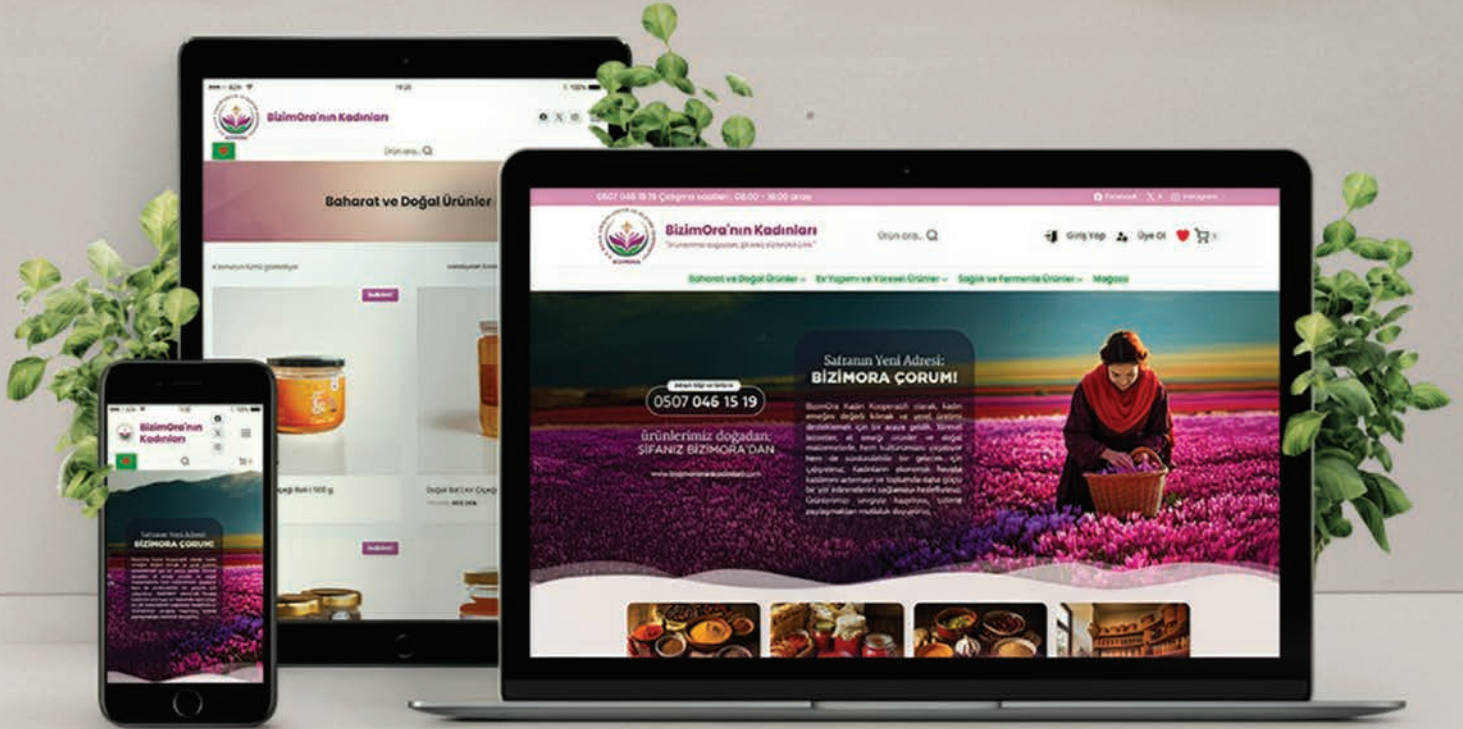




ÜRÜNLERİMİZ DOĞADAN ŞİFANIZ BİZİMORA'DAN

www.bizimoraninkadinklari.com

ÜRÜN KATALOĞU | 2025



+90 507 046 15 19

  bizimoraninkadinklari

Ulukavak Mh. Selçuk 2. Sk. 50/B Merkez/ÇORUM

HAKKIMIZDA

www.bizimorankadınlari.com



BizimOra Kadın Kooperatifi, 2024 yılında, yedi girişimci kadın tarafından Çorum'da kurulmuştur. Kooperatifimiz; kadınların ekonomik yaşama katılımını desteklemeyi ve yerel üretimi güçlendirmeyi amaçlar. İsmimiz, köklerimize bağlılığımızı ve topluluk dayanışmasını simgeler. Kuruluş ilhamını 2023'te katıldığımız kooperatifçilik eğitiminden almıştır. Bu süreçte edindiğimiz bilgi ve motivasyonla üretim yolculuğumuza başladık. BizimOra, sürdürülebilir kalkınma ve kadın emeği odağında yoluna devam etmektedir.

