

# Çağlayancerit' coğrafi işaretli lezzetinde hasat başladı: Günlük 50 ton ürün soyuyorlar...

Kahramanmaraş'ın Çağlayancerit ilçesinde Doğu Akdeniz Kalkınma Ajansı (DOĞAKA) desteği ile kurulan Ceviz İşleme ve Paketleme Tesisi, cevizin hem marka değerini, hem de pazar payını artırarak ülkenin birçok şehrine gönderilmesini sağlıyor.

13.09.2024 17:11:00 | Güncellenme: 13.09.2024 17:11:00 | Haber Merkezi

AA + | AA -



**Kahramanmaraş'ta** depremzede çiftçiler, üreterek yaraları sarmaya devam ediyorlar. Türkiye'nin en kaliteli cevizinin yetiştirildiği, Kahramanmaraş'ın Çağlayancerit ilçesinde Eylül ayının gelmesi ile birlikte coğrafi işaretli cevizin hasadı başladı. Dolgun gövdeli, ekstra irilikte, açık sarı iç renginde, yumuşak yapılı ve kolay kırılarak içi tüm olarak çıkarılabilen, antraknoza ve iç kurduna dayanıklı ceviz olarak bilinen ve zirai ilaç kullanılmadan yetiştirilen cevizler, DOĞAKA'nın desteklediği ve 2022 yılında açılışı yapılan Ceviz İşleme ve Paketleme Tesisi'nde işlenerek yüksek marka değerine kavuşuyor. Geçtiğimiz aylarda, Avrupa Birliği tarafından Dünya Bankası koordinasyonunda desteklenen, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından yürütülen ve DOĞAKA tarafından uygulanan Sosyal Girişimcilik, Güçlendirme ve Uyum Projesi (SEECO) ile çatısına güneş enerjisi santrali kurulan ve modernize edilen tesis, yeni sezona hazır bir şekilde ceviz üreticisini bekliyor.

Bu yıl 30 bin dekarlık alanda 12 bin ton rekolte sağlanan Çağlayancerit cevizi, geçen yıl olduğu gibi bu yıl da üreticilerin yüzünü güldürdü. El emeği ile toplanan cevizler, daha sonra DOĞAKA'nın Gündümlü Proje Desteği ile kurulan Ceviz İşleme ve Paketleme Tesisi'ne getirilerek işlem görüyor. Tesislerdeki modern makinelerde işlenen cevizler, daha sonra kalibre yapıp tekrardan çiftçiye teslim ediliyor.

Çağlayancerit Ceviz İşleme ve Paketleme Kooperatifi Başkanı Mehmet Kekil, “Kooperatifimizi geçen seneden bu yana çalıştırmaya başladık. Şu anda çiftçimiz bahçesinden cevizi toplayıp tesisimize getiriyor, yeşil kabuğu soyuyoruz, kurutuyoruz ve kalibre yapıp paketleyip çiftçimize teslim ediyoruz. Cevizler, fabrikamıza geldiğinde yeşil kabuklarını soyuyoruz, kurutuyoruz ve çiftçiye teslim ediyoruz” dedi.

## “2 GÜNDÜR YAKLAŞIK 60 TONA YAKIN CEVİZ SOYDUK”

Bu yılki hasattan memnun olduklarını ifade eden Kekil, “Fabrikamızın kapasitesi günlük 40-50 tona kadar çıkabiliyor. Ceviz hasadı yaklaşık 1 Eylül tarihinde başlar, 1 veya 1 buçuk ay sürer. Şu anda 1 Eylül tarihinde başladık ve tesisimizin ilk açılışını yaptık. 2 gündür yaklaşık 60 tona yakın ceviz soyduk” diye konuştu.

**İlgili Konular:** #kahramanmaraş #Ceviz #Çağlayancerit

### İlgili Haberler

40 yıllık ata tohumlarıyla ekildi! Amasya'da hasat başladı...

Kırkağaç'ta hasat 1 ay gecikti: Yazın 6, kışın 16 liraya satılıyor

Kelkit'te hasat başladı: 800 ton arasında rekolte bekleniyor!

Cumhuriyet

Hemen Reklam Ver

Reklamsız Cumhuriyet

eGazete Giriş

Mesafeli Satış Sözleşmesi

Teslimat ve İade Şartları

App Store

Google Play