

- Dünya' da **247 adet** sebze türü vardır (WORK 1950). Bu türlerin bir kısmı, bir ülke içinde sebze grubu içerisinde incelenirken, başka bir ülkede ise sebze grubuna dahil edilmemektedir. Bununla beraber **30-40'a** yakın bitki dünya üzerinde sebze olarak tanımlanmaktadır.

- Kavun ve karpuz sebze midir?
- Çilek, Ahududu ve benzeri neden bir ülkede sebzeçilik içine sokulmuştur?
- Patates sadece bir endüstri bitkisi mi sayılmalıdır?
- Nane, Maydanoz, Kekik gibi kokulu otlar sebze midir? Yoksa tıbbi yada esans bitkisi midir?
- Çok yıllık otsu bitkiler neden bazen sebze sayılmaz?
- Durum böyle ise, Domates ve Patlıcan ana vatanlarında veya uygun iklim koşullarında tek yıllık olmaktan çıkıp çok yıllık görünüm kazanmaktadır. Sadece otsu bitkileri mi sebze sayacağız?

- Sebzenin tarifini kalıplaştırıp, bir biçime sokmaktan çok onu her ülkenin kendi görüş ve anlayışına bırakmak en uygun yoldur. Böylece ele alınan bitkinin yapısı, yetiştirme süresi, kullanım şekli, pazarlaması, yetiştirme yeri ve işletme şekli ayrı ayrı değerlendirilecektir. Örneğin patates taze haliyle sebze iken, nişasta elde edilmek istendiğinde endüstri bitkisi olacaktır. Domates bir meyve görünümünde iken geniş alanlarda tarla ziraatı şeklinde üretilerek endüstride salça olarak kullanıldığı halde sebze sınıfına dahil edilecektir. Nohut, Mercimek, Bezelye, Fasulye ve Bakla taze kullanımda sebze iken, hepsi kuru taneleri ile tarla bitkilerine dahil edilecektir.

- Genel bir anlatımla, “Meyve ve tahıl grubuna girmeyen, bahçe tarımında yetiştirilen; yaprak, tomurcuk, kök, yumru, soğan, sürgün, iek, meyve, tohum ve mantar gibi sap ve şapkası çiğ veya pişirilerek yenen; insan beslenmesinde kullanılan bitkisel üretim materyali “ sebze olarak tanımlanmaktadır (SCHUPAN 1948).

# SEBZECİLİĞİN TARİHÇESİ

- ORAMAN (1956) “İnsanın sebzeyi besin olarak kullanması, insanlık tarihi kadar eskidir” der. İlk insanlar karınlarını doyurmak için yaşadıkları yerlerde buldukları yabancı olarak yetişen bitkilerin kök, yaprak, dal ve meyvelerini yiyecek olarak kullanırlardı.

- Özellikle orta çağda gerek büyü ve gerekse tedavi ilaçları bulmak üzere papazlar kilise avluları içerisinde sebze yetiştirmişler ve amaçlarına uygun olanları seçerek pratik ve teorik bir takım bilgileri ortaya atmışlardır. Bu bilgiler sebze yetiştirme tekniği ve ıslahının gelişmesinde başlıca rolü oynamıştır.

- 17-18. yüzyıllarda sebzelerin ticari değeri, insan beslenmesindeki önemi ve hastalıkların tedavisinde ki yardımcı rolü yanında, sağlık bakımından vitamin, mineral madde ve bazıları içerdiğinin anlaşılması, üzerlerinde önemle durulması gereken bir konu olduğunu ortaya koymuştur. Bu nedenle bir çok ülkede, sebzecilik bir ilim dalı halini almıştır.

- Sebzeçiliğın, bizdeki tarihçesi de oldukça eskidir. Fakat eldeki yazılı belgeler ancak Evliya Çelebi'den sonraki zaman için bilgi vermektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Anadolu'da nadide sebze bahçelerinin bulunduğundan ve bahçivanlık sanatının ileri bir durumda olduğundan bahseder.



