

BAHARAT BAHÇESİ VE BİTKİLERİ



Baharat bahçeleri genellikle bahçelerin bir bölümünü kapsamakla birlikte, tamamen baharat bitkilerinin yetiştirildiği bahçe olarak da değerlendirilebilir. Karasal iklimin hakim olduğu bölgelerde kapalı mekanda, kaya bahçelerinin içerisinde veya balkonlarımızın bir köşesinde de uygulanabilmektedir.

Baharat bitkilerinin çoğu, uzun ömürlü ve hoş kokulu bitkilerdir. Çiçek açarlar ve görünüş itibariyle süs bitkilerini aratmazlar. Yalnızca dekoratif amaçlı değil çay olarak, tıbbi amaçlı, yemeklerimizde, içeceklerimizde koku, lezzet ve tat verici olarak kullanılmaktadır.

Baharat bitkileri, faydalanılan kısımlarına göre gruplara ayrılırlar :

- **Köklerinden faydalanılan baharat bitkileri:** Kara turp, kırmızı turp, şalgam gibi.
- **Gövdelerinden faydalanılan baharat bitkileri:** Zencefil, tarçın gibi.
- **Yapraklarından faydalanılan baharat bitkileri:** Nane, kekik, maydanoz, defne, mercan köşk, sumak, dereotu, biberiye, adaçayı gibi.
- **Soğan yapısında olan baharat bitkileri:** Mutfak soğanı, sarımsak gibi.
- **Çiçeklerinden faydalanılan baharat bitkileri:** Karanfil, safran, nergis gibi.
- **Meyvelerinden faydalanılan baharat bitkileri:** Kimyon, anason, karabiber, kırmızı biber, vanilya, kişniş gibi.
- **Tohumlarından faydalanılan baharat bitkileri:** Hardal, rezene, çörekotu, çemen gibi.

BAHARAT BİTKİLERİNİN TOPLANMASI

- **Yapraklar** : Bitkiler çiçeklenmeden hemen önce ve çiçeklenme zamanında, genç ama tam gelişmiş olduklarında,
- **Çiçekler** : Çiçeklenme başlangıcında, tamamen açılmadan önce tomurcuk halinde, genç ve tazeyken
- **Kökler** : Gelişmelerini tamamladıklarında, ilkbahar başlangıcı veya sonbaharda
- **Meyve ve Tohumlar** : Tam olarak olgunlaştıklarında.

BAHARAT BAHÇESİ İÇİN GENEL ÖZELLİKLER

- **Toprak:** Bitki besin elementlerince zengin, derin, işlenmiş ve iyi drenajlı olmalıdır. Özellikle ömürlü bitkiler, kışın aşırı ıslak toprakta çürüyebilirler. Fazla gübre bitkileri aşırı geliştirir, ancak aroma ve lezzetlerini azaltır. İnce elenmiş çiftlik gübresi kullanılmalıdır.
- **Işık:** Hafif gölge alanlar tercih edilmelidir. Gün içerisinde birkaç saat gölge alabilen yerler idealdir.
- **Su:** Bitkiler iklim koşullarına göre gerektiği kadar sulanmalıdır. Kurağa dayanıklı çeşitler ayrı yerlerde değerlendirilmelidir.
- **Mücadele:** Baharat bitkilerinde en önemli problem yabancı ot kontrolüdür. Çapalama veya elle yolma ile yok edilmelidir. İlaç kullanmamaya özen gösterilmelidir. Kültürel yöntemler kullanılmalıdır.

Kültürel önlemler

Kültürel uygulamalar öncelikli yapılması gereken işlemler olup hem ucuz hem de uzun vadede doğaya ve çevreye en az zarar veren yöntemdir.

Kültürel önlemler nelerdir?

Toprak İşleme,

Gübreleme,

Seyrek yetiştirme,

Sulama ve drenaj,

Sağlıklı tohum, fide, fidan kullanılması,

Gençleştirme ve budama,

Kullanılan alet ve ekipmanı temizlemek

Dayanıklı çeşit kullanımı,

Ekim ve dikim zamanının ayarlanması

Hasat zamanının Ayarlanması

Münavebe

Bitki artıklarının toplanması ve yabancı otların yok edilmesidir.

