ANKARA BÜYÜKŞEHİR BELEDİYESİ
ÇEVRE KORUMA VE KONTROL DAİRESİ BAŞKANLIĞI

TIBBİ VE AROMATİK BİTKİLER ORİGANUM SPP. - THYMUS SPP. (KEKİK)

Peyzaj Mimarı Nebi ÇOBANER

KEKİK

- Kekik bitkisinin bünyesinde **Timol** ve **Karvakrol** bulunmaktadır.
- Bu etkili maddeleri taşıyan bütün bitkilere Kekik denmektedir.
- Timol : Thymus türlerinde
- Karvakrol : Origanum, Satureja, Thymbra türlerinde bulunmaktadır.

KEKİK

Timol ağız sularında ve gargaralarda koku giderici olarak kullanılır.

Timol soğuk algınlığı, öksürük ve çeşitli solunum yolu hastalıklarında

kullanılan ilaçların bileşiminde diğer uçucu maddelerle birlikte yer alır.

KEKİK

Karvakrolun aynı zamanda antikanserojen özelliği olduğu bilinir. Karvakrolun bu özelliğinden dolayı gıda koruyucu katkı maddesinden kozmetiğe kadar birçok üründe kullanılmaktadır.

KEKİK

- Familya: Lamiaceae

Cins$_1$: *Thymus* (58 takson)

Cins$_2$: *Thymbra* (4 takson)

KEKİK

- Familya: Lamiaceae

Cins$_3$: *Origanum* (26 takson)

Cins$_4$: *Satureja* (13 takson)

THYMUS SPP. (KEKİK)

- *Thymus vulgaris (bahçe kekiği)* daima yeşil kalan, yarı çalımsı, odunumsu, çok dallanan ve dalları yukarı doğru kalkık durumda olan bitkidir.
- Bitki boyu 20-40 cm olup, dalların üst kısımları gri-kadife tüylüdür.
- Genellikle ana sap dallanmaz fakat her yaprak koltuğundan çıkan, sürgünlerle bir demet teşkil eder.
- Saplar dört köşelidir.
- Çiçek düğme şeklinde ve yuvarlağımsıdır.
- Taç yapraklar leylak veya pembe renklidir.

ORİGANUM SPP.(KEKİK)

- Türkiye’de kekik olarak en fazla Origanum türlerine ait bitkiler yetiştirilmektedir
- Origanum cinsine ait türlerin büyük çoğunluğunun kökeni Akdeniz Bölgesi'dir.
- Ancak genelde Origanum türlerinin çok geniş bir yayılma alanı vardır.
- Bunlar kıyı bölgelerinden yüksek dağlara, Doğudan Batı'ya değişik yörelere yayılmışlardır.
- Ankara koşullarında yetiştirilmeye uygundur.
- Origanum türleri arasında özellikle;

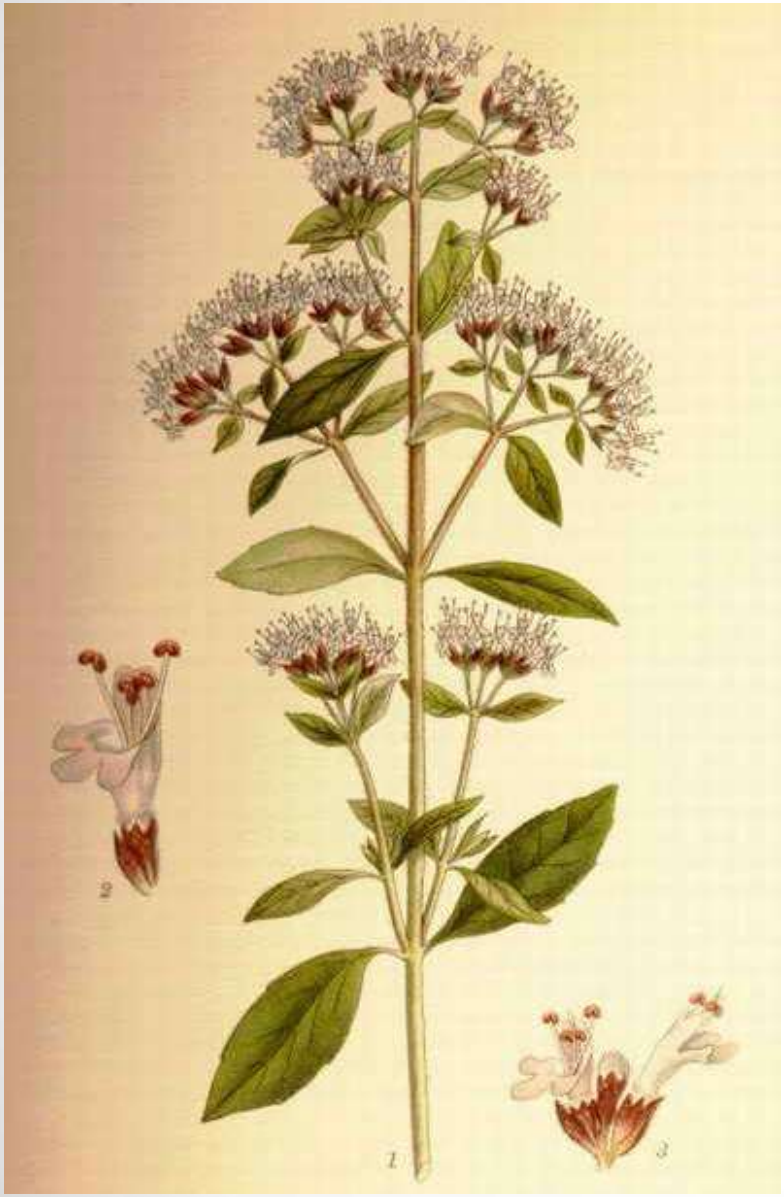
  İzmir kekiği (O. onites)

