Sayı 7 Nisan-Mayıs 2012

koopBülteni

Boğaziçi Üniversitesi Mensupları Tüketim Kooperatifi Bülteni
www.bukoop.org

bükoop'tan

Hep özlediğimiz gerçekleşiyor: ortaklarımız kooperatifimize bizzat gelip gidiyor ve yavaştan kendilerini BÜKOOP'un parçası hissediyor. Alışverişe gelenler raflardan ürünleri kendileri alıyor, listelere işaretler koyuyor ve fişlerini kesiyorlar. O günün gönüllüleriyle de iki çift laf ediyorlar.

BÜKOOP ortakalarının sayısı bu ay 175'e ulaştı. Ortaklarımızın çoğu akademik ve idari personelden; mezun ve öğrenci ortaklarımızın sayısı da artan bir eğilim gösteriyor. Yalnız ortaklarımız arasında değil, kooperatifte aktif çalışan gönüllüler arasında da, idari personelden kadın ortaklarımızın, mezun ve öğrencilerimizin sayıları artsa keşke, bunun için neler yapabiliriz diye dertlendik. Biri Boğaziçi Üniversitesi personeline diğeri öğrencilerimize yönelik iki tanışma çayı organize ettik. Çay içip sohbet ettik hep beraber, yapabileceklerimizi konuştuk. Kooperatif önüne asma çardağı kurmak gibi güzel fikirler ürettik. Çok yakında bu projemizi hayata geçiriyoruz.

Geçen ay kooperatifimizdeki ürünlere yenileri eklendi. Karlar kalktı, patatesler toplandı ve bu sipariş döneminde yeniden patates (organik) getirebiliyoruz. Yepyeni olan ürünlerimizse, Kars'tan gelen çeçil peyniri ve Maraş'tan gelen reyhan. Bu dönem ayrıca deneme amaçlı olarak Osmancık'tan az miktarda ak pirinç getirdik. Ak pirinç Osmancık civarındaki birkaç köyde yerel tohumlardan üretiliyor. Yörede yapılması planlanan HESler yüzünden yetiştiği habitat yok olma tehlikesiyle yüz yüze. Ak pirinç biraz pahalı ve pişirmesi ustalık istiyor (az ya da fazla suya tolerans göstermiyor) ama oldukça lezzetli. Nitekim kapış kapış satıldı, bitti. Yenisi geliyor.

Kooperatifimizin açık olduğu saatleri arttırabilmek istiyoruz ve geçtiğimiz ay bu konuda bazı ilerlemeler kaydettik. Öğlenleri ve akşamları kooperatifimizi açık tutabildiğimiz aralığı 15 dakikadan 25 dakikaya çıkardık. Şimdi kooperatif 13.00-13.25 ve 17.00-17.25 saatleri arası açık. Pazartesi günleri işler epey yoğun oluyor. Bu nedenle, bu aydan itibaren Pazartesi günleri açık olduğumuz aralıkları genişlettik. Pazartesileri kooperatifi 12.30-14.00 ve 16.30-17.30 arası açık tutmaya başladık.

Kooperatifimizin açık olduğu saatleri genişletebilmek, gönüllülerimizin sayısıyla doğrudan ilgili tabii. Gönüllülük planlamamızı doodle üzerinden web sayfamızdan yürütüyoruz ve tüm ortaklarımızı bu sayfadan kendilerine uygun olan günleri işaretleyerek kooperatifte gönüllü çalışmaya katılıma davet ediyoruz. Bültenimizin bu sayısında Serdar'ın kooperatifte gönüllülük konusunda yazısını bulacaksınız.

Ürün teslimatıyla ilgili geçtiğimiz aydan itibaren başlattığımız bir diğer uygulama, peynir gibi bozulabilen ürünlerin teslimatını aylık siparişlerden ayırmak oldu. Bu arada, bazı arkadaşlarımız bu konuda epey bir uzmanlık geliştirmiş olsalar da, peynir kesmek hala özel bir yetenek istiyor pek çoğumuz için. Bu gibi bozulabilen ürünler için yeni sistemimiz şöyle: ürünler elimize ulaştığında, gelip ürünleri kooperatiften alabilmeleri için bir mesajla ortaklarımızı haberdar ediyoruz.

Bir önceki bültenimizde bahsettiğimiz gibi, ortaklar ve gönüllüler dört bir yana dağılınca, yazlar gerçekten "sıcak ve kurak" ve zor geçebiliyor kooperatif için. Şu anda, mali durumumuz fena değil, sabit giderlerimizi rahat rahat karşılayabiliyoruz artık; ama gelecek yazı da planlamak gerekiyor bir yandan. Geçen yaz yaşadığımız kriz sonrası, kooperatifimizin toparlanma sürecinde pek çok gönüllünün katkısı oldu. Bu süreçte ürün gamımızın genişlemesi önemli bir hareketlilik de getirdi kooperatifimize. Hep özlediğimiz gerçekleşiyor: ortaklarımız kooperatifimize bizzat gelip gidiyor ve yavaştan BÜKOOP'un parçası hissediyor. Tam da bu nedenle, siparişlerini teslim almaya, alışverişe gelen ortaklarımız, gidip raflardan ürünlerini kendileri alsınlar, listelere işaretler koysunlar, hatta ortalık karışık değilse fişlerini de kendileri kessinler, gitmeden de o günün gönüllüleriyle gıda konusunda iki çift laf etsinler istiyoruz. Ufak şeyler belki bunlar ama bazı şeylerin sırrı da detaylarda gizli sanki.

Geçen ayın kooperatifimiz için belki de en önemli olaylarından biri, ilk stratejik toplantımızı gerçekleştirmemiz oldu. Haftalık toplantılarımızda operasyonel detaylarla ilgilenmeden olmuyordu ama bir yandan da hepimizin içimize sinen bir sonuca bir türlü varamadığımız ve bu yüzden de tekrar tekrar gündeme gelen bazı önemli konular oluyordu. O zaman dedik, haftalık toplantılar daha çok operasyonel işlerin organizyonu üzerine olsun ve ayda bir bu tür stratejik konuları enine boyuna konuşalım, iyice bir didikleyelim ve hepimizin içine sinen çözümler arayalım. Ve ilk stratejik toplantımızı geçen ay yaptık. Gündemimizin en önemli maddesi şuydu: Kooperatifimizde hangi ürünler olacak ve bu ürünler

BÜKOOP dükkanı açılışı, 26 Ekim 2010, Suat Yalçın ve Abdullah Aysu

nerelerden gelecek? Saatlerce konuştuk bunları. “Yavaş koop” felsefemiz gereği acele etmedik, konuyu iyice didikledik. Boğaziçi’nde bir kooperatif hayaliyle yola çıktığımızda, bu hayali tasarlayıp ete kemiğe büründürürken benimsediğimiz “ürünlerimizi mümkün olduğunca örgütlü küçük çiftçilerden ve üretici kooperatiflerinden temin etme” ilkemizi korumaya ve bu ilkenin uygulanabilmesini kolaylaştıracak mekanizmalar geliştirmeye karar verdik. Bu amaçla geliştirdiğimiz bir “ürün sorgu formu”muz var artık. Bu formda, ürünü kim üretmiş, nasıl üretmiş gibi konuları detaylandırmanın yanı sıra, tohumdan hasada, oradan (işlenmiş bir ürünse) hasat sonrası işlenme sürecine, ürünün tüm hikayesini de iyice bir deşiyoruz. Bu tür bir ayrıtılandırmayı koperatifimizdeki tüm ürünler için yapmayı amaçlıyoruz. Nar ekşisi ve badem için süreç tamamlandı bile, diğerleri de sırada.

