



SANAL KİTAPLAR

2016

ISBN 978-625-93093-6-1

YAZDIKLARIMIZ: 98

Hüseyin DÖNGEL
KAPARI

Mahmut Selim GÜRSEL
2016

YAZDIKLARIMIZ:98

KAPARI

1

Hüseyin DÖNGEL KAPARI

Mahmut Selim GÜRSEL
2016

ISBN 978-625-93093-6-1

İÇİRDEKİLER

TAKTİM

Mahmut Selim GÜRSEL

Hüseyin DÖNGEL

KAPARI

KAPARININ SAĞLIĞA ETKİSİ

EROZYON VE GEBERE

KAPARI HASAT

KAPARI SAKLAMA

KAPERİ YEMEKLERİ

KAPARININ YETİŞTİRİLMESİ

KAPARI TARIMININ GETİRİSİ

KAPARI PİYASASI
TÜRKİYE'DEN KAPARI ALAN VEYA
ALMAK İSTEYEN YABANCI FİRMA
BİLGİLERİ
BAZI DİLLERDE KAPARİNİN YEREL
ADLARI
KAPARI HAKKINDAKİ BİLİMSEL
ARAŞTIRMALAR
BASINDA KAPARI
KAYNAKÇA

TAKDİM

Bir kitabın doğması, o kitabı yazmaya kalkan kişinin amacına ve bilgi birikimine göre değerlendirilmesi uygun olarak görülmelidir.

Elinizde bulunan bu çalışmanın sizlere ulaşması için günlerini veren bu çabası için şükranlarımı sunarken, bu çalışmada da benim ufakık bir katkımın da bulunması beni bahtiyar etmiştir.

Bu çalışma ile sizlerde bazı bilgileri edinmiş ve faydalanmış olarak uzun yılların birikimlerinden aydınlanacağınızı göreceksiniz.

Bilgi; yazılmadıkça kaybolmaya açık birikimlerdir. Her insan bir kitaptır; onu okumamız gereklidir.

Tanımadığımız ve anlamadığımız kişiler hakkında nasıl kararlar veremezsek; bir çalışmayı da incelemeden, okumadan karar veremeyiz.

Mahmut Selim GÜRSEL

KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!



Mahmut Selim GÜRSEL

1947 tarihinde babamın subay olarak bulunduğu Erzurum'da bir at arabasında doğum evine giderken doğmuşum. Babam Eminsü Ali Rıza Gürsel, annem ise Fahriye hanımefendi idi. İlkokula İskenderun'da başladım. Ankara' da bitirdim. Ankara Yenimahalle Ortaokulunun birinci

sömestrsinde babamın emekli olmasından dolayı 1960 yılında Çorum'a gelince Atatürk Ortaokuluna devam ettim. Babamın "oku da oğlum ceketimi satar seni okuturum" diyerek bana yaptığı nasihatleri ters tepki yaptı, okumuyorum diyerek okulu birinci sınıfta bıraktım. Marangoz çırağı olarak Azmi Başar ustanın yanına girdim. Askere gidene kadar ustanın yanında çalıştım.

1967 tarihin de askerlik dönüşü, Ankara Emniyet Müdürlüğüne teknisyen olarak göreve başladım.

Ortaokulu dışarıdan 2 yılda bitirdim 1972 tarihinde Polis Memuru olarak Ankara'da çeşitli şubeler ve karakollarda çalıştım.

16 Eylül 1973 tarihinde Selma (Kurşuncu) Hanımefendi ile evlendim.

1978 yılında ayında naklen Çorum İl Halk Kütüphanesine Memur olarak geçtim.

Dışarıdan Çorum Ticaret Lisesini iki yılda bitirdim.

Kendi kendime Osmanlıca'yı öğrenmeye
[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

6

uğraştım, Hat sanatı ile biraz ilgilendim 150 ye yakın Ser levham var, Çorum Güzel Sanatlar Galerisinde ve Kütüphane salonlarında bu levhaları sergiledim.

03. 08. 1988 tarihinde İl Halk Kütüphanesi Müdür yardımcılığına atandım.

1990 tarihinde kütüphanelerdeki kitapların tasnifi ile ilgili 10 yıllık bir araştırmamı "Alfabetik Onlu Tasnif Fihristi (Dewey) "kitap haline getirip Kültür Bakanlığına sundum. Kitabımdan Türkiye'deki bütün kütüphanelere dağıtılmak üzere 1000 adet satın aldılar.

1993 yılında Türkiye'deki bütün kütüphanelerde bulunan " El Yazması" kitapların Ankara Milli Kütüphanesine toplanma kararı veren Kültür Bakanlığına karşı Çorumlu hemşerilerimi haber dar ettim, mahalli radyodan ve gazeteler ile parti il Başkanlarını ile Millet Vekilimiz Adnan Türkoğlu ve Belediye Başkanımız rahmetli Turan Kılıçcıolu' nun destekleri ile el yazma kitaplarımızın Çorum' da kalmasını sağladım!

KAPARI

7

Açık öğretim için üniversite sınavlarına girip kazandım. İkinci sınıfta iken 25 Nisan 1994 tarihinde Tatvan Bitlis'e Müdür olarak tayinim çıktı, tayin edildiğim yere gitmeyerek emekliliğimi istedim.

İlkokul sıralarında okuyarak pilot olmanın düşlerini kurardım. Bu hayalim gerçekleşmedi. Şu anda emekli memurum.

Marangozluk, oymacılık, Polis Memurluğu, Memurluk ve idarecilik yaptım. Her çalıştığım meslekte çeşitli önemli olaylar oldu ise de son çalıştığım kurumda bence; en önemli bir hatıramı anlatmak istiyorum:

Kütüphanedeki çalışmalarım ve " El Yazması Kitaplar"ın Çorum'da kalması için verdiğim çabalar neticesinde Bitlis Tatvan'a tayin edilme olayım beni çok yıktı. Fakat bu üzüntümün boş olduğunu zamanla gördüm.

Rabb'imizin izni ile Hacca gitmek nasip oldu,

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

iki kitap daha yayımladım ve elinizde bulunan bu derginin çıkmasına vesile oldum. Mesleklerin insanlara sağladığı maddi avantaj olarak, evinizi geçindirecek, namerde muhtaç etmeyecek avantajından başka, manevi olarak; sizin yaptığınız işlerle ilgili karşılaştığınız problemleri değerlendirerseniz avantajların neler olabileceğini hayat okulundan öğrenmiş oldum.

Yazı yazmaya beni kimse teşvik etmedi Kütüphane için hazırladığım kitap beni yazmaya teşvik etti.

Yazılarım mahalli basında yayımlandı. Yazılarımdan dolayı bir ödül almadım; fakat kitapları ve bu dergi benim için en büyük ödüldür.

İdealim: Çorum'a tam teşekküllü bilgisayar ortamında bir kütüphane kazandırmaktır. Bu idealim yüzünden tayinim çıktı. Yayımlanmış çalışmamalarım bulunmaktadır.

Bakanlığa sunulmuş; "Alfabetik Türk ve Yabancı Yazarlar Fihristi" ve "Ne Nerede Başlıklı Arama Fihristi" basım için hazır beklemektedir.

Yazılarım daha çok araştırma dalı ile makale türüdür. Tiyatro çalışmalarım, şiir ve hikâye denemelerim bulunmaktadır.

Benim okuyucularıma diyeceklerim şudur ki. Doğru bildiğiniz konuları savunun. Bu savunmanız size belki tepkiler getirecektir. Bu tepkileri inceleyerek doğru olup olmadığını araştırın.

Çalışmalarım:

<https://gurselyayin.com>
corumlu2000@gmail.com

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

**Hüseyin DÖNGEL**

1956 yılından bu yana tanıdığımız ve evimizde filizlerinden turşu yapılan çalımsı bir bitkidir.

Çorum, Osmancık ve Dodurga İlçeleri arasında Kızılırmak çevresindeki arazilerde kendiliğinden yetişmektedir.

Kızılırmak'ın sulama ortamından uzakta kayalık verimsiz arazilerde yetişir. İlkokulu bitirdiğim yıl çeltik tarlasına gidip gelirken Geberenin filizlerini toplar önce salamura daha sonra turşu yapardık.

Evde beğenilen, zevkle yenilen bir çalımsı bitki turşusu idi. Filizlerindeki dikenleri ağzımızı kaşıyarak yenir, iştahımız açılır yemeye devam ederdik.

Daha sonraki yıllarda “Türkiye çöl olmasın” TEMA Vakfı'nın üyesi oldum. 1994 yılı Lions Kulübü Çevre Komitesi üyeliğine getirildim.

Çevre ve erozyon ile ilgili bir broşür hazırlayıp 118-U çevresine dağıttım. Gebereye karşı ilgi artarak gitti ve kendi yöremde aldığım gebereleri salamurlayıp turşu yaptıktan sonra çeşitli sofralara taşıyıp gebereyi Çorum'da tanıtmaya

çalıştım. Öyle ki Çorum Şehir Kulübü'nde her akşam dostlara ve misafirlere ikram etmekten zevk alır, araştırmalarım ışığı altında bilgilerimi anlatıp durdum.

Yaş grubu 50 ve 50'nin üstündekiler geberenin seks gücünü artırdığı yönüyle çok ilgilendiler. Zaman zaman onur meselesi yapıp yemediler ama gizli gizli yiyenler çoğunlukta idi

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

12

Bürokratlarla her zaman görüşen kişi idim. Davetlerde usulüne uygun fıkralarla gebereyi tanıtıyordum.

Ama geberenin sade fıkralarla, esprilerle tanıtılmayacak ve esprilerin içine sığmayacak kadar büyük olduğunu fark edip araştırma içerisine girdim.

Arka sayfada kaynaklarını verdiğim kurum ve kişilere başvurarak bu kitapçığı hazırlamaya karar verdim.

Hüseyin DÖNGEL
E. Biyoloji Öğretmeni

KAPARI

13

KAPARI

Kapari, Gebereotu, kedi tırnağı, caperberry Gâbre isimlerinin yanında halk arasında Gebere, devediken, gevil, kalduruk bubu gibi değişik isimler alan kapari Akdeniz iklim özelliklerini taşıyan yerlerde yetişir.

Yurdumuzun Batı Anadolu illeri başta olmak üzere Çorum, Tokat ve civarı, Doğu Karadeniz, Güneydoğu illerinde yetişmektedir.

Capparacear familyasından olan gebere otunun Capparis Spinosa ve C. Ovata olmak üzere iki türü mevcuttur.

Özellikle günebakan yamaçlarda fosfor, potasyum, kalsiyumca zengin kalkerli ve killi topraklarda yetişir. Hatta taşlık eski köprü, tarihi kalelerde yetiştiğini gözlemledik. Kapari yukarı doğru 50-60 cm yanlara doğru 1,5-2,5 metre arasında etli yaprakları her yaprakta bir, geriye doğru çengelsi dikenidir.

Yaya olarak veya taşıtla geçerken yol

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

14

kenarlarında dikkatinizi çekmemiş olabilir ama kapari hep vardır.

Rutubetli ve yapışlı alanları sevmez bunun içindir ki Karadeniz'in kıyı kısımlarında pek görülmez.

Beslenmedeki yeri; yeterli ve dengeli beslenmede vitamin ve mineral madde açısından kaparinin çiçek tomurcukları oldukça zengindir.

100 gr. Yenebilir kuru tomurcukta;

67 mg Kalsiyum

65 mg Fosfor

9 mg Demir

24 mg Protein

12 mg Selüloz

2 mg Lipit

50 mg Askorbik asit

ile B1 ve B2 vitaminleri,

P vitamininin aktivitesine sahiptir.

