı, açıl¨ demişçesine açılan simit tezgahının önündeki vatandaşlar gibi ağır ağır dağılır. Arkasından gelen kokular akıl karıştırıcıdır: yerleşik bir taze süt kokusunun içerisinden, tatlı bir yemiş kokusu kendini gösterir; burun zeytinin, peynirin, balın kokusuna odaklanırken, diğer hisler de bir numaralar döndüğünü fark edip muhabbete etiket olur: ¨Ne yiyorsak oyuz¨ veya akşamcı abinin esprili bir bakışla ¨benim vücudum safi meze¨ şeklinde kelimelere döktüğü üzere bedenini gözden geçirir insan: Midenin ilacı, ayrıca etrafını Harput Ovası'nı güneyden Batı Toroslar gibi çevreleyen göbeğin sebebidir Elazığ leblebisi; biber salçası allık olmuştur kimine, insanın yüzüne kan getirir; pekmez aritmetiği kotarmaktadır, bal sözel bilimleri; Urfa'nın biber kurusundan dolma yapar damat, kaynanaya parmaklarını yedirir; gelin kuru bamya oturtması ile kayınbiraderini güldürür; kimisi arkadaşlarına doğum günü hediyesi olarak badem şekeri götürür, kimisi her toplantıya dut kurusu getirir...

Leblebi göbeği ile alayın da, güzel yüze iltifatın da, sunulan akşam yemeğine övgünün de, toplantıya getirilen dut kurusunun da arkasından bir ihtimal amaçladığımız muhabbet açılır: Üniversitemiz Kuzey Kampüsü'nde, gelenekselleşmeye doğru hızla yol alan; sattığı ürünlerin bizzat üreticisi olmasa da tüketicisine ulaşması yolunda kendi dilini, kültürünü ve -en önemlisi- uygulamasını üreten bir tüketim kooperatifi bulunmaktadır. Bu oluşum sayesinde sağlıklı, hakkaniyetli tüketim sürerken; bundan daha değerli bulunan yatay örgütlenme ve bilinçli tüketicilik bilgisi üretimi de devam etmektedir. İçine doğduğumuz tüketim anaforunda bir canlandırıcı nefesle başlayacaktır belki de ardı arkası kesilmeyen kulaçlar.

Belki de bu söylenti alır yürür...

Çünkü tahayyül etmeden gerçeklik değişmez. Belki de gökten üç tane, birer kiloluk, mayhoş, kurutmalık Niğde elması düşer:

Birinci elma, evvel zamanda bir apartman dikmek uğruna kesilmeden önce mahallesi bildiği Bomonti'ye ilmek ilmek kök salar. Yosma Suzi gibi kurulur ağaç, ''ben acı patlıcanım, beni kırağı çalmaz'' diyerek altından geçmekte olan bir kabadayıyı bütün yapraklarının bir anda hışırdamasıyla şaşkın ördeğe çevirir. Aslanlar kedi olur; palabıyıklar köse. Erkek kadın olur; kadınlar dokur hırkayı.

İkinci elma Taksim Meydanı'na düşer, yazı tura atılan para gibi tersyüz eder alanı; oteller yer altına iner, otobüs durakları, raylar yer üstüne çıkar; alarm verip meydana çıkmaya çalışır ekip otoları-tomalar. Tarlabaşı'ndan geldilerse kendilerini Elmadağ'da, Gümüşsuyu'ndan geldilerse Dolapdere'de bulurlar, trafiği nerden zorlarlarsa zorlasınlar hep alt geçitler pas geçirir meydanı. Sonunda Dolmabahçe'den girip Bomonti'de bir elma ağacının altında bulurlar kendilerini. Soldan bir rüzgar eser, giysilerinin çift dikiş ilmekleri koyuverir kendini, armalarının düğümleri sökülür, utanırlar. Mahalleli koşar yardıma, saçlarını okşar, hırkalar giydirir.

Üçüncü elma Kuzey Ormanlarına düşer, hep beraber karar alır insanlar: Kuruturlar elmayı, ihtiyacımız yok derler elma ağacına, birliğimiz tam bizim. Tohumlarını saklarlar yine de. Belki Nazım'dan okurlar hep beraber o zaman:

Kargalar gördük,
gübreden kalkıp
dallara konup
ezanlar okuyorlar.
Bir adam gördük
oturmuş derenin başına;
yol vermiyor aksın
içiyor tekmil suyunu.
Geyikler gördük;
kaçıp gitmezler
koşarlar peşinden avcının
vur, diye ille bizi...
İbrahim Peygamber dedi ki bize,
O kargalar gördüğümüz
imamlar, hocalardır.
gübredir mekanları,
okurlar ezanları...
Düvellerdir dereyi içen adam;
halkın kanını içer,
doymazlar, içer içer,
bırakmazlar ki aksın
dere bildiği gibi.
Gördüğümüz geyikler
günahlarımızdır;
koşarlar avcılara.
Avcılar: Para.

Serkan Kaptan

...sunulan akşam yemeğine övgünün de...

HABERLER

№1 Olağan Genel Kurul/ 29 Mayıs 2013 - Olağan Genel Kurulumuz toplandı. Yıl boyunca neler yaptık, hangi ürünlerle ve üreticilerle haşır neşir olduk, hangi etkinlikleri düzenledik, hepsi kısa sunumlarla anlatıldı. Ardından yeni yönetim ve denetim kurulu seçildi. Yeni kurullar için bukoop.org'u ziyaret edin.

№2 2013-14 Oryantasyonunda BÜKOOP, Tarlataban, Gezici Kantin ve Çevre Kulübü birlikteydi. Boğaziçi Üniversitesi'ne yeni kaydolan öğrencilere yönelik oryantasyon etkinliği 24 Eylül'de yapıldı. Yan yana stantlar açıp ufak paketlerde kuru dut, leblebi, badem şekerini öğrencilere ve tüm BÜ mensuplarına sunmakla kalmadık, pek çok da yeni fikir, afiş ve dayanışma yolları ürettik.

№3 BÜKOOP park forumlarındaydı. BÜKOOP, Abbasağa, Yoğurtçu, Bakırköy, Tatavla, Kuzguncuk, Üsküdar park forumlarında tüketici kooperatiflerini anlattı. Neden bir tüketici kooperatifi kurmalı, mahallelerde bir tüketim kooperatifini nasıl örgütleyebiliriz gibi sorulara ilişkide olduğu üreticiler ve elbette Çiftçi-Sen'den Abdullah Aysu ile birlikte yanıt vermeye çalıştı.

№4 Paketleme şenlikleri yeniden başladı. Geçen yıl internet üzerinden verilen siparişlerin paketlenmesi için bir araya geldiğimiz *şenlikler*, bu sene her hafta bir gün hem paket yapıp hem de BÜKOOP meselelerini konuştuğumuz buluşmalar haline geldi. Tüm üyelerimize de eposta ile bu şenlikleri duyurup yeni gönüllüler devşirmeye başlamamız cabası.

№5 BÜKOOP yeni gönüllüleriyle gençleşiyor. Genç okul personelimiz ve hem lisans, hem yüksek lisans ve doktora öğrencisi yeni gönüllülerimizle BÜKOOP bu sene bir yaş daha alırken bir yandan da gençleşti. Yaşasın genci yaşlısı gönüllülük yapan BÜKOOP!