Bu bilgiler, “hangi ürünleri alalım”, “kimlerden alalım” gibi kritik kararlarımıza rehberlik etmenin yanı sıra bir amaca daha hizmet edecek. Böylece, kooperatifimizdeki ürünler için “katılımcı sertifikasyon” hedefine yönelik bilgi devşirme sürecini de başlatmış oluyoruz. Bir örnek vermek gerekirse, kooperatifimize gelen nar ekşisi, atadan kalma fidelerle elde edilen ağaçlardan toplanan narların hiçbir katkı maddesi kullanılmadan geleneksel yöntemlerle yerel bir kooperatifin kadın kolları tarafından işlenmesiyle üretiliyor ve bu oldukça ideal durum “bilge köylü tarımı” olarak sınıflandırılıyor. Diğer olası üretim biçimleri ve sınıflandırma için www.bukoop.org sayfamızda ayrıntılı bilgi mevcut.

Katılımcı sertifikasyon sistemi de zaten, esas olarak “tüketicinin adil ve bilge köylü tarımıyla üretilmiş ürünleri üreticiden düzenli olarak alması” ilkesi üzerine inşa ediliyor. Bu sistemde üretici kendisini örgütü (kooperatif/sendika) aracılığıyla denetliyor. Bu durumda bize düşen, kooperatifimize getirdiğimiz ürünlerin her biriyle tek tek ilgilenmek ve böylelikle küçük çiftçiyi adil, sağlıklı ve temiz gıda üretimine teşvik etmek. Tohum İzi'nden Olcay ve Nejat'ın Katılımcı Sertifikasyona ilişkin hazırladığı kapsamlı bir yazıyı ilerki sayfalarda bulacaksınız

Stratejik toplantımızda, iç işleyişimizi konuşmaya zamanımız kalmadı. Böyle olunca, bir sonraki toplantının gündemi bu konu oldu. İç işleyişimizin organizasyonu konusu, şüphesiz yalnızca “iş bölümü”yle sınırlı bir şey değil. Kooperatifin işleyişinde dayanışma ruhunun yerleşmesi için de özel çaba harcamamız gerekiyor. “Her köye bir şirket ya da bir kooperatif kuracağız, yerel ürünleri öyle pazarlayacağız” mottosuyla, “kooperatif” sözcüğünün içini boşaltma ve sulandırma girişimlerinin başladığı bu günlerde, bu konunun önemi daha da ortaya çıkmış durumda. Kooperatif yalnızca ekonomik işleyişi organize eden bir örgüt değil, bunun çok ötesinde işlevi olan bir kurum. BÜKOOP'un nasıl bir ekonomik örgütlenmenin temsilcisi olduğunu Ali Kerem ayrıntısıyla yazdı. İlerki sayfalarda bu yazıyı da okuyacaksınız.

İç işleyişimizi planlama sürecinde, eski yeni tüm “bükoop”çuların kendilerini kooperatifin bir parçası hissetmelerini sağlamak bir yana, kooperatifte dayanışma ruhunun yerleşmesi ve kurduğumuz örgütsel yapının geliştirilmesi ve devamlılığı için de kafa yormamız gerekiyor. Ve bunun için de kooperatifin işleyişini kişilere bağımlı olmaktan kurtarıp, bir sistem oturtmaya çalışıyoruz. Birinci nesilden ikinciye geçiş bir şekilde başarılsa bile, diğer nesillere geçişin de mümkün kılınması gerek. Bunun kolay olmadığını araştırmalar bize söylüyor. Böyle kazalarla karşılaşmamak için gerekli önlemleri almak hepimizin görevi. Ve yapmak istediğimiz tam da bu.

Yaşasın BÜKOOP!

Özlem

HABERLER

№1 BÜKOOP Tanışma Çayı - 15 Mart Perşembe günü BÜKOOP’ta tanışma çayı düzenlendi. Tanışma çayımızı hem idari/akademik personelin hem de öğrencilerin programlarına uydurabilmek için 12:30 ve 17:30 olmak üzere iki ayrı saatte gerçekleştirdik. Öğlen kısmına gelebilenler kendi yaptığımız sütlaçların yanında çaylarını yudumlarken akşam da kooperatifin eski kaşarı ile çay-simit eşliğinde sohbetler edildi, yeni gelenlere kooperatif süreci ve amaçlananlar aktarılmaya çalışıldı. Çaya gelenlerle BÜKOOP’a nasıl destek verebileceklerini de konuştuk. Hem aramıza katılanlar, hem de ilerleyen haftalarda gönüllülük yapmak isteyenler olması bizleri sevindirdi.

№2 17 Nisan Uluslararası Çiftçi Mücadele Günü etkinliği - 17 Nisan’da 13:00-16:00 saatleri arasında Güney kampüs İbrahim Bodur salonunda gıda egemenliğini konuşmak ve kutlamak amacıyla Tohum İzi Derneği, Çiftçi-Sen ve BÜKOOP, birlikte bir etkinlik düzenliyoruz. Çiftçi-Sen’den Abdullah Aysu’yu, BÜKOOP’a gıda sağlayan üreticilerden Suna Öztürk ve Bedros Kehyeoğlu’nu davet ettik. Söyleşilerin ardından Nyeleni Avrupa Gıda Egemenliği Forumu’na dair bir film gösterilecek. Tüm gıda dostları davetlidir.

№3 "Ortaklararası Fikir Devşirme Toplantısı" - 8 Mayıs tarihinde tüm ortaklarımızla BÜKOOP’u, amaçlarımızı ve gelişmeleri sohbet ortamında konuşup tartışabileceğimiz, BÜKOOP’un geleceğine dair fikir üretebileceğimiz bir toplantı gerçekleştireceğiz. Tüm BÜKOOP ortakları ve Boğaziçi mensuplarının katılımını ve fikirlerini çok önemsiyoruz. Toplantı yeri ve saatini e-posta aracılığıyla duyuracağız.

№4 BÜKOOP’a Ziyaret - Çevre Koleji’nden BÜKOOP’u duyup merak eden bir grup öğrenci, şubat ayı içinde kooperatifimizi ziyaret etti. BÜKOOP üyeleri Ali Kerem Saysel, Neş'e Bilgin, Ekin Kurtiç ve Irmak Ertör onlara kooperatifimizi anlattı, ürünlerimizden ikram etti ve öğrencilerin sorularını yanıtladı. Öğrenciler bu gezide öğrendiklerini derleyip okul dergilerinde BÜKOOP hakkında bir yazı yayınladılar.

koop@boun'a gelen e-postalardan:

kamil:
Merhaba. BÜKOOP nefis bir yer oldu. Emeği geçenlerin eline sağlık. Bence daha çok ürün satılmalı. Dayım balcıdır. Balları BÜKOOP'a çok yakışacak. Fiyatta anlaşırız.

bükoop:
Selam Kamil. İyi düşüncelerin için teşekkürler. Çalıştığımız üreticiler örgütlü olan ya da bilge köylü tarımı yapan küçük üreticiler. Dayının üretiminin içeriğini ve niteliğini öğrenmek isteriz. BÜKOOP'a uğrayıp bir Ürün Sorgu Formu alıp dayına doldurtarak başlayabilirsin. Elimizdeki diğer bal üreticilerimiz ve adaylarımızla karşılaştırır ve bakarsın dayından bal almaya başlarız. Kooperatifin bal sorumlusu olmak ister misin?

ipek:
Haberinizi gazeteden okudum. Bilge köylü tarımı filan boş şeyler bunlar. Ülkemizin çok daha önemli sorunları var!

bükoop:
İpekcim, valla yazdıklarını okuyunca biz de öyle düşündük.

