

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

ŞEHİRDEKİ BAHÇE

ORGANİK OLARAK
YETİŞTİRİLEBİLECEK
43 BİTKİ

SONIA DAY

FOTOĞRAFLAR
BARRIE MURDOCK

ŞEHİRDEKİ BAHÇE

Fazla bir çaba ve masraf gerektirmeyen, yeni başlayanlara zorluk çıkartmayacak 43 çeşit bitkiyi evinizin ya da apartmanınızın bahçesinde, dairenizin balkonunda organik olarak kolaylıkla yetiştirebilir, gönül rahatlığıyla tüketebilir, tüm kötü enerjinizi toprağa aktarıp eğlenceli bir uğraş edinebilirsiniz.

- Birbirinden lezzetli ve yetiştirmesi kolay 43 bitki
- Bahçenizde ya da balkonunuzda sebze ve meyve yetiştirmenin 10 altın kuralı
- Yetiştirdiğiniz bitkilerle yapabileceğiniz pratik yemek tarifleri
- Gözünüz gibi baktığınız meyve ve sebzelerinizi hayalinizdeki lezzet ve mükemmelliğe ulaştırmak için yapmanız gerekenler
- Haşereleri, kemirgenleri, bitki mantarlarını ürünlerinizden uzak tutmanın yolları

Fesleğen, havuç, salatalık, dereotu, patlıcan, altın çilek, sarımsak, kavun, nane, maydanoz, patates, çilek, domates ve çok daha fazlasını kendi başınıza kolaylıkla yetiştirebilir, verilen tariflerle pişirip afiyetle yiyebilirsiniz.

Şehirdeki Bahçe, "Şehirde yaşıyorum ve yiyeceklerimi kendim yetiştirmek istiyorum, acaba bunu yaparken çok mu zorlanırım?" diye düşünen herkesin istediği cevabı bulabileceği benzersiz bir kaynak.



ISBN: 978-975-10-3308-6



ORGANİK OLARAK YETİŞTİREBİLECEĞİNİZ 43 BİTKİ



İNGİLİZCEDEN ÇEVİREN: CUMHUR MISIRLIOĞLU

Yazarın Notu

Bahçıvanlar dünyanın en cömert insanlarıdır. Her zaman paylaşmayı severler; sadece mahsullerini değil, yeni fikirlerini, yetiştirme ipuçlarını ve tariflerini de paylaşırlar. Bu kitabın hazırlanmasında öyle ya da böyle, katkısı olan herkese kocaman bir teşekkür.

Sonia Day

Yazar ve ressam Sonia Day'in bahçecilik hakkındaki yazıları, Kanada'nın en büyük gazetesi Toronto Star'da yayımlanmaktadır. Yedi kitabı bulunan yazar, Ontario'nun kırsal kesimlerinde bir yerde vaktinin çoğunu buradaki büyük bahçesiyle uğraşarak geçiriyor. Bu kitaptaki tüm bitkileri bizzat kendisi yetiştirdi.

Kişisel internet sitesi: www.soniaday.com

Barrie Murdock

Grafik sanatçılığından fotoğrafçılığa geçti, Sonia'nın yetiştirdiği her türlü bitkinin büyüme sürecinin fotoğrafını çekmekten büyük bir keyif alıyor.

Cumhur Mısırlıoğlu

1973 İstanbul doğumlu çevirmen ilk, orta ve yüksek öğrenimini yine aynı şehirde tamamladı. Pek çok çeviriye imza atan Mısırlıoğlu yıllar önce başladığı çeviri faaliyetlerine halen devam etmektedir.

ŞEHİRDEKİ BAHÇE



ORGANİK OLARAK
YETİŞTİREBİLECEĞİNİZ 43 BİTKİ

 İNKILÂP

Ücretsiz PDF Kitap Arsivi - <https://rantey.org>





Şehirdeki Bahçe / Sonia Day

© 2015, İnkılâp Kitabevi Yayın Sanayi ve Ticaret AŞ

Yayıncı ve Matbaa Sertifika No: 10614

Bu kitabın her türlü yayın hakları Fikir ve Sanat Eserleri Yasası gereğince İnkılâp Kitabevi'ne aittir. Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının izni alınmaksızın, hiçbir şekilde kopyalanamaz, çoğaltılamaz, yayımlanamaz ve dağıtılamaz.

Genel yayın yönetmeni Senem Davis

Editör Gökhan Fırat

Yayıma hazırlayan Elçin Çavuş

Kapak tasarım Zühal Üçüncü

Sayfa uygulama Mebruke Bayram

ISBN: 978-975-10-3308-6

15 16 17 8 7 6 5 4 3 2

İstanbul, 2015

Baskı ve Cilt

İnkılâp Kitabevi Yayın Sanayi ve Ticaret AŞ

Çobançeşme Mah. Sanayi Cad. Altay Sk. No. 8

34196 Yenibosna – İstanbul

Tel : (0212) 496 11 11 (Pbx)

İNKILÂP Kitabevi Yayın Sanayi ve Ticaret AŞ

Çobançeşme Mah. Sanayi Cad. Altay Sk. No. 8

34196 Yenibosna – İstanbul

Tel : (0212) 496 11 11 (Pbx)

Faks : (0212) 496 11 12

posta@inkilap.com

www.inkilap.com

İçindekiler



- 11 **Giriş**
14 **Şehirde Yiyecek Yetiştirmenin
10 Altın Kuralı**

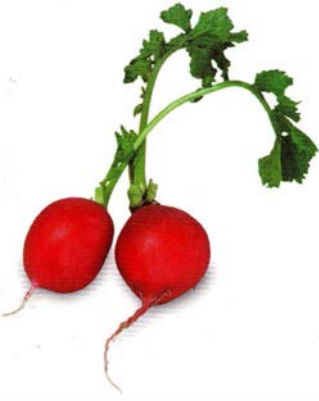
Bitkiler

- 36 Kanatlı Bezelye
38 Fesleğen
40 Sırk Fasulyesi
42 Pancar
44 Havuç
46 Kediotu
48 Kereviz
50 Pazı
52 Frenk Soğanı
54 Salatalık
56 Dereotu
58 Soya Fasulyesi
60 Patlıcan
62 Kazayağı
64 Bakla
66 Sarmısak
68 Altın Çilek
70 Marul
72 Melisa
74 Kavun
76 Akdeniz Yeşillikleri





78	Nane
80	<i>Mojito</i> Nanesi
82	Latin Çiçeği
84	Keklikotu
86	Maydanoz
88	Biber
90	Patates
93	Turp
94	Ahududu
96	Frenküzümü
98	Ravent
100	Biberiye
102	Adaçayı
104	Şekerotu
106	Çilek
108	Zahter
110	Kekik
112	Meksika Domatesi
114	Domates - Saksı İçin
116	Domates - Bahçe İçin
119	Vietnam Kışnişı
120	Kabak
123	Dizin





Giriş

“E vde yetiştirilmiş yiyecekler.” Bu devirde kulağa ne de dayanılmaz geliyor, öyle değil mi? Marketten aldığınız o tahta gibi domateslerin yerine tadı damağınızda kalan, kıpkırmızı domatesleri düşünün. Üzerine böcek ilacı boca edilmemiş çıtır çıtır yeşillikleri düşünün. Sıcacık toprağın koynundan yeni çıkardığınız kusursuz küçük patatesleri düşünün. Çorbalarda veya makarna soslarındaki yerini almaya can atan, mis kokulu fesleğenleri ve biberiyeleri düşünün.

Sürekli kalabalıklaşan ve kirlenen, plastik ve betondan geçilmeyen şu dünyamızda kim hayal etmez ki bunları?

İklim değişikliği, çevre felaketleri ve ekonomik darboğazla ilgili haberlerin eksik olmadığı, soframıza koyduğumuz sebzelerin nereden geldiğini bilmediğimiz bir devirde, hayatları boyunca tek bir şey ekmemiş insanların ağzından bile şunları duymak artık şaşırtıcı olmasa gerek: “Kendi yiyeceğimi kendim yetiştirmek istiyorum; vücuduma giren şeylerin daha taze, daha temiz ve dünyamız için daha güvenilir olduğundan emin olmak istiyorum.”

Bu öyle bir furya ki sebze tohumlarının satışları sürekli yükseliyor. Hatta, 1960’larda başlayan, “köyümüze geri dönelim” hareketinden bu yana sebze tohumlarının satışları çiçek tohumlarını ilk defa geçti. Günümüzde, ailesine sağlıklı yiyecekler yedirmek isteyen Michele Obama bile Beyaz Saray’da sebze yetiştiriyor, Prens Charles’ın sürdürülebilir organik tarıma ilgisi ise çok daha eskiye dayanıyor. Peki ama bu yeni hayalimizi hayata geçirmek ne kadar mümkün? Yiyecekleri yetiştirmek için kocaman kocaman tarlalar, uzun uzun saatler gerekmiyor mu? “Evde yetiştirme”, modern şehirli için gerçekçi bir hedef mi?

Cevap: Neden olmasın? Ve buna niyetliyseniz, anahtar sözcük, “daha az” olmalı. Daha az mahsul, daha az sayıda sebze çeşidi, daha



Sebze yetiştirmek dedelerimizin zamanından beri çok değişti. Artık pek çok türü, saksıda hazır ekilmiş halleriyle de bulabiliyoruz.

az sayıda yetiştirme şekli gibi. Son yıllarda bahçecilik, özellikle de sebze bahçeciliği, günümüz yaşam tarzının gereksinimlerini karşılamak üzere inanılmaz değişimler geçiriyor. Dedelerimizin, ninelerimizin ekip biçtiği; soğanların, çalı fasulyelerinin, pancarların sıra sıra dizildiği, kocaman bir şişe böcek ilacının el altından eksik olmadığı o eski moda bahçelerin devri kapandı artık. Önceki nesillere göre daha az yeri olan ama çevreye karşı çok daha duyarlı şehir bahçıvanları kendi yiyeceklerini yetiştirmek için yeni, yaratıcı yöntemler keşfediyorlar.

Bu değişen yaklaşımlarımızla birlikte, eki-

lecek sebze, meyve ve ot tercihleri de önemli değişiklikler gösteriyor. Neyse ki, en önemli sorunun kısıtlı alan olduğunu bütün üreticiler de anladı artık. Dolayısıyla saksıda ya da küçük bahçelerde yetiştirmek üzere tasarlanmış sebze seçeneklerinde de ciddi bir artış oldu. Tohum kataloglarına göz attığınızda da görüyorsunuz bunu. Saksıda yetiştirmeye uygun çeşit çeşit domates, kavun ve salatalık bulmak artık çok daha kolay. Avucunuza sığacak kadar küçük marullar, boyları başparmağınızı geçmeyen lezzetli patlıcanlar ve dallarıyla bütün bahçeyi işgal etmeyen kabaklar yetiştirmek bir hayal değil. Daha da güzeli, her yıl bu listeler genişleyip duruyor.

Bütün bunlara rağmen, kendi yiyeceklerimizi yetiştirmek çok da kolay değil. Önceden de değildi, şimdi de değil. Yenilir olsun olmasın, bütün bitkilerin sevdikleri ve sevmedikleri şeyler var ve sizden hâlâ şefkat istiyorlar. Ayrıca bazı sebzeler, özellikle de büyük olan-

lar, kısıtlı şehir alanlarında yetiştirmeye uygun değiller. Ama hepsi bu. Önemli olan tek şey, doğru olanı seçmek sadece.

Yediğimiz, pişirdiğimiz pek çok lezzetli yiyeceği şehirde kendimiz de yetiştirebileceğimizi bilmek harika bir şey. Zaten benim amacım da size bunu nasıl yapabileceğinizi göstermek. Bunun için, saksıda ve küçük bahçelerde yetiştirmeye uygun 43 yemeklik bitki seçtim. Fazla bir çaba ve masraf gerektirmeyen, yeni başlayanlara çok zorluk çıkartmayan bu bitkileri, müstakil evinizin ya da apartmanınızın bahçesinde, dairenizin balkonunda ya da şehirdeki ortak bahçelerde kolaylıkla yetiştirebileceksiniz.

Verdiğim bilgilerin kolay okunur ve pratik olmalarına özen gösterdim. Ve buradaki fotoğrafların hiçbiri Photoshop'la makyajlanmadı; sebzeleri, meyveleri ve otları bütün kusurlarıyla, oldukları gibi gösteriyorlar. Ayrıca kitapta, tarafımdan bizzat denenmiş (ve yenmiş) yemek tariflerine ve ipuçlarına da yer verdim.





Kendi bahçenizden topladığınız sebze ve otlarla yemek yapmak gibisi yok.

Yiyeceklere karşı duyarlılığımızı ve onları kendimiz yetiştirerek oynayacağımız rolü düşünmek için doğru bir zamanda yaşıyoruz. Elbette bütün bunlar için bir miktar zaman ve çaba harcamamız gerekecek, ama inanın bana, şehir hayatının stresinden kurtulmak için daha iyi bir yöntem olamaz. Ayrıca çok da eğlenceli, tatmin duygusu son derece yük-

sek ve eşi dostu hayran bırakmak için ideal bir uğraş bu.

Son olarak bir şeyi garanti ediyorum: güneşin altında kızarmış, dalından yeni koparılmış, sımsıcak bir çeri domatesi bir kez ağızınıza attıktan sonra o markette satılanların bir daha yüzüne bakmayacaksınız.



Kitaptaki Tarifler Hakkında

Yetiştirdiğim yiyecekleri, dünya mutfaklarından esinlenerek çeşitli yöntemlerle pişirmeyi ve tabii ki yemeyi çok seviyorum, ama çevremdeki pek çok insan gibi ben de çoğu zaman malzemeleri göz kararı kullanıyorum. Dolayısıyla sizin ölçülerinizle benimkiler arasında farklılıklar olabilir, ama inanın bu, yemeklerin tadını değiştirmeyecektir. Şimdiden afiyet olsun!





Şehirde Yiyecek Yetiştirmenin On Altın Kuralı

1 IŞIK ...

BİRAZ DAHA IŞIK

Sebzeler, meyveler ve otlarla ilgili en kaçınılmaz -ve kimi zaman da can sıkıcı- gerçeklerden biri, çoğunun büyümek için güneşe ihtiyacı olduğudur. Daha azına kanaat edenler olsa da, çoğu günde en az altı saat aydınlık ister. (Kitapta her türüsüne yer verdim.)

Çoğumuz kuvvetli ve sürekli ışıktan yoksun olduğumuz için, “güneş yoksa unut gitsin” kuralının biraz heves kırıcı olduğunun farkındayım. Şehirde neredeyse her zaman, en azından günün belli saatlerinde gölge edecek bir şeyler

vardır. Bu, sokağın karşısındaki apartman ya da ağaç da olabilir, komşunuzun bahçe duvarı da. Domateslerinizin güneşi almasını engelliyorsa hep aynı yere park edilen bir minivan bile sorun yaratabilir.

Peki bu durumda ne yapacağız? Yaratıcı olacağız. Etrafınıza bir bakın. En azından birkaç sebzenizi –birkaç baş sarmısak ya da çalı fasulyelerinizi– ekebileceğiniz, küçük de olsa güneş alan bir yeriniz vardır belki de. Ayrıca güneşe doğru tırmanan pek çok bitki türü de bulabilirsiniz.

Evinizin arkasında, büyüklerinizden gördüğünüz o sebze bahçeleri kadar büyük bir alan yok diye hemen pes etmeniz gerekmiyor. Artık kimsenin o kadar yeri yok zaten. O eskidenmiş. Bugün başka olanaklarımız var.



Domates, yetiştirmesi en kolay (ve en popüler) şeylerden biri. Tek istekleri bol güneş.

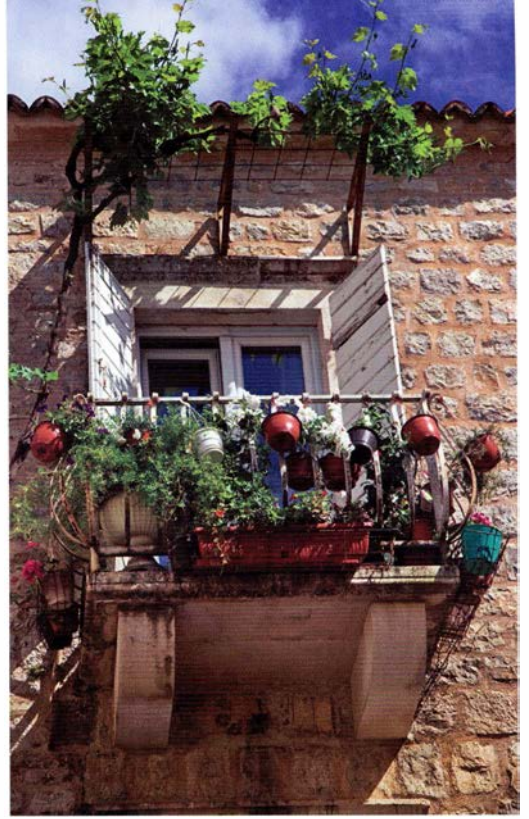
Müstakil Evlerin Çevresinde

- **Çatılarda ve balkonlarda:** Saksıda yiyecek yetiştirmek için ideal yerlerdir. Yerden yüksek oldukları için ağaçlar ve binalar gölge etmeyecektir.
- **Arka bahçe çitlerinde, garaj duvarlarında veya evin yan duvarlarında:** Çoğu zaman arka bahçelerden çok daha fazla ışık alabilirler.
- **Ön bahçelerde:** Eskiden kendi yiyeceklerini kendi yetiştirmeye meraklı İtalyan ve Portekizli göçmenler, mütevazı şehir evlerinin ön bahçelerine çimenlik yerine üzüm asmaları ve domatesler ekerek komşularını şaşırtırlarmış. Akıllıca bir tercih. Çünkü çoğu zaman ön bahçeler arka bahçelerden daha çok güneş alır.



Apartmanların Çevresinde

- **Balkonlarda ve teraslarda:** Doğuya, batıya ve güneye bakanlar genelde sebze ekmek için en uygun yerlerdir, ama bu bazı durumlarda değişebilir. Eviniz güneye bakıyor olsa bile, çok yüksekse; sıcak, kuru ve rüzgârlı ortamdaki hoşlanmayan bitkileri ekemezsiniz. Aynı şey, rüzgârın bol olduğu bazı çatı bahçeleri için de geçerli. Böyle durumlarda bol bol sulamanız gerekecektir.
- **Kuzeye bakan evlerde olmaz diye bir şart yok:** En büyük sürpriz bu aslında. Kuzeye bakan balkonlar, örneğin marul gibi, biraz



Roma'daki bu balkon gibi küçük yerlerde bile sebze yetiştirilebilir. (Solda) Mevcut toprağınızı değiştiremiyorsanız bitki yataklarınızı yerden yükseğe almayı deneyebilirsiniz.

gölgeyi umursamayan bazı sebzeler için uygundur. Eviniz her ne kadar kuzeye bakıyor olsa da, çoğu zaman etraftaki binalardan yansıyan ışığı alır; bitkiler böylece güneşin acımasız ışınlarından da korunmuş olur. Sabahtan akşama kadar güney güneşinin altında kuruyup gitmedikleri için de verimli olurlar. Yedinci katta oturan bir arkadaşım, kuzeye bakan balkonundaki saksılarda her yıl mükemmel marullar yetiştiriyor.

Şehir Alanlarında

Kolektif bahçeler bugünlerde çok popüler: Şehir tarımına gönül verenler, yetkilileri yeni alanlar açmaları için zorlayıp duruyorlar. Siz de çevrenizdeki benzer toplulukları araştırın. Kendinize bir yer almak için bekleme listelerine yazılın. Gerçi talep çoğu zaman arzun üstünde seyrediyor ama kendi yetiştirip kendi yemek isteyen şehir sakinlerinin sayısı artıkça bu da değişmek zorunda.

Bunun için genelde parkların içinde ya da metruk arazilerde yerler tahsis edildiği için, etrafı düzenleyip toprağı ekilir hale getirmek gö-nüllülere düşüyor. Bu tür topluluklara katılarak yeni arkadaşlar edinebilir, açık havada egzersiz yapabilir, bir amaç uğruna çalışmanın zevkine varabilirsiniz; tabii onca taze ve lezzetli yiyecekleri hiç saymıyorum bile.

Önce Ne Yapmalı?

Müstakil evinizin ya da apartman dairenizin üzerinde güneşin hareketini birkaç gün boyunca takip edin. En çok günışığı alan noktaları, güneşin orada ne kadar süre kaldığını ve saatlerini not edin.

Ama güneşin yaz boyunca konumunu değiştireceğini her zaman aklınızın bir köşesinde tutun. Örneğin güneş kuzey yarımkürede, haziranın sonuna doğru, kışa kıyasla çok daha ku-

zeyden doğup batır. Işık miktarını azaltan engellere karşı dikkatli olun. Unutmayın ki, nisan ayında çıplak görünen büyük bir ağaç, mevsimi geldiğinde yapraklanıp ekim alanınızı gölgede bırakabilir.

Doğa Ana'yı Aldatın

Sebzeler için yeterince günışığınız yok mu? Hemen umutsuzluğa kapılmayın. İmdadınıza yetişecek yapay çözümler var. Bahçelerin doğru noktalarına yerleştirilecek aynalar karanlık bölgelere bol bol ışık yansıtabilir. Üzerini ucuz mutfak folyosuyla kaplayabileceğiniz kon-traplaklar da aynı görevi görecektir.

Ayrıca tekerlekli saksılar kullanmayı da düşünebilirsiniz. (Bunların satıldığı yerler gün geçtikçe artıyor.) Bu saksıların yerlerini gün boyunca değiştirerek o çok değerli günışığından son damlasına kadar yararlanabilirsiniz.



Yükseltilmiş yatakların arasına taş döşemek zahmetli bir iş olsa da, ayrıkotlarının canınızı sıkmasını önlemek için iyi bir yöntemdir.



Her şeyden önce bitkilerinize elverişli bir ortam hazırlamalısınız.

2 TOPRAĞINIZ İYİ OLMALI

Eskilerin “tohuma değil toprağa bak” deyişi bugün de geçerliliğini koruyor. Neredeyse bütün sebze ve meyveler, toprağa doymayacak kadar açgözlüdür. İster bahçe toprağına, isterse hazır karışımı saksılara ekilmiş olsun, bütün köklerin farklı farklı besinlere ihtiyacı vardır. Doğru besinler olmazsa ürünleriniz kuruyabilir, pörsüyebilir ya da hiç çıkmayabilir. Ayrıca böceklerle ve hastalıklara karşı da daha güçsüz kalırlar. (Otlar çoğunlukla bu kurala bir istisna teşkil ederler. Öyle ki, bazıları özellikle zayıf, kumlu toprakları tercih eder. Bu yüzden yeni başlayanlar için ideal seçimler olarak düşünülebilirler.)

Ne Yapmalı?

Şehirde ön ya da arka bahçelerde:

Evinizin çevresindeki toprağın deneyimli bahçecilerin istediği tarzda verimli olmasını beklemeyin. Şehrin eski evlerinden birinde yaşı-

yorsanız toprak, muhtemelen besinlerini uzun süre önce kaybetmiştir. Yeni yapılmış evlerde de, inşaatçılar çoğu zaman toprağın üst tabakasını aldığı ve bina bittikten sonra kum döktüğü için bahçenizin toprağı büyük ihtimalle verimli değildir.

Nerede olursanız olun, bir şeyler yetiştirmeye başlamadan önce toprağı hazırlamanız gerekecektir. İlk işiniz, sebzelerinizi ekeceğiniz yere bol bol gübre dökmek olmalı. Çoğumuzun kendi gübresi olmadığı için (bugüne kadar, kendi bahçesine kendi gübresini döken tek bir kişiye bile rastlamadım) torbalanmış hazır gübrelere kullanmak zorundasınız. Koyun gübresi en iyisidir. At gübresi tuzlu olma eğilimi gösterir. Sığır gübrelere çoğu zaman besin değeri açısından fakirdir. Tavuk gübresiye hepsinin arasında bir yerdedir. İlk aşamada bir sürü gübre almak zorunda kalabilirsiniz ama buna değer.

Tanıdığınız bir çiftçi varsa, ondan alacağınız gübre hem çok daha ucuza mal olacak hem de sebzeleriniz için harikalar yaratacaktır. Ancak

ilkbaharda bahçenizde işlenip kompostlanmamış ham gübre kullanmayın, yoksa bitkilerinizi yakarsınız. Sebze ekeceğiniz yerde ham gübre kullanmak için en uygun mevsim sonbahardır. Ardından toprağınızı “terbiye etmek” için ilkbahara kadar bekleyebilirsiniz. Yalnız, taze gübrenin kokusu çok ağır olduğundan, komşularla aranız bozulmasın diye dükkânlarda satılan kokusuz kompost gübreleri tercih etmek zorunda kalabilirsiniz.

Toprağınız bütün bunlara rağmen zayıf kalıyorsa, yükselti bir havuz yapıp, içini saksı toprağı ve kompostla doldurmayı düşünebilirsiniz.

Ne Yapmalı?

Balkonda ya da çatıda:

Sıfırdan başladığınızdan saksılara ekeceğiniz sebzeler, otlar ve meyveler için doğru toprak karışımını elde etmek, bahçelere göre daha kolay olacaktır.

Ancak bugünlerde, o kocaman, parlak torbaların içinde o kadar çok karışım satılıyor ki, hangisinin yararlı olacağını anlamak için iyi bir araştırma yapmak gerekiyor.

Etiketleri iyi okuyun. Çoğu paketin üzerinde, ana maddenin torf olduğu yazar. Ancak



Çok sayıda solucan olması, toprağınızın iyi durumda olduğunu gösterir.

tek başına torf yeterince besin sağlayamadığı için, karışımı üretenler başka katkı maddeleri de kullanmaktadır. Toprağa yavaş karışan suni gübreler, organik gübreler (en popülerleri deniz yosunudur), kompostlanmış yumuşak ağaç kabukları, vermikülit (ufalanmış suni köpük parçalarına benzer), perlit (bunlar da köpük kürelerine benzer ama renkleri gridir ve ısıtılmış lav kayalarından elde edilir), kompostlanmış hayvan gübresi (genelde sığır ve tavuk gübrelerinden) ve bentonit kili bunlardan bazılarıdır.

Hindistancevizi Lifi (coir)

İyi Bir Alternatif

Toprak fazla killiyse ve çapalanması zorsa (yani büyük parçalar halinde topaklanıyorsa) gübrenin dışında başka bir toprak gevşetici daha ilave etmek gerekebilir. Aynı şekilde fazla kumluysa suyun erkenden çökmesine engel olmak için bir katkı maddesi kullanılabilir.

Peki ne kullanılmalı? Geleneksel olarak ilk akla gelen torf oluyordu. Ama çevreye daha duyarlı olmamız gereken şu zamanlarda torfa alternatifler düşünmek zorundayız. Dükkânlarda her bahar hâlâ torba torba torf satılıyor olsa da bunların toplan-

masının dünyamızın sulak alanlarında erozyona yol açtığını ve her yıl kaybedilen alanların ekosistem açısından en az yağmur ormanla-

rı kadar hayati bir önem taşıdığını unutmamak gerekir. Ama vicdan azabı çekmenizi gerektirmeyecek bir alternatif mevcut: hindistancevizi lifi (coir), hindistancevizi liflerinin öğütülmesiyle elde ediliyor. Vietnam gibi, Hindistan gibi ülkelerde bunlardan tonlarca bulunduğu için endişe edilecek bir durum da yok.

Tecrübelerime dayanarak hindistancevizi lifinin torftan daha çok su tuttuğunu söyleyebilirim. Bunu saksıda da deneyebilirsiniz. Hindistancevizi atıklarının normal şartlarda geri dönüşümünün çevre dostu bir süreç olduğu düşünülürse, yerine yenisinin konamadığı torf havzalarının tüketilmesine ne kadar iyi bir alternatif olduğu bir kez daha ortaya çıkıyor. Ayrıca hindistancevizi lifinin paketlenmesi dünyanın yoksul ülkelerinde fazladan bir iş olanağı da sağlıyor.

Hindistancevizi lifi ürünlerini her yerde bulamayabilirsiniz. Ama daha çok insan talep ettikçe dükkân sahipleri de bilinçlenecek, hindistancevizi daha yaygın hale gelecektir.





Çoğu bahçede toprağın besin içeriğini yükseltmekte fayda vardır.

Bu karışımların bazıları işe yarayabilir. Çoğu pahalıdır. Deneyip görün. Pahalı olanlar en iyisidir diye bir şart yok. Ayrıca, “her amaca uygun” karışımlara karşı dikkatli olun, bunlar bazı sebzelerde işe yararken bazılarında felakete yol açabilir. Toprağa yavaş karışan, azotça zengin suni gübreler ıspanak ya da marul gibi yapraklı bitkileri çoştururken; örneğin domateste, daha çok yaprak, daha az ürün oluşmasını neden olabilir.

Mağazalarda dolaşırken, üzerinde “sakşı toprağı” yazan torbalar göreceksiniz. Bunlar, hazırlama kalitesine göre mükemmel sonuçlar da verebilir, berbat sonuçlar da. Yine deneyip görmemiz gerekiyor. Ama genelde sakşı toprağı ne kadar pahalıysa o kadar iyi sonuçlar veriyor.

Hangisini alırsanız alın üzerinde “steril” yazanları tercih etmelisiniz. Bu ürünler, ilk bahışta görünmeyen, ancak sonradan bahçeyi bir

savaş alanına çeviren bakterileri, böcek larvalarını ve yabancı otları öldürmek için 82 dereceye kadar ısıtılarak elde edilirler.

Üzerinde “üst toprak” yazan torbalardan almayın. Bunlar genelde daha ucuz olurlar ama saksılarda kullanmaya elverişli değildirler.

Kendi karışımınızı kendiniz yapın

Yeterince saksınız olacaksa denemeler yapabilirsiniz. Genel masraf sandığınız kadar yüksek olmayabilir. Büyük bir plastik kova bulun ve ellerinizi kirletmek istemiyorsanız eldiven takın. İşin sırrı, bütün malzemeleri, bir kek harcı hazırlar gibi, birbirine iyice karıştırmakta yatar.

Sakşı meraklılarının en çok tercih ettikleri iki tarif vardır:

- Eşit miktarlarda sakşı toprağı, sıkıştırılmış hindistancevizi lifi, üçlü karışım (içinde torf, toprak ve hayvan gübresi bulunur) ve vermikülit alın. Bütün karışım avucunuzda uflanacak hale gelene kadar karıştırın.
- Eşit miktarlarda koyun gübresi, sıkıştırılmış hindistancevizi lifi ve vermikülit içeren topraksız bir karışım alın. Biraz kemik gübresi de katabilirsiniz.

Her ilkbaharda toprağı yeniden düzenleyin

Aynı saksıda bitkiler yıldan yıla yetiştirilirken her baharda toprağın bir kısmını değiştirmek gerekir; çünkü toprağın içindeki besinler her yıl tüketilmektedir.

Bunun için öncelikle saksının üstünden yaklaşık 15 santimetrelik bir toprağı alın. Sonra üzerine bir kompost ya da sakşı toprağı karışımı ekleyin. Bu karışımı bir tırmıkla saksının geri kalanına karıştırın ve yeni bir şey ekmeden önce bir süre oturmasını bekleyin. Önceki yılın mahsulü zayıf olduysa bütün saksıyı kompostla birlikte taze bir karışımla doldurmayı düşünebilirsiniz.

Ve çiftçilerin yaptığını yapın: Ürünleri sürekli değiştirin. Aynı saksıda her yıl aynı şeyi yetiştirmekten kaçının. Bu kural saksılar için olduğu kadar bahçeler için de geçerlidir.



3 DOĞRU NOKTAYI VE SAKSIYI SEÇİN

Küçük bir şehir bahçesinde en güneşli noktayı bulmak çok önemlidir. (Bkz. 1. Kural)

Ancak bitkilerinizi saksı gibi daha kısıtlı bir alanda yetiştirmek istiyorsanız, güneş kadar önemli bir mesele daha vardır.

Saksılarınız yeterince büyük olmak zorunda. Çiçek saksıları, kavanozlar, askı sepetler ve pencere önü saksıları şüphesiz dekoratif olarak çok güzel duruyorlar. Ama genelde bizim amacımız için çok küçükler; yeterince geniş, derin veya uzun olmuyorlar, kalın çeperli olanlarındaysa fazla toprağa yer kalmıyor.

Oysaki sebzelerin ve meyvelerin, köklerini salmak için geniş bir alana ihtiyaçları var. (Tabii salata yeşillikleri ve kuraklığa dayanıklı otlar hariç. Onlar çoğu zaman küçük, sık saksılarda da hayatta kalabiliyorlar.)

Hangi boyda olursa olsunlar, bütün saksıların dibinde suyu süzecek bir drenaj deliği olmalı. O güzel saksıların diplerinde bu deliklerin olmadığını görmek ne kadar can sıkıcı...

Saksı Seçimi – İyi, Kötü, Çirkin

- **Toprak saksılar:** Estetik olarak hoş olurlar, eskidikçe güzelleşirler ve gözenekli oldukları için bitkilerin rahat nefes almasını sağlarlar. Bazı bahçeciler otlar

Küçük saksıları seven otlar da vardır, ama çoğu sebze geniş alan ister. Onlar için bulabildiğiniz en büyük saksıları kullanmanız gerekir.

için bunlardan başkasını kullanmaz. Dezavantajları: ağır olurlar, kolay kırılırlar ve sebzeler için yeterince büyük toprak saksı bulmak zordur.

- **Plastik çiçek saksıları:** Ucuzdurlar ve iş görürler. Güneşten çok fazla ısı emen siyah saksıların yerine beyaz ya da toprak rengi olanları tercih edin. Tabii bunların da büyük olması gerekir. Çoğu sebze için, genişlikleri en az 30 santimetre olmalı.
- **Iskarta çöp kovaları:** İçleri derin ve geniş olduğu, ayrıca sağlam malzemelerden yapıldıkları için, özellikle patates ekimine çok uygundurlar. Kovanın dibinde drenaj deliği yoksa çekiç ve çiviyle kendiniz açın.
- **Pervaz kutu saksıları:** Kısa köklü salata yeşillikleri için uygun olsalar da, domates gibi daha büyük bitkiler için yeterince büyük değildirler.
- **Viski fiçileri:** Bazı sebzeler için uygundurlar (örneğin bir fiçinin içinde kabak çok güzel durur) ama hareket ettirmesi zordur ve kolay kolay her yerde bulamazsınız.
- **Ev yapımı ahşap bitki havuzları:** Sebze yetiştirme konusunda ciddiyseniz denemeye kesinlikle değer. Kutuların geniş, derin ve işlenmemiş ahşaptan yapılmış olmasına dikkat edin. (İşlenmiş malzemeden sızan kimyasallar havuçlarınıza ve soğanlarınıza zarar verebilir.) Soğuk bölgelerde, etraflarını köpükle kaplamak iyi bir fikirdir. Toksik olmayan ahşap malzemeler, saksı yapımında kullanıldıklarında, içerisi her zaman nemli olduğu için birkaç yıla kalmadan çürürler. Dolayısıyla, kutularınızın daha uzun süre dayanması için yerden biraz yükseltip ahşap bir bloğun üzerine yerleştirin, böylece hem alttan hava alırlar hem de daha çabuk kururlar.
- **Toprak torbaları:** Domatesler için uygundur. Ama geçici bir çözüm olarak görülmeli, çünkü bir süre sonra patlayıp ortalığı berbat edebilirler.
- **Askı sepetler:** Hortumları ve sulama kaplarını sürekli kaldırıp indirmek istemiyorsanız bunları kullanmayın. Sebzelerin bol bol suya ihtiyacı vardır. Sepetlerse çabuk kurur.



4 ŞEHİRDE YETİŞTİRMeye UYGUN BİTKİLER SEÇİN

Tohum kataloglarına baktığınızda hayallere kapılmanız çok normal. Özellikle de kışın, dışarıda hava soğukken katalogları karıştırdığınızda o şahane resimlere hayran kalmamak mümkün değil. Tenis topu büyüklüğünde, kıpkırmızı, ağız sulandıran domatesler; ıslı ıslı taze fasulyeler; bakmaya doyamayacağınız kusursuz karnabaharlar, zarif salatalıklar, her çeşit ve boyda, sarı ve turuncu kabaklar...

