

Aralýk mektubu 2019

Ýmece Evinden herkese selamlarKýpa girerken bizdeki son durumu hem size haber verelim hemde Ýmecenin web sitesindeki "seyir defterine",tarihe not düþelim istedik.Yoðun,keyifli bir üretim sezonundan,insan katýlýmýndan sonra son Zeytin hasadýnýda bitirip Ýmecenin günlük iþlerine,kýp kobullarýna hazýrlýðýna döndük. Tempomuzu düþürmeye vücudumuzun yað oranýný arttırdıngin bir rutine baþladýk :)Neredeyse 15 seneyi kýrsalda býrakmýp olmanýn getirdiði deneyimle hem ziyaretçileri kýbýn ađýrlamaya hemde bu süreci gene kendine yeten bir ekonomiyi garantiye alan ürünlerimizin satýþý ile gerçekleþtirmeye hazýrlanýyoruz.Kýbýn çekirdek ekibin fazlalaþmas etmelere izin verdiði gibi toplumsal meselelere daha aktif katýlmamýza imkan veriyor.Kýpa girerken Ýmecedeki gündemimizin kýsa deđerlendirilmesi;HAYVANLARTavuklarý sansardan korumayý baþardýk.Ancak Þahin ve Tilki kümes nufusunu bir tavuk,bir horoza düþürdü.Solucanlarý kýp soðuk hazýrlamak için 2. bir havuza daha alýp çoðaltmak yerine tek,yaþam alanlarý olan gübrenin daha kalýn olmasýnýn kobullarýný oluþturuyoruz. Sevgili Kürþattan öðrendiðimiz basit "Bokaþi Turþusu" solucan mamasý hazýrlýðýndaki pek çok detay,külfetten kurtulduk.Yöntem kýsaca þöyle; Hemen hemen mutfak artýklarýný iyi kapatýlan büyük (5-10kg) yoðurt kaplarýna koyup arasýna mürekkepsiz koli,yumurta viyolü gibi selüloz içeren öalzmeden koyup kapaðý kapatýyoruz.21 gün sonra kaptaki malzeme fermente olup turþu (slaj) oluyor. Solucanlar bayýlýyor.Tüm sert kabuklu sebzeler dahi turþu olunca yumuþuyor.Böylelikle solucanlar daha rahat yiyebiliyor :)Kedi nüfusu her sene olduðu gibi sektirmeden ayný çözüme gitti. Fazlalýklar Ýmeceyi terk etti. Bir kedi þahane bir hayat sürüyor. Ev içinde yemek ve fare nöbeti,istediðinde bahçede avlanma,gezme tozma konforu :)Býdýk köpek ise tasmasýz,taciz eden baþka bir köpek olmadan bölgenin en konforlu köpek olarak bize arkadaþlýk ediyor.Tabii hazýr mamasýz,biz ne yersek oda onu yiyor.Arý ve Ýnek hayalleri kuruyoruz.Ýmecedeki yapayan nüfus arttıp sorumluluk paylaþýmýnda anlaþabilirsek kendi balýmýzý,sütümüzü,peynir ve yoðurdumuzu yapabileceðiz :)BÝTKÝLERSulama gerektirmeyen kýp bitkileri soðan,sarýmsak,bakla ve bezelyeden bolca ekiyoruz. Yaz sebzeleri için daha önce hiç kullanýlmamýp bir alanýdevreye sokacaðýz.Heyecanlýyýz.Çünkü hiç ekim yapýlmayan araziler ilk bir sene çok ürün veriyor :)Çok yýllýk bitkilerde ise Bademe yüklandik. Kendi tohumlarýmýzla beraber Toroslarýn daha yüksek rakýmdaki "Ýbradý" badem tohumlarýný ektik. Þubatta Ýzmir Büyükþehirin vereceði Zeytin fidanlarýný çoðaltmaya devam edeceðiz. Yerli,Dumanlýdaðýn Ýncir ve Üzümünü de çoðaltmaya devam edeceðiz.2020 de 9 senelik olacak Dumanlýdaðdaki yaþam sürecimizin baþýndan beri takip edenlerin tanýklýðý ile ve yeni katýlanlarýn çabalarý ile sanýrki seneye kalmaz burasý orman olur :) PLANLAR,HAYALLERKýpa girerken çocuk nüfusunda bir artýp oldu.