Kaparinin gençleştirici, cinsel gücü artırıcı “Afrodizyak” etkisi tespit edilmiştir. Yurdumuzda bilinmekle beraber Avrupa ve Amerika'da vaz geçil

KAPARI

15

mez bir çeşni olarak sofralarda yerini almaktadır.

Kaparinin ortaya çıkan iştah açıcı aromatik kokunun kaynağı hardal yağı glikosididir.

İdrar söktürücü, cinsel gücü artırıcı özelliği yanında skorbüt hastalığına iyi gelir. Kapari gıda, kozmetik, boya ve ilaç sanayinde kullanılır. Kapariden elde edilen ekstratın yaşlanmış ciltleri normale döndürücü etkisi vardır.

Ayrıca sağlık açısından karaciğer fonksiyonlarını düzenleyici olduğundan içki sofralarının vazgeçilmez mezesidir.

Tomurcukları etli yemeklerde, salatalarda, pizza üstü garnitür olarak kullanılır. Sofraya yapılan çoban salatada üzerine 2 kaşık kapari ayrı bir tat ve lezzet verir.

Kapari her derde deva özellikle yaşlılar ve hastalarda önemi büyüktür. Örneğin özündeki maddeler kılcal damarlardaki kanamaları önler. Kapari dalları, kökü, tomurcukları karpuzcuklarından yararlanılıyor.

Karpuzcuklar, salamura edildikten sonra sirke **[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)**

ile terbiyelenip yeniyor. Gene tomurcuklar salamura dan sonra limon, sirke, domatesle birleştirilerek iştah açıcı kahvealtı yiyeceği oluyor.

Balık, tavuketi, pilavlar, makarnalar yanında garnitür olarak yenir. Almanlar 450 tür sos yaparak çeşitli yemeklerde kullanmaktadırlar.

İspanyollar, yılda 15 milyar dolar para kazanmaktadırlar.

Türkiye'de bilinmeyen kapari, İtalyanlar tarafından milli bitki ilan edilmiştir.

Açmamış tomurcuklarından yararlanıldığı gibi, ilkbaharda yeni filizler toplanır (filizler mor ve beyaz renklidirler) sirke ve tuzla terbiyelenir ve tüketilir. 60 gün tuzda bekletilmezse bünyesindeki hardal yağı glikosidi acıdır, yenmez. Bu acılık salamura yapılarak bir kısmı giderilir.

Hayvanlara diğer katkı maddeleri ile birlikte yem yapılarak yedirildiğinde süt, et ve yumurta verimi artırılmaktadır.

Hayvan yemliği edilen kıraç araziye (fig-burçak vs.) Kapari ekilirse çiftçiye hem yemlik, hem para getiren tomurcuklar elde edilecektir.

KAPARİNİN SAĞLIĞA ETKİSİ

Gebere otunun kök kabuğunun bağırsak hastalarına iyi gelen özelliği vardır.

Gebere, yaşlılar ve hastalar için bir çok hastalığa bağışıklık kazandırıyor. Örneğin, özündeki rutin kılcal damarlarındaki kanamaları önüyor.

Kaparinin 0,5 cm. büyüklüğündeki açmamış tomurcukları protein, vitamin, mineral, rutin ve hardal yağı glikosidi yönünden oldukça zengindir. Bu özelliği gebereyi doyurucu bir besin haline getiriyor.

Turşudaki aromatik iştah açıcı kokusunun kaynağı hardal yağından gelmektedir. Bu aromatik koku ve tat yaşlanmış ciltleri gençleştiriyor, afrodisyak etkisi yapıyor.

İspanyollar, köklerinden yaptıkları ilaçları hemoroidin tedavisinde, kalça rahatsızlıklarının giderilmesinde, kadınların regl dönemlerinin

[KİTAP BAşINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

18

düzenlenmesinde, sancıların giderilmesinde kullanılmaktadırlar.

Hindistan'da geberenin kök kabuğu taze veya kurutulmuş olarak yüzyıllardır, mushil, tonik, balgam söktürücü, solucan düşürücü, ağrı kesici, zehirlenmelere karşı panzehir olarak kullanılmaktadır. Romatizma ağrıları, felç geçirenler, dalak büyümesi şikayeti olanlar sağlığı geberenin köklerinde bulmuşlardır.

Avrupa'da meyveleri ve çiçek tomurcukları kabızlık giderici (divretik) idrar söktürücü olarak kabul edilmekte uyarıcı ve iskorpit hastalığını giderici olarak kullanılırlar.

Yaprakların ezilmesiyle yapılan lapa gut hastalığının tedavisinde kullanılır.

Kan bozukluklarının giderilmesinde kullanılır.

Türkmenistan'da kapari türlerinden polifenol nitelikli 6 madde elde edilmektedir. Uluslararası Kanseri Enstitüsü'nde yapılan çalışmalarda kapari antitümör aktivitesi sağlayan ekstraktın

KAPARI

19

hazırlanmasında kullanılan bitkiler arasında yer alıyor.

Mucize bitki kaparinin,

- 1- Cinsel gücü artırıcı
- 2- Ağrı kesici
- 3- Solucan düşürücü
- 4- Kabızlık giderici
- 5- İdrar söktürücü
- 6- Kalça rahatsızlıkları
- 7- Dalak büyümesi önleyici
- 8- Balgam söktürücü (sigara içenler için özellikle önerilir)
- 9- Romatizmal hastalıkların tedavisinde
- 10- Felç önleyici
- 11- İskorpit hastalıkları
- 12- Kan bozuklukları
- 13- Gut hastalığı
- 14- Kanseri antitümör araştırmasında
- 15- Hemoroid
- 16- Karaciğer fonksiyonlarının düzeninde
- 17- Diş ağrılarında, diş eti çekilmelerinde

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

20

- 18- Adet düzenleyici ve sancılarda
- 19- Ezilerek, sirkeyle karıştırılıp saçlar yıkanır
- 20- Kapari yaprakları ezilerek yara ve berelere sürülür.
- 21- Taş yapmayı önler. Tomurcuklar ezilerek balla karıştırılıp yenir.
- 22- Kramplarda tedavi özelliği bulunmaktadır.

KAPARI

21

EROZYON VE GEBERE

Kökler yatay ve dikey olarak çok yoğun bir şekilde gitmekte. Kıraç ve aşınmaya meyilli arazilerde mükemmel yetişir. Yağmur ve rüzgarda dalların yoğunluğu toprağın suyla aşağı akmasını önler. Bir baraj gibi engeller. Rüzgarla olan aşınmalarda bu sayede önler. Yeni ve eski oluşmuş orman kenarlarına dikilerek yangın şeridi oluşturulur.

Yeşil ve etli yaprakları yangında yanmayacağından ormana sıçramasını da engeller. Orman ve yolun birleştiği yerlerde dikilirse ot vejetasyonun gelişmesini engellediği için kurumuş ot olmayacaktır.

Geberenin yanması zor olduğundan atılan sigara, atılan içecek cam parçalarından tutuşma olmayacaktır.

Toprak kanseri olarak bilinen erozyonun engellenmesinde kaparinin görevi büyüktür.

Baraj havzalarına dikilerek, barajların kası zamanda dolması önlenir. Orman köylüsü

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

22

erozyonla mücadele için dikilen gebere tomurcuklarını toplayarak ayrıca gelir elde edilmektedir.

Ama maalesef köylümüz bu bitkiyi tanımadığı için söküp atmaktadır. Kapari erozyonda etkin bir rol oynaması nedeniyle “Özel Ağaçlandırma” kapsamına alınmıştır. 4.11.1996 tarihinde yapılan yasal değişikliklerle kapari projesinde belirtilmek kaydıyla asıl ağaç türünün altında ikinci tür olarak tıbbi ve aromatik bitki kabul edilmiştir. Özel ağaçlandırma kapsamına alınmasındaki amaç orman köylüsünü kapari yetiştiriciliği konusunda teşvik etmek, dileyen köylüye Ağaçlandırma Fonu'ndan kredi vermektir.

Yetkililer erozyon için dikilen gebere köylüye gelir sağladığı gibi oğuldan toruna kalan para getiren bir miras gibidir. Ama bunu köylüye anlatmak lazımdır.

KAPARI

23

KAPARI HASAT

İklimine göre mayıs ayı ortalarında hayat başlar. Keparinin geçen yıl sonbaharda kurumuş dalları yanında mor filizler çıkar. 20 cm. uzadığında her 3 cm.de bir yaprak çıkar. Yaprakların hemen önünde tomurcuklar çıkar.

Tomurcuklar asılarak değil dibinden bükülerek koparılır. Tomurcukların boyu 5 mm kadardır. 5 mm ve daha küçüğü makbuldür.

Doğal ortamda bir kapariden 5 ila 10 kg toplayabilir. Çengelli dikenleri toplamayı güçleştirmektedir. Kültür ortamında 10 ila 20 kg. toplanabilmektedir. Mayıs Eylül ayları arasında 10 günde bir ürün alınabiliyor.

En sıcak aylarda verim 2-3 katına çıkabiliyor. En küçük tomurcuklar en değerli ve besleyici sayılıyor.

Tomurcuklar sabah ve akşam serinliğinde toplanırsa çalışanın verimi artar, hemde bitkiye sıcakta zarar vermemiş oluruz.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

24

Uluslararası piyasalarda kullanılan kapari isim ve boy standartları:

- 1- Monpareille 0-7 mm
- 2- Surfines 7-8 mm
- 3- Capucines 8-9 mm
- 4- Captes 8-11 mm
- 5- Fines 11-13 mm
- 6- Gruesas 13-> mm

Ön sayfalarda bahsettiğimiz gibi ilkbaharda çıkan 5-10 cm filizlerden yararlanılabilir. Ama bu bitkinin dengesini bozduğu gibi verimi de %90 düşürmektedir.

Hiç önerilmeyen bir yöntemdir.

KAPARI

25

KAPARI SAKLAMA

Toplanan çiçek tomurcukları elenerek 5 gruba ayrılır. Toplanma anında dıştaki yeşil kısımdan patlayan veya büyük tomurcuklar değersizdir. 13 mm büyük tomurcuklar gıda olarak değil ilaç olarak ve kozmetikte kullanılır.

Sınıflara ayrılmış tomurcuklar geniş kaplarda 2 gün temiz suda bekletilir. Amaç tomurcukların üzerindeki toz toprak böcek artıklarının arınmasıdır.

2 gün suda bekleyen ve temizlenen tomurcuklar, tahta veya plastik kaplara alınır.

a) 6 ayla bir sene arasında satılacaksa bir kat tuz bir kat kapari konaraek sıcak ama doğrudan güneş almayacak yerde saklanır.

b) 3-4 ay içinde işlenecekse temiz su % 20 tuzla salamura yapılır. Tomurcukların üzerini kapatacak şekilde su ile doldurulur. Direk güneş gören yerde saklandığında, güneş ışınları yeşil tomurcukları beyazlattığı için albenisini kaybediyor.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

Bazı dergilerde ve internetten aldığımız bilgiler kabın ağzı sıkıca kapatılmalıdır dese de doğru değildir. Tomurcuklardan çıkan gaz kabı patlatmakta ürün ziyan olmaktadır. Kabın ağzı aralık bırakılmalıdır. En az yazın 90 gün salamurada kalmalıdır. Serin yerde saklamakta içindeki acı hardal yağı 6 ayda çıkmamaktadır.

400 yıl önce Evliya Çelebi'nin dediği Osmancık Çorum arasındaki yer Çorum'un Dodurga İlçesi'nde, bu yörede doğal ortamda kendiliğinden yetişen kapari çoktur. Buradaki saklamada şöyle yapılmaktadır.