BizimOra, sadece bir üretim kooperatifi değil, aynı zamanda bir yardımlaşma ağıdır. Kuruluş aşamasında yaşadığımız finansman güçlüklerini devlet destekleri ve yerel işbirlikleri ile giderdik. Kadınların birlikte hareket ettiğinde neler başarabileceğini gözlemlemek, bizi her gün daha fazla teşvik ediyor.

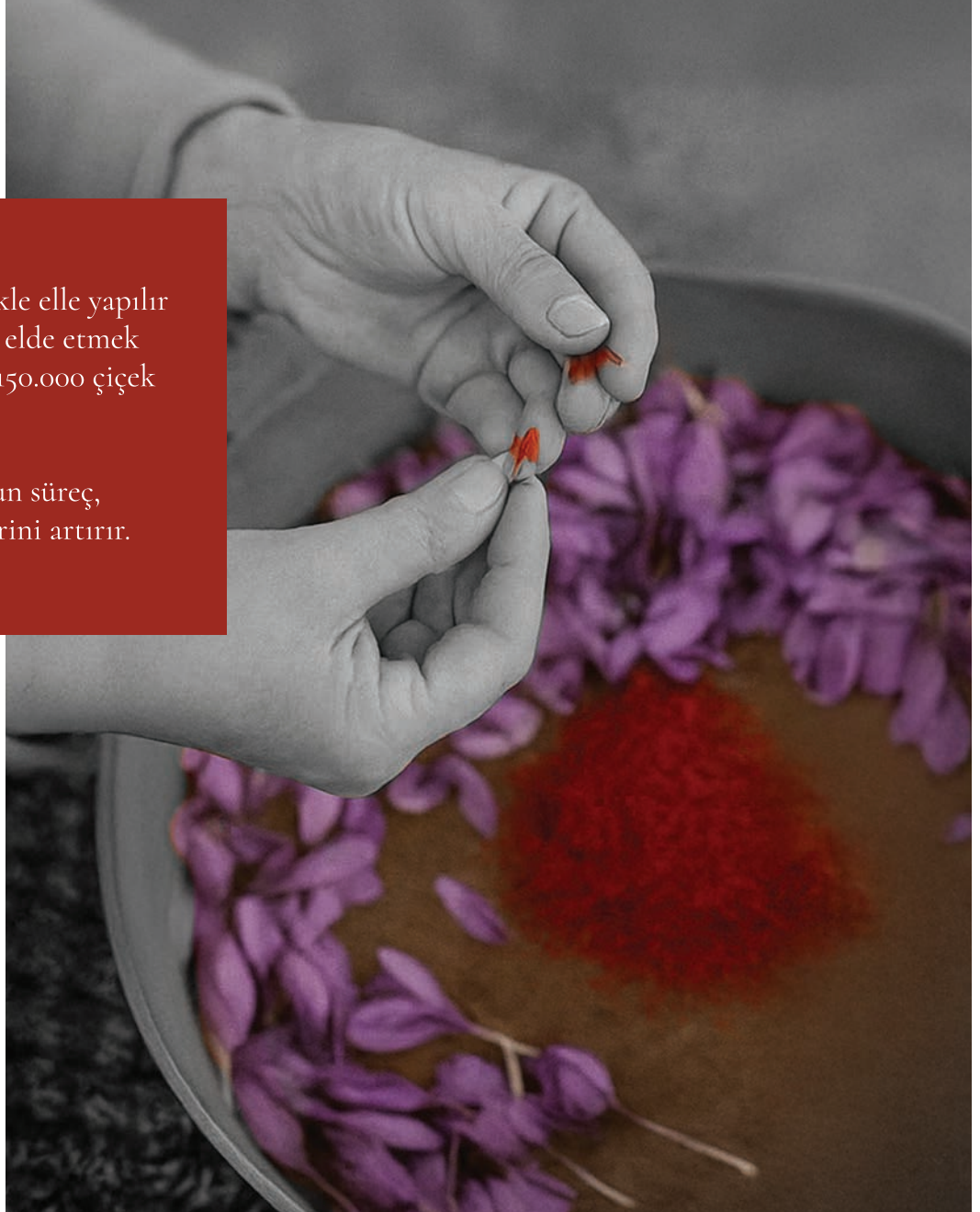
Bugün, çağdaş tarım tekniklerini geleneksel değerlerimizle bir araya getirerek sürdürülebilir bir üretim sistemi geliştiriyoruz. Amacımız, daha fazla kadını ekonomik yaşama dahil etmek, yeni ürünlerle piyasada varlığımızı artırmak ve diğer kadın girişimcilere ilham vermektir. BizimOra olarak, "Birlikte başarabiliriz" anlayışının, güçlü ve sürdürülebilir bir gelecek için esas olduğuna inanıyoruz.