№6 Urfa Yaşamevi Kadın Dayanışma Derneği de artık üreticilerimizden biri. Uzun zamandır iletişim içinde olduğumuz Urfa Yaşamaevinden sonunda bu dönem nefis kurutulmuş domates, biber, bamya, patlıcan ve kabak gelmeye başladı. Derneğin misyonunu "Kadın bilincini yükseltmek bu amaçla kadının kendi öz iradesini açığa çıkarıp birey olarak kendini rahatça ifade edebilmesini sağlayacak bir ortam sunmak" olarak ifade ediyorlar. Haklarında ayrıntılı bilgi için: http://yasamevidernegi.org/.

№7 Sındı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'ni ziyaret ettik. Mevsim de hazır yaz iken yolumuzu Datça'ya düşürüp, tepeler ve yemyeşil kanyonları aşıp Sındı Köyü'ne ulaştık. Köyün ilköğretim okulunda satış yapan kooperatifin başkanı Ömer Ağabey (Ohan) ile güzelce sohbet ettik. Kooperatifçiliğin zorlukları, üretici ve tüketici kooperatifleri arası dayanışma, bu sene badem ve zeytin hasatındaki ciddi düşüş (her zaman elde edilenin sadece %25'i kadar badem olmuş bu sene) ve Vedat Milor'un Sındı Köyü'nü ziyareti sohbette değindiklerimizden sadece bazılarıydı. Yanında ikram edilen badem şekerleriyle tatlı yiyip tatlı konuştuk.

Örgüt şemasını ele geçirdik.

№8 Sosyal medyada BÜKOOP. BÜKOOP sosyal medyanın olanaklarından yararlanmaya sonunda başladı! Facebook'taki sayfamızı beğenebilirsiniz ve Twitter'dan da takipçimiz olup duyurularımızı takip edebilirsiniz (Facebook ve Twitter'daki ismimiz BuKoop). Yakında tüm duyurularımızı sadece üyelerimize değil, tüm BÜKOOP dostlarına da yeni Gmail adresimiz üzerinden ulaştırmaya başlayacağız.

№9 Barakamız yenileniyor! Kuzey Kampüs B Kapısı'ndaki "shuttle" son durağının hemen yanındaki BÜKOOP barakası hem yenileniyor, hem de genişliyor. Genişleme sadece fiziksel anlamda değil üstelik! Tarlataban'la ve öğrencilerin koordine edeceği bir dayanışma mutfağıyla da birleşerek yeni fikirler ve yeni dayanışmalarla gıda üretimi, işlenmesi ve dağıtımı süreçleri tek çatı altında barakada birleşecek, gıda tahayyülümüz ve ufkumuz genişleyecek.

№10 BÜKOOP doğumgünü ve yeni yıl partisi. 25 Aralık 2013 Çarşamba günü saat 17:00'den başlayarak barakada sıcak bağzı şeyler içip doğumgünümüzü kutluyoruz.

№11 İsmail Arı'yı kaybettik. BÜ Bilgisyar Bölümü doktora öğrencisi, BÜKOOP dostu İsmail Arı'yı 23 Aralık 2013'te kaybettik. Acımız büyük.

Oryantasyon günlerinde BÜKOOP: Asya, Çiğdem, Pınar ve Mustafa

koop@boun'a gelen e-postalardan:

mualla neala:
Park forumunda BÜKOOP tanıtımınızı dinledim. Çok etkilendim. Bizim mahallede de bir şube açar mısınız? Ben ve kaynım kesin sizden alırız.
bükoop:
BÜKOOP kar ve kapasite olarak büyümeye çalışan bir oluşum değil. Ama ilkelerimizin yayılarak güçlenmesini istiyoruz. Neden mahallenizde bir araya gelip böyle bir girişime ön ayak olmuyorsunuz? Küçük küçük başlarsınız, biz size deneyim desteği veririz. Kaynına selam; bir maniniz yoksa çok yakında kurduğunuz mahalle kooperatifine geleceğiz.
nuh nebi:
BÜKOOP barakanın önünden her geçtiğimde kooperatifi biraz daha gençleşmiş buluyorum.
bükoop:
İçeriye buyrun.

Ne istiyoruz: Gıda Egemenliği! Ne zaman: Hemen şimdi!

Gıda egemenliği hareketleri, gıda zincirlerinin merkezilikten uzaklaşması için dayanışma ve adil ücretler temelinde oluşmuş farklı pazarları desteklemek, üreticilerle tüketiciler arasında yerel gıda ağları yoluyla ilişkileri yoğunlaştırmak, ve böylece tedarik zincirini kısaltmak üzerine çalışıyor. Ekin Boston'dan bildiriyor.

BÜKOOP fikrinin tohumlarının atıldığı günlerden beri dilimizden düşürmediğimiz bir kavram var: Gıda Egemenliği! Peki gıda egemenliği ne demektir ve nasıl ortaya çıkmıştır? Bu kavramdan ne anlıyoruz? Gıda egemenliği bizlere nasıl bir eylem alanı açıyor? Bu sorulara muhtelif cevapları sağlamanın yanında bu yazı, BÜKOOP'un temel prensiplerini gıda egemenliği çerçevesinde yeniden hatırlama ve hep beraber düşünmeye bir çağrıdır da aynı zamanda.

Gıda egemenliği kavramının uluslararası alanda kullanıma girmesinin başlangıcını 1996 yılı olarak düşünebiliriz. Her ne kadar bu kavram 1996 yılından önce de Meksika'da ve Orta Amerika'da sosyal hareketler tarafından kullanıldıysa da, kavramın daha büyük kitleler tarafından uluslararası alanda tanınmasının ilk nüveleri 1996'da Birleşmiş Milletler Tarım ve Gıda Örgütü'nün düzenlediği Dünya Gıda Zirvesi sırasında atıldı. Uluslararası Köylü Hareketi La Via Campesina (Çiftçinin Yolu) bu zirvede sunduğu bildiride gıda egemenliği kavramının altını çizdi. Aynı yıl gerçekleşen 2. Uluslararası La Via Campesina toplantısında da gıda egemenliği, köylü mücadelesinin çerçevesini belirleyici kavram olarak ön plana çıktı.

En başından beri gıda egemenliği, tarım ve gıda politikalarında ve Tarım ve Gıda Örgütü gibi kurumların söylemlerinde gitgide belirleyici bir kavram olmaya başlayan gıda güvenliğinin bir adım ötesine geçme amacı taşıyordu. Gıda güvenliği paradigması, La Via Campesina'ya göre, sadece insanların yeterli miktarda gıdaya erişimine odaklandığı için yetersiz kalıyordu. Yani gıda güvenliği önemli olmakla beraber, oldukça kısıtlı bir çerçeve sunuyordu. Tüm tarım ve gıda zincirindeki sorunları ve buna bağlı politikaları sorgulamak, ayrıca köylülerin taleplerinin anlaşılması konusunda etkili olamıyordu. Bu sebeplerle La Via Campesina, gıda güvenliğini de içine katıp ötesine geçecek şekilde mücadelesini gıda egemenliği kavramı etrafında kurdu. Gıda egemenliğini, tüm ulusların, halkların, üretici ve tüketicilerin kendi gıda üretim ve tüketim sistemlerini, doğaya ve insanlara zarar vermeyecek şekilde, özgürce belirleyebilme hakkı olarak tanımladı.

