



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAMULA PATLICANI

Kayseri Ticaret Odası

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri: Ürün Tanımı: Kayseri'nin Yemliha Kasabası ve çevresinde yayılım gösteren ve uzun yıllar bu yörenin insanının önemli bir geçim kaynağı olarak yetiştirilen, sevilen ve kültürüne yerleşen üründür. Yamula Patlıcanının tanıtımı için 1997 yılından beri ağustos ayı içerisinde festivaller düzenlenmektedir. Ayrıca insan yapısı olarak Yemliha Kasabası 600 yıl önce güneyden gelen Türkmenlerden oluşmaktadır. İrmak kenarında ve düz ovada yerleşmeleri zaten tarıma yatkın olmalarının bir göstergesidir. Bu nedenle Yemliha'lı, Osmanlı'dan beri yüzyıllardır çevrenin tarım önderi ve sürükleyicisi olmuştur.

Türkiye'de yetişen birçok patlıcan çeşidinden farklı morfolojik yapısı ile kendisine has aroma ve tat özellikleri gösteren, bunun yanı sıra bölgede yıllardır yetiştirildiğinden belirli düzeyde saflaştığı dolayısıyla homojen bir yapı kazanan bir anlamda köy çeşidi özelliği kazanan Yamula Patlıcanı Eskişehir Anadolu Enstitü Müdürlüğü tarafından 2007 yılında morfolojik özellikleri tanımlanarak özellik belgesi doldurulmuştur. Bu özellik belgesindeki bitki ve meyve özellikleri aşağıdaki şekilde tanımlanmaktadır:

Bitkisel Özellikleri: Fidede antosiyanin antosiyanin renklendirmesi hafif olmakla birlikte mevcuttur; bitkisi dik olup, boyu (yerden yükseldiği) 70-80 cm civarında orta, gövde ve dallar hafif tüylü, gövde ve dallarda antosiyanin renklendirmesi mevcut, boğum arası uzunluğu 8-11 cm arasında değişmekte, yaprakları orta ile küçük arası olup uzunluğu sap dahil 20-25 cm arasında değişmekte, yaprak kenar şekli dalgalı, yaprak yüzeyinde kabarcıklanma ve dikenlilik olmayıp mavi yeşil renkli, çiçek mor rengi orta boyuttur.

Meyve Özellikleri: Meyve genel şekli beyzi (uzuncayumur tamsı - silindirde), uzunluğu 14-17 cm arasında değişmekte olup eğriliği yok veya çok hafif düzeydedir; çapı 5 ile 6,5 cm arası değişmekte, meyve uç şekli yuvarlak, meyvede eğrilik derecesi hafif, ticari hasatta meyve kabuğu beyaz çizgili ve orta derece parlak olup rengi leylaktır (açık mor); damarlılık yoktur; dişi çiçek izi yoktur; meyve uç şekli çeltikli olmayıp düzdür; çiçek zarfının altında antosiyanin renklenmesi yok veya hafif bulunmakta ayrıca küçük olup dikenlilik azdır; meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklik yok veya çok azdır; fizyolojik olumda yani tohum bağlama döneminde meyve kabuk rengi sarı olmaktadır; erkenciliği yanında fizyolojik olum zamanı erkencidir. Ürünün Ayırt Edici Özellikleri: Ticari hasatta meyve kabuğu beyaz çizgili ve rengi leylaktır (açık mor); meyve et rengi beyazımsı olup çekirdeklik yoktur; dolayısıyla yemek yapımında tercih edilmektedir. Yemliha Kasabası Kayseri merkezinin 30 km kuzeyinde ve arazisinden Kızılırmak geçmektedir. Kızılırmak yüzyıllar önce sürekli yatak değiştirerek şimdiki güzergahına geçmiştir. Bu nedenle Sivas ilinden itibaren dağlardan çeşitli mineraller alüvyal toprakların taşınması neticesinde patlıcan üretim alanı oluşmuştur. Sulamada kullanılan Kızılırmak adı gibi bulanık akmakta ve çeşitli mineraller içermektedir. Kızılırmak vadisi dolayısıyla Yemliha Kasabası İç Anadolu ve Kayseri'de kendisine has mikroklima özelliği taşımaktadır. Bu mikroklima özelliği Yemliha merasında bitki deseninde komşu ilçe ve kasabalardan farklılıklar göstermektedir. Yemliha'nın iklim özellikleri ilişkili sunulan Kayseri ilimizin 32 yıllık iklim değerleri ortalamasında en düşük sıcaklıkta 10 derece pozitif rutubette %20 artı değerindedir.