KIRMIZI ALTIN

Hasat genellikle elle yapılır ve 1 kg safran elde etmek için yaklaşık 150.000 çiçek gerekir.

Bu emek yoğun süreç, safranın değerini artırır.



Sağlığın & Zenginliğin Benzersiz Rengi: SAFRAN



Doğanın Özü; Safran Baharatı

Safran, dünyanın en değerli ve pahalı baharatlarından biri olarak bilinir. *Crocus sativus* bitkisinin çiçeklerinden elde edilen bu baharat, çiçeğin stigmasından (tepecik) üretilir. Her bir çiçekten yalnızca üç adet stigma alınabilir, bu da safranın yüksek fiyatını açıklayan temel faktörlerden biridir.

Safran, güçlü antioksidan özelliklere sahip doğal bir bileşendir. Araştırmalar, safranın bellek ve bilişsel fonksiyonlar üzerinde olumlu etkiler yaratabileceğini göstermektedir.



ürün hakkında
detaylı bilgi için
karekodu okutunuz.



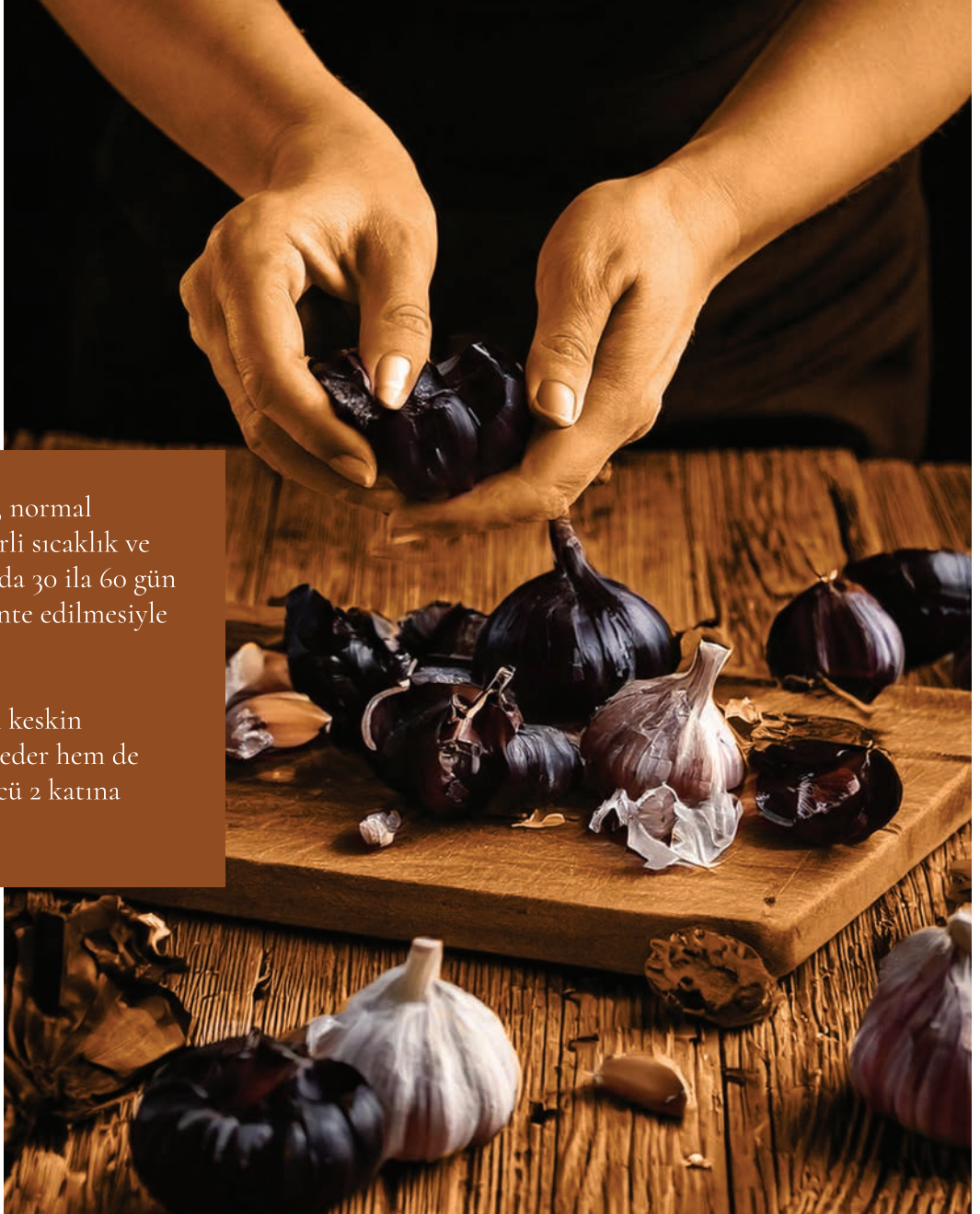
Özellikleri ve Kullanımı

Safran üretimi oldukça zahmetlidir. Hasat genellikle elle yapılır ve 1 kg safran elde etmek için yaklaşık 150.000 çiçek gerekir. Bu emek yoğun süreç, safranın değerini artırır.