Kapari toplanır, bir gün suda bekletilir, temizlenir, saklanacak kaba aktarılır. İçine tuz konmaz. Kapari kapta su ile örtülene kadar doldurulur. Ağzı temiz bezle gergef yapılır gibi bağlanır. Güneş karşısına bırakılır. 30 ila 50 gün arasında olgunlaşır. Suyu sarı ve kendine has aroması vardır. Suyu içiler Kapariler hiç katkı maddesi olmadan doğal olarak tüketilir. Bu ortamdan alınan su mikroskop altında

incelendiğinde hiçbir canlıya rastlanmamıştır.

İTALYAN USULÜ SAKLAMA: (İnternet bilgisi)

İtalya'da yaygın olan sistem toplanan tomurcuklar plastik veya tahta fiçilerde üzerine %15-20 deniz suyu ilave edilerek saklanıyor.

Salamurada geberenin bir hafta kalması gerekiyor. Salamuradan çıkan gebereler bu şekilde 2 defa daha tekrarlanır. 20 gün süren bu işlem sırasında gebere sık sık karıştırılmalıdır.

Not: Bu sistemle bizzat deneme yaptık sonunda deniz suyunun verdiği yosun veya balık kokusunu gebereden çıkaramadık veya bizim alıştığımız gebere tadını alamadık.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARİNİN YEMEKLERİ:**TURŞU**

Salamuradan çıkarılan kapari tomurcukları tuzunun çıkması için 2 gün suda bekletilir. 2 gün içinde 3-4 defa suyu değiştirilir.

5 kg. gebereden turşu yapacaksak.

1- 100 gr soyulmuş sarımsak

2- Yarım bağ maydanoz

3- Yarım bağ dere otu

4- 100 gr cin biberi

5- 1 Limon

6- 1 Litreye yakın sirke

Biber maydanoz dere otu, limon ve sarımsak bol suda yıkanır.

Bu malzemeyi alacak cam kavanozun dibine 3-4 sarımsak 2 dal maydanoz 2 dal dere otu konur. Bir kg gebere kavanoza konur. Kavanozun kenarından görünecek şekilde sarımsak, ince yuvarlak kesilmiş limonlar gene maydanoz ve dere otu ile süslenerek kavanoz doldurulur. Kavanozun

üzeri 4 cm. kadar boşluk bırakılır. Kavanoz dolduktan sonra yarıya kadar sirke dolana kadar da su doldurulur.

Kavanoza tuz kesinlikle atılmamalıdır.

Salamura 2 gün suda beklese de genede tuzu tam çıkmamıştır. Kalan tuz turşuya yetecektir.

Dolan kavanoz ağzı kapatılarak bir ay bekletilir. Turşu hazırdır, istenildiğinde servis yapılır.

Tek başına turşu olarak yenildiği gibi yeşil salatanın üzerine konabilir. Bulgur pilavı tabağın yanına konabilir. Meze olarak mutlaka konmalıdır.

Diğer yemekler için salamuradan çıkan tomurcuklar tuzu gidene kadar 3 gün gibi suda bekletilir.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

30

(İnternette) KAPARİLİ SOSLU KÖFTELER

1 Kişilik (336 Kkal)

Malzemeler:

1 dilim bayat tost ekmeği

1 çay fincanı süt

120 gr dana kıyma

1 yumurta

1 çay kaşığı ince kıyılmış maydanoz

tuz, karabiber, Hindistan cevizi rendesi

yarım soğan

1 çay kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı un

1 yemek kaşığı krema

1 yemek kaşığı kapari

Yapılışı:

Ekmeği sütle ıslatın. Kıyma, yumurta, maydanoz, tuz ve baharatı ekleyerek yoğurun. Köfte şekli verin. Bir tencereye 1/2 litre su, tuz ve soğan koyup karıştırın. Köfteleri içine atarak 10-15 dakika pişirin. Tencerede ki sudan 1 çay fincanı kadarını başka bir kaba alın. Öte yandan iyice çırpılmış un ve tereyağı karışımı bu suya ekleyin.

KAPARI

31

Karıştırarak pişirin. En son olarak kremasını ekleyip ateşten alın. Köfteleri haşlama suyundan çıkarın, süzüp bir tabağa koyun. Üzerine sos dökün. En son kapari serpip servis yapın.

Kaparili Burdur Pilavı

(6 kişilik)

Malzemeler:

1 kanoz kapari

500 gr pilavlık pirinç

2 adet domates

2 adet defne yaprağı 1 tatlı kaşığı tuz

4 subardağı et suyu

Yapılışı:

Pirinci tuzlu ılık suda 30 dakika ıslatınız. Sonra 3 defa yıkayınız ve süzgece çıkarıp suyun süzölmesini bekleyiniz. Öbür yanda tencereye yağı koyup kızartınız. Kızaran yağın üzerine pirinci ilave ediniz. Tuz İle defne yaprağını da İlave edip kevgirle pirinci kızartınız. Bir defa kaynamış süzölmüş kaparileri ilave edip kızartınız. Daha sonra kabuğu soyulmuş domatesleri ince

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

32

kıyıp üzerine ilave ediniz ve karıştırınız.üzerine kaynamış et suyunu ilave edip ağır ateşte pişiriniz. Ateşten alıp 15 dakika dinlendirip bir defa pilavı karıştırıp servis yapınız. Kapari Soslu Spagetti (6 kişilik)

Malzemeler:

0 nolu 500 gr spagetti makarna
2 çorba kaşığı tepeleme tereyağ
50 gr 3 nolu ince kıyılmış kapari
2 adet kabuğu soyulmuş ince doğranmış domates
50 gr rendelenmiş kaşar peyniri
1 kahfe fincanı rafine yağı

Kapari sosunun hazırlanışı:

Tencereye rafine yağın koyup kızartınız.İnce kıyılmış kaparileri ilave edip karıştırınız.Biraz kavrulunca üzerine İnce kıyılmış domatesleri ve tuzunu ilave edip karıştırınız.5 dakika karıştırarak pişiriniz. S osunu hazırdır.

Makarnanın hazırlanışı:

Ayrı bir tencerede tuzu bol olan kaynar suda spaghettiyi 8 dakika haşlayınız.hemen süzgece

KAPARI

33

dökünüz.Üzerine yapışmaması için bir litre kaynar su dökerek süzülünce hemen tencereye döküp üzerine tereyağını kızartıp ilave ediniz. Çatalla kırmadan bir kere karıştırıp servis tabağına koyunuz.Üzerine daha önce hazırladığımız kapari sosunu ve rendelenmiş kaşar peynirini de ilave edip servis yapınız.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

34

KAPADOKYA KEBABI

(6 kişilik)

Malzemeler:

1 kavanoz 120 gr 3 nolu kapari (kaynatılıp süzölmüş)

1 kg kuşbaşı kuzu veya dana eti

2 çorba kaşığı tepeleme tereyağı

1 adet orta boy ince doğranmış soğan

2 diş ince doğranmış sarımsak

3 adet kabuğı soyulmuş kuşbaşı doğranmış domates

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım demet kıyılmış maydanoz

4 bardak kaynamış su

Yapılışı:

Tencereye tereyağını koyup kızartınız. Etleri İlave ediniz. Etler pembe bir şekilde kızarıncaya kadar karıştırınız. Üzerine soğan ve sarımsağı ilave edip soğanlar pembeleşinceye kadar karıştırınız. Bir defa kaynamış süzölmüş kaparileri ilave ediniz. Bir miktar daha karıştırıp kuşbaşı doğranmış domatesleri İlave ediniz. Bir sefer karıştırıp

KAPARI

35

kaynamaya bırakınız. NOT: Et kuzu ise 1 saat 15 dakika dana ise 2 saat pişiriniz. Yemeğiniz pişince üzerine maydanoz koyarak servis yapınız.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

36

KAPARI KAHVALTIDA

(6 kişilik)

Malzemeler:

1 kavanoz kapari 120 gr

2 adet büyük domates (kabuğu soyulmuş,ince kıyılmış)

Yarım demet maydanoz

1 kahve fincanı zeytinyağı

Yarım limon suyu

Yapılışı:

Kaparileri süzdükten sonra bir tabağa koyunuz.

İnce kıyılmış domatesleri, maydanozları ve diğer malzemeleri ilave edip servis yapınız.

KAPARI

37

KAPARİLİ AYVALI TAVUK SALATASI

GEREKLİ MALZEMELER (8 Kişilik) Süre : 1

Saat 15 dak.

1 Göbek Salata 1 Ayva

1 Tavuk Göğüs Eti 1 Soğan

1 Çorba Kaşığı Kapari 125 gr Mayonez

5 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

2 Çorba Kaşığı Sirke

2 Çorba Kaşığı Hardal

1 Limon Suyu

Tuz

YAPILIŞI

Ayvaların kabuklarını soyup dilimleyin ve iri iri doğrayın. Kararmamaları için üzerlerine limon suyu dökün. Göbek salatayı iri iri doğrayın.

Tavuk etini tuzlu suda başlayıp iri küpler halinde kesin. Soğanları halka halka doğrayın. Tavuk, soğan, ayva ve doğranmış salatayı geniş bir kaba alın. Kapari ve tuz ekleyip karıştırın. Mayonez, zeytinyağı, sirke, hardal ve tuzu karıştırıp salatanın üzerine dökün. Harmanlayıp servis yapın.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

38

KAPARILİ KABAK HALKALARI

GEREKLİ MALZEMELER (8 Kişilik) Süre: 20

dak. 1 Porsiyon 210 Kalori

6 Çorba Kaşığı Zeytinyağı

750 gr Domates

3 Kabak

1 Kırmızı Dolmalık Biber

1 Demet Fesleğen

1 Demet Maydanoz

1 Çay Bardağı Rendelenmiş Kaşar Peyniri

1 Çorba Kaşığı Sirke

3 Çorba Kaşığı Pesto Sosu (hazır ürün)

3 Çorba Kaşığı Zeytin Ezmesi

2 Tatlı Kaşığı Kapari

30 gr Füme Balık

30 gr Dana Jambon

YAPILIŞI

Kabakları yıkayıp ayıkladıktan sonra 1,5 cm kalınlığında dilimler halinde doğrayın.

Büyük tavada bir miktar sıvıyağ kızdırın. Kabak dilimlerini kızgın yağda arkalı önlü hafifçe kızartın.

Ardından tuz ve karabiberle tatlandırın. Kabak,

KAPARI

39

yağı çok fazla çekerse bir kağıt mutfak havlusunun üzerinde bekletin.

Domateslerin kabuklarını soyup çekirdeklerini ayıkladıktan sonra küçük küpler halinde doğrayın. Biberi yıkayıp çekirdeklerini ayıklayın küp küp doğrayın. Fesleğen ve maydanozu yıkayıp ayıkladıktan sonra yapraklarını iri iri kıyın. Eğer kaşar peyniri tüm olarak aldıysanız rendenin iri tarafı ile rendeleyin. Bir kasede domates, biber ve taze baharatları karıştırın. Sirke, tuz ve karabiberi ekleyin.