Neoliberal tarım ve gıda politikalarının hızla yayıldığı ve bu zincirlere şirketlerin gitgide egemen olduğu günümüzde, gıda egemenliği mücadelesi birçok yapısal siyasi, sosyal ve ekonomik dönüşümün gerekliliğini vurguluyor. La Via Campesina gıda egemenliğinin sağlanması için şu gibi dönüşümlerin gerçekleşmesi gerektiğini belirtiyor: gıda üreten ve toprakta çalışan köylülerin, tarım işçilerinin ve yerli halkların haklarının tanınması, tarım ve gıda zincirinin serbest piyasaya bırakılmaması, yerli ve yerel üretimin ve kendine yeterliliğin ulusal tarım politikalarında öncelikli olması, ulusötesi şirketler ve Dünya Bankası, IMF, Dünya Ticaret Örgütü gibi kurumların iktidarlarının kısıtlanması ve spekülatif sermayenin kontrol altında tutulması, tarım politikalarının oluşturulmasında demokratik ve katılımcı bir sistemin oluşturulması... Yani La Via Campesina'nın sıkça belirttiği gibi, gıda egemenliği mücadelesi sadece tarım ve gıda sistemini değiştirme değil, tüm toplumu yeniden kurma mücadelesidir.

Bu gibi radikal yapısal dönüşümlerin vurgulandığı gıda egemenliği mücadelesi, tıpkı La Via Campesina'nın örgütlenme yapısı gibi çok katmanlı (uluslararası, bölgesel, ulusal ve yerel) bir hareket olarak varlığını sürdürüyor. Diğer bir deyişle, yukarıda belirtilen hakların tanınması ve dönüşümlerin meydana gelmesi için verilen mücadelenin çok önemli bir ayağını La Via Campesina gibi uluslararası ve çiftçi sendikaları, dernekleri gibi örgütlenmeler oluştururken, diğer bir ayağını da yerellerde alternatif gıda ve tarım ağlarının hayata geçirilme pratikleri meydana getiriyor. Bu anlamda gıda egemenliği kavramı bizlere sadece bütüncül bir sistem eleştirisi yapabilme yollarını açmakla kalmıyor, aynı zamanda bu sistemin karşısında nasıl alternatifler ve pratikler geliştirilebileceği sorusuna da ışık tutuyor. Yani, BÜKOOP'un da katılımcı olarak yer aldığı Nyeleni Avrupa Gıda Egemenliği Forumu'nun deklarasyon metninde de belirtildiği gibi gıda egemenliği hareketleri bir yandan da "gıda zincirlerinin merkezilikten uzaklaşması için çalışıp, dayanışma ve adil ücretler temelinde oluşmuş farklı pazarları desteklerken, üreticiler ile tüketiciler arasında yerel gıda ağları yoluyla ilişkileri yoğunlaştırmak ve böylece de tedarik zincirinin kısaltılmasını sağlayarak süpermarketlerin yaygınlaşmasına karşı ve gücüne karşı durulabilmesi üzerine" çalışıyor. (Nyeleni Avrupa Forumu'nda BÜKOOP için bkz. KoopBÜlteni sayı 6.)

Üreticiler ve tüketiciler olarak, doğaya ve insanlara zarar vermeden, kendi gıda ve tarım sistemlerimizi, ağlarımızı ve politikalarımızı belirleme hakkımızın altını çizen gıda egemenliği hareketinin en kuvvetli yönlerinden birinin de işte bu çok katmanlı mücadele alanının açılması olduğunu düşünüyorum. La Via Campesina gibi, mevcut gıda ve tarım sisteminde ulusötesi şirketlerin ve uluslararası kurumların hakim hale gelmesini eleştiren ve küçük çiftçi haklarını savunan bir uluslararası sosyal hareketin ve bu hareketin bir üyesi olan ve ulusal alanda tarım ve gıda politikalarının belirlenmesinde ve çiftçilerin haklarının aranmasında aktif rol oynayan çiftçi sendikalarının, derneklerinin, BÜKOOP gibi daha yerel bir alternatif ekonomik ve sosyal bir üretici-tüketici ağını hayata geçiren örgütlenmelerle ilişkilenmesini ve ortak tabanda mücadele etmesini sağlayan bir alan açmaktadır gıda egemenliği. İşte bu yüzden, hem tarım ve gıda sisteminin değişmesi hem de bütüncül bir toplumsal dönüşümün gerçekleşmesi için bir yandan La Via Campesina ve ulusal köylü örgütleri ve sendikalarının kuvvetlenmesi gerekirken bir yandan da BÜKOOP gibi alternatif gıda ağlarının çoğalması büyük önem taşımaktadır. Ve belki en önemlisi de bu farklı ama birbirini tamamlayan katmanlardaki mücadelelerin birbirleriyle olan ilişkisi, dayanışmasıdır.

YAŞASIN GIDA EGEMENLİĞİMİZ, YAŞASIN BÜKOOP!

Ekin Kurtiç

Bağlantılar

Nyeleni Avrupa Gıda Egemenliği Deklarasyon metni için:
www.nyelenieurope.net/europeanfoodeclaration/declaration/tr.html

Via Campesina:
viacampesina.org/

Uzaklardan balık ve taze sebze meyve kokulu bir başka tüketim kooperatifi: La Sardineta

La Sardineta'nın temel ilkeleri BÜKOOP'unkilerle çok benzeşiyor. Kooperatife üye olmak ekolojik, çevreye ve insana saygılı ve dönüştürücü alternatif bir tüketim projesine dahil olmak anlamına geliyor. Irmak Barcelona'dan bildiriyor.

La Sardineta, yani "Sardalyacık", Barcelona'nın Barceloneta mahallesindeki agroekolojik tüketim kooperatifi. Şehrin eski balıkçı mahallesinin tüketim kooperatifi için mahallenin kimliğine ve ruhuna alabildiğine yakışan bir isim…

La Sardineta kooperatifi Barcelona'daki diğer bazı kooperatifler kadar yaşlı değil, yakında 4. yaşını kutlayacak, ama mahalledeki çeşitli örgütlerle sağlam ilişkiler kurmuş ve bilinir hale gelmiş durumda. İlkeleri BÜKOOP'la oldukça paralel; doğaya ve insana saygılı, tüketicinin kendi sorumluluğunu üstlendiği bir gıda tüketimi anlayışını benimsiyor. Yani hem doğal süreçlere ve toprağa uygun gerçekleştirilen bir tarım yöntemini destekliyor, hem de agroekolojik üretim yapan küçük üreticinin emeğinin karşılığını almasını amaçlıyor. Aynı zamanda ürünlerin yakın mesafeden gelmesi ve aracı olmadan üreticiden tüketiciye ulaştırılması da en önemli ilkelerinin arasında geliyor.