№5 İzmir-Tire Süt Kooperatifi - İzmir Büyükşehir Belediyesi tarafından 2005'ten beri başarıyla yürütülen okul sütü projesinin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı ve Milli Eğitim Bakanlığı yönetiminde ülkeye yayılması kararı verildi. Bakanlar Kurulu kararı 25 Mart 2012 tarihli Resmi Gazetede yayınlandı. Kararın amacı öğrencilerde dengeli beslenmenin ve süt üretiminde istikrarın sağlanması olarak belirtildi. Bu uygulamanın önemli boyutu ise İzmir Büyükşehir Belediyesi'nin dağıttığı sütleri Tire Süt Kooperatifi'nden alması. Böylelikle İzmir'de süt tekellerinin etkisi bir ölçüde sınırlandırılabilmiş. İzmir deneyimi süt üreticisi köylülerin de bu uygulamadan yararlandığını göstermekte.

№6 BÜKOOP'ta Yeni Ürünler - Kooperatifimize son iki ay içinde reyhan, ak çeltik pirinci, patlıcan reçeli, gibi yeni ürünler gelmeye başladı. Ürün gamımız giderek büyüyor. Mart ayının ağır sıklet (yarım kilo ve üstü) satış şampiyonu 50 adet yarım kiloluk paketiyle Kars kaşarı, tüy sıklet satış şampiyonu ise 100 gramlık paketlerinden 34 tane satılan elma kurusu oldu.

№7 BÜKOOP internet sayfası - Kooperatifin internet sayfasında Kıraat bölümünde BÜKOOP ile ilgili gazete haberlerini ve söyleşileri, uğraşlarımızla ilgili çeşitli yazıları ve koopBülteni'nin eski sayılarını bulabilirsiniz.

BÜKOOP'ta gönüllülük

BÜKOOP'ta hem gönüllü sayısı hem de iş yükü artıyor. Daha çok gönüllü daha çok etkinlik ve kişi başına daha az emek demek. Peki BÜKOOP'a destek olmak için ne yapabilirsiniz? Bu o kadar zor değil. İrili ufaklı birçok iş var.

Son bir yılda BÜKOOP'un hem ürün sayısı hem de üye sayısı önemli ölçüde arttı. Kooperatifin sürdürülebilir olması ve de kooperatif ruhunun yaşaması için artan iş yükünü daha çok kişinin paylaşması gerekiyor. Gönüllülerimizin yaptığı bu işleri kısaca bir özetleyeyim dedim ama alt alta yazınca uzunca bir liste çıktı.

En temel gönüllü işi, öğlenleri ve akşamüstleri kooperatif odasını 25 dakikalığına satış ve sipariş teslimi için açmak. Çok ama çok önemli çünkü odanın açık olması, kooperatifin yaşaması demek. Diğer gönüllülerle ve odaya gelen üyelerle tanışmak ve kooperatifteki ürünleri tanımak için de bire bir. Yazarkasanın nakit-onay tuşuna basıldığında fişin çıkmasının ve çekmecenin bozuk para sesleriyle otomatik olarak açılmasının verdiği keyif de cabası. Eğer daha önce yapmadıysanız, çekinmenize gerek yok, çünkü sizinle birlikte tecrübeli biri daha odada olacak. Oda gönüllüsü olmak için www.bukoop.org'daki bağlantıyı tıklayarak gönüllülük tablosunu doldurabilir ya da kooperatif odasındaki tabloya (girişteki buzdolabının yan tarafında) isminizi yazabilirsiniz. Ayda bir kere 25 dakika oda gönüllülüğü yapmanız BÜKOOP'a çok büyük katkı sağlayacaktır.

Ürünlerin odada satışa sunulması aslında uzunca bir zincirin son halkası. Pirinç, un, bulgur, fasulye, nohut, badem şekeri gibi birçok ürün toptan geliyor. Paketleme şenliklerinde bu ürünleri uygun gramajlarda paketleyip üstlerine BÜKOOP etiketi yapıştırıyoruz. Eğer bir kilo pirinci çuvaldan tek seferde göz kararı alırım ya da çok güzel peynir keserim diyorsanız, bir sonraki şenliğimize bekleriz. İnternet sayfamız üzerinden verdiğiniz siparişler ise ayda bir yapılan poşetleme şenliklerinde torbalara yerleştiriliyor.

Üreticilerimiz ile ilişkiler yine gönüllülerimiz tarafından yürütülüyor. Üreticiye sipariş vermek, gelen ürünleri karşılayıp raflara yerleştirmek, odadaki ürün miktarını takip etmek, üyelerimizin şikayetlerini üreticiye iletip çözümleri uygulamak düzenli olarak yapılan işler.

BÜKOOP'un olmazsa olmazlarından biri de ürünlerin üretim süreci hakkında detaylı bilgiye sahip olmak. Katılımcı sertifikasyona uzanan yolda bu bilgiler ürün sorumluları tarafından toplanıyor. Siz de üzerinize bir ürün alıp, üreticisiyle bağlantıya geçip üretim süreci hakkında bilginizi arttırabilir ve diğer üyelerle paylaşabilirsiniz. Hatta üretimi yerinde görüp, bilgileri birinci elden alıp, bir üretici ziyareti gezisi organize edebilirsiniz.

BÜKOOP'ta stok ve satış takip sistemleri kullanmaya çalışıyoruz. Ayrıca ağır bir muhasebe yükü var. Profesyonel muhasebecimize iletilmesi gereken verinin toplanması ve düzenlenmesi konusunda bilgisayar ya da muhasebe işlerinde teknik destek vermek isterseniz biz hiç hayır der miyiz?

BÜKOOP'un kapısı her zaman herkese sonuna kadar açık. Gönüllülük yapmak, katkıda bulunmak için kooperatife ortak olmanız gerekmiyor. Düzenli olarak gönüllülük yapmaya söz vermeniz de şart değil. Ara sıra yapacağınız çok ufak bir iş bile BÜKOOP'a hatırı sayılır bir katkı sağlayacaktır. Eğer daha fazla sorumluluk almak istiyorsanız, süreci daha detaylı olarak öğrenebileceğiniz haftalık toplantılarımıza gelebilirsiniz. Toplantılar bu dönem Cuma günleri akşamüstü yapılıyor.

BÜKOOP odasında görüşmek üzere!