BAHARAT BİTKİLERİNİN KURUTULMASI

Toplanan bitkiler, temiz bezlerin veya baskısız ve boyasız kağıtların üzerine serpiştirilir ve gölgeli, havadar yerlerde kurumaya bırakılır. En ideal kurutma, bitkileri demet halinde saplarından bağlanıp, yüksek, serin ve havadar yerlere asılarak kurutulmasıdır. Bitki kökleri ve soğanları, kurutulmaya başlanmadan önce mutlaka yıkanmalıdır.

BAHARAT BİTKİLERİNİN SAKLANMASI

Kuruma aşaması sona erdiğinde, bitkiler nem ve ışıktan korunacakları hava almayan kaplara konulmalıdır.

BAZI BAHARAT BİTKİLERİ, ÖZELLİKLERİ VE YETİŞTİRME YÖNTEMLERİ

Bu bölümde çoğumuzun, bahçelerinde, balkonlarında, pencere önlerinde ve peyzajda baharat bahçelerinde yoğun olarak kullanılan sebze ve baharat bitkilerine ait özellikler ve yetiştirme yöntemleri anlatılmaktadır.



İşlem Basamakları

Bitkinin bitkisel özelliklerini belirleyiniz

Yetiştirme ortamlarının hazırlığını yapınız

Ekim yapınız

Sulama yapınız

Gübrelemeyi tekniğine uygun yapınız

Yabancı ot mücadelesi yapınız

Hastalık ve zararlılarla mücadele yapınız

Hasat olgunluk devresini tespit ediniz

Hasadı yapınız

Kurutma işlemini yapınız

Ürünü muhafaza ediniz

ADAÇAYI (*Salvia Officinalis*)



Adaçayı çok yıllık, genel olarak 50 cm, nadiren de 100 cm boyunda, taze bitki otsu, olgunlaşmak üzere olan bitki çalimsı, basit yapraklı, genellikle morumsu mavi çiçekli bir bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Sıcağı seven bir bitkidir. Bol güneşli ve rüzgârdan korunmuş bir yer seçilmelidir. Kurak koşullara dayanıklı olmasına rağmen sulu koşullarda daha yüksek verim vermektedir.

Adaçayı drenajı iyi, güzelce işlenmiş topraklara ekilir. Toprak istekleri bakımından özellikle kireçli, kumlu - tınlı toprakları tercih eder. Killi-tınlı ve tınlı bünyeye sahip besin maddelerince zengin topraklarda başarılı bir şekilde üretilebileceği belirlenmiştir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Tohumundan ekilebildiği gibi çelikle de üretilmektedir. Tohumdan ve çelikten üretilir. İlkbahar ve sonbaharda ekilebilir. Bunu bölgenin ekolojik şartları belirler. Sonbahar ekimi tercih edilir. Biçimlerden sonra sulanmalıdır. Son biçimden sonra bir çapa yaparak yabancı otlardan sahayı temizlemelidir.

KULLANIM BİÇİMİ: Yapraklarının kuru su çay gibi haşlanarak içildiği gibi yemeklere koku ve lezzet vermek için de kullanılır. Bitki yaprakları çiçeklenme öncesi, mayıs-haziran aylarında toplanır.

BİBERİYE (Rosmarinus Officinalis)



Çalimsı karakterli bir bitkidir. Sapı lifsi yapıda, ince, narin, çok dallı ve diktir. Gövdeleri dik ve çok dallıdır. Bütün sene çiçeklidir ve bir eksen üzerinde salkım şeklindedir. Çiçekleri mavimsi beyaz, mor ve eflatun renklidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Yetiştiği yerler yazları kurak kışları yağışlı geçen bölgelerdir. Toprak isteği yönünden fazla seçici bir bitki değildir. Bu bitki kireçli, tınlı kumlu topraklarda besleyici ve iyi gelişir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Tohumları ekilerek kolay üretilebildiği gibi, çok koku yayan biberiye bitkileri elik alma yoluyla da üretilebilir. Yoğun sulamadan kaçınılır. 7-10 günde bir günün sıcaklık dereceleri dikkate alınarak uygun sulama yapılmalıdır. yabancı ot mücadelesi temizlemelidir.