Ürünler yaklaşık olarak 50 km mesafedeki 1614 yılından beri agroekolojik tarım yapan Hort de la Carmeta (hortdelacarmeta.com) adlı aile çiftliğinden geliyor. BÜKOOP'un aksine, La Sardineta'ya gelen ürünlerin dağılımı her hafta tek bir gün içinde gerçekleştiği için bolca taze sebze ve meyve sipariş edilebiliyor; ancak zeytin, zeytinyağı, süt, baklagiller, jambon, kuru meyve gibi ürünler de almak mümkün.

İşleyiş mekanizması internetten haftada bir verilen siparişlerin çarşamba günleri saat 20:30-22:00 arası lokalden alınması üzerine kurulu. Lokal, liman işçileri sendikasının binasındaki deponun bir köşesi. Oldukça basit bir işleyiş var ve lokal dükkan görevi görmüyor. Daha ziyade BÜKOOP'un eski günlerindeki internetten sipariş ve kooperatifte ürünleri alırken ödeme üzerine kurulu bir sistem sürdürülüyor. Siparişlerin doldurulduğu sepetler, üreticiden kişilerin ismine göre ayrılmış bir biçimde lokale geliyor. Her hafta bir üye nöbet tutarak kasadaki ödemelerden ve lokalin saat 20:30'da açılıp nöbet bitiminde kapanmasından sorumlu oluyor. Kooperatifin önemli bir kriteri alışverişleri sadece üyelerin yapması; çünkü bir dükkan değil, agroekolojik tüketim kooperatifi olduklarının altını çiziyorlar. Bu yapının sosyal ilişkileri ve kooperatifin sahiplenilmesini daha fazla güçlendirdiğini düşünüyorlar, üyelik ise zaten bir defalığına ödenen 10 Avro'dan ve basit bir formun doldurulmasından ibaret. Bunun üzerine her üyenin en azından iki ayda bir nöbetten sorumlu olması bekleniyor.

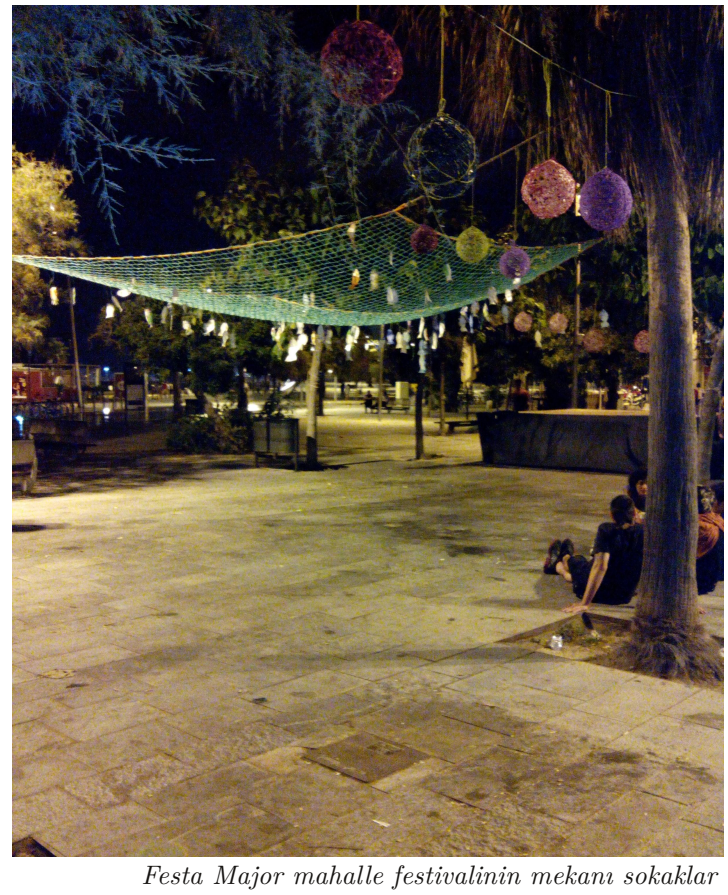
Aynı zamanda her çarşamba bir araya gelme sayesinde sosyal ve kültürel bir paylaşım alanı yaratılıyor. Her ayın ilk haftası ise kooperatife ve aktivitelerine dair tartışmaların yürütülüp kararların alındığı, kooperatifin diğer mahalle örgütleri ve onların çalışmaları içerisindeki pozisyonunun tartışıldığı toplantılar yapılıyor, aynı zamanda farklı ürün ve üreticilerle ilişki ihtimali ve gıda egemenliğine dair bilgimizin genişletilebileceği aktiviteler konuşularak plan yapılıyor. Kooperatifin yıllık en önemli aktivitelerinden biri Festa Major adı verilen ve bir haftasonu boyunca süren mahalle festivalinin organizasyonunda yer alması. Eylül ayının son haftasonu kutlanan festivalde, La Sardineta hem görünürlüğünü arttırıyor, hem de mahallenin sosyal ve kültürel hayatına katkıda bulunmuş oluyor. La Sardineta'nın bu seneki Festa Major programında da genellikle ücretsiz olarak ayarlanan yerli grupların verdiği konserler gerçekleştirildi, el emeğiyle ve geri dönüşüm prensibiyle süt kutularından balıklar ve tutkalla yapılan yün kürelerden oluşan dekorasyonlarla sahne ve çevresi süslendi, açılan bar ve sonsuz hızla satılan biralarla mojitolar, kurulan ikinci el pazarı ve çocuklara sihirbaz gösterisiyle oldukça yoğun üç günlük bir program gerçekleştirildi.

La Sardineta'nın temel ilkeleri BÜKOOP'unkilerle çok benzeşiyor. Kooperatife üye olmak ekolojik, çevreye ve insana saygılı ve dönüştürücü alternatif bir tüketim projesine dahil olmak anlamına geliyor. Bunun gerçekleşebilmesi için de en yakın mesafeden gelen, sürdürülebilir ve ekosisteme uyumlu, kimyasal kullanılmadan üretilmiş yerel ürünlerin tüketimi destekleniyor. La Sardineta kooperatifi, web sayfasında da (lasardineta.blogspot.com.es) bu ilkelere uygun yetiştirilen ürünlerin her zaman en güzel görünüşlü kıpkırmızı elmalar, hepsi aynı boyutta lekesiz sebzeler satın almak anlamına gelmediğini hatırlatıyor.

Kooperatifin sosyal yönüne gelince gönüllülük üzerine kurulu yapı ve kooperatifin bir ticari dükkan olarak görülmemesi gereğinin altı çiziliyor. Ürünlerin süpermarketlerde bulunabilen en ucuz fiyatlara elde edilemeyebileceği, ancak aynı çiftçiden hep birlikte sipariş verilmesi sayesinde üyelerin %15 indirimli fiyatla ürünlere eriştirilebildiği aktarılıyor. Önemli olanın da üreticiden tüketiciye işbirliği ile dayanışmaya ve gıda sistemini biraz daha tanımaya dayalı şeffaf bir ilişki kurmak olduğu belirtiyor. Bu ilkeler altında, kooperatifin kâr üzerine değil dayanışma üzerine kurulu alternatif bir gıda üretim ve tüketim sistemine ve sosyal ve politik dönüşüme katkıda bulunmayı amaçladığı belirtiliyor.