Aman dikkat! Bütün bunlar ne kadar cazip görünseler de, çoğunun küçük alanlarda yetiştire-

Olgunlaşma Sürelerini Anlamak

Bütün tohum kataloglarında sebzenin olgunlaşması, yani toplamaya hazır hale gelmesi için ne kadar zaman gerektiği mutlaka yazar. Örneğin: Kereviz (110 gün) gibi. Bu bilgiler her ne kadar yararlı olsalar da, körü körüne bağlı kalmanız şart değil. Bir bitkinin olgun boyuna ulaşma zamanını belirleyen en önemli faktörlerden biri hava şartlarıdır. Dolayısıyla, beklenmedik hava şartları zamanlamayı önemli ölçüde değiştirebilir.

İlkbaharın ve yazın sıcak günlerinde bütün bitkiler hızlı büyür. Bazılarıysa yağmurlu havalarda iyice coşup hızlanır. Ancak, soğuk ve güneşsiz havalar uzadıkça, güneş seven sebzelerin olgunlaşması da gecikebilir. Kendinizi, saksının karşısına geçmiş, şu lanet olası domatesler ne zaman kızaracak diye tırnaklarınızı yerken bulursanız şaşırmayın. Şayet tohumları kışın evin içinde ekmeyecekseniz, gerçek olgunlaşma süresini hiçbir zaman tahmin edemezsiniz. Dolayısıyla, kuzey iklimlerinde olgunlaşma süresi 120 günden uzun süren bitkilere pek yanaşmayın derim.



rilmeleri ya çok zor ya da düpedüz imkânsızdır. Başarılı olmak için amacınıza uygun olanları seçmeniz şart. Artık kataloglarda sebzelerin, meyvelerin ve otların saksılarda ya da küçük, şehir alanlarında ekmeye ne kadar müsait oldukları ballandıra ballandıra anlatılıyor ama inanın bana, iş o kadar da basit değil. Orada yazan talimatlar çoğu zaman şehirli bahçeciler için yanıltıcı olabiliyor.

Kataloglara bakarken “kompakt”, “cüce”, “küçük boy”, “tırmanan”, “çabuk olgunlaşan” ve “her yerde yetişmesi garanti” gibi anahtar sözcüklere dikkat edin. Özellikle de saksı yetiştiriciliği kısımlarına bakın. Bu, bahçecilik dünyasını yerinden sarsan yeni bir dalga olduğundan, artık çoğu katalogda saksılara özel yer ayrılıyor.

Alanınız dar olduğu için yayılan, çok geniş yer kaplayan bitkilerden uzak durun. O ya da bu nedenden dolayı, sonuçlar hayal kırıcı ya da can sıkıcı olacaktır. Sonunda bu işten büsbütün soğuyabilirsiniz.

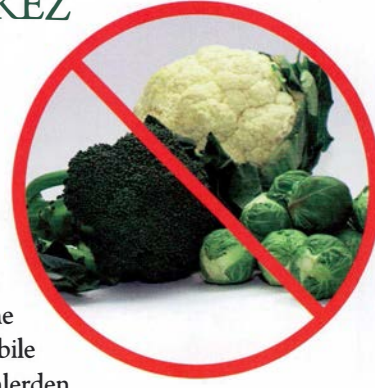
Bu kitapta yer verdiğim bütün sebze, meyve ve otları kendim bizzat denedim. Hepsini de şehirde başarıyla yetiştirilebiliyorlar. Ama yine de hepsinin kendince istekleri oluyor.



5 BUNLARI EKMEDEN ÖNCE BİR KEZ DAHA DÜŞÜNÜN

Bazı iyi bilinen sebzeleri bilerek almadım bu kitaba. Sizin de şunlardan uzak durmanızı tavsiye ederim:

- **Brassica ailesinin bütün üyeleri:** Bunlar brokoli, Brüksel lahanası, lahana ve karnabahardır. Peki ama neden ekmiyoruz bunları? Birincisi, geniş bir alan istiyorlar. Daha da önemlisi, *Brassica*'ların başında iki büyük bela vardır: lahana tırtılı ve lahana kurdu. İkisi de birbirine benzer ve ciddi haşerelerdir. Ev bahçelerinde nereden geldiklerini bile anlayamazsınız. (Ticari olarak üretilen brokoli, diğer bütün ürünlerden



Tohum mu Hazır Bitki mi?

En kolay ve çoğu zaman da en doğru tercih, güvendiğiniz bir yerden alacağınız, hazır ekilmiş bitkilerdir. Bunlar genelde ucuzdur, ekmesi kolaydır ve olgunluğa tohumlardan çok daha hızlı ulaşırlar, ki bu özelliklerinden dolayı, büyüme mevsimlerinin daha kısa olduğu soğuk iklimlerde iyi bir alternatif olurlar.

Ancak, çabuk ve kolay büyüyen ya da yer değiştirmesi zor olan bazı sebzeleri ve otları tohumdan ekmek daha doğrudur. Bunların hazır ekilmişlerini almanıza gerek yok. Tohumları da işe yarayacaktır.

- Havuç
- Pancar
- Dereotu
- Taze fasulye
- Bezelye
- Salata yeşillikleri
- Soya fasulyesi
- Zahter
- Sakızkabağı

Fazla pahalı olmayan bir yapay



güneş ışığı temin edebilirsiniz ya da güneş açısından bereketli bir evde oturuyorsanız, tohumlamaya evde erkenden başlamak hem eğlencelidir hem de uzun ve sıkıcı kuzey kışlarına karşı iyi bir çözümdür. Ne de olsa tohum paketleri neredeyse sudan ucuz ve ekmek istediğiniz sebzeler için birer paket yeterli oluyor. Başka bir avantaj da, dükkânlarda satılmayan sıra dışı çeşitleri de ekebileceğinizdir. Önce domates ve fesleğen tohumlarını deneyin, bunlar tohumdan başlaması en kolay ve en verimli türlerdir.

Tohumları, bu iş için uygun, steril bir karışımın içinde fazla derin olmayan bir saksıya ekin ve o büyülü dönüşüm gerçekleşip filizler boy göstermeye başlayana kadar toprağı hep nemli tutun ve üzerini plastik folyoyla örtün. Ardından, (*dicotyledon* denen yöntemle) ilk iki yaprak ortaya çıktıktan sonra filizlere haftada bir kez, suda çözünebilen hafif bir suni gübre karışımı verin. Altı haftaya kalmadan, yazın dışarı çıkarılmaya hazır, güçlü, sağlıklı domates ve fesleğenleriniz olacak. Sıfırdan başlamak bu kadar kolay işte.

daha yoğun ılaçlanmaktadır.) Bu baş belaları, *Brassica*'ların o canım tomurcuklarını deliler gibi kemirmeleri yetmezmiş gibi bir de üzerlerinde korkunç, yeşil bir sıvı bırakırlar. Çoğumuz gibi siz de organik bahçecilik yapacaksanız, yumurtalarını toprağa bırakan ve her yıl yeniden ortaya çıkan bu haşerelerden tamamen kurtulmanın nasıl bir bela olduğunu yakın zamanda anlarsınız. En doğrusu, yemeyi sevdikleri şeyleri ekmemektir.

- **Mısır:** Yeni toplanmış mısırın tadına diyecek yok elbette, ama bunlar da çok geniş alan istiyorlar. Daha da büyük bir dezavantajı ise, mısırın rakun ya da geyik gibi hayvanları çekiyor olmasıdır. Bu iki hayvan bazı şehirlerde ciddi sorun yaratabilmektedir. Bu lezzetli sebzeyi ekmekten vazgeçip yerel pazardan almayı seçerek komşularınızı da oldukça mutlu edersiniz.
- **Kabak ve balkabağı:** Meşe palamudu, düğün-çiçeği, akceviz, biber, kabak ve tabii ki balkabağı. Seçilecek çok fazla çeşit vardır ve hepsi de çok iyi mahsul verir. Ayrıca kışın da dayanıklıdırlar ve çok da lezzetli olurlar. Tek sıkıntı, çok geniş bir alana ihtiyaç duymalarıdır. Her yeri saran sarmaşıklarını alacak kadar bir yeriniz varsa ya da onları sağlam bir kafesin içinde kontrol edebileceğinize inanıyorsanız deneyebilirsiniz; aksi takdirde uzak durun, yoksa küçük şehir bahçenizdeki diğer her şeyi sarıp boğacaklardır.

6 DOĞRU BİR ŞEKİLDE EKTİKTEN SONRA BEBEKLERİNİZE GÖZÜNÜZ GİBİ BAKIN

Çoğu insan işin bu kısmını ihmal edebiliyor. Oysaki tohumları öylece ektikten ya da hazır bitkileri gelişigüzel dağıttıktan sonra karşılarna geçip büyümelerini bekleyemezsiniz. Bütün bitkilerin, özellikle de ilk zamanlar bol bol şefkate ihtiyacı vardır. Çinlilerin dediği gibi: "En iyi gübre bahçevanın ayağının altındadır." Bu, kendi yiyeceklerimizi yetiştirirken de geçerli.

Süs İçin mi, Yemek İçin mi?

Başlamadan önce kararınızı verin. Çoğu sebze, meyve ve ot, çiçekli ve yapraklı bitkilerle yan yana saksılarda ya da şehir bahçelerinde yetiştirilebilir. Son zamanların modası da bu zaten. Ancak yiyecek yetiştirmek istiyorsanız ve mahsulün verimli olmasını bekliyorsanız, zaten kısıtlı olan alanınıza her ikisini birden sokmayın. Domates, dolmalık biber ve kereviz gibi sebzelerin yayılmak için alana ihtiyacı vardır. Sebzelerinizi, özellikle de saksılarda, diğer bitkilerle rekabete sokmazsanız daha iyi verim elde edersiniz.

Yine de sebzelerinizin yanında bir şeyler daha ekmek istiyorsanız kadifeçiçeğini (*Tagetes türü*) ve de latinçiçeğini tavsiye edebilirim. Bunların kuvvetli kokuları böcekleri de uzak tutuyor. Kadifeçiçeği toprakta faydalı solucanların üremesine de yardımcı oluyor. Bunun için çiçekleri önceden ekilmiş halde alın. Yetiştirmesi kolaydır, fazla yer kaplamazlar, bahçenize ya da saksılarına hoş bir renk katarlar.



Bitkilerinizin durumunu, günde bir kez (bazen de iki kez) gözden geçirmeniz gerekir. Toprağın kuruluğuna ya da yaşlığına, böcek saldırılarına, hastalık belirtilerine, yabancı otlara, kuş, sincap ve diğer kemirgenlere karşı dikkatli olmalısınız. Bitkiler bir kez tuttuktan sonra eskisi kadar ilgi istemeyebilirler, ama mevsiminden önce iyi bir başlangıç yaparsanız hasat zamanı karşılığını layıkıyla alırsınız.

İlk Adımlar

- **Tohum paketlerinin ve hazır ekilmiş bitkilerin üzerinde yazan talimatları mutlaka okuyun.** Bunları yazanlar işlerini biliyor olmalılar. Örneğin paketin üzerinde, “Tohumların üstünü az toprakla örtün,” yazıyorsa, gidip toprağın dibine kadar gömmeyin. Ya da dolmalık biberleri 30 santimetre aralıklarla yerleştirin diyorsa, dip dibe ekmenin hiçbir manası yok. Bu sayede daha çok biberiniz olmaz, daha cılız ve küskün biberleriniz olur.
- **Sebze bahçelerinde yeterli havalandırmanın çok önemli olduğunu unutmayın.** Her bitkiye, yaz esintilerinden faydalanmaları ve doğal şekilde serpilmeleri için yeterince alan bırakmalısınız. Böylece mantar hastalıklarına ve haşerelere yakalanma riski azalır.
- **Su, su, su:** Sebze tohumları, ilk gelişim safhalarında, çoğu süs bitkisinden çok daha fazla suya ihtiyaç duyarlar (tabii ki toprağı suya boğmamak şartıyla). Tohumlar ayrı-



ca soğuğa karşı duyarlıdır. Genç filizlerin üzerine bahçe hortumuyla buz gibi su dökmeyin. Onun yerine, büyük, plastik bir çöp bidonu edinin ve her gün suyla doldurun. Kovayı güneşin altında bırakın ki iyice ısınsın. Sonra, mesela işten geldiğinizde sulama kabınızı bu kovadan doldurun. Bitkilerin dibine suyu öyle damla damla değil de bolca dökün. Eğer hortumla sulamanız gerekiyorsa bunu sabah erkenden yapın ki, bitkileriniz erkenden kurusun da bütün gece sırlıslıkla halde üşümesinler. (Siz ıslak yataкта uyumak ister miydiniz?)

- **Zararlı otlar:** Evet, biraz yorucu bir iş, ama büyüklerimiz, arka bahçelerinde açtıkları kusursuz sıraları çapalayıp dururken bir şey biliyorlardı herhalde. Sebzeler başka rakipleri olsun istemezler. Modern çevreci peygamberler “her bitki iyidir” (ve yabancı otlar büyüdükçe ekinlerin güneşten kavrulmasını engeller) diyor olabilirler, ama bu davet-



siz misafirlerden kurtulursanız sebzeleriniz daha güçlü ve sağlıklı olur. Yaz geldikten sonra bunlardan kurtulmak daha da zorlaşır, çünkü artık kökleri iyice derine inmiştir. Ayrıca bu işe yağmurdan hemen sonra da girişmeyin, bitkilerinizin saplarına ve yapraklarına zarar verebilirsiniz. Aynı kural çiyli sabahlar için de geçerlidir. Güneşin her şeyi kuruttuğuna emin olmadan bahçede çalışmaya başlamayın. Akşamüzeri bu iş için en iyi zamandır. Hem ofisteki zorlu bir günün ardından size de iyi gelecektir.

- **Malç da bir yere kadar.** Artık hepimiz malç delisi olduk. Bitkilerin üzerini yaparak, saman ya da kıyılmış ağaç kabuğu gibi organik bir koruyucu tabakayla örtmek, nemin içeride, yabancı otların da dışarıda kalması için iyi bir fikir, ama bunda da fazla aşırıya kaçmamak gerekir. Yağmurlu yaz günlerinde bu kalın malç tabakası sümüklüböceklere davetiye çıkarır. Sonra o yaramazlar gece ortaya çıkıp bütün sebzelerinizi

parça pinçik olana kadar kemirirler. Birleşik Devletler'deki üniversitelerde yapılan araştırmalara göre, malçın aşırı kullanımı dolayısıyla bakteri hastalıklarında ciddi bir artış olmuştur. Hava uzunca bir süre yağışlı olacaksa malç tabakasını sıyırın, bitkileriniz sadece kendi topraklarının içinde büyüsünler. Yağışlar geçtiğinde malçınızı yeniden kullanabilirsiniz.

- **Suni gübre kullanalım mı, kullanmayalım mı?** Duruma göre değişir. Suni gübreler bazı bitkileri coştururken bazıları için hem gereksizdir hem de zararlı sonuçlara yol açar. Her bir sebzenin talimatını iyi okuyun. Ben suni gübrelere pek meraklı değilim. Hem kullanımı zahmetli oluyor hem de ben şahsen toprağımyı kompostla ya da hayvan gübresiyle zenginleştirmeyi tercih ediyorum. Ama yine de, tohumlanma aşamasında, suda çözünen suni gübreleri kullanmak iyi bir fikir olabilir. (*Tohum mu hazır ekilmiş bitki mi?* kısmına bakın.)



7 KEMİRGENLERİ UZAK TUTUN

Dört bacaklı ve iki bacaklı baş belalarına şehirlerde gittikçe daha çok rastlamaya başladık. Yabani ya da evcil hayvanlar kendilerine yiyecek ve yer bulabildikleri için şehirlerde tutunmayı başarıyorlar. Peki ama ne yapmalı?

- **Kediler:** Bitkilerin arasına, sivri uçları yuvarıda kalacak şekilde, bambu mangal şişler yerleştirin. Etrafa portakal kabukları serpmeyi deneyin kediler nefret ederler. Toprağı nemli tutun. Kediler eşelemek için her zaman kuru toprağı tercih ederler.
- **Geyikler:** Onlara yakalandıysanız işiniz zor. Sebze bahçeniz Bambi ve çetesinin uğrak yeri olan bir vadiye yakınsa yapacak bir şey yok, bahçenin yerini değiştirdiyseniz daha iyi olur.
- **Tavşanlar, rakunlar, kokarcılar ve sincaplar:** Başlarda bitkilerinizin etrafına kafesler koyun (eski tel raflar da olur). Yine bambu şiş önlemine de başvuruabilirsiniz. Köpeğiniz ya da kediniz varsa daha da iyi olur. Ama en iyisi, bu kemirgenler menzile



girdiğinde su fışkırtmaya başlayan sensörlü bahçe hortumlarıdır. Hatta bu, geyiklere karşı bile işe yarayabilir. Ama tabii bu zımbırtıyı gündüz vakti kapatmakta fayda var, yoksa bahçeye her girişinizde siz de sırsıklam olabilirsiniz.



- **Güvercinler, sığırcıklar ve martılar:** Bazı balkonlar için ciddi bir sorundur. Balkonun açıkta kalan kısmına, sıkı gözlü, siyah bir ağ germeyi düşünebilirsiniz. Korkulukların üzerine çocukların yaylı oyuncaklarından koymak da işe yarayabilir. Parlak teller, parlayan alüminyum folyo parçaları ya da dokundukça tangırdayan şeyler de deneyebilirsiniz. Plastik baykuşları boş verin, hem çok çirkin duruyorlar hem de kimseyi korkuttukları yok.

Kırmızıbiber kullanmayın. İşe yarıyor olabilirler ama zavallı hayvanların gözüne kaçınca kör olmalarına neden olabiliyor. Bazı av hayvanlarının idrarlarını da kullanıyorlar ama bunlar hayvan haklarına aykırı şekillerde elde edildiği için tavsiye etmiyorum.



Baş Belası Haşereler

Böceklerin dünyası çok büyüktür. Bir şeyler ekmeye başlayınca onları daha iyi anlayacak, bahçenizdeki varlıklarına alışacaksınız. Aslında çoğu yararlıdır ama bu aşağıdakilere dikkat!



- **Beyaz sinek:** Bitkilerinizi salıdığınızda, havaya küçük bir beyaz sinek bulutu uçuşuyorsa bu dertten siz de mustaripsiniz demektir. Domateste ve fesleğen gibi otlarda yaygın olarak görülürler ve onlardan kurtulmak kolay değildir. Bitkilerinize yakın yerlerde yapışkan kâğıtlar kullanabilirsiniz. Torbalanmış saksı topraklarına dikkat edin. Beyaz sinek bahçelere çoğunlukla bu şekilde girer. Toprağa bıraktıkları yumurtalar ilkbaharda çatlayınca kötü bir sürprizle karşılaşabilirsiniz.
- **Güve kurtları:** Güzel bir güve türünün beyaz renkli, tombul larvalarıdır. Domates bitkisinin kafasına zarar verirler. Saksılarda değil, bahçelerde sorun olurlar. En iyi çözüm: Toprağa, domatesin köküne değecek şekilde bir çöp ya da bir dal saplayın. Kafası karışan kurtçuklar ikisini birden kemirmeyecektir. Başka bir alternatif: bitkiyi ekmeden önce toprağı iyice kazıp kurtları bulun ve ortadan kaldırın.
- **Kulağakağan:** Çiçek saksılarının ve malçın altında saklanıp geceleri ortaya çıkan böceklerdir. Özellikle yağışlı yaz günlerinde iyice azalar. En önemli

belirtileri, yenmiş yapraklardır. **En iyi çözüm:** Onlara saklanacak yer bırakmayın, yani malçınızı elden geçirin, saksıları yerden kaldırıp ayakların üstüne oturtun.

Alternatif: Boş saksıların içine buruşturup top haline getirdiğiniz nemli gazete kâğıtları koyun, kâğıtlar bütün gece saksıda kalsın, ertesi sabah saksıları sabunlu suyla dolu kovalara daldırın. Ölü kulağakağanlar suyun üstüne çıkacaktır.

- **Pire böcekleri:** Oradan oraya uçuşan, yapraklara, özellikle de domatesin yapraklarına delikler açan küçük böceklerdir. En iyi çözüm: Önemsemeyin. Kısa bir süre sonra çekip gideceklerdir, zaten bitkilere fazla bir zararları da yoktur.
- **Sümüklüböcek:** Sebze bahçelerinin, özellikle de yağışlı zamanlarda bir numaralı sorundur. Bu obur yaratıklar hızla çoğalırlar, bitkileri yiyip bitirerek iskelete çevirirler ve her şeyi delik deşik ederler. Özellikle de fesleğen, yapraklı salata yeşillikleri, domates ve bibere meraklıdırlar. Sümüklüböcekleri görmezden gelemezsiniz. En iyi çözüm: Onlara saklanacak yer bırakmamaktır (malç ve bitkilerin alt yaprakları gibi yerler). Geceleri tek tek toplayıp ortadan kaldırın. Alternatif: Plastik bir spreşişinin içine doldurduğunuz suya bir yemek kaşığı (5 ml kadar) amonyak katıp sümüklüböceklerin üzerine sıkın. Ya da toprağa gömeceğiniz fincanları birayla doldurun. Ama bunların her yağmurda yenilenmesi gerekir. Bira pahalı olduğu için kendiniz şöyle bir karışım da hazırlayabilirsiniz: 2 yemek kaşığı/30 ml bira mayası, 1 yemek kaşığı/15 ml şeker ve

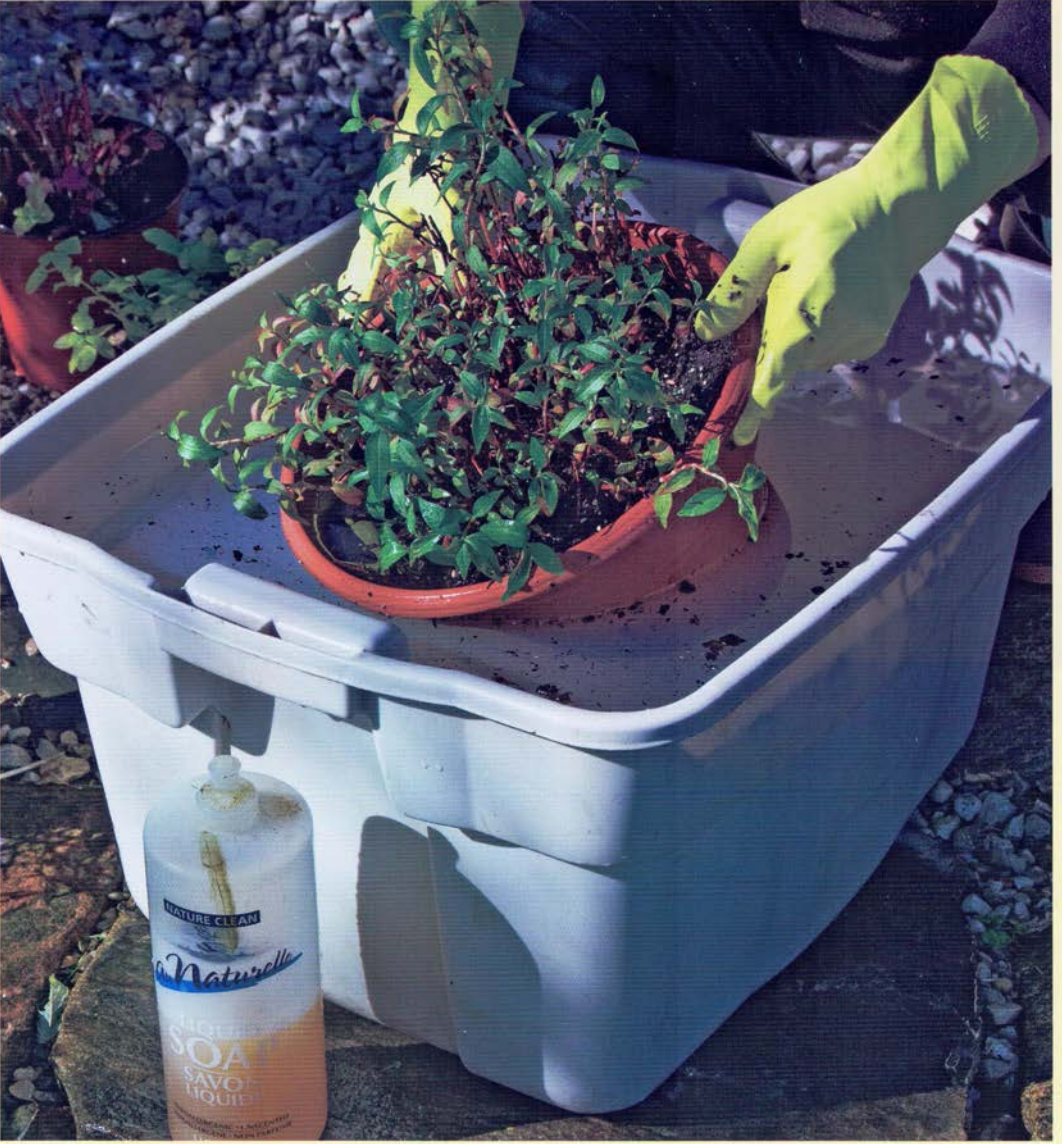
2 fincan/500 ml yoğurdu suyla karıştırın. Bu karışımı fincanlara doldurun. Sümüklüböcekler fincanlara tırmanıp bu karışımla sarhoş olurlar ve boğulurlar.

• **Tespiböceği:**

Küçük armadillolara benzerler. Işığa maruz kaldıklarında kıvrılıp top olurlar. Özellikle de saksı bahçelerinde sorun yaratırlar. Saksıların dibine saklanıp gece olduğunda topraktan çıkarlar. Bitkileri kemirdikten sonra ertesi gün yine ortadan kaybolurlar. En iyi çözüm: Saksıların altını düzenli olarak kontrol edin. Gördüğünüz yerde öldürün, yoksa çok hızlı çoğalırlar.

- **Tırtıllar:** Brokoli ve lahanaya gibi Brassica ailesi üyelerine ciddi zarar verirler. (Bkz. 5. Kural)
- **Yaprakbitleri:** Her şeye saldırabilirler. Özellikle de bitkilerin gelişim aşamasında tehlikelidirler. Çok küçük oldukları için gözle göremeyebilirsiniz. En önemli belirtileri: Kıvrılmış ya da büzülmüş yapraklar, solan ya da bodur kalan bitkiler; üstleri beyaz, turuncu, yeşil ya da siyah damlacıklarla kaplı yeni filizler ya da tomurcuklar. En iyi çözüm: Bahçe hortumuyla yaprakların üstlerine olduğu kadar altlarına da kuvvetli su püskürtün. Bahçenize uğurböceklerini çekmenin bir yolunu bulun, onlar yaprakbitlerini yerler. Başka bir alternatif de, yapraklara böcek öldürücü bir sabun çözeltisi püskürtmektir.





Peki Kışın Eve Soktuğumuz Otlar İçin Ne Yapacağız?

Çok basit. Onlara banyo yaptıracağız. Bitkinin üzerinde ve toprağın içinde saklanan böceklerden ya da yumurtalarından bu şekilde kurtulabiliriz.

Bu kitapta yer alan tropik otlar bütün yazı dışarıda geçirebilirler. Ama sonbaharla birlikte soğuklar da gelince onları evdeki sıcak noktalara taşımamız gerekir. Buna geçmeden önce, güneşli bir günde, her bitkiyi güzelce bir kırptıktan

sonra, saksısıyla birlikte bütün halinde, içine bir miktar böcek öldürücü sabun kattığınız ılık suyla dolu büyük bir plastik leğenin içine daldırın. (Bildiğiniz sıvı sabun da işe yarar, hem ucuzdur da. Ama deterjan kullanmayın.) Bütün bitkinin suya tamamen battığına emin olun.

Birkaç dakika suyun içinde kalsın, kabarcıkların çıktığını görün. Sonra saksıyı ve bitkiyi çıkarıp temiz suyla durulayın. İçeri sokmadan önce bir süre güneşte kurumaya bırakın. Biraz zahmetli bir iş olduğunun farkındayım ama kesinlikle işe yarıyor.

Kaçınılması Gereken Hastalıklar

Bitkileri etkileyen hastalıklar dörde ayrılır: kültür, mantar, bakteri ve virüs hastalıkları. Liste uzun ve can sıkıcı, ayrıca çoğunun kesin bir tedavisi de yok. Yapabileceğiniz tek şey, hasta bitkileri tespit edip ayıklamak.

Hastalıklar fazla nemli ortamlarda ve bitkilerin birbirlerine çok yakın tutulduğu durumlarda ortaya çıkma eğilimindedirler. Özellikle şu bela hastalıklara dikkat edin:

- **Fusarium mantarı:** Nemli ortamları sever. Çoğunlukla bitkileri tohumdan ektiğinizde ortaya çıkarlar (Bkz. 6. Kural). Filizlerin dibinden beslenen mantar, bitkinin sapını da yiyerek kararmasına yol açar. Sonra zavallı bitki tamamen solup kurur. Çözüm: Boynu bükük, solmaya başlamış bitkileri görür görmez köklerinden çıkarın.



Domatesin hastalıkları genelde hava şartlarından kaynaklanır. Bunun gibi çürümeler önemli bir soruna işaret eder.

Buna rağmen yakınlarındaki diğer bitkiler de hastalığı kapmış olabilir. *Fusarium*'a karşı dayanıklı tohumlar satın alın. (Paketlerin üzerinde yazar.)

- **Gri küf: (*Botrytis blight*)** Nemli havalarda, özellikle de kabak yapraklarında gri

lekeler belirmeye başlar. Çirkin görünmelerine rağmen genelde bitkinin gelişimine zarar vermezler. Çözüm: Görüntü hoşunuza gitmiyorsa, küflü yaprakları koparın. Canınızı sıkıyorsa görmezden gelin.

- **Toz ya da tüylü küf:** Gri küfe benzer şekilde çirkin bir görüntü oluştururlar. Çözüm: Sizi çok rahatsız ediyorsa üzerlerine, içine kabartma tozu karıştırdığınız su sıkın. Hasta yaprakları kesin. Ya da görmezden gelin.
- **Çürük:** Çok yaygındır. Genelde yaz sonuna doğru, yağışlı havalarda domatesten ortaya çıkarlar. Meyveyi kahverengi, zayıf ve yenmez hale getirebilirler. Siyah noktalar ve büzülmeye başlayan yapraklar gördüğünüzde, sporlar etrafa yayılmadan, bütün bitkiyi, yaprakları ve köküyle birlikte söküp çöpe atın.



Bitkilerin etrafına atacağınız bir saman malcı suyu içeride, ayıkotlarını dışarıda tutmanıza yardımcı olur. Ama çok yağışlı havalarda kalın malç tabakalarının arasında bazı hastalıklar da yayılabilir.



Aniden bastıran bir fırtına, bütün emeklerinizi boşa çıkarabilir.



Sonbaharda soğuklar erken gelecek olursa, olgunlaşmakta olan domateslerinizi gece korumak için üzerlerine eski pamuklu çarşaflar serebilirsiniz.

8 HAVA DURUMUNU TAKİP EDİN

Bitkilerinizi yetiştirirken, uzmanların sonraki 24 saat içinde nasıl bir hava beklediğini öğrenmenizde fayda var, çünkü ani bir hava değişikliği sizi hayal kırıklığına uğratabilir. Buzlanmalar, şiddetli rüzgârlar, yoğun yağış, ani sıcaklık yükselişleri... Bütün bunlar, haftalardır sevgiyle baktığınız bitkilerinizi kırıp geçirebilir. İklim değişikliklerinin gezegenimizin hemen her yerinde kendini hissettirmeye başladığı şu zamanlarda, havada beklenmeyen, ani değişiklikler olması normal karşılanıyor artık.

Özellikle de ilk zamanlarda hava durumu tahminlerini radyodan, televizyondan ya da devletin meteoroloji sitelerinden günde iki kez

takip edin. (Bütün çiftçiler böyle yapıyor.) Örneğin, mevsim sonu ani soğumalar olabileceğinden bahsediliyorsa gece filizlerinizin üzerine ince, pamuklu örtüler örtün. Plastik çöp torbaları kullanmayın, bunlar soğuk havanın geçmesini engellemez. Sabah olup güneş çıktığında örtülerini kaldırabilirsiniz.

Yazın, güçlü rüzgârlara ya da yağmur fırtınalarına karşı da tetikte olun. Bu durumda bitkilerinizi çubuklara bağlayın ya da gerekirse üzerlerine koli geçirin. Sonbaharda ise beklenenden daha erken yüzünü gösteren kışa karşı dikkatli olun. Olgunlaşmakta olan domateslerinizi kışın soğuk nefesinden korumak için yine pamuklu örtüler kullanabilirsiniz. Gerekli önlemi almasanız kendi ellerinizle yetiştirdiğiniz o lezzetli domatesleriniz bir gecede tanınmaz hale gelebilir.

9 ÇOK FAZLA EKMEYİN

Bu, yeni başlayanların en çok yaptığı yanlışlardan biridir ve çoğu zaman sebze yetiştirme sürecini zevkten çok zahmete dönüştürebilmektedir. Artık çoğumuzun kalabalık ailelere sahip olmadığı göz önüne alındığında, çuval çuval fasulye, tepe tepe domates ya da bir sürü dolmalık kabak yetiştirmenin anlamı ne?

Ne ekeceğinize karar verirken seçici olun. Başlangıçta her sebzededen, ottan ya da meyveden azar azar ekin. Hoşunuza giderse seneye

daha fazla ekersiniz, olur biter. Mağazalara gittiğinizde hazır ekilmiş biberleri görüp heveslenmeden önce bunca biberi kimin yiyeceğini veya nereye sığdıracağınızı iyi düşünün. “O kadar para verdim, bir ekeyim bakalım,” diye düşünerek tuzağa düşmeniz çok kolay. Ama tabii, dilerseniz elinizdeki fazla bitkileri arkadaşlarınızla da paylaşabilirsiniz. Böylece, mevsimi geldiğinde, bakımıyla canınızı çıkaracak tonlarca sebzenin derdinden de kurtulmuş olursunuz.

Büyük değil de küçük miktarları tercih ederek bahçeciliği her zaman heyecan verici ve eğlenceli hale getirebilirsiniz. Her yıl mutlaka yeni şeyler denemeyi de ihmal etmeyin. Yenilik her zaman önemlidir.



İlkbaharda bir bahçe malzemeleri satan bir yere gittiğinizde gördüklerinizin cazibesine çabucak kapılabilirsiniz. Ama yeriniz darsa, ne ekeceğinize karar verirken iyi düşünmelisiniz.

10 KİMSE KUSURSUZ DEĞİLDİR

Sebzeler olsun, otlar olsun, bütün ürünlerimizin kusursuz görünmesi gerektiğine dair yanlış bir inancıya sahibiz. Ufacık bir leke bile olmasın. Sağında solunda yumrular çıkmasın. Üzerinde oyuklar olmasın. Bu domates de olsa, marul da olsa, her şey tam boyunda ve tertemiz olmalı, değil mi?



Evde yetişmiş ürünler, süpermarketlerde gördüklerinize pek benzemezler. Ama genelde onlardan çok daha lezzetlidirler. (Sağda) Bahçenizden taze taze topladığınız, güneşi hâlâ üzerinde tüten domatesleri eve götürmek gibi bir zevk yoktur.

Ancak bir kez kendi bitkilerimizi yetiştirmeye başladığımızda Doğa Ana'nın sandığımız gibi kusursuz olmadığını anlarız. Öyle ki, kusursuzluğun yanından bile geçmiyor denebilir. Hatta çoğu zaman karşımıza yamuk yumuk, toz toprak içinde ve acayip görüntüler halinde çıkabilir. Bunun anlamı şu: Evde yetiştirilen bitkilerin markette gördüklerimizle aynı çıkmalarını beklememek gerekir. Ama bu aslında iyi bir şey. Ticari amaçlarla yetiştirilen ürünlerin günümüzde, tüketicilerin görmeye alışkın oldukları standartlara getirilmesi için ne aşamalardan geçtiğini ve neler çektiğini bil-seniz korkarsınız.