Serdar

Gönüllülüğe giriş

Küçük küçük başlayabilirsiniz:

- BÜKOOP tam olarak ne yapıyor? İnternet sayfamızı ve bültenlerimizi okuyun. Şimdi yaptığınız gibi.
- Sayfaya üye olun. Böylece ilan ve duyuruları alır, BÜKOOP'u izleyebilirsiniz.
- Çevrenizdekilere BÜKOOP'u anlatın.
- BÜKOOP'a gelirken satışlarda kullanılmak üzere naylon ve kağıt torba getirin.
- Birkaç haftada bir BÜKOOP dükkanında nöbet tutmak için ana sayfamızdaki Doodle bağlantısını izleyin ve oradaki listede uygun olduğunuz bir dilime adınızı yazın; o saatte nöbetinizi tutmak için BÜKOOP'a gelin. Sakın nöbetinizi unutmayın. Yoksa BÜKOOP kapalı kalır!
- BÜKOOP'tan birkaç bülten alın. Kampüsün bazı yerlerine bülten için yerleştirilmiş boş kutulara bülten koyun. Bu kutular şuralarda var: Kuzey NH çatı lokanta, NH kantin, Kuzey yemekhane, Güney orta kantin, Güney yemekhane.
- Bülten kutularında ilgisiz kağıtlar ve çöp varsa temizleyin.
- BÜKOOP'a ortak olun.
- Her Cuma BÜKOOP gönüllüleri toplantı yapıyor. Katılın.
- Ürün paketleme ve dükkan temizleme şenlikleri var; katılın, yardım edin.
- BÜKOOP ruhuna paralel fikir üretin. Paylaşın.

Katılımcı ekonomik model olarak BÜKOOP

BÜKOOP'un işçi-tüketici konseyleri, gayret ve fedakarlığa bağlı ödüllendirme, işlerin dengeli bir şekilde bölüşülmesi, katılımcı planlama gibi mekanizmalarını tartışarak, kendisini katılımcı bir ekonomik model olarak ifade edebileceğini düşünüyorum.

"Kooperatif" sözcük anlamıyla, hizmetlerinden yararlanan insanlar tarafından mülk edinilmiş, ve onların yararına çalıştırılan iktisadi girişimleri tanımlıyor. Fiil kökü ise ortak bir amaç doğrultusunda, gönüllülük temelinde, işbirliği içerisinde hareket etmek anlamına geliyor. Türkiye'de 1163 sayılı Kooperatifler Yasası'na göre bir işletme kurduğumuzda, "kooperatifin" mantığına ve ruhuna uygun bir yapı tesis etmiş olmuyoruz. Esas olarak, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın denetimine açık, çok ortaklı bir işletme kurmuş oluyoruz. Bu yapının kooperatifin mantığına ve ruhuna uygun bir şekilde işletilmesi ise o yapıyı kuran ve yöneten insanlar arasında paylaşılan hakim anlayışa bağlı. İşleyiş ilekelerinin sürekli tartışılıp pratik içinde test edilmediği koşullarda BÜKOOP tarzı yapıların sadece ortaklarının, daha kötüsü ortaklar içerisinde idareci bir grubun çıkarını gözeten sıradan işletmelere dönüşmesi hiç zor değil. Ülkemizde kooperatiflerin tarihi olumsuz örnekler açısından oldukça zengindir ve bu tür sorunlara karşı ancak yapısal önlemlerle mücadele edilebilir.

Bunları cesaretle söyleyebilmemin nedeni, 2009 Aralık ayında BÜKOOP'un kuruluşundan beri yapının içerisinde yer alan insanlar olarak, kooperatif mantığı ve ruhu hakkında ciddi bir hassasiyet taşıyor olmamızdır. 1163 sayılı yasaya göre kurulan bir işletme olarak BÜKOOP, kooperatif mantığı ve ruhuyla çalışan bir yapı olarak BÜKOOP'a imkan sağladığı ölçüde ve bunun için önemlidir. BÜKOOP kuruluş deklarasyonu, amacı ve ilkeleri www.bukoop.org sitesinde mevcut. Bunlara hızlı bir şekilde göz attığımızda, yapının sadece kendi ortaklarının maddi iyiliği için kurulmadığı, gıdanın üretimi, dağıtımı ve tüketimine dair toplumsal bir misyon taşıdığı görülebilir. BÜKOOP'un idareci-akademisyen üniversite vatandaşları tarafından kurulmuş olması, gerektiği noktada avangard fikirlere sahip öğrencilerin enerjisiyle buluşabilmesi, onun doğru olanı yavaş da olsa arayarak bulan deneysel bir yapı olarak şekillenmesine imkan vermektedir. Diğer bir deyişle BÜKOOP, üniversite var olduğu için vardır.

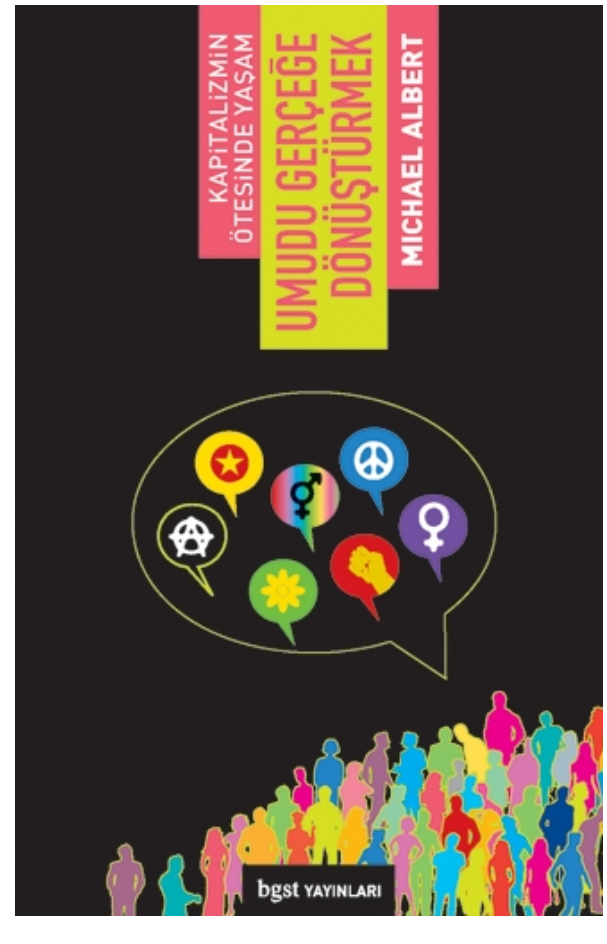
BÜKOOP'un kurulduğu ilk iki yıl içerisindeki pratik işleyişini koopBülteni'nin 3. sayısında anlatmıştım (bültenler web sitemizde mevcuttur). Mayıs 2011 tarihli ikinci genel kurulun ardından yapı içerisinde çalışan arkadaşların çoğalması ve çeşitlenmesiyle birlikte pratik işleyişimiz de zenginleşti ve çeşitlendi. Bugün BÜKOOP, kendi ayakları üzerinde duran ve bundan böyle hem içerik hem de üreteceği toplumsal etki açısından çok daha kapsamlı faaliyetler üretebilecek bir yapıya doğru dönüşmektedir. Aşağıdaki paragraflarda BÜKOOP'un bu potansiyeli hakkındaki görüş ve önerilerimi paylaşacağım. Katılımcı bir ekonomik model olarak BÜKOOP'un nasıl şekillenebileceğini anlatacağım ve bunu yaparken Amerikalı aktivist, radikal yazar Michael Albert'ın "Katılımcı Ekonomi" prensiplerinden yararlanacağım.

