

Güneş Tutkunu

Yetkililere göre bu yıl, ülkemizin ayçiçeği tarımından elde edilecek ürünle bir rekor kırılacak. Çünkü bu yıl, ülkemiz genelinde ilk kez 400 bin hektar alana ayçiçeği ekimi yapıldı ve bu alandan ortalama 700 bin ton ayçiçeği elde edilecek. Biz de sizlere 2005 yılı rekortmenlerinden ayçiçeğini tanıtmak istedik.



Ayçiçekleri

Bitkibilimde ayçiçeği bitkisine "Helianthus annuus" adı verilmiş. Yunanca'dan köken alan "Helianthus" sözcüğü "Helio" (Güneş) ve "anthos" (çiçek) sözcüklerin bileşiminden geliyor. Osmanlıca olan ayçiçeği sözcüğüne Türkçe'de gündöndü, günebakan da diyoruz. Ayrıca bu bitkiye, değişik yörelerde simişka, güncüceği, mahçiçeği gibi adlar da veriliyor.

Ayçiçeklerinin harman zamanı yavaş yavaş yaklaşıyor. Çiftçiler, eylül ayından itibaren, en son haziran ayında ektikleri binlerce ton ayçiçeğini toplamaya başlayacaklar. Kimi çiftçi hasatını eline aldığı bıçakla, orakla yapacak, kimi de biçerdöver kullanacak. Toplanan ürün uygun yerlere serilerek kurutulacak, ardından elle ya da harman dövmekinesiyle taneleri ayıklanacak.

Orta ve Güney Amerika'da doğal yayılış gösteren bu bitki, 16. yüzyılın ikinci yarısında Fransa'ya getirildi ve oradan tüm Avrupa'ya yayıldı. Ayçiçeğinin ülkemize getirilip kültüre alınmasıysa 1930'lu yıllarda oldu. Bulgaristan'dan göç eden Batı Trakya Türkleri yanlarında ayçiçeğini getirdiler. Böylece ayçiçeği önce Trakya'da, sonra da ülkemizin pek çok yerinde yetiştirilmeye başlandı.



Erzurum'da yapılan bir araştırmada 5 ayrı aileden 42 arı türünün ayçiçeklerini ziyaret ettiğini, bu arılardan % 12 – 20'sinin yabancılarından olduğu saptandı. Tozlaşmayı sağlayan bu arılar içerisinde de Bombus arıları önemli rol oynuyor.

Şimdilerde bu ürünün tarımı en çok Tekirdağ'da yapılıyor; ama neredeyse ülkemizin her yerinde ayçiçeği yetiştirilebiliyor. Yine de ayçiçeği dendiğinde akla ilk olarak Trakya geliyor. Bu bitki Trakyalılarla bütünleşmiş. Trakyalılar da ayçiçeği sevgilerini, 15 yıldır, 10 - 14 Ağustos'ta Hayrabolu'da düzenledikleri "Ayçiçeği Festivali"yle dışa vuruyorlar. Beş gün süren bu festivalde doyasıya eğlenip, onun hakkında bilgilenmek için bilimsel etkinlikler, sempozyumlar düzenliyorlar.

Masmavi gökyüzü altında göz alabildiğine uzanan tarlalardaki 1 - 2 metre boyundaki ayçiçeklerinin belirgin özellikleri var. Ona dokunduğunuzda, gövdesinde, yapraklarında bulunan sert ve kısa tüyler nedeniyle, pürüzlü bir yere dokunuyormuşsunuz hissine kapılıyorsunuz. Bu pürüzlü bitkinin oldukça iri, 20 - 50 cm çapında, ilk bakışta sarı rengin hâkim olduğu çiçekleri var. Meyvesi de çiçeğin orta kısmında bulunuyor. Esmer renkli, beyaz ya da gri çizgili, 10 - 12 mm boyunda, kuru, içinde lezzetli, yağlı ve yumuşak tohumlar taşıyan, kendiliğinden açılmayan bir yapıda bu meyveler. O kocaman çiçekte arı peteği gibi dizili duruyorlar. Hasat zamanı geldiğinde toplanan bu meyvelerin bir kısmı kuruyemişçilere satılıyor. Çünkü ülkemizde kuruyemişçilerin en çok sattıkları kuruyemişlerden biri ayçekirdekleri. Hem diğer kuruyemişlere göre daha ucuz olması, hem de doyumsuz tadı ayçekirdeğini bu kadar tercih edilir kılıyor. Bir de olağanüstü bir kokusu var. Kuruyemişçiler, kavurdukları çekirdekleri iyice albenili hale getirmek için, tavalarında onu yakıp kokusunu çevreye ya-



