

## Bu çileğin kilosu 200 TL: 'Yerini bilenler kimseye söylemiyor'

Karadeniz Bölgesi'nde her yıl yaz mevsimi öncesi yüksek kesimli bölgelerde yetişen, kokusu ve lezzeti ile hayran bırakan dağ çileğinin kilosu 200 TL'den satılıyor. Dağ çileğinin hasadını yapan Ayşegül Kocatürk, "1 kilo çileği toplamak için, bir gün sürüyor. Çileklerin yerini bilenler ise en yakın arkadaşına bile yerini söylemiyor" dedi.

A A A

İHA

06 Haziran 2022 Pazartesi, 10:45



Abone Ol

Google News

Ordu'nun Fatsa ilçesinde, kendiliğinden yetişen dağ çilekleri toplanmaya başlandı. Bölgede kendiliğinden yetişen ve zor şartlarda toplanan çilekler, yöre halkının kışlık reçel ihtiyacını da karşılıyor, bazı vatandaşlar ise topladıkları küçük çilekleri satarak, ev ekonomisine katkı sağlıyor.

## **BİR KİŞİ 4 SAATTE 1 KİLOGRAM TOPLAYABİLİYOR**

Halk arasında 'yaban çileği' olarak bilinen, doğal ortamda yetişen, küçük oldukları ve sıklıkla yetişmediği için 4 saatte yaklaşık 1 kilogram toplanabilen dağ çilekleri, fındık bahçelerinde ve ormanlık alanda yetişiyor.

**Kokusu ve lezzeti ile kendine has bir aroması bulunan dağ çileklerini toplayanlar büyük kısmını kendilerinin kışlık reçel ihtiyacını karşılamak için kullandıklarını belirtirken, çileğin bu yıl satış fiyatı ise 150-200 TL arasında değişiyor.**

## **"DÜŞME TEHLİKELERİ GEÇİREREK TOPLANIYOR"**

Fatsa ilçesinin Kavraz Mahallesi'ndeki ormanlık alanda dağ çileğinin hasadını yapan Ayşegül Kocatürk, "Genellikle dağ çilekleri kırsal kesimlerde oluyor. Toplamak için vatandaşlar daha dağlık bölüme gelerek burada doğada kendiliğinden yetişen dağ çileğini bulabiliyor. Bizler de her yıl buraya gelerek topluyoruz. Çok lezzetli ve özellikle reçeli gerçekten çok nefis. Çocuklarımıza taze organik çilekleri yediriyoruz. Toplaması gerçekten çok meşakkatli çünkü dikey arazilerde olduğu için gitmesi ve bulması da zor. Ortalama günlük yarım kilo ile bir kilo arasında toplayabiliyoruz. Zor şartlar altında düşme tehlikeleri geçirerek toplanıyor. Isırgan ilaçları dağ çileklerine çok büyük zarar veriyor. Eğer ilaçlama ve ot biçme işlemleri yapmazsa vatandaşlar doğada bu çilekleri bulmak daha kolay olacak" dedi.

## **"BU MEYVENİN DE EN GİZLİ YANI..."**

Kocatürk, şöyle devam etti:

**"Topladığımız çilekleri genellikle reçel yapıyoruz. Ayrıca fazla toplarsak satışını da yapıyoruz. 200 TL'ye kadar fiyatı alıcı buluyor. Bana göre 500 TL bile olsa az çünkü toplaması da bulması da çok zor. Altın kadar değerli bir meyvedir. 1 kilo çileği toplamak için, bir gün sürüyor. Çileklerin yerini bilenler ise en yakın arkadaşına bile yerini söylemiyor. Bu meyvenin de en gizli yanı bu."**

## **"MAYIS AYINDA BAŞLIYORUZ HAZİRAN AYININ ORTALARINA KADAR BU ÇİLEĞİ TOPLUYORUZ"**

Dağa yakın yerlerde daha çok fazla organik çileklerini bulduklarını ifade eden Okan Karaca ise "Ailemizle birlikte dağ çileği toplamak için seferber oluyoruz. Genelde kimsenin ulaşamadığı yerlere giderek dağ çileklerini buluyoruz. Bulduğumuz yerleri de kendimiz kimseye söylemiyoruz. Günde en fazla 1 kilo bulabiliyoruz. Mayıs ayında başlıyoruz haziran ayının ortalarına kadar bu çileği topluyoruz. Kendim daha çok ticaretini yapıyorum. 150 TL'den başlıyor 200 TL'ye kadar çileği satıyoruz. Kendime harçlık kazandırıyor. Dağ çileğini toplamak bizi yorsa da kazancı güzel" diye konuştu.

## **REÇELİ ÇOK LEZZETLİ**

Çok zor şartlar altında dağ çileklerini topladıklarını, kilosunun 200 TL'ye çıktığını ifade eden Eda Aydın da "Dağ çileğini reçel yapmak için topluyoruz. Reçeli gerçekten çok lezzetli" diye konuştu.