KULLANIM BİÇİMİ : Bütün yıl iek açan bir bitkidir. Bu bitkinin bütün yıl iek açan dalları toplanır, demet yapılır ve gölgede kurutulur. Böylece her zaman kullanılır. Yemeklerde, demlenerek, parfümeri, kozmetik ve eczacılıkta kullanılır.

ÇÖREK OTU (*Nigella Ranunculaceae*)



Tek yıllık otsu bir bitki olan çörek otu ince kazık bir kök sistemine sahiptir. Kök, bol miktarda safran ihtiva eder. Az veya çok dallanan gövdesi 20-60 cm boyunda olup az veya çok tüylüdür. Çiçekler, uzun saplı ve tek tek olup dalların uç kısımlarında bulunur ve nektarca çok zengindir. Çiçek yaprakları beş adet olup yeşilimsi, mavimsi renktedir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Bol güneşli, ılıman ve sıcak iklimlerde yetişir. Hasat dönemine yakın zamanda havaların sıcak ve kurak gitmesinde verim ve dane kalitesinin artmasına neden olmaktadır. Hafif killi, besin maddesince zengin, süzek, alüvyal topraklarda iyi tohum verir. Sıcak, drenajı iyi, besin maddelerince zengin, organik maddesi ve humus düzeyi yüksek toprakta iyi yetişir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Üretimi tohumla yapılır. Her sene kendi tohumlarını dökerek oldukları yerden yeniden çıkarlar. Ekmeden önce toprağı havalandırıp hazırlamak gerekir. Mart ortası nisan başı gibi ekim yapılır. Nemi çok sevmediğı için fazla sulama istemez. Çıkış döneminde yabancı ot rekabeti zayıf olduğundan bu dönemde çapalama hızlı bir şekilde yapılarak bitkinin geniş toprak alanına sahip olması sağlanmalıdır. Ağustos ortası veya eylül başlarında kapsüller koyu kahverengi olunca hasada başlanır.

KULLANIM BİÇİMİ: Çörek otu uçucu yağ, tanenli maddeler ve acı maddeler içermektedir. Halk arasında çörek otu mide rahatsızlıkları, gaz söktürücü olarak kullanılmaktadır. Ayrıca hoş kokusu nedeniyle birçok ilaçlara katılmakta ve baharat olarak ta tüketilmektedir.

FESLEĞEN (Ocimum Basilicum)



Reyhan olarak ta bilinen tek yıllık bir bitkidir. Yetişkin fesleğenlerin boyları genellikle 20 ile 60 cm arasında değişir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Güneşı severler. Soğuğa karşı duyarlıdır.Karasal iklim olan bölgelerde kapalı mekanlarda tercih edilmelidir.Fesleğen bol besinli toprakları tercih eden bir bitkidir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Tohumla ve çelikle üretilmektedir. Fesleğen üretiminde en önemli sorunu yabancı otlarla mücadeledir.

KULLANIM BİÇİMİ: Hem taze, hem de kurutularak kullanılır. Yaz aylarında evlerin açık camlarının önünde fesleğen saksılarının olmasının sebebi fesleğenin yaydığı güzel kokunun yanında sinekleri kovucu özelliği olmasıdır.

KEKİK (Thymus spp.)



Kekik, tek veya çok yıllık, odunumsu, yarı çalimsı 20-40 cm kadar boylanabilen fazla miktarda dallanan dik formu bir bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Kekik bol güneşli iyi drenajlı yerlerde yetişir. Toprağı hafif kumlu olmalı, aşırı gübre ve su vermekten kaçınmalıdır.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Tohum ve çelikle üretilmektedir. Kekik tohumları ilkbaharda kumlu toprağa serpilir. Kolayca çimlenir. Kekik otu Haziran'dan Ekime kadar topraktan 4-5 cm yukarıdan veya sürgünleri kesilerek havadar yerlerde kurutulur. Kekik ziraatında en önemli problem yabancı otla mücadeledir.

KULLANIM BİÇİMİ : Kekik hem tıp alanında hem de yemeklerde baharat olarak tüketilmektedir.