Kısaca "Sardalyacık", BÜKOOP'un hedeflediği benzer prensiplerle mahalle kooperatiflerinin yayılması amacına çok güzel bir örnek teşkil ediyor ve alternatif bir gıda üretim ve tüketimi kurmanın pek de zor olmadığını bize tekrar gösteriyor. En sevdiğimiz sözlerle yazıyı bitirip BÜKOOP'un ve La Sardineta'nın da yeni yaşlarına girmesini kutlamış olalım: Viva la Sardineta, yaşasın BÜKOOP!

Irmak Ertör



Festa Major mahalle festivalinin mekanı sokaklar

Kennedy standımıza rağbet çok!

İçinden binbir lezzet taşan, özene bezene raflarını düzenlediğimiz, gelen her kargoyla heyecanladığımız mini mini kooperatifimiz (cüssede mini işlevde iri), okulumuzun Kuzey Kampüsünün gözlerden uzak bir köşesinde, gün içinde pek değerli olan açılma saatlerini bekler.

Pek nüfuzlu Robert Koleji'nden miras, geniş bir ev olarak inşa edilmiş ve bir süredir yarı misafirhane yarı restaurant olarak çalışmakta olan Kennedy Lodge ise, Güney Kampüsün boğaz manzaralı bir köşesinde öğretim üyelerinin öğle tatilini bekler.

Bu iki mekanın buluşması ise efsane olur.

Öğle yemeği için Kennedy'ye gelen misafirler, bir bakarlar ki karşılarında koca bir masa dolusu çeşit çeşit kooperatif ürünü! Yemek sırasına girmeden meraklı bakışlar ve sorularla kooperatif masasına yaklaşırlar...

Bu dönem, hava muhalefetine uğrayana kadar, her hafta veya iki haftada bir kooperatiften balımızı, peynirimizi, çayımızı, nanemizi toplayıp Kennedy bahçesinde kooperatif masamızı açtık. İki saat boyunca gelenlerle hem sohbet ettik hem de ürünlerimizi tanıttık ve epey de satış yaptık. Üstüste tezgah açtığımız haftalarda gelen insanları alıştırmış olacağız ki daha da çok gelmemiz konusunda ısrarlar oldu. Barakanın Kuzey Kampüs'te nerede olduğu ise, en çok karşılaştığımız sorulardan birisi oldu!!

Gözlerden ırak barakamız yeni haline kavuştuktan sonra daha görünür olacak elbet ve aynı okulu paylaştığımız birçokları kooperatiften haberdar olacak, ama çoğunlukla Güney Kampüs'te olanlar ve Kuzey'e gelmeye vakit bulamayanlar için neler yapabiliriz diye konuşmayı sürdürüyoruz. Kennedy'de ufak bir köşemiz olsa, yaz-kış demeden masa açabilsek gibi fikirler...

Tabii her şeyden önce bizim gibi düşünen, tüketilenin lezzetinden keyif almanın yanı sıra, aracı olmadan, örgütlü ve güvenilir üreticiden adil gıdalara ulaşmak isteyen ve bunu sürdürebilmenin önemine vakıf olan gönüllülerimizin sayısı artsa, ve görünür olmayı hep beraber gerçekleştirebilsek keşke!

Bu aralar barakanın yenilenecek oluşunun heyecanı var. Fiziksel yapının yenilenmesiyle beraber biz de Boğaziçi Mensupları Tüketim Kooperatifi gönüllüleri olarak, neler yaptığımızı, üretici-ürün ilişkilerimizi pekiştirerek, gıdaya ve daha da önemlisi 'dayanışma'ya olan sorumluluklarımızı tekrar hatırlayıp anlatarak yenilenmeyi umduğumuz kış aylarına girdik. Bir süre Kennedy'de arz-ı endam edemeyeceğiz belki ama bizimle birlikte aynı kaygıları taşıyan herkesi barakamıza bekliyoruz.

Asya Saydam

Kennedy önü standında Berre ve Asya

ali ünüvar

Üreticilerimizden Ali Ünüvar'la Kooperatifler Üzerine Sohbet

Üretim ve tüketim kooperatifleri aynı çatı altında olabilir mi?

BÜKOOP'un kuruluş aşamasından itibaren birlikte yola çıktığımız üreticilerimizden Ali Ünüvar, kendisinden yıllardır aldığımız elma, kiraz ve erik kurularının yanı sıra, bu ürünlere bu sene eklenen nohut, kuru fasulye ve cevizi kooperatifimize kadar kendisi getiriyor. Böylelikle, hep hayalini kurduğumuz gibi üreticimizle dolaysız ilişki kurma, yüz yüze konuşma, ürünlere ilişkin gelişmeleri tartışma imkanı da buluyoruz. Üreticimizin son ziyaretinde, İstanbul ve Niğde'de epey bir süredir yürütmekte olduğu kooperatifleşme çalışmaları üzerine sohbet ettik.

Ünüvar, hem üretim hem tüketim kooperatiflerinin aynı çatı altında olabileceği bir model geliştirmeye çalışıyor. Hayal şu ki, ürünlerin yetiştirildiği Niğde yöresindeki üreticiler ve İstanbul'da birkaç mahalledeki tüketiciler aynı kooperatif çatısı altında örgütlenerek bir dayanışma ağı örmeyi deneyecek. Bu konuda epey bir çalışma yapılmış ve mesafe de alınmış. Tabii, aksilikler, zorluklar da yaşanmış bu süreçte. Örneğin, geçtiğimiz yaz başında Bahçelievler-Bağcılar-Esenyurt için düşünülen mahalle kooperatifi başvurusu heyecanla ama tam olgunlaşmadan yapılmış ve kooperatifin adında "yaşam, sanat, kültür" geçtiği için başvuru reddedilmiş! Bunun üzerine Ali Ünüvar tip sözleşme çalışmasını hızlandırıp, bu yeni modeli ilgili birimlere anlatmak için Ankara'da girişimlerde bulunmuş. Şu ana kadar epey bir aşama başarıyla geçilmiş ve bu yeni model için Bakanlıktan ön onay çıkmış. Kuruluşu gerçekleştiğinde, "Doğal Gıda Ekolojik Üretim, Tüketim ve İşletme Kooperatifi" adı altında hem Niğde'deki üreticiler hem İstanbul'daki tüketiciler örgütlenebilecek. Bu çatı altında, Bahçelievler-Avcılar-Esenyurt yöresinde Ocak 2014'te kurulacak bir mahalle kooperatifinin yanı sıra (bunun için Avcılar'da bir yer tutulmuş), bu vesileyle Kibele Kooperatifi'nin de yeniden canlandırılması ve İstanbul Anadolu yakasında da benzer bir kooperatifin kurulması amaçlanıyor (Kibele için bkz. KoopBÜlteni sayı 2, Berin Ertürk'ün yazısı).

