



Tükenmek üzere olan yerli buğdayı Duru keşfetti

Anadolu'nun en bereketli, altın değerindeki 'Ahmet Buğdayı' korumaya alınıyor

4 nesildir dededen oğula ekip biçilen ve tükenmek üzere olan Ahmet Buğdayı korumaya alınıyor. Anadolu topraklarının besleyiciliğiyle ve bereketiyle altın değerinde görülen, Karaman Taşkale'de 2 bin yıllık geçmişe sahip olan Ahmet Buğdayı için Duru Bulgur, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi ile işbirliği yaptı ve yerli buğdayın genetik kalitesini korumak için proje başlattı. Proje ile tohumlar seradaki ilk filizlerini verdi. Ekim ayında ise toprakla buluşacak, çiftçiye dağıtılacak.

En lezzetli ve kaliteli bulguru veren 2 bin yıllık geçmişe sahip Ahmet Buğdayı 4 nesildir dededen oğula ekilip biçildi. Karaman Taşkale'deki tahıl ambarında yüz yıllarca bir sonraki ekine kadar rutubetten, güneşten korunan ve Anadolu topraklarının altın değerinde görülen Ahmet Buğdayı'nı artık bulmak zorlaşınca Duru Bulgur, Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi (KMÜ) ile işbirliği yaparak yerli buğdayın genetik kalitesini korumak için proje başlattı.

İhsan Duru: Tekrar üretime kazandırmak istiyoruz

Ahmet Buğdayı'nın tükenmesini önlemek için tohumunu yıllarca küplerinde özenle saklayan Ahmet Tartan'ın tohumlarını keşfeden 83 yıllık bulgur üreticisi Duru Bulgur'un Yönetim Kurulu Başkanı İhsan Duru; ürettiği bulgurun kalitesini geleneksel yöntemlerle artırmak, doğallığını korumak, gelecek nesillere aktarmak ve yerli tohumları sanayiye kazandırmak için harekete geçti. "Uzun zamandır bu özel tohumu göremiyorduk, takip ettik araştırdık ve yeniden ortaya çıkardık" diyen İhsan Duru, Ahmet Buğdayı'nın tohumunu bulunca üniversite ile üzerinde çalışmaya başladıklarını belirtti. Buğdayı çiftçi için verimli hale getirmek istediklerini belirten İhsan Duru, buğdayın genetik kalitesini korumak üzere başlattıkları bu proje ile lezzetli bulgur veren bu buğdayı tekrar üretime kazandırmayı amaçladıklarını ifade etti.

Tohum Duru'ya emanet

Zamanla ekimi azalan ve tohumları kaybolmasın diye küplerinde muhafaza eden 85 yaşındaki Ahmet Tartan bu buğdayı dededen oğula 4 nesildir ekip biçiyor. Gelecek nesiller de bulgurun en lezzetlisini tadabilsin diye tohumları sakladığını söyleyen

Tartan, 'Gelecek nesillere aktarılmasına yardımcı olun' diyerek tohumu İhsan Duru'ya emanet ettiği söyledi.

"Ahmet amcanın tohumları serada filiz verdi"

KMÜ Biyomühendislik Bölüm Başkanı Prof. Dr. Nevzat Aydın önderliğinde, geçmişte bulgur üretiminde kullanılan yerli buğdayın tarımda yeniden kazanımı için sürdürülen çalışmalar kapsamında Ahmet Buğdayı için çalışmalar başlatıldı. "Bu projede hedefimiz hem ülkemizin yerli buğday kaynaklarına sahip çıkmak ve en iyi bulguru verecek durum buğdayını keşfetmek" diyen Prof. Dr. Nevzat Aydın, "Ahmet Amcanın özenle sakladığı tohumlar serada filiz verdi bile. 6 aydır serada Ahmet Buğdayı'nı üretiliyoruz. Hiçbir müdahalede bulunmadan yeni tohumlar geliştireceğiz" dedi.

Ekim ayında toprakla buluşacak

Projeyi 6 aydır sürdürdüklerini belirten İhsan Duru, iklim şartları ayarlanan ısıtmalı-soğutmalı serada tohumların yetiştirildiğini söyledi. Tohumların ekim ayında toprakla buluşacağını belirten Duru, tarlada da aynı verim alınırsa çiftçiye dağıtılacağını ifade etti. Böylece gelecek nesiller de geleneksel yöntemlerle üretilmiş, fabrikada doğal taşlarda öğütölmüş bulgurun en lezzetlisini tatma imkanı bulacak.