KIŞNİŞ (Coriandrum sativum)



Bir yıllık otsu bitki olan kişniş 60 cm'ye kadar boylanabilir. Çiçekleri, dalların uçlarında 10-20 tanesi topluca bir arada şemsiye şeklinde toplanmıştır.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Bol güneşli yerleri, verimli ve hafif toprakları sever. Sıcak ve kurak bölgelerde iyi yetiştiği belirtilmektedir. Hafif, kumlu, kireç bakımından zengin toprakları tercih eder.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Genellikle ilkbahar döneminde yetiştirilen kişniş don olayından zarar görür. Çimlenmeye çıkış süresi uzundur ve tohumlar çimleninceye kadar yabancı ot gelişiminin engellenmesi için çeşitli önlemlerin alınması gerekir. Hastalıklarına karşı gerekli kültürel ve kimyasal mücadele metotları uygulanmalıdır.

KULLANIM BİÇİMİ : Bitkinin taze yaprakları salatalarda ve kökleri de baharat olarak kullanılır. Ferahlatıcı hoş bir kokusu, tatlımsı baharlı ve meyvensi bir lezzeti vardır. Et yemeklerinde ve zeytinyağlı yemeklerde çeşni katmak için kullanılan yaprakları, yakıcı bir tat verir.

LAVANTA (*Lavandula angustifolia*)



Türkiye’de sadece Isparta ilinde Kuyucak köyü ve çevresinde 3500 da alanda yetiştirilmektedir. Lavanta, çok yıllık bir bitkidir. 20-60 cm boylarında, aromatik kokulu, çok yıllık, çalimsı bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Toprak yönünden seçici olmayan bir bitkidir. Kireççe zengin, süzek ve pH'sı 5.8-8.3 olan, kuru ve kalkerli topraklarda çok iyi gelişme göstermektedir. Kurağa, sıcağa ve soğuğa oldukça dayanıklıdır. Ancak kışı çok sert geçen bölgelerde bazen soğuk zararı görülmektedir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Üretimi yan kök sürgünleri veya yaşlı bitkilerden elde edilecek çeliklerle ve tohumla yapılmaktadır. Dikiminden sonra toprağın belli ölçüde havalandırılması, yabancı otların yok edilmesi için çapalama gereklidir. Çok yıllık bir bitki olması nedeniyle bitkiler araziye aktarılmadan önce derin sürüm yapılmalıdır.

KULLANIM BİÇİMİ : Kaya bahçelerinde bordür ve çit bitkisi olarak kullanılır. Uçucu yağı, en fazla kozmetik ve parfüm sanayinde kullanılmaktadır. Bunun yanında güzel kokusu nedeniyle sabun ve diğer endüstri kollarında ve çay şeklinde de kullanılmaktadır. Geniş alanlarda yer örtücü olarak kullanılmaya uygun bitkilerdir. Temmuz-Ağustos aylarında, henüz tomurcuk halinde iken saplarıyla birlikte toplanan çiçekler, gölge bir yere asılarak kurutulur.

MELİSA (Melissa Officinalis)



Boyu 30 - 80 cm kadardır. Limon kokuludur.
Çok yıllık otsu bir bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ: Fazla kuru olmayan, sıcak ve güneşli yerleri sevdiği besin maddelerince zengin olan kumlu- tınlı topraklarda iyi yetişmektedir. Soğuğa dayanıklıdır.

EKİM- DİKİM-BAKIM: Tohumla ve köklendirmeye üretilir. En önemli bakım işi, yabancı ot mücadelesidir.

KULLANIM BİÇİMİ: Daha çok çay halinde kullanılır. Bitkinin yaprakları, çiçekli dalları kullanılır. Genellikle yılda 3 kez ve çiçeklenmeden hemen önceki devrede biçilmesi uygundur.

MERCANKÖŞK (*Origanum majorana*)



Mercanköşk takriben 20-50 cm boyunda genellikle bir yıllık, bazen iki yıllık ve sık çatallaşan bir bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ: Sıcağı seven çok yıllık bir bitkidir. Mercanköşk bitkisi kumlu-tınlı, gevşek, orta yapıda, iyi drene edilebilen killi topraklarda da yetiştiği gibi humuslu toprakları sıcak toprakları da sever.

EKİM- DİKİM-BAKIM: Kökleri bölme, tepe çelikleri ve tohumla çoğaltılır. Zararlıları yaprak bitleri ve akarlardır. Bunlar için insektisitlerden bazıları tercih edilebilir. Islak toprak ve nemli havada kök çürüklüğü, çökerten vb. hastalıklar görülebilir. Gerekli kimyasal tedbirler alınabilir.

