

## SAFRAN YETİŞTİRİCİLİĞİ



**Safran** (*Crocus sativus* L.) türünün kurutulmuş stigmasıdır. Bu tür 20-30 cm. boyunda, sonbaharda yaprakları ile birlikte mor renkli çiçekler açan, soğanlı bir kültür bitkisidir. Triploid bir bitki olduğundan tohum vermez, soğanları ile üretilir. Safranın elde edildiği bitki de safran olarak adlandırılmaktadır.

Safran günümüzde sadece Safranbolu'nun Davutobası, Yörükköyü, Geren ve Aşağıgüney Köyünde 7 üretici tarafından 5 dekar alanda yetiştirilmektedir. Karabük Tarım İl Müdürlüğü'nün çalışmaları sonucu 2005 yılında bu alan 9 dekara çıkarılmıştır.

**Dış görünüş:** Safran kırmızımtrak turuncu renkli, kolaylıkla kırılabilen uçları biraz daha geniş iplikçikler halindedir. Tam olanlar uçta üç parçalıdır. Acımsı lezzetli, kuvvetli ve özel kokuludur.

**Bileşim:** Uçucu ve sabit yağ, acı madde (pikrokrosin) ve kırmızı renkli boyar maddeler (krosin) taşınmaktadır.

**Etki ve kullanılış:** Sinir sistemi uyarıcısı, iştah açıcı, adet söktürücü etkileri yanında koku ve renk verici olarak da kullanılmaktadır.( T.Baytop)\* Renk verici olarak bir ölçü safran 100 000 katı suyu belirgin bir şekilde sarıya boyamaktadır. Ayrıca zerdenin terkinde yer alır. Avrupa ülkelerinde pasta ve böreklerde, Türkiye'de lokumlarda kullanılmaktadır. Son zamanlarda antitümör etkisi olduğu da belirtilmektedir.

### **İklim ve Toprak İstekleri**

Safranın iklim isteği asmaya benzerlik gösterir ve rüzgara karşı korunmuş güney yamaçlarda iyi yetişir.(N. Arslan)\*\* Safran yetiştiricileri bunu safran ikindi gölgesi görmezse iyi olur diye tarif etmektedirler. Safran kumlu, gevşek, taşsız ve iyi drenajlı toprakları sever. Taban suyu yüksek toprakları sevmez.

Safran yetiştiriciliği yapılacak arazi genellikle bir yıl önceden nadasa bırakılır. Ertesi yıl ekim zamanına kadar pulluk, kazayağı ve tırmıkla dikime hazır hale getirilir. Toprağın yabancı otlardan ve tohumlarından iyice arındırılması önemlidir, zira safran dikildikten sonra yabancı ot mücadelesi oldukça zor olmaktadır.

Safran ekimi **Ağustos ayı içinde en geç Eylül ayı** başlarında yapılmalıdır. Birinci yıl safran veriminin yüksek olabilmesi için safran soğanlarının çaplarının en az 15 – 20 mm. olması gerektiği Eskişehir Geçit Kuşağı Tarımsal Araştırma Enstitüsünde yapılan çalışmalarda belirlenmiştir. Soğan çapı arttıkça bitki başına çiçek verimi dolayısıyla safran verimi de artmaktadır.

Ekime hazırlanan tarlada 30-45 cm sıra arası mesafe olacak şekilde 10-12 cm derinliğinde açılan çizilere 10 cm sıra üstü mesafe ile safran soğanları dikilir, üstleri tamamen yanmış sığır gübresi ile 8-10 cm örtülür, en son birkaç cm. toprakla kapatılarak ekim işlemi tamamlanır. Bir dekara dikilen soğan iriliğine göre değişmekte olup 150-600 kg. civarında soğan gerekmektedir.

Yanmış sığır gübresi nadas sırasında toprağa karıştırılarak organik madde miktarı artırıldıktan sonra soğanların üzeri yanmış sığır gübresi veya hızar talaşı ile de örtülebilir. Bu konudaki araştırmalar devam etmektedir. Bu şekilde tesis edilen safran tarlasından en az üç – dört yıl sökülmeden ürün alınabilmektedir. Bu süre bitkilerin sıklık durumuna göre birkaç yıl daha uzatılabilmektedir.

Soğanların sökümü temmuz ayı başlarında yaprakları tamamen kuruduktan sonra yapılmalıdır. Rutubetsiz ve serin bir yerde muhafaza edilerek Ağustos ayı ortalarından itibaren yeni bir tarlaya dikimleri yapılmalıdır. Dikimden sonra fazla su verilmez, ancak çiçeklenme öncesi sulanması durumunda ürün artmaktadır. Çiçeklenme döneminde sulanması ürüne zarar verir. Çiçeklenme sona erdikten sonra soğanların büyümesi için ihtiyaç halinde sulama yapılmalıdır. Özellikle ilkbaharda iklimin kurak gitmesi durumunda aşırı olmamak kaydıyla sulama yapılır.

İkinci yıldan sonra organik madde temini bakımından yanmış, yabancı ot tohumlarından arı sığır gübresi ile gübrelenirse ürün verimi artmaktadır.

Yabancı ot mücadelesi çok dikkatli yapılmalıdır. Herbisit kullanılmaz, mekanik mücadele yapılır, çapalama sırasında soğanların zarar görmemesine dikkat edilmelidir.

### **Hasat, Kurutma ve Verim.**

Safranlar genellikle Ekim ayı ortalarında çiçek açmaya başlar. Çiçekler her sabah açmadan koparılarak gölgede bekletilerek açmaları sağlandıktan sonra stigmaları üç parçanın birleştiği yerin 0.5 cm kadar altından açık sarı kısmın başladığı yerden elle, cımbızla veya makasla koparılır, koparılan stigmalar 30° C ye ayarlanmış havalandırılmalı fırın veya kurutma dolabında 24-26 saat kadar bekletilerek kurutulur. Kurutulmuş ürün tahta kutulara veya koyu renkli şişelere konularak rutubetsiz, serin ve ışık almayan bir yerde muhafaza edilir.

Stigmalara balmumu, stamenler 8sarı renkli erkek organlar), aspir (*Carthamus tinctorius*) çiçekleri vb katılması kaliteyi düşürmektedir. Bu da pazar kaybına sebep olmaktadır.



Safran çiçeği ve stıgması



Hasad edilecek Safran tomurcukları

### **Safran Soğanı Temini:**

Enstitümüzde 2002 yılından beri yapılan çalışmalar sonucunda KARAARSLAN adı verilen bir safran çeşidi 2014 yılında tescil ettirilmiştir. Önümüzdeki birkaç yıl içerisinde soğan üretimi yapılarak üretici talepleri karşılanmaya başlanacaktır.

Bir dekardan birinci yıl 350-400 gr., ikinci yıl 650-750 gr, 3. yıl 500-600gr. kadar safran elde edilir.



Safran (Kurutulmuş stigmalar.)

Safran yetiştirme teknikleri ile ilgili olarak Eskişehir Geçit Kuşığı Tarımsal Araştırma Enstitüsü'nde çalışmalar yürütülmektedir.

Hazırlayan : İsmail KARA Zir. Yük.Müh. [www.turkmenbeyi@hotmail.com](mailto:www.turkmenbeyi@hotmail.com)