Sayı 8 Haziran-Temmuz-Ağustos 2012

koopBülteni

Boğaziçi Üniversitesi Mensupları Tüketim Kooperatifi Bülteni

www.bukoop.org

bükoop'tan

Sadece satış değil, birçok şey gerçekleşiyor küçük BÜKOOP dükkanında. Özeti aşağıda ayrıntılar ileriki sayfalarda. Yalnızca yaptığınız alışverişle değil, gönüllülüğünüzle de BÜKOOP'a katkı verin.

Yeni doğan güne ve yeşeren tüm umutlara merhaba.

BÜKOOP yaza girdi bile. Isınan havalar, baharın kırılgan yeşerme çabalarının yerini gür dallara, yemeyeşil yapraklara bırakmasını sağlarken; BÜKOOP da her geçen gün sürdürülebilir yeşermesine devam ediyor. Artan ortak ve gönüllü sayımız, artık iyiden iyiye BÜKOOP'un kampüsümüzdeki görünürlülüğünü belirginleştirdi. Kampüsteki hemen hemen herkesin BÜKOOPla ve yapmak istedikleriyle ilgili fikri oluştu. Bu düşünsel yeşermenin BÜKOOP sevenlere verdiği mutluluk, her geçen gün daha da artıyor.

BÜKOOP olarak birçok üreticimizle ürünlerin yetişme ve hasat sürecindeki heyecanını yaşıyoruz. Diğer yandan kampüsümüzde Tarlataban oluşumu sayesinde de aynı heyecanı yaşıyoruz. Bu sayımızda Tarlataban'ı tanıtan bir yazıyı bulacaksınız. Geçtiğimiz iki ay zarfında, hem Tarlataban hareketi hem de BÜKOOP basında yer bulmaya devam etti. Sesimiz başka coğrafyalarda da yankılandı. BÜKOOP olarak BirGün gazetesinin Tarlataban'la yaptığı söyleşide yer aldık. Bianet ve Karasaban'da 17 Nisan Çiftçi Mücadeleleri Günü için düzenlediğimiz etkinliğin haberi yapıldı. Yine Karasaban'da Bayramiç 2. Tohum Takas ve Yerel Ürün Şenliğiyle ilgili haberde BÜKOOP da anıldı. Sabah gazetesinin Tarlataban hareketiyle ilgili yaptığı haberde BÜKOOP da vardı. Bunların dışında henüz yayınlanmamış röportajlar da yapıldı BÜKOOPla. Basında BÜKOOP için www.bukoop.org'a bakabilirsiniz.

Kampüs içinde artan görünürlüğümüz ve bunun yarattığı bilinçlenme ile birlikte başka mekanlara ulaşabilmemiz de, tüketim kooperatiflerini çoğalmasını özendirmek, örgütlü üreticilerle ve üretim kooperatifleriyle bağlantılarını kurabilmek, ortak emek üretebilmek açısından yol aldığımızı gösterdi bize. Bunlar BÜKOOP'un kuruluşunun temel amaçlarındandı. Ülke genelindeki çalıştaylarda ve basında görünür oldukça, üreticilerle ve tüketim kooperatifleriyle buluşmamız, yollarımızı kesiştirmemiz kolaylaşıyor.

Örneğin 17 Nisan Çiftçi Mücadeleleri Günü dolayısıyla düzenlediğimiz panelde, BÜKOOP, Çiftçi-Sen ve Tohum İzi Derneğinden katılımcıların yanı sıra üreticilerimizden Vakıflı Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nden çiftçi Bedros Kehyeoğlu ve İznikli zeytin üreticisi Suna Öztürk konuşmacı olarak yer aldı. Üretici ve tüketici kooperatifleri arasında kurulacak sağlıklı işleyen bir bağın ne kadar önemli olduğunu, tüketim kooperatiflerinin endüstrileşen organik tarım karşısında alabileceği rolleri, katılımcı sertifikasyonu konuştuk. Bu etkinlikle ilgili bir yazıyı bu sayımızda bulacaksınız.

Örneğin Bayramiç'e, 2. Tohum Takas ve Yerel Ürün Şenliği'ne gittik. Orada da ne yapmak istediğimizi, nasıl yapabileceğimizi anlattık, tecrübelerimizi paylaştık.

Örneğin BÜKOOP olarak Ekoloji Kolektifi Atölye Çalışması'na gideceğiz. BÜKOOP'u tanıtıp, tecrübelerimizi paylaşabileceğimiz bir platformda daha bulunmak şimdiden bizi heyecanlandırıyor.

Yazın gelmesiyle, malum, yaz için planlara, programlara başladık zira zaman ağustosböceklerinin zamanı. Öncelikle, tatillere çıkılmadan bir Mali Genel Kurul düzenliyoruz. BÜKOOP ortakları olarak 12 Haziran BÜKOOP Mali Genel Kurulunda buluşuyoruz. Bu yazı yazılırken Mali Genel Kurul hazırlıkları da bitmek üzereydi.

Yaza girerken yaz dönemini planlamamız gerek. Hangi hafta kaç gönüllümüz var, hangi günlerde BÜKOOP'u açık tutabiliyoruz, ürün teslimi / satışı yapabilmemiz mümkün olacak mı? Bu sorular yanıt bekliyor. BÜKOOP'tan hep aldıysanız, belki de vermek için en iyi zamana giriyoruz. Ayda sadece bir kez gönüllü olmanız bile BÜKOOP'un devamlılığını sağlayacak. Gönüllü olmak için yapmanız gereken bukoop.org'a gidip gerekli yerleri tıklamak ve çıkan listeye adınızı yazmak, gönüllü olmak istediğiniz tarihi işaretlemek. Telefonunuza ya da defterinize gönüllü olduğunuz tarihi not etmeyi unutmayın sakın!

Yaz için planladığımız bir "sürpriz", düzenli olmasına gayret ettiğimiz üretici ziyaretleri. Bu yaz için de emektar bir-iki üreticiye neşeli, lezzetli ziyaretler düzenliyoruz. Üreticilerin toprakla ilişkisine yakından tanıklık ederken, anlattıklarının izinden giderek Ürün Sorgu Formlarımızı da doldurma şansımız olacak. Katılımcı Sertifikasyona doğru giden yola birkaç taşı daha koymuş olacağız. Düzenlediğimiz ilk gezi hala dilden dile dolaşırken, önümüzdeki yaz gezilerini kaçırmamanızı tavsiye ediyoruz.

Haziran 2012 BÜKOOP Stratejik Toplantı

Gezileri BÜKOOP ortaklarına duyuracağız.

Ürünlerimize her zamanki gibi yoğun ilgi gösteriliyor. Yaz boyunca lezzetli zeytinyağlılar için zeytinyağlarımız, kızartmaların yoğurdu için sütümüz tüm BÜKOOPlular için hazır bekliyor. Yaz demişken yazın en popüler ürünü olma yolunda ilerleyen limon ve portakal şuruplarını da unutmamak lazım. Havanın iyice ısındığı bu günlerde buz gibi bir limonata ya da portakal şerbeti yazın vazgeçilmezi olabilir.

Tüm bunların dışında önümüzdeki güz Tohum İzi'yle birlikte düzenlemek istediğimiz Katılımcı Sertifikasyon Çalıştayı için harekete geçtik. Çiftçilerin, akademisyenlerin, sivil toplum kuruluşlarının, üretici ve tüketici kooperatiflerinin ve birçok gönüllünün katılımını hedeflediğimiz çalıştayda yurtdışından da konuklarımız olacak ve tecrübe değiş-tokuşu yaparak daha da zenginleşeceğiz. Yakın gelecek için planladığımız tüm organizasyonlarla ilgili geniş haber ve duyuruları, bukoop.org sitesinde ve ileriki bültenlerde bulabileceksiniz.