Kabak dilimlerinin dörtte birinin üzerini domatesli karışımla donatın. Yine dörtte birine pesto sosunu sürün ve üzerine rendelenmiş parmesan serpin. Kalan kabak dilimlerinin yansının üzerine zeytin ezmesini sürüp üzerine kapari serptikten sonra füme balığı ekleyin. Son kabak dilimlerini dana jambonla süsleyin. Kabak dilimlerinin tamamını büyük bir servis tabağına yerleştirip servis yapın.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

40

KAPARILİ KREMALI PATATES SALATASI GEREKLİ MALZEMELER (4 Kişilik) Süre: 35

1 Porsiyon 240 Kalori

750 gr patates, ovarak yıkanmış

Tuz

Sos: 150 ml krema

2 yemek kaşığı kapari, durulanıp süzölmüş

4 taze soğan, ince kıyılmış

1/2 çay kaşığı limon suyu

Taze çekilmiş karabiber

Süslemek için:

4-8 taze soğan,

püsköl halinde kesilmiş

1 yemek kaşığı doğranmış taze nane

YAPILIŞI

Patatesleri tuzlu suda bir taşım kaynatın. Daha sonra 15-20 dakika yumuşayıncaya kadar pişirin.

Bu sırada taze soğanların yeşil kısımlarını püsköl yaparak kesin ve buzlu su dolu bir kasede en az 30 dakika bırakın.

KAPARI

41

Sosu hazırlayın: Bütün malzemeleri tuz ve biberle birlikte bir kapta karıştırın.

Patatesleri süzün. Hafifçe soğumasını bekleyip kabuklarını soyun ve küp küp kesin.

Patatesleri hâlâ sıcakken sosun içine koyup iyice soğumasını bekleyin.

Patates salatasını taze soğan püskülleri ve doğranmış naneyle süsleyip servis yapın.

HAZIRLAMA:

Taze soğan püskülü yapmak için: Kökleri ayırın, ince dış zan soyup yeşil kısmın büyük bölümünü kesin. Çok keskin bir bıçak kullanarak soğanın başından soğan başının dikine 2.5 cm. kalacak şekilde birkaç kesik yapın. Aynı işlemi diğer soğanlarda tekrarlayın.

ALTERNATİF;

Bu salata sıcak da servis yapılabilir: Küp halinde kesilmiş haşlanmış patatesi krema kapari, limon suyu, tuz ve biberle birlikte tavaya koyun. Sos kaynama noktasına gelene dek ısıtın. Taze soğanı servis yapmadan önce ekleyin.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

42

AŞÇININ ÖNERİSİ:

Salatayı süslemeden önce buzdolabında İstedığınız kadar tutabilirsiniz. Servis yapmadan önce oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.

Ton Balıklı Krem Soslu Kaparili Perine

GEREKLİ MALZEMELER (1 Kişilik) Süre: 20 dak.

40 gr ton balığı

20 gr dana jambon

1 tatlı kaşığı dolusu kapari

2 yemek kaşığı krema

Yarım çay kaşığı muskat

Yeteri kadar tuz, beyaz biber

110 gr penne makarna (Yaklaşık 1/5 paket)

1 yemek kaşığı zeytinyağı

2 diş sarımsak

Tohum toplama bu kırmızı düylekleri koparmakla başlanır. Kırmızı meyveler toplanır, tohumlar bir elek üstünde konarak yapışkan maddeden yıkanarak ayrılır. Kahverengi tohumlar bir gazete üzerine serilerek gölgede kurutulur. Mart ayında ekilmek üzere kuru yerde saklanır.

KAPARI

43

Gebere tohumlarından çimlenme güçlüğü vardır.

Yani tohumu toprağa hemen ekince çimlenmemektedir. 4 yıl boyunca çeşitli denemelerle ekim yaptık, başarı oranı %5'i geçmedi.

1971 basımı İstanbul Üniversitesi Orman Ürünleri Yayını olan çimlenme fizyolojisi ve Prof. Dr. Fikret Saatçioğlu'nun kitabından; çimlenme güçlüğü olan tohumlarda başarıya ulaşmanın yolu şöyle izah edilmektedir.

a) Sülfirik asit H₂SO₄: 1 kg tohuma 20 gr H₂SO₄ %20 ile 90-120 dakika muamele edilir. Asidin sıcak olması etkiyi kuvvetlendirir.

b) 90-95 derecede kaynayan su kalbur üzerindeki tohumun üzerine dökülür. Bu süre 3-20 saniye arası olmalıdır. Veya kaynamış su içine atılan tohumlar 3 dakika bekletilir.

c) 2-3 cm eninde düzensiz kırılmış cam parçalarıyla tohum makinada veya kavanozda saklanarak tohumlar çiziktirilir. Çiziktirilen tohumlar % 86 oranında çimlenme kabiliyeti kazanırlar.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

44

Yukarıda bahsettiğimiz üç metot da çimlenme güçlüğü olan bazı tohumlarda kullanılabilir. Hazırlanan tohumlar, toprak seviyesinden 20 cm yükseklikte hazırlanmış karıklara dikilir. Karıklar eşit oranda kum, orman toprağı ve yanmış hayvan gübresinden oluşmalıdır. Yabani ot tohumları mantarlar, parazitlerin yok edilmesi için methyl bromide % 98 ile fumige yapılmalıdır. Fumige 1 m³ toprağı 100 gr MBromide ile yapıp 3-4 gün naylon bezlerle örtülür. Daha sonra havalandırılarak karıklar yapılır. 1 metrekareye 6-9 gr tohum ekilir. Her bitki tohuma kendi uzunluğunun 1.5 katı kadar toprak altına konur, tokmaklanarak sıkıştırılır. Tavlı toprağı dikilen tohumlar karıkların içi sulanarak tavının kaybolmamasına dikkat edilmelidir. Yöre ve iklim koşulları dikkate alınarak, Şubat, Mart ayında yapılabilir. Doğı, kapari tohumlarının çimlenmesini kendisi yapmaktadır. Örnek verecek olursak karıncalar yuvalarına taşımak için ağızlarına aldıkları tohumlar karınca asidinden

KAPARI

45

etkilenerek kabukları mantarlaşıyor ve karıncadan düşen tohumlarda çimlenme başlıyor. Tavşanların yediğı tohumlarda mide asidinden etkileniyor. Tavşan dışkısıyla atıldığında uygun yer bulunduğunda çimlenme başlıyor. Keza kuşların taşıdığı tohumlarda taşlık tarafından çiziktirmeye tabi tutuluyor ve kuş dışkısıyla dışarı atıldığında uygun ortamda çimleniyor. Hazırlanan tohumlar elenmiş yıkanmış- yanmış gübre orman toprağından yapılmış bu harçla hazırlanmış fidan yastığına mart ayı sonuna kadar ekilir. Hazırlanan Yastıklar topraktan 10-15 cm. yükseklikte düz hazırlanacağı gibi 15-20 cm mesafeli 10 cm derinlikte karıklar halinde de hazırlanabilir. Karıklar hazırlandıktan sonra tohumlar sırtlara dikilmelidir. Dikilen tohumlar karıklara tahta tokmakla sıkıştırılır. Amaç karınca ve kuşların tohumları taşımamasıdır. Karıklar su ile doldurulduktan sonraki zamanlarda [**KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!**](#)

süzgeçle sulanarak toprağın tavaı korunmalıdır. Tohumlar normal şartlarda 25-30 günde çimlenir ve toprak yüzüne filizler çıkarlar.

Yaz boyu otu alınmalı su verilmelidir. Kasım Aralık ayı içinde filizler kış dönemine girdiğı için kuruyacaktır. Kurumuş kısımlar kesilerek üzerine toprak örtülmeli bahara kadar toprak içinde kışı geçirmelidir.

Karıklara ekildiğı gibi tüplere de ekilebilir. Hazırlanan her 10 cm çapında 20-25 cm boyundaki naylon torbalara doldurulur. Düz bir zemine havuzlara dizilir. Havuzun eni bir kol boyu kadar olmalıdır. Boyu yere göre uzatılabilir. Eninin kol boyu olması otu ayıklarken fidelerin üzerine basılmadan kolayca çalışılabilmesi içindir.

Gebere 1500 metre yüksekliğe kadar yetişebilir. (Karaman Göktepe Beldesi) Nisan'da filizler çıkar, Kasım'da kurur dolayısıyla soğukla ilgisi yoktur. Kaparının kökleri, toprağın derinliklerine inerek ve toprak altında yatay biçimde metrelerce yayılarak dolgu toprağı örtebilme özelliğine sahip. Bu özelliğı nedeniyle uzmanların önerisi, özellikle

eğilimli arazilerinizde, dere boyundaki tarlalarınızda kapari yetiştiriciliğı yapabileceğimiz doğrultusunda. Böylelikle toprak kaybının önüne de geçebilirsiniz. Kıraç, tarıma elverişli olmayan arazileri değerlendirmek için kapari, ideal bir bitki. Özellikle güneye bakan yamaçlarda...

Kaparinin yetiştirilmesi kolay ve diğer türlere göre oldukça masrafsız. Kapari bitkisinin tarım ve tarım dışı alanlarda yetiştirilmesi önemli bir avantaj. Bu avantajdan siz de yararlanmak istiyorsanız , işte size kapari yetiştiriciliğine ilişkin ipuçları. Kapari bitkisinin arazinin bütününde kapama bahçe olarak ve özellikle tarım dışı arazilerde yetiştirilebileceğı gibi tütün, elmalık badem ağacı aralarında, tarımsal-ormancılık amaçlı kurulan kızılcam ve fıstıkçamı ormanlarında da yetiştirilebileceğini söylüyor uzmanlar ancak bitkinin çiçeklenebilmesi için ışığa ihtiyaç duyduğunu da unutmamalısınız.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

A) DİKİM

Öncelikle dikim yapılacak arazide sonbaharda derin sürüm yapılmalı.

Tarım alanlarında kültür bitkisi olarak yetiştirilecek kapari fidanları, kasım-aralık-ocak-şubat yöre şartlarına göre mart ayında fidanlıklardan dikim sahasına sevk edilir. Yurdumuzda erken ilkbaharda tarlaya dikilen kaparinin tutma oranının daha yüksek olduğu görülmüştür. Dikim zamanı olarak toprağın tavda olduğu zaman tercih edilmeli.

Dikim mesafesi, kıraç ve eğilimli arazilerde 2x2 olmalı. (her çukura 1 ile 4 fidan dikilebilir)

Dikim çukurları ise 30x30x40 cm. boyutlarında hazırlanmalı.

Fidan dikildikten sonra üzeri toprak ile örtülmeli ve can suyu verilmeli.

B) BAKIM

Fidanların ilk yıl gelişim şöyle:

Kapari fidanları ilk yıl 1 metreye kadar sürgün veriyor. Mayıs ayından itibaren 10-15 adet çiçek

tomurcuğu görülebiliyor. Kasım ayından itibaren de yapraklarını dökmeye başlıyor.

Fidanların bakımı için fazla yorulmanıza gerek yok. Ot alma, ilaçlama ve kuruyan kısımların budanması gibi bakım işleri yapılıyor, o kadar.

a) Sulama

İlk yıl fidanlara yaz aylarının çok kurak gitmesi halinde su verilmiş.

Bitkilerin aşırı sulanmasından, sulama yapılırken suyun gövdeye temasından kaçınılmalı."diye uyarıyor uzmanlar.

b) Budama

Ürün hasat edildikten sonra sonbaharda sürgünler, altında 3-5 cm pay bırakılarak budanmalı ve sahadan uzaklaştırılmalı. Böylece fidanlar, her yıl toprak yüzeyinden yeni sürgünler vererek daha canlı çıkacaktır.

