

# BURSA VE ÇEVRESİNDE GELENEKSEL OLARAK DOĞADAN SAĞLANAN TIBBİ ÖZELLİĞİ OLAN YENİLEBİLİR YABANI OTLAR

Kemal ÖZDEMİR, Kader AKI, Oya KAÇAR

kemal5440@gmail.com

Bursa Uludağ Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarla Bitkileri Bölümü, Bursa/Türkiye

## ÖZET

Türkiye, coğrafi konumu, jeomorfolojik yapısı ve değişik iklim özelliklerine sahip olması nedeniyle doğal bitki türleri ve tarımı yapılan kültür formlarının zenginliği bakımından oldukça önemli bir floraya sahiptir. Ülkemizde 11.707 bitki taksonu bulunmaktadır ve 3649'u Türkiye'ye özgü olup endemizm oranı yaklaşık %32 olarak kaydedilmiştir. Yenilebilir yabancı türler, biyolojik çeşitliliğin önemli bir parçasını oluşturmaktadır. Doğal florada bulunan bu bitkiler halk arasında gıda, bitkisel çay, baharat, kozmetik ve tıbbi amaçlı uygulamalar, bitkisel boya, insektisit, reçine ve zambak eldesi gibi çeşitli amaçlara yönelik kullanım alanı bulmaktadır. Bu bitkiler, halkın kolay ulaşılabilir, düşük maliyetli gıdaları arasında yer almakta, tüketimleri yetiştikleri yöredeki toplumun sosyal ve kültürel yapısına göre şekillenmektedir. Geleneksel gıdalar içerisinde yabancı otlar ve ot yemeklerinin her geçen gün daha önemli hale gelmektedir. Bu çalışmada Bursa ve çevresinde tüketilen ve tıbbi özelliği olan bazı yenilebilir yabancı bitkilerin tanıtılması amaçlanmıştır.

Genel olarak en fazla toplanıp tüketilen türler arasında Isırgan, Ebegümeçi, Gelincik, Karahindiba, Labada, Kuzu kulağı, Balık otu, Kuş otu, Çoban çantası ve Sinir otu ilk sıralarda yer almaktadır.

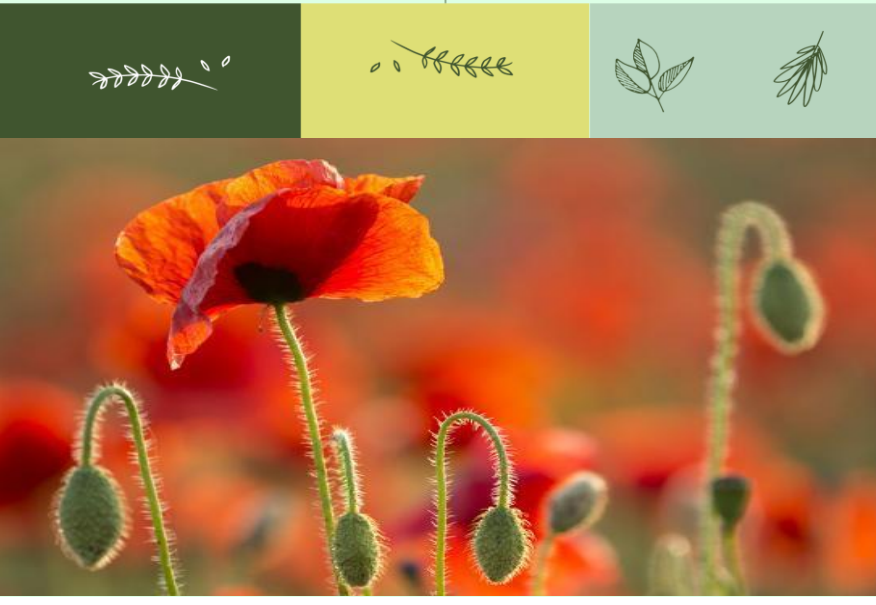
Bunlarla birlikte Semiz otu, Kazayağı, Hardal, Turp otu, Gelin eli-İğnelik, Toklubaş, Acı filiz-Sarmaşık, Su teresi, Sirken ve Hindiba doğadan sağlanıp tüketilen otlar arasındadır. Bu bitkilerin genel olarak yaprakları ya da çeşitli bitki aksamaları hem geleneksel olarak hem de tıbbi amaçlarla kullanılmaktadır. Yabancı türlerin bitkisel gen kaynaklarımızın önemli bir parçası olduğu unutulmamalıdır.