- 1937 yılında Tarım Bakanlığı Ziraat İşleri Genel Müdürlüğü içerisinde bir sebzeçilik şubesi kurulmuşsa da, bu şube ancak 1955 yılında etkinliğe başlayabilmiştir.
- Cumhuriyet devrinde açılan tarım okulları ve fakültelerde sebzeçiliğin bilimsel ve uygulamalı yönlerinin öğretilmesi ve Bakanlıktaki Sebzeçilik Şubesinin etkinliği ile kurulan araştırma istasyonlarında araştırmaların yapılması, sebzeçiliğin kalkınmasına yol açmıştır. Tarım Bakanlığı bünyesinde ise 10-12 araştırma istasyonunda sebzeçilik çalışmaları en iyi şekilde yapılmaktadır. Atatürk Bahçe Kùltürleri Araştırma Enstitüsünü, Antalya Sebzeçilik Araştırma Enstitüsü ve ayrıca İzmir, Eskişehir, Ankara Zirai Araştırma Enstitülerini örnek verebiliriz.

- Sebzelerin, beslenmedeki değeri çok yakın zamanlara kadar anlaşılmamıştır. Çünkü, eskiden besin maddeleri içerdikleri karbonhidrat, protein ve yağ miktarlarına göre kıymetlendirilir, yağlar ve karbonhidratlar kalori meydana getiren gıdalar, protein ise hayat unsuru kabul edilirdi. Bu eski anlayışa göre kuru fasulye, bezelye, patates gibi sebzeler hariç tutularak özellikle yaş sebzeler yapılarındaki %80-95 su, %3 azotlu madde, % 3-5 karbonhidrat ve birçok sebze de yok denecek kadar az yağ miktarı (%0,1-0,7) ele alınarak et, süt ve yumurta gibi besin maddeleri yanında önemsiz kaldıkları iddia edilirdi.

## Sebzelerin insan sağlığı için gerekli olmasının nedenleri:

- Vitamin kaynağı olmaları
- Madensel madde yönünden vücut gelişmesini sağlarlar.
- Az kalori nedeniyle zayıflatıcı özellikle zayıflama diyetlerinde yer verilir.
- İştah açıcı özelliği vardır (Nedeni ise bünyede bulunan koku, tat, eterik yağlardır.)

# SEBZELERİN SINIFLANDIRILMASI

- Kültüre alınmış olan sebzelerin incelenmesinde kolaylık olması amacıyla sebzelerin sınıflandırılması değişik şekillerde yapılmaktadır. Ülkelere göre değişik sınıflandırma sistemleri kabul edilmiş olmasına rağmen sebzeler;
  - 1.Yetişme mevsimlerine göre,
  - 2.Kültürlerine (yetiştirme sistemlerine) göre,
  - 3.Yenilen kısımlarına göre,
  - 4.Botanik özelliklerine göre sınıflandırılmaktadır.

# Sebzelerin Yetişme Mevsimlerine Göre Sınıflandırılması

- Bu sınıflandırma, sebzelerin yetişme mevsimlerin yani bitkilerin yetiştirildikleri iklim şartları dikkate alınarak yapılır. Burada sebzeler dona dayanıklı ve dona karşı hassas olarak sınıflandırılır.
- Dayanıklı olan sebzeler dondan zarar görmezken, hassas olan çeşitler dondan zarar görmektedir.