  İstanbul kekiği (O. Vulgare ssp. hirtum),

  Sütçüler kekiği (O. minutiflorum),

  Alanya kekiği (O. majorana, syn. O. dubium) ticari olarak büyük önem taşır.

ORİGANUM SPP.(KEKİK)



- Yarı çalımsı, kökleri 1 cm kadar kalınlaşabilen çok yıllık bir bitkidir.
- Saplar genellikle dik olarak büyük, boyu 100 cm'yi bulabilir.
- Sapın üzeri tüylerle kaplıdır.
- Saplar alttan itibaren dallanır. Her sapta çok sayıda yaprak bulunur.
- Yapraklar kalp şeklinden oval şekle kadar değişir.
- Yaprakta çok sayıda salgı tüyleri bulunur.
- Çiçekler toplu başak durumundadır.
- Şekilleri oval olup kenarları hafif dişlidir.

ÜRETİM YÖNTEMLERİ VE BAKIM

- Yan kök sürgünlerinden alınan çeliklerle ve tohumla üretilir.

ÜRETİM YÖNTEMLERİ VE BAKIM

ÇELİK ALMA YÖNTEMİ İLE ÜRETİM

Köke yakın kısımlardan çelik alınır

Alınan çeliklerin dikimi yapılır.

Dikimi yapılan çeliklerin köklenmesi beklenir

Köklenen bitkileri asıl yetişme ortamlarına dikimi yapılır

ÜRETİM YÖNTEMLERİ VE BAKIM

TOHUM İLE ÜRETİM

Tohum yastığımıza tohumların ekimi yapılır

Çimlenen fideler tek tek ayrılır

Ayrılan fideler ayrı saksılara dikilir

Gelişen fideler asıl yetiştirme ortamlarına dikimi yapılır.

EVDE KEKİK YETİŞTİCİLİĞİ

- Evde kekik yetiştiriciliği yaparken fazla derin olmayan, yayvan, dikdörtgen veya kare saksılar tercih etmeliyiz.
- Saksılar plastik veya seramik de olabilir ama kekik toprak saksıda daha iyi gelişir.
- Kekik yetiştireceğiniz saksının altı mutlaka delik olmalıdır. Çünkü kekik fazla su sevmez, saksıda biriken su bitkinizi çürütebilir.
- Kekik toprak seçmez, ama özellikle killi, gübreli ve kumlu karışımlı bir toprakta iyi gelişme gösterir.

EVDE KEKİK YETİŞTİCİLİĞİ

- Kekik bitkimizde her zaman önce toprak kuruluğunu kontrol ederek, düzenli aralıklarla azar azar su vermelisiniz.
- Kekik Akdeniz'e özgüdür, güneş sever. Bu sebeple saksılarını mutlaka güneş gören bir yere yerleştirmelisiniz.
- Kekik bitkilerinize yılda iki defa azot ağırlıklı gübre vermelisiniz. Bu gübre kekik bitkisinin gelişimini kuvvetlendirir.

KEKİĞİN FAYDALARI

- Kekik iştahın açılmasına yardımcı olur. Aşırı zayıf olup kilo almak isteyenler kekikten faydalanabilirler.
- Sindirim sisteminin düzgün çalışmasına yardımcı olur. Sindirim sistemini çalıştırdığı için idrar ve gaz söktürücü özelliği bulunur.
- Çay olarak tüketilen kekik, gün içerisinde enerji verir, zindelik sağlar.
- Sakinleştirici, yatıştırıcı bir özelliği vardır. Bu nedenle uyku öncesinde içilebilir.