Görüntüyü bir kenara bırakırsanız, kendi sebzeyi yetiştirmenin birçok güzelliği var. Bir kere, kendi topladığınız ürünleriniz, süpermarketlerde gördüklerinizden her zaman çok daha taze ve güvenilir olacaktır. Bir de tadına baktığınızda, daha önce böyle bir şey yemediğinizi anlayacaksınız.



Kanatlı Bezelye

Tetranogolobus purpureus

Zorluk derecesi

Sıcak havada kolaydır.

Gereksinimler

Gün boyu güneş, hafif toprak.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Dışarıda toprak ısındıktan sonra

Nasıl

Tohumdan ekilir, çabuk büyür.

Yöntem

Tohumları 2 cm derinliğe ekin. Filizler 5 cm boyuna geldiğinde ayırın. Saksıların en az 30 cm genişliğinde olması gerekir.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Kabukları (zarfları) 2,5 cm'e geldiğinde toplayın.

Saklama

Dayanıklı değildir.

Ne kadar yetiştirmeli

Sadece birkaç tane yeter.

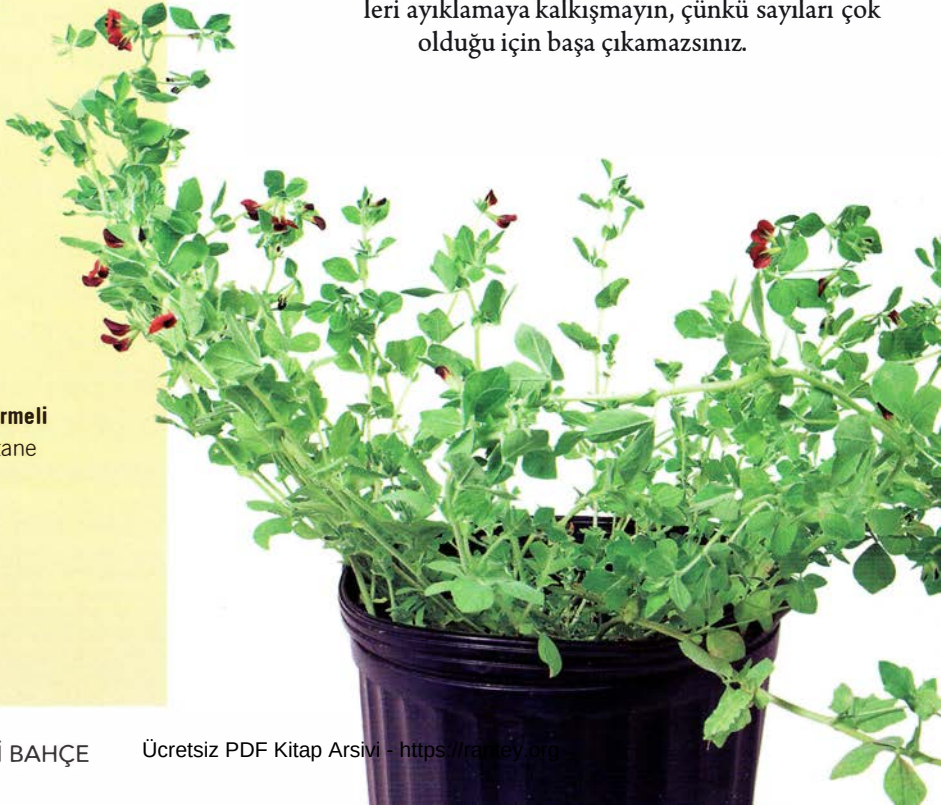
Bu, belki de dünyanın en şirin sebzesidir. Korunaklı, güneş gören bir yerde, saksıda yetiştirmek için idealdir. O kadar güzel görünürler ki, evinize gelenler, "Vay be, bu ne?" diye sormadan edemeyecektir.

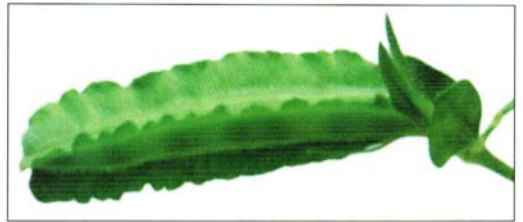
Bitki büyürken ince, dağınık filizler verir. Filizlerin üzerindeki küçük yapraklar geceleri kanat gibi kapanır. Çiçekleri de küçüktür ama nefes kesici, kırmızı renktedirler. Bir süre sonra, bezelyeler de ortaya çıkmaya başlayınca bakmaya doyum olmaz.

Kim ne derse desin kanatlı bezelye, göze hoş görünürler ve yemesi de güzeldir.

Unutulmaması Gerekenler

- Kanatlı bezelyenin anavatanı, çorak Akdeniz toprağı olduğu için sıcak ve kuru havada kolay yetişir. Yaz serin geçtiğinde fazla bezelye vermeyecektir.
- Bunlar, fazla uzamayan bitkilerdir; daha çok yayılmayı severler. Bahçede aralarında 90 cm mesafe bırakarak ekin. Şayet saksıda ekecekseniz, her saksıda sadece bir bitki bırakmalısınız. 90 cm'e kadar uzayabilen gövdeleri ayıklamaya kalkışmayın, çünkü sayıları çok olduğu için başa çıkamazsınız.





- Kanatlı bezelye rekabetten hoşlanmaz. Bitkinin dibine saman malçı ya da kıyılmış ağaç kabuğu serpererek yabancı otları uzak tutabilirsiniz.

- Bezelyeleri 5 cm boyuna geldiklerinde toplayın. Kabukları kolay bükülebiliyorsa yenecek hale gelmişlerdir. Kolay bükülmiyorsa, fazla sert ve lifli olmuşlar demektir.

LEZZET ÖNERİSİ

Kanatlı bezelyeyi pişirmek

Benzersiz tadını korumak için fazla abartıya kaçmamak gerekir. Kabukları yıkayın. Sonra çalısulyesi gibi hazırlayın. Tepesini ve dibini kırtıktan sonra, kenarlarındaki kılçıklarını çıkarın (bu işlem, tazeliklerini yitirdiklerinde kılçıklar sertleştiği için daha da önemlidir). Küçük bir tencerede birkaç bardak suyu kaynayana kadar ısıtın. Bezelyeleri içine attıktan sonra 5 dakika daha kaynatın. İyice suyunu süzdükten sonra yağ, tuz ve biberle servis edebilirsiniz. Biraz kremayla karıştırdıktan sonra yağlanmış tost ekmeğinin üzerinde de lezzetli olurlar.



Fesleğen *Ocimum basilicum*

Zorluk derecesi

Kolaydır ama böceklere dikkat.

Gereksinimler

Daha çok güneş ister. Öğleden sonra güneşi de yeterli olur.

Nerede

Tercihen saksıda

Nasıl

Hazır ekilmiş halde başlamak daha kolaydır. Tohumdan başlanacaksa, son soğuklardan dört hafta önce evin içinde ekilmeli, hava ısınana kadar da dışarı çıkarılmamalıdır.

Yöntem

Tohumları sinek pisliği kadardır. Ektikten sonra üzerine attığınız toprağı bastırıp sulayın. Sonradan filizleri ayırın. Saksı kalabalık olursa gövdeleri kararıp çürüyebilir.

Özel gereksinimleri

Kaliteli, humuslu toprak ya da yetiştirme karışımı

Sorunlar

Yaprakbiti, sümüklüböcek, kulağakağan. *Fusarium* mantarı (bazen).

Hasat

Yazın istediğiniz zaman. İhtiyaç duyduğunuzda yapraklarını koparın.

Saklama

Zor. Yapraklar kuruyunca tatlarını da yitirirler. Pesto sosu yapıp saklamak daha mantıklıdır.

Ne kadar yetiştirmeli

Dilediğiniz kadar. En az altı bitkiniz olsun. Fesleğeni sevmeyen yoktur.

İtalyan mutfağının yayılması sayesinde, artık dünyanın her yerinde sevilen bir ot haline gelen fesleğeni yetiştirmenin tek bir dezavantajı vardır. Evet, onu hepimiz seviyoruz, ama maalesef baş belası haşereler de seviyor.

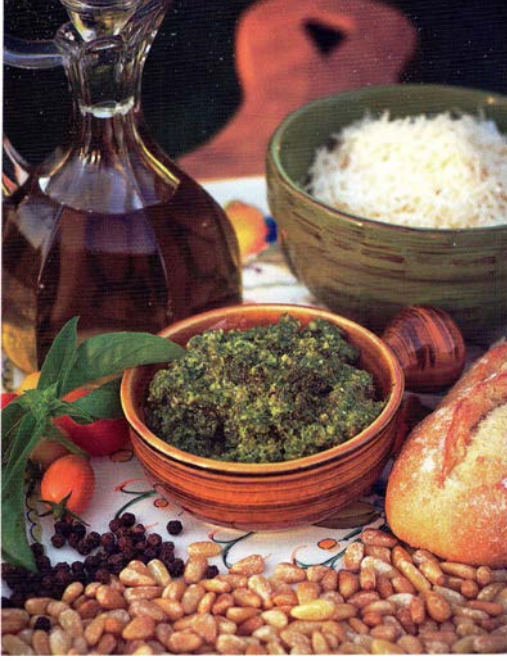
Ne zaman fesleğen ekseniz sümüklüböcekler ve kulağakağanlar ortaya çıkmaya başlar. Bu yüzden, bahçede yetiştirmesi de kolay olan bir bitki olmasına rağmen saksıyı tercih etmek gerekir. Böylece gözünüz sürekli üzerlerinde olur.

Bahçede yetiştirdiği bir sürü fesleğeni yaramaz böceklere yem etmiş biri olarak, saksıdan başka bir seçenek göremiyorum. Böylece yaprakbitlerinden de kurtulmuş oluyorum. (Yaprakbitinin en belirgin işareti buruşan yapraklardır. Çözüm önerileri için bkz. 7. Kural.)



Unutulmaması Gerekenler

- Fesleğenin çiçek tomurcuklarını sürekli kırıpın. Çiçeklenmesine izin verirsiniz yapraklar büyümeyi keser. Sık sık sulayın.
- Bu, tembel yaz günlerini seven bir ottur. Sonbahar geldiğinde, hazır, oturmuş fesleğen saksılarını içeri sokmakla uğraşmayın. Gövdeleri sertleşecek, yaprakları da azalacaktır. Mevsimin başında toplayacağınız yapraklarla pesto sosu yapıp öyle saklamak daha pratik bir çözüm olacaktır. Sosu küçük kavanozlara doldurduktan sonra derin dondurucuda saklayabilirsiniz. Ama ille de bahçeliğe devam etmek istiyorsanız, sonbaharda evin içinde sifirdan fesleğen yetiştirebilirsiniz.



- **Mor Fesleğen:** Belki de görüntüsü en güzel olan fesleğendir. Çiçeklerin yanında da güzel dururlar.

Değişiklik olsun diye...

- **Mrs. Burns Limon fesleğeni:** İki lezzet bir arada. Ama yaprakları çok küçük olur.
- **Lesbos fesleğeni** (alttaki resim): Yunan kökenlidir, kendine özgü ve farklıdır. Klasik fesleğenin yanında güçlü limon ve baharat tadı verir. Bir metreye kadar uzayabilir. Tüm gün güneş ister. Kışın içeri almak gerekir.

LEZZET ÖNERİSİ

Otları doğrayıp kıymak zahmetli bir iştir ama fesleğen için bunu yapmanıza gerek yok. Yaprakları koparıp salataya katmak yeterlidir. Pizzayı pişirmeden önce, küçük yaprakları bütün halinde yerleştirip üzerine domates sosunu, hepsinin üzerine de peyniri koyabilirsiniz.



Önerilen Türler

İtalyan mutfağı için...

- **Tatlı fesleğen:** Bildiğimiz fesleğendir. Ama hâlâ en iyilerinden biridir.
- **Cenova fesleğeni (İtalya):** Kestiğinizde kararmayan, geniş ve lezzetli yaprakları vardır.
- **Çalı fesleğeni:** Küçük yapraklı olurlar ve kurutmaya elverişlidirler.
- **Yeşil Küre (Green Globe):** En büyük yapraklar onlardadır. Koparıp salatalarda kullanmaya uygundur.

Tayland ya da Vietnam mutfağı için...

- **Tayland fesleğeni, Baharat fesleğeni ve Siam Kraliçe fesleğeni:** Hepsinin de tadı birbirine benzer. Klasik fesleğenin bir miktar baharatlı olanı gibidirler.

Dekoratif amaçlar için...

- **Sihirli Michael Fesleğeni:** Bilhassa saksı için geliştirilmişlerdir. Çok biçimli ve güzel dururlar. Tatlarıysa şöyle böyledir.



Sırık Fasulyesi

Phaseolus vulgaris

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş, düzenli sulama

Nerede

Tırmanabilecekleri her yerde yetişebilir, toprakta da olur, saksıda da.

Ne zaman

Baharda, toprak ısındıktan sonra

Nasıl

Hazır ekilmişler tutmayabilecekleri için tohumdan ekilmelidir. Önce altı tohum ekin, sonradan filizleri, aralarında 10 cm mesafe bırakarak ayırın.

Sorunlar

Sümüklüböcek ve kulağakağan

Hasat

Kabuklar fazla büyüüp sertleşmeden önce toplayın.

Saklama

Zor. Uzun süre dayanmazlar. Ama dondurucuda daha iyi dururlar.

Ne kadar yetiştirmeli

İki üç bitki yeter. Yoksa fasulye yemekten sıkılabilirsiniz.

Çalífasulyesini unutun. Evet, delerimiz onlardan ekerdi, ama yer kapladıkları ve toplaması zor olduğu için günümüze çok da uygun değiller artık. Sıcak bir günde, çömelip, bir sürü yaprağın arasından, olmuşları toplamaya çalışmak pek de zevkli değildir. (Zaten ne yaparsanız yapın, ulaşamayacağınız fasulyeler olacaktır.)

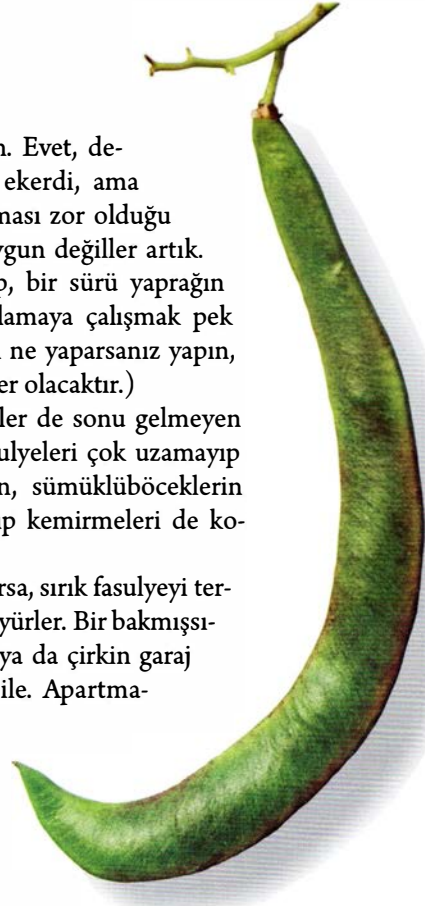
Ayrıca sümüklüböcekler de sonu gelmeyen bir baş belasıdır. Çalı fasulyeleri çok uzamayıp yere yakın kaldıkları için, sümüklüböceklerin körpe fasulyelere tırmanıp kemirmeleri de kolaylaşır.

Kısacası, yeriniz de darsa, sırık fasulyeyi tercih edin. Kolay ve hızlı büyürler. Bir bakmışsınız, parmaklıkları, çitleri ya da çirkin garaj duvarlarını kaplamışlar bile. Apartmanın balkonunda yetiştirecekseniz komşunuzla aranızda birkaç tel gerin ve bekleyin, çok geçmeden küçük bir çardağınız olacaktır.

En iyi yanları da, boylarının, sümüklüböceklerin yetişemeyeceği kadar yükseğe çıkabilmesidir. Ayrıca toplaması da kolaydır. Tek dezavantajları, olgunlaşmalarının çalífasulyesine göre daha uzun sürmesidir. (Birkaç hafta sürebiliyor.) Ama inanın bana, beklemenize değer.

Unutulmaması Gerekenler

- Sırık fasulyesi tozlaşma için arılara ihtiyaç duymadığından, fazla güneşin olmadığı yaz günleri için de idealdir. Dolayısıyla apartmanların üst katlarındaki balkonlarda da yetiştirmeye uygundurlar.
- Ama hava soğuksa ve yağışlıysa dikkat edin. Fasulyeler düşük ısıları sevmez. Topraklarının sıcak olması gerekir.
- İyi süzülen saksıları ya da toprağı severler. Toprağı bir miktar kompost eklenmesi de iyi olur. Bazıları, başlangıç evresinde, haftada birkaç kez balık emülsiyonu uygulamasını tavsiye ediyor. İşin doğrusu, benim fasulyelerim



bu olmadan da gayet güzel sonuçlar veriyorlar.

- Birbirlerine çok yakın ekmeyin. Sarmaşıklar birbirine karışmaya başlayınca daha az fasulye vermeye başlarlar.
- Maalesef bütün fasulyeler aynı anda olgunlaşır. Dolayısıyla, şehirdeyseniz 9. Emirden ayrılmayın. Yani çok fazla ekmeyin!

Önerilen Türler

- **Sihirli Wisley fasulyesi:** Kesinlikle benim favorim bunlar. En berbat havalarda bile yetiştiriyorlar. Sevimli, kırmızı çiçekleri var. Çok da bereketliler. Kabukları uzunca oluyor. İngiltere'nin en saygın kurumlarından Kraliyet Bahçıvanlık Cemiyeti'nden tam not almıştır.
- **Royal mor fasulye:** Çok popüler. Yaygın olarak ekiliyor. Yaprakların arasından kolaylıkla seçilebilen mor kabukları oluyor. Pişirirken renkleri yeşile dönüyor.

LEZZET ÖNERİSİ

Toskana Fasulye Çorbası

Limon, fesleğen ve taze fasulye, birlikte çok lezzetli oldukları için bu çorbayı seviyorum. Ayrıca önceden fazla bir hazırlığa da gerek yok.



- Yaklaşık bir buçuk fincan kuru fasulye ya da barbunya
- 15'er ml katıyağ ve zeytinyağı
- 2 diş ezilmiş sarmısak
- 2 sap doğranmış kereviz
- 2 havuç
- Büyükçe bir kaşık pesto sosu (ya da 2 kaşık kurutulmuş fesleğen)
- Yarım kilo kadar sırik fasulye (2,5 cm'lik uzunluklarda)
- 1 büyük doğranmış soğan
- 3-4 kaşık (45-60 ml) limon suyu (tercihe göre)
- Yaklaşık 5-6 fincan (1,25-1,5 lt) su
- Tuz ve biber

Geceden ıslatılmış, kuru fasulyeleri bolca suyun içinde yaklaşık bir saat kaynatın. Büyükçe bir tencerede



soğanı, kerevizi ve havucu birkaç dakika, katıyağ ve zeytinyağıyla soteleyin, yanmasın diye sarmısakları karışıma en son ekleyin. Üzerine suyu ve sırik fasulyeleri ekledikten sonra kısık ateşte bir saat daha kaynatın. Son olarak üzerine limon suyunu ve pestoyu (ya da kurutulmuş fesleğeni) ilave edin. Tercihe göre tuzunu ve biberini koyun. (Pestoyu hazır aldıysanız fazla tuz ekmeyin.) Rendelenmiş parmesan peyniri ve maydanozla birlikte servis edin.

Pancar *Beta vulgaris*

Zorluk derecesi

Kolay

Gerekksinimler

Daha çok güneş ister. Bir miktar gölge de olur.

Nerede

Toprakta ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharın başında, serin havada

Nasıl

Tohumdan ya da hazırdan

Yöntem

Tohumları 1,25 cm derinliğe, aralarında birer parmak mesafe olacak şekilde ekin. Saksınız en az 30 cm genişliğinde ve derinliğinde olmalıdır. Hazır ekilmiş bitkiler küçük olmalı. Büyümeye başlayınca tırnak makasıyla inceltin.

Özel gerekksinimleri

Bolca su, taşsız toprak

Sorunlar

Sümüklüböcek, kulağakaçan (bazen)

Hasat

Erken yaprakları salatalar için kullanılabilir. Pancarlar yenecek büyüklüğe eriştiğinde toplayın.

Saklama

Zor. Buzdolabında sadece bir hafta dayanır. Turşusu yapılabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

Yarım düzine kadar bitki. Yazın sonunda, kendinizde o gücü görüyorsanız biraz daha fazla tohum ekebilirsiniz.

Pancar sever misiniz? Yoksa nefret mi ediyorsunuz? Galiba söz konusu bu sebze olunca orta yol oluyor. Ama bakın, pancarı seviyorsanız, şehirde yetiştirmeye uygun olmaları sizin için iyi haber. Hem saksıya iyi uyum sağlıyorlar hem de güzel duruyorlar. Öyle ki, göz alıcı kırmızı bir renge bürünen saksı pancarları süs bitkileri olarak bile kullanılabilir.

Pancar, bildiğimiz morumsu renginin dışında turp gibi beyaz da olabilir; altın rengi, kırmızı, bordo ya da yeşil çizgili türleri de vardır. Yine alışkın olduğumuz yuvarlak ve tombul hallerinin dışında sosis gibi uzun türlerine de rastlanıyor.



Unutulmaması Gerekenler

- Evde yetiştirdiğiniz pancarlarınızı yemek istiyorsanız toprağın kurumamasına dikkat edin. Saksıya ektiyseniz sula ma kabı elinizden düşmeyecek demektir. Kurumuş pancarlar oldukça sertleşir ve yenemez hale gelirler.
- Uzun ve silindirik şeklinde olanlar değil de küçük ve yuvarlak olanlar saksı için daha uygundur.
- Pişirilmiş halde ya da salatalarda kullanılan pancar yalnızca körpeyken yenebilir. Boyları 15 cm'yi geçtiğinde sertleşirler ve tatları acı olur.
- Pancarı küçükken toplayın. Tenis topu büyüklüğündeki leri pişirmek ömür törpüsüdür ve yalnızca kış çorbalarına uygundurlar. Yaprakları bir elinizle kavradıktan sonra pancarı topraktan yavaşça çekin; acele ederseniz altındaki uzun kökü koparabilirsiniz.

- Bu köke dokunmayın ve kaynatırken birkaç santimetrelik yeşilliği üstte bırakın, yoksa renklerini bırakıp bembeyaz, sevimsiz bir hale bürünebilirler.
- Pancar pişirdikten sonra çabuk küflenir. Üzerine biraz şarap sirkesi dökerseniz buzdolabında daha uzun süre saklayabilirsiniz.

Önerilen Türler

- **Pablo pancarı:** Avrupa'ya özgü bir bebek pancar. Saksıda iyi büyür, fazla yaprağı olmaz ve çabuk olgunlaşır.
- **Kızıl pancar:** Vazgeçilmez. Fazla zorlamadıkları için benim de favorimdir.
- **Halkalı İtalyan Pancarı:** Geleneksel İtalyan türü. Çizgili etini gurmeler bilhassa sever. Kaynatıldıklarında renkleri oldukça solar.



LEZZET ÖNERİSİ

Kekikli ve Biberiyeli, Fırında Pancar



Pancar genelde haşlanarak yenir ama fırında kızartması da zor değildir, hem böylece arkasında lekeli bir tencere de bırakmaz. Tadı da harikadır. Bu tarif, İngiltere, Gloucestershire'de bir kır oteli işleten gurme aşçı Josephine Felton'ın tavsiyesi.

- 3 büyük kırmızı soğan
- 3 büyük pancar (pişmiş ya da pişmemiş halde)
- Yarım fincan/110 g esmer şeker
- 2 yemek kaşığı/10 ml kimyon tohumu
- Yarım fincan/125 ml bitkisel yağ
- 2 diş ezilmiş sarımsak
- 1 yemek kaşığı/5 ml kekik ve biberiyeli

Soğanları soyun. Tam ortalarından kestikten sonra, katmanları bir arada kalacak şekilde 6-7 parçaya ayırın. Pancarları da benzer büyüklükte doğrayın. Diğer malzemelerle birlikte hepsini fırın tepsisine koyduktan sonra iyice karıştırın. Tercihe göre tuz ve biber ekleyin. Üzerini folyo ile örttükten sonra, sebzeler yumuşayana kadar, 180 derecede 1 saat fırında pişirin. Folyoyu çıkarın. Üst katmanı karamelize etmek için 20 dakika daha pişirin. Sıcak ya da salata olarak soğuk denebilir. Tarif 4 ila 6 kişi içindir.

Havuç *Daucus carota*

Zorluk derecesi

Orta

Gereksinimler

Güneş ister. Biraz gölgeden bir şey olmaz.

Nerede

Saksıda daha iyi olur. Ama bahçeye ekecekseniz toprağa iyice gömmelisiniz ve toprağınız taşsız olmalıdır.

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklar geçtikten sonra, toprak ısındığında

Nasıl

Yalnızca tohumdan

Yöntem

Tohumların üzerine bir miktar toprak serpin. Düzenli olarak sulayın.

Özel gereksinimleri

Gevşek toprak, kesinlikle taşsız olmalıdır.

Sorunlar

Havuç sineği, sümüklüböcek, kurtçuklar

Hasat

Biçimli havuçlar baş gösterdiğinde toplayın.

Saklama

Bir kova nemli kum edinin. Havuçları bu kovanın içine dikine yerleştirin ve serin yerde saklayın. Buzdolabında da birkaç hafta dayanırlar.

Ne kadar yetiştirmeli

Saklayabileceğiniz yeriniz yoksa tadımlık ekmeniz yeterlidir.

Havuçla uğraşmaya ne gerek var? Bu sorunun cevabı basit: Evde yetiştirilen havuçların tadı harika olur, süper-marketten aldıklarınızdan çok daha tatlı ve yumuşaktırlar. Ayrıca yetiştirmesi de çok zevklidir.

Havuçların tüyümsü üst yaprakları bahçede eğreltiotlarına benzerlikleriyle güzel bir görüntü oluştururlar. Ve de, tombul ve olgun bir havucu topraktan çekip temizledikten sonra o ham haliyle kemirmek, kesinlikle sebze yetiştiriciliğinin en büyük zevklerinden biridir.

Havucu, bahçedeki onca taştan ve kayadan kurtulma zahmetine girmeden saksıda da yetiştirebilirsiniz. (Toprakta çok taş olursa ortaya tuhaf şekilli havuçlar çıkacaktır.) Saksınız en az 30 cm derinliğinde olmalıdır. Daha kısa ve kalın havuç türlerini tercih etmelisiniz.

Unutulmaması Gerekenler

- Havuç ekiminde en önemli prensip ayırmaktır. Havuç tohumları çok küçük olduğu için, ilk başta ayrı ayrı ekmek zor olur ve haliyle ortaya bir sürü küçük filiz çıkar. Bunların, havucun gelişimine engel olmaması için ayıklanması gerekir. Ayırmazsanız hasat çok cılız olur. Bu havuçları pişirmesi de zordur. Mağazalarda çeşit çeşit tohum bulabilirsiniz.
- Toprak gevşek olmalı. Toprağınız fazla killiyse yaprak ya da hindistancevizi lifi ekleyin. Ama fazla gübre koymamaya dikkat edin. Toprak azotça çok zengin olduğunda ha-



vuçların üzeri korkunç, tüylü tüylü köklerle kaplanır.

- Tohum kataloglarında gördüğünüz o uzun, kalından inceye inen havuçlardan uzak durun. Gerçekten çok güzel görünürler ama kesinlikle taşsız toprak isterler. Kısa ve kalın türler evde yetiştirmek için daha uygundur.

Önerilen Türler

Bahçede...

- **Nantes havucu:** Küt görünümlüdür ve çok tatlıdır.
- **Resistaflı havucu:** Böcekleri uzak tutmalarıyla ünlüdürler.
- **Chantenay havucu:** Kısadır. Sığ ve ağır toprağa uygundur.

Saksıda...

- **Minyon havuç:** Çabuk olgunlaşır, tatlıdır, sorunsuzdur.
- **Thumbelina havucu:** Yuvarlak ve hoş görünümlüdür. Oldukça hızlı büyür.

Değişiklik olsun diye...

- **Mor havuç:** Dışı koyu mor, içi turuncudur. Çocuklar görüntüsüne bayılıyorlar.
- **Renkli havuç:** Pişirildiğinde renkleri daha da parlak bir hal alan beyaz, sarı ve turuncu havuç türleridir.

LEZZET ÖNERİSİ

Kimyonlu Havuç Salatası

- 6 adet, büyük, soyulmuş havuç
- Yaklaşık 2 yemek kaşığı/15-25 ml beyaz şeker (tercihe göre)
- Yarım yemek kaşığı/2 ml tuz
- 1 yemek kaşığı/5 ml toz kimyon
- 1 yemek kaşığı/15 ml taze limon suyu
- Öğütülmüş karabiber
- Doğranmış maydanoz



Havuçları bir kâsenin içine rendeleyn. Maydanoz dışındaki bütün malzemeleri bir ölçüm kabında karıştırın, sonra bu karışımı havuçlara ekleyin ve bir saat

kadar, oda sıcaklığında bekletin. Servis etmeden önce üzerine maydanozları ekin.

Önceden hazırlayıp saklayabildiğiniz için, aniden gelen misafirler için idealdir. Buzdolabında birkaç gün dayanır. Ve içinde hiç yağ olmadığı için diyet yapan dostlarınız da sevecektir.



Kediotu *Nepeta cataria*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Daha çok güneş ister. Biraz gölge de olur.

Nerede

Tercihen bahçede. Saksıda pek iyi sonuç vermez.

Ne zaman

İlkbaharda dışarıda. Bütün yıl dışarıda kalabilir.

Nasıl

Sadece tohumdan. Çabuk büyür. Önce evde başladıktan sonra dışarı taşınabilir.

Yöntem

Birkaç tohum ekin. Üzerlerine bir miktar toprak örtün. Filizlerin boyu 7,5 cm'ye geldiklerinde ayırın.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Tercihen bitkiler çiçeklenmeden önce toplayın.

Saklama

Kolay. Rahat kurutulur.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterlidir.

Ah, kediler ve kediotu. Evimdeki üç yavru kedi her gün onlarla oynamayı ne de çok seviyorlar. Tembel yaz sabahları, dışarı çıkar çıkmaz ilk işleri gidip bir parça kediotu kemirmek ya da zevkten gözleri kapanana dek otun içinde debelenmek oluyor.

Ben de buna ses etmiyorum çünkü bu yabani otu yetiştirmek kolay. Hem de fazlasıyla kolay. Nane familyasından gelen bu otu bahçenize eker ekmez etrafa bir sürü tohum döker ve dikkatli olmazsanız bütün bahçenizi sarabilir.

Ama beni bu da rahatsız etmiyor çünkü kediotuna ben de bayılıyorum. Ondan yaptığım sakinleştirici çayı her gece yatmadan önce içerim. Bu, avuç avuç uyku ilacı yutmaktan çok daha iyi bence.

Unutulmaması Gerekenler

- Tek amacınız kedilerinize bir güzellik yapmaksa doğru kediotunu, yani yabani türünü seçin. Ortalıkta süs amaçlı kediotları da görüyorum; örneğin *Faassens-Nepeta x faassenii*. Bunlar, fazla uzamayan, bahçede hoş bir görüntü oluşturan bitkiler, ama *N. cataria* gibi kedileri çekmiyorlar. Mağazaya gittiğinizde, kedinizin seveceği türde bir kediotu istediğinizi mutlaka söyleyin.



- Yabani kediotu 90 cm'ye kadar uzayabilir. İnsan eli değmemiş çoğu ot gibi onun da sıradan bir görüntüsü var. Kediotunu saksıda yetiştirecekseniz bitkinin gövdesini düzenli olarak kırpın, böylece görüntüsü daha iyi olan yeni yaprak üretimini teşvik etmiş olursunuz. (Körpe yaprakların çayı da daha iyi oluyor.)
- Kediotunun bahçeye yayılmasını engellemek için beyaz çiçek tohumcuklarını gördüğünüz yerde kesmeniz gerekir, yoksa çiçekler çabucak tohumlara dönüşür. Tohumları gözle görmek de zor olduğu için kısa bir süre içinde bütün bahçenizi kaplayabilirler.

Önerilen Türler

Sadece tek bir yabani kediotu türü var, o da *N. cataria*. Ama isterse-
niz ilgi çekici akrabalarından Limon
Kediotunu, bir başka deyişle *N. ca-
taria ssp. citriodora* türünü de dene-

yebilirsiniz. Bunların güçlü ve güzel bir limon tadı var ve çayları da harika oluyor. Ama daha önce de söylediğim gibi, kediler yabani türünü tercih ediyorlar.



LEZZET ÖNERİSİ

Kediotu Çayı

Bahçenizden, henüz çiçeklenmemiş, taze kediotu yaprakları toplayın. Hep-
sini bir çaydanlığa koyun ve varsa bir
sap da Limon kediotundan ekleyin. Üzerlerine kaynar
su dökün. 5 dakika demlemeye bırakın. Balla servis
edebilirsiniz. Sizi güzel bir uykunun beklediği kesin.
Not: Bu çay, kışın kurutulmuş yapraklar ve saplarla
da yapılabilir, ama tadı biraz acı olacaktır. Bunu da,
daha fazla bal ekleyerek çezebilirsiniz. Kediler kedi-
otunun taze halini de kurutulmuş halini de severler.
Elinizin altında her zaman bulundurmanızda fayda
var, böylece kışın ortasında bile olsanız kedilerinizin
mobilyaları tırmalmasına karşı bir çözümünüz olur.



Kereviz *Apium graveolens var. rapaceum*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Daha çok güneş ister. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklar bittikten sonra

Nasıl

Tercihen hazır ekilmişlerden. Tohumdan ekilecekse, soğuklardan en az iki ay önce evde başlanmalı.

Yöntem

Öncelikle kompostu ya da iyice çürütülmüş hayvan gübresini karıştırın. Bahçede bitkileri 30'ar cm aralıklarla dizin. Saksılar da derin olmalıdır. En az 45 cm derinliğinde, 30 cm genişliğinde saksılar uygundur. Her saksıda tek bir bitki olmalı.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Sonbaharın ilk soğuklarında

Saklama

Serin yerde birkaç ay dayanır. Tepesindeki yaprakları ve köklerini kesmezseniz kereviz yumuşar. Buzdolabında bir iki hafta durabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

Saklayacak yeriniz varsa bol bol

Kerevizin bazı türlerini yetiştirmek zordur ama bu köklü akrabası size zorluk çıkarmaz ve tadı da aşağı yukarı diğerleri gibidir. Hem iyi saklandığı hem de kış çorbalarına güzel bir tat kattıkları için kuzey bahçelerine çok uygundur.

Yuvarlak, krem rengi kökünü çiğ çiğ rendeleyerek salatalara koyabilir (İsviçrelilerin yaptığı gibi), patates gibi haşlayıp püresini yapabilir ya da doğradığınız kalınca dilimleri yağa batırdıktan sonra fırında kızartabilirsiniz. Yeni yeni filizlenen yaprakları, salatalara ya da çorbalara o bildiğimiz zarif kereviz kokusunu verir. Ama yaşlı olanları kullanmayın, tatları çok acı olabiliyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Kerevizin olgunlaşması (160 gün sürer) çok uzun zaman alır. Bu yüzden, bulabilirsiniz hazır ekilmiş olanlardan alın. Tohumdan başlarsanız kıştan önce sofranıza koyacak kereviziniz olmayabilir.
- Kökleri şişmeye başladığında toprağın üstüne çıkıp yeşilleşebilir. Tıpkı ışığa maruz kalan patateslerde olduğu gibi, bu kısımlar yenmez. Sebzelerinizi kurtarmak için diplerine saman ya da yaprak örtün.
- Salatalarda, tenis topu büyüklüğündeki körpe kerevizleri kullanın. Büyük kökler daha sert olurlar, ama onlar da çorbalarda iyi giderler.