Bu arada bir yandan da Kandilli kampüsümüze ulaşmak için kolları sıvadık. Hazırlıklar son aşamaya geldi. Bundan sonra BÜKOOP Kandilli kampüsünde de var olacak. Bu bizim için çok heyecan verici bir gelişme. Umudumuz o ki, benzer tüketim kooperatifleri başka yerlerde de kurulmaya devam edecek.

En çok önem verdiğimiz konulardan olan gönüllülükteki artış bizi sevindirse de artan hacme yetecek kadar değil. Kooperatifin temelinde yatan olgu bir araya gelmek, sorumluluğu paylaşmak ve örgütlenerek güçlenmek olduğundan, üye olan ve olmayan herkesi kooperatifte daha çok gönüllülük yapmaya çağırıyoruz. Gönüllü sayısındaki artış ulşabileceğimiz üretici ve tüketici sayısını arttırmak gibi pratik sonuçları gerçeklediği kadar; BÜKOOP'un amaçlarını, tecrübelerini aktarıp çoğaltmak, yeni yeni ufuklar açmak için de çok önemli. O yüzden haydi BÜKOOP'a, gönüllülüğe!

BÜKOOP'u çok sevindiren bir diğer haber de yünetim kurulu üyelerimizden Doç. Dr. Begüm Özkaynak'ın BÜVAK Akademik Kurulu tarafından, 2011 yılı Araştırmada Üstün Başarı ödülüne layık gorulmesi oldu. Her daim güleryüzü ve bitip tükenmez enerjisiyle kooperatifimizin en çalışkan üyelerinden Begüm Hoca'yı tüm BÜKOOP ailesi olarak bir kez daha tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.

Tüm BÜKOOP için yeşeren, tomurcuklanan ve bütün sokakların denizlere çıktığı bir yaz olması dileğiyle.

Erdinç

HABERLER

№1 BÜKOOP Destek ve Börek Toplantısı - BÜKOOP 15 Mayıs'ta ortaklarıyla buluşmak ve fikir paylaşmak için gönüllülük ihtiyacının ve BÜKOOP'un kısa ve uzun vadedeki amaçlarının konuşulduğu bir "Destek ve Börek Toplantısı" gerçekleştirdi. Tohum İzi'nin de temsil edildiği bu toplantıda BÜKOOP'un kuruluş amaçlarından olan Katılımcı Sertifikasyona uzanan yol konuşuldu. En büyük ihtiyacımızın gönüllü katılımcılık olduğu vurgulandı.

№2 BÜKOOP Strateji Toplantıları - Her ay bir kez, mümkün olan en geniş katılımla, herkese açık Strateji Toplantıları yapıyoruz. En son Strateji Toplantısı 4 Haziran 2012 günü kalabalık bir grupla yapıldı. Strateji toplantımızın en önemli konularından biri Katılımcı Sertifikasyon ve Ekimde üreticilerimizle düzenlemeyi planladığımız aynı amaçlı çalıştay oldu. Söyleyecek sözünüz, gerçekleştirmek istediğiniz fikriniz varsa Strateji Toplantılarına katılın.

.

№3 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.

№4 Mali Genel Kurul - 12 Haziran'da BÜKOOP Olağan Mali Genel Kurulu yapıldı.

№5 BÜKOOP Kandilli'de - BÜKOOP doğurdu! Kandilli sakinlerinin insiyatifiyle, BÜKOOP artık Kandilli kampüsünde de bir mekana kavuşuyor. 14 Haziran'da Kandillili bir grup gönüllü tarafından açılacak standla başlıyoruz. Oluşacak talebi kestirmemizi sağlayacak bu başlangıcın ardından, internet üzerinden alınacak ön siparişlerin de yol göstericiliğiyle Kuzey Kampüsten taşınacak ürünler muhtemelen ayda iki kez Kandillililere sunulacak. Yaz bitmeden BÜKOOP'un Kandilli'de de bir kulübesi olmasını planlıyoruz. Neyin nasıl yapılacağı Kandilli'nin ritmini tanıyan gönüllülerimiz tarafından belirlenecek. BÜKOOP Kuzey Kampüs ise, Kandilli'ye birikimini ve ürünlerini aktaracak.

№6 Ekoloji Kolektifi Atölye Çalışması - BÜKOOP ve Tarlataban, Ekoloji Kolektifi Atölye Çalışması'na davetliler. Çalıştay, 17 Haziran Pazar günü saat 13:00'dan başlayarak Tophane Tütün Deposu'nda yapılacak. Çalıştayın duyurusu şöyle:

" İstanbul'un orta yerindeki bir kolektif tarla ile köşe başındaki bir dayanışma mutfağını, Emek Sineması için verilen mücadeleyle kentsel dönüşüm karşıtı direnişleri nasıl bir arada düşünebiliriz? Bu deneyleri yan yana, üst üste getirecek ortaklıkları nerelerde buluruz? Ya da şöyle soralım, koca şehrin şu ya da bu köşesinde yeni yeni inşa olan bu dayanışma/direniş mekânları arasındaki mesafeyi nasıl kısaltırız?

Tahrir'den Sintagma'ya, Puerta del Sol'den Wall Street'e meydanları, sokakları, arka bahçeleri, apartman aralarını, bodrum katlarını, kuytuları ve açıklıkları sahiplenmek için sesini yükselten kalabalıkların "gör dediği" bir şeyler olmalı. Belki bu sorulara bir de buradan bakmalı. Kapitalist krizle iç içe büyüyen ekolojik krizin adeta bir insanlık krizine neden olup hayatlarımızı kuşattığı şu zamanda "şimdi ve burada"ya sahip çıkanlara kulak kesilmeli.

Açlığa, susuzluğa, işsizliğe, yerinden edilmişliğe, suratına kapanan sınır kapılarına ve daha nice melanete karşı mücadele edenlerin izinde, kurduğumuz mekânları bir masa etrafında konuşmaya başlasak iyi olacak diye düşündük.

Bu niyetle Ekoloji Kolektifi, Boğaziçi Tüketim Kooperatifi, Göçmen Dayanışma Ağı, İmece-Toplumun Şehircilik Hareketi, TarlaTaban İnisiyatifi ve Kamusal Sanat Laboratuvarı olarak 17 Haziran Pazar günü bir atölye çalışmasında bir araya geliyoruz.

Sorular muhtelif, cevaplar henüz ham belki, ama bir yerlerden de başlamalı. "

Yer: Tütün Deposu - Lüleci Hendek Caddesi, No: 12, Tophane-Beyoğlu
Zaman: 17 Haziran Pazar, 13.00

koop@boun'a gelen e-postalardan:

bayram:
Merhaba. BÜKOOP'a gelen ürünlere ne kadar kefilsiniz?
bükoop:
Selam Bayram. Harika bir soru sormuşsun. Biz de bakkallıktan artan zamanımızı tam da bu soruyu cevaplamak için harcıyoruz. Öncelikle, BÜKOOP'a giren ürünlerin neredeyse hepsi ninemizin ürettiği gibi. Biz burdan devamla nine kod adlı çiftçilerin bunları nasıl ürettiğini, bizzat kendileriyle ve örgütleriyle konuşarak, köylerini, yerlerini ziyaret ederek öğreniyoruz. Tatile çıkarken belki bir üretici kooperatifimize de sen uğramak, onlarla tanışmak, konuşmak istersin. Gelince anlatmak koşuluyla... Yoksa adresleri vermeyiz!

kıymet:
Hey, Gouda peyniri var mı sizde Gouda? Kekikli olsun varsa.
bükoop:
Çukulata var bizde çukulata. Yerli kakao tohumundan.

