



KAPARI NEDİR ?



Yurdumuzda Akdeniz ikliminin hakim olduğu Batı Anadolu illeri başta olmak üzere, Orta Anadolu'da Tokat ve civarında, Doğu Karadeniz ve Güneydoğu illerinde doğal olarak yetişen Gebereotu (Gebereotu), çalimsı yapıda, dik ve yatık olarak büyüyen dikenli bir bitkidir.

Fosfor, potasyum ve kalsiyumca zengin kalkerli ve killi toprakları seven ve güneşten hoşlanan bir bitki olması nedeniyle, güneye bakan yamaçlarda kendiliğinden yetişir ve iyi gelişir. Capparaceae familyasından olan gebereotunun Capparis spinosa ve C. ovata olmak üzere iki türü mevcuttur.

Doğada kendiliğinden yetişmekte olan gebereotunun üretimi genellikle tohumla olmaktadır. Tohumlar Ağustos ve Eylül aylarında karpuzcuk şeklinde olan meyvalardan elde edilir. Karpuzcukların içindeki mercimekten küçük olgun kahverengi tohumlar, suyla yıkanıp güneşte kurutulur. Bu tohumlar, ince elekten elenmiş eşit orandaki yanmış koyun gübresi, orman toprağı ve yıkanmış dere kumundan oluşan harçla hazırlanan fidan yastığına Mart ayı sonunda ekilir.

Fidelik, topraktan 10-15 cm yükseklikte düz hazırlanacağı gibi, 15-20 cm mesafeli ve 10 cm derinlikte karıklar açılarak da hazırlanabilir. Karık şeklinde hazırlanan fidelikte tohumlar karık sırtına ekilir ve karık içine su verilir. Yabancı ot ve mantari hastalıklardan korunmak için fidelik düzenli olarak süzgeçle sulanmalı ve üzeri gerektiğinde plastik örtü ile örtülmelidir. Tohumlar normal şartlarda 25-30 günde çimlenir. Çıkıştan sonra yaz boyunca ot alımı, sulama ve ilaçlama düzenli olarak yapılmalıdır. Fideler, sürgünleri kuruduktan sonra toprak seviyesinden Kasım-Aralık ayı içinde kesilip, kalan kısmının üzeri toprakla örtülmelidir.

kasım-nisan aylarında fidelikten sökülen fidanlar, sonbaharda derin sürüm yapılan arazilere kasım ayından itibaren dikilebilir. Dikim mesafesi 2X2 m olmalıdır. Bu mesafelerde ve yaklaşık 20 cm derinlikte açılan çukurların dibine bir miktar yanmış hayvan gübresi konulup toprakla karıştırıldıktan sonra fidanlar dikilir ve sıkıştırılır. (her çukura 1 ile 4 fidan dikilebilir.)

Dikimden sonra fidanların üzeri toprakla kümbet şeklinde örtülüp etrafı çanak şeklinde açılarak can suyu verilmelidir. Usulüne göre dikilen fidanlar o yaz 1 m'ye yakın sürgün verebilir. Bu sürgünlerde 10-15 kadar çiçek tomurcuğı olabilir. Birinci yıldaki fidanlara yaz aylarının çok kurak geçmesi halinde su verilmelidir. Sulamada, suyun gövdeye temasından kaçınılmalıdır. Ayrıca böceklerle karşı ilaçlama yapılmalıdır.

Gebereotunun "kapari" denilen çiçek tomurcukları Mayıs ayı ortalarından itibaren toplanmaya başlanır. Genellikle 10 mm'nin altındaki nohut şeklindeki tomurcuklar, toplama merkezlerinde % 20'lik tuzlu suda yada bir kat tuz bir kat kapari şeklinde katlanarak muhafaza edilir.