Dalları kuvvetlendirmek için gözlerin sürmesinden yaklaşık 30-40 gün sonra budama yapılırsa daha iyi sonuç elde etmek mümkün. İspanyol'lar "yeşil budama" denilen bu yöntemi tercih ediyorlar daha çok.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

50

Dallar budamadan sonra, önce dik büyümeye başlıyor. Daha sonra eğilerek toprakla temas edip uzamaya devam ediyor.

b) Gübreleme

Bitkinin aşın gübrenlenmesinden kaçınılmalı. Ancak toprağın orta derinlikte sürülerek analiz sonucuna göre hektara 400 kg. süfer fosfat, 100-150 kg. potasyum klorür, 100 kg. amonyum sülfattan oluşan taban gübresi verilmesi, fidanın gelişimini hızlandırıyor ve verimini arttırıyor.

d) Hastalık ve Zararları

Eldeki bilgiler İspanya ve İtalya' da yapılan araştırma sonuçlarına dayanıyor. Türkiye'de henüz bu konuda- kültüre alınması çok yeni olduğu için olsa gerek- yeterli araştırma yapılmamış.

Bitkinizde eğer aşağıdaki belirtiler baş göstermişse zarar görmüş kısımların kesilerek sahadan uzaklaştırılması gerekiyor.

Bitkinin odun kısımlarında derin galeriler açılır, zamanla derinleşir.

Yaprakların rengi solar, incelir.

Sürgünler kısalır.

KAPARI

51

Bitki yavaş yavaş zayıflar, verim düşer

Daha ağır durumlarda bitki ölür.

Böyle durumlarda bitkiyi sökerek imha etmeniz gerekiyor. Yoksa bitkinize musallat olan böcek, diğer köklerinde başına dert olabilir.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

**KAPARI TARIMININ GETİRİSİ
NASIL ?**

ÖRNEK MALİYET VE KAR HESABI (1 dekar için-1000m²).

Önemli not: Aşağıdaki hesaplamalardaki fiyat ve miktarlar tamamen piyasa ortalamaları alınarak fikir vermesi açısından yayınlanmaktadır. Lütfen bu şekilde değerlendiriniz

1. yöntem

İLK 3 YIL MALİYETİ

1 adet kapari fidanı 650.000 TL. 1 dekara 250

çukur her çukura 1 adet kapari fidanı

650.000 x 250 = 191.250.000 TL.

250 adet kaparinin dikim İşçiliği takriben

100.000.000 ti

FİDAN VE DİKİM MALİYETİ TOPLAM:

250,000,000 TL

BAKIM MALİYETİ 3 YILLIK: 150,000,000

TOPLAM: 441,000,000 TL

ALINAN ÜRÜN MİKTARI VE SATIŞ FİYATI

1 kök kapari yılda ortalama 8 kilo civarında ürün verebilir. 250 kök X 8 kg=2000 kg (2 ton)

Ortalama satış kg fiyatı 1.5\$ 2000 kg x 1.5 \$

TOPLAM: 3000 \$

TOPLATMA İŞÇİLİK MALİYETİ 1/3 (üçte bir) = 1000 \$

NET KALAN KAR (1 DEKAR KAPARI İÇİN)

3,000 \$- 1,000 \$-2,000 \$ 1 dekarda net kar 2000 \$

2.yöntem

İLK 3 YIL MALİYETİ

1 adet kapari fidanı 650.000 TL. 1 dekara 250

çukur her çukura 4

kapari fidanı (bu sayı 2 veya 3'de olabilir)

650.000 x 1000 = 767.000.000 TL.

1000 adet kaparinin dikim işçiliği takriben

300.000.000 TL.

FİDAN VE DİKİM MALİYETİ TOPLAM:

900,000,000 TL.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

54

BAKIM MALİYETİ 3 YILLIK: 200,000,000 TL.

TOPLAM: 1,267,000,000 TL.

ALINAN ÜRÜN MİKTARI VE SATIŞ FİYATI

1 kök kapari yılda ortalama 8 kilo civarında ürün verebilir.

1000 kök X 8 kg = 8000 kg (8 ton) Ortalama satış kg fiyatı 1.5 \$ 8000 kg x 1.5 \$ TOPLAM: 12,000 \$
TOPLATMA İŞÇİLİK MALİYETİ 1/3(üçte bir)= 4000 \$

NET KALAN KAR (1 DEKAR KAPARI İÇİN)
12,000 \$ - 4,000 \$ - 8,000 \$ 1 dekada net kar 8000 \$

Önemli Not: 2.yöntemdeki amaç az alandan orta vadede (10 yıl) yüksek verim almaktır. 10 yıl sonra bitki genişleyeceği için verim düşebilir. Bu yöntemi az alanda dikim yapmak isteyenlere öneriyoruz. Her çukura 2-3 fidanda bu yöntemde dikilebilir.

KAPARI

55

KAPARİNİN PİYASASI ve PAZARLANMASI

Türkiye'de kapari tarımı henüz emekleme safhasındadır, ancak uzun yıllardır doğadan toplanan kaparinin ticareti yapılmaktadır. Kaparinin yurt dışından talebi oldukça fazladır. Yıllardan beri birçok firma kapariyi toplatıp ihracatını yapmaktadır. Son yıllarda Türkiye'de de kapari işleyen fabrikalar kurulmuştur. Bizim amacımız kapari gibi bir bitkiyi Türk çiftçisiyle buluşturmaktır. Kapari tarımını ne kadar fazla kişi yaparsa piyasa ve fiyat oluşumu o kadar istikrarlı olacaktır. Şu an kaparinin fiyatı istikrarlı değildir, ancak gene de çok karlıdır. Yeter ki siz dakin. Korkmayın elinizde kalmaz. Ayrıca kaparinin şöyle bir avantajı var. Salamura olduğu için bozulma riski yok. Bekletip piyasanın yükseldiği bir zamanda satabilirsiniz. İspanya'nın 20 milyar \$ kazanç ettiği bir bitkiyi. Türkiye sadece 12 milyon dolar gibi bir miktar kazanç elde etmektedir. Ve

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

56

İspanya artık kapariyi milli bitki ilan edip korumaya almış, zeytinlikleri söküp kapari dikmeye başlamıştır.

Aşağıda Türkiye'den kapari alan ve almak isteyen yabancı firmaların bilgileri mevcuttur.

KAPARI

57

TÜRKİYE'DEN KAPARI ALAN VEYA ALMAK İSTEYEN YABANCI FİRMA BİLGİLERİ

2003 YILINDA GELEN TALEPLER JESUS AGUILAR LOPEZ
PASEO ROSALES 42 6 30500 MOLINA DE SEGURA MURCIA
SPAIN

Tel: 34-968-611737

Fax : 34-968-61691

İSPANYA

ILERCARIBE S.L.

AVDA GARRIGUES 84 25001 LLEIDA
SPAIN

Tel: 34-973-211000

Fax: 34-973-211121

İSPANYA

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI 58

RAFAEL GONZALEZ LAZARO
CTRA. SORIA KM. 11 FABRICA
ENCURTIDOS 26120 ALBELDA DE
IREGUA LA RIOJA
SPAIN

Tel : 34-941-443027

Fax : 34-941-443625

İSPANYA

JESUS AGUILAR LOPEZ
PASEO ROSALES 42 6 30500
MOLINA DE SEGURA MURCIA
SPAIN

Tel: 34-968-611737

Fax : 34-968-616915

İSPANYA

2002 YILINDA GELEN TALEPLER
Euro Partenaires 33260 LA TESTE Aquitaine
Tel : + 33 5 57 52 71 50 - Fax : + 33 5 57 52 71 59
France

KAPARI 59

Canalİ T.C. Ltd Limassol Lemesos
Tel : + 357 5 36 72 49 - Fax : + 357 5 363048
Cyprus

Produits Rosanic 13015 MARSEILLE 15
Provence-Alpes-Côte
d'Azur

Tel : + 33 4 91 84 59 18 - Fax : + 33 4 91 08 81 54
France

La Provençale Sâri & Cie Secs 3370 Leudelange
Tel : + 352 49 89-1 - Fax : + 352 49 89-333
Luxembourg

Bornibus - Delices & Saveurs 95360

MONTMAGNY Iie-de-France

Tel : + 33 1 39 34 77 00 - Fax : + 33 1 39 34 77 48
France

DEVELEY İTALIA, SpA 39011 LANA (BZ)

Trentino-Alto Adige Tel : + 39 0473 562500 - Fax
: + 39 0473 561098 Italy

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

60

France Comestible S.A. 93300 AUBERVILLIERS
Ile-de-France Tel : + 33 1 48 39 34 08 - Fax : + 33
1 48 34 34 03 France

Copram 13127 VITROLLES Provence-Alpes-Côte
d'Azur Tel: + 33 4 42 10 54 30 - Fax : + 33 4 42 79
53 28 France

HO.RE.CA, Sas 39100 BOLZANO (BZ) Trentino-
Alto Adige Tel : + 39 0471 203454 - Fax : + 39
0471 935568 Italy

Venndt A/S 2100 Kebenhavn
Tel : + 45 39 16 34 00 - Fax : + 45 39 16 34 20
Denmark

SACPO, SpA 67050 ORTUCCHIO (AQ) Abruzzo
Tel : + 39 0863 830052 - Fax : + 39 0863 830204
Italy

KâKâ AB 25229 Helsingborg Tel : + 46 042 19 52
00 - Fax : + 46 042 14 30 16 Sweden

KAPARI

61

Bjorn R. Paasche Agentur A/S
Tel:+47 55 13 16 19 - Fax : +47 55 13 24 85
Nonvay

Vital 13127 VITROLLES Provence-Alpes-Côte
d'Azur Tel : + 33 4 42 10 54 00 - Fax : + 33 4 42
79 53 28 France

PB Gelatins France 67117 FURDENHEIM Alsace
Tel : + 33 3 88 69 18 70 - Fax : + 33 3 88 69 14 91
France

MA.PR.I.COM., SpA 16145 GENOVA(GE)
Liguria Tel : + 39 010 313512 - Fax : + 39 010
3628807 Italy

Olives et Tradition 84250 LE THOR Provence-
Alpes-Cote d'Azur
Tel : + 33 4 90 33 93 70 - Fax : + 33 4 90 33 79 43
France

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

62

Polfart SA 84-209 Chwaszczyno Pomorskie
Tel : + 48 58 5528959 - Fax : + 48 58 5528001
Poland

Bk-Food Poland Sp. z o.o. 81-350 Gdynia
Pomorskie Tel : + 48 58 6662000 - Fax : + 48 39
124800 Poland

Provence Olives 13127 VITROLLES Provence-
Alpes-Côte d'Azur Tel: + 33 4 42 10 98 98 - Fax :
+ 33 4 42 10 98 97 France

Pems d.o.o. 1000 Ljubljana Ljubljana z okolico Tel
: + 386 1 56 83 366, 56 81 279 - Fax : + 386 1
5681279 Slovenia

Europeenne de Condiments 21160 COUCHEY
Bourgogne Tel: + 33 3 80 51 52 00 - Fax : + 33 3
80 51 52 02 France

KAPARI

63

Ets Mariano 69140 RILLIEUX LA PAPE Rhône-
Alpes Tel :+ 33 4 78 88 06 66 - Fax : + 33 4 78 97
17 85 France

EURO ALFA doo 10000 Zagreb ZAGREBACKA
Tel : + 385 1 3093 344, 2415 304, 2450 133 - Fax :
+ 385 1 3092579, 3092687, 2404652 Croatia

AGREXCO, SpA (Agricultural Export Company
LTD) 20129 MİLANO (MI) Lombardia
Tel: + 39 02 76110228 - Fax : + 39 02 715517 Italy
MENU\Sri (Industria Specialità Alimentari) 41036
MEDOLLA (MO) Emilia-Romagna
Tel : + 39 0535 49711 - Fax : + 39 0535 46899
Italy

Conserverie et Moutarderie Belge SA 4730 Raeren
Tel : + 32 87 85 14 38 - Fax : + 32 87 86 64 20
Belgium
Kaynak: İzmir Ticaret Odası

