

Lezzetini Erciyes'ten Alan 'Tomarza Kabak Çekirdeği'

Türkiye'nin çerezlik kabak çekirdeği üretiminin yaklaşık yüzde 35'ini karşılayan Kayseri'de, Erciyes Dağı'nın çevresindeki tüflü toprak yapısı sayesinde verimi artan kabak çekirdeğine olan talep her geçen yıl artıyor. - 11.10.2018

RAMAZAN KAYA - Volkanik dağ Erciyes'in yıllar önce patlaması sonucu oluşan tüflü toprak yapısı sayesinde çerezlik kabak çekirdeği üretim merkezi haline gelen Kayseri, Türkiye'nin kabak çekirdeği üretiminin yaklaşık yüzde 35'ini karşılıyor.

Erciyes'in yıllar önce patlaması sonucu ortaya çıkan tufün kent ve çevresine yayılarak uygun toprak yapısını oluşturması sayesinde, kuruyemiş sektöründe değerlendirilen kabak çekirdeği, Türkiye genelinde en fazla Kayseri'de üretiliyor.

Tüflü toprağın suyu tutma özelliği sayesinde kabak çekirdeği üretiminin çok yüksek olduğu bölgede, Erciyes Dağı eteklerinde yer alan Tomarza ilçesi ise üretimde Kayseri genelinde ilk sırada yer alıyor.

Avrupa ve Orta Doğu başta olmak üzere birçok ülkeye ihraç edilen kabak çekirdeğinde, bu yıl yüksek rekolte beklentisi ise üreticinin yüzünü güldürüyor.

İlçede tohumluklarını kendileri üreterek kullanan ve tohum üretiminde tarlalardaki en sağlıklı kabaklardan alınan çekirdekleri kullanan çiftçiler, Tomarza Kaymakamlığı Köylerine Hizmet Birliği'nin, önceki yıllarda Türk Patent Enstitüsüne başvurarak coğrafi işaret aldığı "Tomarza Kabak Çekirdeği"ni tüm dünyaya tattırmayı hedefliyor.

"Bir çitleyen bir daha çitliyor"

Tomarza Kabak ekirdeği reticileri Birliği Başkanı Ömer Karaoğlu, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Kayseri'nin tamamında yaklaşık 350 bin dekar alanda yapılan ekimin 140 bin dekarlık kısmının Tomarza ilçesinde bulunduğunu söyledi.

Geçen sene ilkbaharda yağışın istenilen düzeyde olmaması nedeniyle ilçede verimde düşüş gözleendiğini ve yaklaşık 4 bin 500 ton erezlik kabak çekirdeği üretildiğini belirten Karaoğlu, bu yıl ilkbaharda yağışların iyi olması sayesinde 7 bin ton civarında rekolte beklediklerini ifade etti.

Üreticiden kilogramı 12-15 liradan alınan kabak çekirdeğinin fiyatının kuru yemişilerde ve marketlerde 30 liraya kadar çıktığını vurgulayan Karaoğlu, ile genelinde geçen yıl yaklaşık 70 milyon lira gelir elde ettikleri üründe bu yıl 100 milyon lirayı yakalamayı hedeflediklerini kaydetti.

Tomarza'da üretilen çekirdeğin kalın kenarlı olması nedeniyle daha kolay ve zevkli itlenebildiğini dile getiren Karaoğlu, “Buranın ayrı bir aroması, ayrı bir lezzeti var. Kır ekim yapıyoruz. Sulu ekim yapan arkadaşlarımız da var ama sulu tarımdaki lezzet kırtaki gibi değil. Bir itleyen bir daha itliyor.” dedi.

“Hedefimiz bu lezzeti tüm dünyaya tattırmak”

Türk Patent Enstitüsüne başvurarak, üç yıl önce “Tomarza Kabak ekirdeği”nin coğrafi işareti aldıklarını anlatan Karaoğlu, “Türkiye'de kabak çekirdeği üretiminin yüzde 35'ini Kayseri, Kayseri'nin yüzde 75'ini ise Tomarza karşılıyor. Avrupa ve Asya ülkelerine ihracat yapıyoruz. Hedefimiz bu lezzeti tüm dünyaya tattırmak.” diye konuştu.

Yaklaşık 20 yıldır bu işle uğraştığını ifade eden 59 yaşındaki üretici Ahmet Karaoğlu ise mesleğini severek yaptığını söyledi.

Bu yıl yaklaşık 400 dönüm arazide ekim yaptığını ve 16 ton civarında rekolte beklediğini aktaran Karaoğlu, “Nisan ayının başlarında tarlayı sürüp, nisandan sonra ekime başlarız. Mayısın 15'i gibi kabak çıkar. Makinelerimiz dört beş tane atar. Ondan sonra el ile onları yolup, tekleme yaptırırız. Sürüm ve çapa işlemini yaptırırız. Eylül-ekim aylarında hasadını yapar, ardından çadırlarda 3-4 gün kuruturuz. Sonra anlaştığımız tüccarlara verimiz.” ifadelerini kullandı.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: etin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 ankaya ANKARA