BÜKOOP bir bakkal değildir

Uğrayıp geçtiğiniz BÜKOOP nasıl dönüyor? Nasıl organize oluyor? Stratejisini nasıl belirliyor? Ne tür işler var? İşlerin ucundan tutmanızın zamanı gelmedi mi? bukoop.org sitesindeki çizelgeye adınızı yazarak ayda bir gönüllü olabilirsiniz.

Düzenli işler

Organizasyonel toplantı:
Her hafta bir buçuk saat o haftaki daha küçük işlerin organizasyonunu içerir. Aktif rol alanlar kendi üzerlerindeki işlerle ilgili güncel bilgileri aktarır, kısa vadeye yönelik kararlar alınır.

Gönüllü koordinasyonu:
Her gün 13:00-13:25 ve 17:00-17:25 arası kooperatifte teslimat ve satış için gönüllülerin ayarlanması (doodle listesi kullanarak yapılmakta).

Sipariş toplama:
Her ayın üçüncü haftası internetten sipariş haftasının açılması ve siparişlerin toplanması.

Paketleme şenliği:
Sipariş haftasının bitiminde paketleme şenliği ile tüm siparişlerin torbalanarak hazırlanıp üzerlerinde siparişi veren kişinin isim etiketiyle raflarda yer alması.

Ürün stok takibi:
Ürün sorumlularının kooperatif odasındaki ürün takibini gerçekleştirip hem sipariş döneminden önce hem de dönem arasında sipariş vermesi, büyük ambalajla gelen siparişin küçük paketlere bölünüp raflara yerleştirilmesi, internetteki sistemden ürün miktarının-fiyatının-bilgisinin-resminin kontrolü.

Temizlik şenliği:
BÜKOOP dükkanının belirli aralıklarla tepeden tırnağa temizlenmesi.

Süt lojistiği:
Kış aylarında Pazartesi-Salı günlerinde, yaz aylarında ise Pazartesi gününde süt teslimatının bitirilmesi. Bu sebeple pazartesileri 12:30-14:00 ve 16:00-17:30 arası kooperatifin açık tutulması. Kalan sütlerin dağıtılması.

15 Mayıs Destek ve Börek Toplantısı

Etkinlikler:
Yılbaşı partisi, tanışma çayı gibi kampüse yönelik ve BÜKOOP ortaklarını bir araya getirici etkinlikler düzenlenmesi.

Muhasebeciye aylık raporlama, bütçe tutulması.

Tutanak/karar defterinin tutulması.

Stratejik/orta vadeli işler

Stratejik toplantı:
Her ay bir kez, birkaç saat süren ve BÜKOOP ortakları ve tüm paydaşlarına açık toplantılar. Orta vadede izlenecek yol ve alınacak kararların ahlaki ve siyasi çerçevesi tartışılır.

Ürün sorgusu:
Ürünlerin üretim süreçlerine dair bilgi toplanması, bunun için üreticilerle yüzyüze görüşme, Ürün Sorgu Formunu doldurma ve bunun koopBÜlteni'nde ve internet sitesinde yayınlanması.

Yeni ürün:
Çiftçi-Sen ve Tohum İzi ile hazırladığımız üretim ve üretici kriterlerine uygun yeni ürün arayışı.

Üretici ziyareti:
BÜKOOP ortaklarıyla üreticilere ziyarete gidilmesi ve üretimin yerinde görülüp üreticilerle kişisel ilişki kurulması.

Bülten:
İki ayda bir olmak üzere kooperatif bülteni çıkarılması.

Genel Kurul:
Tüm BÜKOOP ortaklarının katılımı ile yapılır. Üreticiler de davet edilir.

17 Nisan Uluslararası Çiftçi Mücadeleleri Günü'nde yaşasın Gıda Egemenliğimiz!

17 Nisan'da, hem var olan endüstriyel tarım ve gıda sisteminin yol açtığı sorun ve yıkımları tartıştık, hem de bu sorunlara karşı neler yapabileceğimizi konuştuk. Gıda Egemenliğimizi bir gün bir yerde hayata geçecek bir hedef değil, her gün yeni deneyimler ve çalışmalarımızla oluşturmaya devam ettiğimiz bir pratiktir.

Bir bahar gününde daha, dolu dolu üç saatimizi Gıda Egemenliği hakkında sohbet ve paylaşımlarla geçirdik. Küçük çiftçi örgütlerinin uluslararası çatı örgütü olan La Via Campesina tarafından Uluslararası Çiftçi Mücadeleleri Günü olarak ilan edilen 17 Nisan'ı bu yıl BÜKOOP olarak, çiftçi dostlarımız ve paydaşlarımız Çiftçi-SEN ve Tohum İzi Derneği ile beraber kutladık. Tabii Gıda Egemenliği'nin temel taşlarından biri olan 'yemek yemeyi' de unutmadık! Etkinlik sonunda kooperatiften gelen ürünlerle karnımızı doyurduk. Kars'ın çeçil peynirinden yapılmış pide, kendi mayaladığımız sütten yapılmış ayran, doğal kuru meyveler ve çay günün sonundaki ödül gibiydi.

Açılış konuşmasını Çiftçi-SEN Başkanı Abdullah Aysu yaptı. 17 Nisan 1996 tarihinde Brezilya'da toprağa erişim hakları için mücadele eden 19 köylünün öldürülmesini anarak başladı konuşmasına. 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 bulunabilmesi anlamına gelen gıda egemenliğinin üç temel noktasını şöyle özetledi: Gıda üretimi için gerekli olan toprak, tohum, su gibi ortak varlıklara erişim, gıda üretimi süreci ve üretilen gıdanın paylaşım ve dağıtım mekanizmaları. Kısacası, gıda ve tarım sisteminin bu üç temel noktasında şirketlerin ve endüstriyel tarım sisteminin değil, bilge köylü tarımı yapan küçük çiftçilerin ve tüketicilerin (yardımcı-üreticilerin) kararlarının etkin olabilmesinin önemini hatırladık.

Daha sonra sözlere biraz ara vererek, Ağustos 2011'de Avusturya'da gerçekleşen ve tüm Avrupa'dan gıda egemenliği mücadelesi içinde olan çiftçi, tüketici, aktivist ve araştırmacıların bir araya geldiği Nyeleni Avrupa Gıda Egemenliği Forumu filmini izledik. Filmde gördük ki hiçbir oluşum yalnız değil! Tüm dünyada hatırı sayılır bir kitle, benzer düşünce ve pratikler doğrultusunda paralel bir mücadeleyi beraberce örüyor.

17 Nisan Çiftçi Mücadele Günü'nde, BÜKOOP'taki nefis nar ekşisi ve zeytinlerin üreticileri olan çiftçi dostlarımız da aramızdaydı: Hatay'ın Vakıflı Köyü'nden Bedros Kehyeoğlu ve Bursa Orhangazi'nin Dutluca Köyü'nden Suna Öztürk.