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

BAZI DİLLERDE KAPARİNİN YEREL ADLARI

Bengali : Kabra
 Danish : Kapers
 Dutch : Kappertjes
 Esperanto : Kaporo
 Estonya : Torkav kappar
 Finlandiya : Kapris
 Fransa : Câpres, Fabagelle, Tapana
 Almanya : Kaper
 Yunanistan : Kâppari
 Hindistan : Kiari, Kobra
 Macaristan : Kaporna, Kapribogyö
 İrlanda : Kapers
 İtalya : Capperio
 Kanada : Mullukattari
 Malay : Melada
 Norveç : Kapers
 Portekiz : Alcaparras
 Punjabi : Kabara

Rusya : Kapersy
 Sanskrit : Himsra
 İspanya : Alcaparra, Caparra, Tapana; Alcaparrön
 (caper berries)
 Swahili : Mruko, Mchezo
 İsveç : Kapris
 Tagalog : Alcaparras
 Telugu : Kokilakshmu
 Türkiye : Kedi tırnağı, hint hıyarı, it hıyarı, it
 kavunu, karga kavunu, yılan kabağı, menginik,
 gevil, yumuk, bugo, bubu, kepekçiçek, beri kemeri,
 şeballah, devedikeni, keper, kepere, gebre, gebere,
 geber otu, gavur bostanı
 Kürtçe : Keberok
 Urdu : Kabar

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI HAKKINDAKİ BİLİMSEL ARAŞTIRMALAR

(1)

Geberenin (capparis ovata Desf.) farelerde karaciğer enzimleri ile bazı kan parametreleri üzerine etkisi

Cahit Bağcı 1, Solmaz Şimşek 2, Ecir Ali Çakmak 3, Bekir Sami Uyanık 4, Mustafa Solak 2, M. Ramazan Yiğitoğlu 4, Esra Ozansoy 5

1- Gaziantep Üniversitesi Tıp Fakültesi Fizyoloji Anabilim Dalı, Gaziantep

2- Kocatepe Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı, Afyon

3- Gaziantep Üniversitesi Tıp Fakültesi Tıbbi Biyoloji ve Genetik Anabilim Dalı, Gaziantep

4- Celal Bayar Üniversitesi Tıp Fakültesi Biyokimya Anabilim Dalı, Manisa

5- Pamukkale Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü, Denizli

Amaç: Bu çalışmada Akdeniz ve Ege bölgesinde yaygın olarak yetişen, çiçek tomurcukları ile meyveleri halk arasında ağrı kesici, kuvvet verici, idrar söktürücü, yara iyileştirici olarak bilinen Capparidaceae familyasından kebere (Capparis ovata Desf.) adlı bitkinin farelerde karaciğer enzimleri ile bazı kan parametreleri üzerine etkilerinin araştırılması amaçlanmıştır.

Yöntem: Kebere meyvelerinden hazırlanan % 1'lik infüzyon deney grubuna oral yoldan verilirken kontrol grubuna musluk suyu verilmiştir. 30 günlük uygulama sonunda heparinli tüplere alınan kan örneklerinde karaciğer enzimleri, eritrosit, lökosit, trombosit sayılan, hemoglobin ve hematokrit düzeyleri çalışılmıştır.

Bulgular: 30 gün % 1 'lik İnfüzyon kullanımının karaciğer ile kan üzerine olumsuz etkisinin bulunmadığı belirlenmiştir.

Sonuç: Keberenin % 1'lik infüzyonunun zararlı etkisi bulunmamaktadır.

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

Anahtar kelimeler: Kebere, karaciğer enzimleri, kan parametreleri
Effect of caper (*capparis ovata* desf.) on the liver enzymes and some blood parameters in mice
Objective: Caper (*Capparis ovata* Desf.) grows wildy in Medİtterranean and Aegean regions and its flower buds, fruits are used in folk medicine as herbal medicine for its analgesic, tonic and diuretic effects. Hovvever, İts possible toxic or adverse hemostatic effect on the liver and hematopoiesis is not known. To study the effect of crude extract of caper on the level of liver enzymes and blood parameters was aimed. Methods: During the experimentation, tap water and 1% infusion of caper fruit filtered crude extract were given for 30 days to con-trol and caper fruit extract to treatment groups, respectively. At the end of the experiment; blood samples were obtained by intracardiac puncture İnto heparinized tubes. The number of red and white blood cells, platelets, hemoglobin and hematocrit and ALT, AST, GGT and LDH levels were determined. Results: it was concluded that

even the İnfu-sion of filtered crude extract of caper had no significant effect on the level of plasma ALT, AST, GGT, LDH and hematologic parameters. Conclusion: There is no harmflü effect of 1% infusion of caper.

Key words: Caper, liver enzymes, hematopoiesis
Genel Tıp Derg 1999;9(4): 123-5.

Capparidaceae familyasından bir tür olan kebere (*Capparis ovata* Desf.) Akdeniz ve Ege bölgesinde yaygm olarak yetişmektedir. *Capparis* türleri (*C. ovata* ve *C. spinosa*) iri beyaz çiçekli, dikenli, genellikle yere yatık çalı görünüşlü çok yıllık bitkilerdir (1-4). Bunların tomurcukları, meyveleri ve kök kabukları % 1-3'lük infüzyon şeklinde halk arasında ağrı kesici, idrar söktürücü, kuvvet verici, yara İyileştirici, hücre yenileyici olarak kullanılmaktadır (5-7). Özellikle romatizma ağrılarına karşı etkili olduğu düşünülen keberenin uzun süreli kullanımı söz konusu olabilmektedir. Bu çalışmada 30 gün süreyle meyvelerinden hazırlanan % 1'lik infüzyon oral yoldan verilen [**KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!**](#)

farelerde keberenin karaciğer enzimleri ile bazı kan parametreleri üzerine etkileri incelenmiştir.

Yöntem

Keberenin Denizli'de Mayıs-Ağustos aylan arasında toplanan meyvelerinden % 1'lik infüzyon hazırlandı (5). Bir cam kaptaki 1 g kurutulmuş ve havanda dövülmüş bitki materyali üzerine 100 ml kaynar distile su eklenerek kabın ağzı kapatıldı, 15 dak. bekletildi. Süzülüp soğutuldu.

Ortalama ağırlıkları 25-30 g olan 3 aylık 20 adet Swiss albino fare 2 gruba ayrıldı. Deney grubunu oluşturan 10 fareye % 1'lik kebere meyve infüzyonu oral yoldan verildi (İçme suyu yerine verilerek içebildikleri kadar içmeleri sağlandı). Kontrol grubundaki 10 fareye ise normal musluk suyu verildi. Bu uygulama 30 gün sürdürüldü, deney ve kontrol grubundaki hayvanlar aynı koşullarda tutuldu.

30 gün sonunda farelerden eter anestezisi altında, heparinli tüplere intrakardiyak olarak 1 ml kan alındı. Karaciğer enzimlerinden ALT, AST, GGT

ve LDH düzeyleri enzimatik kolorimetrik yöntemle belirlendi. Eritrosit ve lökosit sayılan Thoma lamı, hemoglobin miktarları ise Sahli hemoglobinometresi ile belirlendi. Hematokrit değerleri mikrohematokrit yöntemle ölçüldü. Sonuçlar bilgisayarda Instat 2.0 (Graph Pad Sofhware and San Diago) programı kullanılarak Student's t testi ile değerlendirildi.

Bulgular

30 günlük kullanımla keberenin karaciğer enzimleri üzerine etkilerine bakıldığında, ALT, AST, GGT ve LDH düzeyleri yönünden deney ve kontrol grupları arasında anlamlı farklılığın olmadığı görüldü (Tablo 1).

Tablo 1. Kontrol ve deney gruplarında karaciğer enzim değerleri (Ortalama $\pm$ standart sapma)

Kontrol grubu (n=10) Deney grubu (n=10)

t

ALT (IU/L) 12.3 $\pm$ 0.9

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

72

12.7Ü.8

0.20

0.842

AST (IU/L)

12.2±0.9 14.0±1.5 1.00 0.332

GGT (IU/L) 12.7±1.1 10.5±1.3 1.26 0.225

LDH (IU/L)

31.6±2.4 37.7±4.6 1.19 0.248

Kan parametreleri yönünden bakıldığında da, lökosit, eritrosit, trombosit sayıları, hemoglobinin miktarları ve hematokrit değerlerinin iki grup arasında anlamlı bir farklılık göstermediği belirlendi (Tablo 2).

Tablo 2. Kontrol ve deney gruplarında bazı kan parametreleri (Ortalama ±standart sapma)

Kontrol grubu

(n= 10)

Deney grubu

(n=10)

t

P

KAPARI

73

Lökosit(103/ml) 4.5±0.6 4.6±0.6 0.07 0.946

Eritrosit(106/ml)

8.8±0.5 9.9±0.3 1.77 0.094

Hemoglobin (g/dl) 13.0±0.9 14.4±0.4 1.40 0.179

Hematokrit (%)

45.2±3.2 50.4±1.9 1.40 0.178

Trombosit (103/ml) 832.2±117.6 969.9±114.4

0.83 0.412

Tartışma

Halk arasında deve diken, keditırnağı, gevil, gebre, geber otu gibi değişik isimlerle anılan keberenin yurdumuzda C. spinosa L. ve C. ovata Desf. olmak üzere 2 türü bulunmaktadır. Alıcı kuruluşların türleri arasında belirgin bir tercih yapmadığı keberenin son yıllarda ihracatının, dolayısıyla ekonomik öneminin arttığı dikkati çekmektedir. Dengeli beslenmede de ilk akla gelebilecek bitkilerden biri olan keberenin çiçek tomurcukları ile meyveleri, mineral ve protein yönünden zengindir. Salamura ve turşu şeklinde işlenen

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

tomurcuklar ile meyvelerin (Kapari) büyük bir kısmı ihraç edilmektedir (8-10).

Tıbbi amaçlarla halk arasında kullanılan keberenin köklerinde indol glukozinatlar, kök kabuklarında stachydrin, toprak üstü kısımlarında quercetin 7-0-b-D-glukopiranosid, yeşil kısımlarında glukokapparinler, kappaprenoller, tomurcuklarında flavon türevleri, glukozidler, pentozanlar, rutik asit, pektik asit, saponin, uçucu yağlar, quercetin türevleri, kaempferol türevleri, tohumlarında önemli oranda yağ bulunduğu belirtilmektedir (2,7,10-12).

Epikondilitis nedeniyle cilt üzerine *C. spinosa* L.'nin solüsyonundan ıslak kompres yapan bir kadında allerjik kontakt dermatit oluştuğunu bildiren bir olgu sunumu bulunmaktadır (13). Keberenin içermiş olduğu glukokapparin adlı protein enzimatik hidroliz ile (mirosi-naz) izotiyosiyanata dönüştürülebilen bir izotiyoglukoziddir. İzotiyosiyanatları içeren bitkilerin irritan dermatide ve allerjik kontakt dermatite yol açtıkları bilinmektedir (11-13).

Bu çalışma halk arasında tıbbi amaçlarla uzun süreli kullanımı söz konusu olduğunda keberenin bazı toksik etkileri olup olmayacağını araştırmak için yapılmıştır. Kebere meyvelerinden hazırlanan % l'lik infüzyonun 30 gün süreyle farelere içme suyu halinde verilmesini takiben, hayvanların kanlarında karaciğer enzimlerine bakılmış, 2 grup arasında anlamlı farklılığın olmadığı görülmüştür. Buna göre, 30 gün gibi uzunca bir süre % l'lik kebere infüzyonu kullanımının karaciğer yönünden toksik bir etki göstermediğini söyleyebilmekteyiz. Aynı zamanda, % l'lik kebere infüzyonunun kan tablosu üzerinde önemli bir değişiklik yapmadığını belirtebiliriz. 2 grup arasında lökosit sayısı hemoglobinin, hematokrit düzeyleri yönünden önemli bir farklılık olmadığı deney grubunda eritrosit ve trombosit sayılarının istatistiksel açıdan anlamlı olmayan şekilde daha yüksek olduğu anlaşılmıştır (Tablo 1 ve 2).