LEZZET ÖNERİSİ

Kereviz Çorbası

Diğer sebzelerinizin, kerevizin o kendine özgü tadını bastırmasına izin vermemek lazım. Bu tarif de bunun için.

Çoğu zaman karmakarışık halde duran kökleri kopararak

kerevizi hazırlayın. Sonra küp küp doğrayın. Renklerini hemen yitirebilmekleri için, doğradığınız parçaları bir kâseye koyup üzerine sirke ilave edin. Böylece o krem renklerini korurlar. Ama bunu şimdi dert etmeye gerek yok, ne de olsa çorbasını yapıyoruz.

Bir parça zeytinyağı ya da katıyağla kızdırdığınız bir tencerede doğranmış orta boy bir soğanla birlikte kerevizinizi sote edin. Üzerine 4 fincan/1 l tavuk ya da sebze suyu dökün, bir de defneyapağı atın. Yarım saat, kereviz yumuşayana kadar kaynatın. (Kök büyükse bu daha uzun sürebilir.) Sonra defneyapağını çıkarın. Çorbanın yarısını blendırdaki karıştırdıktan sonra tekrar tencereye dökün ve üzerine doğranmış taze maydanoz (ya da adaçayı), tuz, biber ve isteğe göre krema ekleyerek karıştırın. Tarif 4 kişiliktir.





Pazı *Beta vulgaris var. cicla*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Daha çok güneş ister. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklar bittikten sonra

Nasıl

Tohumdan. Hazır bitkilere gerek yoktur. Ama aceleniz varsa onlar da olur.

Yöntem

Yaklaşık 1,25 cm derine ekin. Bahçede tohumların arasında 30'ar cm olmalıdır. Her saksıya dörder tohum ekin. Sonradan, saksıların boyuna göre bir iki sap bitki kalmalıdır.

Özel gereksinimleri

Bol bol su

Sorunlar

Sümüklüböcek, kulağakağan (bazen)

Hasat

Yapraklar yenecek kadar büyüdüğünde toplayın.

Saklama

Zor. Buzdolabında bir hafta kadar dayanır.

Ne kadar yetiştirmeli

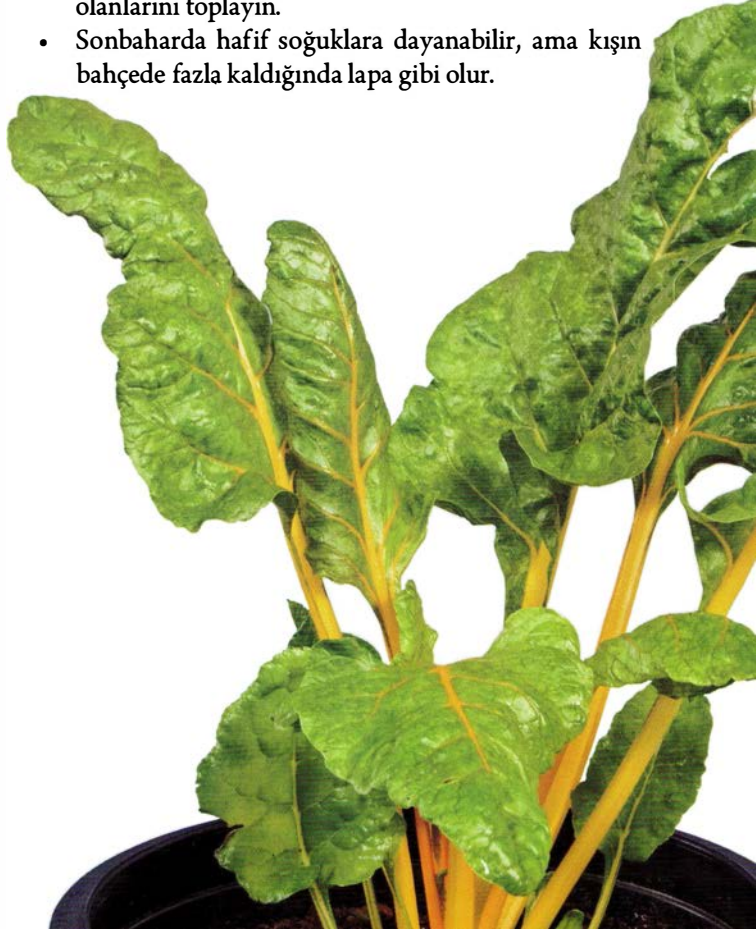
İki tane yeterlidir.

Bazıları pazıdan nefret eder ama bunun nedeni, büyük ihtimalle, sadece süpermarketlerden aldıklarını denedikleri içindir. Bunlar çoğu zaman fazla yaşlı ve lifli oldukları için tatları da acı olur. (Yapraklar körpeyken toplanmalı.) Oysaki bahçeden yeni toplanmış pazının tadı bir başkadır. Yaprakları ıspanağa, sapı ise kuşkonmaza benzer. Mmm, bayılırım pazıya!

Pazının iki avantajı daha vardır. Ispanağın aksine, bütün hava şartlarında, bahçede ya da balkonda yetiştirmesi kolaydır ve çok da güzel görünürler. Aslında sapları parlak renkli pazıları süs bitkisi olarak bile kullanabilirsiniz.

Unutulmaması Gerekenler

- Dış yaprakları, boyları 15 cm'i geçmeden koparın, ancak bitkinin ortasındaki "bebeklere" dokunmayın.
- Toprak çok kuru olduğunda ya da yapraklar fazla büyüdüğüde pazının tadı buruk olur. Salatalar için küçük olanlarını toplayın.
- Sonbaharda hafif soğuklara dayanabilir, ama kışın bahçede fazla kaldığında lapa gibi olur.





Önerilen Türler

- **Renkli pazı:** En şık görünenleri bunlar. Sapları beyaz, kırmızı, sarı, pembe ya da turuncu olabilir. Saksıda güzel dururlar. Renkli saplar pişirildiğinde kararır.
- **Altın Saksı (Container Pot of Gold) pazısı:** (soldaki resim) Özellikle şehirler için geliştirilmiştir. Adı pazı gibi fazla büyüyüp yayılmaz. Çok sevimli sarı sapları vardır.



LEZZET ÖNERİSİ

Aldona Usulü Pazı

Bu tarif de *Canadian Gardening* dergisinin eski editörlerinden Aldona Satterthwaite'ten geliyor. Aldona yemek yapmayı çok sever ama maalesef benim gibi o da malzemelerin ölçüsünü bilmez.

3-4 diş sarımsağı ince ince doğrayın. 2 yemek kaşığı/25 ml zeytinyağında yumuşayana kadar sote edin. Ama renkleri kararmasın. Büyük bir demet pazı koparın, iyice yıkayın, ama kurutucuda kurutmayın. Kötü uçlarını kıptıktan sonra yaprakları ve yumuşak saplarını küçük parçalar halinde doğrayın (boyları 1,25 cm kadar olmalı). Sonra bunu tencereye alın, tencerenin kapağını kapatıp kısık ateşte sote edin. 10 dakikada bir karıştırın.

Pazı yaprakları pişerken çok su verir, ki bu iyi bir şey, böylece üzerine istediğiniz kadar rokfor peyniri ekleyebilirsiniz. Peyniri iyice karıştırarak sarmısakları ve pazıyı örtmesini sağlayın. Ortaya nefis bir sos çıkacaktır. Tuzuna bakın, gerekirse ilave edin. Bu sosu bol karabiberle birlikte makarnalarda kullanabilirsiniz. Dilerseniz renk katmak için üstüne birkaç tane çeri domates ya da bir parça maydanoz da ekleyebilirsiniz.



Frenk Soğanı

Yaprak Soğanı – *Allium schoenoprasum*

Zorluk derecesi

Çok kolay

Gereksinimler

Güneş. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharda ekin. Bütün yıl durur.

Nasıl

Hazır bitkiler daha kolaydır. Tohumdan ekildiğinde çok uzun sürer.

Yöntem

Genç bir bitki alın. Kökleri toprağın üstüne çıkmamış olsun. Toprağa ektikten sonra yapraklarını kesin.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Yapraklarını düzenli olarak koparabilirsiniz.

Saklama

Zor. Kuruduğunda tadını yitirir. Ama doğranmış taze Frenk soğanı buzlukta iyi dayanır.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir sap yeterlidir.

Yaşasın Frenk soğanı! Yetiştirmesi kolaydır, fazla toprak seçmez ve ilkbaharın başlarında, küçük pembe çiçekleri boy gösterdiğinde çok sevimli dururlar.

Ve yapraklarını her yemeğe katabilirsiniz. Çorbalar, salata sosları, makarnalar, çökelek peyniri, fırında patates, aklınıza ne gelirse. Yemeğinize çok klas bir tat katacaktır.

Soğan ailesinin bu yaramaz üyesinin tek dezavantajı, çok hızlı büyümesi ve çok da inatçı olmasıdır. Yaz ortasına gelindiğinde yaprakları sararmaya başlar ve çirkin bir görüntü oluştururlar. Bu haldeyken yenmez de.

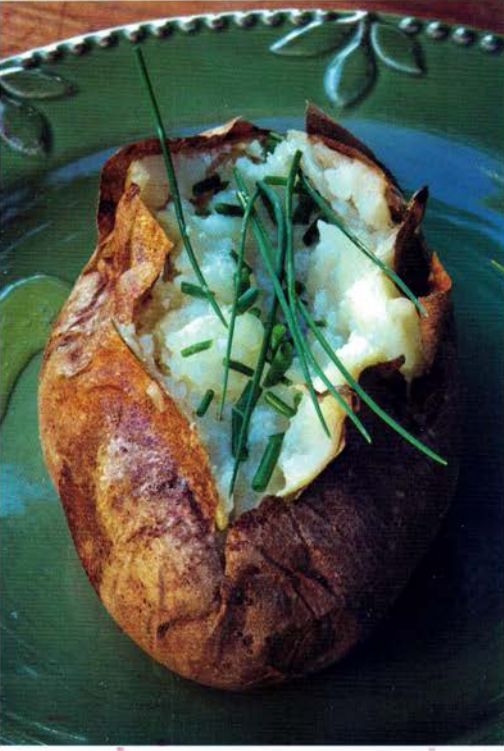
Ama ne olursa olsun, mutlaka Frenk soğanı ekin. Tabii hiçbir zaman gevşemeden. Patronun kim olduğunu ona göstermeniz gerekiyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Frenk soğanının kökleri sürekli yayılır. Bahçeye ektiyseniz, üç yılda bir ayırın.
- Saksıda Frenk soğanının kökleri çabucak yayılarak bütün hacmi kaplayacaktır. Kökler bu kadar büyüdüğünde bitki fazla yaprak vermez. Frenk soğanı ayrıca etrafındaki diğer saksıları da boğar. Kısacası, her baharda saksıyı biraz kazıp köklerini büyük ölçüde kopartın, sonra bitkiyi yeniden ekin. (Kalan kökleri hiçbir şeyden haberi olmayan meraklı bir komşunuza verebilirsiniz.)
- Çiçeklerinin tadı da iyidir (tabii soğan tadını seviyorsanız) ve göze hoş görünürler; ama yaprak çıkmasını istiyorsanız çiçeklenmesine engel olmanız gerekiyor.
- Yaz ortasında hiç çekinmeden köklerini temizleyebilirsiniz. Çok geçmeden taze yeşillikler vermeye başlayacaktır.
- Sonbahardaysa Alman aşçıların yaptığı gibi, bahçeden alacağınız bir avuç kökü içeri getirip saksıya ekebilirsiniz. Saksıyı ışıktan mahrum etmez, bol bol da sularsanız bütün kış Frenk soğanınız olabilir. Ama önlem olarak, 7. Bölüm'de de anlattığımız gibi, içeri sokmadan önce saksıyı iyice yıkamalısınız.

Önerilen Türler

- Sarmısak Frenk soğanı:** (*Allium tuberosum*) Düz yapraklıdır. Adi Frenk soğanı gibi başına buyruk değildir. Yaz sonunda çiçek açarlar. Küçük bahçeler veya saksılar için idealdirler ama herkesin hoşlanmadığı türde keskin bir tatları vardır.



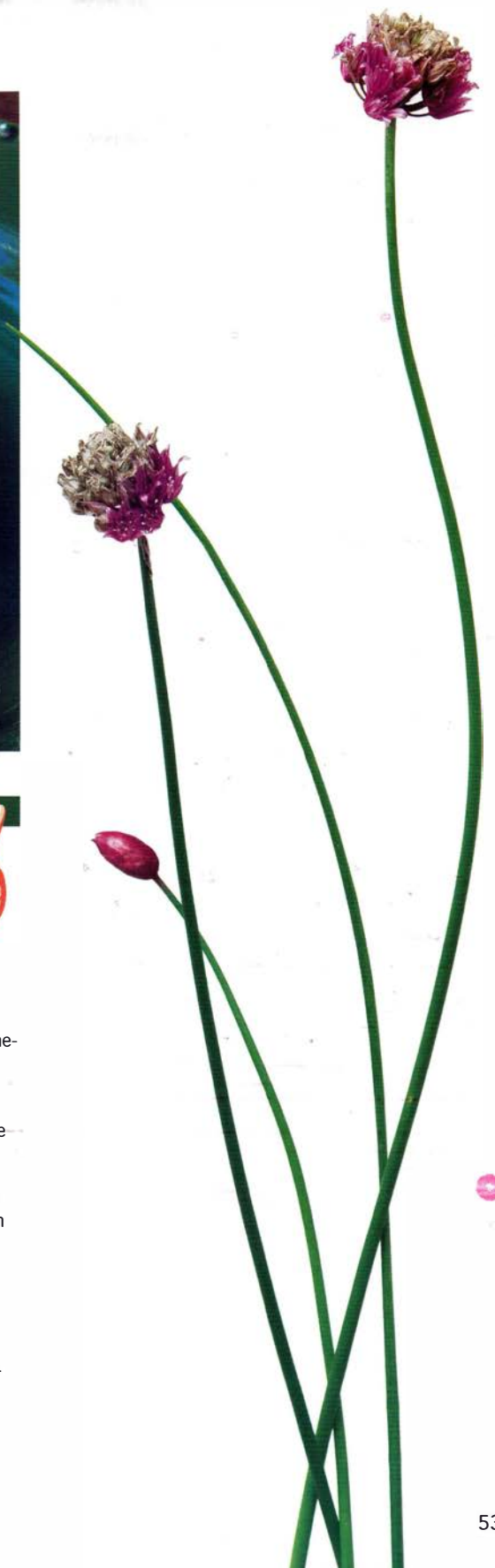
LEZZET ÖNERİSİ

Kumpir İçin

Bir avuç Frenk soğanı toplayın. Bunun için uzun yaprakları makasla kesmeniz yeterli olacaktır. Üzerlerinde her zaman toz toprak kaldığı için suyun altında iyice yıkamanız gerekir. Sonra yaprakları tek tek elden geçirip, sert olanları ayırmalı, kararmış ve kurumuş uçlarını kesmelisiniz. Yoksa Frenk soğanının tadı güzel olmaz.

Sonra bu körpe yaprakları makasla küçük parçalara ayırıp, yoğurt ya da ekşi krema dolu bir kâsenin içine atın, üzerine 1 yemek kaşığı/5 ml kimyon ya da köri tozu ekleyin, son olarak 1 yemek kaşığı/15 ml limon suyu dökerek karıştırın. Tuz dökmeyin, yoksa karışım sulanır. Fırından yeni çıkardığınız sıcak patateslerin üzerine sosunuzu dökebilirsiniz.

Ayrıca doğranmış domates, salatalık ve turpla yaptığınız bir salatayla birlikte de lezzetli olur. Ama bu salatayı buzdolabında bir iki günden fazla bekletmeyin, çünkü Frenk soğanları bekledikçe sertleşir ve çiğnenmesi zor olur.



Salatalık *Cucumis sativus*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Toprak tamamen ısındıktan sonra

Nasıl

Tohumdan. Bitkiler çabuk olgunlaşır. Tohumları 2,5 cm derinliğe ekin.

Yöntem

Salatalık tırmanmayı sever. Bunun için saksıda destek sağlayın (bambu çubuklar ya da ağaç dalları olabilir). Saksının arkasındaki duvara da bir düzencek kurabilirsiniz.

Özel gereksinimleri

Sıcak hava, su, iyi bir toprak karışımı

Sorunlar

Salatalık haşereleri ve virüsler (bazen)

Hasat

Yenecek kadar büyüdüklerinde toplayın.

Saklama

Çabuk tüketin. Dayanıklı değildir.

Ne kadar yetiştirmeli

İki sap bitki yeterlidir.

Yaz sonunda bahçe ve tohum mağazalarında bol bol salatalık bulabilirsiniz. Bunda şaşırarak bir şey yok. Hava sıcak olduğunda çılgınlar gibi büyürler, sonra bir bakmışsınız, her yer salatalık dolmuş.

Tamam da, neden kendi salatalığımızı yetiştirme zahmetine girelim ki? Bir kere, sarmaşıklara tırmanışlarını, şişerek büyümelerini seyretmek çok zevklidir. Ayrıca toplandığı gün taze taze yendiğinde tatları bir başka olur.

Ancak her yere yayılıp büyüyen salatalık sarmaşıkları, yeriniz darsa sorun olabilir. Duvara yapacağınız bir kafes ya da metal ağ sayesinde sağa sola değil, yukarı doğru uzamalarını sağlayabilirsiniz. Böylece salatalıklarınız aşağı doğru sarkacak ve yerde yetiştiklerinden çok daha düzgün olacaklardır.

Unutulmaması Gerekenler

- Salatalık bol güneşli yer ve bol su ister.
- Bahçede ekerken bitkilerin etrafındaki bölgeyi ayrıntılarından temizleyin. Ya da üzerine siyah plastikten bir örtü örün, örtüye delikler açın ve sarmaşıkların plastiğin üzerinde yayılmasını sağlayın.
- Hasadı erken yapın. Yaşlanıp devleşmeye başladıklarında çekirdekleri acı tat verir.



Önerilen Türler

- **Fanfar salatalığı:** Çoğu salatalığın yarısı boyutlarda sarmaşıklar oluşur.
- **Saksı tipi:** Fazla yayılmasalar da tırmanırken tutunacak bir düzeneğe bağlamanızda fayda vardır.

Değişik türler

- **Limon salatalık:** Son zamanlarda çok moda. Oval şekilli, limon sarısı oluyorlar. Çok tatlıdır ama olgunlaşmaları da çok uzun sürer.
- **Acur:** Uzun ve ince, soluk yeşil renkli olurlar. Ortadoğu'da "yılan karpuzu" da denir. Sarmaşıkları çok uzar.

LEZZET ÖNERİSİ

Salatalık Raita

Baharatlı Hint yemeklerine, fırında patatesin üzerine sos olarak ya da marullu salatalara çok lezzet katar.



2 küçük salatalığı (ya da 1 büyük salatalığı) boylamasına kesin, sonra dört parçaya ayırın. Hazmetmesi zor olduğu için çekirdekleri çıkarabilirsiniz. Kabuğu sertse, kesmeden önce bir patates bıçağıyla soyabilirsiniz. Elinizdeki parçaları küp küp doğrayın. Bir kâseye yoğurt doldurun (yağsız olmasın), üzerine bir diş dövülmüş sarımsak, 1 yemek kaşığı/15 ml limon suyu, bir avuç taze nane yaprağı ve (tercihe göre) 1 yemek kaşığı/5 ml toz köri koyduktan sonra salatalıklarla karıştırın. Nane yerine Vietnam kişnişi de konabilir.

Servis etmeden önce 1 saat kadar dinlendirin ama 24 saatten fazla da saklamayın. Yoksa salatalıklar sulanır ve tadını kaybeder.



Dereotu *Anethum graveolens*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş, hafif toprak

Nerede

Tercihen bahçede. Saksıda birbirine girmeye başlar.

Ne zaman

Toprak ısındıktan sonra dışarıda

Nasıl

Sadece tohumdan. Çabuk büyür. Yıl boyu dayanır.

Yöntem

Birkaç tohum ektikten sonra biraz toprak dökerek üzerini kapatın. Filizler 7,5 cm'ye ulaştığında ayırın.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Taze taze kullanmak için genç yaprakları koparın. Turşusunu yaparsanız tohum vermesini bekleyin.

Saklama

Zor. Kuruduğunda tadını yitirir. Ama tohumlarının turşusu lezzetlidir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir paket yeterlidir. Dereotunun bir yere gitmeye niyeti yok nasıl olsa.

Dereotu çok lezzetlidir. Tüyümsü yaprakları, uzun sapı ve sıra dışı kokusuyla aklımızı başımızdan alır. Bahçede, uzun boylu zinya çiçeklerinin arasında çok güzel durur mesela. Güneşli bir yerde olduklarında, saplar haşerelere aldırmadan, inanılmaz bir hızla uzar.

Bu da uyumlu bir ottur. Yaprakları taze ve gençken koparın. Dereotu yaprakları ekşi krema veya yoğurtla karıştırıldığında, salatalık ya da patates salatalarında ve de her türlü balık yemeğinde güzel gider. Ya da turşu kurarsanız kahverengi tohumları vazgeçilmezdir.

Dereotunu kelebekler de sever – bilhassa bir tanesi. Siyah, sarı ve beyaz çizgili, büyükçe bir tırtılın yaprakları ya da sapı kemirdiğini görürseniz sakın yakalayıp öldürmeye kalkmayın! Bu sevimli ziyaretçi dünyamızın en güzel kelebeklerinden birinin, Kara Çatalkuyruk'un (*Papilio polyxenes*) larvasıdır. Çatalkuyruklar en çok *Anethum* ailesinin üyelerini (dereotu, havuç ya da maydanoz gibi) yemeyi severler.

Unutulmaması Gerekenler

- Dereotu çok bereketlidir. Bahçeye bir kez ektiniz mi kurtulmak çok zor olur. Her yaz, saatle kurulmuş gibi ortaya çıkıverirler.
- Yine de dereotları sorun olmaya başlamışsa, bitkileri erkenden, henüz gençken ve tohum vermemişken sökün topraktan.
- Aslen Akdenizli olan dereotu sıcak yaz aylarını sever. Soğuk ve yağışlı havalarda sapları küflenmeye eğilimlidir. (Bitkiler birbirine çok yakınsa bu küf hepsine sıçrayabilir.)
- Çiçekler açmaya başladığında yeni yaprak üretimi de durur. Ama çiçekleri kesmek fazla işe yaramaz. Sürekli elinizin altında taze yapraklar olsun istiyorsanız yaz boyunca daha fazla tohum ekebilirsiniz.

Önerilen Türler

- **Mamut dereotu:** Klasiktir. 1 metreye kadar uzar. Taze yaprakları ya da turşusu iyidir.
- **Eğrelti dereotu:** Cüce türüdür. Fazla yayılmadıkları için saksıya uygundur.



Dereotlu, Somonlu Sandviç



Konserve balıkla yapacağınız sandviçlerinize dereotu güzel bir lezzet katar. Ama aşırıya kaçmamak lazım. Bazıları dereotunun tadını çok baskın bulur. Bir somon konervesini açıp boşaltın, üzerine 1 yemek kaşığı/15 ml yoğurt ya da ekşi krema (yağsız olmasın), çok az limon suyu ve 1 yemek kaşığı/5 ml doğranmış, taze dereotu yaprağı dökün. Hepsini karıştırdıktan sonra, kalın kesilmiş tam buğday ekmeği dilimlerinin arasına doldurun. Biraz karabiber ve varsa yıkanmış bir marul yaprağı da ekleyebilirsiniz. Sıcak bir günde biranın yanında çok iyi gider.



Soya Fasulyesi

Edamame - *Glycine max*

Zorluk derecesi

Sıcak yaz aylarında kolay

Gereksinimler

Güneş, nem

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharda, toprak ısındıktan sonra

Nasıl

Sadece tohumdan

Yöntem

Öncelikle kompost ya da kompostlanmış hayvan gübresi kullanın. Saksı içinse iyi bir toprak karışımı gerekir. Tohumları 2,5 cm derinliğe, aralarında birer parmak mesafe olacak şekilde ekin.

Sorunlar

Yaprakbitleri (bazen)

Hasat

Kabuklar patlamaya başlamadan önce olgunlaştığında toplayın.

Saklama

Zor değildir. Kabuklarından ayırıp kurutulabilir. Ama kabukları bütün halde dondurarak saklamak daha kolaydır.

Ne kadar yetiştirmeli

Deneme amaçlı birkaç tane. Severseniz sonradan daha fazla ekersiniz.

Japonya'ya özgü bir soya fasulyesi olan bu sebze kokteyl atıştırmalığı olarak müthiştir. Ve son zamanlarda çok moda. Mağazalarda satılan sabunumsu bir tadı olan soya fasulyelerinin aksine bu türün yemiş benzeri bir tadı var.

Sıcak da servis edilebilir, soğuk da. Tercihe göre fırında da pişirilebilir. İşin eğlenceli kısmı, kabukları dişinizle açıp içindeki fasulyeleri çıkarmak. Bunu çocuklar da sevdiği için fasulyeleri onlara da verebilirsiniz. Ayrıca soya, hem protein deposu olduğu hem de neredeyse hiç yağ içermediği için, gelişim çağındaki çocuklar için ideal.

Çoğu insan Çin'den gelen dondurulmuş hallerini de seviyor. Her kabuğun içinden iki üç tane fasulye çıkıyor. Ama yine de, çok zor olmadığı için soya fasulyenizi kendiniz de yetiştirebilirsiniz. Saksıya da kolay uyum sağlayan, güzel görünümü bir bitkidir.

Unutulmaması Gerekenler

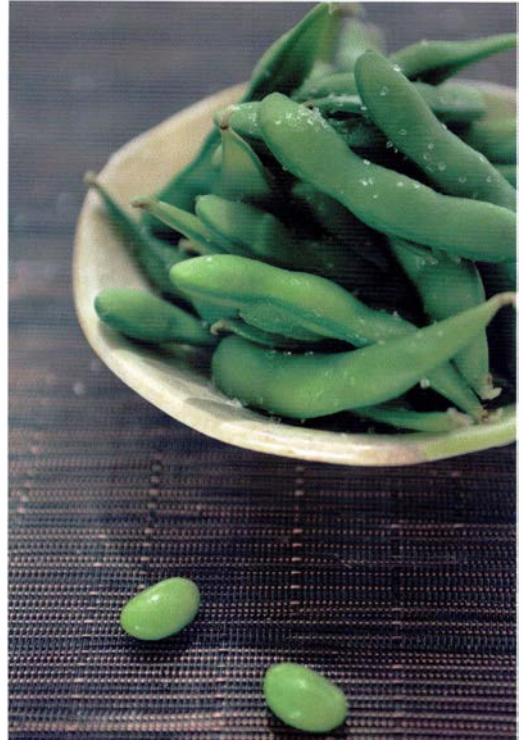
- Soğuk ve ıslak toprakta tohumlar çürür. Bütün soğuklar geçene kadar bekleyin. Toprak killi ve zayıfsa, ekeceğiniz yere mikorizal mantarından ilave edin. Böylece bitkiniz topraktan azot alabilecektir.
- Yaprakbitlerine dikkat edin. Bunu, yaprakların büzüşüp sararmalarından anlayabilirsiniz. Durum ciddiye bitkileri (7. Kuralda da anlattığım gibi) böcek öldürücü ilave ettiğiniz sabunlu suyla yıkayın. Yaprakbitlerini yedikleri için uğurböcekleri de iyi bir çözüm olabilir.
- Bitkiler çabuk filizlenir. Hemen çalılık oluştururlar ve çok sık olmasa da boyları 90 cm'ye kadar uzayabilir. Bir saksıda en fazla birkaç sap bırakabilirsiniz, fazla kalabalık tutmamakta fayda var. Ayrıca diğer bitkilerle rekabete de sokmayın.
- Fasulyeler sıcak ve güneşli yaz günlerinde çabuk olgunlaşırlar. Düzenli olarak sularsanız şeker içeriğini artırabilirsiniz. Yağmurlu havalar uzun sürerse olgunlaşmaları da zaman alır.
- Kabukların üzeri ince tüylerle kaplıdır. Yeşilken toplamak gerekir. Renkleri beje dönmeye başlayıp kabuklar patlayana kadar beklemeyin.



LEZZET ÖNERİSİ

Soya Fasulyesi Nasıl Pişirilir ve Sunulur

4 fincan soya fasulyesi kabuğunu suda iyice yıkayın. Fasulyeleri çıkarmayın. Büyük bir tencerede 6 fincan/1,5 l su kaynatın. İçine yarım yemek kaşığı/2 ml tuz kattıktan sonra soya fasulyesi kabuklarını ekleyip kaynatmaya devam edin. Kapağı kapadıktan sonra 6 dakika daha kaynatmanız yeterli. Çıkarıp suyunu süzün. İsteğe göre sıcak ya da soğuk servis edebilirsiniz. Kabukları açıp fasulyeleri çıkarın (sıcakken yapmak daha kolaydır). Kabukları 180 dereceye ısıtılmış fırında 20 dakika pişirerek de hazırlayabilirsiniz. Böylece tadı biraz daha farklı olacaktır. Pişirmeden önce biraz zeytinyağı dökün, isteğe göre tuz ve biber ekleyin. Soğuttuktan sonra servis edin. Birayla çok iyi gider.



Patlıcan *Solanum melongena*

Zorluk derecesi

Zorluk çıkarabilir.

Gereksinimler

Güneş ve sıcak

Nerede

En az 45 cm çapındaki saksılarda yetiştirmek en iyisidir, çünkü özellikle kuzey iklimlerindeki bahçe toprakları yeterince ısınmayabilir.

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklar iyice bittikten sonra

Nasıl

Hazır bitkiler daha kolaydır. Tohumdan ekecekseniz, evin içinde, son soğuklardan 6-8 hafta önce başlayın. Filizleri, geceleri sıcaklıklar 15 derecenin üstüne çıkmaya başlayana kadar içeride tutun.

Yöntem

Tohumların üzerine biraz toprak dökmeniz yeterli. Sonra toprağı iyice bastırın. Hem tohumda hem de hazır bitkilerde ılık su kullanın. Besleyici bir karışım ya da kompost da çok işe yarayacaktır.

Sorunlar

Soğuk hava, yaprakbitleri, patates haşereleri

Hasat

Patlıcanın kabuğu yumuşamaya başladığında toplayın.

Saklama

Zor. Dayanmazlar.

Ne kadar yetiştirmeli

Tadımlik birkaç tane yeterlidir.

Patlıcandan nefret mi ediyorsunuz? Bu sebze nedense herkeste güçlü duygular uyandırıyor. Hoşlanmıyor olsanız bile birkaç tane ekin bence, çünkü patlıcan saksıda çok güzel görünüyor.

Biçimli, gri-yeşil yapraklara elinizi sürdüğünüzde hoş bir his verir. Ardından menekşe renkli, narin yapraklar gelir. Sonra da, o müthiş mor renkleriyle, yeni boyanmış deri ayak-kabılar gibi pırıl pırıl parlayan meyvesi boy gösterir. (Ayrıca çizgili ve beyaz türleri de vardır.) Balkonda yetiştirmek için daha güzel bir bitki bulmak zor.

Unutulmaması Gerekenler

- Aslen Hindistan kökenli olan patlıcan sığağa ve güneş ışığına ihtiyaç duyar. Soğuk ve yağmurlu yaz günlerinde cansızlaşır.
- Sıcaklık çok önemlidir. Soğuk gecelerde çiçekleri döküldüğü için meyve vermez. Saksıyı geceleri, güneye bakan ve sığağı tutan bir duvara dayamak iyi olur.
- Saksıda yetiştirmek daha uygundur çünkü böylece soğuk gecelerde gerekirse bitkinizi içeri alabilirsiniz.
- Bitki başına beşten fazla meyve vermesine engel olun. Zaten çok da fazlası beklenmez. Çiçekler çoğaldıysa bazılarını koparın. Böylece kalan patlıcanlar daha iyi yetişecektir.

Önerilen Türler

- **Küçük Prens (Little Prince) patlıcanı:** Saksı için harikadır. Küçük ve oval meyvesi olur.
- **Masal Diyarı (Fairy Tale) patlıcanı:** Yine saksılar için geliştirilmiş ödüllü bir türdür. Mor ve beyaz olur. Erken meyve verir.



İtalyan Usulü Izgara Patlıcanlı Sandviç

Patlıcanı kalın dilimler halinde kesin. Zeytinyağıyla kızdırılmış bir tavada sote edin. (Tava soğuk olursa çok yağ çeker.) Kâğıt havluyla yağını süzün. Bu patlıcan dilimlerini, boyuna kesilmiş bir baget ekmeğinin içine yerleştirin. Üzerine de ince dilimlenmiş mozzarella peyniri koyun. Biraz da pesto sosu sürdükten sonra domates dilimleriyle süsleyin. Son olarak üzerine bir

kez daha patlıcan dilimleri dizerek ekmeği kapatın.

Bütün sandviçi avucunuzun içiyle ezdikten sonra mikrodalga fırında, peynir eriyene kadar 25 saniye ısıtın. Ya da zamanınız bolsa sandviçi alüminyum folyoya sarıp, önceden 190 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 10 dakika bekletin.



Kazayağı

Epazote - *Dysphania ambrosioides*

Zorluk derecesi

Kolay

Gerekşinimler

Güneş, biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharda

Nasıl

Tohumdan ya da hazır bitkiden

Yöntem

Tohumların üzerini bir miktar toprakla örtün. Hazır bitkileri bahçeye aktarırken özel bir işleme gerek yoktur. Saksı için bir miktar yetiştirme karışımı iyi olabilir.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Yapraklarını ihtiyaç duydukça koparabilirsiniz.

Saklama

Kolay. Kurutularak da saklanabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir sap yeterlidir. Fazlası çok yayılabilir.

Kazayağı biraz tuhaf kokar. Yeni yemek kitaplarında kokusunu kibarca “küflü” ya da “keskin” diye tabir ediyorlar. Ama bana kokusu tiner kokusu gibi geliyor.

Epazote kelimesinin Aztekçe karşılığı da pek hoş değil aslında. *Epatl* ve *zotl* kelimelerinin birleşiminden oluşan epazote (kazayağı) Nahuatl dilinde “kokuşmuş hayvan” anlamına gelir.

Kokusu ne olursa olsun, Meksika usulü fasulye yemeklerinize otantik bir lezzet katmak istiyorsanız kişnişi boş verin, bunu kullanın; çünkü ilginç bir şekilde, kazayağı, kokusuna rağmen yemeklere güzel bir tat verir.

Bu otun başka bir pratik faydası daha var. Kazayağının, fasulye yiyince oluşan gazı aldığına ve tropik bölgelerde şiddetli karın ağrılarına yol açan bağırsak parazitlerini uzak tuttuğuna inanılıyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Kazayağı yetiştirmek, kuzey iklimlerinde bile kolaydır – hem de fazlasıyla kolay. Tek bir tohum kısa bir süre içinde yayılıp çalılıklara dönüşür ve bu halleriyle çirkin bir görüntü oluştururlar. Yeriniz darsa saksıda yetiştirmenizi öneririm.
- Çiçekleri kolay fark edilemeyecek kadar küçük olur. Çiçeklerden hemen sonra, sap boyunca dizilmiş halde, top şeklinde, onlarca tohum belirecektir.
- Yaprakları yemeklerde daha iyi gittiği için bu çiçeklenme sürecine engel olmak gerekir. Bunun için bitkiyi sık sık kırmanız gerekebilir.
- Kışın kuru yaprakları kullanın. (Meksika’da da böyle kuru halde satılır.) Bitki bütün yıl dayanır ama özellikle kuzey iklimlerinde, sonbaharda üzerlerine koruyucu bir malç tabakası örtmekte fayda vardır.