Safran; yemeklerde tat, renk ve aroma vermek amacıyla özellikle pilav, tatlı ve soslarda kullanılır. İspanyol Paella'dan İran Pilavı'na kadar farklı mutfaklarda yer bulur. Antioksidan açısından zengin içeriğiyle dikkat çeker; geleneksel kullanımlarda sindirimi kolaylaştırıcı, depresyon ve anksiyete semptomlarını hafifletici etkilerinden söz edilir.



SİYAH ELMAS



Siyah sarımsak, normal sarımsağın belirli sıcaklık ve nem koşullarında 30 ila 60 gün boyunca fermente edilmesiyle elde edilir.

Bu süreçte hem keskin kokusunu kaybeder hem de antioksidan gücü 2 katına çıkar.

Zamanla Deęeri Artan Őifa: SİYAH SARIMSAK



Sabırla Gelen Őifa; Siyah Sarımsak

Siyah sarımsak, taze sarımsak başlarının sıcak ve nemli bir ortamda uzun süre bekletilmesiyle elde edilir.

Süreç: Sarımsaklar, yaklaşık 60-77°C sıcaklıkta ve yüksek nemli bir ortamda birkaç haftadan birkaç aya kadar bekletilir.

Renk Deęiřimi: Bu süre boyunca sarımsak "fermente" olmaz. Bunun yerine, ısı sayesinde Maillard reaksiyonu denen doğal bir süreç gerçekteşir.



ürün hakkında
detaylı bilgi için
karekodu okutunuz.