### Papaver rhoeas (Gelincik)

**Familiya:** Papaveraceae (Gelincikgiller)  
**Yöresel Adları:** Angülü, Gelingülü

**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Yaprakları  
• Çiçekleri



### Urtica dioica (Isırgan otu)

**Familiya:** Urticaceae (Isırganagiller)  
**Yöresel Adları:** Drızlağan, Çızlağan, Cızgan, Dalagan

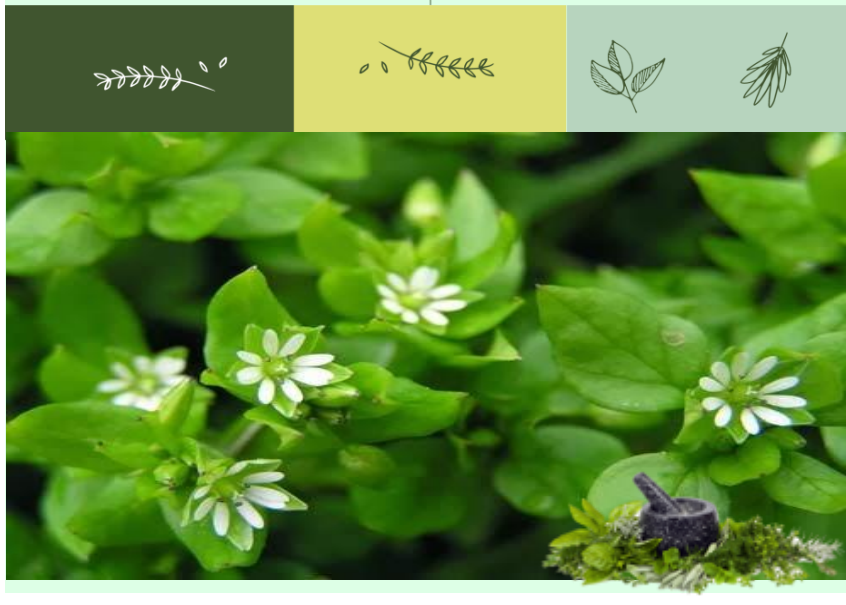
**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Yaprakları  
• Tohumları  
• Kökleri



### Stellaria media (Kuş otu)

**Familiya:** Caryophyllaceae (Karanfilgiller)  
**Yöresel Adları:** Tavuk Otu, Serçe Otu, Serçe Dili

**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Toprak üstü aksamı



### Portulaca oleracea (Semizotu)

**Familiya:** Portulacaceae (Semizotugiller)  
**Yöresel Adları:** Pirpirim, Cilik, Elmelik

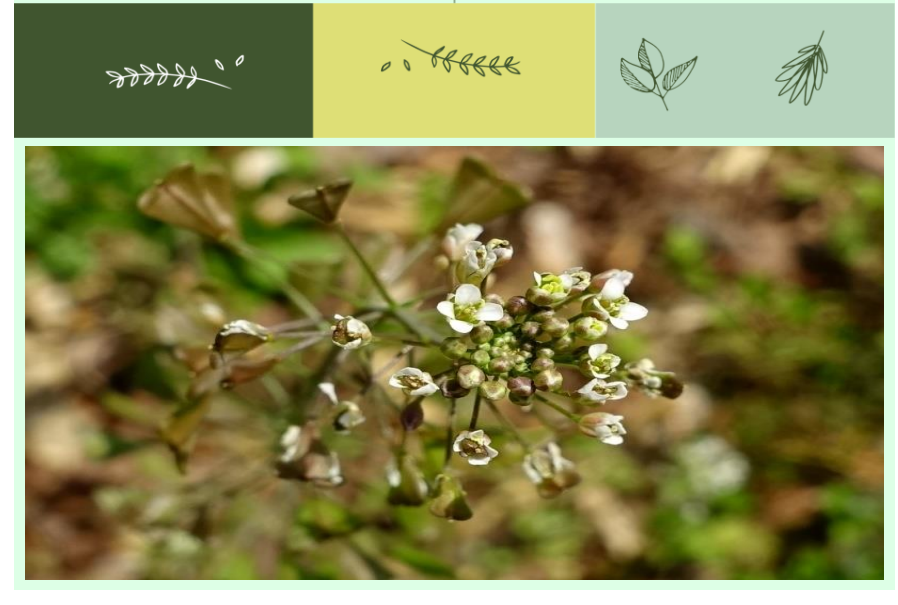
**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Toprak üstü aksamı



### Capsella bursa-pastoris (Çoban çantası)

**Familiya:** Brassicaceae (Lahanagiller)  
**Yöresel Adları:** Kuş kuş otu

**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Toprak üstü aksamı



### Plantago lanceolata (Sinir otu)

**Familiya:** Plantaginaceae (Sinirliotgiller)  
**Yöresel Adları:** Sinirli yaprak, Bağa yaprağı, Ateş yaprağı, Sinirli ot, Baga, Belhevzar