Albert, kapitalizm ötesi bir ekonomik vizyon olarak ileri sürdüğü "Katılımcı Ekonomi"nin temel kurumlarını tartışırken "işçi-tüketici konseylerinden" yola çıkar. BÜKOOP'ta iki yıldır, tüm ortaklara açık sistematik bir toplantı düzeni içerisinde ürünler hakkındaki ilkelerimizi tartışıyoruz. Bu ilkeler web sayfamızda mevcut ve her zaman geliştirilmeye açık. Hangi üründen ne kadar, nereden, nasıl talep edeceğimize karar veriyoruz. Bunun tipik bir "tüketici konseyi" faaliyeti olduğunu düşünüyorum. BÜKOOP kanalıyla edinilen ürünler çeşitlendikçe ve BÜKOOP, artan sayıda ortağın mutfak ihtiyacının çok daha büyük bir bölümünü karşılamaya başladıkça "tüketici konseyi" işlevi çok daha belirgin bir nitelik kazanacaktır.

Albert, "Katılımcı Ekonomi"nin ikinci temel kurumu olarak, özel mülkten veya bilgi-beceri tekelinden kaynaklanan maddi ödüllendirme mekanizmalarına alternatif olan "gayret ve fedakarlığa" bağlı ödüllendirmeyi önerir. BÜKOOP, ortaklarına kar payları bırakacak bir işletme hedefine sahip değil. Ayrıca, şimdiye kadar olduğu şekilde, ortakların ve BÜKOOP dostlarının gönüllü enerjisi yeterli olduğu müddetçe ücretli bir çalışma biçimi de gündemde değil. Fakat iş yükü/emek dengesinin gelecekte iş yükü lehine bozulması durumunda, harcanacak emek ve çabanın niteliğine bağlı olarak, ücretli/ödüllü çalışma biçimleri de gündeme gelebilir. Bunun kooperatif ruhunu zaafiyete uğratacağını düşünmüyorum. Aksine, ihtiyacı olan insanlara anlamlı bir katkı da sağlayabilir.

Albert, üçüncü temel kurum olarak "dengeli iş bileşenlerinden" söz eder. Kısacası, bir yapı içerisinde yönetsel işlerle tekdüze, yıpratıcı işlerin, o yapıdaki çalışan insanlar arasında dengeli bir şekilde bölüşülmesi gerektiğini söyler. BÜKOOP, bu tarz dengeli çalışmanın ilginç örneklerinden birisi oldu. Halihazırda, ürün karşılama, paketleme, satış; üreticilerin, stokların, hesapların takibi gibi işler akademik ve idari personelden insanlar ve öğrenciler arasında bölüşülüyor. Tabii, bunun daha yakından analiz edilmesi ve görünen dengesizliklerin giderilmesi için sürekli önlem alınması gerekiyor. Daha fazla gönüllü çalışan kazanmak yönündeki çalışmalar bu anlamda çok değerli, çünkü işlerin dengeli dağılımını kolaylaştırıcı bir işlev görüyor. Özetle: Neyse ki BÜKOOP, akademisyenler tarafından "idare edilen", idari personel ve öğrenciler tarafından "koşturulan" bir yapı değil. Fakat yine de, aman dikkat!

Son olarak, Albert'in vazgeçilmez bir kurum olarak önerdiği "katılımcı planlamayı" ele alalım. Albert, mal ve hizmet tahsisatının "piyasa" mekanizmalarına tabi gerçekleştiği koşullarda diğer tüm kazanımların zamanla erozyona uğrayacağını iddia ediyor. Sanırım bu noktada BÜKOOP için "zurnanın zırt dediği



yere” geliyoruz. Web sayfamızda amaçlarımızı okuduğumuzda, “... gıdayı erişilebilir kılmak”, “... işbirliği inşa etmek”, “... piyasa koşullarının cenderesinde kurtarmak”, “... örgütlülüğe destek vermek” ve “... katılımcı sertifika modelleri inşa etmek” gibi çok önemli ifadeler görüyoruz. Albert, kapitalist piyasalara alternatif “katılımcı planlamanın” burada saymayacağım bir takım nedenlerle, çevresel açıdan sakıncalı malların aşırı üretimini, çevresel açıdan olumlu malların yetersiz üretimini engelleyeceğini söylüyor. Üretici ve tüketicilerin karşılıklı müzakere içerisinde neyin ne kadar ve nasıl üretilmesi gerektiğine karar verdikleri bir mekanizma olarak “katılımcı planlamayı” öneriyor.

BÜKOOP olarak, yukarıda kısaca özetlediğim amaçlara sahip olsak da, bugüne kadar kuruluşumuzla ilgili problemlere odaklandığımız için, “katılımcı planlama” prensibi etrafında yürütebileceğimiz çalışmalara yeterince ağırlık vermedik. Fakat hemen yakın gelecekte, kooperatif yapısına yeni katılımlarla birlikte bu alanda örnek çalışmalar yapabileceğimizi düşünüyorum. Üreticilerimizle ilişkilerimizi düzenli ziyaretlerle çok daha sıkılaştırabilir, onların hem sosyal hem de çevresel üretim koşullarını çok daha yakından tanıyabiliriz. Kendi senelik tüketim taleplerimizi tespit ederek, karşılıklı müzakere edilecek kriterler etrafında, her ürün çeşidi ve üretici için yeterince erken, senelik talep-arz anlaşmaları yapabiliriz. Bu anlaşmalar şimdiye kadar olduğu şekilde karşılıklı, sözlü güven ve taahhüt ilişkisi içerisinde yürüyebilir fakat üreticilerin hem daha yakından denetlenebileceği, hem de uzun vadede önünü daha rahat görebileceği bir düzenlemeye kavuşabilir. Küçük üreticinin piyasa mekanizmasından kurtulmasına yardımcı olabilir. Bu aynı zamanda tüketiciler olarak bizlerin de üreticiler tarafından, taahhütlerimiz temelinde denetlenmemiz anlamına gelecektir.

BÜKOOP’un “tüketici konseyi”, “gayret ve fedakarlığa bağlı ödüllendirme”, “dengeli iş bileşenleri” ve “katılımcı planlama” mekanizmalarını tartışarak, kendisini katılımcı bir ekonomik model olarak ifade edebileceğini düşünüyorum. Bugüne dek katılım, gönüllülük, kooperatif ruhu, katılımcı sertifikasyon vb. konularda gösterilen hassasiyet katılımcı ekonomik modelle örtüşüyor. “Katılımcı planlama” ilkeleri, gıda egemenliği çevrelerinde “katılımcı sertifikasyon” olarak adlandırılan prensibin gerçekleştirilebileceği bir çerçeve sunuyor.
Katılımcı bir ekonomik model olarak kendi iç meselelerini çözümleyebildiği ölçüde yakın gelecekte BÜKOOP’un, katılımcı planlama ve katılımcı sertifikasyon alanında çok daha etkin olabileceğini, düzenleyeceği seminer, toplantı, gezi vb. etkinlikler aracılığıyla bu söylemin taşıyıcısı olabileceğini düşünüyorum.