Haziran ayından beri İstanbul'da BÜKOOP olarak davet edildiğimiz park forumlarında da (Abbasağa Parkı, Yoğurtçu Parkı, Bakırköy Çamlık Parkı, Üsküdar Doğancılar Parkı, Kuzguncuk Parkı, Tatavla Dayanışması) üretim ve tüketim kooperatifleri hakkında bilgi almak isteyen, "Mahallemizde bir tüketim kooperatifi nasıl kurabiliriz?" diye soran pek çok forum katılımcısına dilimiz döndüğünce BÜKOOP deneyimini anlatmaya çalışmıştık. Kurulacak yeni kooperatiflerin, mahallelerdeki bu tür talepler için de ilham kaynağı olacağını ümit ediyoruz. Gelişmelere ilişkin haberleri de heyecanla bekliyor ve yolları açık olsun diyoruz!

Özlem Öz ve Pınar Ertör

Berin Ertürk'ün çiftliğini ziyaret: Jade çiftliği

Berin'den ayrıldığımızda üçümüz de üretici ziyaretlerinin ne kadar önemli olduğunu düşünüyorduk ve evet biz tüketiciler eğer yarı üretici konumuna geçmezsek, küçük çiftçiliğin yok olmasına nasıl seyirci kalacağımızı bir kez daha anladık.

Kooperatifimiz kurulduğundan beri özellikle üreticilerle olan iletişim kanallarımız eksik kalmıştı, bu nedenle ikinci yıldan itibaren kooperatifimize ürün temin ettiğimiz üreticilerimizi ziyaret etmek üzere bir karar almıştık, ilk ziyaretimizi İznik'te Zeytin üretimi yapan Suna Öztürk'e yapmıştık ve özellikle Zeytin hasadının yapıldığı Kasım ayını tercih etmiştik (bkz. KoopBÜlteni, sayı 6). Yaklaşık bir 20 kişi ile yaptığımız bu ziyaret bizim ufkumuzu da açan bir şey olmuştu. Biz kentliler ürünleri alışveriş yaptığımız yerlerde ve sofralarımızda görüyoruz ama bunların ne meşakkatle üretildiğinin aslında pek farkında değiliz, özellikle küçük üreticinin, ekonomik ve sosyal olarak çektiği zorlukları hiç bilmiyoruz. Tarımın nasıl bir emek-yoğun çaba olduğundan haberimiz yok. Bu nedenle bizim soframıza gelene kadar nasıl aşamalardan geçtiğini bilmediğimiz gıdaların, üretimine de, gıda kaynaklı hastalıklar olmadıkça kulak kesilmiyoruz. Bu yabancılaşma ülkemizin geleneği olan küçük tarım işletmeciliğinin de neoliberal politikalar neticesinde yok olmasına hiçbir tepki vermememize yol açıyor. Suna Öztürk ziyaretinde bizim için en önemli tespit şu olmuştu, biz akşama kadar 20 kişi üç sepet zeytini zor toplamıştık, ama tek bir tarım işçisinin akşama kadar o üç sepet zeytini toplaması gerekiyordu ve aldığı yevmiye 40 TL idi. Anlayacağımız, tarım çok zorlu bir iş. Suna Öztürk ziyaretinden sonra üreticilerimize şöyle adamakıllı bir ziyaret gerçekleştiremedik. Evet, sütçümüz Aysun'u bir iki arkadaşımız ziyarete gitti, evet Karapürçek Kadın Derneği'ni ya da Datça'daki Sındı Köyü Kooperatifi'ni bazı arkadaşlarımız yerinde gördüler ama bu bizim kurumsal bir ziyaretimiz değil, kişisel girişimlerdi.

Bu nedenle biz ikinci ziyaret edeceğimiz üretici konusunda Berin Ertürk'ü tercih ettik. Bunun birinci sebebi, yerinin yakın olması (Sakarya) ve Berin'in bizim kooperatifimizin kuruluşunda ilk temasa geçtiğimiz Kibele Üretici Kooperatifinin kurucularından ve fikri ortaya koyan ekipten olması (Kibele için bkz. KoopBÜlteni sayı 2, Berin Ertürk'ün yazısı), aynı zamanda bizim hayata geçirmek için çabaladığımız "Katılımcı Sertifikasyon" çalışması için Üniversitede yaptığımız toplantının en aktif katılımcılarından olması (Katılımcı Sertifikasyon için bkz. KoopBÜlteni sayı 6 ve 9) ve çok değerli deneyimlerini bizimle paylaşması oldu. Uzun bir süredir kendisinden ürün alamıyorduk. Bunun en önemli sebebi, Berin'in daha çok yaş sebze üretmesi ve bizim kooperatifin de şu anda içinde bulunduğu şartlar itibarı ile yaş sebze alımına enerjisinin olmamasını gösterebiliriz. Kendisini ziyaret için birkaç sefer niyetlendik ama bazen Berin'in işleri dolayısı ile bazen de bizlerin organizasyon eksiklikleri ve hava koşulları nedeniyle ziyareti bir türlü gerçekleştiremedik. Sonunda 16 Kasım Cumartesi günü için sözleştik, daha önce gelmek isteyen arkadaşlarımızın çoğuna, o gün uymadı. 4 kişi olarak ziyaret etmeye karar verdik, fakat son anda Erdinç'in rahatsızlığı sayımızı üçe düşürdü. Doğrusu buradan Suat, Serdar ve Özlem, üç kişi olmamızdan dolayı biraz rahatsız olmuştuk ama gittiğimizde mevsim itibarı ile iyi ki böyle olmuş diye de içimizden geçirdik. Çünkü o gün mevsimin belki de en soğuk günüydü ve fiziksel olarak kalabalık bir topluluğun misafir edilebileceği hava şartları mevcut değildi. Sabah 10 gibi üniversiteden Özlem, Suat beraber çıktık, daha sonra Serdar'ı da alıp yola koyulduk, Sapanca tarafındaki yol çalışmasından dolayı saat 12 gibi Sakarya'ya ulaştık. Berin'in çiftliği Sakarya'dan Karasu'ya giderken hemen onuncu kilometrede yolun sağında çok güzel bir köy, Maksudiye Köyü; köyü ve çiftliği tabiri caizse elimizle koymuş gibi bulduk. Kendisi bizi kapıda karşıladı ve şöyle bir merhabalaştıktan sonra hemen çiftliği gezmeye başladık. Dümdüz bir ova düşünün; eğim o kadar az ki, yağışlar nedeniyle arazide biriken suyu, açık kanallarla atmaya çalışmışlar ama mümkün olmamış, son derece verimli bir arazi, yaklaşık 200 dönüm civarında, babadan kalma bir çiftlik. Toprak eskilerin deyimiyle hani "adam eksen adam biter" verimliliğinde. Gittiğimiz dönemde artık sebzelerin de son demleriydi. Anladığımız kadarıyla aşağı yukarı mevsime bağlı olarak da değişmekle birlikte arazinin 20 dönümünde sebze üretiyor, bayağı bir meyve ağacı da var. Bazı sebzelerin, örneğin biber gibi, kabak gibi ürünlerin sonuydu, maydanoz, roka gibi ürünler vardı. Şöyle bir saat falan arazide gezip dolaştıktan sonra, çay demlendi. Berin'in kendi yaptığı domates sosu, şekerkamışı pekmezi gibi ürünlerinin yanında sıcak ekmek, zeytin, peynir çay ve şahane bir acı biber (bu benim için geçerli - Suat) eşliğinde karnımızı doyurduk. Sonra Berin'in çiftlik evine geçerek sohbet ettik. Bundan sonrasını Özlem'in notlarına bırakıyoruz.