Özellikleri ve Kullanımı

Siyah sarımsak, çiğ sarımsağın keskin kokusuna ve acı tadına sahip değildir. Bunun yerine, pekmez, balzamik sirke, demirhindi ve karameli andıran karmaşık, tatlımsı bir lezzeti vardır. Dokusu yumuşak ve çiğnenebilir bir kıvamdadır.

Yaşlandırma işlemi antioksidan seviyesini önemli ölçüde artırır. Antioksidanlar, vücut hücrelerini hasara karşı korumaya yardımcı olur ve bu da bazı kronik hastalık riskini azaltabilir. Taze sarımsak gibi, kolesterol seviyelerini düşürmeye ve kan basıncını yönetmeye yardımcı olarak kalp sağlığını destekleyebilir.

BALBEZ

Doğal balmumunun yüzeyinde bulunan koruyucu yapı, kokuların yayılmasını azaltmaya yardımcı olur.

Bu sayede Balbez, hem tazelik hem hijyen açısından fark yaratan doğal bir saklama çözümü sunar.



BALBEZ | BAL MUMLU SAKLAMA BEZİ
2025

Doğanın Koruyucu Gücüyle Sağlıklı Saklama: BALBEZ



Doğal Saklamanın Sessiz Gücü; **BALBEZ**

Balbez, günlük mutfak kullanımında gıdaların ömrünü uzatmak için geliştirilmiş, balmumu bazlı doğal bir saklama bezidir. Kimyasal kaplamalar yerine doğanın kendi koruyucu yapısından ilham alır.

Böylece gıdalar havasız kalmaz, tazelik dengelenir; ekmekler kurumaz, peynirler sertleşmeden doğal yapısını daha uzun süre muhafaza eder.



Özellikleri ve Kullanımı

Balbez, doğal balmumu kaplı pamuk kumaşı sayesinde gıdaları sağlıklı ve güvenli şekilde saklamaya yardımcı olur. Esnek yapısı sayesinde kase, tabak ve doğrudan gıdaların etrafına kolayca şekil alarak sarılır. Kimyasal içermez, tekrar tekrar kullanılabilir ve çevre dostu bir alternatiftir.

Kullanımı oldukça pratiktir; Balbez'i ellerimizin sıcaklığıyla hafifçe bastırarak gıdanın üzerine yerleştirmeniz yeterlidir. Ilık suyla nazikçe yıkandıktan sonra tekrar kullanıma hazır hale gelir.



KARABUĞDAY



Karabuğday, adında “buğday” geçmesine rağmen aslında bir tahıl değil, bitkisel bir tohumdur.

Bu özelliği sayesinde farklı mutfak kültürlerinde un ve ekmek yapımında özel bir yere sahiptir.

Gelenekten Gelen Güç: KARABUĞDAY UNU (greçka)



Anadolu'dan Gelen Sağlıklı Seçim; **Karabuğday Unu**

Yüksek besin değeriyle öne çıkan, doğal ve çok yönlü bir tahıldır. Kendine has aroması ve güçlü yapısı sayesinde un, ekmek ve krep gibi pek çok tarifte güvenle kullanılabilir.

Lif açısından zengin içeriğiyle dengeli beslenmeyi destekler, doğal mutfağın vazgeçilmezlerinden biri olarak sofralarda yerini alır.



ürün hakkında
detaylı bilgi için
karekodu okutunuz.



Özellikleri ve Kullanımı

Karabuğday, kendine özgü aroması ve yüksek besin değeriyle öne çıkan doğal bir üründür. Lif açısından zengin yapısı sayesinde doyurucudur ve farklı tariflerde rahatlıkla kullanılabilir.

Un hâline getirildiğinde ekmek, krep, kek ve hamur işlerinde tercih edilir; taneli formu ise pilav ve salata tariflerine uygundur. Günlük mutfakta hem klasik hem de sağlıklı tarifler için çok yönlü bir kullanım sunar.