Ali Kerem

Michael Albert

Michael Albert, ABD merkezli muhalif iletişim ve sosyal paylaşım ağı ZCommunications'ın kurucusu ve koordinatörüdür. Halen, Uluslararası Katılımcı Toplum Örgütü'nün inşası için çalışmalar yürütmektedir. Katılımcı Toplum ilkelerini benimseyen ve bu yönde çalışmayı taahhüt eden birey, kurum ve kuruluşların bu çalışmanın bir parçası olması mümkündür. Bakınız:

www.zcommunications.org
www.zcommunications.org/znet

Michael Albert'in Aralık 2007'de, Katılımcı Ekonomi'nin temellerini tartıştığı İstanbul konferansının Türkçe metnine, Boğaziçi Gösteri Sanatları Topluluğu (BGST) web sitesinde, aşağıdaki adresten ulaşabilirsiniz.

www.bgst.org/keab/ma20080420.asp

Michael Albert'in Türkiye'de yayımlanan son kitabı Umudu Gerçeğe Dönüştürmek hakkında bilgi almak için:

www.bgst.org/bgst/yayin/umudugercegedonusturmek.asp

Kuşadası Kirazlı köyünden yazılı karpuz çekirdeği. Bu karpuz kurak bölgeye uyum sağlayarak kurak iklimde yetişiyor. Su istemiyor. Çekirdeklerin sahibi o köyden yaşlı bir çiftçi; bölgede bu türü yetiştiren artık tek kişi.

Katılımcı Sertifikasyona doğru

Organik tarım bir konfeksiyon mağazasından parayla elbise almaksa eğer, katılımcı sertifikasyon herkesin terzi olup imece usulü ortak bir elbise dikmesidir. Hiç bir elbise bir diğerinin aynısı olmayacağı gibi, ortaya çıkan görüntü de asla ödün verilmeyecek bir karnaval görüntüsüdür artık.

BÜKOOP sadece alışveriş yaptığımız bir yer değil de, ulaşmaya çalıştığımız bir bütünün önemli bir ayağıysa eğer, bu bütünü kurgularken düşündüğümüz en önemli adımlardan birisi de bu projenin sahip olduğu katılımcı sertifikasyon vizyonuydu. Kooperatif fikri ilk ortaya çıkıp da, kooperatifin kuruluşunda bu hayale katkı koyanlarla beraber nasıl yaparız, buradan nereye gidebiliriz diye düşünürken sürekli olarak göz önünde tuttuğumuz nokta, kooperatif sağlam bir işleyişe kavuştuktan sonra katılımcı sertifikasyon uygulamalarını devreye sokmaktı.

Peki neyin nesidir bu katılımcı sertifikasyon? Katılımcı sertifikasyon aslında hem çok yeni hem de çok bildik bir uygulama. Temelleri organik tarım hareketinin ilk çıkışına dayanıyor. Bugünkü varlığı da organik hareketten, ve organik hareketin bugün geldiği noktadan alınan derslere.

Bilindiği gibi organik hareket, endüstriyel tarımın yaygınlaşması sonrası gitgide artan oranlarda sentetik kimyasalların kullanılmasına tepki olarak ortaya çıkmıştı. Başta Almanya, İngiltere ve A.B.D. olmak üzere çeşitli ülkelerde daha sağlıklı gıda tüketmek isteyenlerle, toprağını ve çevreyi kirletmeden doğal yöntemlerle üretim yapmak isteyen çiftçiler, kaygılarının ortaklaştığı noktada, bu taleplerini gerçekleştirecek yöntemlere kafa yormaya başlarlar ve sonucunda organik tarım, ve bu üretim biçiminin ve denetleme mekanizmalarının kriterlerini oluşturan organik sertifikasyon sistemi doğar. 1972 yılında da farklı ülkelerde organik tarım uygulamalarını devreye sokan örgütler bir araya gelerek Uluslararası Organik Tarım Hareketleri Federasyonu / International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM)'nu oluştururlar.

Aradan geçen 40 yılda organik hareket kendi başarısının kurbanı olur: Başarılı uygulamaları ve geniş kitlelerce kabulü sonucunda gitgide yaygınlaşan organik hareket, ana akımca da benimsenir ve hakim tarım-gıda zincirinin bir halkası haline gelir. Üreticilerle tüketicilerin doğrudan iş ve güç birliği yaparak oluşturdukları bu sistem artık, büyük şirketlerin ve devletlerin dahil olduğu, küçük üreticileri ve alt sınıfları üst sınıf harici tüm sınıfları dışarıda bırakmaya başlayan, son derece bürokratik ve teknik bir uygulama haline dönüşür.

İşte katılımcı sertifikasyon tam da bu noktada devreye girer. Organik hareketin bu sebeplerle yaşadığı başarısızlık katılımcı sertifikasyona hem ders olur, hem de bir anlamda ilham verir. Katılımcı sertifikasyonda da amaç sentetik kimyasallardan uzak, çevreyi kirletmeyen tarımsal uygulamaları temel almaktır. Bu sistemin yerel ve doğrudan, aracısız bir pazar yaratma konusuna odaklanmış olması sayesinde aynı bölgede yaşayanların dayanışması, birlik oluşturması, çevrenin koruması ve yerel ekonomiler yaratılması mümkün olur. Ancak iş bu kadarla kalmaz. Gıdanın, temelde üretenlerle tüketenleri –ki onlar artık yardımcı üreticidirler- bir araya getiren bir buluşma noktası olma özelliği katılımcı sertifikasyonun mihenk taşını oluşturur.

Katılımcı Sertifikasyon Sistemleri pek çok farklı ülkede pek çok farklı biçimde uygulanmakta. Ancak bu sistemlerin üçüncü taraflarca verilen sertifika sistemleriyle ortak olduğu bir nokta var: ekolojik ürün arayan tüketicilere güvenilir ürün sağlayabiliyorlar. Aralarındaki farksa çok büyük: 'yaklaşım'. Adından da anlaşılacağı üzere, katılımcı sertifikasyon sisteminde çiftçilerin ve hatta tüketicilerin bu sisteme doğrudan katılmaları sadece teşvik edilmez, talep de edilir. Tabii bu katılım tarafları güçlendirmenin yanında onlara büyük bir sorumluluk da yükler. Bu sorumluluk bu sistem içinde olan tüm tarafların üretim hakkında detaylı bilgi sahibi olmasını gerektirir.

Tıpkı BÜKOOP'ta Ocak ayında başlayan uygulama gibi. BÜKOOP'ta her ürüne bir sorumlu belirlendi. Kooperatifteki ürünlerin detaylı bilgilerini üreticilerle yüzyüze, doğrudan ilişki kurarak devşirmek, üreticilerin ürettiklerine dair beyanlarını almak amaçlandı. Suna Hanımın çiftliği ziyaret edildi (koopBÜlteni, sayı 6). Burada hem BÜKOOP'a ürün veren üreticimizle tanışıldı, hem de üreticinin üretim ve yaşam koşullarına tanık olundu. Ayrıca nar ekşisi, pirinç, badem ayrıntılarıyla incelendi.

Katılımcı Sertifikasyon sistemine geçildiğinde tüm taraflarca ortak olarak belirlenmiş kriterler çerçevesinde sertifikasyon işlemi bürokratik açıdan çok daha zahmetsiz gerçekleşir. Ayrıca organik tarımda olduğu gibi kontrol, denetim ve işleyiş mekanizmaları üçüncü parti aracıların teknokratik uzmanlıklarına bırakılmaz. Karar verme mekanizmaları, sürecin içerisinde yer alan tüm kitlelerce ortak oluşturulur. İşte katılımcılık ilkesi burada vücut bulur.