Berin araziye 2001'de gelmiş. Komşusu Kamil'in de desteğiyle tohumları çok özenle seçerek Sakarya'daki çiftlikte taze sebze üretmeye başlamış. Önümüzdeki yıllarda belki tavukçuluk ya da büyükbaş hayvancılık da yapabilir. Bir kamyonet almak ve böylelikle ürünleri İstanbul'a daha rahat ulaştırabilmek de planları arasında. Çiftlikte bir köy evi ve bir kapalı sera da var. Çiftlikte bulunan, rüzgarla çalışan küçük bir kurutma aracı oldukça ilginç. Rüzgar enerjisi 35 dereceye kadar çıkan bir sıcaklık sağlıyor bu araca. Sebzeler aracın içinde yavaş yavaş kuruyor ve zamanla örneğin pul biber haline geliyor.

Önceleri ürünlerini İstanbul haline ve pazarlara vermeye çalışmışlar, pek istedikleri gibi gitmemiş işler. Sonra benzer düşünen arkadaşlar toplanıp kooperatifleşmeyi konuşmuşlar. Ama herkes yılın belli bölümlerinde tarlasına dönmek zorunda olduğundan, bunda da zorluklar yaşamışlar. Kibele bu konuşmalar sonunda kurulmuş ama o da başında kimsenin bulunamaması nedeniyle zarar etmiş ve ürün temin etmek işinden sarf-ı nazar etmişler. Buğday Derneği'nin kurduğu ekolojik pazarlar açılınca, bunlara ürün göndermeye başlamış. Şu sıralar ise, haftalık siparişlerle paket hazırlayıp göndererek ulaşıyor, kendisinden ürün alan tüketici grubu için "titizlikle seçiyorum ve aramızda güvene

Berin'in çiftliğinde rüzgarla çalışan kurutma sistemi

dayalı bir ilişki var” diyor.

Her türlü gıdayı mevsiminde tüketmenin önemine vurgu yapıyor. Örneğin köy yumurtasında tavuklar belli bir dönem kuluçkaya yattıklarından dalgalanma olabildiğini söylüyor. Şu sıralar (sonbahar-kış) çeşit çok fazla değil; biber, pazı, ıspanak, patates, salata ve ot çeşitleri, havuç, kale, kabak çeşitleri var. İlkbaharda ürün çeşitliliği epey artıyor. Bu ürünlerden bazılarını işlenmiş olarak da almak mümkün (acılı acısız kırmızı biber püreleri, domates sosları, elma püresi, şeker kamışı pekmezi vs.)

Berin’in ürünleri organik sertifikalı ama onun organik sertifikaya karşı temkinli bir duruşu var; çok gerekli olmadığını düşünüyor. Endüstriyel tarımın da organik olabildiğini hatırlatıyor ve kendi doğal-geleneksel eğilimli üretim tarzını endüstriyel tarımın gereklerine göre tasarlanmış organik sertifika sistemine uyarlamakta zaman zaman zorlandığını belirtiyor (Örneğin, beyaz boyalı bina, metrekareye 12 tavuk vs. gibi kurallara onların arazide serbest dolaşan tavukları pek uymamış). Ama organik üretime devlet desteğinin önemli olduğunu, kredi kullanırken de avantajları olduğunu göz ardı edemeyeceğimizi de belirtiyor. Paketlemeye dayalı satış modelinde, organik sertifikaya ihtiyacın azalacağını söylüyor çünkü bu modelde, onun tercih ettiği gibi üretici tüketici arasında güvene dayalı bir ilişki örülüyor. (10-12 kg’lık bir kolide ortalama 35-40 TL değerinde sebze oluyor, kargo ücreti ise 6.5 TL.)

Berin’in yaptığı tür bir üretimin büyük ölçeğe göre avantajlarını sorduğumuzda (Berin en fazla 60 civarında paket tüketicisine ürün sağlayabileceğini söylüyor) birebir ilişkilerin, ölçek küçük olduğunda ürüne gösterilen birebir ilgi ve özenin, çalışanların yaptıkları işe yabancılaşmadan, inanarak çalışmalarının önemini vurguluyor.

Bu güzel sohbetin ardından sözünü ettiği güneş enerjisi ile sebzelerin kurutulduğu cihazı inceledik, biraz daha etrafı dolaştık, fotoğraflar çektik. Bir kez daha üretici ziyaretlerinin önemini anladık ve, bizim için en önemli konu, Berin’den deneme amaçlı olarak yaş sebze alımına geçebileceğimiz konusunda sözleştik. Kendisi bize yetiştirdiği ürünleri ve fiyatlarını bildirecek, bizler içimizde oluşan küçük bir grupla her hafta ne kadar sebze alabileceğimizi kendisine bildireceğiz. Böylece bizim için bu konunun ilk adımlarını atmış olduk. Bu konu bizim için stratejik bir değişiklik anlamına geliyor. Başara-bilirsek kooperatif için gelecek daha iyi olacak diye düşünüyoruz.

Berin’le vedalaşıp ayrıldığımızda üçümüzde de üretici ziyaretlerinin ne kadar önemli olduğu fikri vardı ve evet biz tüketiciler eğer yarı üretici konumuna geçmezsek, konvansiyonel üretimin nelere yol açtığını ve küçük çiftçiliğin yok olmasına nasıl seyirci kalacağımızı bir kez daha anladık. Bu arada belirtmeden geçmeyelim, özellikle Serdar’ın memnuniyeti ikimizden de çoktu. Özellikle yeni ürünlere geçme konusunda ekibimizin en ihtiyatlı bireyi olan Serdar’ın yaş sebze alımı için olan hevesi ve iştahı görülmeye değerdi. Artık önümüzdeki ziyaretleri planlamanın vaktidir. Haydi BÜKOOP! Yeni ziyaretlere, daha çok katılımla!

Suat Yalçın ve Özlem Öz

Berin ve Özlem küçük çiftçinin durumuna üzülürken

ceviz reçeli

Ceviz reçeli Vakıflı Köyü'nde nasıl yapılıyor?

Vakıflı Köyü Kadın Kolu ceviz reçelinin hikayesini kendi ağızlarından doğrudan aktarıyoruz.

Üreticilerimizden Antakya Vakıflı Köyü Kadın Kolunun el yapımı ürünlerinden ceviz reçelinin inceliklerini Kuhar Hanım’dan İstanbul’da dinledik; meslek sırlarını BÜKOOP ile paylaştıkları için kendilerine teşekkür ediyoruz ve ceviz reçelinin hikayesini kendi ağızlarından aşağıda doğrudan aktarıyoruz. Bir sonraki hedefimiz Vakıflı Köyü’ne bir ceviz toplama zamanı tarla ziyareti düzenlemek ve kendi cevizimizi kaynatmak. Afiyet olsun.