BİZİMORA' DAN BİZDEN ÜRÜNLER



Safran Balı | 1000 g

Bu özel bal, safran çiçeklerinin özlerinden elde edilen nektarın, bal arıları tarafından toplanıp işlenmesiyle oluşur. Safranın zengin aroması ve balın tatlılığı bir araya geldiğinde, ortaya hem sağlığa faydalı hem de damaklarda unutulmaz bir tat bırakacak bir ürün çıkar.

Doğal Kır Çiçeği Balı | 1000 g

BizimOra'nın tamamen doğal ve katkısız çiçek balı, ısıtılma işlemi görmemiş ve polen filtrelemesi yapılmamış ham baldır. Doğal yapısı sayesinde zamanla kristalleşir. Kristalleşen balı 40-45°C sıcaklıkta hafifçe ısıtarak tekrar sıvı hale getirebilirsiniz.



Safran Reçeli | 1000 g



Dünyanın en değerli baharatı olan safranın büyüleyici aroması ve doğal altın rengi bu özel reçelde buluşuyor. İçerisinde belirgin şekilde görülen gerçek safran telleri, ürüne hem gurme bir lezzet derinliği hem de estetik bir zenginlik katmaktadır.

BİZİMORA' DAN BİZDEN ÜRÜNLER



Hünnap Marmelatı | 300 g

Bizimora tarafından özenle hazırlanan doğallığıyla öne çıkan özel bir lezzettir. İlave şeker içermez. Kendine has tatlılığını ve aromasını tamamen olgunlaşmış hünnap meyvesinin kendi özünden alır. Doğal ve katkısız bir tat arayanlar için meyvenin en saf halini sofralara taşır.

Alıç Marmelatı | 300 g

BizimOra'da büyük bir titizlikle hazırlanan alıç marmelatı, içeriğinde ilave şeker bulunmaz; kendine has hafif mayhoş tadını ve aromasını tamamen olgunlaşmış alıç meyvesinin özünden alır. Katkı maddesiz, saf lezzet arayanlara meyvenin en yalın halini sofralara taşır.



Kuşburnu Marmelatı | 300 g

BizimOra'da özenle üretilen kuşburnu marmelatı, doğallığıyla sofralarınızda fark yaratacak bir lezzettir. İçerisinde ilave şeker bulunmamaktadır. Katkısız ve en saf haliyle, doğal lezzet arayanlar için hazırlanmıştır.



BİZİMORA' DAN BİZDEN ÜRÜNLER



Domates Salçası | 1000 g

Mevsiminde toplanan olgun domateslerin özenle işlenmesiyle hazırlanır. Katkı maddesi içermez; yoğun kıvamı, doğal rengi ve gerçek domates aromasıyla yemeklere lezzet ve renk katar. Geleneksel yöntemlerin ve kadın emeğinin sofralara yansıyan saf tadıdır.

Domates Sosu | 1000 g

Domates, yeşil biber, tuz ve yağın ideal oranlarla bir araya getirilmesiyle menemen için özel olarak hazırlanır. Dengeli kıvamı ve doğal aroması sayesinde yumurta ile kusursuz uyum sağlar. Katkı maddesi içermez, menemenin gerçek tadını sofraya taşır.



Safranlı Elma Sirkesi | 250 mL

Doğal elma sirkesinin safranın kendine özgü aromasıyla buluşmasıyla hazırlanır. Dengeli asiditesi, altın rengi ve özgün tadıyla sofralarda fark yaratır. Katkı maddesi içermez, doğallığı ve özeni her damlada hissettirir.



BİZİMORA' DAN BİZDEN ÜRÜNLER



Kızılıçık Marmelatı | 425 g

Özenle seçilmiş kızılıçık meyvelerinden gelen yoğun lezzet, tatlıyla ekşinin dengeli uyumunu sofranıza taşır. Hem kahvaltılarda hem de tatlı tariflerinde doğal ve katkısız bir dokunuş arayanlar için eşsiz bir seçenek. Gelenekten gelen tarif, modern sofralara lezzet katıyor.