LEZZET ÖNERİSİ

Kazayağı ve Barbunya



- 3 fincan yıkayıp ayıklanmış barbunya
- 1 yemek kaşığı/15 ml kanola ya da mısır yağı
- 1 adet doğranmış soğan
- 4 diş ezilip doğranmış sarımsak
- 2-3 yaprak kazayağı
- Tercihe göre tuz

Geceden ıslattığınız barbunyaları yumuşamaya başlayınca kadar bol suyun içinde kaynatın. (Bu, duruma göre birkaç saat bile sürebilir.) Kızdırdığınız yağda soğanları kavurun, üzerine sarımsağın yarısını ekleyin, son olarak da barbunyaları ilave edin. Daha sonra, üzerini kapatacak kadar su ekleyip yarım saat kadar kaynatın. Ardından üzerine, doğranmış kazayağını ve sarımsağın geri kalanını ekleyin. Karışım yoğunlaşana ve burnunuza güzel kokular gelene kadar bir yarım saat daha kaynatın. Bu yemeğin daha lezzetli olması için bir gece bekletmekte fayda vardır.

Yeşil salata sosuyla, rendelenmiş Monterey ya da kaşar peyniriyle ve mısır tortillası ya da cipsiyle birlikte servis edebilirsiniz.



Bakla *Vicia faba*

Zorluk derecesi

Zorluk çıkarabilir.

Gereksinimler

Serin hava

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharın başında, havalar ısınmadan önce

Nasıl

Tohumdan ya da hazır bitkiden (tabii bulabilirsiniz)

Yöntem

Aralarında 30 cm mesafe bırakarak ekin. Ya da her saksıda bir sap bitki olmalı. Tohumları 1,25 cm derinliğe ekin.

Sorunlar

Yaprakbitleri

Hasat

Kabukları 15 cm boya geldiğinde toplayın.

Saklama

Zor. Ama kabuklarından çıkardığınız baklaları derin dondurucuda saklayabilirsiniz.

Ne kadar yetiştirmeli

İki bitki. Tadını seviyorsanız daha fazla da olabilir.

Bakla mı? Çoğumuz onu, marketlerde düz kabuklu ya da oval şekilli kurutulmuş içleriyle satılırken görüyoruz. (Konserve bakla da var, ama hiç almayın. Tatları ekşi ve kötü olabiliyor.)

Ama elbette taze bakla bambaşkadır: lezzetlidir, benzersizdir, diğer hiçbir akrabasına benzemez. Ayrıca yetiştirmesi de çok zevklidir.

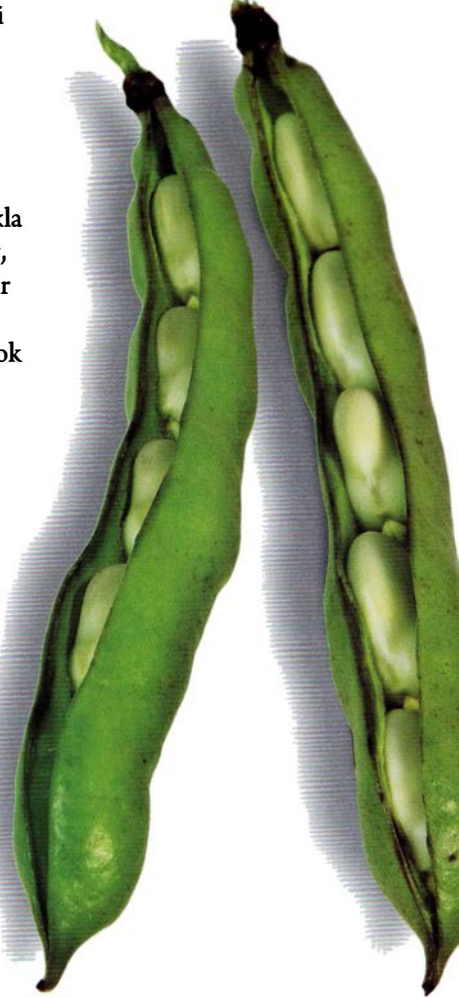
Dünyanın pek çok yerinde bilinip sevilen bakla, koyu yeşil yaprakları ve sıra dışı siyah-beyaz çiçekleriyle çok güzel görünür. Sebze keseleriye büyük, tombul ve parlak yeşil renkte olur. Ayrıca tuhaf bir şekilde büyür: bitkinin sapının dibinden başlayıp yukarı doğru tırmanır.

Yenen kısmı yeşil-beyaz renkli ve etli olur. Kabuklarının

içinde yumuşak, beyaz bir yastığın içinde dururlar.

Ben şahsen baklayı diğer süs bitkileri kadar güzel buluyorum. Saksınıza ektiğinizde görenler, "Vay be, bu da neymiş?" diye sormadan edemeyeceklerdir.

Ayrıca ayıkladığınız kabukları atmayın, zengin bir azot kaynağı oldukları için kompost karışımınıza katabilirsiniz.



Unutulmaması Gerekenler

- Bakla sadece serin yaz günlerinde verimlidir. Sıcaklık arttığında fazla bir şey beklemeyin.
- Doğru şartlar sağlandığında bitkiler epey uzar. Kuzey iklimlerinde ortalama uzunlukları yaklaşık 45 cm'dir.
- Yaprakbitleri sorun olabilir. Bu haşereler bitkinin sapına ve yeni çıkan yapraklara yapışarak çiçeklerin ve keselerin oluşumuna engel olabilirler. Bitkinizin yaprakbitlerinin saldırısına uğradığını fark ettiğiniz anda üzerlerine bahçe hortumuyla basınçlı su sıkın.
- Keselerin üzerinde kahverengi lekeler oluşmaya başlamadan önce toplayın. Genç ve körpeyken toplamakta fayda vardır.

LEZZET ÖNERİSİ

Baklayı Pişirmek

Kabukları, mutfak bıçağını üzerinden geçirerek boylamasına açın. İçlerinden baklaları çıkardıktan sonra üzerlerinde leke ya da böcek var mı diye kontrol edin (genelde olmaz). Kaynar suda yaklaşık 5 dakika bekletin. Ama fazla pişirmemeye dikkat edin. Suyunu süzdükten sonra tereyağı, tuz ve biberle birlikte sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

Baklayla birlikte en iyi zahter ya da kekik gider. Ayrıca sirkeli salata sosuyla soğuk servis edildiğinde de lezzetli olur.



Sarmısak *Allium sativum*

Zorluk derecesi

Şaşırtıcı derecede kolay

Gereksinimler

Çoğunlukla güneş. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede. Saksıda yaşayamayabilir.

Ne zaman

Sonbaharda

Nasıl

Hazır bitkiden

Yöntem

Toprakta küçük çukurlar açın. Sarmısak dişlerini, sivri uçları yukarıda kalacak şekilde, 5 cm derinliğe yerleştirin. Aralarında birer karış mesafe olmalı

Sorunlar

Nadir

Hasat

Tepe yaprakları kararmaya başladığında. Güneşte kuruttuktan sonra içeri alabilirsiniz.

Saklama

Kolay. Buzdolabında değil; karanlık, serin ve kuru bir yerde saklayın.

Ne kadar yetiştirmeli

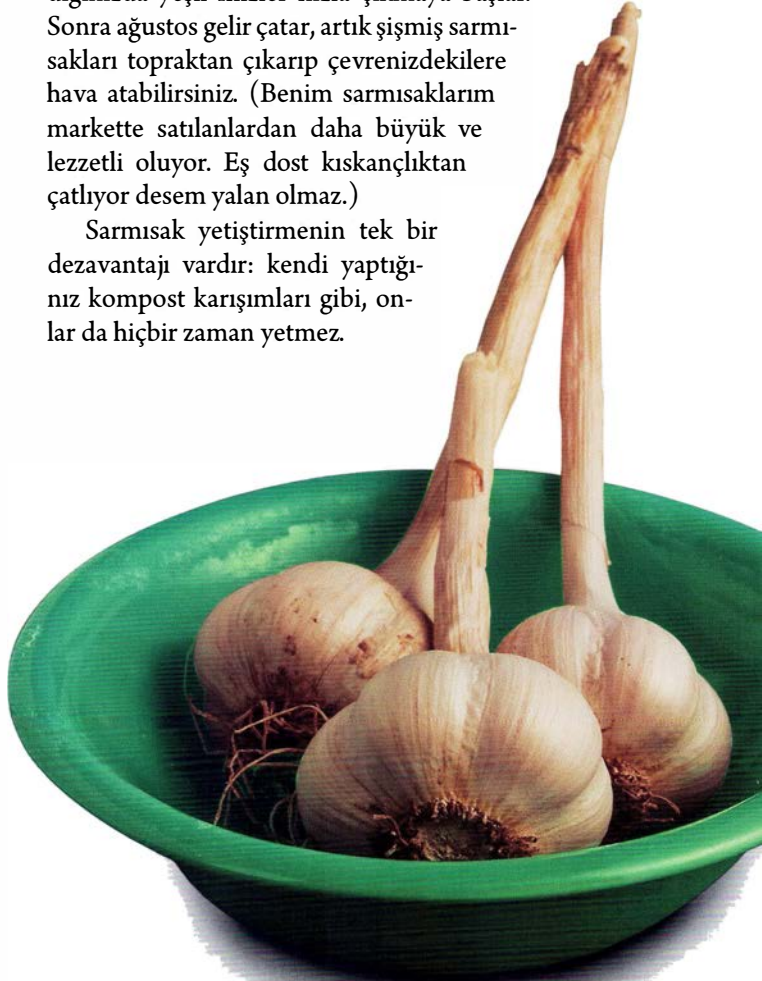
Bir diş sarmısak bir tam ürün verir. Birkaç düzine sarmısak benim mutfağımda aylarca gidebiliyor.

Fransa'da *ail* deniyor. İtalyanlar *aglio* diyor. Meksika'da ise *ajo* diyorlar (aho okunuyor). Kim ne derse desin sarmısak kendine özgü kokusuyla müthiş bir bitki ve kesinlikle bütün dünyada çok seviliyor.

İki türü var: Sert boyunlu olanların ortasından çıkan sap kalın oluyor ve saklamaya çok müsaitler. Süpermarketlerde en çok bulunan yumuşak boyunlu olansa fazla dayanıklı değil. Bir not: O büyük, devasa sarmısaklar aslında sarmısak değil, bir çeşit pırasa.

Sarmısak yetiştirmek gerçekten kolaydır. Sonbaharda dişleri bahçeye gömün, üzerlerine yaprak ya da samandan oluşan bir malç tabakası örtün, sonra bütün kış elinizi bile sürmeyin. İlkbaharda malç örtüsünü kaldırdığınızda yeşil filizler hızla çıkmaya başlar. Sonra ağustos gelir çatar, artık şişmiş sarmısakları topraktan çıkarıp çevrenizdekilere hava atabilirsiniz. (Benim sarmısaklarım markette satılanlardan daha büyük ve lezzetli oluyor. Eş dost kıskançlıktan çatlıyor desem yalan olmaz.)

Sarmısak yetiştirmenin tek bir dezavantajı vardır: kendi yaptığı- nız kompost karışımları gibi, on- lar da hiçbir zaman yetmez.



Unutulmaması Gerekenler

- Sarmisakları sonbahar boyunca, soğuklar gelene kadar dilediğiniz zaman ekebilirsiniz. Kompost ya da hayvan gübresiyle zenginleştirilmiş iyi toprak sever. Sarmisaklarınız küçük çıkıyorsa (sık karşılaşılan bir şikâyet) toprağınıza biraz takviye yapmanız gerekiyor demektir.
- Ekeceğiniz sarımsağı marketten almayın.
- Yaşadığınız bölgede yetiştirilen tohumluk sarmisaklar bulun. Bunlar çoğu zaman iklime daha dayanıklı olur ve sarımsağa dadanan haşere türlerine karşı da dirençli çıkarlar. Sonbaharın başlarında bahçe malzemeleri satan yerleri dolaşırsanız istediğiniz gibi bir şey bulabilirsiniz.
- Kurumuş olanlarını değil de zarar görmemiş, dolgun sarmisakları seçin. Bunları ekerken aralarında mesafe bulunması gerektiğini unutmayın. Ayrıca çatlak ya da yarılmış dişler de işe yaramayacaktır.
- Sarımsağa ferah bir alan sağlayın. Örneğin bahçenizi kemirgenlerden korumak için (sincapların sarmisaktan nefret ettiği bilinir) dişleri rasgele de ekebilirsiniz. Ama mutfaklık sarımsağın, etrafında rakipler olmasından hoşlanmadığını da unutmayın.
- Sarımsağı saksıda deneyecekseniz, koyduğunuz kabın derin ve kenarları köpükle kaplanmış olması gerekir. Saksının ortasına sadece üç diş ekin (bahçe toprağına ektiğinizden daha derine), sonra saksının üzerine balonlu naylon örtün. Böylece korumak önemlidir. Olur da hava çok soğursa ya da saksının üzerine kar yağacak olursa bu tabaka sarmisaklarınızı koruyacaktır.
- Haziran ortasında ya da temmuz başında, saptan çıkan kıvrık filizlerden kurtulmanız gerekiyor. Yoksa toprağın altındaki sarmisaklarınız iyi gelişemeyecektir.
- Fazladan gübrelemeye gerek yok ama ayrıkotlarını temizlemelisiniz.
- Hasat için çok beklemeyin. Sarmisakların sağlam olması gerekir. O kâğıt gibi ince kabukları dağılmaya başladığında fazla dayanmazlar.
- Çaresi olmayan iplik kurtlarının sarmisaklarınızı ele geçirmesini istemiyorsanız tohumları her yıl aynı yere ekmeyin. Genel olarak, bir sebze bahçesinde bitkilerin yerlerini değiştirmek iyi bir çözümdür.

LEZZET ÖNERİSİ

Sarmisak Filizinden Pesto Sosu



Çiftçiler eskiden bu filizleri hayvanlarına yedirirdi. Ama yemek meraklıları bunların ne kadar lezzetli olduğunu keşfettiğinden beri her bahar bütün çiftçileri dolaşmaya başladılar.

Soluk yeşil renkli boğumlar şişip sert tohum keselerine dönüşmeden önce filizleri koparmanız gerekiyor. (Fazla büyüdüklerinde tatları da acı olur.) Bahçeden taze taze topladığınız bir avuç filizi, boğumlarıyla birlikte kabaca doğrayın, sonra bir fincan zeytinyağıyla birlikte blendırdı karıştırın. Üzerine doğranmış fesleğen ya da maydanoz, rendelenmiş parmesan peyniri veya çam fıstığı da ekleyebilirsiniz. Sonra biraz daha karıştırın.

Bu sosu kavanoza koyup buzdolabında saklayabilirsiniz. Makarnanın üzerinde ya da çorbalarda kullanabilirsiniz. Ama unutmayın ki çok dayanıklı değildir.

Altın Çilek *Physalis peruviana*

Zorluk derecesi

Nispeten kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş ve sıcak hava

Nerede

Bahçede ya da geniş saksılarda

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

Bulabilerseniz hazır bitkiler daha kolaydır. Tohumdan başlayacaksanız, son soğuklardan altı hafta önce ekin.

Yöntem

90 cm boya ulaşmasına ve etrafa yayılmalarına rağmen çubuk destek kullanmayın.

Sorunlar

Nadir, çünkü kabukları meyveyi iyi korur.

Hasat

Soğuklardan önce, kabuklar tamamen olgunlaştığında toplayın.

Saklama

Meyveler serin ve kuru bir yerde altı hafta dayanır.

Ne kadar yetiştirmeli

İki sap yeterlidir.

Altın çilek, son zamanların popüler *tomatillo*'larının kuzenidir ve aslında yeni değillerdir. Tadını tarif etmek gerekirse; kiraz, kivi ve bir miktar domates karışımı gibidir.

Dış kabukları soyulduğunda ortaya çıkan turuncu renkli meyve çok güzel durduğu için, çoğu zaman restoranlarda ordövr tabaklarını süslemek için kullanılırlar. Ama eskiden altın çileğin turtası da meşhurdur. Ekimi aynen *tomatillolar* gibidir.

Ama sizi uyarayım; bahçenize bir kez soktuktan sonra altın çilek her yere tohumlarını yayacak ve ondan kurtulmanız epey zor olacaktır.

Önerilen Tür

- **Molly Teyze çileği:** Polonya kökenlidir. Soğuk iklimlere dayanıklıdır.



LEZZET ÖNERİSİ

Altın Çilekli Turta

- Bir adet dondurulmuş turta hamuru
- 3 fincan altın çilek, kabukları soyulmuş
- 2/3 fincan/125 gr beyaz şeker
- 2 yemek kaşığı/25 ml su
- 2,5 yemek kaşığı/15 g un



Fırını önden 220 dereceye ısıtın. Turta hamurunu çözmeden önce altın çilekleri, şekeri, suyu ve unu bir kâsede karıştırın. Hazırladığınız harcı çözdüğünüz hamurun içine dökün.

Turtayı 220 derecede 20 dakika pişirin. Sonra fırının sıcaklığını 160 dereceye düşürüp 30 dakika daha pişirin. Servis etmeden önce soğutun.

Dilerseniz bu karışımı başka turta hamurlarında da kullanabilirsiniz. Hamurun büyüklüğüne göre pişirme süresi de değişebilir.



Marul *Lactuca sativa*

Zorluk derecesi

Genelde kolay

Gereksinimler

Serin hava

Nerede

Bahçede ya da saksıda. Sığ saksılarda da olur.

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

Tohumdan. Çabuk olgunlaştığı için hazır bitkiye gerek yoktur.

Yöntem

Tohumları yaklaşık 1,5 cm mesafeyle ekin. Üzerini bir miktar toprakla örtün. Hafifçe bastırıp sulayın. Filizler ortaya çıktıkça birbirlerinden ayırın.

Sorunlar

Sümüklüböcek, kulağakaçan, bazen de yaprakbiti.

Hasat

Üç dört haftada bir, sıklıkla toplayabilirsiniz.

Saklama

Zor. Yeşillikler buzdolabında ancak birkaç gün dayanır.

Ne kadar yetiştirmeli

Beş altı tane yeterlidir. Sonradan daha fazla da ekebilirsiniz.

Esiden sadece bir çeşit marul vardı: fazla bir besin değeri bile olmayan, sıkıcı ve tatsız *iceberg* türü. Ama artık öyle değil. Şimdi elimizin altında bol bol seçenek var: kıvrık, *iceberg*, marul, yumuşak marul, Bibb, yaprak, kızıl marul ve bazı süper karışımlar.

Bu türlerin çoğunun yetiştirmesi de kolay. Tek istedikleri serin ilkbahar havası ve iyice bir toprak. Ve buna kesinlikle değer çünkü kendi bahçenizden kopardığınız marulla salata yapmak gibisi yok. Toplamak için çığın henüz kalkmadığı sabah saatlerini seçin. Tatları ve tazeliklerinin yanında süpermarkette gördüklerinizin lafı bile olmaz.

Unutulmaması Gerekenler

- Marulun etrafındaki toprağın tamamen kurumamasına dikkat edin. Ama toprak vıcık vıcık değil, nemli olmalıdır.
- Yaprak marul, klasik kıvrıcığa nispeten yetiştirmesi daha kolay olan bir türdür. Böylece göbeğin olgunlaşmasını beklemeden, dilediğiniz zaman yapraklarını kopararak kullanabilirsiniz. (Ayrıca göbekler çoğu zaman havadaki değişimlere göre bozulabilmektedir.)
- Bütün türlerde, ortadaki göbeğe dokunmadan, dışarıdaki yaprakları koparın.
- Sümüklüböcekler ve kulağakaçanlar kesin bir yerlerde saklanıyordur! Yeşillikleri yemeden önce, içine bir yemek kaşığı tuz ilave ettiğiniz bol suda yıkayın. Ama suyun içinde yarım saatten fazla bırakmayın, yoksa yapraklar yumuşayıp lapa gibi olur. Bu banyo sayesinde bütün böcekler ölüp suyun üstüne çıkacaktır.



Önerilen Türler

- **Tom Thumb saksı marulu:** Bahçe Bebeği olarak da tanınır (aşağıdaki resim). Özellikle küçük, şehir bahçeleri için geliştirilmiştir. Parlak yeşil renkteki küçük, yuvarlak halleriyle saksıda da yetiştirilebilir, hem çok da hoş görünürler. Mesela üç küçük saksıyı yan yana dizdiğinizde çok güzel durur.

- **Yaprak marul karışımları:** Genelde birkaç tür maruldan oluşur. Kıvrık da olabilir, düz de. Kırmızıdan mora kadar değişen renkler mevcuttur. Salatada lazım olduğunda kolaylıkla koparıp kullanabilirsiniz.
- **Çilli marul:** Bildiğimiz marulun kırmızı çilli olanlarıdır. Diğer türlere oranla sığa karşı daha dayanıksızdırlar. Değişiklik olsun diyorsanız idealdirler.



Melisa

Oğul otu – *Melissa officinalis*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Çoğunlukla güneş. Biraz gölge de olur.

Nerede

Saksıda. Soğukta dışarıda yaşayamayabilir.

Ne zaman

Bütün yıl

Nasıl

Hazır bitkiden. Tohumdan yetiştirmek uzun sürer.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Taze yaprakları koparın. Yemeklerde ya da bitki çayı olarak kullanılabilir.

Saklama

Zor. Yapraklar kurduğunda tatlarını yitirir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir saksı yeterlidir.

Ah şu melisalar. Limondan çok daha güçlü olan tropik kokuları beni hep çocukluğumun geçtiği Karayipler'e götürüyor.

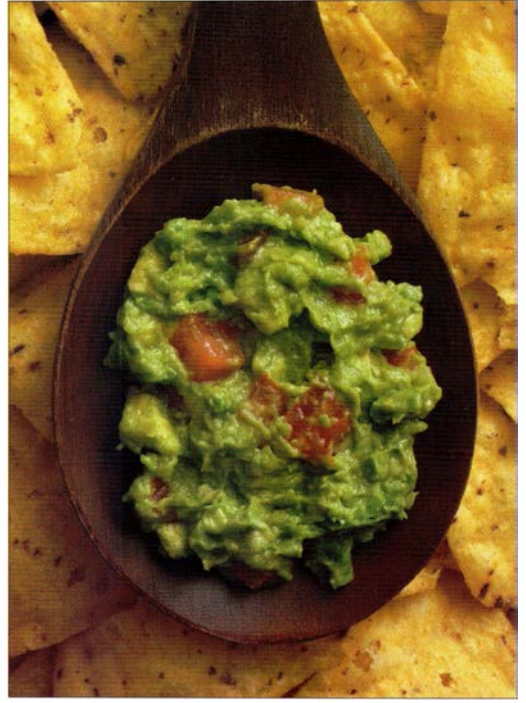
Artık bu ot versiyonu sayesinde aynı koku bütün yıl evinizin içinde olabilir. Ben özellikle iki nedenden dolayı melisanın, limona ya da misket limonuna göre daha üstün olduğunu düşünüyorum. Birincisi, kokusu daha keskin ve baskın oluyor. İkincisi de, bahçede her yanı sarıp başınıza bela olmuyorlar.

Çoğu ot gibi buna da süs bitkisi denemez elbette, ama ben parlak, yeşil renkli yapraklarını seviyorum. İklimin daha yumuşak olduğu bölgelerde bahçenize de ekebilirsiniz. Ama yörenizde kışlar sert geçiyorsa saksıdan vazgeçmeyin.



Unutulmaması Gerekenler

- Çoğu yemeklik baharat gibi melisa da, ışık görmediğinde cılızlaşmaya başlar. İçeride de olsa, dışarıda da olsa güneşli bir yer ister. Yapraklarını yemekte kullanacaksanız yeni çıkan tomurcukları, çiçeklenmeye başlamadan önce kesmeniz gerekir.
- Saksıda yetiştiriyorsanız soğuklar gelmeden önce içeri alın.
- Bitkinizi kışlık mekânına buyur etmeden önce sıkı bir saç tıraşı yapmanızda fayda var. Sonra da, toprağın içinde bir yerlerde gizlenen yaramaz haşerelerden kurtulmak için güzel bir sabun banyosu çekin.
- Yaprakların çevreleri kararmaya başlamışsa bitkinizin daha fazla suya ihtiyacı var demektir.



LEZZET ÖNERİSİ

Melisalı Guacamole

Bu, Toronto'nun, çatısındaki çiçek bahçesiyle meşhur Royal York Oteli'nin menüsünde yer alan bir tarifin kendimce bir uyarlaması.



- 3 adet soyulup hazırlanmış avokado
- 2 adet soyulup doğranmış yeşil soğan
- 1 diş sarımsak
- 2 yemek kaşığı/25 ml limon suyu
- 2 adet soyulup doğranmış küçük domates
- 1 avuç dolusu sapları ayıklanmış melisa yaprağı
- Tercihe göre tuz

Avokadoları bir kâseye koyup çatalla ya da kaşıkla ezerek kabaca püre haline getirin. Üzerine yeşil soğanları, sarımsağı, domatesleri melisayı ekleyip bir guacamole karışımı yapın. Tuz ya da biberle tatlandırın.

Bunu tavuklu sandviçte ya da tütülenmiş somon balığıyla deneyebilirsiniz. Tortilla cipsleri için de ideal bir dip sostur.

Kavun *Cucumis melo*

Zorluk derecesi

Yaz sıcak geçiyorsa kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş

Nerede

Tercihen bahçede. Saksıda yetiştirilecekse desteğe ihtiyacı vardır.

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

Hazır bitkiler daha kolaydır.

Yöntem

Tohumdan ekecekseniz önce bir kompost yığını oluşturun. 2,5 cm derinliğe altı adet tohum ekin. Filiz verdiklerinde aralarında birer karış olacak şekilde iki sapa indirin. Saksıda da aynı derinliğe ekin ve kafes destek kullanın.

Sorunlar

Yağışlı havalarda sümüklüböcek

Hasat

Parmağınızı bastırdığınızda sert değilse toplayın.

Saklama

Zor. Sadece birkaç hafta dayanırlar.

Ne kadar yetiştirmeli

İki sarmaşık yeterlidir.

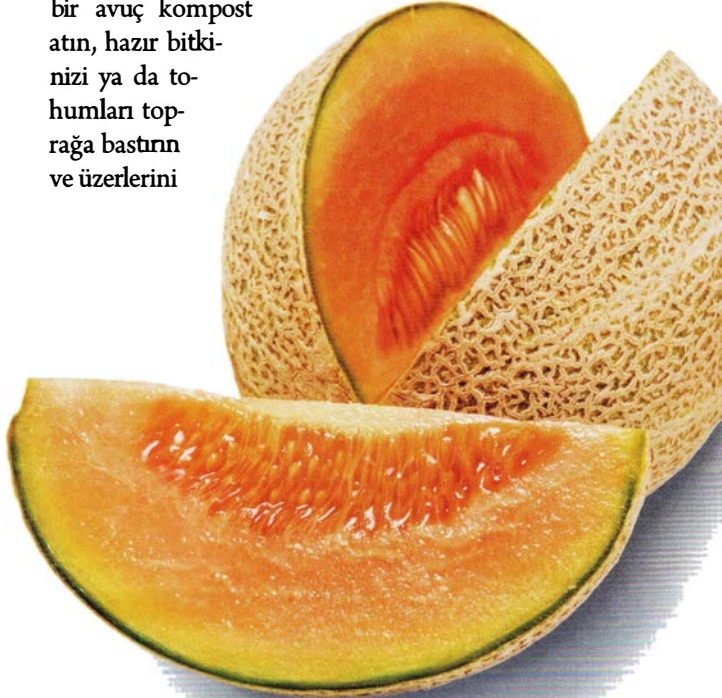
Canım kavunlar. Sıcak bir günde hem çok ferahlatıcıdır- lar hem de fazla kalori içermedikleri için sağlıklıdır- lar da. Çoğu kavun türünün kökeni sıcak iklimler olmasına rağmen kuzey iklimlerinde de yetiştirmek sanıldığı kadar zor olmayabilir. İşin sırrı, olgunlaşması çok uzun sürmeyen türlerini seçmekte yatıyor.

Bahçenizde yetiştirdiğiniz kavunlar çoğu zaman, marketlerde satılanlardan daha küçük olacaktır. Ama meyveleri kesinlikle çok daha lezzetli oluyor. Tatlı, sulu ve ağzınızda eriyecek kadar yumuşaklar.

Kantalup ve misk kavunları kesinlikle denemeye değer. Karpuzla hiç girmeyin: yaz yeterince sıcak olmazsa hemen pörsüyorlar. Aynı şey balkavun için de geçerli.

Unutulmaması Gerekenler

- Hava sıcaklığı gündüz 20 derecelere gelmeden ekmeyin.
- Sıcak ve güneş çok önemli. Kavunlarınızı yetiştirmek için güneye bakan bir nokta seçin, toprağın üzerine büyükçe bir siyah plastik örtü yerleştirin, sonra da plastiğin ortasına 30 cm çapında bir delik açın. Delik açtığınız bu noktaya bir avuç kompost atın, hazır bitkinizi ya da tohumları toprağa bastırın ve üzerlerini





biraz toprakla örtün. Sonra da asmaların plastiğin üzerine çıkmasını bekleyin.

- Yeriniz çok geniş değilse kavunlarınızın yukarı doğru büyümesini sağlamanız gerekir. Bunun için güneş alan bir duvar ya da çit uygundur. Uzun ve dağınık asmaları desteklemek için teller ya da metal kafesler kullanın. Olgunlaşmaya başlayan meyveyi tutsun diye soğan fileleri kullanın.
- Sonbahar soğukları gelmesine rağmen kavununuz yeterince olgunlaşmadıysa (sık olan bir durumdur), gece üzerine pamuklu –plastik değil– bir örtü örtün, sabah güneş çıktığında örtüyü kaldırın.

Önerilen Türler

- **Alaska misk kavunu:** Oval şekilli, tatlı ve lezzetlidir. Genelde 75-80 günde olgunlaşır.
- **Earlisweet misk kavunu:** Küçük ve yuvarlaktır. Tatları da güzeldir.
- **Minnesota cüce kavunu:** Bu da yuvarlak bir

türdür. Güvenilirdir. Özellikle serin iklimler için geliştirilmiştir.

Not: Yaşadığınız bölgede yerel kavun türleri olup olmadığını araştırın. Bazen nesilden nesle aktarılan, dayanıklı kavun türleri bulmak mümkün olabiliyor. Bunlar özellikle sizin bahçenizde yetiştirmeye de uygun olacaktır.



Kafes üzerinde büyüyen kavunları desteklemek için eski soğan filelerini kullanabilirsiniz.

Akdeniz Yeşillikleri

Maskolin Karışımı

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Serin hava

Nerede

Bahçede ya da saksıda. Sığ saksılarda da olur.

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

Tohumdan. Çabuk olgunlaştığı için hazır bitkiye gerek yoktur.

Yöntem

Tohumları yaklaşık 1,5 cm mesafeyle ekin. Üzerini bir miktar toprakla örtün. Hafifçe bastırıp sulayın. Filizler ortaya çıktıkça birbirlerinden ayırın.

Özel gereksinimler

Çok sıkı veya killi olmayan, serin ve nemli toprak. Sıcak dalgaları bitkileri "çıldırır." (Sonra da çiçeklenme başlar ve tatları acılaşıır.)

Sorunlar

Sümüklüböcek, kulağakaçan, bazen de yaprakbiti.

Hasat

Üç dört haftada bir, sıklıkla koparabilirsiniz.

Saklama

Zor. Yeşillikler buzdolabında ancak birkaç gün dayanır. Kâğıt havlulara sararak saklanmalı.

Ne kadar yetiştirmeli

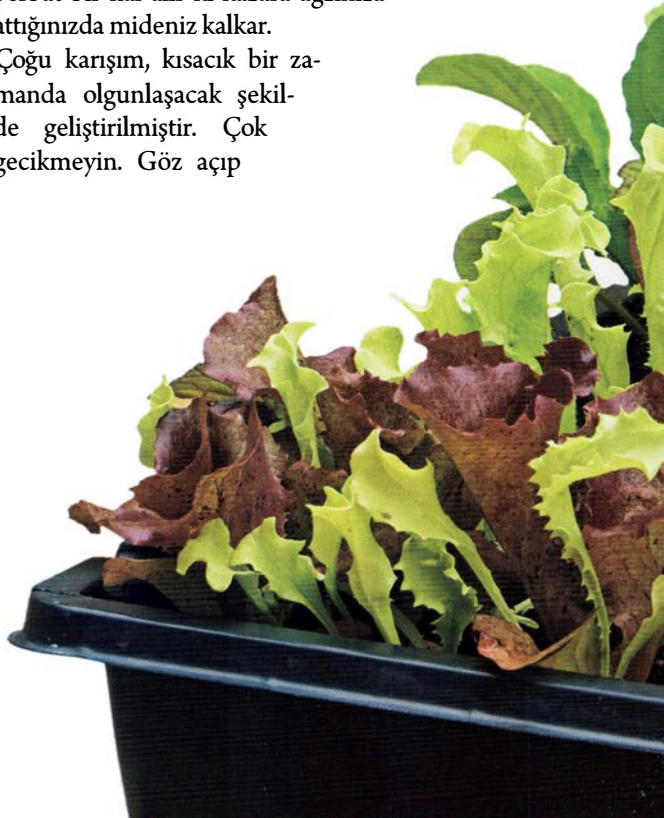
Yarım paket tohum yeterlidir. Sonradan daha fazla da ekebilirsiniz.

Salata yeşillikleri günümüzde çok gelişti ve çeşitlendi. Eskiden iceberg marullarınızı koparır, içine birkaç tane domates atar, bir kâsede bunları karıştırırdınız. Salata dediğin böyle bir şeydi işte. Ama artık gurme aşçılar çok daha heyecan verici malzemeler kullanıyorlar. İşte bunlardan biri de Maskolin karışımları yani Akdeniz yeşillikleri. Maskolin ismi (meskalinle ilgisi yoktur) güney Fransa'da konuşulan bir lehçeden geliyor ve körpeyken toplanmış taze yeşillikler demek.

Artık marketlerde de torbalar içinde satılan bu karışımları kendiniz de kolaylıkla yetiştirebilirsiniz. En sık rastlanan karışımların içinde roka, pancar yaprağı, hardal, turp yeşillikleri, bazı marul çeşitleri, hindiba ve Frenk salatası gibi türler yer alabiliyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Akdeniz yeşillikleri, yaprakları henüz küçükken toplanmalı. Fazlasıyla büyüdüklerinde bazıların, özellikle de hindibanın tadı öyle berbat bir hal alır ki kazara ağzınıza attığınızda mideniz kalkar.
- Çoğu karışım, kısıcık bir zamanda olgunlaşacak şekilde geliştirilmiştir. Çok gecikmeyin. Göz açıp



kapayınca kadar çiçeklenmeye ve tohumlanmaya başlarlar. Ondan sonra da yenilmez hale gelirler.

- Akdeniz yeşillikleri her zaman iyi sulanmalı. Özellikle de saksıda yetiştiriyorsanız bu çok daha önemli.
- Yapraklar toprağın yüzeyinden 5 cm gibi bir yüksekliğe geldiğinde kesin. Ama keserken bitkinin gövdesine zarar vermeyin ki yine yaprak versin.

Önerilen Türler

- **Kış karışımı:** Fransa kökenli meşhur bir karışımdır. İçinde üç farklı türde marul, roka, kıvılc hindiba, Frenk salatası ve maydanoz yer alıyor.
- **Yumuşak Akdeniz yeşillikleri:** Fazla baharatlı, keskin tatlı yeşilliklerden hoşlan-



mıyorsanız bu karışım tam size göre. İçinde birkaç çeşit marul, artı Pak Choi ve karalahana gibi Çin'e özgü yeşillikler bulunuyor.

- **Baharatlı salata karışımı:** Farklı farklı lezzetleri, renkleri ve dokularıyla tam bir salata cümbüşü. İçinde marul, Mizuna, roka, tere, kırmızı hardal ve hindiba yer alıyor.

Yetiştirmeleriyle ilgili daha fazla bilgi almak için kitaptaki "Marul" kısmını da okuyabilirsiniz.