* Ceviz reçeli yapım dönemi: Mayıs sonu - Haziran başı
* Efendim, öncelikle cevizleri ağaçtan koparma işlemi çok hassas bir iştir. 2 gün erken koparırsanız ceviz reçel olurken çöker; 2 gün geç koparırsanız tahtalaşır.
* Biz köyümüzde cevizleri doğru zaman gelince tek tek elle koparırız. İncecik de soyarız. Soyma tüm işlemin belki de en zor ayağı. Eller olur simsiyah. Ama durun daha yeni başlıyoruz.
* Soyulmuş cevizleri fıçılarda suya koyarız. Yedi gün boyunca da her gün suyu değiştiririz.
* 1 haftanın sonunda cevizleri kirece (sönmemiş taş kirecine) yatırırız ve 24 saat kireç suyunda bekletiriz.
* Kireçten çıkarıp bolca yıkayıp haşlamaya alırız. Haşlama süresi de çok önemlidir. Çok haşlarsak yumuşar. Bir taşım kaynatıp bolca soğuk suda şoklarız.
* Bir tarafta cevizlerimizi sereriz (temiz!) bir kenara süzülsün diye.
* Öbür tarafta da şerbetini ayarlarız. Şerbete limon sıkmayı unutmayız; kaynayan şerbeti de soğumaya bırakırız.
* Soğuk şerbetin içine cevizleri dökeriz. Bütün gün cevizleri şerbetin içinde bekletiriz. Akşam da kevgirle tek tek alırız.
* Şerbeti tekrar kaynatırız. Bilin bakalım neden? Çünkü ceviz su bırakır.
* Bu işlemi en az 5-6 kez yaparız. Peki, olduğunu nasıl anlıyoruz? Ceviz artık su bırakmadığı zaman kıvama gelmiş demektir.
* İşin püf noktası ise şu; lütfen kimselere söylemeyin! Cevizleri tekrar şerbete koyuyoruz ve son kez karanfil ile kaynatıyoruz.
* Sıcak sıcak kavanozlara koyuyoruz. Kavanozları da ters kapıyoruz.
* Yukarıdaki işlem 15-16 günlük bir süreç genel olarak.
* Hiç katkı maddesi yok. Cevizlerimiz de tamamen ilaçsız olarak yetiştiriliyor.

Afiyetle yiyebilirsiniz.

Teşekkürler Vakıflı Köyü!

Ürün sorumlusu: Begüm Özkaynak

kestane balı

Borçka Karagöl'den Burhan ve Saniye Albayrak kestane balımızı üretiyorlar.

BÜKOOP'un çok beğenilen kestane balı konusunda bilmek istediğiniz her şey ve dahası...

Borçka'nın yağmurlu Temmuz ayında kestane balı üreticimiz Burhan Albayrak'ı Borçka Karagöl'ün yaylasındaki evinde ziyaret ettim. Burhan Abi ve eşi Saniye Abla keyifle içeri davet ettiler. Nefis çay eşliğinde kestane balıyla ilgili sohbete başladık ve kooperatifimize gelen bu balla ilgili bilgiler aldım.

Öncelikle arıların iki türlü bakımı varmış: güz ve bahar bakımı. Güz bakımı Eylül'ün 15'inden Kasım başına kadar sürüyor. Bu esnada zayıf arıların şeker ve kendi balından yapılan kek verilerek semirmesi hedefleniyor. Arılara ilaçlama da yapılıyor; bunun için TEMA'nın önerdiği doğal ilaçları kullanıyormuş Burhan Abi. Bahar bakımındaysa tüm arılara bakılıyor, güçsüz kalmış arılara yine semirtme işlemi uygulanıyor. Ayrıca arıların bit ve varroa'ya (arı paraziti) karşı özel bakımı yapılıyor. Nisan 15'ten sonra ilaç, besleme benzeri tüm işlemler bitiyor.

Burhan Abi kovanların içinin iki kat olduğundan bahsetti. Alt kat arıların beslenmesi, üst kat ise yaptıkları bal için. Bu iki kattaki ballar birbirine karışmıyor. Bakımlar alt katta oluyor. Nisan 15'ten sonra üst kat atılıyor ve arılar faaliyete geçiyor. İçine bal yapılması için konan halka şeklindeki ramkayı doldurarak petekleri yapıyor ve balları dolduruyor arılar. Temmuz'un 21'ine kadar kovanların yanına bile yaklaşmıyor Burhan Abi. Sonrasındaysa balın kovandan sofraya serüveninde önemli bir adım olan sağım başlıyor. Nisan ile Temmuz arasında yeni sezon balı diye bal satmaya kalkan birinin ya üçkağıtçı ya da arıcılıktan hiç anlamayan biri olduğunu söylüyor Burhan Abi gülerek.

Burhan Abi kovanları bol çiçekli yerlere koymak gerektiğini söylüyor. Resimde görülenler onun kovanları. Hemen civarda kestane, ıhlamur, ormangülü, karayemiş, şimşir, hurma, böğürtlen çiçeği gibi çeşit çeşit çiçekler var arıların faydalanabileceği.

Balla ilgili en çok sorulan sorulardan birisi kristalleşmenin kötü bir şey olup olmadığı. Şeker ve asit oranı en yüksek bal kestane balı olduğu için kristalleşme çok az olurmuş. Tabi kestane balı diye satılan ballar birçok çiçekten oluştuğu için kestane oranı daha az olan ballarda (ki Burhan Abi'nin balında da seneden seneye değişebiliyor bu oran) küçük küçük kristalleşme görülebiliyor. Eğer kaşıkla kristalleşmiş balı rahatça çıkartabiliyorsak bunun doğal kristalleşme olduğu söylenebilir. Aksi halde glikoz karışmış olma ihtimali çok yüksek. Doğal kristalleşmiş balı o şekilde yiyebilirsiniz, hiçbir zararı yok.

Balın muhafaza edilmesi ve tüketimiyle ilgili de tavsiyeleri var Burhan Abi'nin. Bal cam kavanozda saklanmalı. Ağıza sokulan kaşık tekrar bala girmemeli. Mikrop kolay ürüyor balın içinde. Ayrıca balın içine su girmemesine de dikkat etmek lazım. Bal su ile reaksiyona giriyor ve köpükleniyor. Mümkünse odun kaşık kullanılmalı. Oda sıcaklığında saklanmalı ve doğrudan güneş ışığı almamalı. Balın bir son kullanma tarihi olmaz diyor ama iyi bal zaten bir sonraki seneye kalmaz diye de ekliyor Burhan Abi.

Kestane balının bazı türlerine halk arasında "acı bal" da deniyor. Bu, tadının yoğunluğundan ve kahvaltılık olarak tüketiminin diğer ballar kadar "tatlı" olmamasından kaynaklanıyor. Zaten Burhan Abi de balının şifa niyetine, diğer gıda maddelerinden ayrı tek başına tüketilmesini öneriyor. Özellikle sıcak içeceklere karıştırmanın balın içindeki mineralleri öldürdüğünü de belirtiyor.

Kestane balının faydalarının bilimsel olarak kanıtlandığını iddia edemeyiz. Ama boğaz ve mide ağrılarına, ses kısılmalarına, astım/bronşit, bağırsak hastalıklarına iyi geldiği söylenir. En iyisi yiyelim ve görelim...

Ürün sorumlusu: Engin Ader

Burhan ve Saniye ürettikleri baldan tatlılar. (Saniye'nin tişörtü: HES'LERE HAYIR)

Bizim kestane balları bu kovanlardan geliyor.