2000li yılların başında Vakıflı Köyü'ndeki bütün çiftçiler kooperatif çatısı altında birleşmiş. O zamandan beri nasıl tarım yapacaklarına, ne üreteceklerine ve nasıl pazara sunacaklarına hep beraber karar veriyorlarmış. Aynı zamanda kooperatif olarak bütün üreticiler organik tarıma geçmiş. Zaten geleneksel olarak doğal yöntemlerle ürettikleri ürünler için organik sertifika almışlar. Büyük ümitlerle başladıkları organik tarımda karşılaştıkları sorunlar (sertifika almanın yüksek masrafı ve bürokratik yapısı gibi) sonucunda iki yıl önce organik sertifika almaktan vazgeçmişler. "Üründen örnek alıp analize göndermek başlı başına masraf. Kontrol için gelen uzmana ödenen para, uzman geldiğinde yol masrafından tutun konaklama, yemek giderlerine kadar ödediğimiz ek masraflar, üründen alınan numunenin yurtdışında laboratuvarlara gönderilmesi... Hepsini toplasan ayda hiç yoksa 1000 lira masraf. Bir de başta ödediğin sertifika bedeli, başvuru için doldurulan onca belge derken maliyet ve bürokratik işlemler işi çok zorlaştırıyor. Bu şekilde uygulanan organik tarıma karşıyız" dedi Bedros Abi. İki senedir organik sertifika almıyor ama aynı yöntemlerle üretimlerine devam ediyorlarmış. Kooperatifin bir de Kadın Kolları kurulmuş. Nar ekşisi, çeşit çeşit reçel gibi ürünleri işleyip kendi gelirlerini elde ediyormuş köydeki kadınlar. Bedros Abi, üretici kooperatifleri ile BÜKOOP gibi tüketici kooperatifleri arasında kurulan gıda ağı örneklerinin çoğalmasını çok önemsediğini vurgulayarak konuşmasını bitirdi. BÜKOOP'lu tüketiciler, üretimi yerinde görmek, narenciye hasadına yardımcı olmak ve üreticilerle tanışmak, sohbet etmek için Vakıflı Köyü'nden içten bir davet de aldı. Bu davet kaçmaz!

Suna Abla da bizlerle zeytin üreticisi olma hikayesini ve deneyimini paylaştı. Babası zeytin üreticisiymiş, o hastalanınca köye geri dönen Suna Abla üretimi devam ettirmeye karar vermiş. Ve çiftçilerin ne kadar zor durumda olduğunu deneyimlemiş. Devletin küçük çiftçiye destek olmadığını, Marmara Birlik'ten de bir fayda göremediklerini, hatta kendi köylerinde kurulan kooperatiften de bir umut göremediğini anlattı. Az sayıda kişi tarafından yönetilen kooperatifte, üreticilerin öz örgütü olma mekanizmalarının işletilemediğini aktardı. Suna Abla çözümü tüketiciler ile doğrudan ilişkiye geçmek için kendi mekanizmalarını yaratmakta bulmuş. Çiftçi-SEN sayesinde BÜKOOP ile tanışmış. Uzun bir süredir BÜKOOP'a satıyor zeytinlerini. Ayrıca kendi alışveriş grupları var kentte. Onun zeytinlerini tanıyan, beğenen, onun üretimine güvenen tüketicilerle doğrudan ilişki kurarak alternatif bir pazar ağı oluşturmuş. Suna Abla konuşmasını geçtiğimiz Aralık ayında zeytin hasadına katılmak ve üretimi yakından tanımak için ziyarete gelen BÜKOOP üyesi tüketiciler gibi herkesi köyüne davet ederek bitirdi.

Köyden izlenimleri dinledikten sonra kentteki tüketiciler olarak gıda egemenliği adına neler yapabileceğimiz konusuna geldi sıra. BÜKOOP'tan Irmak Ertör, kooperatifin iki temel amacını şöyle özetledi: örgütlü küçük üreticiyle örgütlü tüketici arasında aracısız, doğrudan bir ağ oluşturmak ve adil, doğayla dost üretim yapan küçük köylüyü desteklemek. Irmak, bu amaçlarla hareket eden BÜKOOP'un üniversitenin hem akademik ve idari kadrosunu, hem de öğrencileri bir araya getiren farklı bir alan açtığını da vurguladı. Çalışmanın uzun vadedeki en önemli hedeflerinden birinin Katılımcı Sertifikasyon olduğunu belirterek sözü Tohum İzi'nden Tarık Nejat Dinç'e bıraktı. Nejat, 1960lı yıllarda Yeşil Devrim'le gelen endüstriyel tarım modeline karşı

17 Nisan 2012 paneli. Soldan sağa Irmak, Bedros, Suna, Nejat

çıkan küçük köylülerin ve tüketicilerin başlattığı organik hareketin, giderek büyümesi ve kabul görmesi sonucunda gitgide bürokratikleştiğinin ve şirketleştiğinin altını çizdi. Bedros Abilerin organik tarım uygulamasında yaşadıkları zorlukları aktardığı konuşması, Nejat'ın anlattıklarının somut bir örneği oldu. Bunun karşısında, tüm dünyada, organik hareketi ilk temellerine geri döndürmenin yollarından biri olan Katılımcı Sertifikasyon Sistemlerinin üreticilerle tüketicileri ortak karar mekanizmalarında buluşturan yapısı yüreklerimize su serpti. BÜKOOP'un üretici kooperatifleriyle beraber uygulamaya koyduğu ürün sorgusu sisteminin, katılımcı sertifikasyon yolunda atılan önemli bir adım olduğunu görmek geleceğe daha da umutlu ve kararlı bakabilmemizi sağladı.

17 Nisan'da, hem var olan endüstriyel tarım ve gıda sisteminin yol açtığı sorun ve yıkımları tartıştık, hem de bu sorunlara karşı neler yapabileceğimizi konuştuk. Gıda Egemenliğimizi bir gün bir yerde hayata geçecek bir hedef olarak değil, 17 Nisan günündeki etkinliğimiz gibi her gün yeni deneyimler ve çalışmalarımızla oluşturmaya devam ettiğimiz bir pratik olarak yaşadık.

Ekin

BÜKOOP'tan Göçmen Mutfağına düzenli bağış yapıyoruz.

BÜKOOP dükkanında artık bir sepet var. Alışverişinizi yaparken Tarlabaşı'ndaki Göçmen Dayanışma Ağı'nın kurduğu Mutfak için bu sepetin içine ürünlerimizden atarak bağış yapabilirsiniz. Kasanın yanında da bir bağış kumbarası var.

Tarlabaşında bir mutfak var. Ama bu mutfak bildiğimiz mutfaklardan değil, burda ne aşçı var ne de müşteri. Her gelen pişiriyor, her gelen yiyor. Göçmen Dayanışma Ağı'nın Tarlabaşı'nda kurduğu Mutfak'ta; göçmenler ve mahalleli birlikte yemek pişiriyor, beraber yiyor. Hiçbir şey için para harcanmıyor, tüm ürünler bağış. Pazarlardan sebzeler toplanıyor. Bağışçılardan gelen ürünlerle beraber pişiriliyor. Şimdilik sadece haftada bir gün, cumartesi günleri yemek pişiriliyor. BÜKOOP'u da duyup heyecanlanmışlar, çünkü bizimle aynı kaygıları güdüyorlar; başka türlü bir tüketim sistemi kurarak küçük üreticiyi desteklemek. Yemeklerini pişirirken bunu sağlamalarının yolu da bizim de bağışta bulunmamız. Bizim ürünlerimiz içerisinden ihtiyaç duyduklarını bize bildirdiler. Biz de şimdi BÜKOOP Dükkanı'na bir sepet ayırdık; alışverişinizi yaparken Mutfak için de birşeyler alıp sepetin içerisine koyabilirsiniz. Ya da aylık sabit bir miktarda bağış yapabilirsiniz. Ya da internet üzerinden verdiğiniz siparişinizde Mutfak için de sipariş verebilirsiniz. Gönüllü arkadaşlar biriken bağışları düzenli olarak Mutfak'a ulaştıracak.

