

KERKENES GÜNEŞ ÜRÜNLERİ RAPORU

Hazırlayan: Dicle Tuba Kılıç

Aralık 2009

A. ÜRETİM BİLGİLERİ

1. Kurutulmuş Ürünler

Satın Alma

Kurutulacak ürünlerin ve ham maddelerin satın alınmasındaki koşullar tabloda listelenmiştir.

Ürün Adı	Satın Alma Bilgileri
Soğan	Üretim yerinin hep aynı olmasına dikkat edilecek
Domates	Yumurta şeklinde olacak Çürük olmayacak
Biber	Tatlı sivri biber olacak
Patlıcan	Çekirdeksiz olacak
Fasulye	Aynı çeşit alınacak Kılçıksız türü seçilecek
Erik	Kurtlu olmayacak
Kayısı	Kurtlu olmayacak
Kraker	Hep aynı marka un alınacak Yoğurdun ekşimiş olup olmadığı kontrol edilecek

Hazırlama

Satın alınan ürünler aşağıdaki bilgiler kapsamında hazırlanmalıdır.

Ürün Adı	Hazırlama Bilgileri
Soğan	Kabuğu soyulduktan sonra yıkanacak
Domates	Çürük var mı bakılacak Tek tek yıkanacak
Biber	Yıkanacak Sapları kesilecek
Patlıcan	Yıkanacak Sapları kesilecek
Fasulye	Yıkanacak Sapları kesilecek
Erik	Yıkanacak Kurtlu ve çürük var mı bakılacak
Kayısı	Yıkanacak Kurtlu ve çürük var mı bakılacak

Kraker Türü	Malzeme	Tarifi
Sade Kraker (Çorbalık)	1 kilo un 1 çorba kaşığı tuz Su	Tüm malzemeyi karıştır. İyice yoğur.
Tuzsuz Kraker	1 kilo un 1 limon ya da 1 su bardağı yoğurt Su	Una limon sık. İyice yoğur. Ya da una yoğurt ekleyip yoğur. Limon ve yoğruda aynı hamura koyma.
Baharatlı Kraker	1 kilo un 1 yemek kaşığı tuz 1 tatlı kaşığı kimyon 1 tatlı kaşığı karabiber 1 yemek kaşığı salça	Tüm malzemeyi karıştır. İyice yoğur.

Doğrama Bilgileri

Ürünlerin özelliklerine standart doğrama yapılmalıdır.

Ürün Adı	Doğrama Bilgileri
Soğan	Kibrit çöpü inceliğinde doğranacak Aynı büyüklükte olacak
Domates	Elma dilimi şeklinde doğranacak Aynı büyüklükte olacak Kabuğu alta gelecek şekilde seyyar eleğe dizilecek
Biber	Aynı büyüklükte olacak
Patlıcan	Alacalı soyulacak ve kabuk aralıkları eşit olacak Önce boydan kesilecek sonra enden kesilecek ve elma dilimi şeklinde olacak
Fasulye	Yemeklik doğranacak Hepsinin aynı boyda olmasına özen gösterilecek
Kraker	Aynı kalınlık ve aynı uzunlukta olacak

Kurutma Bilgileri

Kurutma dolapları aşağıdaki gibi adlandırılmıştır. Böylece kurutma işlemleri dolapların isimlerine göre takip edilebilecektir.

Dolap Adı	Açıklama
Balkon Dolabı	Balkondaki dolaplar
Küçük Dolap	Dışarıda fırının yanındaki küçük kurutma dolabı
Büyük Dolap	Dışarıdaki büyük kurutma fırını
Seyyar Elekler	Balkonda veya dışarıda kullanılabilen seyyar elekler

Ürünlerin çeşidine göre kurutulacağı dolap, süre ve ışık önerileri aşağıda verilmiştir:

Ürün Adı	Süre	Dolap	Güneş
Soğan	1. ve 2. gün	Büyük Dolap	Güneşte
	3. gün	Seyyar Elek (Kapalı dolapta yanıyor.)	Gölgede (Güneşte yanıyor.)
Domates	-	Seyyar Elek (Kapalı dolapta yanıyor.)	Yarı gölge yarı güneş
Biber	-	Tüm dolaplar	Güneşte
Patlıcan	-	Tüm dolaplar	Güneşte
Fasulye	-	Tüm dolaplar	Güneşte
Erik	-	Tüm dolaplar	Güneşte
Kayısı	-	Tüm dolaplar	Güneşte
Kraker	-	Büyük Dolap	Yarı gölge (Fazla güneş çatlatıyor.)

Paketleme ve Saklama

Ürünler kurutulduktan sonra bekletilmeden paketlenecik.
Paketlenen ürünler, rutubetsiz yani kuru ortamda tutulacak.
Paketler, ürünlerin rengini kaybetmemesi için gölgede saklanacak.