KEKİĞİN FAYDALARI

- Nezle, soğuk algınlığı gibi rahatsızlıklarda rahatlatıcı ve hastalığın vücuttan atılmasında faydalıdır.
- Antiseptik ve antibiyotik özelliğe sahiptir. Bu nedenle boğaz ağrısı, astım ve bronşit gibi sağlık sorunlarının tedavisine yardımcı olur.
- Çok güçlü bir balgam söktürücüdür.
- Kolesterolü düşürür.
- Hücrelerin yenilenmesini sağlar ve yaşlanmayı geciktirir.
- A vitamini açısından zengin olan bitki, göz sağlığı için faydalıdır.

KEKİK KULLANIM ALANLARI

- **KEKİK EN YAYGIN BAHARAT OLARAK KULLANILMAKTADIR**
- **ÇAYI YAPILARAK TÜKETİLİR**
- **YAĞI YAPILARAK KULLANILMAKTADIR**
- **PEYZAJ MİMARLIĞI ALANINDA KULLANILIR**

BAHARAT OLARAK KULLANIMI

- Kekikte en uygun biçim zamanı çiçeklenmeye başladığı haziran ayında başlar hasat işlemi ekim ayına kadar devam etmektedir
- Hasat, bitkinin dallarını koparma şeklinde değil bıçakla keserek yapılmalıdır. Toprak zeminden 5 cm kadar yukarıdan kesilerek hasat edilir ve kökler zarar görmemelidir.

BAHARAT OLARAK KULLANIMI

- **Kekik nasıl kurutulur,** kurutma işlemi yapılırken besin değerlerinin kaybolmaması için oldukça dikkat edilmesi gerekir.
- Kekik kurutma işleminde dalları ile birlikte kurutulur.
- Renginin hemen solmaması için güneş gibi yüksek sıcaklık olan yerde kurutulmaması gerekir.
- Kekik kurutma işlemi yapılırken evin hava alan kullanılmayan odası olursa kurutma işlemi oldukça hızlı geçer.
- Özellikle mutfakta asla kurutulmaması gerekir. Çünkü mutfakta yemek buharlaşması olacağından kekik yüksek ısıdan dolayı asla kurumaz ve zarar görür.

BAHARAT OLARAK KULLANIMI

- Kekik kurutma işleminde kekiklerin içindeki zararlı olan tozdan çöpten arınması için temizce yıkanır ve süzgeç yardımı ile suyu süzülmeye bırakılır.
- Daha sonra kağıt havlu veya temiz bir havlu üzerine alınarak iyice suyunu bırakması için bekletilir.
- Daha sonra güneş görmeyen temiz bir yere geniş bir bez açılarak üzerine kekikler birbirinin üzerine gelmeyecek şekilde yan yana aralıklı olarak dizilir.
- 10 -15 gün içerisinde kurutma işlemi tamamlanmış olacaktır.

- Tamamen kuruduğundan emin olunduğunda el yordamıyla ufalanır.
- Daha sonra cam kavanozlarda veya temiz bir bez torbasına konularak uzun süre saklanabilir.

KEKİK ÇAYI

- **Malzemeler:**
- 2 çay kaşığı kekik
- 1 su bardağı su
- **Hazırlanışı:**
- Kekik çayı için önce suyu kaynatın.
- Demliğe 2 çay kaşığı kekiği koyup üzerine kaynattığınız bir bardak suyu ekleyin.
- Demliğin ağzını kapatın 5 dk bekletin.

KEKİK YAĞI

Hazırlanışı:

- Kurutulmuş kekikler öğütülür veya öğütülmeden sapları, yaprakları ve çiçekleri ile birlikte bir şişenin içerisine konulur.
- Bitkinin üzerini 1-2 cm geçecek şekilde saf sızma zeytinyağı doldurulur.
- Ağzı hava almayacak şekilde sıkıca kapatılarak 10 -15 gün süreyle serin bir yerde bekletilir.
- Bu süreçte şişenin ağzı hiç açılmaz. Aksi takdirde yağ, asit özelliğini kaybeder.
- 15 gün sonunda tam anlamıyla zeytinyağı ile bütünleşen kekik ince beyaz ve temiz bir tülbentten süzülür.

PEYZAJ PLANLAMADA KULLANIMLAR

PEYZAJ PLANLAMADA KULLANIMLAR

PEYZAJ PLANLAMADA KULLANIMLAR

YARARLANILAN KAYNAKLAR

http://www.ebitki.com/index.php?hq=Origanum%20vulgare&gr=Latince

https://acikders.ankara.edu.tr/course/view.php?id=362#section-13

https://www.rafinera.com/blog/yemek-pisirme-onerileri/kekik-nasil-kullanilir

https://www.kekik.gen.tr/kekik-yagi-nasil-yapilir.html

BİZİ TAKİP ETTİĞİNİZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ

HAZIRLAYAN

Peyzaj Mimarı Nebi ÇOBANER