Toprak Özellikleri: Yamula Patlıcanının üretiminin yapıldığı Yemliha Kasabası toprağından tekniğe uygun olarak alınan toprak örneklerinin Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Toprak - Gübre ve Su Kaynakları Araştırma Enstitüsünde tespit edilen toprak özellikleri aşağıda çıkarılmıştır:

1 Toprak Bünyesi ve Suya Doygunluk: Yemliha topraklarında yapılan suya doygunluk analizine göre 100 gr toprak için 90 ml su harcanmış ve bünyeyle ilişkilendirilince killi bünye sınıfına girdiği görülmüştür.

2 Toplam Tuz (EC): Yemliha topraklarında toplam tuz %o.i99, EC: 4.4Öds/m, hafif tuzluluk oranı %o.i50 (EC = 2ds/m) üzerinde ve hafif tuzlu sınıfında yer almaktadır.

3 Suya doymuş toprak Ph: Yemliha topraklarından toprak reaksiyonu (Ph) 8.42 olarak tespit edilmiş ve hafif alkalik özellik göstermektedir.

4 Yemliha topraklarında kireç miktarı %g.g2 olarak tespit edilmiş olup orta kireçli toprak sınıfında yer almaktadır.

5 Yemliha topraklarında organik madde miktarı %o.i9 olarak tespit edilmiş ve az organik madde özelliği göstermektedir.

6 Yemliha topraklarında kg/da cinsinde P205 içeriği 1.32 olarak tespit edilmiştir; yine kg/da cinsinde 1<20 içeriği 105.60 olarak tespit edilmiş ve ülke topraklarında ender görülen yeterli potasyum gurubu içerisinde yer almaktadır.

7 Alınabilir demir (Fe), bakır(Cu), Çin-ko(Zn), Mangan(Mn) Yemliha topraklarında ppm cinsinden demir içeriği, 6.02 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıfmadadır. Bakır: ppm cinsinden bakır içeriği, 0.72 olarak tespit edilmiş ve yeterli sınıfmadadır. Çinko: ppm cinsinden içeriği 0.40 olarak tespit edilmiştir. Mangan: ppm cinsinden içeriği 3.70 olarak tespit edilmiştir. İklim Özellikleri: Yemliha Kasabasının enlemi 38.44, boylamı 35.25, yüksekliği 1093 metredir.

Üretim Metodu: Patlıcan üretimi birinci sürüm için 25-30 cm derinlikte yanmış çiftlik gübresi karıştırılarak

sonbaharda yapılmaktadır. Ekim için nisan ayının ilk haftasında dekara 250kg DAP (diamonyum fosfat) gübresi kullanılarak 15-20 cm derinlikte ikinci sürüm yapılmakta, karıklar Yemliha insan kaynakları kullanılarak oluşturulmakta ve patlıcan tohumu dekara 500 gram tohum kullanılarak 3 cm derinlikte ekim yapılmaktadır.

Ürünün ilk çapa dönemi olan haziran ayının ilk haftasında topraktan çıkış yapan ve 5-6 yapraklı hale gelen patlıcanda sıra üzeri 40 cm olacak şekilde seyreltme yapılmaktadır. Sıra arası mesafe 60 cm'dir. Sulama temmuzun ilk haftasında başlamakta, 10 gün arayla uygulanmaktadır. Üst gübreleme birinci sulama ile başlamakta, 20 günde 5kg azotlu gübre olarak; üre veya amonyum nitrat verilmektedir. Ayrıca mikroelement eksikliğine göre 20 gün ara ile yaprak gübresi uygulaması yapılmaktadır. Ürünün ilk hasadı 25 temmuzda başlamakta, ildim ve ürünün durumuna göre 7-10 günde bir hasat yapılmakta, ekim ayının ilk haftasına kadar devam etmekte, 8 defa yapılmakta ve dekardan 4-6 ton ürün alınmaktadır. Hastalık ve zararlılar için Tarım ve Köy İşleri Bakanlığının zirai ilaç uygulama teknik talimatları doğrultusunda teknik eleman denetiminde en asgari düzeyde uygulama yapılmaktadır. Denetleme:Ürünün üretim ve pazarlamasında denetimi mekanizması; Tarım İl Müdürlüğü, Erciyes Üniver-sitesi Ziraat Fakültesi, Yemliha Belediye Başkanlığı ve Kayseri Kocasinan İlçesi Ziraat Odası Başkanlığından oluşturulacaktır. Denetim Komisyonunda belirtilen kurumların görevlendireceği uzman kişilerce ürünün üretim metoduna uygunluğu, ekim, gübre uygulaması, sulama, zirai ilaç uygulamaları dönemleri ve bitki ve meyve özellikleri uygunluğu için hasat ve pazarlama aşamasında 15 günlük periyotlarda denetimler yapılacaktır.