Çok sevinçliyiz.3 hane olarak kýp hazýrlýklarýmýz sürüyor.Ayrýca deneyimli gönüllü ziyaretçiler ile pazar günü günlük ziyaretleri ađýrlamaya devam ediyoruz. Umudumuz ve motivasyonumuz tavan yaptı. Elimizdeki ürünleri kendi ađýmýzda sattýkça üretim araçlarý ile benzinle çalıþan býçký,tarla araçlarýmýzý lityum pilli güneþ enerjisi ile dolanlarla deðiþtirme hayalleri kuruyoruz. Hatta hibrit bir araç þimdilik uzak görünsede akülü bir mobilet bile karbon ayak izimizi oldukça azaltacaktır. Kendi elektriðimizle hemde güneþten,rüzgardan ürettiðimiz tertemiz enerji ile çalıþan araçlar edindikçe çok keyifleniyor,kendine yetmenin dayanýlmaz hafifliði ile havalara uçuyoruz :)ÜRETÝMLER ve EKONOMÝ3 sene önce geçirdiðimiz yangýn ilk baþlarda fark etmediðimiz deðiþiklikleri oldu. Zaman geçtikçe kayýplarýn henüz bir kýsmýný karþýladýðýmýzý görüyoruz. Diđer taraftan yeniden kurduðumuz düzen ise daha kalýcý,daha kaliteli ve yaþam konforunu daha destekleyen düzeyde geliþiyor. Üretimlerimiz,bahçeler, daha telapsýz,daha zaman ayýrarak þekilleniyor. 3 yıl önce Abone sisteminden "Koli" sistemine geþip bizi takip edenlerle fiyat,miktar konuþmadan, müþteri satýcý iliþkisi geliþtirmeden güvene dayalı bir ürün paylaþýmý gerçekleþtirmeye baþladýk. Sonbaharda daha fazla deneyim kazanýp zeytine odaklanalım diyerek kaliteli bir hasat makinesi aldýk. Kendi zeytinlerimizin yaný sıra çevremizdeki zeytinlikleri hatta Ýzmir ilinde farklı bölgelerden zeytinlikleride topladýk. En yakýn fabrikaya gidip 38-40 derecede sýkýlmasýný sađladýk. Zeytinliklerde hasat yaparken genellikle toplanmayan Delice,yabani zeytinleride toplayýp diđerleri ile karýþtırýp sýkýtýrdýk. Ortaya bizce çok lezzetli bir yað çýktý. Satarken ikiye ayýrdýk. Bu lezzetli,bol deliceli yaðý "soðuk" dedik. Zeytinini topladýðýmýz ama tadýný çok beðenmediðimiz yaðý fabrikаныn "hak" yaðlarý ile bir tutup "sýcak" için sýcak yað dedik.Kendimiz kullanýrken salatalarda,kahvaltýda soðuðu,yemeklerde ise sýcaðý kullanmaya eskiden olduðu gibi sürdürüyoruz. Dileyenlerede kargo ile yolluyoruz.Kýpa girerken elimizde 30 çeþitten yaptýðýmýz Tarhana,Nefis bir lezzete sahip Vegan Pastýrma,Deli Erik Pestili,Þeker koymadýðýmýz kendi tadýnda Ýncir Reçeli ve yapadýðýmýz iklimin epsiz lezzetleri vakumlanmýp cam kavanozlarda bekliyor. Ýlgilenenler için ve Yýlbaþý yaklaþýrken hediye koli planlayanlar için ürün listemizin bađlantýsý <https://docs.google.com/forms/d/1cazsvzXPCJTMPfmubaYb1JWRy7ZJJdBO9W0-lcdC3zo/edit?fbclid=IwAR1VTWftEEiOx03L7TUILLQcAi3yLaQma5l5XZ-AvvORgTNNBfjB-DRI3xwÝmece> Evinden selam ve sevgilerimizle