Literatür taramasında *C. spinosa* ve *C. ovata* ile yapılmış toksikolojik bir çalışmaya

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

rastlanmamıştır. Sadece C. tomentosa'nın keçilerde yol açabileceği toksik etkilerin incelendiği bir araştırmada (14) kurutulmuş yaprak ve dal materyali, 0.25, 2.5 ve 5 g/kg dozlarında keçilere yedirilmiş iştahsızlık, lokomotor düzensizlik, parezi gibi sonuçlarla karşılaşmıştır. İç organlar histopatolojik olarak incelendiğinde omurilik, karaciğer ve böbrekte sırasıyla perinöral vakulasyon, sentrolobüler nekroz ve dejenerasyon gözlemlendiği bildirilmiştir (14). Bizim çalışmamızda uygulanan tür, bitki materyali ve uygulanış şeklinin farklı olması nedeniyle doğrudan bir karşılaştırma yapamamaktayız. Ancak, deney süresince farelerde ampirik olarak bir olumsuzluk gözlemedik. Ayrıca, keberenin karaciğer bozukluğunu düzeltici etkiye sahip olduğunu belirten çalışmalar bulunmaktadır, bu çalışmalarda deneysel olarak karaciğer bozukluğu oluşturulan hayvanlara uygulanan C. spinosa materyalinin karaciğeri iyileştirici etkisi enzi-molojik ve histopatolojik olarak gösterilmiştir (12-15).

Sonuç olarak, kebere meyvelerinin % l'lik infüzyonunun 30 gün kullanım sonunda farelerde karaciğer enzimleri ile bazı kan parametreleri üzerine olumsuz bir etkisinin olmadığını, ancak bitkinin % 2 ve % 3'lük infüzyonlarının da toksik etkisi olup olmadığının denenmesi gerektiğini söyleyebiliriz.

(2)

Ham ve Salamura kapari(Capparis spp.)

Meyvelerinin Fiziksel,Kimyasal Özellikleri ve Yağ Asitleri Bileşimi

Musa Özcan (Selçuk Üniversitesi) (Araştırma metni için Tıklayınız) (bu dosyayı görebilmek için Acrobat Reader programının bilgisayarınızda yüklü olması gerekmekte Download etmek için aşağıdaki logoyu tıklayabilirsiniz.)

(3)

Capparis ovata Desf. (KAPARI)'NIN FİDANLIK TEKNİĞİ VE ARTVİN YÖRESİNDE PLANTASYON DENEMELERİ TEZİ

Hazırlayan: Zafer ÖLMEZ

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

Tezin Türü : Doktora

Tez Danışmanı: Prof.Dr. Zeki YAHYAOĞLU

Kabul Tarihi :26.11.2001

Anabilim Dalı : Orman Mühendisliği

Sayfa Sayısı: 144

ÖZET

Capparis ovata Desf. (Kapari), Artvin yöresinde 200-1000 m yükseltiler arasında doğal olarak yetişmektedir. Kapari, erozyon kontrolünü sağlama, çiçek tomurcukları, sürgün ucu ve meyvelerinin çok yönlü değerlendirilmesi gibi nedenlerle, Artvin gibi kırsal alanlarda halkın gelir düzeyini yükseltmede önem taşımaktadır. Son yıllarda turşusuna karşı uluslararası ticarete artan talepler kapari yetiştiriciliğini gündeme getirmiştir. Bu çalışmada, Capparis ovata fidanının üretilmesi ve üretildikten sonra araziye aktarılarak gelişmelerinin incelenmesi amaçlanmıştır. Ancak tohumlarının çimlenme engelini olmas, fidan üretiminde zorluklarla karşılaşılmasına neden olmaktadır. Bu nedenle çalışmada sera ve açık alan

koşullarında, tohumun çimlenme engelini gideren soğuk katlama, sonbahar ekimi ve bazı kimyasal yöntemler kullanılarak en iyi yöntem bulunmaya çalışılmıştır. Uygulanan yöntemler içinde en iyi çimlenme 60 gün katlamaya alındıktan sonra sera ortamında (% 65.13) ekilen tohumlarda belirlenmiştir. Uygulanan kimyasal yöntemlerden 20 dakika H₂SO₄ ile birlikte % 0.2 KNO₃'te 8 saat bekletilen tohumlarda % 49.70 oranında çimlenme sağlanmıştır.

Elde edilen fidanlar arazide farklı yörelere dikilerek fidanların gelişmesi araştırılmıştır. Arazi denemelerinde erozyon sahalarına dikilen fidanların gelişmesinde ilkbahar yağışlarının önemli olduğu, ilk yıl ölçümlerinde fidanların kurak dönemi atlatamadığı, ikinci yıl ilkbahar yağışlarının iyi olmasıyla birlikte kalan fidanların ilk yıla göre daha iyi geliştiği gözlenmiştir. Sulama yapılan deneme alanında (Yusufeli-1) ilk yıl ortalama 38.2 cm, ikinci yıl 56.1 cm sürgün boy büyümesi belirlenirken, sulama yapılmayan en iyi [KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

deneme alanında (Pamukçular-2, 3. yineleme) ise ilk yıl 6.3 cm, ikinci yıl (Pamukçular-1, 2. yineleme) 11.5 cm ortalama sürgün boy büyümesi elde edilmiştir.

Anahtar Kelimeler : Capparis ovata Desf., Fidanlık, Çimlenme, Plantasyon, Fidan Gelişimi

(4)

Güneydoğu Anadolu Bölgesinde Kebere (capparis ovata Desf.var.palaestina Zoh.)'m Çoğaltma Olanaklarının Araştırılması

Tezi Hazırlayan: Yrd. Doç. Dr. Özlem TONÇER
Tezin Türü : Doktora

Tez Danışmam : Prof.Dr. Sezen TANSI Kabul Tarihi :1999

Anabilim Dalı : Dicle üniversitesi Tarla Bitkileri Bölümü Sayfa Sayısı :167

ÖZET

Bu çalışma keberede (Capparis ovata Desf. var. palaestina Zoh.) farklı üretim tekniklerini saptamak amacıyla 1996-97 ve 1997-98 yıllarında Dicle Üniversitesi ve Güneydoğu Tarımsal Araştırma

Enstitüsünde sera ve tarla denemeleri şeklinde fiziksel ve kimyasal aşındırma uygulanan tohumlarda en uygun sürme oranı ve süresi, çeliklerde köklenme oranı ve süresi incelenmiştir. Sera koşullarında en yüksek sürme oranı (%75) fiziksel aşındırma uygulanmayan 400 ppm GA3 dozunda 3 saat bekletme süresinde, tarla koşullarında en yüksek sürme oram (%55) P320A zımpara-inceliğinde 400 ppm GA3 dozunda 2 saat bekletme süresi yanı sıra P220A zımpara inceliğinde % 0,2 KNO3 dozunda 12 saat bekletme süresinden elde edilmiştir. Sera koşullarında en düşük sürme süresinin (99 gün) tohumlarda görülen eş zamanlı çıkışlar nedeniyle uygulamalara dağılımı benzer olmuştur. Tarla koşullarında en düşük sürme süresi (48 gün) bakımından uygulamalar benzer değerler göstermiştir. Çelik köklendirme çalışmalarında en yüksek köklenme oranı(%25.67) Nisan ayında alman kaim kök çeliklerinden elde edilirken, en düşük köklenme süresi (25 gün) Mayıs ayında alman kalın kök [KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

eliklerinden elde edilmiřtir. Arařtırmada kullanılan kimyasalların sűrme oranını genellikle olumlu yönde etkilediėi, sűrme sűresi ynűnden kimyasal uygulamasının hiçbir etkisinin olmadığı saptanmıřtır.(5)

Artvin Yöresi Orman Yol Sevlerinde Doğal Olarak Bulunan Kapari (Capparis Ovata Desf.)'nin Gelişiminde Etkili Olan Faktörler

Doç. Dr. Hafız Hulusi ACAR. Doç. Dr. Alimer ŬLER, Arş. Gör. ZaferLMEZ
KTŬ Orman Fakűltesi, Orman Műhendisliėi Blűmű, 61080-TRABZON

ÖZET

Orman yolları, ormancılık faaliyetlerinin gerçekleştirilebilmesi için yararlanılan ennemli alt yapı tesisleridir. Eėimli alanların stabilizasyonunda bitkiler kökleri vasıtasıyla toprak parçacıklarını bir arada tutarken, toprak űstű kısımlarıyla yűzey erozyonunu azaltırlar.

Bu alışmada Artvin Çoruh Havzası boyunca doğal olarak yayılış gösteren Capparis ovata'nın yol sevlerindeki durumu incelenmiştir. Bitkinin kapladığı alan ile arazinin bakısı arasında herhangi bir ilişkinin olmadığı ve daha çok gűney bakılarda yayılış gösterip kuzey bakılarda ise daha az rastlandığı belirlenmiştir.

Capparis ovata'ya doėal olarak en fazla 280 m rakımda ve yamaç yolu dolduru sevinde, en az ise % 100 eėimde, 350 m yűkseltide ve kazı sevi űzerinde rastlanılmıřtır. Sonuç olarak, Capparis ovata'nın gűneřli bakılarla dűřűk rakımlı sevlerde en yűksek kaplama yűzdesine sahip olduėu ortaya çıkarılmıřtır. (6)

KEBERE (Capparis spinosa L.) TOHUMLARININ ÇİMLENMESİNE FARKLI SICAKLIK VE İşIKLANDIRMANIN ETKİSİ

Durmuşali SÖYLER

Tarım ve Köyişleri Bakanlığı

Ankara - TURKEY

[KİTAP BAşINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

Neşet ARSLAN

Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Ankara - TURKEY

ÖZET : Doğal olarak yetişen (*Capparis spinosa* L.) bitkilerinin çiçek tomurcukları toplanarak ihraç edilmektedir. Bitkinin kültüre alınması konusunda çalışmalar yapılmaktadır. Bu araştırmada kebere tohumlarının çimlenmesini teşvik için ön üşütme, gibberellik asit(2000 ppm) ve potasyum nitrat(2000 ppm) la muamele, tohum delme ve bunların kombinasyonları uygulanmıştır. Tohumlar farklı sıcaklıklarda (15,20, 20-300 C) ve ortamlarda (aydınlık - karanlık) çimlendirilmiştir. Deneme tesadüf parsellerinde bölünmüş parseller deneme desenine göre dört tekerrürlü olarak kurulmuş; ana parselleri sıcaklıklar, alt parselleri aydınlatmalar teşkil etmiştir. Her bir alt parselde 100 adet (4x100=400) tohum kullanılmıştır. Çimlenme oranları % 0-28 arasında değişmiştir. En iyi çimlenme 20-300 C ve karanlık-aydınlık uygulamalarında 2000 pm GA3 + delikli ve 2000 ppm GA3 + KNO3 + delikli uygulamalarından elde edilmiştir.

