



ドクターシーラボの
乾燥肌用 スキンケアセット
プレゼント



お試しセット
ご希望の方は >
こちら

EKONOMİ

Ekonomi Yazarları

Milliyet Gazetesi'nde Ekonomi

Ekonomi Haberleri

Milliyet.com.tr » Ekonomi » Haber » Yılda 50 ton pekmez üretip, 1 milyon lira gelir elde ediyorlar

16.09.2018 12:45 | Son Güncelleme:16.09.2018-13:20

DHA

Yılda 50 ton pekmez üretip, 1 milyon lira gelir elde ediyorlar

Aydın'ın Koçarlı ilçesinin kırsal Bağcılar Mahallesi'nde yaşayanlar, yılda 50 ton pekmez üretimi yaparak 1 milyon liraya yakın gelir elde ediyor. Son yıllarda yaşanan sıkıntılardan dolayı üzüm bağlarının söküldüğünü, incire yönelindiğini, üzüm üretiminin bu nedenle yarı yarıya düştüğünü söyleyen Muhtar Ramazan Küçükoğlu, markalaşmak için yetkililerden destek istedi.

Paylaş

Twitile

a⁻ A⁺

Haberin fotoğrafları



İlçe merkezine 15 kilometre mesafedeki Bağcılar Mahallesi'nde yaşayan vatandaşların neredeyse tamamı, ürettikleri üzümlerden yaptıkları doğal pekmezi pazarlarda satarak geçimini sağlıyor.

DHA'da yer alan habere göre; razaki cinsi üzümünden elde edilen pekmezin kilosunu 15 ila 20 TL'den pazarda satan üreticiler, zahmetli bir üretimle evlerinin geçimini sağlıyor. Her evin bahçesinde yakılan ateşlerin üzerinde kurulan kazanlarda kaynayan pekmezler, kış aylarında sofraların vazgeçilmezi oluyor. Son yıllarda sıkıntılı günler geçiren üreticiler, markalaşmak için yetkililerden yardım istedi.

MUHTAR SIKINTILARI ANLATTI

Sıkıntılarını anlatan Mahalle Muhtarı Ramazan Küçükoğlu, "Geçtiğimiz yıllarda köyümüzde 100 tonun üzerinde pekmez üretimi yapılırken, son 2 yılda 40-50 tona düştü. Pazarlarda

Veri politikasındaki amaçlarla sınırlı ve mevzuata uygun şekilde çerez konumlandırmaktayız. Detaylar için [veri politikamızı](#) inceleyebilirsiniz.

Yılda ekonomik anlamda koyumuza, 1 milyon

Adobe

Lr + Ps

まったく新しい
写真サービス登場

Adobe Creative Cloud
フォトプラン

980円(税別)/月~

無料体験版はこちら

ÇOK OKUNANLAR



National Geographic
ekrana getirdi: Kayıp
uçak böyle düştü!



Boş senede imza
attı, 24 bin lira
borçlandı!

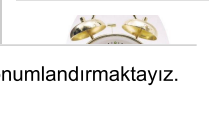


Üniversite partisinde
içeceğinde tecavüz
hapı çıktı!



Ses tonunun
kariyerdeki etkisi
nedir?

Okul üniforması ile yakalandı! Zeytin
ağaçlarının arasında gördüler...



'Yaz saati' artık
sürekli olacak

Pekmezimiz markalaşmazsa, birkaç yıl sonra burada üzüm de pekmez de sona erecek. 250 haneden oluşan Bağcılar Mahallesi'nde 600 nüfus var. Bu köy kurulduğundan beri herkes, pekmez işiyle uğraşır. Köyümüzün en büyük gelir kaynağıdır. Son yıllarda üzüm bağları yaşlandı ve verimler çok düştü. Birçok üretici, üzüm işini bırakarak incire yönelmeye başladı. Bunun en büyük nedeni ise maliyetin yüksek olması ve verimin düşmesidir. Ayrıca üzümümüz ve pekmezimiz organik" dedi.

'ZOR ŞARTLARDA YAPIYORUZ'

Yıllardan beri pekmez yaparak ailesinin geçimini sağladığını belirten üretici Enver Orman, "Geçimimizi üzüm, pekmez ve incirle sağlamaktayız. Pekmez de son yıllarda yaşanan sıkıntılardan dolayı birkaç yıla kadar bitecek. Geçmiş yıllara oranla çok az ürün elde edebildik. Pekmezi yenebilecek duruma getirene kadar, 7-8 işleminden geçiriyoruz. Üzüm toplaması, getirmesi, ezmesi, kaynatması gibi çok zor işlemlerden geçiyor. Saatlerce ateşin başında kaynayan kazanlarla birlikte emek sarf ediyoruz. Zor şartlarda çalışıyoruz" dedi.

Yaptıkları pekmezin şifalı olduğunu belirten başka bir üretici Bedriye Orman ise, "İki günden beri pekmez yapmak için çalışıyoruz. Kazanlara koyduğumuz zamanda 4-5 saatte ancak pekmez haline dönüşüyor. Doktorun yazdığı ilaçtan daha şifalı bir üründür pekmez. Kışın birçok hastalığa şurup ve ilaç gibi geliyor. Ama çok zahmeti var. Dağlardan toplanan odunlarla yapıyoruz. Emek vererek doğal ve organik pekmez yapıyoruz. Yaptığımız işin zahmeti çok ama parası az. Yaşanan afetten dolayı bu yıl verim az emeğimizi karşılamıyor" dedi.