Bu yaklaşım otomatik olarak organik gıdalarda söz konusu olan merkezi standardizasyonun, yerini yerellerde şekillenen çoğulcu yapılara bırakması sonucunu doğurur. Katılımcı sertifikasyonda artık yatay örgütlenme söz konusudur. Her katılımcı sertifikasyon deneyimi, içinde bulunduğu yerelin öznel koşulları, gereksinimleri, sosyokültürel ve tarihsel donanımlarınca şekillenir. Katılımcı sertifikasyonu önemli kılan noktalardan biri de çiftçiye ve çiftçinin ürettiği ürüne güven duyulmasıdır. Katılımcı Sertifikasyonun tam merkezinde yer alan bu güven duygusu üreticilerin ve tüketicilerin kendi bilinçleriyle ortak bir görüş oluşturarak programın temel prensiplerini oluşturmalarını sağlar. İlişkilerdeki, işleyişteki şeffaflık sayesinde ise herkes sertifikalandırma sürecindeki karar alma mekanizmalarını izleyebilir, katılabilir. Örneğin bir çiftçinin ürünleri için neden sertifika alamadığı da tüm açıklığıyla bilinir.

Organik tarım bir konfeksiyon mağazasından parayla elbise almaksa eğer, katılımcı sertifikasyon herkesin terzi olup imece usulü ortak bir elbise dikmesidir. Hiç bir elbise bir diğerinin aynısı olmayacağı gibi, ortaya çıkan görüntü de asla ödün verilmeyecek bir karnaval görüntüsüdür artık.

Olcay - Nejat

IFOAM

IFOAM (Uluslararasi Organik Tarım Hareketleri Federasyonu) 30 yılı aşkın bir geçmişe dayaniir. Herşey 1972 yılında *Nature et Progres* isimli Fransız Çiftçi Örgütü'nün başkanının, organik hareketin gelecegini güçlendirmek için alternatif tarım konusunda çalışan herkese dünya çapında bir çağrı yapmasıyla başladı. Bu çağrıdan hareketle yola çıkan IFOAM, 1980 ve 1990lar boyunca farklı ülkelerden birey ve örgütleri harekete dahil etmeye devam etti. Bugün IFOAM, 16 farklı ülkeden 750 üye örgütü kapsayan, demokratik bir taban hareketi olarak varlığını sürdürüyor. IFOAM'ın vizyonu, organik hareketi tüm çeşitliliği içersinde bir araya getirmek, harekete rehberlik etmek ve yardımcı olmak. Organizasyonun amacıysa, tüm dünyada organik tarım ilkelerine dayalı ekolojik, sosyal ve ekonomik sistemlerin benimsenmesini saglamak.
Kaynak: *www.ifoam.org*

Katılımcı sertifikasyonla ilgili daha fazla bilgi için:
www.ifoam.org/about_ifoam/standards/pgs/English-PGS-Publ.html

17 Nisan Uluslararası Çiftçi Mücadele Günü Kapsamında Gıda Egemenliği'ni Kutluyoruz!

17 Nisan, Brezilya'da toprak hakkı ve adalet için mücadele ederken 1996 yılında öldürülen 19 köylüyü anmak üzere Uluslararası Çiftçi Mücadele Günü olarak ilan edilmiştir. Her yıl 17 Nisan'da, hakları için mücadele eden köylüler ve küçük çiftçilerle dayanışma için tüm dünyada çeşitli etkinlik ve eylemler düzenlenmektedir. Biz de Türkiye'de bu yıl Uluslararası Çiftçi Mücadele Günü'nü, Gıda Egemenliği temalı bir dizi etkinlikle kutluyoruz. Gıda/tarım sistemleri, birkaç ulusötesi şirket ve az sayıda dev perakendeci tarafından kontrol edilen endüstriyel üretim modeline indirgendi. Bu model, tükenebilir fosil yakıt, kimyasal girdilere bağımlı, su ve toprak gibi ortak varlıkların sınırlarını dikkate almayan, biyoçeşitlilik kaybına ve iklim değişikliğine sebep olan, hem çiftçilerin hem de, başta göçmen olmak üzere, işçilerin çalışma ve yaşam koşullarının kötüleşmesine yol açan, küçük çiftçileri tasfiye eden, tüketicileri ise besin değeri azalmış, sağlıksız gıdaya mahkûm bırakan bir modeldir. Gıda egemenliği, dayatılan bu modele karşı, nasıl ve ne miktarda üretim yapacağımıza, neyi tüketeceğimize, gıdayı nasıl dağıtacağımıza kendimizin karar vermesi, halkın gıda ve tarımla ilgili kamu politikalarında karar alıcı olabilmesi ve müdahalede bulunabilmesidir. Bu kapsamda kutlayacağımız 17 Nisan Uluslararası Çiftçi Mücadele Günü etkinliğimize hepinizi bekliyoruz.

Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu
BÜKOOP
Tohum İzi Derneği

17 Nisan 2012, 13:00-16:00
Boğaziçi Üniversitesi
Güney Kampüs İbrahim Bodur Salonu

Program

13:00-13:15 Açılış Konuşması
Çiftçi Sendikaları Konfederasyonu Başkanı *Abdullah Aysu*

13:15-13:45 Nyeleni Avrupa Gıda Egemenliği Forumu Film Gösterimi - Dünyada ve Avrupa'da Gıda Egemenliği için mücadele veren çiftçi örgütleri, öğrenciler, aktivistler, ekolojistler, tarım işçileri ve topraksızlar, Ağustos 2011'de Avusturya'nın Krems kentinde yapılan Nyeleni Avrupa Gıda Egemenliği Forumu'nda bir araya geldi. Via Campesina Avrupa Koordinasyonu ve Zin Tv tarafından hazırlanan bu film, bizlere gıda egemenliğini farklı dillerden anlatarak Forum'u yeniden yaşatacak.

13:45-14:00 Film ve Nyeleni Forumu üzerine söyleşi
Forum'a Türkiye'den katılan Çiftçi-SEN, Tohum İzi Derneği, Bükoop ve Kibele Kooperatifi üyeleri filmden sonra söyleşi için aramızda olacaklar.

14:00-15:00 Panel ve Söyleşi
Gıda egemenliği örgütlenme modeli olarak üretici ve tüketici koopları
Bedros Kehyeoğlu –Vakıflı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
Suna Öztürk – Zeytin üreticisi, Iznik
BÜKOOP – Kentte başka bir gıda tüketimi
Tohum İzi Derneği – Katılımcı sertifikasyon

15:00 BÜKOOP ürünleri ile çay saati ve sohbet

kooperatif keyfi

Ömer Deniz'in BÜKOOP keyfi

6 Nisan 2012 Radikal gazetesi'nde Pınar Öğünç'ün bir 3. sınıf Türkçe ders kitabından yaptığı alıntıya BÜKOOP'un yanıtı.

..."Ekin, özellikle her şeyin bulunabildiği büyük marketlerden alışveriş yapmayı seviyor. Binlerce ürün, tekerlekli arabalar, elbette bisküviler, şekerler Ekin'i çok heyecanlandırıyor. Adeta paten yaparcasına marketin rafları arasında oradan oraya gidip geliyor. Hatta geçen yıl gittiği Disneyland'deki (Disnilent) kadar eğlenebiliyor. O yüzden evde malzemelerin bittiği günü iple çekiyor. Genelde markete hafta sonları babası ve annesiyle gidiyorlar. Elbette bu arada Ekin kendi listesini de çıkarıyor. Ailesi 'Haydi!' dediğinde, Ekin de hızla hazırlanıyor. Listesinde genellikle kırtasiye malzemeleri ve bazı yiyecekler oluyor.
Bu marketler, gerçekten de çok fazla malı aynı anda bulundurabiliyorlar. Tek yere gidip birçok şeyi alabilmek, satın alabilmek daha ekonomik. Hem de daha az yorucu. Kısacası dışarıda olduğu gibi kasaptan manava, bakkaldan kırtasiyeye gitmek zorunda kalmıyor."
Kesmeye kıyamadığım bu okuma parçası ilköğretim 3. sınıf Türkçe kitabından. Dörtel Yayıncılık'ın kitabı, 2010-2011 öğretim yılında beş yıllığına onay almış...