Ayçiçeği bitkisi hemen her toprak yapısında yaşam bulabiliyor; ama verimliliği göz önüne alındığında, o en çok organik maddeleri bol olan toprakları seviyor. İsteddiği ışığı, suyu ve toprağı bulduğunda yağlı tohumları arttıkça artıyor.

yıyorlar. Bizler de büyük, küçük demeden, bu tohumları dişlerimizle kırıp yiyoruz.

Ayçiçeği tohumları, çok yağ içeriyor. Zaten ayçiçeği, susam, soya fasulyesi, kanola, aspir, pamuk, kolza gibi yağ üretmek amacıyla yetiştirdiğimiz bitkilerden biri. Ayçiçeğinden elde edilen yağlar, bitkisel yağ üretimimizin neredeyse yarısını karşılıyor.

Ayçiçek yağının nasıl elde edildiğine gelince. Bu işlem için önce tohumlar kabuklarından ayrılıyor. Sonra da özel düzenekler arasından geçirilerek öğütülüyor. Öğütülen malzeme, su buharıyla ısıtılıyor ve sonra yağı sıkılıyor. Bu işlemler sonucunda elde edilen bu yağ, sıvı olarak üretime sunulduğu gibi, margarin yapımında da kullanılıyor. Ayçiçek yağı, birçok yağa göre daha hafif. Çünkü ayçiçek yağı çok yüksek sıcaklıklarda yanmaya başlıyor. Gerçekten de ayçiçek yağı gibi yağlarla kızartılmış sebzeler, etler daha hafif oluyor. Geç yanan ya da yanmamış yağda hazırlanan besinlerde sağlığınıza zararlı olabilecek maddelerin miktarı daha az oluyor. Ayrıca ayçiçek yağının beslenme değeri de yüksek. Çünkü vücudumuzda yapılamayan, bu nedenle bitkisel besinlerle almak zorunda olduğumuz doymamış yağ asitlerini içeriyor. Bu doymamış yağlar vücuda yeterli miktarlarda alınmadığında, büyüme yavaşlıyor, deride birtakım sorunlar ortaya çıkabiliyor. Ayrıca böbreklerimiz de bu eksiklikten zarar görebiliyor.

Ayçiçeği yağı besin teknolojisinde farklı alanlarda da kullanılıyor. Örneğin, hayvansal yağlara göre daha sağlıklı olan ayçiçeği yağı, sosis gibi bir-

takım et ürünlerine katılarak daha düşük kalorili yiyecekler elde ediliyor.

Ayçiçek yağı, sabun ve boya sanayiinde de kullanılıyor. Ayçiçeği yağının çabuk kuruma özelliği de var. Bunun nedeni, bileşiminde yüksek miktarda bulunan bir yağ asiti. Araştırmacılar, onun bu özelliğinden yağlı boya yapımında yararlanmışlar. Eczacılıkta kullanılan bazı kremlerin bileşimine de ayçiçek yağı katılabiliyor.

Ayçiçeği bitkisinden yağı dışında da yararlanıyoruz. Örneğin, yağı alındıktan sonra geriye kalan küspesinden hayvan yemi yapılıyor. Bu küspe, protein açısından çok zengin. Ayrıca soyadan sonra enerji değeri en yüksek yağlı tohum küspesi. Yani ayçiçeği küspesi, hayvan beslemesinde çok değerli bir yem.