MAYASI TOPRAKTAN

Yapılan üzüm pekmezinin lezzetini özel getirilen topraktan alındığını belirten üretici Vedat Bıçakçı, "Pekmezin içine özel çıkarılan toprak katıyoruz. 100 kilo pekmeze, 1 kilo kil toprak katıyoruz. Başka herhangi bir karışım yapmıyoruz. Bu toprak bir nevi pekmezin aroması ve mayası olarak kullanılmaktadır. Organik pekmezi herkesin tatmasını tavsiye ederiz. Biz aile olarak yılda 2 ton pekmez yapıyoruz" dedi.



Vatandaşa 2 müjde



Son derece bulaşıcı bir hastalık: Kemik veremi...



Milyonluk araç baktı



Programdaki gelin adayları birbirlerine aşık oldu!



Ozan Tufan'ı sahada görenler şaşkına döndü! Kaptan...



Çorapsız ve takkesiz kılınan namaz eksik mi?

Ağlatan karşılaşma... O gün emzirdiği bebek olduğunu öğrenince...



Haşlanmış mısırı severek yiyoruz ama bu etkisini duyunca...



Araçta sıkışan sürücünün baktığı yerde acı var!



Uzmanlar uyardı: Kebabı böyle yerseniz o ölümcül hastalığa...



Ajda Pekkan'dan tekne pozu!



Veri politikasındaki amaçlarla sınırlı ve mevzuata uygun şekilde çerez konumlandırmaktayız. Detaylar için [veri politikamızı](#) inceleyebilirsiniz.

Bu habere ifade b...

Etiketler DHA Aydın Pekmez Ramazan Bağcılar Haberler

Son haber Son dakika

**Haberler: Samsun'da bir garip olay! Röntgen sonucunu gören imam şok geçirdi!**

Samsun'un Terme ilçesindeki evinden çıkarken ensesinde ağrı hisseden Hüseyin Kip'e, hastanede çekilen röntgende, ensesine kurşun isabet ettiği ortaya çıktı.

The Must-Play City Building Game this Summer

Forge of Empires - Free Online Game

Sponsored

The 10 Most Expensive Luxury Yachts in The World

Luxurious Yachts

Sponsored

Bunlar da ilginizi çekebilir**İletişim Teknolojisinde Büyük Başarı: Türk Bilim İnsanı Erdal Arıkan'ın Yazılımı 5G'nin Temeli Olacak**

Onedio.com

Kanatlarım Var Ruhumda! Antalya'da Bir Vatandaş Uçma Hayaliyle Motosikletine Kanat ve Pervane Taktı

Onedio.com

Sponsored Links

10 Most Aggressive Dogs in the World

adaily.info

Will You Build The Most Beautiful City?

Forge of Empires - Free Online Game

Bodrum'un Göreceği İlk Wellness Festivaline Sayılı Günler Kaldı! İşte...

Onedio.com

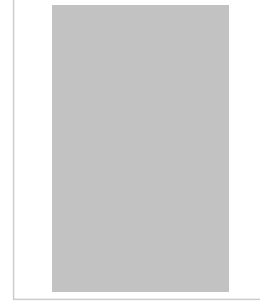
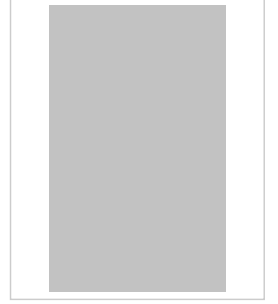
Dün Ekonomi Kanalı A Para Yayına Başladı, Bugün Business HT Kapandı

Onedio.com

Sponsored Links

**Senin için önerilen****"Hanımefendi, ben başkasının kocasıyım"****Son dakika! Kars Val**

Veri politikasındaki amaçlarla sınırlı ve mevzuata uygun şekilde çerez konumlandırmaktayız. Detaylar için **veri politikamızı** inceleyebilirsiniz.

[Son Dakika](#)[Yazarlar](#)[Video](#)[Foto Galeri](#)[Astroloji](#)[Bebek Çocuk](#)[BİK](#)[Bilgi Yarışması](#)[Blog](#)[Cadde](#)[Cafe](#)[Cumartesi](#)[Çizerler](#)[Dünya](#)[Muhabirin
Gözünden](#)[Ege](#)[Eğitim](#)[Ekler](#)[Ekonomi](#)[Finans](#)[Gündem](#)[Kitap](#)[Hava Yol](#)[Hayat](#)[Kadın](#)[Kariyer](#)[Kişisel Bakım](#)[Konut - Emlak](#)[Kültür Sanat](#)[Magazin](#)[Mizah](#)[Moda](#)[Mola](#)[Mutfak](#)[Otomobil](#)[Oyun](#)[Oyun Dünyası](#)[Program İndir](#)[Pazar](#)[Sağlık](#)[Sinema](#)[Siyaset](#)[SizdenSize](#)[Spor](#)[Tatil](#)[Teknoloji](#)[Tv](#)[Yerel Haberler](#)[Vitrin](#)[Yol Durumu](#)[Arşiv](#)[Mobil](#)[Kampanya](#)[Sözleşmesi](#)[Sitene Ekle](#)[RSS](#)[Üyelik](#)[Bülten](#)[Künye](#)[Reklam](#)[İletişim](#)[Kurumsal](#)[Facebook'ta Takip Et](#)[Twitter'da Takip Et](#)[Google + 'da Takip Et](#)[Instagram'da Takip Et](#)

© 2018 Milliyet.com.tr

Veri politikasındaki amaçlarla sınırlı ve mevzuata uygun şekilde çerez konumlandırmaktayız. Detaylar için [veri politikamızı](#) inceleyebilirsiniz.