Bizden talep ettikleri ürünler aylık olarak şöyle:

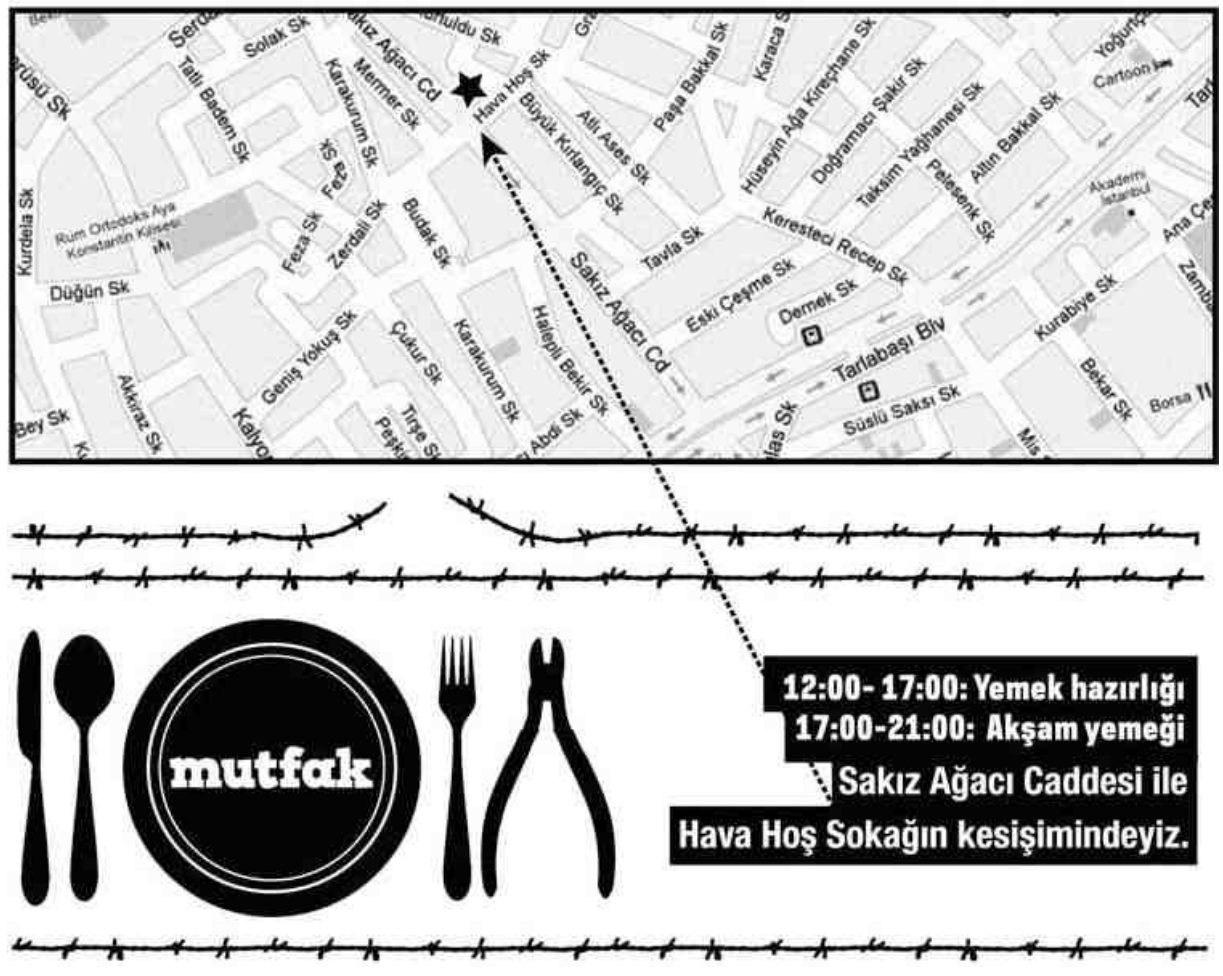
Bulgur: 8kg
Pirinç: 6kg
Biber Salçası: 1kg
Domates Salçası: 1kg
Zeytinyağı: 4kg

Bize bildirdikleri temel ihtiyaçlar bunlar. Tabii Mutfak'a gelen çok fazla çocuk var; mahalleli/göçmen çocuklar. Bu temel ihtiyaçları tamamladıktan sonra kuru meyve - badem şekeri, bal gibi ürünleri de bağışlayabiliriz.

Hemen hemen tüm ürünler bağış olsa da her yemek pişirme günü ekmek, tuz gibi ufak tefek masraflar için de küçük bir bütçe ayrılıyor. Eğer bu bütçeye de katkı sunmak isterseniz, BÜKOOP'ta kasanın yanında bir kumbara var.

Göçmen Dayanışma Ağı Mutfağı hakkında daha ayrıntılı bilgi için: *dayanismamutfagi.blogspot.com*

Çağrı



Kampüste bir tarla var!

Tarlataban, emek ve paylaşım ile doğayla dost bir tarım etkinliğinin yapılabileceğine ve bunun üniversite yerleşkesinde bütüncül bir değişim yaratabileceğine inanan bir grup insanın Boğaziçi Üniversitesi'nde bir araya gelerek oluşturduğu bir kolektif.

Güneyden Bebek'e inen yolda sağ tarafta bir arazi vardır, açık havuzun karşısına denk düşer. Yıllardır kentin tam orta yerinde unutulmuş, ağaçların, çalıların ve yabani otların hükmünü sürdüğü saklı bir cennet köşesidir. Öğrencilik zamanlarımızda el değmemiş bu doğa parçası bizim gizli mabedimizdi, finallerden, hayat memat meselelerinden bunaldığımızda ayaklarımız bizi kendiliğinden bu saklı bahçeye sürükler, zihnimiz sakinleşip, tüm gürültü yerini ayaklarımızın altında ezilen otların sesine bırakana kadar ağır adımlara yürüyüşler yapardık.

Yıllardır kendi halinde uyuyan bu arazide baharın gelişiyle birlikte farklı bir hareketlenme başladı. Ziyaretçiler çoğaldı. Kazma, kürek sesleri yükseliyor, sebze yatakları yapılıyor, okulun serasında tohumdan yetiştirilmiş fideler sebze yataklarına dikiliyor. Bir taraftan dallar öğütülüp talaş yapılıyor, diğer taraftan bahçeye yemekhanelerden organik atıklar taşınıyor, yabani otlar toplanıyor gübre yapmak üzere. Sürekli neşeli bir koşuşturma var; piknikler düzenleniyor, çaylar demleniyor, çocuklar etrafta koşuşturuyor. Bostan sulanıyor, mısır, fasülye ekiliyor, sırıklarla domatesler destekleniyor. Bir de çardak yapımına başlandı. Kalabalık artıyor, merak edenler, başka üniversiterden ziyaretçiler. Bahçenin adı da oldu tarla. Tarlayı yapanlar da Tarlataban Kolektifi. Kolektif kent tarımı yapan, ilişkileri, mekanda bir arada olma dilini birlikte üretim yapmak üzerinden araştıran, dönüştüren dinamik, tartışarak ve deneyimleyerek dönüşen bir yapı. Kapısı benzer dertleri paylaşan herkese açık. Bu nedenle de ilkesel olarak BÜKOOP'a çok yakın bir yerde duruyor. Hem BÜKOOP hem de Tarlatabanlı olanların sayısı artıyor. Kent/köy, üretici/tüketici ayrımındaki keskinleşme, üretici ve tüketicileri birbirine yabancılaştırıyor ve özellikle kentteki insanları yalnızlaştırıyor.