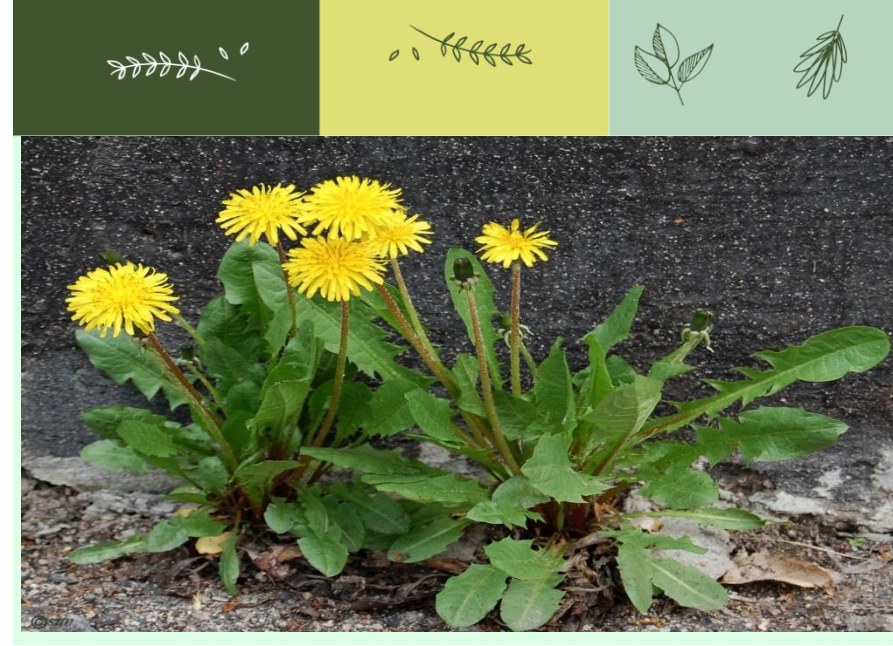
**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Yaprak  
• Çiçek  
• Gövde



### Taraxacum officinale (Karahindiba)

**Familiya:** Astareceae (Papatyagiller)  
**Yöresel adları:** Güneyik, Çitlik, Radika

**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Toprak üstü aksamı  
• Kök



### Rumex patientia L. (Labada)

**Familiya:** Polygonaceae (Kuzukulağigiller)  
**Yöresel adları:** Yabani pazu, Develik, Efelik

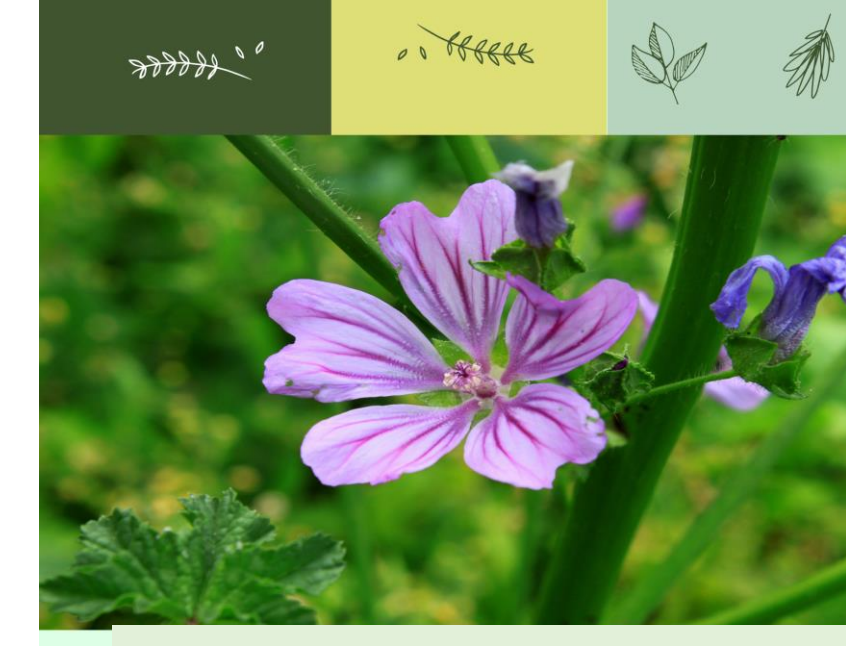
**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Yaprak