Nane *Mentha spicata*

Zorluk derecesi

Çok kolay

Gereksinimler

Güneş ya da kısmen güneş.
Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Tüm sene. Dışarıda da rahatlıkla dayanır.

Nasıl

Hazır bitkiyle başlayın. Tohumdan ekmek uzun sürer.

Yöntem

Ortalama bir toprak da yeterlidir.

Sorunlar

Nadir. Bazen yapraklar kararır.

Hasat

Birkaç hafta sonra. Nane ilk baharda hızlı boy atar.

Saklama

Zor. Kuruduğunda tadını yitirir. Taze yapraklar doğrandıktan sonra dondurucuda buz kalıplarının içine yerleştirilerek saklanabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeter. Dikkat edin, nane deliler gibi yayılır.

Günümüzde bulunabilecek nane türleri inanılmaz çeşitli. Çikolata nanesi, muz nanesi, elma nanesi, greylort nanesi, pembe şekerleme nanesi... Liste böyle uzayıp gidiyor. Bazıları da kokteyllerde kullanıma uygun (Bkz. *Mojito nanesi*)

Ancak en yaygın türü olan bahçe nanesi, hemen tanınan kendine özgü kokusu ve tadıyla yemeklerde kullanıma en uygun olan türdür belki de. Ayrıca size sıkıntı da vermez: böceklerden ya da hastalıklardan nadiren etkilenir ve bütün kışı dışarıda geçirebilir.



Unutulmaması Gerekenler

- Nane dibindeki toprağa tohumlarını yayaarak deliler gibi çoğalır ve çoğu zaman kontrolden çıkar.
- Bahçeniz küçükse bitkiyi, içi toprakla doldurulmuş ve toprak seviyesine kadar gömülmüş bir metal kovanın içine ekin. Kovanın dibine birkaç drenaj deliği de

açın. Birkaç yılda bir kovayı topraktan çıkarıp köklerini ayırın, yoksa içerisi çok kalabalık olacağı için bitkiniz iyi yetişemeyecektir.

- Nane çiçek açtıktan sonra taze ve körpe yaprak üretimini durdurur. Yeni yaprakların sürekli çıkmasını istiyorsanız sapların tepesini düzenli olarak kesin.

LEZZET ÖNERİSİ

Nohutlu Naneli Sos

Bu tarif benim buluşum ve partilerde herkesten övgüler aldığını görüyorum. Konserve olanlarındansa kuru nohutu tercih edin. Taze nanelerinizi ise bol bol kullanabilirsiniz.



- Geceden ıslatılıp yumuşayana kadar kaynatılmış 3 fincan nohut
- Yaklaşık 1 fincan/250 ml kaliteli zeytinyağı
- Yarım fincan/125 ml limon suyu (daha ekşi olsun diyorsanız daha fazla da koyabilirsiniz)
- 4-5 diş büyükçe doğranmış sarımsak
- Bir avuç dolusu sapları ayıklanıp kabaca doğranmış nane
- Portekiz'e özgü bir sos olan *piri-piri*
- Tuz
- Paprika biberi

Sarımsağın yarısını, limon suyunu, yağı ve naneyi blendırdı karıştırın. Nohutların yarısını ekleyin ve yoğun püre kıvamına gelene kadar biraz daha karıştırın. Aynı işlemi malzemelerin geri kalanıyla da yapın. Sonra hepsini bir kâseye boşaltın. Üzerine tuzdan ve *piri-piri*'den ekin. Karışımı küçük sos kaplarına döktükten sonra üzerine paprika serpin. Üzerini nane yapraklarıyla da süsleyebilirsiniz. Taze turp, havuç ve kereviz sapıyla birlikte servis edebilirsiniz.

Not: Bu tariftten bol bol sos çıkar. Buzdolabında bir hafta dayanır. Pide ekmeğinin arasında peynir ve domatesle de çok iyi gider. Kalan sosu dondurucuya koyun. Dondurucuda daha uzun süre dayanır ama buzu çözöldükten sonra biraz cıvıklaşabilir.



Mojito Nanesi *Mentha x villosa*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Güneş. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

Sadece hazır bitkiden

Yöntem

Ortalama bir toprak yeterlidir ama sık sık sulanması gerekir. Kışın dışarıda üzerine malç örtün. Saksıda yetiştiriyorsanız sonbaharda içeri alabilirsiniz.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Yapraklarını düzenli olarak koparabilirsiniz.

Saklama

Zor. Taze yapraklar doğandıktan sonra buz kalıplarında dondurularak saklanabilir ama lezzetini çabuk yitirir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir sap bitki yeterli

Ah, *mojito* aklıma geldikçe ağzım sulanıyor. Peki ama tam tadını nasıl yakalayacağız? Tabii ki bu otlamigo!

Mojito nanesi, Ernest Hemingway'in de Havana'da geçirdiği günlerde sık sık içtiği, Küba'nın en meşhur içkisi olan *mojito*'nun vazgeçilmez parçalarından biridir. Günümüzde de, James Bond filmleriyle birlikte yeniden ünlendi ve popüler oldu.

Bu nanenin anavatanı tropik iklimiyle Küba adasıdır. Yaprakları parlak yeşil ve pütürlü olur; saplarıysa göz alıcı, morumsu kırmızı bir renge sahiptir. Tadı da bildiğimiz bahçe nanesinden farklıdır. Daha yumuşak olur ve çok da tatlı değildir. İşin şaşırtıcı kısmı, bu bitki kuzey iklimlerinde de kolaylıkla yetiştirilebilir. Bahçenizdeki diğer nanelere ne yapıyorsanız buna da aynısını yapmanız yeterli. Ancak bölgenizin soğuk bir iklimi varsa kışın üzerine koruyucu bir malç tabakası örtmeniz gerekecektir.

Unutulmaması Gerekenler

- Nane dibindeki toprağa tohumlarını yayarak deliler gibi çoğalır ve genelde kontrolden çıkar. Daha fazla bilgiyi "Nane"yle ilgili kısımdan da okuyabilirsiniz.
- Kokteyl hazırlarken taze yapraklarınız hiç bitmesin istiyorsanız, çıktıkça yeni filizleri kırın. Saksıda yetiştiriyorsanız, sonbaharda içeri almadan önce sıkı bir saç tıraşı yapmanız gerekebilir.
- *Mojito* nanesinden bulamıyor musunuz? Bildiğimiz bahçe nanesi de olur. Ama Meksika margarita nanesi daha da iyi olur. Hafiflimonumsu tadı diğer lezzetlerle birlikte güzel gider.



LEZZET ÖNERİSİ

Hemingway'in *Mojito*'su

Bu tarif, dünyaca tanınan, Uxbridge merkezli Richter's Herbs firmasının sahibi Conrad Richter'den geliyor. Richter Küba'dan gelen bir arkadaşından aldığı *mojito* nanesini Kuzey Amerika'da başarıyla yetiştiren ilk isimlerden biridir.



- 2-5 ml arası şeker (tercihe göre)
- Büyükçe bir filiz *mojito* nanesi
- Beyaz rom
- Limon suyu
- Buz
- Soda

Şekeri bardağa döktükten sonra üzerine nane filizini koyun. Sonra ikisini küt bir cisimle ezin ki şekerle nane birbirine karışsın. Böylece nanenin yağı da ortaya çıkacaktır. Bunun üzerine buz, romu, limon suyunu ekleyin. Geri kalanı sodayla doldurup karıştırın.



Latinçiçeği *Tropaeolum majus*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Güneş, zayıf toprak

Nerede

Bahçede. Saksıda daha da iyi olur.

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

En iyisi tohumdan ekmek. Hazır bitkiler daha çok zorluk çıkarır.

Yöntem

Tohumların üzerine biraz toprakla örtün. Evde ekerek başlayacaksanız torflu saksı kullanın. Zengin toprağa ekme-
yin, fazladan gübre kullanma-
yın.

Sorunlar

Sümüklüböcek, kulağakaçan, bazen de yaprakbiti

Hasat

Taze yapraklarını ve çiçeklerini istediğiniz zaman kesebilir-
siniz. Tohumların kararmaya
başlamasını bekleyin.

Saklama

Tohumları kurutulabilir ya da
turşusu yapılabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bol bol. Sebze saksılarınızın
arasında çok güzel duracaklar.

Yenebilen çiçekler pek benim tarzım değil. Ben onları daha çok bahçede bütün güzellikleriyle salınırken gör-
meyi seviyorum. Onca harika sebze, meyve ve ot varken çi-
çekleri ağızımıza tıkmamanın ne gereği var ki, değil mi?

Ama benim için mutfakta da yeri olan tek bir süs bitkisi
var, o da latinçiçeği. Fransızlar ve İtalyanlar da benimle aynı
fikirde. Tadı bibere benzeyen yapraklarını ve çiçeklerini sala-
talarda kullanıyorlar, tadı kapariye benzeyen tohumlarından
turşu yapıyorlar. Hepsinin de lezzeti birbirinden farklı.

Şehirdeki bahçenizde fazla yeriniz olmasa bile birkaç
tane latinçiçeği ekebilirsiniz. Hem yetiştirmesi kolaydır
hem de renk renk çiçekleri çok güzeldir. Ayrıca fazla kök
salmadıkları için diğer sebzelerinizi ve otlarınızı da sıkboğaz
etmezler. En iyi kısmı da ne, biliyor musunuz? Bu çiçekleri
ekerek boşuna yer kaplıyor olmazsınız, çünkü latinçiçeğinin
hemen her yeri yenebiliyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Latinçiçeklerinin, çiçek açması için bol güneşe ve sık sık sulanmaya ihtiyacı vardır.
- Zengin toprak olmamalı. Gübre kullanılmamalı. Toprak çok zengin olursa çiçekten ziyade yaprak üretip dururlar.
- Torbalarda satılan bazı yetiştirme karışımlarında ve saksı topraklarındaki besleyici unsurlar latin çiçeklerine fazla gelebilir. Bu karışıma bol bol kaba kum ya da vermikülit ekleyerek bu zengin toprakları seyretebilirsiniz.
- Kuzey iklimlerinde latinçiçeği yetiştirmenin bir dezavantajı vardır. Soğuklardan sonra bahçeye ekilen tohumlar yazın ortasına kadar pek boy göstermezler. Tohumları evde ekerseniz ilkbaharda coşmalarını sağlayabilirsiniz. Ama plastik değil de torflu saksı tercih edin, çünkü ye-
rini değiştirirken latinçiçeğinin kökleri zarar görebilir. Toprak ısındıktan sonra bu torflu saksınızı olduğu gibi toprağa gömmeniz yeterli olacaktır.
- Salatalarda kullanacaksanız yaprakların körpe olanlarını kullanın. Çiçekleri kullanmadan önce içlerinde kulağaka-
çan olup olmadığını iyi kontrol edin. Genelde içeride bir yerde saklanırlar ve eğer ağızınıza gelirse tatları iğrençtir.



LEZZET ÖNERİSİ

Latinçeğeli Salatası

Dilediğiniz salata yeşilliklerini iyice yıkadıktan sonra yapraklarını koparak büyük bir salata kâsesine koyun. Bunun üzerine birkaç tane olgun domates ve bir demet, sapları ayıklanıp iyice yıkanmış latinçeğeli yapraklarından ekleyin. Ne kadar kullanacağınız size kalmış. Yapraklarının baharatlı bir tadı olduğu için salatınıza değişik bir renk katacaktır. Son olarak bu karışımı; zeytin yağı, şarap sirkesi ve bir çay kaşığı *Dijon* hardalıyla yaptığınız sosla birlikte iyice karıştırın. Ardından kepçe kepçe tabaklara doldurun. Küp küp kesilmiş beyaz peynirle ve latinçeğeli çiçekleriyle birlikte çok lezzetli olur.



Keklikotu *Origanum*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Güneş. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Tüm yıl. Dışarıda yıl boyu dayanır.

Nasıl

Hazır bitki alın. Tohumdan olgunlaşması çok uzun sürer.

Yöntem

Ortalama bir toprak yeterlidir, kumlu olması daha iyidir.

Sorunlar

Nadir. Bazen yaprakları kararır.

Hasat

Çiçeklenmeden önce toplayın.

Saklama

Kolay. Rahatlıkla kurutulur.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir sap bitki yeterli. Keklikotu deliler gibi yayılır, dikkatli olun.

Kim ne derse desin bu otun İtalyan mutfağındaki yeri tartışılmaz. Kendine özgü, güçlü tadı sayesinde domates soslarının ve pizzaların değişmez bir malzemesi olup çıkmıştır keklikotu.

Ayrıca bahçecilerin açısından iki büyük avantajı vardır. Yetiştirmesi kolaydır ve kurutulduğunda, taze halinden daha lezzetli olan nadir otlardan biridir. Bu demektir ki, yazın toplayıp depoladığınız demet demet keklikotunu sincaplar gibi bütün yıl kullanabilirsiniz.

Keklikotunun en kötü yanı fazla yayılmasıdır. Hem de çok fazla. Bitkiniz önce bir miktar serpilecek, ardından tohumlarını dört bir yana saçacaktır. Bu inatçı ve kabadayı otun bütün bir ön bahçeyi kapladığını bile gördüm. Filizleri baştan kontrol altında tutmazsanız aynısı sizin de başınıza gelebilir.



Unutulmaması Gerekenler

- Keklikotuna karşı acımasız olun. Ufaklıkların ortaya çıkmaya başladığını gördüğünüz anda küreği kapıp hakkından gelmeniz gerekiyor.
- Saksıdayken yayılmaya fırsat bulamaz. Ancak birkaç yılda bir toprağı temizlemezseniz her yeri saran kökler, yaprak üretimini de kısıtlayacaktır.
- İlk yapraklar en lezzetli olanlarıdır. Filizleri yazın başında, çiçeklenmeye başlamadan önce kesmelisiniz. Mevsimin ortasına gelindiğinde makası alıp yeni çıkan filizleri de temizlemelisiniz. Kısacası, keklikotunu sık sık budamaktan çekinmeyin.
- Kesilen filizler kolaylıkla küflenebilir. Sıcak ve kuru yaz günlerinde, sabah çiği buharlaştıktan sonra toplamakta fayda vardır.



- Keklikotunu kurutmak için dalları demetler halinde bağlayıp serin ve kuru bir yere asarak, gevrekleşene kadar bekletin. Sonra saplarından ayıkladığınız yaprakları, ağzını sıkıca kapattığınız kavanozlara doldurun. Yaprakları fazla kırmadan, bütün halinde saklamakta fayda vardır (böylece lezzetlerini daha uzun süre saklarlar). Yaprakları, yemekte kullanacağınız zaman kavanozdan çıkarıp ufalamak daha doğrudur.
- Başka bir alternatif de, keklikotunu kesekâğıdının içinde kurutmaktır. Saplar uzunsa ikiye bölüp, otları yanlarına birer delik açtığınız büyük kesekâğıtlarının içine doldurun. Ama çok fazla sapı bir kesekâğıdına tıkmıyın. Yoksa içeride havanın dolaşmasını engellemiş olursunuz.



Önerilen Türler

- **İtalyan keklikotu** (sağda üstte): Orijinali budur. Güçlü, kendine özgü bir kokusu vardır.
- **Bristol çapraz keklikotu** (karşı sayfada): Süs bitkisi olarak da kullanılabilen yeni bir tür. Göz alıcı pembe çiçekler açar. Saksıda çok hoş durur. Ama tadı biraz zayıftır. Yemeklerde kullanmak için orijinal olanını tercih edin.

Maydanoz *Petroselinum crispum*

Zorluk derecesi

Zorluk çıkarabilir.

Gereksinimler

Zengin toprak, bol su

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharın başında. Ama kışın da dışarıda dayanabilir.

Nasıl

Sadece hazır bitkilerden. Tohumdan olgunlaşması çok uzun sürer.

Yöntem

Sararan ve büzüşen sapları sürekli ayıklayın. Sık sık sulayın.

Sorunlar

Yağışlı havalarda sümüklüböcekler

Hasat

Yaprakları tamamen olgunlaştığında toplayın.

Saklama

Zor. Kurutulduğunda lezzetini de kaybeder. Ama taze toplanıp doğranmış yapraklar buz kalıplarında iyi dayanır.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir sap bitki yeterli olur.

Zavallı maydanoz. Ona hep yardımcı oyuncu rolleri düşer, bir türlü başrol oynayamamıştır. Ama bu otun güçlü ve şahsiyetli kokusu çoğu yemeği ve sosu şöyle bir sarsıp kendine getirir. Ayrıca yaprakları C vitamini deposudur ve sarmısak yedikten sonra maydanoz çiğneyerek nefesinizle etrafınızdakileri bayıltmaktan kurtulabilirsiniz. (Ama tabii dişinizde kalmamasına da dikkat edin. Romantik bir gecenin bütün büyüğü bir anda uçup gidebilir.)

Gurme aşçılar düz yapraklı türünün kıvrıkcık yapraklı olanlardan daha lezzetli olduğunda ısrar ediyorlar. Ama ben-
ce bu da bir çeşit gurme züppeliği. İkisinin arasında neredeyse hiç fark yok.

Ancak düz yaprakları pişirmek daha kolay, çünkü diğer kıvrıkcık kuzenleri gibi tahtada doğrarken size ter döktürmez. İtalyan maydanozu aynı zamanda, yaprakların arasında toz toprak kalmadığı için, daha da temiz oluyor.



Unutulmaması Gerekenler

- Maydanoz çok yıllık bir bitkidir. Bu da, ilk yıl sadece yaprak verirken sonraki yıl çiçek de açacak demektir. Ondan sonra bitki ölür. Ama maydanozu mutfakta kullanmak için yetiştiriyorsanız bunu dert etmenize gerek yok. Yapraklar çıktıkça koparmanız yeterli. Sonra, bitkiniz ölmeye başladığında gidip yeni bir bitki alırsınız, olur biter.
- Bu ot saksıda yetiştirmek için en iyi seçimlerden biridir ama bu sanıldığı kadar kolay olmayabilir. Bir kere, toprak karışımı gerekli besinlerle zengin olmalıdır. Sonra bolca su ister. Yapraklar kararıyorsa, kuruyorsa, azalıyorsa bu iki gereksiniminden de yoksun kalmış demektir.
- Maydanozun parlak yeşil yaprakları saksıda ya da bahçenizde sıra sıra ekildiğinde çok şık durur.
- Maydanozun bahçede kendi tohumuyla çoğalmasını istiyorsanız çiçeklenmesine izin verin. Ancak bu gerçekleşikten sonra bitki, yiyebileceğiniz yaprak üretimini keser.
- Körpe, yeni yapraklar en lezzetlileridir. Yemekte kullanmak için yaprakları dıştan içe



doğru koparın. Sert olanlarını da kullanmayın.

- Yazın sonunda maydanozlarınızı içeri almayın. Bitki çok yıpranmış olduğu için iyi ürün vermeyecektir nasıl olsa. Gidip yeni bir maydanoz alın.

Önerilen Türler

- **Adi maydanoz** (aşağıda): (*P. crispum*) Kıvrıkcık yapraklı türü. Çok süslüdür.
- **Napoliten ya da İtalyan maydanozu**: (*P. crispum* var. *neapolitanum*) Düz yapraklı bir türü. Meraklıları çok sever.



Biber

Tatlı ve Acı - *Capsicum*

Zorluk derecesi

Yaz serin geçiyorsa zorluk çıkarır.

Gereksinimler

Tüm gün güneş ve sıcak. Su da ister.

Nerede

Bahçede ya da en az 45 cm çapındaki saksılarda. Her saksıya bir sap olmalı.

Ne zaman

İlkbaharda. Ama acele etmeden.

Nasıl

Hazır bitkiler en kolaydır. Tohumdan başlayacaksanız son soğuklardan 10 hafta önce ekmelisiniz. Hava ısınana kadar da dışarı çıkarmayın.

Yöntem

Açtığınız çukurlara bolca kompost ekleyin. Ya da besince zengin toprak karışımlarından kullanın. Sürekli sulayın.

Sorunlar

Sümüklüböcek. Soğuk hava. Hava soğuduğunda biberler küçülür ve büzülür.

Hasat

Meyveler tamamen olgunlaştığında toplayın.

Saklama

Küçük acı biberler sıcak ve kuru mutfaklarda ipe asılmış halde iyi dayanır. Tatlı biberleri ise ortadan ikiye bölün, tohumlarını çıkarın, düz bir şekilde plastik torbaların içine koyup derin dondurucuya yerleştirin.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir adet acı biber. İki adet tatlı biber.

Biber son zamanlarda çok moda. Bahçe meraklılarının ekmek için bulabilecekleri türlerin sayısı ise inanılmaz derecede arttı. Kırmızı biber ve tatlı dolmalık biber de dahil bütün biberler sıcak seven, yarı tropik bitkiler olmalarına rağmen kuzey iklimlerinde, günlerin ve gecelerin istikrarlı bir şekilde sıcak olduğu yaz mevsiminde sanıldığından çok daha verimli olabilmektedir.

Biber ekmenin en büyük ödülü tadıdır elbette. Marketlerde satılan hemen hemen bütün biberler artık topraksız seralarda üretiliyor. Tamam, tatları fena değil, ama ben dışarıda yetiştirilen biberlerin tadını daha güçlü ve tatmin edici buluyorum. Belki de yapay bir ortamda yetiştirilmedikleri içindir.



Unutulmaması Gerekenler

- Bütün biberler sıcak sevdiği için, saksıda yetiştirmek çoğu zaman en iyisidir. Hava soğuduğunda ya da yağmurlar başladığında saksıları içeri taşıyabilir ya da soğuklar geçene kadar sıcak bir duvarın dibine çekebilirsiniz.
- Bahçede, yaz serin geçiyorsa biberler cılızlaşır ve lezzetlerini kaybederler. Bir örtünün altına ya da seraya alarak bu sorun çözülebilir.
- Biberler dekoratif olarak da güzel dururlar. Bitkiler genelde birçok çiçek üretir, ki bunlara dokunmamak gerekir. Daha büyük biber elde etmek için çiçekleri kırpmaya kalkışmayın (bunlar domates değil). Müdahale etmedi-

ğinizde biberler daha verimli olur. Mevsimin sonlarına doğru bir daha çiçek açsalar da, bunlar çoğu zaman kış yaklaşırken yeniden meyve vermezler.

- Kuzey iklimlerinde küçük acı biberler, büyük tatlı olanlara kıyasla daha kolay olgunlaşırlar. Belki de fazla büyümeleri gerekmediği içindir.
- Süs amaçlı da kullanılabilen renk renk, küçük, acı biber bitkileri artık her yerde bulunabiliyor. Ama lezzet arıyorsanız gerçek acı biberlerden yetiştirin.

Önerilen Türler

- **Dolmalık biber** (solda): Epey büyük olurlar. Nispeten çabuk olgunlaşırlar. Olgunlaştıkça renkleri yeşilden kırmızıya döner.
- **Çarliston biber**: Uzun, tatlı bir biberdir. Verimlidir. Tadı da iyidir.
- **Jalapeno biberi** (aşağıda): En sık rastlanan türlerden biridir. Serin iklimlerde de olur. Yeşil başlayıp zamanla kızarırlar. Saksıda güzel dururlar. Çoğu damak tadına uygun, baharatlı bir tadı vardır.



Patates *Solanum tuberosum*

Zorluk derecesi

Nispeten kolay

Gerekisimler

Güneş. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da derin ve geniş saksılarda

Ne zaman

İlkbaharda, ellediğinizde toprağın ısındığını hissettiğiniz zaman.

Nasıl

Patatesleri parçalara ayırın. 7,5 cm derinliğe gömün. İyi bir toprak ya da besince zengin yetiştirme karışımları ister.

Yöntem

Bahçede, bitkilerin büyüdükları yerleri biraz kazıp aralarına toprak yığınları bırakarak çukurlar oluşturun. Saksıda ise her bir parçaya bir katman ayırarak ekin.

Sorunlar

Patatese özgü böcekler, sümüklüböcek, delikler, çürükler.

Hasat

Bitkiler kuruyup karardığında, boy gösterdiğinde toplayın.

Saklama

Serin bodrumlarda saklanabilir. Buzdolabında 3-4 hafta dayanır.

Ne kadar yetiştirmeli

Saklayacak yeriniz yoksa birkaç tane yeterlidir.

Markette o kadar ucuza satılırken kendi patatesimizi yetiştirme zahmetine neden katlanıyoruz ki? Bunun üç nedeni var. Tatları harika oluyor. Sizinkiler bir ton ilaçla yıkanmamış oluyor (bu, kabuklarını bile yiyebilirsiniz, demek). Son olarak da, isterseniz, markette bulamayacağınız türler de yetiştirebilirsiniz.

Günümüzde o kadar çok çeşit patates var ki (altın sarısından mor renge kadar her türlü) ve doğru koşulları sağlarsanız bütün bunları yetiştirmek çok da zor değil. Şehirli-ler için iyi yanı da patatesin saksıya hayır dememesi. Şöyle geniş, 45 cm derinliğinde büyük bir saksı yeterli. Dilerseniz bunun için eski araba lastiklerini bile kullanabilirsiniz.

Bu şekilde yetiştirildiklerinde patatesleri topraktan çıkarmak, bahçede olduğundan daha kolay. Ayrıca saksınıza besince zengin bir toprak karışımı ayarlayabilirseniz patateslerin şekilleri daha düzgün oluyor ve hastalıklara karşı da daha dayanıklı oluyorlar.



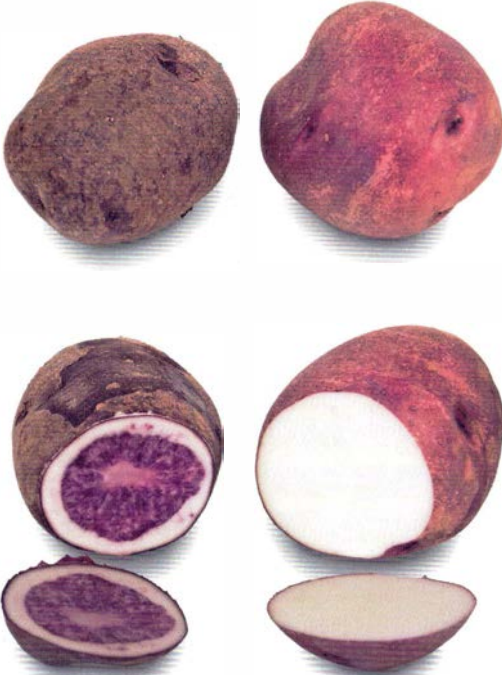
Patatesleri sökerken kürekle köklerine zarar vermemeye dikkat edin. Küçük bir tırmıkla yavaş yavaş kazarsanız daha iyi olur.

Unutulmaması Gerekenler

- Patatesler soğuk ve ıslak toprakta çürür. Soğuklar bitene kadar bekleyin. Eskiler pantolonu indirip toprağın üzerine oturmuş. Toprak kaba etlerini ısıtıyorsa ekme zamanının geldiğine karar verirmiş.
- Bir saksıya çok fazla patates parçası ekmeyin. Dört tane yeterlidir. Aralarında 7,5 cm mesafe bırakırsanız daha iyi ürün verirler.



Eski bir kova, patates yetiştirmek için yeterli olabilir. Özellikle de küçük boylu türler için.



Patatesin eti her zaman krem rengi olmaz. Mor renkli olanların da tadı güzeldir ama pişirildiğinde çok kararır.

- Çiftçiler patates sıralarının arasını açarken bitkilerin etrafına toprak yığarak ilerlerler. Bu işlemin bahçede de yapılması gerekiyor. Siz de etraflarına toprak ya da saman yığmalısınız. Saksıdaysa patates parçalarını katman katman sıralayın. Patatesler saksıda uzadıkça daha fazla katman ekleyebilirsiniz.
- Bütün parçalara en az bir iki tane göz açmalısınız. Ekmeden önce, kestığınız parçaları 48 saat kurutun, sonra da bir kesekâğının içine koyup bir kaşık bahçe kükürdüyle birlikte çalkalayın. Böylece patates böceklerini ve mantar hastalıklarını uzaklaştırmış olursunuz.
- Genelde, marketten aldığınız patateslerin üzerine, daha fazla filizlenmelerini engellemek için bir çeşit büyüme durdurucu sıkılmış olur. Ekeceğiniz patatesleri oradan değil de, bahçıvanlık mağazalarından ya da uzman yetiştiricilerden alırsanız daha iyi sonuçlar elde edersiniz.



Patates toplamak, gömülü hazine bulmak kadar zevklidir. Çocuklarınızın da size yardım etmelerine izin vererek toprağa ve doğaya ilgi duymalarını sağlayabilirsiniz.

- Birkaç haftanın sonunda patateslerin üzerinde hoş çiçekler (menekşe rengi ya da beyaz) belirmeye başlar. Bunlardan bazıları zamanla irileşip çeri domates büyüklüğüne gelir. Bunları yemeyin. Zehirlidirler.
- Patatesleri topraktan dikkatle çıkarın. Metal kürekler kolaylıkla zarar verebilir. Çok yumuşak olanları, zarar görmüş olanları ve kötü kokanları atın. Çürümüş patates kadar berbat kokan bir şey yoktur herhalde.

Önerilen Türler

- **Mor Patates (Purple Wiking):** Kabukları mor, eti beyazdır. Haşlandığında ya da fırında çok lezzetli olur.
- **Yukon Altın Patates:** Büyük, oval, sağlam bir türdür. Fırında pişirmek için en idealidir. Saklaması da kolaydır.
- **Muz ya da Fransız parmak patatesi:** Son zamanların modası. Sosis şeklinde ve küçük oluyorlar (ama bir sürü patates veriyorlar) ve saksıda da iyi tutuyorlar. Misafirlerinize hoş bir sürpriz olur.

LEZZET ÖNERİSİ

Dünyanın En Lezzetli Fırında Patatesi

Oprah Winfrey bir keresinde onun için cennetin, "fırında pişirilmiş kocaman bir patates ve onu paylaşacak insanlardan" ibaret olduğunu söylemişti. Bravo Oprah. İşte size bu cennetin ilk kısmına girmek için gerekenler:

Büyük patatesleri bir soyacakla, bütün lekeleri ve delikleri temizleyecek şekilde soyun. Sonra bir havluyla kurulaştırın. Ama alüminyum folyoya sarmayın. Boylamasına, ortalarından metal bir şiş geçirin (bu, ısının içeri de nüfuz etmesini sağlar). 200 derecede ısıtılmış bir fırında (mikrodalga fırın değil) üstleri hafiften kararıp çıtırlaşana kadar, bir saat ya da daha fazla pişirin.

Şiş çıkarın. Boylamasına yarıp, içlerine büyükçe birer parça kaşar peyniri koyduktan sonra kenarlarından kapatarak tekrar fırına koyun. Fırında bir iki dakika daha dursun ki içindeki peynir iyice erisin. İçine bir avuç doğranmış dereotu ya da maydanoz, Frenk soğanı ve bir kaşık toz köri eklediğiniz yoğurtla ya da ekşi kremayla birlikte servis edin. Sonra da afiyetle yiyin tabii.



Turp *Raphanus sativus*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Güneş. Biraz gölge de olur.
Serin hava.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Tüm yıl. Dışarıda yıl boyu dayanır.

Nasıl

Sadece tohumdan

Yöntem

Meyvesi küçük olan türlerin tohumlarından, aralarında 2,5 cm mesafe olacak şekilde ekin. Daha büyük türler için daha fazla mesafe bırakın.

Sorunlar

Kurtlar (bazen)

Hasat

Yenecek kıvama geldiklerinde toplayın.

Saklama

Zor. Dayanıklı değildir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir düzine tohum yeter. Başka türlerle yan yana da ekebilirsiniz.

Canım turp! Eskiden sadece yuvarlak ve kırmızı cinsinden vardı. Şimdiyse o kadar çok seçenek var ki: uzun, iki renkli Fransız turpları; tombul, beyaz Doğu turpları; hatta yemeye kıyamaya-çağınız gökkuşağı renklerinde olan türleri bile bulunuyor.

Turp, hızlı büyüdüğü için şehir bahçelerine de çok uygun. Bazıları üç haftaya kalmadan yenecek kıvama geliyor. Bu da demektir ki, turplarınızı, fasulye ya da havuç gibi, daha geç olgunlaşan sebzelerle birlikte ekebilirsiniz. Turplarınız hazır olduktan sonra toprak, toprağı fasulyelere ya da havuçlara emanet edebilirsiniz.

Dilerseniz bir tanesinin çiçeklenip olgunlaşmasına izin verin. İçinde yenebilir tohumları olan o tuhaf, uzun kabukları da bir görün. Bazı kültürlerde bunların turşusu yapılıyor ya da soslarda kullanılıyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Turp sıcaktan nefret eder. Erkenden ekin ve yağmur yağmadığı zamanlarda sulayın.
- Toprağın gevşek olması önemli. Killi toprakta turp düzgün yetişmez. Bir saksıda, zengin karışumlu bir toprakta daha iyi olur.
- Turp bugün var, yarın yok diyebileceğimiz bir sebze türü. Toplarken de yerken de hızlı davranın. Yaşlı turplar sertleşir, liflenir, tatları bozulur.

Önerilen Türler

- **Fransız kahvaltı turbu:** Yerel bir türdür. Zarif görünümüdür. Uçları beyaz, gövdesi kırmızı, uzun ve küçük bir turptur. Tadı yumuşaktır.
- **Beyaz turp (White Icicle):** Bu da çok moda. Gevrek, tadı yumuşaktır, büyük boyludur. Erken olgunlaşır.
- **Renkli turp:** Şekli ve tadı bildiğimiz gibidir ama renkleri olağanüstüdür. Mor, kırmızı, altın sarısı, iki renkli ve beyaz olanları vardır.



Ahududu *Rubus idaeas*

Zorluk derecesi

Yeriniz genişse kolaydır.

Gereksinimler

Güneş. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede. Saksıda pratik değildir.

Ne zaman

İlkbaharda

Nasıl

Hazır bitkiden

Yöntem

Öncelikle komposttan ya da kompostlu hayvan gübresinden bir karışım hazırlayın. 8 cm derinliğinde çukurlar açın, çukurları suyla doldurun, köklerini ezmeden ahududu fidanını yerleştirin. Çukuru karışımınızla doldurduktan sonra iyice sıkılaştırın ki fidan dik durabilsin.

Sorunlar

Azdır. Fazla olgunlaşmış meyveye böcekler gelebilir.

Hasat

Meyveleri pembeleşmeye başladığında toplamakta gecikmeyin.

Saklama

Zor. Çabuk bozulur. Ama derin dondurucuda dayanır.

Ne kadar yetiştirmeli

Birkaç çubuk yeterli. Gerisini onlar halleder.

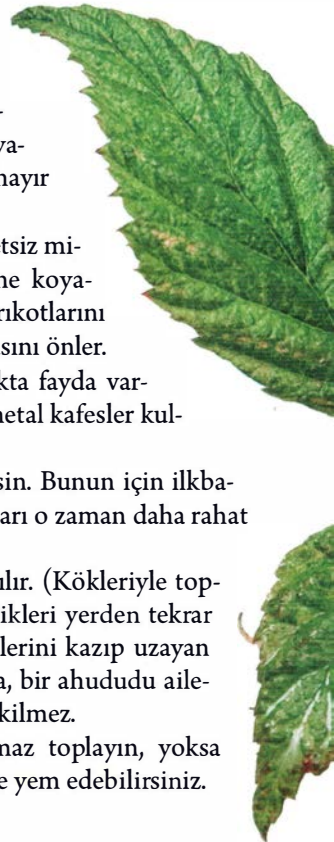
Taze, olgun ahududu gibisi var mı? Ağzınızın içinde eriyen o lezzet, o pütürlü doku! Ama markette bulması zor, bulduğunuz da pahalı oluyor. Bunu anlamak zor değil, çünkü ahududu belki de gezegenimizin en dayanıksız meyvesi. Taze bile toplamış olsanız, bir gecede yumuşar, küflenir ve tadı kötüleşir.