2. Pişirilen Ürünler

Satın Alma

Ürün Adı	Satın Alma Bilgileri
Dağ Eriği	Çürük olmayacak
Kayısı	Aynı büyüklükte olacak Aynı çeşitler alınacak Çürük olmayacak
Elma	Çürük olmayacak
Kuşburnu	Aynı büyüklükte olacak

Hazırlama

Ürün Adı	Hazırlama Koşulları
Dağ Eriği	Yıkanacak Kurtlu ve çürük var mı bakılacak
Kayısı	Yıkanacak Çekirdeği ayıklanacak
Elma	Yıkanacak Çekirdekli kısımları çıkarılacak
Kuşburnu	Yıkanacak Kurtlu ve çürük var mı bakılacak

Kompostoluk Doğrama

Ürün Adı	Doğrama
Elma	Eşit büyüklükte doğranacak
Kayısı	Eşit büyüklükte doğranacak

Hazırlama

Ürün Adı	Malzeme	Tarifi
Dağ Eriği Reçeli	1 kilo erik 1 kilo şeker 1 su bardağı su	Erikleri tart Erikleri tenrecenin dibine koy Şekeri tart Eriklerin üzerine koy Suyu ekle Şeker eriyene kadar karıştır (Yoksa dibine tutar.)
Kayısı Reçeli	1 kilo kayısı 800 gram şeker	Kayısının tadına bak ekşiyse şekeri 1 kiloya çıkar Kayısıyı tart Kayısıyı tencereye koy Üzerine şekeri dök Şeker eriyene kadar karıştır (Yoksa dibine tutar.)
Kuşburnu Marmelatı	5 bardak kuşburnu suyu 5 bardak şeker	Kuşburnu suyuyla şekeri karıştır Pişerken ara sıra karıştır
Elma Kompostosu	1 kilo doğranmış elma 1 su bardağı su	Elmaları tart Suyu ekle Elmalar yumuşayana kadar kaynat Kavanoza sıcak doldur Havasını al Büyük ve geniş bir tencerede su kaynat Kavanozları en az 6 saat tencerede beklet
Kayısı Kompostosu	1 kilo ayıklanmış kayısı 1 su bardağı su	Kayısıları tart Suyu ekle Kayısılar yumuşayana kadar kaynat Kavanoza sıcak doldur Havasını al Büyük ve geniş bir tencerede su kaynat Kavanozları en az 6 saat tencerede beklet

B. ÖNERİLER

Üretim

DOLAPLAR

- Kurutma dolaplarına isim verilmesi ve bu isimlerin de dolapların üzerine yazılması gerekiyor. Kurutma bölümünde dolap isimleri için bir öneri tablo sunuldu.
- Soğan ve Domates için bazı dolapların üzerine özel uyarılar gerekiyor. Büyük dolabın üzerine “DOMATES KOYMA” ve “SOĞANI SADECE 2 GÜN KOY” uyarıları yazılacak.
- Balkon dolabı ve küçük dolabın üzerine de “DOMATES, SOĞAN, KRAKER KOYMA” uyarısı yazılacak.

DOSYA

- Kadınların doldurması için dosya hazırlanacak. Burada yer alacak bilgiler için Ürün kalitesi kayıt defteri.doc’da örnek bir format sunulmuştur.

Pazarlama

WEB

- Kurutulmuş ürünlere olan talebi artırmak için yemek tarifi veren web sitelerine kuru sebzeler için hazırladığımız tarifler gönderilebilir. Gönüllüler aracılığıyla bu sitelere tek tek tarif yazılması sağlanabilir.
- Kerkenesin web sitesine de ürünler için hazırlanan yemek tarifleri konmalı.
- Kerkenes isimli bir blog açılabilir. Ürünleri alan kişiler kendi tariflerini buraya girebilirler. Böylece ürünlerin popülaritesi yükselir.
- Annelik konusunu işleyen web siteleri ve dergilerde annelere yönelik ürünleri (komposto, kuru sebze gibi) anlatan haberler girilmesi için iletişime geçilebilir.

ANNE ÜRÜNLERİ

- Hamile kadınlar ve bebekler için çorbalık kuru sebze karışımları paketlenabilir. Örneğin kuru soğan, mantar, maydonoz, kabak ve havuçtan çorbalar hazırlanabilir. Bu paketlere çorba tarifi eklenir.
- Kompostoların üzerine emziren anneler için vücudun süt yapımını desteklediği yazılabilir.

SAĞLIK KİTAPÇIĞI

Satılan ürünlerin faydalarını anlatan bir kitapçık hazırlanabilir ya da doğrudan ürünlerin etiketine eklenebilir. Örneğin, kurutulmuş maydonozun suyu sistit hastalığına iyi geliyor.

FİYAT

Ürünlerin fiyatlarını belirlerken Migros gibi büyük marketlerdeki kuru sebze fiyatları mutlaka kontrol edilmeli. Fiyatların ortalamada aynı olmasına özen gösterilmeli.

RANDIMAN

Ürünlerin randımanını değerlendirebilmek için kadınların satın alınan ürün miktarları ile kurutma veya pişirme için hazırlanan miktarları her zaman üretim formlarına girmelerini sağlamak gerekiyor.

Yeni Ürünler

Semizotu : Omega 3 içerdiği için çok popüler bir sebze. Kurutulmuş semizotundan nefis makarna sosu veya pilav harcı oluyor.

Reyhan : Kuru reyhan çok pahalı bir ürün. Her türlü et yemeğinde ve börek harcında kullanılıyor.

Çorbalıklar: Kuru sebze çeşitleri arttığında çorbalık karışımlar hazırlanabilir.

Makarna Sosu: Kuru sebzelerden çeşitli karışımlar hazırlanabilir ve bunlar makarna sosu olarak paketlenir.

Şekersiz Reçeller: Yeni talep olan ama bulunması çok zor ürünler. 1 kilo şeker yerine 1,5 litre elma suyu kaynatılıp koyu şerbet hazırlanıyor. Bu şerbete meyveler eklenerek reçel yapılıyor. Bu reçellerin tanıtımı da ses getirir.