BASINDA KAPARI:

Kapari kıraç topraklarda yaşayanlara gelir sağlıyor Kapari, kapara, gebere, deve diken, gebre, kedi tırnağı, şaballah, it kavunu, Hint hıyarı... Bunların hepsi aynı bitki... Maki ikliminin hakim olduğu kıraç topraklarda yetişen kapari bitkisinin çoğalmasını karıncalar sağlıyor. İnsan boyunda bir çalı yığını görünümündeki kapari bitkisi tohumlarının çevresindeki zar, doğal çimlenmeye imkan vermiyor. Sadece ve sadece bu tohumları kışlık yiyecek olan ağızlarında taşımaya çalışan karıncaların salgıladıkları asit ile kabuklar çatlayıp, çimlenebiliyor. Bu nedenledir ki şimdilerde Orman Bakanlığı, Tarım ve Köyişleri Bakanlığı teşkilatları fidan yetiştirmek isteyenlere yardımcı oluyor. Kuşadası'ndan Binnaz Mersin'in verdiği bilgilere göre, kapari bitkisi kıraç topraklarda yetişmesine, bakım istememesine ek olarak 150 - 200 yıl ömrü bulunan ve de toprağın 20 ile 400 metre derinliğine inen kökleri nedeniyle toprak kaymasını önleme

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

86

özelliğine sahip.

Salamurası da yapılıyor

Kapari bitkisinin tomurcukları çiçek açmadan toplanıyor. Yüzde 20 tuzlu suya konularak salamurası yapılıyor.

Gene Binnaz Mersin'in bildirdiğine göre, Almanlar kapari tomurcuklarının 472 çeşit kullanımını belirlemişler.

En çok kullanım şekli zengin sofralarında, zengin mutfaklarında, yemeğe süs ve tat vermek için kullanımı. 100 gram kuru maddesinde 67 mg. kalsiyum, 65 mg. fosfor, 9 mg. demir, 64 mg. protein bulunuyor.

Kuvvet verici bir bitki olma özelliği yanında, yaşlanmayı önleyici ve idrar söktürücü özelliği de önemli. Bu nedenle birçok hastalığın tedavisinde kullanılıyor.

Çiçekten sonra salatalık şeklinde irileşen meyve yüksek besin değerleri içerdiğinden hayvan yemi olarak besicilikte değerlendiriliyor. Kuşadası'nda kurulu Bulova Çiftliği'nden Selim Sabit Pülten'in açıklamalarına göre, aralık ayında dikimi yapılan

KAPARI

87

bir kapari fidesi 3 yıl sonra ürün

vermeye başlıyor. Bir kökten günde 15 - 20 kg.

ürün toplanabiliyor. Nisan ayında başlayan hasat dönemi ağustos ayına kadar sürüyor.

İzmir'den Mayer Arditi, yirmi yıldır Türkiye'nin kapari ihraç ettiğini, ihracatın yılda 3 bin 500 tona ulaştığını belirtiyor. Mayer Arditi'nin verdiği bilgiye göre Türkiye 4 bin ton, diğer ülkelerde 7 - 8 bin ton kapari üretiliyor.

Yıllık tüketim 8 bin tonu geçmiyor

Yıllık tüketim ise 8 bin tonu geçmiyor. Almanya, Fransa, İtalya, ABD ve Brezilya kaparinin en fazla tüketildiği ülkeler.

Mayer Arditi tuzlu suda korunan kaparinin bir kilosunun tüccarlar tarafından 200 - 500 bin liraya satın alındığını söylüyor. Güneydoğu Sanayicileri ve İşadamları Derneği'nin hazırladığı bir rapora göre, kapari dünya pazarında kilosu 2 - 3 dolardan alıcı bulabiliyor.

Binnaz Mersin kapari bitkisinin Denizli, Aydın, Muğla, Konya, Çorum, Isparta, Manisa, Burdur,

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

Tokat, Adana, Hatay, Adıyaman ve Söke’de, başka bitkilerin yetişmediği kıraç arazilerde yetişebildiğine, bakım ve su istememesi, uzun toplama devresinde çocuklara, kadınlara iş ve ek gelir imkanı sağlaması bakımından büyük ekonomik değer taşıdığına dikkati çekiyor. Sayın okuyucularım, bu yazıyı okuduktan sonra bakkala, markete uğrayınız... Cam kavanozlarda, tuzlu su içinde salamura halinde satılan kaparilerden ufak bir kavanoz alıp deneyiniz... Belki yemeklerinize verdiği tat hoşunuza gider. Belki de aile fertlerine kuvvet ve sıhhat verir... Denemesi hiç de zor değil...

GÜNGÖR URAS

26 Şubat 2002

Gavurbostanı meğer ‘kapari’ imiş
Kırıkkale’nin Karakeçili ilçesinde 17 bin dekarlık boş Hazine arazisine kapari dikiliyor. Bu işin başını çeken Kırıkkale Vali Yardımcısı ve Karakeçili Kaymakam Vekili Bestami Alkan ile konuştum...
"Yöre halkının gavurbostanı diye adlandırdıkları ve ilçemizde doğal olarak yetişen bitki meğer kapari

imiş. İlçede 10 bin kapari fidanı tespit ettik. Ama kaparinin hem erozyonu önleyen bir bitki hem de ticari değeri olduğunu öğrenince Hazine arazilerine kapari dikmeye karar verdik. İlçe Tarım Müdürü İbrahim Yücekya ile Ziraat Teknisyeni İbrahim Halil Örcan bu projeyi gerçekleştiriyor" diyor. Karakeçili ilçesi ve köylerinde 1.134 hanede 8 bin 300 kişi yaşıyor. Bu insanların çoğu geçimini tarımdan sağlıyor. Son yıllarda girdi maliyetlerinin artması ve ürün fiyatının maliyetleri karşılayamaması nedeniyle çok kişi tarım üretiminden uzaklaşıyor. Büyük şehirlere göç ediyor.

Karakeçili İlçe Tarım Müdürü’nün verdiği bilgiye göre, 10 dekarlık bir alandan 50 bin dolar değerinde ürün almak mümkündür. Kırıkkale Vali Yardımcısı, mevcut doğal kapari bitkilerinden mayıs ayında toplanacak kapari çiçeklerinin kilosunun 1 dolardan satılacağını söylüyor. Proje çerçevesinde Karakeçili’deki 17 bin dekar

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAPARI

90

araziye 5 yıl içinde 17 milyon fidan dikilmesi planlanıyor. Bu amaçla temin edilen tohumlar serada fideye dönüştürülüyor. Gelecek ekim ayında da bunların dikimi yapılacaktır.

Erozyonu önleyecek, tarımdaki nüfusun gelirini artıracak ve göçü önleyecek bu projeyi tarım ile uğraşanların da benimsedikleri belirtiliyor.

Yurtdışında büyük talep var

Anadolu'da gavurbostanı, gebereotu, gebreotu, keditırnağı, kargakavunu, menginik, devedikeni keper, kepere diye de adlandırılan kapari bir tür çalıdır. Toprağı sımsıkı kavrayan ve hızla yayılan köklerinden kurtulmanın imkanı yoktur.

Kümelenmiş görüntüsü dikkati çeker. Akdeniz ikliminin hakim olduğu Batı Anadolu illeri başta olmak üzere Orta Anadolu'da Tokat ve civarında Doğu Karadeniz ve Güneydoğu'da doğal olarak yetişir. Tohum ile üretilir. Tohumlar ağustos ve eylül aylarında karpuzcuk şeklinde olan meyvelerden elde edilir.

Çiçekleri Mayıs ayı ortalarında toplanmaya başlanır.

KAPARI

91

Yurtdışından büyük talebi vardır. Kaparinin faziletine inanan Mustafa Ünal, (www.kapari.com) isminde bir internet sitesinde ilgilenenlere kaparinin ne olduğu, nasıl yetiştirileceği, kime, nasıl, kaç liradan satılabileceği hakkında bilgi veriyor.

Yurdumuzda pek bilinmemesine rağmen gebereotunun kök kabuğunun idrar söktürücü ve kabızlık giderici özelliği, çiçekk tomurcuklarında bol miktarda vitamin ve protein, 100 gr. çiçek tomurcuğunda kuru madde olarak 67 mgr. fosfor, 9 mgr. demir, 24 mgr, protein, 12 mgr. selüloz ve 2 mgr. lipid var. Gıda, kozmetik, boya ve ilaç sanayiinde kullanılan kapari yurtdışına genellikle salamura şeklinde ihraç ediliyor. Konserve olarak hazırlanan kapariçturşu, salataçpizza, üstüçbalık ve av etleri yanında garnitür olarak yeniliyor. Sağlık açısından karaciğer fonksiyonlarını düzenlediği ve cinsel gücü artırdığı biliniyor.

GÜNGÖR URAS

8 Şubat 2003

[KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)

KAYNAKÇA

- 1- AKGÜL A. 1996 Yeniden Keşfedilen Lezzet Kapari (Capparis Spp) Gıda (1996) 21(2) 119-128
- 2- AKTAN N. BİLGİR B. ELGİN E. 1981, Kapari Çiçeğinden Turşu Yapılması ve Turşunun Dayanıklı Tutulması Üzerinde Araştırma E.Ü.Z.F. Dergisi 18/1,2,3 (259-273) İZMİR
- 3- BAYTOP T. 1963 Türkiye'nin Tıbbi ve Zehirli Bitkileri İ.Ü. Yayın No: 1039-59 İSTANBUL
- 4- BAYTOP T. 1984 Türkiye'de Bitkiler ile Tedavi (Geçmişte ve Bugün) İ.Ü. Yayın No: 3255-40 İSTANBUL
- 5- Erozyona Karşı Köklü Çözüm Kapari 1997 Orman Bakanlığı Ağaçlandırma ve Erozyon Kontrolü Genel Müdürlüğü Çeşitli Yayınlar Serisi No: 2 ANKARA

- 6- Güneydoğu 'da Tarımsal Kalkınmada Alternatif Bitki Kapari (Gebere Otu) İstihdam ve Ekonomiye Katkısı 1997 GÜNİSAD DİYARBAKIR
 - 7- Kapari (Gebere) Nedir, Nasıl Yetiştirilir, Nerede Kullanılır? T.C. Tarım Köy İşleri Bakanlığı Denizli İl Müdürlüğü Çiftçi Eğitimi ve Yayım Şube Müdürlüğü 1996 DENİZLİ
 - 8- Kapari (Gebere) Tesis Maliyeti 1996 T.C. Ziraat Bankası Denizli Şubesi DENİZLİ
 - 9- Kapari Araştırma Raporu 1995 Ege Ormancılık Araştırma Müdürlüğü MANİSA
 - 10- Karapi (Capparis Spinosa L.) üzerinde Agroteknik Araştırmalar (Sonuç Raporu) T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Araştırmalar Genel Müdürlüğü Menemen İZMİR
 - 11- KITKI A.1996 T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Çiftçi Broşürü No: 76 Menemen İZMİR
- [KİTAP BAŞINA GİTKET İÇİN TIKLAYINIZ!](#)**

- 12- MUMBUÇ A. Kapari ile ilgili Genel Bilgiler 1996 Söke AYDIN
- 13- PÜLTEN S.S. 1996 Tarımda çok kazançlı Güç Katıcı Kurtarıcı Bitki Kapari Söke Ziraat Odası Söke AYDIN
- 14- SÖYLER D. 1997 Kebere (Capparis Spinosa L.) Bitkisinin Kültüre Alınma İmkanları Üzerinde Araştırmalar (Doktora Tezi) ANKARA
- 15- Teknik Tarım Yayın No: 350 Rehber Kitap 1996 T.C. Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı İzmir İl Müdürlüğü İZMİR
- 16- İş Fikirleri Dergisi
- 17- Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dr. Ayşe Kıtık DENİZLİ
- 18- Gameks