BÜKOOP gibi çiftçiyi kentlilerle buluşturan pratikler ve Tarlataban gibi kent tarımı pratiklerinin ortak özellikleri bu yabancılaşma ve yalnızlaşmaya alternatif oluşturan, insanları buluşturan, dayanışmayı esas alan yatay, çoğulcu, güven ilkesine dayanan, şeffaf yapılar olmaları. Şimdi paralel olan bu yapılar zaman içinde etkileşim içinde bir arada var olduklarında, üretebildiği her şeyi kendisi üreten, üretemediklerini güvendikleri, tanıdıkları ve üretim yöntemlerini destekledikleri çiftçilerden sağlayan, doğaya ve insana saygılı bir katılımcı ekonomi modelinin somut örneğini oluşturabilir. Tarlataban hareketini daha yakından ve detaylı olarak tanıtmak için ortaklaşa kaleme alınan bir tanıtım yazısını paylaşmak istiyoruz.

Tarlataban kimdir?

Tarlataban, kolektif emek ve paylaşım ile doğayla dost bir tarım etkinliğinin yapılabileceğine ve bunun üniversite yerleşkesinde bütüncül bir değişim yaratabileceğine inanan bir grup insanın Boğaziçi Üniversitesi'nde bir araya gelerek oluşturduğu bir kolektiftir. Tarlataban kolektifi, Boğaziçi Üniversitesi yerleşkesine odaklansa da üniversite içinden ve dışından gelen katılımcılara eşit derecede açıktır. Kampüsü kapsayan ve içindeki bileşenlerin de ilişkilenerek ortak olduğu sürdürülebilir bir alan yaratmayı amaçlıyoruz. Her ne kadar kısıtlı bir üretim alanına sahip olsak ve bu alanda sınırlı miktarda üretim yapabileceğimizin farkında olsak da kampüsteki bileşenlerin birbiriyle ilişki kurmasını sağlayarak adil, erişilebilir, paylaşımcı bir şekilde bu alandan faydalanmaktan / yaşatmaktan yanayız. Kent koşullarının sınırlandırdığı yaşam alanımızda gıdayla olan ilişkimizi değiştirmenin, tüketici yerine üretici olmanın, bunu da elbirliği ile yapmanın önemli ve gerekli olduğunu düşünüyoruz. Bu kolektifi, gıdanın üretimden başlayarak soframıza ulaşmasına varan süreçte kapitalist üretim ilişkilerinin bize dayattığı adaletsiz ve ekolojik dengeyi yok sayan / yok eden sisteme karşı üretilen alternatif pratiklerin bir parçası, bir adımı olarak görüyoruz. Şehir yaşamının kopardığı toprakla olan ilişkimizi yeniden kurabilmek ve geliştirmek; bunu da beraber üreterek ve düşünerek yapmak istiyoruz. Tarlataban kolektifi olarak Gıda Egemenliği'ne dayalı alternatif bir üretim / tüketim ve paylaşım ilişkisi belirlemeye çalışıyoruz. Bunu yaparken hem kendimiz, hem de gelecek nesiller için ekolojiyle ilgili alanları özgürleştirmemiz gerektiğine inanarak gıda sistemini, merkezine piyasalar ve şirketleri değil, gıdayı üreten, dağıtan ve tüketenleri yerleştirerek dönüştürmemiz gerektiğini düşünüyoruz.

Gıda egemenliği sadece bir tarımsal üretim modeline indirgenemez, asıl önemli olan, vatandaşların üretimden tüketime tüm gıda zinciri üzerindeki denetimi geri kazanmalarıdır. Gıda egemenliğinin, gıda güvenliğinden en önemli farklarından biri gıdaya erişim hakkının talep edilmesi ve halkın tekrar karar mekanizmalarına katılmasının sağlanmasıdır. Gıda egemenliği insanların iktidarı geri almasıdır; nasıl, ne miktarda üretim yapacağımıza, neyi tüketeceğimize, gıdayı nasıl dağıtacağımıza kendimizin karar vermesidir. Yani gıda egemenliği, vatandaş olarak gıda ve tarımla ilgili kamu politikalarına müdahalede bulunabilmektir ve bu, aynı politikaların farklı yerellerdeki işleyişlerine pratik müdahalelerde bulunmayı da beraberinde getirir. Bugün küresel olan ekonomik değil ekolojik krizdir. Tarlataban kolektifi bu amaçların izinde, bir yarık açmak derdindedir.

Ne istiyoruz?

- İnsanların ve toplumların sağlıklı gıdaya ulaşma / erişme hakkını elde etmesini,
- Bu gıdanın doğaya saygı gösteren ve sürdürülebilir yöntemlerle üretilmiş olmasını,
- Kendi gıda ve tarım sistemlerimizi belirleme hakkını elde etmeyi,
- Üretici, dağıtıcı ve tüketicileri sistemin ve gıda politikalarının kalbine yerleştirmeyi,
- Bir sonraki neslin çıkarlarını savunmayı,
- Uluslararası şirketlerin değil yerel üreticilerin gıda ve tarımsal sistemlerini tanımlamaya, belirlemeye hakkının olmasını,
- Yerel ekonomiye öncelik verilmesini,
- Küresel dayanışmayı,
- Diğer ekolojik, gıda egemenliği, köylü, çiftçi hareketleri ve mücadeleleriyle dayanışmayı, ilişkiler kurmayı, beraber çalışmayı, HES'lere, GDO'ya, nükleere karşı

Tarlataban iş başında.

mücadele edenlerin yanında durmayı ve bütün bu dayanışma ve bir araya gelmeler için okulda / kampüste alan açmayı,
- Dünyaya ve insana özen göstermeyi, dünyadaki öğelerin kendine içkin değerinin farkında olmayı,
- Rekabete değil iş birliğine dayalı üretim yapmayı, doğaya rağmen değil doğayla birlikte çalışmayı,
- Düşük enerjili sistemler kurarak enerjiyi saklamayı ve dönüştürmeyi,
- Kaynakların optimum kullanımını, - Kampüs için kendine yeterliğe doğru bir adım atmayı,
- Şehirde gıda yetiştirerek şimdikinden daha sürdürülebilir bir toplum modelini uygulamayı, köylü üretir şehirli tüketir mantığından çıkmayı,
- Üretmeye yabancılaşmaya karşı bir adım atmayı, sadece tüketici olmak zorunda olmadığımızı ve "Emeksiz" ürün olmadığını (sofraya gelen şeydeki emeğin görünmez olmasına karşı) ve tarımın kentte de yapılabilir ve hatta yapılmalı olduğunu göstermeyi,
- Bahçede tarım yapmayı başlangıç noktası alarak bunun üzerinden kampüste bir politik tartışma açmayı hedefliyoruz.