Çikobalka | 350 g

Lezzeti Doğadan Sofranıza: Çikobalka
Ata tohumu balkabağı, doğal kakao ve fıncığın eşsiz birlikteliğinden doğan Çikobalka; sağlıklı, katkısız ve tatlı krizlerini tatlı bir hâle getiren benzersiz bir sürülebilir kremadır.



Her kavanozda, her pakette doğallık, el emeği ve kadın dayanışması var.
BizimOra'dan çıkan her ürün; bizden, bizim ellerimizden, sizin sofranıza...

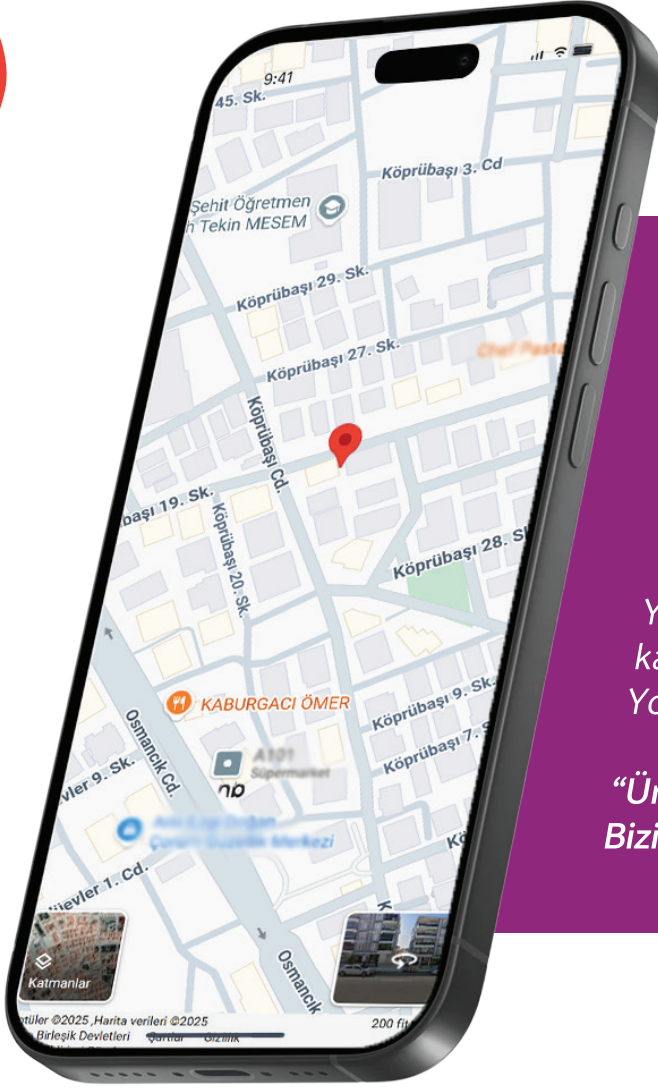
Hepsi yerel üretimin gücünü, doğaya duyduğumuz saygıyı ve kadın emeğini temsil ediyor.
BizimOra ürünleri yalnızca birer gıda değil; dayanışmanın, üretkenliğin ve sürdürülebilirliğin ta kendisi.

Toprağımızdan gelen bereketi, emeğimizle yoğurduk.



ÜRÜNLERİMİZ DOĞADAN ŞİFANIZ BİZİMORA'DAN

www.bizimoraninkadinlari.com



*Toprağımızdan gelen bereketi,
emeğimizle yoğurduk.
Her kavanozda, her pakette doğallık, el
emeği ve kadın dayanışması var.
BizimOra'dan çıkan her ürün; bizden,
bizim ellerimizden, sizin sofranıza...*

*Yerimiz belli: Çorum'da, emeğin
kalbinde.
Yolunuz düşerse bekleriz...*

*“Ürünlerimiz doğadan; şifanız
BizimOra'dan.”*

**TAKİPTE KALMAK İÇİN
KAREKODU OKUTUN!**



**SOSYAL
MEDYADA
BİZ!**

detaylı bilgi ve iletişim

0507 046 15 19

www.bizimoraninkadinlari.com