Ayçiçeği bitkisinin sap ve çiçek tablaları, yacacak olarak ya da kâğıt sanayiinde de kullanılıyor. Sapların yakılmasından elde edilen külde yüksek oranda potasyum minerali bulunuyor. Bu küller, tarlalara serpilerek gübre olarak da değerlendiriliyor.

Ayçiçeği bir çapa bitkisi. Ekildiği yerlerde toprağı belirli aralıklarla çapalamak gerekiyor. Çapalama, toprağın havalandırılması demek. Böylece, ayçiçeğinden sonra ekilen bitkilere temiz ve havalanmış bir toprak kalıyor. Bu nedenle, ayçiçeği iyi bir ekim nöbeti bitkisi. Ancak bilimadamları ay-

Yuvarlak tablasındaki çiçekleri, bu tabla üzerine dizilmiş tohumları, gövdesinde olduğu gibi üzeri tüylerle dolu yaprakları ve upuzun boyuyla çok özel bir bitki ayçiçeği.

çiçeğinin sap ve atıklarının tarlada bırakılarak ya da yakılarak ekonomiye katkısının azaltıldığını söylüyor ve bu artıklar için farklı kullanımlar öneriyorlar. Örneğin, bitkinin saplarından sunta üretilerek, mobilya, dekorasyon ve ambalaj sanayiinde ve inşaatlarda yalıtım malzemesi olarak kullanılması öneriyorlar.

Ayçiçekleri güneşe tutkun çiçekler. Yüzlerini hep güneşe veriyorlar. Haziran ayından eylüle kadar, günün ilk ışıklarıyla birlikte güneşe yönelerek onu izliyor, gün batıp akşam olduğunda da başlarını hafifçe eğip yeni günü beklemeye koyuluyorlar. Aslında ayçiçeklerinin, güneşe yönelmelerinin nedeni, "fototropizma" denilen bir özellik ile ilgili. "Bitkilerin ışığa yönelme hareketi" olarak açıklanan fototropizmanın nedeni de, bitkinin ışığa gereksinim duymasıyla ilgili. İşte, bu nedenle yaprakları daha çok fotosentez yapabilmek için fotosentezi artırıp, verimi olumlu yönde etkilemek için güneşe yöneliyor. Araştırmacılar, ışığa yönelen yaprakların, hareketsiz olanlara göre ışıktan % 9 daha fazla yararlandığını ve bunun bitkinin fotosentez kapasitesini % 10 - 23 artırdığını saptamışlar.

Ayçiçeği bitkisi, gelişmiş ve toprakta 2 metreye kadar inebilen bir kök yapısına sahip olduğundan, topraktaki suyu en iyi değerlendiren bitkilerden. Kısa süreli kuraklıklar onu etkilemediği gibi, veriminde de bir azalma olmuyor.

Ayçiçekleri kumlu topraklardan, killi topraklara kadar değişim gösteren farklı yapılarıdaki topraklarda yetişebiliyor. Ama her bitki gibi, ayçiçeklerinin de daha iyi gelişebildiği bir toprak yapısı var. Derin, organik maddece zengin alüvyal topraklarda daha iyi gelişebiliyorlar. Buna karşın fazla taşlı, kumlu topraklarda gelişmeleri daha zayıf oluyor.

Gülğün Akbaba

Kaynaklar
<http://www.adanaciftcilerbirligi.com/sayfa/etarim.php?id=5> (Arioğlu H., Çukurova Bölgesinde Ayçiçeği Yetiştirme Tekniği) fmd.ksu.edu.tr/sayi/52/52.49-56.pdf
<http://journals.tubitak.gov.tr/agriculture/issues/tar-98-22-3/tar-22-3-4-96012.pdf>
<http://veterinary.ankara.edu.tr/~fidanci/Dersler/Lipidler/Lipid.htm>
<http://www.iib.org.tr/haberDetay.asp?id=279>