İnsanları buraya davet etmek, tartışmalar yürütmek istiyoruz. Temelde doğanın döngülerine uyumlu, saygılı ve ekolojinin prensiplerine uygun, doğayla dost, kendi girdilerini kullanan, bağımlılığı en aza indirilmiş tarım yöntemlerini (bilge köylü tarımı) seçiyoruz. Bu seçimlerimiz permakültür, Fukuoka, ve benzeri doğayla dost yöntemlerin geleneksel olandan öğrendiği ve kendi sitematiğiyle günümüzde bize sunduğu teknikleri içerecektir. Okulda halihazırda var olan girişimlerle (mesela BÜKOOP, öğrenci kooperatifi) ilişkilenmek, ortak çalışmak, kampüsteki atıkları geri dönüştürmek (kompost) istiyoruz.

Bugüne kadar neler yaptık?

Tarlayla ilgili yaptığımız ilk faaliyet toprağı besleyen ve zenginleştiren bir "kompost" hazırlamak oldu. Yaklaşık yirmi gün süren ve birçoğumuz için tamamen yeni bir deneyim olan bu hazırlık, nasıl bir öğrenme sürecinin içine girdiğimizi anlamamızı sağladı. Kompostun hazırlanmasında ihtiyaç duyulan organik maddeleri okulun okul yemekhanesi ve Kennedy Lodge'dan sağladık. 20 gün süren bu süreç hepimiz için farklı bir deneyim oldu. Böylece kampüste üretilen artıkların bile tekrar dönüşüme sokulabileceğini ve onların faydalı kullanılabileceğini görmüş olduk. Bir yandan kompost hazırlığı sürerken diğer yandan da okul serasında tohumlarımızı ekip ilk fidelerimizi yetiştirdik, diğer taraftan yükseltilmiş sebze yataklarımızı hazırladık. Fideleri şaşırtırken bizler şaşırıyor, onlar büyüdükçe heyecanlanıyorduk.

Her Pazar tarladaki gelenekselleşen kahvaltılar ise sıcak bir aile ortamını aratmıyor. Büyük küçük herkes toprağa temas etmekten ve doğayı hissetmekten mutlu. Bugüne kadar düzenlediğimiz pikniklerde, elimize aldık küreğimizi, çapamızı yataklar yaptık, fideleri ektik, çardaklar inşa ettik. Fideler ekildikten sonra okul bahçıvanlarının yardımıyla önce kuyuya motor taktırdık, sonra da damlama sulama sistemi oluşturduk. Böylelikle ürün yetiştirmede bir sonraki adıma geçmiş olduk. Fidelerimiz ürün verdikçe bu güzel anlar daha da içselleşecektir. Şu an tarlamızda ekili durumda yaklaşık çok sayıda çanakkale pembe domatesi fidesi, mısır, fasulye, ayrık yapraklı kırmızı marul, kuzu marulu, çok renkli saplı pazı, spiral karnıbahar, sicilya moru karnıbaharı, kara pazı, kereviz sapı, kış devi ıspanak, sultan'ın ödüllü pırasası, floransa rezenesi, karakafa kırmızı lahana, toskana kara lahana, kızıl rus kara lahanası, elmas patlıcan, barbertan patlıcanı, limon hıyarı, kuzey kralı kırmızı tatlı biber, niagara devi tatlı biber, romanya ateşi biberi, krimson ateşi biberi, altın elma kabağı, kahverengi hardal, italyan meşe yaprak marulu, çilek ve böğürtlenler var. Yaz sonuna doğru kışlık sebzelerimizin fidelerini de yetiştirmeye başlayacağız. Fidelerimizi okulun serasında yetiştiriyoruz, Tarlada ekime hazır alanımız yaklaşık 450m2 ama artırılmaya müsait. Yakın zamanda aromatik otlar da ekmeyi düşünüyoruz.

Tohumlarımız çok çeşitli kaynaklardan geldi. Tohum İzi Derneği'nden, Kokopelli'den ve Anadolu'nun köylerinden. Tohum çeşitliliğimiz her geçen gün artıyor. Kokopelli Fransa'da bulunan, biyoçeşitliliği korumak amacıyla dünyanın her yerinden topladığı atalık tohumları çoğaltıp çiftçilere ekmeleri ve yaymaları için dağıtan bir dernektir (bkz. koopBülteni, sayı 7). Kokopelli'nin bize ücretsiz olarak verdiği tohumlar karşılığında tek istediği ürettiğimiz tohumları dağıtmamızdı. Bu noktada tek tipleştirilmeye ve tekelleştirilmeye çalışılan tohum dünyasına da, karşı bir duruş sergiliyoruz ve eylemde bulunuyoruz.

Yunanistan'da birçok şehirde ekolojik tarım yapan Peliti kolektifi 3 Haziran'da tarlamızı ziyarete geldi ve kendi deneyimlerini paylaştı. Önümüzdeki dönemde de iletişimde olacağımız, deneyimlerimizi paylaşacağımız bir ilişki kuruldu.

Tarlamızdan elde ettiğimiz ürünlerle ne yapacağımıza da kolektif olarak karar vereceğiz. İlk aşamada hep beraber yemek yapıp öğrencilere dağıtabiliriz ya da kolektifimizin kendi kendini çevirebilmesi için ürünlerimizi bağış karşılığında satabiliriz. İleriki yıllarda okuldaki kantinlerin, yemekhanelerin ürünlerinin bir kısmının bu şekilde karşılanabilmesini isteriz.

Nasıl örgütleniyoruz?

Birbirimizle ve "dış dünyayla" ilişkiler kurarak, yatay olmaya çalışarak – herkesin alabildiği kadar sorumluluk aldığı, kararlara, bir sonraki adıma beraber karar verdiği süreçlerle. Irk, din, dil, cinsiyet, cinsel yönelim ayrımı yapmadan kampüste bütüncül bir sistemin küçük parçalarından birini oluşturmaya başlıyoruz. Birlikte öğrenmek, birlikte üretmek ve birlikte düşünmek isteyen herkesi bize katılmaya davet ediyoruz.

Derleyen: Çiğdem - Nalan

İlgili bağlantılar

Tarlataban etkinliklerini facebooktan
www.facebook.com/groups/125368294256475/
ve
tarlataban.wordpress.com
adresinden takip edebilirsiniz

Ayrıca Tarlataban ile ilgili basında çıkan haberlere şu adreslerden ulaşabilirsiniz.

Radikal gazetesinde,
www.radikal.com.tr/Radikal.aspx?aType=RadikalDetayV3&ArticleID=1087183&CategoryID=77

Kanaltürk'te
tvarsivi.com/player.php?y=36&z=2012-05-07+19%3A12%3A05&res=2012-05-07+19%3A12%3A12

Cnntürk'te
tvarsivi.com/player.php?y=4&z=2012-05-07+20%3A48%3A00

Bianet'te
bianet.org/biamag/tarim/138810-tarlataban-bogazicinde-alternatif-tarim

Kars'ın özgür hayvanlarından gelen lezzetler

Çiftçi-Sen'li İlhan Koçulu, BÜKOOP'a gelen leziz peynirleri ve tereyağını Kars'ın Boğatepe Köyü'ndeki mandırasında üretiyor.