Yurdumuzda pek bilinmemesine rağmen gebereotu'nun kök kabuğunun idrar söktürücü ve kabızlık giderici özelliği vardır. Çiçek tomurcuklarında bol miktarda vitamin ve protein vardır. Yapılan bir çalışmada 100 g çiçek tomurcuğunda kuru

madde olarak; 67 mg fosfor, 9 mg demir, 24 mg protein, 12 mg selüloz ve 2 mg lipid tesbit edilmiştir. Gıda, kozmetik, boya ve ilaç sanayiinde kullanılan kaparinin yurt dışına ihracı genellikle salamura şeklinde olmaktadır. Konserve olarak hazırlanan kapari; turşu, salata, pizza üstü, balık ve av etleri yanında garnitür olarak yenilmektedir. Sağlık açısından karaciğer fonksiyonlarını düzenlediği ve cinsel gücü artırdığı söylenmektedir. Doğadan toplanan tomurcuklar bir kavanoz içerisinde % 20'lik tuzlu suda üç ay bekletilip sonra bire bir oranında sirke içine konulup on gün sonra yenildiğinde aroması ve lezzeti çok beğenilmektedir.

Güneş seven, sıcak bölge bitkisi olarak bilinen gebereotu, yurdumuza önemli miktarda döviz getiren bir bitkidir. Yaz aylarında, atıl işgücünün değerlendirilmesi yönüyle işsizliği azaltması ve toplayıcılarına yeterli gelir sağlaması büyük bir avantajdır.

Çok yıllık derin köklü ve yayılıcı özelliği ile iyi bir erozyon kontrol bitkisidir. Bu bitki, yurdumuzun uygun bölgelerinde, erozyona tabi yerlerde, normal kültür bitkilerinin yetişmediği ya da ekonomik gelir elde edilemeyen güneşe meyilli arazilerde yetiştirilerek daha çok döviz geliri sağlanıp işsizlik kısmen önlenabilir.

Gebereotu yetiştiriciliği mutlaka tohumla üretilen fidanlarla yapılmalıdır. Doğadan sökülerek yapılan yetiştiricilik başarılı olmadığı gibi doğanın dengesi de bozulmaktadır.

"Kapari" .. Bu üç heceli kelime sizde hiçbirsey çağrıştırmadı.

Ya "kedi tırnağı", "kargakavunu", "menginik", "devedikeni", "keper", "kepere", "gebere" otu.

Saydıklarımız kaparinin ülkemizin değişik yörelerindeki adları.Öyle sanıyoruz ki bu sözcüklerden hiç olmazsa birini duymuş olmalısınız.Çünkü kapari,ülkemizde doğal olarak yetişen bir bitki türü.Belki hiç farkında olmadınız bu bitkinin yerde kümelenmiş görüntüsüne bakıp , “çalı” diye düşünüp geçtiniz yanından.

Belki bahçenizde zaman zaman kendini gösterecek olsa hemen budayıp kurtulmaya çalışıyorsunuz, toprağı sımsıkı kavrayan, dal budak salarak geniş bir yayılma gösteren köklerden kurtulmanız bir türlü mümkün olmuyor.Çabanız boşuna , çünkü; kaparinin kökleri, toprakta metrelerce derinlere inebiliyor.Yaşama bu kadar sıkı sıkıya sarılması insanoğlunun bu yakıp yıkma, yok etme eğilimini bildiğinde midir nedir?Belki de kimi zaman, verimsiz olduğu için hayvan yemi niyetine fiğ, burçak, mürdürmek ekerek değerlendirdiğiniz;bir türlü satıp elinizden çıkaramadığınız kıraç arazinizde , nasıl yayıldığına akıl erdiremediğiniz yeşil bir çalı olarak çıktı karşınıza.Hani merakınızı yenemeyip kırmızı küçük karpuzları andıran yemişlerin tadına baktınızda acı mı acıydı...

Nereden bilirdinizki;Almanlar, bu kırmızımınik karpuzcukların salamurasını, sosunu 472 çeşit, evet tam 472 çeşit yemekte kullanmakta.Nereden bilebilirdiniz ki ; İspanyollar, yılda 20 milyar dolar kazandıkları tomurcukları nedeniyle kapari bitkisini “Milli Bitki”ilan ettiler ve Devlet Korumasına aldılar.

Tabii;kapari bitkisinin gerek köklerinden, gerek yapraklarından gerekse meyvelerinden ilaç sanayiinde pek çok hastalığa deva olacak ilaçların üretiminde yararlanıldığını da bilmiyor olabilirsiniz.