O zaman siz de kendi ahududunuzu kendiniz yetiştirin. Bahçenizden kopardığınız bu nefis meyveyi bir kez ağzınıza attıktan sonra buna değdiğini anlarsınız. İster kahvaltıda sofraya koyun, ister yoğurtla birlikte yiyin, tadı inanılmazdır. Bir yaz sabahı bahçeye çıkıp ahududu toplamak benzersiz bir hazzdır.

Dayanıklı ahududu türleri artık bütün bunları mümkün kılıyor. Bu türler, sadece yazın bolca meyve veren türlerin aksine daha yavaş büyüyorlar. Haziranda ya da temmuzda birkaç tane toplarsınız, sonra yazın ortasında biraz daha, hatta sonbaharın başında son bir kez olsun meyve verir. Bundan daha şahane ne olabilir ki?

Unutulmaması Gerekenler

- Ahududu tam güneş gördüğünde daha verimli olur. Ama dayanıklı türleri biraz gölgeye de hayır demez.
- Susuz kalmayı ve etrafında davetsiz misafirler olmasını sevmez. Dibine koyacağınız bir malç örtüsü hem ayırkollarını uzak tutar hem de nemin kaçmasını önler.
- Fidanlara biraz destek sağlamakta fayda vardır. Güçlü bir çite dayayabilir, metal kafesler kullanabilirsiniz.
- Ölü fidanları düzenli olarak kesin. Bunun için ilkbaharı bekleyin, çünkü ölen fidanları o zaman daha rahat fark edersiniz.
- Maalesef ahududu her yere yayılır. (Kökleriyle toprağın altında seyahat edip diledikleri yerden tekrar çıkarlar.) O yüzden sürekli diplerini kazıp uzayan köklerini kesmek gerekir. Ayrıca, bir ahududu ailesinin etrafına başka bitkiler de ekilmez.
- Meyveleri olgunlaşır olgunlaşmaz toplayın, yoksa ahududularınızı hınızır böceklerle yem edebilirsiniz.





Ahududu yemenin basit ama son derece lezzetli bir şekli. Biraz yoğurt, biraz da esmer şeker yeterli.



LEZZET ÖNERİSİ

Ahududulu Turta

Bu kolay tarif, her yıl kendi bahçelerinden topladıkları ahududularla kendi turtalarını yapan dostlarımız Rose Huber ve kızı Ann'den geliyor.



- 1 adet turta hamuru, hazır da olabilir kendiniz de yapabilirsiniz
- 2-3 fincan ahududu (taze ya da dondurulmuş)
- 1 fincan/200 ml beyaz şeker
- 2 yemek kaşığı/25 ml un
- 2 yumurta
- Yarım fincan/125 ml süt
 - 1 yemek kaşığı/5 ml vanilya
 - Tarçın

Topladığınız ahududuları yıkamadan turta hamurunun içine yerleştirin. Bir kâsede un ve şekeri karıştırın. Bir başka kapta yumurtaları, sütü ve vanilyayı karıştırın. Bunu kuru karışımın üzerine ekleyip iyice çırparak karıştırın ve ahududuların üzerine dökün. Hepsinin üzerine de tarçın ekin. Önceden 190 derecede ısıtılmış fırında, turtanın ortası sertleşene kadar, 40 dakika pişirin.

Frenküzümü *Ribes sativum*



Zorluk derecesi

Yeriniz varsa kolay

Gereksinimler

Bol güneş ister. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede. Ancak çok derin ve geniş saksılarda da olur.

Ne zaman

Tüm yıl. Kuzey kışlarına bile dayanır.

Nasıl

İlkbaharda hazır fundalarından alın.

Yöntem

Çaprazlamasına 90 cm uzunluğunda bir çukur açın. Kompostlanmış hayvan gübresini bu çukura boşaltın. Sonra bu çukuru suyla doldurun. Su çekene kadar bekleyin ve bitkinizi ekin.

Sorunlar

Kuşlar. Mantar.

Hasat

Meyveler kızardığında toplayın.

Saklama

Taze meyveler ancak birkaç gün dayanır. Ama derin dondurucuda saklanabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir funda yeterli. Bahçe bütçükse iki de olur.

A rtık çok az insan bahçelerine taneli meyveler ektiyor. Ama bunu yetiştirmek kolay, bir kez ektikten sonra bir daha ilgilenmenize gerek yok. Sonra bir bakmışsınız, ıslıl ıslıl, kıvıllı inciler gibi parlayan nefis meyveler avucunuzun içinde.

Frenküzümü diğer akrabalarına kıyasla daha dayanıklı ve hastalıklara karşı daha dirençli bir tür. İskandinavya'da ve Rusya'da da popüler olan bu bitki belki de kuzey bahçelerinde ekmek için en uygun seçeneklerden biri.

Frenküzümünü pek çok şekilde kullanabilirsiniz, yalnızca marmelatıyla kısıtlı kalmak zorunda değilsiniz. Ne de olsa marmelatı lezzetli ama yapması zor ve fazla bir kullanım alanı da yok. Fundalar haziranın sonunda, temmuzun başında meyve vermeye başladığında toplayıp boş yoğurt kaplarına koyarak derin dondurucuya atın. Daha sonra, mevsimin ortasına doğru bu dondurulmuş Frenküzümlerini taze, doğranmış şeftalilerle birleştirip nefis pastalar ve kekler yapabilirsiniz. Mmm. Ayrıca Frenküzümünün o güçlü tadı av etlerinin yahnilerinde de çok iyi geliyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Bir Frenküzümü fundası 1.2 metreye kadar uzayabilir. Çevresinde geniş bir alan bırakmazsanız meyveyi toplamaya çalışırken zorlanırsınız.
- Kışın sonuna doğru, yeniden gelişmeye başlamadan önce fundaları budamanız gerekir. Frenküzümü bir yıllık, iki yıllık ve üç yıllık dallarından meyve verir. Daha yaşlı dalları kökünden kesin. Deneyim edindikçe hangi dalların yaşlı hangilerinin genç olduğunu rahatlıkla anlayabilirsiniz.
- Kuşlar sürekli baş belası olacaktır. Meyveler olgunlaşmaya başladığında fundaların üzerine çok küçük gözlü plastik ağlar örtün. Ama bu örtüyü toprak seviyesine kadar indirmezsiniz gerekiyor. O kanatlı yaramazların bazıları alttan bir yol bulup içeri girmekte ustadır.
- Fundalarda bazen mantar görülebilir. Bunu, yaprakların büzüşmesinden ve üzerlerinde oluşan çirkin, kırmızı ve sarı lekelerden anlayabilirsiniz. Ama bunlar genelde meyve üretimini azaltmazlar.

Önerilen Tür

- **Red Lake Frenküzümü:** Minnesota Üniversitesi'nde geliştirilmiştir. Çok dayanıklıdır. Meyveleri koyu kırmızı olur.



LEZZET ÖNERİSİ

Nefis Frenküzümlü Kek

Benim kendi tarifimdir, ama kim tadına baksa yere göğe sığdıramıyor.

- 3,5 fincan Frenküzümü
- 1 yemek kaşığı/5 ml rendelenmiş portakal kabuğu
- 4 yemek kaşığı/60 ml tuzsuz tereyağı
- Çeyrek fincan/50 ml kanola yağı
- 1,5 fincan/290 gr beyaz şeker
- 3 büyük yumurta
- 1 yemek kaşığı/15 ml kabartma tozu
- 3,5 fincan/350 gr beyaz un
- 1 fincan/250 ml süt

Tereyağını ve şekerini bir kâsede birlikte karıştırın. İçine kanola yağını ve yumurtaları ilave edin. Sonra bu karışımı homojen hale gelene kadar çırpın. Aynı bir

kâsede, unla kabartma tozunu karıştırın. Ardından yağ malzemeleri kuru malzemeleri yavaşça birbirine yedirin; bu noktada, gerekirse üzerlerine süt de ilave edebilirsiniz.

Son olarak Frenküzümlerini ve portakal kabuklarını ekleyin. Karışımı 22,5 cm çapında, kenarları yüksek, alüminyum bir kek kalıbına boşaltın. 180 derecede bir saat ya da daha fazla pişirin. Ortasına kuru bir bıçak saplayarak pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Bıçağa yağ hamur bulaşıyorsa bir yarım saat daha pişirin. (Frenküzümlerinizi ıslaksa pişirmesi uzun sürer.)

Not: Bunun için dondurulmuş Frenküzümü de kullanabilirsiniz. Ama kek karışımına katmadan önce buzlarını çözmeyin, pişirme süresine yarım saat eklemeniz yeterli olacaktır.



Ravent *Rheum rhabarbarum*

Zorluk derecesi

Yeriniz varsa kolay

Gereksinimler

Güneş ister. Biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Çok yıllıktır. Bütün yıl dışarıda kalabilir.

Nasıl

İlkbaharda ravent köklerini ekerek. Tohumdan denemeyin.

Yöntem

Bahçenizde en az 1 metre-kare, hatta mümkünse daha geniş bir yer ayırın. Saksılar da derin ve geniş olmalı.

Sorunlar

Nadir

Hasat

İlkbaharın sonunda, sapları genç ve körpeleştiğinde toplayın.

Saklama

Zor. Sadece derin dondurucuda saklayın.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterli

Ravent yeniden moda oldu. Artık ona lüks restoranların menülerinde de rastlayabiliyoruz. Güçlü bir tadı olan bu bitki doğru pişirildiğinde çok lezzetli oluyor.

Ve yetiştirmesi de o kadar kolay ki, bütün çabalarınıza değiyor. Ama nedense ravent sapını süpermarketlerde bulmak çok zor, bulsanız da pahalı oluyor. (Bu belki de, elle ekilmesi gereken bir bitki oluşundandır.)

Raventi ayrıca derin dondurucuda saklamak da kolay. O anlık ihtiyacınızdan fazlasını 2,5 cm'lik parçalar halinde kesip plastik torbalara doldurun ve dolaba kaldırın. Böylece bütün yıl elinizin altında yeterince malzemeniz olur, hem de tadından bir şey kaybetmeden.

Bazıları narın türler için ilkbaharın başında henüz yeni büyümeye başlamış olan bitkinin üzerine bir kova kapatır. Ancak bu işte zamanlama çok önemli, çünkü ravent çok çabuk boy atar. Aslında bana soracak olursanız böyle kovalara falan da ihtiyaç yok.

Unutulmaması Gerekenler

- Ravent geniş alan ister. Yaprakları büyüüp serpildiği için raventi daracık bir alana sıkıştırmak doğru değildir. Saksıda yetiştirecekseniz saksınız da derin ve bir viski fıçısı kadar geniş olmalı. İki üç yılın ardından bitkiyi saksıdan çıkarıp köklerini ayırmanız gerekecektir.
- Zengin toprak, köklerin daha iyi gelişmesini sağlar. Ekeceğiniz yere kompostlanmış hayvan gübresi ilave edin. Her sonbaharda dibine daha fazla kompost uygulayın.
- Raventin oturması biraz zaman alır. Bir iki yıl fazla bir şey göremeyebilirsiniz.
- Hasat zamanı geldiğinde, sapları en dibinden tutup бүkün, sonra da çekin. Böylece sap gayet düzgün bir şekilde çıkacaktır yerinden.
- Tadını sevmesiniz bile ekin. Ne de olsa güzel görümlü bir bitkidir.
- Daha fazla raventiniz olsun istiyorsanız bitkinin tepesindeki çiçek saplarına dokunmayın. (Ama meyvesini istiyorsanız, ortaya çıkar çıkmaz kesin.)





LEZZET ÖNERİSİ

Fırında Ravent

Raventi ocakta pişerken gördüğünüzde bütün iştahınız kaçabilir. Taze koparılmış, dolgun saplar yapış yapış bir lapa-ya dönüşürken hiç de güzel bir görüntü oluşturmazlar. Bunun yerine, önce bir avuç ravent sapını yıkayın (ama kurutmak yok). Sonra bunları 2,5 cm'lik parçalar halinde doğrayıp kapaksız bir güveç kabına koyun. Üzerine büyükçe bir kepçe beyaz şeker (raventin çok ekşi bir tadı olduğu için daha fazla şeker koyabilirsiniz) biraz da rendelenmiş portakal kabuğu ekleyin. Bu malzemeleri, raventin üzerini örtecek şekilde karıştırın. Sonra fırında düşük ısıda, yaklaşık 150 derecede 1 saat kadar pişirin.

Böylece ravent sapları diri kalacak, içindeki yoğun sosla daha da lezzetli olacaktır. Yoğurtla ya da sade dondurmaya birlikte servis edildiğinde de çok lezzetli olur.



Biberiye *Rosmarinus officinalis*

Zorluk derecesi

Yağışsız yaz günlerinde kolay, kışınsa zorluk çıkarır.

Gereksinimler

Bol güneş ister. Biraz gölge de olur.

Nerede

En iyisi saksıda. Hafif toprak. Kaba kum eklemek de işe yarar.

Ne zaman

Soğuklardan sonra ilkbaharda

Nasıl

Sadece hazır bitkiden. Tohumdan olgunlaşması çok uzun sürer.

Yöntem

Bütün yaz güneşte dursun. Sonbaharda yavaş yavaş gölgeye çekin. Soğuklar başlamadan önce içeri alın.

Sorunlar

Bazen yaprakbiti. Sapta beyaz küf

Hasat

Yapraklarını düzenli olarak koparın.

Saklama

Kolay. Kurutulmuş hali de iyidir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterli

Biberiye gibisi yok. Saksıda yetiştirilen en popüler bitkilerden biri ve bunun çok iyi bir nedeni var. Sivri yapraklarını parmaklarınızın arasında buruşturduğunuz anda duyulan o kuvvetli, reçineli kokusunun bir benzeri daha yok. Bu kendine özgü kokusu, benim için, biberiye'nin anavatanı olan Yunanistan ve İtalya kıyılarında seyahate çıkmak gibi. Aynı kokuyu bir de kör kışın ortasında duyduğunuzu düşünsenize.

Biberiye'nin tadı tavukla, fırında patatesle ve ızgara balıklarla harika gidiyor. Ama çok aşırıya kaçmamak lazım. Fazlası diğer lezzetleri örtebilir.

Günümüzde dünyanın dört bir yanında yetiştirilen biberiyeler düzenli olarak çok hoş, mavimsi mor ya da pembe çiçekler açar. Sıcak ve yağışsız yaz günlerinde pek sorun çıkarmayacaktır, ama yağmurlu, soğuk havalarda küsüp canınızı sıkmaya başlar. Tabii onu bir de kış bittikten sonra görün! O zaman anlarsanız her şeye değdiğine.

Unutulmaması Gerekenler

- Biberiye'ye teknik olarak "etkisz yüksek şiddetli ışık bitkisi" deniyor. Bu, kışın içerideki düşük ışık şartlarına uyum sağlamakta zorluk çeker, anlamına geliyor.
- Bitkinizi mutlu etmek istiyorsanız, saksıyı sonbaharın başında, yazın durduğu noktada aldığı güneşin yarısını alabileceği bir yere çekin. Bir hafta sonra, bu kez daha da az ışık alabileceği bir noktaya taşıyın. Sonra bütün bitkiye sıkı bir saç tıraşı yapın, ardından da, böcekleri içeri taşımamak için sabunlu suyla güzel bir banyo çekin.
- Kışın içerisi serin olmalıdır. Bu, ışığın miktarından daha önemlidir. Saksısını da fazla sulamayın. Bitkiniz ilkbahar gelene kadar yarı-uyur halde kalmalı.
- Biberiyede, özellikle evin içindeyse ve hava yağışlıysa, beyaz küfler görülür. Bunlar genelde zararsızdır ve fırçalayarak çıkarılabilir. Tabii, sapları ayırıp ağır hasar görmüşleri atmanız da gerekecek. Ama küf her yeri sarmışsa bitkiyi öldürebilir.

Önerilen Türler

- **Adi biberiye:** (*R. officinalis*) Klasik türüdür. Çiçekleri mavi olur. Boyu 90 cm'i bulabilir ama genelde uzamak yerine yayılır. Soğuk iklimlerde yavaş büyür.
- **Arp biberiyesi:** En dişli türüdür, ama yine de çok kuzey-



de yaşayacak kadar dayanıklı değildir. Gri-yeşil yaprakları vardır.

- **Barbekü biberiyesi:** Bu son moda. Uzun ve düz bir sapı oluyor. Öyle ki, bu saplarını aromatik birer şiş olarak kullanabilirsiniz. Boyu 1,8 metreye kadar çıkabilir.



LEZZET ÖNERİSİ

Biberiye kebabı

Barbekü biberiyesini 20 cm boylarda kesin. Sadece birkaç yaprak bırakın, gerisini tamamen temizleyin ve ortaya çıkan her bir “şiş”in uçlarını kesin. Ardından kebabını yapacağınız tavuk göğsünü, kuzu filetosunu küp küp kesin.

Yeşil ya da kırmızı dolmalık biberleri, kabakları büyük parçalar halinde doğrayın. Bütün malzemeleri zeytinyağıyla ya da kanola yağıyla fırçalayın. Sonra bir et, bir sebze olacak şekilde malzemelerinizi şişlere geçirin. Izgarada orta ateşte, şişleri ara sıra çevirerek 20 dakika boyunca pişirin.



Adaçayı *Salvia*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Güneş. Çok sıcak sevmez.

Öğleden sonraları biraz gölge de olur.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

İlkbaharın başında, havalar ısınmadan önce ekin. Çok yıllık bir bitkidir. Bütün yıl dışarıda durabilir.

Nasıl

Hazır bitkiler en iyisidir.

Tohumdan olgunlaşması uzun sürer.

Yöntem

Adaçayı yayıldıkça geniş alan ister. Sonbahar hariç, düzenli olarak kırpın.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Bitki çiçeklenene kadar, yapraklarını ihtiyaç olduğunda koparabilirsiniz.

Saklama

Kolay. Kurutulmuş hali de iyidir. Ama zaten taze yapraklar bütün yıl koparılabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterlidir.

Adaçayına herkes farklı farklı tepkiler verir. Bazıları “acı” tadını sevmez (ama bu muhtemelen aşçının yemeğe çok fazla adaçayı koymasından kaynaklanıyordur). Pişirirken dikkatli olmak gerekir. Çoğu zaman az bir miktar bile işe yarar.

Bahçenizde adaçayı mutlaka olsun. Hem güzel bir bitkidir hem de pişirilebilen türü bütün yıl dışarıda hiç sorun çıkarmadan dayanabilir. Kuzey iklimlerinde yaşayanlar içinse bir avantajı daha vardır: Kış geldiğinde adaçayının yaprakları kararıp kurumaz. Öyle ki, geçen yılbaşında bahçeme çıktım, adaçayımın üstündeki karları temizledikten sonra taze yapraklarından koparıp hindi dolmamda kullandım.

Unutulmaması Gerekenler

- Adaçayı iyi süzülen toprakları sever. Toprak fazla yaşı olursa çürür.
- Bitkinizin güzel görünmesini istiyorsanız yeni filizleri düzenli olarak temizleyin, yoksa adaçayı her yere dağılıp kontrolden çıkacaktır.



- Yaşlanan adaçayı'nın sapsı zamanla sertleşir ve bunların düzenli olarak kesilmesi gerekir. Ama bunu yaparken dikkatli olun. Budama işini sonbaharda değil, ilkbaharda yapın her zaman. Ayrıca bitkinin dibine kadar inmeye gerek yok. Adaçayı'nı yerinden çok oynatırsanız öldürebilirsiniz.
- Adaçayı, tadını hiçbir zaman yitirmediği için, kurutmaya en elverişli otlardan biridir. Hatta kurutulduğunda tadı daha bile güçlenir. Bir bitkinin yaprakları muhtemelen size bütün yıl yetecektir.
- Adaçayı'nı kuruturken, taze sapsı kesin, yanlarından delikler açtığınız kesekâğıtlarına koyun, sonra da sıcak bir yerde asarak bekletin. Yapraklar kırılmaya başladığında sapsılarından ayırıp kapaklı bir kavanoza doldurun. Ama yaprakları hemen değil, yemeklerinizde kullanacağınız zaman çıkardığınızda ufalayın.

Önerilen Türler

- **Bahçe adaçayı:** (*S. officinalis*) Yemeklik en uygun türdür. Aynı zamanda en dayanıklıdır da. Gri-yeşil yaprakları, açık mavi çiçekleri olur.
- **Altın adaçayı:** (*S. officinalis* 'Aurea') Sarı-yeşil yaprakları vardır. Çoğu bölgenin kışına dayanıklı olmadığı için saksıda yetiştirmek gerekir.
- **Üç renkli adaçayı:** (*S. officinalis* 'Tricolor') Gri-yeşil ve pembe lekeli beyaz yaprakları vardır. Bu da saksı sever. 'Aurea'dan biraz daha dayanıklıdır.
- **Ananas adaçayı:** (*S. elegans*) Son zamanların modası, kırmızı çiçekli tropik bir ottur. Kokteyllerde kullanılıyor. Yapraklarını parmaklarınızın arasında ufaladığınızda gerçekten ananas gibi kokar. Kışın içeri alınmalı ve sürekli budanmalıdır.



LEZZET ÖNERİSİ

Kızarmış Adaçayı Yaprakları

Size ilk bakışta tuhaf gelebilir ama tadı şaşırtıcı derecede güzeldir. Bir partide içkiyle birlikte sunulduğunda hoş bir sürpriz olacaktır.



- 20 adet büyük, taze adaçayı yaprağı
- Zeytinyağı ya da kanola yağı
- Tuz

Adaçayı yapraklarını yıkadıktan sonra hepsini tek tek, çift katlı bir kâğıt havlunun üzerine dizin. Bunun üzerine bir havlu daha örtüp hafifçe bastırarak yaprakların düzleşmesini ve kurumasını sağlayın. Yaklaşık 0,6 cm yüksekliğe kadar yağ koyduğunuz tavada yağı kızdırın. Yağdan kabarcıklar çıkmaya başladığında ocağı orta ısıya alın, sonra adaçayı yapraklarını, her seferinde birkaç tane olmak üzere tavaya atın. Yağ, yaprakların etrafında fokurdamayı kesene kadar kızartın (bu 10-15 saniye sürer). Yaprakların kararmamasına dikkat edin. Maşa yardımıyla tavadan alacağınız yaprakların yağını kâğıt havluyla alın. Üzerine tuz ekin. Elbette hemen servis etmeniz daha iyi olur, ama gerekirse kapaklı bir kabın içinde, kâğıt havluların arasında 24 saate kadar saklanabilir.

Şekerotu

Stevia - Stevia rebaudiana

Zorluk derecesi

Çok kolay

Gereksinimler

Güneş. Biraz gölge de olur. İyi süzülebilen hafif, kumlu toprak

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Ancak soğuklardan sonra dışarıda. Kuzey kışlarına dayanamaz.

Nasıl

Sadece hazır bitkiden. Tohumları kolay bulunmuyor.

Yöntem

Bahçede ekerken bitkilerin arasında 45 cm bulunmalı. Saksılar 30 cm genişliğinde olmalı. Her saksıya bir tohum ekilmeli.

Sorunlar

Hava çok yağışlı olduğunda çürür.

Hasat

Yapraklar iyice büyüdüğünde, çiçeklenme başlamadan hemen önce toplayın.

Saklama

Kolay. Kurutulmuş hali de iyidir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterlidir.

Şekerotu, son zamanlarda adını sıklıkla duymaya başladığımız, hayranları gittikçe artan, doğal bir şeker türevidir. Önceleri her mağazada bulunmazdı, olanlar da toz halde satılırdı. Ama artık toz ya da sıvı şekerotu eczanelerde, hatta süpermarketlerde bile bulunuyor.

Ama tabii bu “sihirli” tatlandırıcı hâlâ çok pahalı, alın size kendi şekerotunuzu kendiniz yetiştirmeniz için iyi bir neden. Yaz sıcak geçiyorsa çok sorun çıkarmaz. Anavatani Paraguay ve Brezilya’nın subtropikal bölgeleri olduğu için (Guarani Yerlileri çok uzun yıllardır kullanıyor) kuzeyin kışlarına karşı dayanıklı değildir. Dolayısıyla en iyisi, saksıda yetiştirmek ve kış geldiğinde içeri almak.

Şekerotu gerçekten çok tatlı bir bitki. Bir bitki size fazlasıyla yetecektir. Ama işin kötü yanı, pişirirken şeker gibi kolay karamelize olmaz. Bu yüzden yaprakları kurutmak, sonra kullanmadan önce ufalamak gerekiyor.

Tadını anlamak için kahvenize bir tutam şekerotu atın. Hafif bir tarçın ya da meyankökü tadı veriyor. Bunu daha sonra şekerle yapılan bütün yemeklerinizde deneyebilirsiniz.

Unutulmaması Gerekenler

- Şekerotu ayaklarının ıslak olmasından nefret eder. Saksıda yetiştirirken hafif bir karışım toprak kullanın ve bu karışımı, kesinlikle çok su koymadan, sadece nemli tutun.
- Bu, göze çok da hoş görünmeyen, salkım saçak bir bitkidir ve kuvvetli rüzgârda devrilmeye eğilimlidir. Onun için korunaklı, iyi güneş alan bir yer ayarlayın.
- Şekerotunun en tatlı, şekerli olduğu zaman, o küçük, beyaz çiçeklerini açmadan öncesidir. Yaz sonunda, sonbahar başlarında, günler kısaltmaya başlayınca çiçeklenme de hareketlenir. Bu, hasat için en uygun zamandır.
- Bitkiyi neredeyse köküne kadar kesin, sapları ve yap-



rakları kesekâğıtlarında kurutun. Serin ama havadar bir yerde baş aşağı asarak da kurutabilirsiniz. Tamamen kurduğunda yaprakları koparıp ufalayın ve kapaklı, temiz bir kavanozda saklayın.

- Kışın saksıyı içeri almadan önce böcek öldürücü sabunlu bir solüsyonla iyice yıkayın.
- Dikkat: Şekerotunun şekeri sandığınızdan çok daha güçlüdür. Yemek tariflerinde bir fincan şeker yerine, kurutulup ufalanmış yaprakların bir çay kaşığının üçte biri bile yeterli olacaktır.

Önerilen Tür

• **Tatlı Şekerotu** (*Stevia Crazy Sweet*): (*S. rebaudiana* 'AC G11A11') Yaygın şekerotunun bazen ağızda bıraktığı acı tadının olmadığı yeni bir tür bu. İnanılmaz derecede de tatlı.



LEZZET ÖNERİSİ

Taze Şekerotu Çayı

Diyetteyseniz ve yemekten sonra canınız tatlı bir şey çektiyse bu tam size göre. Bir avuç taze nane yaprağını çaydanlığa atın. Üzerine de birkaç tane şekerotu yaprağı. Sonra üzerlerine kaynar su döküp 5 dakika demlenmeye bırakın. Çayınızı yudumlarken, hiç kalori almadığınız için kendinizle gurur duyabilirsiniz.



Çilek *Fragaria*

Zorluk derecesi

Dayanıklı türleri yetiştirmek çok kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş, düzenli sulama

Nerede

En iyisi bahçede. Saksıdayken kışları atlatamayabilir.

Ne zaman

Çok yıllık bir bitki. Tüm yıl dışarıda kalabilir.

Nasıl

Sadece hazır bitkiden

Yöntem

Önce kompostla ya da kompostlanmış hayvan gübresiyle başlayın. Saksı karışımları besince zengin olmalı. Bitkiyi köklerin tepesindeki taç kısmıyla birlikte ekin. Dibine malç atın.

Sorunlar

Kuşlar, yağmurlu havalarda da sümüklüböcek

Hasat

Yaz boyunca, meyveler ne zaman kızarırsa toplayın.

Saklama

Zor. Çok dayanıksız.

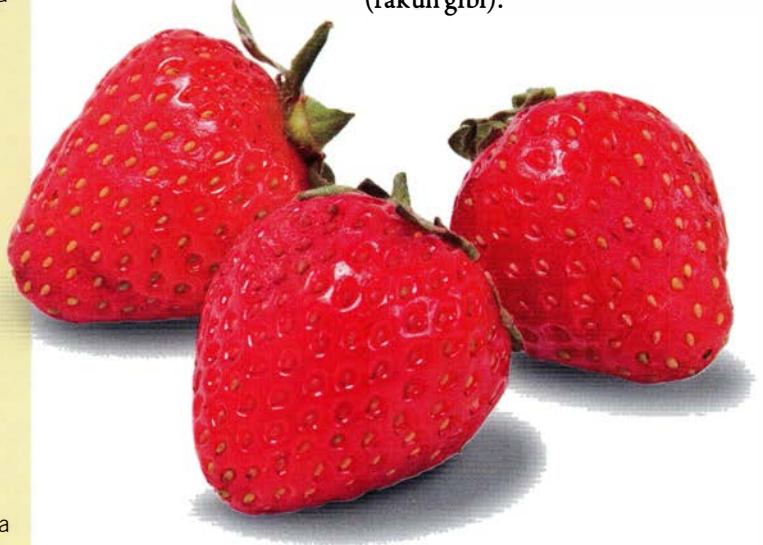
Ne kadar yetiştirmeli

Tadımlik birkaç tane yeterlidir.

Eskiden kendi çileğinizi yetiştirmek çok zor olduğu için bu işi genelde profesyonellere bırakmak zorunda kalıyordunuz. Ayrıca hasatı da yılda sadece bir kez, o da yazın başında yapabiliyordunuz.

Ama bu, dayanıklı türlerin ortaya çıkmasıyla birlikte değişti. Bu türler bütün yıl, sonbahar soğuklarına kadar meyve verebiliyorlar. Meraklıları için çok iyi bir haber bu.

Balkonun güneş alan bir noktasına yerleştirilen çilek saksıları gerçekten çok şık duruyor ama maalesef o küçük, leziz meyveler göz açıp kapayıncaya kadar ortadan kaybolabiliyor. Mesela benimkilerin en büyük düşmanları insan ziyaretçilerim ve diğer yabancı misafirlerim (rakun gibi).



Unutulmaması Gerekenler

- Çileğin ekilme yüksekliği çok önemli. Çok yükseğe ekerseniz kökleri kurur. Çok alçağa ekerseniz de çürür. Ayrıca ekmeğe hazır olana kadar kökleri sudan mahrum bırakmamalısınız.
- Yazın bitkilerinizin kurumamasına ve fazla suyla çürümemesine dikkat ekmelisiniz. Çilek kolay çürür. Örneğin kışın saksının yüzeyinde biriken karın erimesiyle bitkiniz sürekli su içinde kalacak, dolayısıyla çabucak çürüyecektir. Bu durumda suyu sürekli süzmek gerekir.
- Şehir bahçelerinde, çileğin istediği geniş alanı sağlaya-

mayacağınız için fazla meyve beklemeyin. Ama olsun, o nefis lezzet için birkaç çilek de yeterli.

- Kuşlar en büyük beladır. Üzerine ağ gerebilirsiniz ama bu da zahmetli bir işlem ve o yaramaz tüylü dostlarımız bir yolunu bulup gagalarını içeri sokmayı beceriyorlar nasıl olsa. En iyisi, evde bir kedinizin olması. Siz de Viktorya dönemi bahçıvanları gibi, meyvelerinizi olgunlaşmaya başladığında kedinizi bahçeye salın. (Eskiden kuşları uzak tutmak için kedileri meyve sıralarının aralarına bağlarlarmış.)

LEZZET ÖNERİSİ

Taze Çilekli Yoğurt ve Esmer Şeker



Çoğu zaman elimizin altında sadece tadımlık çileğimiz olacağı için, kullanırken fazla aşırıya kaçmıyoruz. Ayrıca ben yemeye dayanamadığım için, kek yapacak kadar çileğimin birikmesini bekleyemiyorum açıkçası.

Çileklerinizi, tepelerindeki yapraklarıyla birlikte yıkayın. Büyük bir tabağa bolca, yağlı yoğurt koyun, onun yanına da bir miktar esmer şeker dökün. Çilekleri önce şekere, sonra yoğurda batırarak parmaklarınızla yiyin. Bundan daha iyi bir yaz lezzeti olamaz herhalde.



Zahter

Kekikotu - *Satureja hortensis*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Güneş. Hafif, kumlu toprak

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Soğuklardan sonra dışarıda.
Yıllık bir ottur. Kuzey kışlarına dayanamaz.

Nasıl

Tohumdan. Hazır bitkileri bulmak zor olabiliyor.

Yöntem

Ekmeye içeride başlamayın. Bahçede tohumların üzerini bir miktar toprakla örtün. Ya da en az 15 cm genişliğinde saksılar kullanın. Her saksıya bir bitki ekin.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Çıktıkça yapraklarını koparın. Çiçeklenmesine izin vermeyin.

Saklama

Kolay. Kurutmaya elverişli ama tazeysen daha lezzetlidir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterli.

Kendine özgü tadı, taze yeşil fasulyeyle çok iyi gittiği için kimi yerlerde “fasulye otu” da denen zahter, bilinen en eski yemek malzemelerinden biridir. Kökeni Akdeniz kıyıları olan bu ot eski neslin vazgeçilmezlerinden biriydi ama günümüzde çok az insan biliyor.

Zahter, yetişmesinin kolaylığıyla, saksıda güzel duruşuyla ve her türlü fasulye yemeğine kattığı lezzetle yeniden hatırlanmayı hak ediyor bence. Bu otu mercimekte, kuru fasulyede, hatta nohutta bile deneyebilirsiniz. Bunun yanı sıra çorbalarla, lahana turşusuyla, etle, balıkla ve yumurtayla da iyi gidiyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Zahter yerinin değiştirilmesinden hiç hoşlanmaz. Bahçede ya da saksıda, ektiğiniz yeri değiştirmeyin.
- Çabucak büyüyerek bodur çalıklar oluşturuyor. Yapraklarını yemeklerde kullanacaksanız ince saplarından kesin. Açık mavi, narin çiçekleriyle ne kadar güzel dururlarsa dursunlar çiçeklenmesine izin vermeyin.
- Zahteri arılar da seviyor. Bu sayede bahçenize farklı türlerde tozlanma böceklerini çekmiş de olursunuz.
- Yaprakları küçük olmasına rağmen yemeklere olduğu gibi atmayın. İçindeki aromatik yağları ortaya çıkarmak için doğranması ya da ufalanması gerekir.
- Yazın sonunda zahter saksısını içeri almaya değmez. Çok geçmeden yaprakları seyrelmeye başlayacaktır. Yazın toplayıp kış için kurutmak en doğrusu.

LEZZET ÖNERİSİ

Zahterli İç Dolma

Bu tarif, Kanada'nın Prens Edward Adası'ndaki Bona Vista Zahter Çiftliği'nden geliyor.



- 2 fincan ekmek içi
- 2 yemek kaşığı/10 ml kuru ya da taze zahter
- 2 yemek kaşığı/25 ml eritilmiş katıyağ
- 1 orta boy doğranmış soğan
- 1 yemek kaşığı/5 ml tuz

Malzemeleri karıştırıp tavuğun içine doldurun. Sonra tavuğunuza dilediğiniz şekilde fırına verebilirsiniz.



Kekik *Thymus*

Zorluk derecesi

Ara sıra huysuzluk yapabilir.

Gereksinimler

Güneş. Kuru bir yer.

Nerede

Bahçede ya da saksıda

Ne zaman

Çok yıllık bir bitki. Tüm yıl dışarıda kalabilir.

Nasıl

Sadece hazır bitkiden. Tohumdan tutması çok uzun sürer.

Yöntem

Zayıf toprağa hayır demez. Kum sever.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Çiçeklenmeden önce toplayın.

Saklama

Kolay. Kurutmaya elverişlidir.

Ne kadar yetiştirmeli

İki üç bitki yeterlidir.

Kekik her türlü zahmete değer. Bu aromatik otu herkes ekmeli. Mutfağınızdan tavuk ya da balık eksik olmuyorsa kekikten daha iyisini bulamazsınız.

Klasik mutfak kekiğinin yanında (Fransızların favorisidir) kimyon kekiği, lavanta kekiği ya da gülyapağı kekiği gibi pek çok tür bulmak da mümkün artık.