Pınar Öğünç
www.radikal.com.tr

Ömer Deniz annesiyle kooperatife gitmeye bayılıyor. Kooperatif mahallelerinde olduğu için arabaya binmeleri, trafikte saatlerce beklemeleri, arabalarını park etmek için yerin yedi kat dibine girmeleri, kasa kuyruğunda beklemeleri gerekmiyor. Annesiyle elele koopa yürüyerek gidiyor. Kooperatifte herkes canayakın ve birbirine isimleriyle hitabediyor. Sohbet ediyor ve çay içiyorlar. Ömer Deniz kooperatiften aldığı bademlere, kuru kayısılara bayılıyor. Buradaki yiyeceklerin kokusu ve tadı çok güzel. Süpermarketlerde olduğu gibi binlerce ürün olmadığı için Ömer Deniz yiyecek yığınları arasında yorulmuyor, hem de ürünleri tek tek tanıyor. Annesi üreticileri de tanıyormuş. Bazen Pazar günleri üretici teyzeleri amcaları ziyarete de gidiyorlar. Hep beraber piknik yapıyorlar. Ömer Deniz pikniklerde arkadaşlarıyla çiçekleri, karıncaları gözlemliyor, meyve ağaçları arasında kaşifçilik oynuyor. Akşam olduğunda koşmaktan, oynamaktan yorulmuş, yanakları güneşten kızarmış mışıl mışıl uyuyor.

Nalan

süt

Sütlü tarifler

Nerede o eski sütler!

Annemin Sütlacı

Bir rivayete göre insanın anavatanı çocukluğuymuş. Kuşaktan kuşağa aktarılarak mutfaklarda yerini pekiştirmiş bir tarif, doğal inek sütüyle buluşunca bizi çocukluğumuza, annelerimizin, büyükannelerimizin mutfağına götürüyor. Bu tarifle yaptığım sütlacı deneyen birçok kişiden kalbi gülümseten bir iltifat duydum: 'anneannemın sütlacına benziyor!' Üstelık bunu söyleyenlerden biri Uşaklıydı , biri Malatyalı, diğeri Yunanistan'ın Skopelos adasından. Tarıf çok basit: 1 litre süte 1/2 su bardağı pirinç ekleyin. Ocağın altını kısın. Süt ve pirinç ağır ağır pişerek hafıfçe yoğunlaşsın, krema kıvamına gelsin. Ocaktan indirmeye yakın 1/2 su bardağı şeker ilave edin. Kaselere alın, oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına kaldırın. Dolaptan çıkardığınız sütlaca tarçın ekerek servis yapabilirsiniz..

Lor Peyniri

Lor yapımına kızım 6 aylıkken katı gıdaya geçtiğinde başladım. Bız de çok sevdik; kahvaltıda bal ve lor birbirine çok güzel eşlik ediyor. Yanında simit ve çay. Ispanaklı lorlu börek bir BÜKOOP klasiği oldu. Koop gönüllülerini güzel böreklerle ağırlıyoruz. Siz de sütünüz kesilmişse lor peyniri yaparak değerlendirebilirsiniz. 80 dereceye kadar ısıttığınız sütün içine asiditesini arttırmak için birkaç kaşık sirke ya da limon suyunu eklersenız hızla peynir ve suyun birbirinden ayrıştığını göreceksiniz. İçine 'bir çimdik tuz'atarsanız peynirin buzdolabında bekleme süresini uzatmış olursunuz. Bu şekilde iki saat kadar beklettikten sonra bir tülbentle süzün. Üstüne bir ağırlık koyarak bir gece bekletin. Kahvaltıya lor peyniriniz hazır.

Yoğurt

Kaynatıp soğuttuğunuz 1 litre süt parmağınızı hafifçe ısıracak sıcaklığa geldiğinde yoğurt kabınıza, örneğin bir tencere, cam bir kavanoz ya da içi sırlı bir güvece alın. 2 çorba kaşığı yoğurt ilave edip karıştırın. Karıştırırken öpücük sesi çıkarmak gelenektendir. Kabın kapağını kapatın. Sıcaklığını koruması için büyük bir örtü ile sıkıca sarın. 6 saat sonra örtüyü çıkarıp, kabı buzdolabına koyun. Bir gece bekledikten sonra yoğurdunuz yemeğe hazır.Yoğurdun saldığı açık yeşil tatlımsı su mideye iyi gelir ama asıl keyfi o suyun lezzeti.

Yayla Çorbası

İki su bardağı yoğurt, 1,5 su bardağı un, 1 yumurta ve 2 çorba kaşığı pirinci (pirinç yerine arpa şehriye de kullanabilirsiniz) bir tencerede yavaş yavaş karıştırmaya başlayın. Bunlara, kaynattığınız sütün üstünde biriken kaymaktan bir çorba kaşığı da ekleyebilirsiniz. Çorbanın kıvamını ve tadını güzelleştiriyor. Azar azar kaynatılmış su ilave edin. Kaynayana kadar karıştırmaya devam edin. Tuzunu ekleyin. Pirinçler piştiğinde altını kapatın. Kooperatiften aldığınız nefis tereyağını eritin. İçine pul biber ve nane atın. Çorbanızın üstünde gezdirin.

Afiyet olsun.

Nalan

İnekten yeni sağılmış ve kaynatılmayı bekleyen süte nasıl muamele etmeli?

Belki sanayi gıdaları bize unutturmuştur ama birçok doğal gıda *canlıdır*. Süt ise capcanlıdır. Birçok bakteri sütte üremek için can atar. Bu bakterilerin birçoğu da birlikte yaşadığımız canlılardır. Sütü kaynatırken bunu unutmamalı. Sütü geniş bir tencerede, mümkünse hep aynı tencerede kaynatmalı. Büyük bir tahta kaşıkla sütü kaşıklamalı, kaşığı havadan dökmeli; kaynamaya yüz tutmuş süt ne kadar havayla temas ederse o kadar verimli kaynar. Kaynama başladıktan sonra 2-3 dakika sonra sütü ateşten alabilirsiniz.

Sütün kaymağını almayacaksanız sütü böylece kullanmaya başlayabilirsiniz. Örneğin yoğurt yapacaksanız uygun sıcaklığa kadar soğumasını bekleyin. Sütlaç yapacaksanız sıcak sütle başlayın.

Sütün kaymağını alacaksanız sütü soğutmanız gerekir. Bakteriler 37-39 derece sıcaklığa bayılır. Özellikle bu sıcaklık aralığını süt hızla geçmeli. Bunun için, altını kapadığınız sütü ocakta bırakmayın. Bir tülbentle üstünü kapayıp serince bir yere koyun. Makul sıcaklığa inip buzdolabına girmesinde sakınca kalmayınca tencerenin ağzı açık biçimde dolaba koyun. Tencerenin ağzını kaparsanız kaymak sertleşir. Ertesi gün nefis kaymağınızı süte elinizi daldırarak toplayın. Sütü cam şişelerde saklayın.