



İğdır'a Özgü Patlıcan Reçeli Yörenin Kadınlarına Kazanç Kapısı Oldu

İğdır'da hasat edilen patlıcanlar, Küllük köyündeki üretim tesisinde reçel yapıp e-ticaretle yurdun dört bir yanına satılarak yöre kadınlarına gelir kapısı oluyor. - 22.10.2020

İğdır'a has lezzetlerden patlıcan reçeli, Küllük köyünde kurulan doğal üretim alanındaki dev kazanlarda yöredeki kadınlarca özenle pişirilip ülkenin dört bir yanına satılıyor.

Küllük köyünde kurulan “Aras Doğa Köyü” isimli doğal üretim tesisinde, kentte tüketilen yöresel tatlar ev usulüyle üretiliyor.

Kentte en fazla talep gören ürünlerden olup İğdır Tarım ve Orman Müdürlüğüne coğrafi işaret belgesi alınan patlıcan reçeli de köydeki kadınlarca bu tesiste özenle hazırlanıyor.

Yöredeki tarlalarda yetiştirilen patlıcanlar, tesise getirilip burada gerekli işlemlerden geçtikten sonra dev kazanlarda pişirilip şişelenerek e-ticaret sistemiyle satışa sunuluyor.

“Doğa köyünde” çalışan kadınlar, geçmişteki yöntemlerle hazırladıkları patlıcanları bakır kazanlarda, odun ateşinde reçel haline getirip hem bir geleneği yaşıyor hem de gelir elde ediyor.

Aras Doğa Köyü Koordinatörü Erdiç Koşkun, AA muhabirine yaptığı açıklamada, tesislerinde sadece yöresel ürünlerin doğal yöntemlerle üretildiğini söyledi.

Ürünlere oldukça talep geldiğini belirten Koşkun, “Bu tesiste çevrenin, yörenin ürünlerini değerlendirerek ülkemize katkı sağlıyoruz. Bu mevsimde, coğrafi işaretini aldığımız patlıcan reçelinin üretimini yapıyoruz. Üretim yaparken çevre köylerdeki kadınları istihdam ederek onlara da ekonomik bir katkı sağlıyoruz.” dedi.

Koşkun, ürettikleri patlıcan reçelinin tanıtımı için de yoğun çaba sarf ettiklerini ifade ederek “Yapılan reçelleri tamamen yöresel ve doğal ortamda yapıyoruz, hiçbir katkı maddesi kullanılmıyor. Değerli olan şey atalarımızın, annelerimizin yaptığı yöntemlerle üretim yapmak, fabrikasyon yok, hiçbir katkı maddesi yok. Sadece pancar şekeri ile üretiliyor ama aşamaları çok fazla. Bu aşamalar sağlıklı yapıldığı zaman kalitesi meydana çıkıyor.” diye konuştu.

“Patlıcan reçeli ninelerimizden, dedelerimizden gelen bir tat”

Üretim tesisinde çalışan kadınlardan Çiğdem Yıldız ise daha önce kışlık hazırlık olarak yaptıkları lezzetleri burada da ürettiklerini belirterek şöyle konuştu:

“Evde ne yapıyorsak burada da aynısını yapıyoruz. Burası bizim için çok iyi oldu. Bu iş, ev ekonomimize destek oldu, eşime yardımcı oldum. Dört çocuğum var, onları okutmak, daha rahat bir hayat sağlamak için çalışıyoruz. Patlıcan reçeli Iğdır'da çok tutulan bir ürün, ninelerimizden, dedelerimizden gelen bir tat.” ifadelerini kullandı.

Tesiste çalışan üniversite öğrencisi Muhabbet Sinay da kendi ihtiyaçlarını karşılamak için bu işe girdiğini anlattı.

Sinay, patlıcanları da tarladan kadınların toplayarak tesise getirdiklerini belirterek “Burada yıkanıyor, başları kesiliyor ve soyuluyor. Patlıcan acı olmaması için bir süre tuzlu suda bekletiliyor. Ardından haşlanıyor ve sonrasında soğuk suda bekletiliyor. Patlıcanlar belli işlemlerin ardından şerbetin içine konulup bir süre pişirildikten sonra reçel halini alıyor.”

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: Çetin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 Çankaya ANKARA