### Malva sylvestris (Ebegümeçi)

**Familiya:** Malvaceae (Ebegümeçigiller)  
**Yöresel Adları:** Ebegümeç, İlmik

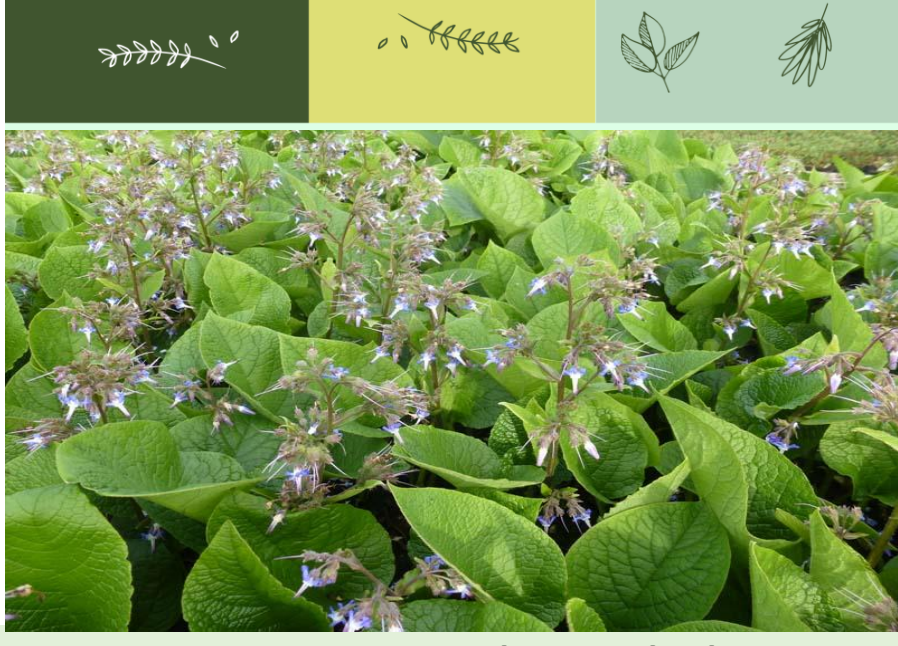
**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Yaprakları  
• Tohumları  
• Çiçekleri  
• Kökü



### Trachystemon orientalis (Balıkotu)

**Familiya:** Boraginaceae (Hodangiller)  
**Yöresel adları:** Kaldirik, Galdirik, Zilbit

**Kullanılan Bitki Kısım:**  
• Yaprak  
• Çiçek  
• Gövde



BİTKİLER	BAŞLICA ETKEN MADDELER	GIDA OLARAK KULLANIMI	HALK HEKİMLİĞİNDE KULLANIMI
GELİNCİK	RHOEDEİN, PAPAVERİN	ŞERBET, SALATA, KÖFTE	YATIŞTIRICI, ÖKSÜRÜK KESİCİ
ISIRGAN	HİSTAMİN, KOLİN	BÖREK, ÇORBA, SALATA	EKLEM AĞRILARI
KUŞ OTU	SAPONİN	SALATA, GÖZLEME	CİLT HASTALIKLARI
SEMİZOTU	OMEGA-3 YAĞ ASİTLERİ, LİF, A VİTAMİNİ, C VİTAMİNİ	SALATA, SULU YEMEK, MEZE	GÖZ SAĞLIĞI, BAĞIŞIKLIK
ÇOBAN ÇANTASI	BURSİK ASİT	SALATA, SULU YEMEK	KANAMA DURDURUCU
SİNİR OTU	SİLİSİK ASİT, ALLANTOİN VE TANEN	SALATA, PEKMEZ, LAPA	MİDE SPAZMI, YARA İYİ EDİCİ
KARA HİNDİBA	MÜSİLAJ, TANEN	KAVURMA, ZEYTİNYAĞLI, KAHVE	HEPATİT, SAFRA RAHATSIZLIKLARI
LABADA	RUMİSİN, HİRİZOROBİN	KAVURMA, SARMA	DİARE, SOĞUK ALGINLIĞI
EBEGÜMECİ	MÜSİLAJ, GLİKOZ, PEKTİN	KAVURMA, PİRİNÇ YEMEĞİ, SARMA	AĞIZ GARGARASI, ANTIENFLAMATUAR
BALIKOTU	PROSTOGLANDİN	KAVURMA, GÖZLEME, TURŞU, KIZARTMA	DİÜRETİK, YARA İYİ EDİCİ

## BURSA PAZARLARINDA SATILAN YENİLEBİLİR YABANI OTLAR

### KARACABEY PAZARI



### ORHANELİ PAZARI



### ORHANGAZİ PAZARI



### GÖRÜKLE PAZARI



### HEYKEL PAZARI



Kaynaklar: Baser, H. C. (2010). Türkiye'nin yenen yabancı bitkileri. *Bağ Bahçe*, 29, 22-25.

Karakabak, S. (2017). Economic and socio-cultural importance of edible wild species. *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 27(2), 26-38.

Karaca, O.B., Yıldırım, O. ve Çakıcı, C. (2015). Gastronomi turizmde otlar, ot yemekleri ve sağlıkla ilişkisi üzerine bir değerlendirme (An evaluation on their relation to health and wild plant meals, wild edible plants in gastronomy tourism). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.