# Sebzelerin Yetişme Mevsimlerine Göre Sınıflandırılması

- Bayraktar (1981) sebzeleri yetişme mevsimlerine göre aşağıda verildiği şekilde iki ana grupta toplanmıştır.
- **1.Serin iklim sebzeleri**
- **2.Sıcak iklim Sebzeleri**

# 1.Serin iklim sebzeleri

- Kuşkonmaz
- Bakla
- Alabaş
- Brüksel Lahanası
- Lahana
- Ispanak
- Sarımsak
- Turp
- Yaprak lahanası
- Pırasa
- Ravent
- Ispanak
- Şalgam
- Maydanoz
- Pancar
- Havuç
- Karnabahar
- Kereviz
- Pazı
- Enginar
- Hindibağ
- Patates
- Marul
- Soğan
- Bezelye

## 2. Sıcak İklim Sebzeleri

- Domates
- Biber
- Patlıcan
- Kavun
- Karpuz
- Fasulye
- Bamya
- Tatlı patates
- Şeker Mısır
- Tatlı Patates
- Kabak



- Serin İklim sebzeleri

Aylık ortalama sıcaklık 15-18°C

Maksimum sıcaklık 27-30 °C

Minimum sıcaklık 2-4 °C

- Sıcak İklim Sebzeleri

Aylık ortalama sıcaklık :25-30 °C

Maksimum Sıcaklık: 35-36 °C

Minimum sıcaklık: 9-10 °C

# Sebzelerin Kùltùrlerine (Yetiştirme Sistemlerine) Gùre Sınıflandırılması

- Bu sınıflandırma sistem sebzelerin yetiştirilme şekillerine gùre yapılır. Benzer sebzeler bir araya toplandığında en uygun bir sistemdir. Bu sistemde yaz ve kiř kabakları, fasulye ile bezelye , soğanlı sebzeler ve lahanalar ayrı birer grup altında toplanmışlardır. Diđerleri yani çok yıllık sebzeler , yaprakları yenen sebzeler ve kùkleri yenen sebzeler, gruplarına ayrılmış olup, her grupta en az bir familya bulunmaktadır.

- 1. Çok yıllık sebzeler:** Kuşkonmaz, Enginar, Yer elması
- 2. Otsu Sebzeler:** Ispanak, Pazi, Hindibağ, Hardal
- 3. Salata sebzeleri:** Marul, Kereviz, Hindibağ
- 4. Köklü sebzeler:** Pancar, Havuç, Şalgam, Turp
- 5. Soğanlı sebzeler:** Soğan, Sarımsak, Pırasa
- 6. Lahana grubu sebzeler:** Lahana, Karnabahar, Alabaş, Brüksel Lahanası

**8. Fasulye ve bezelye grubu sebzeler:** Fasulye, Bezelye, Bakla, Börülce

**9. Solanaceae grubu sebzeler:** Domates, Patlıcan, Biber

**10. Cucurbitaceae grubu sebzeler:** Kabak, Kavun, Karpuz, Hıyar

**11. Malvaceae grubu sebzeler :** Bamya

**12. Baharlı sebzeler grubu:** Nane, Maydanoz

# Yenilen Kısımlarına Göre Sınıflandırması

- **Yumruları yenen sebzeler:** Patates, Tatlı patates, Yer elması
- **Kökleri yenen sebzeler:** Havuç, Turp, Kırmızı pancar, Şalgam, Kök kereviz
- **Soğan ve sürgünleri yenen sebzeler:** Pırasa, soğan, sarımsak
- **Sürgünleri veya yaprak sapları Yenen Sebzeler:** Kuşkonmaz, ravent, yaprak kereviz

- **Yaprakları yenen sebzeler:** Marul, Salata, Lahana, Ispanak, Pazi, Semizotu
- **Meyveleri yenen sebzeler:** Domates, Biber, Patlıcan, Hıyar, Kabak, Kavun, Karpuz, Taze fasulye, Taze bezelye
- **Kuru ve taze tohumları yenen sebzeler:** İç bakla, İç bezelye, Kuru fasulye, Barbunya
- **Çiçek ve çiçek tablası yenen sebzeler:** Karnabahar, Enginar, Bamya
- **Salata Yapılan Kokulu otlar:** Maydanoz, Dereotu, Nane, Tere, Roka.