İki şartı yerine getirirseniz çoğu kekik türünü yetiştirmesi kolaydır. Birincisi, bitkiniz günün büyük bir bölümünde güneş almalı. İkincisi de, toprağı kuru olmalı.



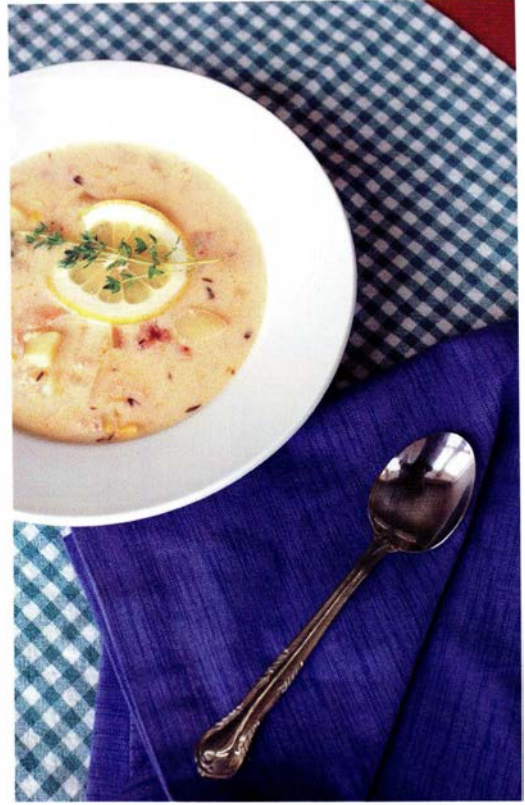
Ayrıca bütün kekik türlerinin az yaprak verdiğini aklınızdan çıkarmayın. Bu açıdan çok verimli değildirler. Yazın sonunda o küçük saplarından kopardıktan sonra elinizde fazla bir şey kalmadığını görürsünüz. Yani bütün kış mutfağınızdan kekik eksik olmasın istiyorsanız birkaç bitki ekmekte fayda vardır.

Unutulmaması Gerekenler

- Kekik gölgeden, nemli ve vıcık vıcık topraktan nefret eder.
- En uygun yer, tamamen güneş altında, taşlı bir bahçe; hatta kuru, beton bir patikanın kenarlarıdır. Köklerini taşların arasına ya da betondaki çatlaklara sıkıştırın. Kekik böyle yerleri sever, orada çok mutlu olur.
- Saksıda yetiştirecekseniz, kabınızı besince zengin bir karışımla ya da su tutan toprakla doldurmayın. Toprağa bolca inşaat kumu ekleyerek kekik için doğru şartları sağlamış olursunuz. Kekikçi çakıl taşlarının arasında yetiştirenler bile var.
 - Bitkinizin çok az suya ihtiyacı vardır. Kesinlikle fazla sulamayın.
 - Kekikçi yemeklerde kullanacaksanız çiçeklenmesine izin vermeyin.
 - Kışın çok kar yağın bir bölgede yaşıyorsanız bitkinin dibine bir malç tabakası atın, ama bahar geldiğinde bunu kaldırmazsanız kökleri hemen çürüyecektir.

Önerilen Türler

- **Adi kekik:** (*T. vulgaris*) Yemekler için en iyisi.
- **Limon kekikçi:** (*T. x citriodorus*) Birkaç türü oluyor. Güzel bir kokusu var. 'Aureus' denen altın türü saksıda da çok hoş duruyor.
- **Limon Örtüsü (*Lemon carpet*):** (*T. herba-barona*) Taşların arasını sever. Ama her yere yayılıp başınızı ağrıtabilir.
- **Yünlü kekik (*Wolly thyme*):** (*T. pseudola-*



nuginosus) Bodur ve sık çalılar halinde yayılır, angora bir kazak gibi tüylü, koyu yeşil yaprakları vardır. Yavaş gelişir. Elinizle okşadığınızda hoş bir his veriyor.

- **Geniş yapraklı kekik:** (aşağıda) (*Plectranthus amboinicus*) Tropik, dekoratif bir tür. Büyük, yumuşak, okşanması yaprakları oluyor. Aslında bir kekik türü değil ama tadı kekik benzer. Jamaika ve Latin Amerika mutfaklarında sevilir. Saksıda da hoş durur. Kışın içeri alınmalı.



Meksika Domatesi

Tomatillo - *Physalis ixocarpa*

Zorluk derecesi

Nispeten kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş, sıcak hava

Nerede

Bahçede ya da geniş saksılarda

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

Bulabilirsiniz hazır bitkiden. Tohumdan başlayacaksanız, son soğuklardan altı hafta önce içeride ekin.

Yöntem

90 cm boya erişmelerine ve enlemesine genişliyor olmalarına rağmen desteğe ihtiyaç duymazlar. Zayıf toprağı dert etmezler.

Sorunlar

Nadir. Kabukları meyveyi iyi korur.

Hasat

Soğuklar gelmeden önce, kabuklar tamamen olgunlaştığında toplayın.

Saklama

Meyveleri serin ve kuru bir yerde altı haftaya kadar dayanabilir.

Ne kadar yetiştirmeli

İki bitki yeterlidir.

Meksika domatesi yetiştirmek ayrı bir zevktir. Hem kolaydır hem seyretmesi de hoştur. Bir de Meksika yemeklerine meraklıysanız, salsa soslarınız bayram edecek demektir.

Bunlar çoğu insanın sandığının aksine domatesin küçüğü değil, bambaşka bir türdür. Bitkinin yenen kısmı, zamanla şişirilen bir balon gibi genişleyen kendi "kâğıdımsı" kabuğunun içinde yetişir. İşte bu kabukların içinden birer hazine gibi çıkan o yuvarlak, parlak, yeşil meyvenin tadına diyecek yok.

Meksika domateslerinin büyük bir artışı daha var: Sümüklüböcekler, kulağakaçanlar ve diğer böcekler koruyucu kabuğu kolaylıkla delemeyi için bitkiniz haşerelere karşı çok dayanıklı olacaktır.



Unutulmaması Gerekenler

- Çimlenmeyi sağlamak için iki bitki ekin.
- Meksika domatesi geniş bir alana yayılır. Her bitkinin arasında 120 cm mesafe bırakın ve yayılmalarına da izin verin. Saksıda yetiştirecekseniz kabınız viski fıçısı boyutlarında, hatta daha geniş olmalı. Toprak derin olmasa da olur.
- Koruyucu kabuklar kararıp kâğıt gibi olmaya başlamadan önce meyveleri toplayın. Uzun süre toplanmadığında meyveler çatlamaya başlar.
- Çoğu Meksika domatesi türünün meyvesi olgunlaştığında, çeri domates kadar ya da daha büyük ve yeşil olur. Ayrıca mor renkli meyve veren bir türü de vardır.

Salsa Verde (Yeşil Sos)

Bu tarif, markette şişelerde satılan, domatesle yapılmış olanlarından farklı tadıyla mutfağınızda tam bir Meksika havası estirecektir. Ayrıca tamamen yağsız bir sos olduğunu da ekleyeyim.



- Bir düzine kadar kabukları soyulup yıkanmış Meksika domatesi
- 1 küçük doğranmış soğan
- 3 diş dövülmüş sarımsak
- 1 ya da 2 adet çekirdekleri çıkarılıp kabaca doğranmış acı biber
- Bir avuç taze kişniş

Meksika domateslerinin kabuklarını soyup atın. Meyveleri, üzerlerindeki yapışkan tabakadan kurtarmak için soğuk suyun altında yıkayın. Sonra hepsini küçük bir tencereye atıp üzerine soğuk su ilave edin (bazı Meksika domatesleri suyun üstünde yüzecek kadar). Meyveler zeytin yeşili olana kadar 10 dakika kaynatın. Suyunu süzdükten sonra soğumaya bırakın.

Blendırda soğanı, sarımsağı, acı biberleri, kişnişi

ve tuzu karıştırın. Üzerine Meksika

domateslerini ekledikten sonra

bir süre daha karıştırın.

Tortilla cipsiyle

birlikte dip sos

olarak servis

edebilirsiniz.



Domates

(Saksı İçin) - *Lycopersicon esculentum*

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Tüm gün güneş

Nerede

En az 45 cm çapında, derin ve geniş saksılarda. Plastik saksı torbalarında da olur.

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

Hazır bitkiler en kolaydır. Ama tohumdan ekecekseniz, son soğuklardan altı hafta önce içeride başlayın.

Yöntem

Saksı için destek ayarlamak gerekir (bambu çubuk, ağaç dalı gibi). Saksı duvara ya da bir çite dayalıysa kafes daha iyi olur.

Özel gereksinimler

Düzenli sulama. Besince zengin toprak karışımları ister.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Türüne göre 60 ila 100 gün arası olgunlaşma süresi vardır.

Saklama

Çabuk tüketin. Fazla dayanmazlar.

Ne kadar yetiştirmeli

İki ya da üç bitki

Terasta veya balkonda fazla aşırıya kaçmamak gerekiyor. Çeri ya da teras domatesleri sizin için en iyisidir. Bildiğimiz domatesler (tenis topu büyüklüğünde ya da daha büyük olanları) saksıda çok yaprak yapsa bile hasat zayıf olacaktır.

Aynısı, bir saksıya tıkalı kalmaktan nefret eden bahçe türleri için de geçerlidir. Ayrıca onlar hastalıklara karşı daha dayanıksızdır.

Ama küçük olduklarına bakıp küçümsemeyin. Seçebileceğiniz o kadar çok çeri domates türü var ki, kimileri sandığınızdan daha büyük bile olabiliyor.

Unutulmaması Gerekenler

- Bütün domates türleri bol su ve güneş ister. Saksının kurumamasına dikkat edin.
- Soğuğa karşı çok duyarlıdırlar. Soğuklar gelmeye başladığında, geceleri saksıların üzerine, sapını ve bütün yapraklarını örtecek şekilde, (plastik değil) pamuklu örtüler serin. Ama sabah ilk iş, örtüleri kaldırın. Aynısını, sonbaharın başında, meyveler olgunlaşmaya başladığında, sıcaklık sıfırlara kadar düşüyorsa da yapın.
- Domatesler büyürken ana gövdeyle yeni dallar arasında boy gösteren ayrıkotlarından kurtulmak geldiği söylenir.





Ama bunu unutursanız ya da benim gibi üşengeçseniz de bir şey olmaz. En kötü, çalısı bol bir bitkiniz olur ve o da yeterince meyve verir zaten.

- Bitkileri desteklere, paçavra kumaş parçaları ya da eski külötlü çorap gibi yumuşak şeylerle bağlayın. Tel ya da kablo kullanmayın.
- İyi havalandırma elbette önemlidir ama domatesler rüzgâr sevmeyizler. Balkonda ya da terasta ona korunaklı bir yer ayırmalısınız.
- Toprağına gübreyi basmanıza gerek yok, ama yine de organik maddece zengin bir toprak karışımı kullanmakta fayda vardır. Domatesler için özel olarak hazırlanmış karışımlar işe yarıyor.

Önerilen Türler

- **Saksı çalı domatesi:** Çeri domatesleri gibi değildir; meyveleri büyük, sapı kalın olur. Özellikle saksı için geliştirilmiştir. Lezizdir.
- **Juliet domatesi:** Üzüm şeklinde, büyükçe, tatlı bir türdür. Çok bereketlidir.
- **Sweet Million domatesi:** Bu da çok bereketli bir türdür. Bir sürü küçük, tatlı, ağza atmalık meyve verir. Meyveler olgunlaştıkça çatlamaya meyillidir.
- **Whippersnapper domatesi** (yukarıda): 60 günde ya da daha erken olgunlaşır. Şaşırtıcı derecede sorunsuzdur. Küçük, yuvarlak ve kıpkırmızı meyveleri epey bereketlidir.

Domates

(Bahçe İçin) - *Lycopersicon esculentum*

Zorluk derecesi

Ara sıra zorluk çıkarabilir.

Gereksinimler

Tüm gün güneş, istikrarlı hava

Nerede

Mümkünse bahçede

Ne zaman

İlkbaharda, soğuklardan sonra

Nasıl

En kolayı hazır bitkidir. Tohumdan başlarsanız olgunlaşması çok uzun sürer.

Yöntem

Önce toprağa destekleri diken, çukurları sonra açın. Ekmeden önce çukurlara bir kürek kompost dökün. Başlarda balık emülsiyonu (sulama kabına katarak) da iyi gelebilir ama fazla gübre vermemekte fayda vardır.

Özel gereksinimler

Düzenli ve dengeli sulama. Yaprakların üzerinden sulamayın. Dibine bir malç tabakası österseniz kökleri susuz bırakmamış olursunuz.

Sorunlar

Maalesef oluyor.

Hasat

Ektikten 80 ila 100 gün sonra toplanabilir.

Saklama

Serin ve kuru bir yerde saklayın. Buzdolabında olmaz.

Ne kadar yetiştirmeli

Türüne göre değişir. Bazıları birkaç tane büyük meyve verirken bazıları küçük ama çok sayıda verir.



Hep aynı, kırmızı domatesler, öyle değil mi? Ne kadar da sıkıcı. Evet, sıkıcıydı, ama o eskidendi. Şimdi rengârenkler; moru da var, ananas sarısı da, gökkuşağı gibi renkli ve çizgili olanları da var. İsimleri de ona göre: Radyatör Çarlı'nın Cankurtaranları, Sicilya Fincanı, Sefertası, Pembe Akordeon...

Ve anlaşılan, lezzetleriyle ilgili çıkardıkları yaygarada da haksız sayılmazlar. Bazıları tatlı, bazıları yakıcı olsa da hepsinde o "domatesimsi" tat var. Isırınca fişkıracak kadar sulu olanları da var, Roma spagetti domatesi gibi kuru olanları da.

Ancak domates genelde huysuz olur. Bu ilk denemenizse çıtayı biraz düşürüp melez türlere yönelmenizi tavsiye ederim.



Kara Kırım türü



Domates hastalıkları

Yağışlı havalarda sümükliböcekler bütün domateslere saldırır. Bazen hayatınızda görmediğiniz kadar büyük bir böcek bile arz-ı endam edebilir. Ama onları kontrol etmek en kolayı; yakalayıp ezersiniz, olur biter. Asıl büyük bela mantar hastalıklarıdır. Çoğu tür, dengesiz seyreden havalarda (sabah güneş, akşam yağmur gibi) daha hassas ve savunmasız olur. En acıması- zı ise patates hastalığı olarak da bilinen bir cinstir (*Phytophthora infestans*). Bir kez bulaştı mı çaresi yoktur. Bu durumda bitkilerinizi söküp yakmanız ya da çöpe atmanız gerekir. Bunlardan kompost yapmaya kalkışmayın sakın.

Hastalık belirtileri: Rengi solmuş yapraklar ve büyümenin durması. Yazın sonlarına doğru koyu lekeler belirir, yapraklar büzülmeye başlar. Sonra üzerinde kahverengi lekeler oluşan meyveler bazen yumuşayıp kötü kokmaya, bazen de sertleşmeye başlar. Bu hastalığı uzak tutmak için mevsim başında fazla yeşillikleri budamak gerekir. Büyümekte olan domateslerin ıslak yaprakların arasında boğulup gitmelerine izin vermeyin. Ve yapraklarda ufacık bir hastalık belirtisi bile görseniz hemen bütün meyveleri toplayıp, bir çamaşır suyu karışımında yıkayın. Böylece birkaç tanesini kurtarabilirsiniz belki.

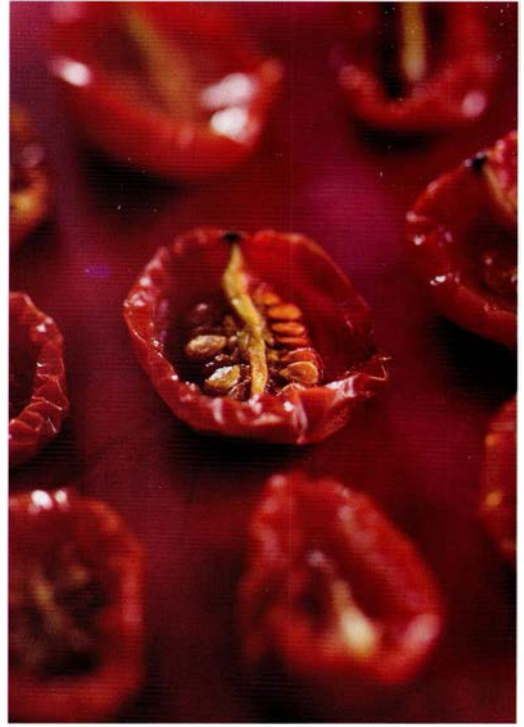
Yine berbat bir hastalık da, meyvelerin dipten çürümeye başlamasıyla ortaya çıkar. Teknik olarak çiçek ucu çürüklüğü da denen bu hastalık çoğu zaman değişken havalardan kaynaklanır. Ve bunun da çaresi yoktur.

Unutulmaması Gerekenler

- Bahçe domatesleri çoğu zaman epey genişleyip büyüdükleri için ferah bir alana ihtiyaç duyarlar. Mevsimin sonlarına doğru, hâlâ uzamaya eğilimli görünüyorsa tepelerini budayın.
- Çoğu domatesin olgunlaşması çok uzun sürer. Bu da demektir ki, hele bir de kuzeyde yaşıyorsanız sonbahar soğuklarından önce hasat zamanı gelirse şanslı sayılırsınız.
- Tuhaf şekilli ve büyük oldukları için diğer domatesler kadar dayanıklı değildirler. Hemden tüketmekte ya da kurutmakta fayda vardır.
- Meyvenin tepesinde oluşan çatlaklara sık rastlanır ve hiç de hoş bir görüntü oluşturmazlar. Ama neyse ki altta kalan etleri lezzetlerinden bir şey kaybetmiyor.

Önerilen Türler

- **Siyah Kırım domatesi:** Bol çekirdekli, kahverengimsi kırmızı renkli bir tür. O koyu rengine rağmen tepeleri genelde yeşil kalıyor. Ukrayna kökenli. İyi yetişir, tadı inanılmazdır, verimlidir.
- **Costoluto domatesi** (önceki sayfa): İsmi ni İtalyanca “kaburgalı” sözcüğünden alır. Kenarları bombeli, şekli biraz tuhaf, ama lezzetlidir. 16. yüzyılda Kuzey Amerika’dan Avrupa’ya getirilen ilk domates türüdür. Kurutmaya da elverişlidir.
- **Persimmon domatesi:** Ananas rengindedir. Kökeni 1800'lere kadar uzanıyor. Orta-büyük boyludur, iyi mahsul verir. Sarı domates yemekle ilgili önyargılarınızdan kurtulduktan sonra ne kadar lezzetli olduğunu anlarsınız.



LEZZET ÖNERİSİ

Bahçenizden Kurutulmuş Domates

Bu işlem için en uygunu, Costoluto gibi sert türlerdir. (Kesip açtığınızda eti çok sulu çıkan türler uygun olmaz.) Domatesleri boylamasına kesip çekirdeklerini çıkarın. Kabuklu kısımları altta kalacak şekilde tepsiye dizdikten sonra üzerine tuz da ekip 100 derecede ısıtılmış bir fırında 12 saat bekletin. Ara sıra göz atın tabii! Hazır olduklarında kuru üzüm gibi görünmeli ve olabildiğince kuru olmalı, ama kırılgan olmamalarına da dikkat edin. Dilimleri bir iki kez çevirmek zorunda kalabilirsiniz.

Fırından çıkarıp soğuttuktan sonra bütün havasını aldığınız plastik torbalara sıkı bir şekilde doldurun. Dondurucuda bir yıla kadar dayanabilirler. Yeniden sulandırmak için zeytinyağı katılmış sıcak suda 5-10 dakika bekletin. Bunları konserve domates gibi kullanabilir, çıkan suyu da çorbalara katarsınız.



Vietnam Kışnişi

Polygonum odoratum

Zorluk derecesi

Kolay

Gereksinimler

Güneş

Nerede

Saksıda. Bu tropik bir bitkidir.

Ne zaman

Her zaman

Nasıl

Tercihen en az 30 cm genişliğindeki saksılarda

Yöntem

Kışın içeri alın. Bir iki yıl sonra bitkinin bölünüp ayrılması gerekebilir.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Yemekler için taze yapraklarını istediğiniz zaman koparabilirsiniz.

Saklama

Zor. Kurutmaya elverişli değildir.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterlidir.

Bilinen kışnişi (marketlerde satılan türü) yetiştirmek tam bir eziyettir. Bitkiler çok hızlı boy atar ve yenebilen yaprakları çok geçmeden küçülmeye başlar. Dolayısıyla, elinizin altında sürekli olsun istiyorsanız birkaç haftada bir yeniden ekmek zorunda kalırsınız.

Bunca zahmete kim katlanır ki? Alın size bir alternatif. Saksıda yetiştirilen Vietnam kışnişi hem sorunsuz hem de tadı adi kışnişe çok benziyor.

Çin maydanozu, Kamboçya nanesi ve laksa yaprağı adlarıyla da tanınan bu bitkinin anavatanı Hindistan'dır ve yaygın olarak her yerde yetişen bir otlak akraabadır. Bahçede çok güzel durmuyorlar ama ok şeklindeki yaprakları, kırmızı saplarının verdiği limon ve baharat kokusu çok egzotik. Ayrıca Doğu, Hint ve Meksika mutfaklarının vazgeçilmez lezzetlerinden biri.

Unutulmaması Gerekenler

- Yemeklerde kullanmak istiyorsanız çiçeklenmesine izin vermeyin. Sürekli budayın ki hep çalı şeklinde kalsın. Sapları çabucak uzayıp birbirine girebiliyor.
- Yemeklerde sadece yapraklarını kullanın. Sapları sert oluyor.
- Saksıyı susuz bırakmayın. Yazın dışarıda kalabilir. Kışın içeri alma zamanı geldiğinde sağlam bir saç tıraşı ve banyo ister. Ayrıca içeride bulduğunuz en güneşli noktaya yerleştirmenizde de fayda vardır.



Kabak *Cucurbita pepo*

Zorluk derecesi

Yeriniz bolsa çocuk oyuncağı

Gereksinimler

Tüm gün güneş, sıcak hava

Nerede

Bahçede ya da büyük bir saksıda

Ne zaman

Toprak ısındıktan sonra dışarıda

Nasıl

Sadece tohumdan

Yöntem

Toprakta açtığınız çukura dört tohum ekin. Sonradan bire indirin. Saksıda da bir bitkiye indirilmeli.

Sorunlar

Nadir

Hasat

Füzeye dönüşmeden önce koparın.

Saklama

Zor. Uzun süre dayanmaz.

Ne kadar yetiştirmeli

Bir bitki yeterlidir.

Bu sebze pek çok şakaya ilham kaynağı olagelmıştır. Tadını sevmezler. Bırakırsanız devasa hale gelirler ve nedense kabak eken bahçıvanlar her zaman alay konusu olur.

Ama siz yine de ekin çünkü yetiştirmesi çok zevklidir. İnanılmayacak kadar sorunsuzdur, göze hoş görünür ve öyle hızlı büyür ki hayrete düşersiniz. Yazın sabah kalktığımda bahçeme koşup, jet hızındaki kabaklarım bugün ne kadar olmuşlar diye bakmamak için kendimi zor tutarım.

Ancak bir sürü yere ihtiyaçları olduğu için bütün kabak türleri şehir bahçeleri için önemli bir sorundur. Bahçede her kabağa en az 1 metrekaare alan ya da viski fıçısı büyüklüğünde bir saksı ayarlayamayacaksanız hiç girişmeyin. Bu imkânlarınız olsa bile saksı seven ya da tırmanan bir türü tercih edin.

Unutulmaması Gerekenler

- Kabak sıcaklığı sever. Kuzeyde bir yerde yaşıyorsanız bitkinin olduğu yere büyük bir parça siyah plastik örtü örtün. Sonra plastikte 30 santimetrekarelik bir delik açın, delikten aşağı bir kürek dolusu kompost tıkan, artık tohumlarınız ekilmeye hazırdır. Plastik ısının kaybolmasını engellerken ayrıkotlarını da uzak tutar.
- Tohumlar soğuk ve ıslak toprakta çürür. Ekime başlamadan önce gecelerin 18 dereceden daha sıcak olmasını bekleyin.
- Bitkileri sıkış tıktık yerleştirmeyin. Bir deliğe bir bitki yeterli.
- Kabakları 10 cm boyu geçmeden toplayın.



Yaşlandıkça sertleşirler ve kabukları acılaşmaya başlar. Ayrıca toplayarak bitkinizi daha fazla kabak vermeye teşvik etmiş de olursunuz.

- Yağışlı yaz günlerinde arılar pek ortalıkta olmadıkları için tozlanma da zayıf kalacaktır. Bu durumda iş size düşüyor. Küçük bir boya fırçasının yardımıyla erkek çiçeklerden (yukarı doğru uzanan tek bir boyuncukları olur) alacağınız polenleri dişi çiçeklere (ortaları dört parçaya ayrılmış haldedir) aktarın.
- Mevsimin sonundaki nemli havalar kabak yapraklarının üzerinde beyaz küfler görünmesine neden olabilir. Ama bunlar çoğu zaman sebzenize zarar vermezler.

Önerilen Türler

- **Portofino kabağı** (Largo, Striato ya da Romanesco adlarıyla da bilinir) (solda): İtalya'da çok popülerdir. Kenarları tırtıklı olur. Ve kesinlikle yetiştirebileceğiniz en lezzetli kabaktır.
- **Kara Orman (Black Forest) F1 Melezi**: Tırmanan ilk kabak türü olarak ün yapmıştır. Orta gövde kalınlaşıp ağırlaştığında destek için güçlü bir çite ya da kafese ihtiyaç duyar.
- **Yaz Topu (Summer Ball) F1 Melezi**: Bu çok yeni. Yuvarlak sarı meyvesi minik bir balkabağına benziyor. Saksıya uygun birkaç kabak türünden biridir.



LEZZET ÖNERİSİ

Tatlı ve Ekşi Kabak

Bu tarif, İngiltere'nin

Herefordshire

bölgesinde yaşayan

vejetaryen aşçı ve ateşli bahçı-

van Kathy Hewett'tan geliyor. O

kendi bahçesinde açık yeşil renkli,

Lübnan kökenli bir kabak türü

olan Clarita'yı ekmeyi seviyor ama

tarifinin her tür kabakla olacağını

söylüyor.



- 3-4 adet dilimlenmiş orta boy kabak
- 3-4 yemek kaşığı/45-60 ml zeytinyağı
- Yarım yemek kaşığı/15 ml tarçın
- 2 yemek kaşığı/25 ml beyaz şarap sirkesi
- 1 yemek kaşığı/15 ml şeker
- 2 yemek kaşığı/10 ml çam fıstığı
- Biber

Kabakların üzerine tuz ektikten sonra suyunu çekmesi için bir saat kadar bir süzgeçte bekletin. Tavana zeytinyağıyla sote ettikten sonra üstünü örtüp, yumuşayana kadar pişirin. Üzerine biber ve tarçını ekleyin. Daha sonra sirkeyi, şekerini ve çam fıstıklarını koyun. Ocağı biraz daha açın, kabak dilimlerini ara sıra çevirerek sos iyice kıvama gelene kadar pişirin. Tarif 4 kişiliktir.



Dizin

- A**
- Acur 55
- Adaçayı 102, 103
- Adi kekik 111
- Adi maydanoz 87
- Ahududu 94, 95
- Ahududulu Turta 95
- Akdeniz Yeşillikleri 76, 77
- Alaska misk kavunu 75
- Aldona Usulü Pazı 51
- Allium sativum* 66
- Allium schoenoprasum* 52
- Altın adaçayı 103
- Altın çilek 68
- Altın Çilekli Turta 69
- Altın Saksı (*Container Pot of Gold*) pazısı 51
- Ananas adaçayı 103
- Anethum graveolens* 56
- Apium graveolens* var. *rapaceum* 48
- Arılar 40, 108, 121
- Aşırı ekme 33
- At gübresi 18
- B**
- Baharat fesleğeni 39
- Baharatlı salata karışımı 77
- Bahçe adaçayı 103
- Bakla 64, 65
- Baklayı Pişirmek 65
- Bakteri hastalıkları 20, 27, 31
- Beta vulgaris* 42, 50
- Beyaz turp (*White Icicle*) 93
- Beyazsinek 29, 123
- Biber 88, 121, 123
- Biberiye 100, 101, 123
- Biberiye Kebabı 123
- Bitkiler 26, 54, 56, 58, 88, 90, 119
- Bitkilerinizin görüntüsü 25
- Bitki seçimi 22, 23
- Botrytis blight* (gri küf) 31
- Brassica* ailesi 29
- Bristol çapraz keklikotu 85
- C**
- Capsicum* 88
- Cenova fesleğeni 39
- Chantenay* havucu 45
- Coir* 123
- Costoluto* domatesi 118
- Cucumis melo* 74
- Cucumis sativus* 54
- Cucurbita pepo* 120

Çalı fesleğeni 39

Çarliston biber 89

Çilek 68, 106

Çilli marul 71

Çürük 31

D

Daucus carota 44

Dereotlu, Somonlu Sandviç 57

Dereotu 24, 56

Dolmalık biber 89

Domates – bahçe için 116, 117, 118

Domates – saksı için 114, 115

Dünyanın En Lezzetli Fırında Patatesi 92

Dysphania ambrosioides 62

E

Earlisweet misk kavunu 75

Edamame 58

Eğrelti dereotu 56

Epazote 62

F

Faassens 46

Fanfar salatalığı 55

Fasulye 41

Fesleğen 38, 39

Fırında Kekikli ve Biberiyeli Pancar 43

Fırında Ravent 99

Fragaria 106

Fransız kahvaltı turbu 93

Fransız parmak patatesi 92

Frenk Soğanı 52

Frenküzümlü Kek 97

Frenküzümü 96, 97

Fusarium mantarı 31, 38

G

Geniş yapraklı kekik 111

Geyikler 28

Glycine max 58

Gri küf 31

Güve kurtları 29

Güvercinler 28

H

Halkalı İtalyan pancarı 43

Hastalıklar 31

Haşereler 29

Hava durumu 32

Havalandırma 26, 115

Havuç 24, 44, 45

Hemingway'in *Mojito*'su 81

Hindistancevizi lifi 19

I-İ

İtalyan keklikotu 85

İtalyan maydanozu 86, 87

İtalyan Usulü Izgara Patlıcanlı Sandviç 61

J

Jalapeno biberi 89

Juliet domatesi 115

K

Kabak 25, 120, 121

Kadifeçiçeği 25

Kanatlı Bezelye 36

Kanatlı Bezelyeyi Pişirmek 37

Kantalup kavunları 74

Kara Çatalkuşyuk Kelebeği 56

Kara Orman (*Black Forest*) F1 melezi 121

Karpuz 74

Kavun 74

Kazayağı 62, 63
Kazayağı ve Barbunya 63
Kediler 28, 47
Kediotu 46, 47
Kediotu Çayı 47
Kekik 110, 111
Kekikli ve Biberiyeli Fırında Pancar 43
Kekikotu 108
Keklikotu 84
Kereviz 23, 48
Kereviz Çorbası 48
Kış bakımı 32
Kış karışımı 77
Kızarmış Adaçayı Yaprakları 103
Kızıl Pancar 43
Kimyonlu Havuç Salatası 45
Kokarcılar 28
Kulağakaçan 29
Kurutulmuş domates 118
Küçük Prens (*Little Prince*) patlıcanı 60
Küfler 31
Kültür hastalıkları 31

L

Lactuca sativa 70, 76
Latinçiçeği 82, 83
Latinçiçeği Salatası 83
Lesbos fesleğeni 39
Limon kekiği 111
Limon Örtüsü (*Lemon Carpet*) 111
Limon salatalık 55
Lycopersicon esculentum 114, 116

M

Malç 27
Mamut dereotu 56
Mantar hastalıkları 26, 31

Margarita nanesi 80
Martılar 28
Marul 70, 77
Masal Diyarı (*Fairy Tale*) patlıcanı 60
Maskolin 76
Maydanoz 45, 86, 87
Melisa 72
Melisalı *Guakamole* 73
Melissa officinalis 72
Mentha spicata 78
Mentha x villosa 80
Mısır 25
Minyon havuç 45
Minnesota cüce kavunu 75
Misk kavunları 74, 75
Mojito nanesi 78, 80
Molly Teyze çileği 68
Mor fesleğen 39
Mor patates (*Purple Wiking*) 92
Mrs. Burns Limon fesleğeni 39

N

Nane 46, 55, 78, 79, 80
Nantes havucu 45
Napoliten maydanozu 87
Nepeta cataria 46
Nohutlu Naneli Sos 79

O-Ö

Ocimum basilicum 38
Oğul otu 72
Olgunlaşma süreleri 23
Origanum 84

P

Pablo pancarı 43
Pancar 24, 42, 43

Papilio polyxenes 56
Patates 90, 92
Patlıcan 60
Pazı 50, 51
Persimmon domatesi 118
Petroselinum crispum 86
Phaseolus vulgaris 40
Physalis ixocarpa 112
Physalis peruviana 68
Phytophthora infestans 117
Pire böcekleri 29
Polygonum odoratum 119
Portofino kabağı 121

R

Rakunlar 25, 28
Raphanus sativus 93
Ravent 98, 99
Red Lake Frenküzümü 96
Renkli pazı 51
Renkli turp 93
Renkli havuç 45
Resistaflı 45
Rheum rhabarbarum 98
Ribes sativum 96
Rosmarinus officinalis 100
Royal mor fasulye 41
Rubus idaeas 94

S-Ş

Saksı çalı domatesi 115
Saksı karışımları 106
Saksılar 48, 98, 104
Saksı tipi 55
Salatalık 54, 55
Salatalık Raita 55
Salsa Verde (Yeşil Sos) 113

Salvia 102
Sarmısak 52, 66, 67, 86
Sarmısak Filizinden Pesto Sosu 67
Sarmısak Frenk soğanı 52
Satureja hortensis 108
Sığırcıklar 28
Sığır gübresi 18, 19
Siam Kraliçe fesleğeni 39
Sihirli Michael fesleğeni 39
Sihirli Wisley fasulyesi 41
Sincaplar 26, 28, 67, 84
Siyah Kırım domatesi 118
Solanum melongena 60
Solanum tuberosum 90
Soya fasulyesi 24
Soya Fasulyesi Nasıl Pişirilir ve Sunulur 59
Stevia 104
Stevia rebaudiana 104
Sulama 16, 22, 26
Sunı gübre kullanalım mı 27
Sümüklüböcek 29, 40, 42, 50, 70, 76, 82, 88
Süs bitkileri 25, 26, 42
Sweet Million domatesi 115
Şekerotu 104, 105

T

Tagetes 25
Tatlı fesleğen 39
Tatlı ve Ekşi Kabak 121
Tatlı Şekerotu (*Stevia Crazy Sweet*) 105
Tavşanlar 28
Tavuk gübresi 18, 19
Tayland fesleğeni 39
Taze Çilekli Yoğurt ve Esmer Şeker 107
Taze Şekerotu Çayı 105
Tespiböceği 29
Thumbelina havucu 45

Thymus 110

Tırtıllar 29

Tohum mu hazır bitki mi 24

Tomatillo 112

Tom Thumb saksı marulu 71

Torf 19, 20

Toskana Fasulye Çorbası 41

Toz küf 31

Tropaeolum majus 82

Turp 93

U-Ü

Üç renkli adaçayı 103

V

Vicia faba 64

Vietnam Kışnişi 119

Virüs hastalıkları 31

W

Whippersnapper domatesi 115

Y

Yaprakbitleri 29, 58, 60, 64, 65

Yaprak marul karışımları 71

Yaprak Soğanı 52

Yaz Topu (*Summer Ball*) F1 melezi 121

Yenebilen çiçekler 82

Yeşil Küre (*Green Globe*) 39

Yukon Altın Patates 92

Yumuşak Akdeniz yeşillikleri 77

Yünlü kekik (*Wolly thyme*) 111

Z

Zahter 24, 108

Zahterli İç Dolma 108

Zararlı hayvanlar 29

Zararlı otlar 26