KULLANIM BİÇİMİ: Lezzet ve aroma için sabah toplama tercih edilir. Çay, merhem ve natürel ilacı yapılır. Kökleri ise kullanılmaz.

NANE (Mentha Piperita)



Nemli yerlerde yetişen, çok yıllık otsulardır. Başak biçiminde beyaz, pembe veya morumsu çiçekleri vardır. Güzel kokuludur. Bakım şartları ve çeşide göre gövde 30-80 cm boy yapabilir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Nane bitkisi iklim istekleri bakımından seçici bir bitki olmayıp iklim şartlarına toleransı yüksektir. Ancak ılık ve rutubetli iklimlerden hoşlanır. Nemli ve humusça zengin toprakları tercih eder.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Tohumlarından, sürgünlerinden, stolonlarından üretim yapılmaktadır. İlkbaharda bol gübre ile işlenmiş toprağa 20-30 cm ara ile dikilir. Sıkça sulanır ve yabancı otlar temizlenir. Yılda 3-4 kere çiçeğe durmadan önce 30-40 cm boya ulaşan bitkilerde ilk hasat yapılır

KULLANIM BİÇİMİ : Nane yaprakları Taze ve kuru olarak tüketimi yapılır. Taze nane yaprakları gölgede 20-25 °C'de 1-2 hafta süreyle kurutulurlar. Kuruyan sürgünler ya olduğu gibi ya da ovularak muhafaza edilirler.

TARHUN (*Artemisia dracunculus*)



60-120 cm. boylanabilen, keskin ama hoş kokulu, dayanıklı çok yıllık çalımı sı bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEKLERİ : Sıcak ve güneşli yerleri sever.Besin Maddelerince zengin topraklarda daha iyi yetişmektedir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: İki önemli türünden Fransız tarhununu (*A. dracunculus*) ilkbaharda yaprakları bölünerek, Rus tarhununu (*A. dracunculoides*) ise tohumları ekilerek çoğaltılır.

KULLANIM BİÇİMİ: Körpe ya da kurutulmuş yaprakları çeşnisi nedeniyle, baharat olarak bolca kullanılmaktadır. Anadolu da kesme çorbası,salata gibi yemeklerde konur. Temmuzdan Ekim'e kadar tarhun kesilerek demet yapılır.Havadar,gölgelik yerlerde kurutulur ve kaldırılır.

ZENCEFİL (*Zingiber officinalis*)



1 metreye kadar boylanabilen, ince-uzun yapraklı, sarı-kırmızı renklere çiçekler açan bir bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ: Zencefil tropik bir bitkidir.Sıcak ve nemli iklimi,sulak yerleri sever.Dona karşı hassas bir bitkidir. Humusça zengin, drenajı iyi olan gevşek yapılı topraklarda iyi gelişir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Zencefilin kalın,etli ,lifli ve boğum boğum yapılı kök gövdesinden yumru kökler çıkararak çevreye yayılır. Bitki,bu köklerin bölünüp ekilmesiyle çoğaltılır.

KULLANIM BİÇİMİ: Bitkinin öğütülmüş hali,tozu ya da soyulmuş ya da soyulmamış haldeki kök parçaları kurutulmuş olarak kullanılır.

ZERDEÇAL (*Curcuma longa*)



50-80 cm. uzunluğunda sarı çiçekleri, büyük yapraklı, çok yıllık otsu bir bitkidir.

İKLİM VE TOPRAK İSTEĞİ : Tropik iklim bitkisi olduğundan,ülkemizde sıcak yörelerde kışın içeri alınarak yetiştirilebilir.

EKİM-DİKİM-BAKIM: Kökleri ana ve yan köklerden oluşur, ana kök yumru şeklinde,yan kökler parmak kalınlığında,yer elması şeklindedir.Bu köklerle çoğaltılır.

KULLANIM BİÇİMİ: Baharat olarak kullanılması için,zerdeçal bitkisi Aralık-Ocak aylarında (Yaprakları solduktan sonra) kökleri sökülerek çıkarılır,yıkanır,30-45 dakika haşlandıktan sonra güneşte kurutulur.Yemeklere çeşni olarak katılır. ipek kumaşlar ve ince derilerin boyanmasında ve kına yakmada da renklendirici olarak kullanılmaktadır.

UYGULAMALAR



