“Küçük girişimler, büyük tehlikenin önleyicisi olur çoğu zaman.”Kapari
“Toprak kanseri olarak da tanımlayabileceğimiz erozyonun önlenmesinde yeni bir umut”

“Orman köylümüzün kalkınmasında mucizevi bir bitki”

“Baraj havzalarımızda baş gösteren sinsi canavarla-erozyonla mücadele ederken bize zaman kazandıracak” bir bitki.Yetkililer 1 milyon kapari fidanının öncelikle Güneydoğu olmak üzere İç ve Doğu Anadolu bölgelerimizdeki orman köylümüzün kullanımına sunulacağını en geç üç yıl sonrada meyvelerini toplayacağımızı söylüyor,“Bir kere dikilmeye görsün;değil çocuklarımız, torunlarımız bile yararlanabilecek.Yılda 5 ay tomurcuklarını toplayacaklar, o kadar...Öylesine zahmetsiz”diyor.Kapari bir kere dikilmeye görsün;değil çocuklarımız, torunlarımız bile yararlanabilecek.

“Düşünün” diyorlar..“Çok değil 30 yıl sonra erozyondan kurtulmuş olacağız;orman köylümüz de kalkınacak, kalkındıkça da bilinçlenecek..Ormanlarımızı biz değil, bizden önce onlar koruyacak., sahip çıkacak....Düşünün” diyorlar...” Anlatmak gerek !Çiftçimize, ihracatçımıza;girişimci ruhu taşıyan herkese bu bitkinin meziyetlerini anlatmak gerek.Biz yazıktır ki çok geç kaldık.Avrupa bu bitkiyi çok uzun zaman önce keşfetmiş.Daha fazla zaman kaybedilmemeli.



DOLAR AÇAN TOMURCUKLAR...

Yeterince tanıtım yapılmadığı için olsa gerek , ülkemizde yaygın bir şekilde tüketimi yok kaparinin.Yalnız büyük kentlerimizin süper marketlerinde,ithal kavanozlarda karşımıza çıkıyor.Alicısı kıyamet. Her yıl tonlarca dış ülkelere ihracatı ülkemizde 1990 yılından beri yapılıyor.Tomurcukların kilo başına ortalama ihraç fiyatı 2-3-4 Amerikan Doları.Yılda ortalama 3000-5000 ton ihraç yapılmakta.Bir hesap edelim:Her yıl ortalama 12 milyon dolarlık döviz girdisi.Hem üreticinin cebi doluyor hem devlet kasası.Hesap ortada.*Tomurcuklar bal gibi dolar açıyor.*

Üstelik Pazar sıkıntısı da yok:Avrupa Birliği Ülkeleri ve ABD’den her yıl katlanarak artan bir talep var.Sadece bu ülkeler de değil.İhracatçılar Birliğinden aldığımız verilere göre:Salamura ve işlenmemiş olarak başta Almanya ve ABD olmak üzere Norveç,İspanya, Avusturya, Belçika,Danimarka, Fransa, İngiltere, İsviçre, İsveç, İtalya,Holanda gibi Avrupa Birliği Ülkeleri ile Avustralya, Kanada, Bahreyn, Kuveyt, Güney Afrika Birliği, Brezilya,İsrail ve Japonya’ ya ihraç edilmekte.İspanya başta olmak üzere bazı ülkeler, kapariyi hem üretiyorlar hem de ürettikleri ile yatınmeyip ham kapariyi (işlenmemiş) ithal edip işleyerek mamül olarak iç ve dış piyasaya sürüyorlar.Çünkü işlenmiş kapari ihracatı daha karlı.

Girişimcilere duyurulur.Söke’de üretime geçen bir fabrika ile kapari sosu üretiliyor.Kapari sosunu Dünyada yalnızca Türkiye ve Fas üretiyor.Üretim birkaç katına çıksa dahi Pazar hazır.Zira yurt dışından yapılan taleplerin ancak bir bölümü karşılanabilmekte.

Kaparinin en kıymetlisi, en sevimlisi, en bereketlisi *Denizli’nin* kıraç topraklarında yetişiyor.Kaparinin minik tomurcuklusu makbul.İşte Denizli’de yetişen de bu cinsi:*1.kalite*Türkiye’de kalite yönünden üç ana grup ürün var:Ege malı, Güneydoğu malı, Sahil malı.

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