

Grip vakaları çoğaldı, talep arttı! Şifa niyetine tüketiliyor...

Ankara'nın Çubuk ilçesinde üretilen ve "şifa niyeti"ne tüketilen tescilli turşuya talep, soğuk hava ve grip vakalarının etkisiyle arttı.

[Haber Merkezi](#) 15.01.2024 11:29:01



Yaz aylarında üretimi yapılan coğrafi işaret belgeli Çubuk turşusu, sonbahar ve kış aylarında raflarda yerini alıyor. Çubuk ilçesinde turşucularda, sonbahar aylarında başlayan satış, kış aylarında daha da arttı. Müşteriler en çok salatalık, lahana, biber, kelek, karışık ve fasulye

turşusu tercih ediyor.

Turşunun kilogramı 60-90, turşu suyunun litresi ise 25-50 liraya satılıyor. Üreticiler artan turşu ve turşu suyu talebini karşılamakta güçlük çekiyor.

Çubuk Turşucular ve Yaş Sebze, Meyve Üretim Kooperatifi Başkanı Hasan Hüseyin Benli, AA muhabirine, kooperatifin 21 üyesinin bulunduğunu, üyelerinin 2023'te toplam turşu üretiminin 35 bin ton civarında olduğunu söyledi.

Benli, bu ay Çubuk turşusunun satışının yoğun olduğunu, 36 çeşitten en çok salatalık turşusunun talep gördüğünü ifade etti.

Doğrudan 13 ülkeye satış yaptıklarını kaydeden Benli, bu yıl sezonun çok iyi geçtiğini belirtti.

"STOKLARIMIZ TÜKENMEK ÜZERE"

Özellikle eylül ayında düzenlenen festivalde satışlarda rekor kırıldığını ifade eden Benli, şöyle konuştu:

"Domatesinden maydanozuna, pırasasından lahanasına her çeşit meyve sebzeden turşumuz bulunuyor, en çok rağbet gören turşumuz yüzde 60'lık satışla salatalık turşusudur. Gribal enfeksiyonla birlikte özellikle turşu suyu ve turşu satışı çok arttı. Müşterilerimiz turşunun ve turşu suyunun gribe çok iyi geldiğini söylüyor. Daha önce pandemi döneminde turşu suyunu çok satmıştık,

şimdilerde de çok rağbet var turşuya. Bu sezonun turşusu çok az kaldı, stoklarımız tükenmek üzere. Bu nedenle 2024 yılı üretimimizi iki katına çıkartmayı düşünüyoruz."

"TURşUMUZ ELİMİZDE ÇOK AZ KALDI"

İlçede turşu satışı yapan Nasibe Atlı da önceki yıllara oranla satışlarda artış olduğunu kaydederek, özellikle Kovid-19 salgınından sonra turşuya olan ilginin çok arttığını dile getirdi.

En çok salatalık, sonra karışık ve biber çeşitlerinin tercih edildiğini kaydeden Atlı, şunları kaydetti:

"İnternet üzerinden gelen siparişlerle Türkiye'nin her yerine turşularımızdan gönderiyoruz. Bu sezon da neredeyse yok sattık. Turşumuz elimizde çok az kaldı. ubuk turşusunun özelliği ilçede iyi tarım uygulamasıyla sebze ve meyvelerin üretilmesidir. Bu doğal sebzeleri doğal fermente yöntemiyle turşu olarak hazırlıyoruz ve müşterilere sunuyoruz. Turşularımız tır, doğal, lezzetli oluyor. Bu yüzden de seviliyor. Son günlerde grip vakalarında artış var. Bu nedenle de gerçekten turşu suyu satışlarımız patladı diyebilirim."

İstanbul'dan turşu almaya geldiğini belirten Mustafa Sandal ise çubuk turşusunu yıllardır severek, beğenerek tükettiklerini söyledi.

Sandal, "Turşuyu sememizde en önemli etki kalitesi ve özelliğidir. Lezzeti ve güvenilir olması önemli. Turşu her

tarafda var ama özellikle gelip buradan almayı daha uygun buluyorum." dedi.