BÜKOOP'un ilk siparişlerinden bu yana her ay dört gözle beklenen ürünlerden biri oldu İlhan Abi'nin peynirleri. Önce eski kaşar ve gravyere bayıldık, ardından birkaç aydır taze kaşar ve tereyağı da almaya başladık. Bu peynirlerin ve tereyağının hikayesini İlhan Abi en başından, merada otlayan hayvanlardan itibaren, bizimle paylaştı. En başta önemle belirttiği şey ise Boğatepe'de yapılan hayvancılığın doğa ile uyumlu bir hayvancılık modeli olmasıydı. Öyle ki kış ayları dışında tüm hayvanlar açık merada otluyor, doğadaki zengin otlar ve çiçeklerden besleniyormuş. Eski kaşar ve gravyer peynirleri de hayvanlarının sütünün bol olduğu yaz aylarında yapılıyormuş. Sütün az olduğu dönem olan kışınsa taze kaşar ve tereyağı elde ediliyormuş. Boğatepe'de beslenen hayvanların çoğu yerli ırk: inek ırkları zavot (yerli), montofon (yerli değil ama 100 yıldır yörede olan ve uyum sağlamış bir ırk), doğu Anadolu kırmızısı (yerli), yerli kara ve simental (melez); keçiler kıl keçisi (yerli) ve koyunlar da karaman ve tuj (her ikisi de yerli). İşte peynirler ve tereyağın hikayesi ta en başından, sütün alındığı hayvanlardan başlıyor Boğatepeliler için. Bu bilgiden sonra İlhan Abi BÜKOOP'a sağladığı tüm ürünlerin işleme sürecini ve inceliklerini ayrıntılarıyla paylaştı. Şimdiden afiyet olsun!

Eski kaşar

Yapımında inek, koyun ve keçi sütü karışık kullanılıyor. Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz ve Ağustos aylarında, yani hayvanların merada otladığı ve dolayısıyla sütün bol olduğu aylarda sağılan sütlerden yapılıyor. İlhan Abi'nin bu üretimin doğanın döngüsüne uygun olduğunu söylemesinin sebeplerinden biri de bu. Her yıl 11., 12., 1. ve 2. aylar hayvanların kuru dönemi olarak biliniyormuş. Çünkü bu aylar, hayvanların hamile olduğu, doğuma hazırlandığı, dolayısıyla sağılmadığı aylar. 2. ya da 3. aydaysa doğan yavrular içiyormuş sütü. Dolayısıyla yine eski kaşar yapımı için süt olmuyormuş o dönemde. Nisan ayından itibarense eski kaşar yapımı başlıyor, ta Eylül-Ekim ayına kadar. Eylül ve Ekim aylarında sağılan sütleri çiftçiler kendi ailelerinin geçimlik peynirlerini üretmek için kullanırlarmış. İlhan Abi, eski kaşarı üretirken hem kendi hayvanlarının sütünü kullanıyor hem de köyde kendisine sütünü getiren çiftçilerin. Süt veren çiftçilere karşılığında sütü kadar peynir veriliyormuş. Sütler, eski kaşar haline gelinceye kadar ise uzun ve emek yoğun bir süreç var: Sütler önce temizlemek amacıyla bir separatörden geçirilerek filtre ediliyor. Daha sonra şirden maya (dana ve kuzunun 4. midesinde, sütü pıhtılaştıran enzimin kullanılması sonucunda elde edilen maya) ile mayalanıyor. Süt mayalandıktan sonra pıhtı halini alıyor. Teleme denen bu pıhtı, suyunun sıkılması için baskıya alınıyor. Baskıda su çözdürülünce beyaz peynir şeklini alıyor. Bu peynir, 26-30 derece bir ortamda 36 saat olgunlaştırılıyor ve suyunu bırakıyor. Daha sonra parçalar halinde doğranıp bir sepetin içinde 75 derece suya daldırılıp haşlanıyor. Haşlanan bu peynir masanın üzerinde yoğrulduktan sonra kalıba alınıyor. 24 saat boyunca kalıpta bekletilip çıkarılıyor ve olgunlaştırma odasına alınıyor. 45 ile 60 gün kadar, havadar olgunlaştırma odasında bekletilen eski kaşarlar bundan sonra 5li balyalar halinde çuvallara koyulup soğuk hava deposuna götürülüyor. 3 ay da soğuk hava deposunda bekletildikten sonra nihayet eski kaşarlar soframıza (ya da önce kooperatifimize) geliyor. Merak edenler için ayrı bir not daha düştü İlhan Abi: eski kaşarda %7 ile %9 arası tuz olurmuş. Bu tuzun bir miktarı olgunlaştırma odasında (iki günde bir), bir kısmı masada yoğrulurken eklenen tuzdan, kalan kısmı da haşlama suyundaki tuzdan kaynaklanıyormuş.

Taze kaşar

Taze kaşar sadece inek sütünden yapılan bir ürün. Yılın her ayında yapılıyor. Kışın, geç doğuran ya da erken doğuran veya hiç doğurmayan, kısırlaştırılmış ineklerin sütünden yapılıyor süt miktarı az olsa da. İşlemi ise eski kaşarla benzer. Sadece tuz oranı daha düşük, yani %4-5. Bir de en önemli fark, kalıptan çıktıktan sonra taze kaşarın olgunlaştırma odasına girmemesi.

Tereyağı

Tereyağından bahsederken kış tereyağı-yaz tereyağı diye iki ayrı şekilde bahsediyor İlhan Abi. Her ikisi de makine ile sütten alınan kremadan yapılıyor fakat kışın sütten daha çok krema, yani daha çok tereyağı elde ediliyormuş. Çünkü kışın daha yağlı olurmuş inek sütleri. Bu inekler yine yavru yapmayacak kısır inekler olurmuş. Yazın ise hem inek hem de koyun sütünden yapılıyormuş tereyağı.

Gravyer

Gravyer yapım mevsimi de yine mayıs, haziran ve temmuz aylarına denk geliyormuş. Fakat eski kaşardan farklı olarak sadece inek sütünden yapılıyor. Tabii ki tek farkı bu değil. İşleme sürecinde bazı önemli farklar var. Öncelikle gravyer peyniri yapımında mayalama işleminden sonra oluşan pıhtı (teleme) kendi suyunda pişiriliyor. Yani pıhtı oluştuktan sonra küçük parçalara bölünüp altına ateş yakılarak 60 derecede pişiriliyormuş. Daha sonra bezin içine alınıp baskı ile içindeki su çıkartılıyor. Bu haliyle salamura tuz havuzuna atılan peynir, 5 gün boyunca bu havuzda kalıyor. Buradan sauna odasına alınıp 1 ay kadar bekletilerek iyice bir terletiliyor. İşte gravyerin içindeki bakterinin ürediği dönem bu sauna odası süreciymiş. Üretici, yeteri kadar bakteri ürediğini tespit ettiğinde peynir soğuk olan dinlenme odasına alınıyor. 90 gün burada olgunlaştırılıyor. Bu sırada da az az tuz veriliyor. Dinlenme odasından çıktığında gravyerin yapıma başlanmasının üzerinden 120-150 gün geçmiş oluyor. Bu da, artık bu gravyer peyniri sofralık olmaya hazır demekmiş! Şaraplık olabilmesi içinse 1 yıl geçmesi gerekiyormuş. Merak edenleriniz için, BÜKOOP'tan 2012 yılbaşı itibariyle aldığımız gravyerler şaraplıkmış ;)

Ürün sorumlusu: Ekin

İlhan abi kaşarın olgunlaşıp olgunlaşmadığını anlamak için kaşarı çekiçliyor.