

30 NİSAN 2020 PERŞEMBE

Tarımın kalbi Silifke'de atıyor



Türkiye'nin erkenci meyve sebze üretim merkezi olan Mersin'in Silifke ilçesinde hasatlar tamamlandı. Hasat edilen meyveler ve sebzeler tüketicilerle buluşuyor.

Yeni Tip (Covid-19) virüs salgını tarımı etkilemedi. Tarım işçilerinin ve üreticilerinin hasat zamanı büyük emek vererek hasat ettikleri ürünler sağlıklı ve güvenilir şekilde tüketicilerin sofrasında yer aldı.

Çilek kilosu 6 TL'den alıcı buluyor. Türkiye'nin önemli çilek üretim merkezlerinden Mersin'in Silifke ilçesinde çilek iç pazarda kilosu 6 TL'den alıcı buluyor.

Silifke Ticaret ve Sanayi Odası Başkanı Nurettin Kaynar, yaptığı açıklamada ilçede

bu yıl yaklaşık 18 bin 500 dönüm araziden 60 bin ton çilek hasadı yapmayı belediklerini söyledi. Kaynar, yeni tip koronavirüs (Kovid-19) salgını nedeniyle çilek toplayan işçilerin sosyal mesafelerini korumasına, eldiven ve maske takmaları konusunda dikkat ettiklerini belirtti. Kaynar, koronavirüs nedeniyle vatandaşların bağışıklık sistemini güçlendirmesi için içerisinde yüksek C vitamini barındıran çileği tüketmesi tavsiyesinde bulundu.

Erik'te fiyatlar düştü
Turfanda yetişen ürünlerin merkezi

olan Silifke'de erik kilosu ilk hasat döneminde 8 TL'den alıcı bulurken şimdi 5 TL'den alıcı buluyor. Kavun, Karpuz gibi ürünlerin de hasadına başlanan Silifke'de, üreticiler ürettikleri ürünlerin pazarlanması döneminin virüs salgınına denk gelmesinden dolayı buruk olduklarını ama tüketicilere kaliteli, temiz ve güvenli bir şekilde hizmet verdikleri için de mutlu olduklarını belirttiler.



Ramazan sofralarının vazgeçilmez tatlısı:

KEREBEÇ

Mersin yöresine özgü bir tatlı çeşidi olan ve genellikle Ramazan ayında daha fazla imal edilerek tüketilen kerebiç, bu sene de sofraların vazgeçilmezi oldu. Mersin'de uzun yıllardır kerebiç üretimi ve satışı yapan Kerebiççi Öğüz'da 15 kadın sabahtan akşama geç saatlere kadar kerebiç yapıyor.

Mersin'de uzun yıllardır kerebiç üretimi ve satışını yapan Kerebiççi Öğüz, Ramazan ayında üretimi 2 kat artırdı. Her gün 15 kadın sabahın erken saatlerinde başladıkları kerebiç yapma işlemini, akşama kadar sürdürüyor. Kerebiçin yanında mamul üretimi de yapan kadınlar, günde binlerce kerebiç üretiyor. Eski yıllarda üretimi bir

yapılıyor. Tabi Ramazan'da talepler çok oluyor. Şimdi virüsten dolayı geçen yıllara göre satış bir daha düşük ama paket servislerimizle o açığı kapatıyoruz. Sabah erken saatte işe başlıyoruz ve geç saatlere kadara çalışıyoruz. Özellikle Ramazan ayında bu süre fazla oluyor. Birde virüsten dolayı sosyal mesafeyi koruma adına imalathaneleri 2-3 yere böldük kalabalık olmasın diye. Bu şekilde üretimi devam ettiriyoruz" dedi.

Günde yüzlerce adet kerebiç ürettiklerini kaydeden Kurucu, "Dün 36 tepsi ürettik. Bu günden güne değişebiliyor. Şu anda Ramazan ayının başındayız. Bu önümüzdeki dönemde fazla olacaktır. Kerebiçe ilgi her zaman yüksektir. Kerebiç diğer tatlılar gibi değil kan şekerini hemen yükseltmediği için o yüzden tercih edilen bir tatlıdır. Ramazan'da talep fazladır. Hiç girmeyenin evine bile bir kere kerebiç girer. Kerebiç demek Mersin demektir" diye konuştu.

Kerebiçin köpüğü hakkında da bilgiler veren Kurucu, "Köpüğün yapılmasında çöven kökünü kullanırız. Bu kök önce iyice yıkandıktan sonra 3-4 saat kaynatılır. Su kahverengiye alınca su süzülür. Süzülükten sonra soğumaya bırakılır. Soğuduktan sonra da çırpma makinesiyle iyice çırpılır. Soğuyan su çırpınca beyaz köpük halini almaya başlar. Sonra sıcak şerbeti dökmeye başlarız ve beyaz köpük halini alır" şeklinde konuştu.



arada yapan kadın, bu yıl ise korona virüs salgını dolayısıyla 3'lü, 4'lü şekilde ayrı yerlerde kerebiç yapıyorlar. Ayrıca kadınlar eldiven ve maske kullanarak, vatandaşlara sağlıklı kerebiç üretimi yapıyorlar. Üretim yapan kadınlardan biri olan ve 15 yıldır kerebiç işini yapan Suna Kurucu, Ramazan ayı dolayısıyla çalışmalarının 2 katına çıktığını söyledi. Kerebiçin irmik tatlısı olduğunu belirten Kurucu, "Mersin'de Ramazan ayına özgü bir tatlıdır. Önceden sadece Ramazan ayında yapılıyordu ama şimdi artık yılın 12 ayı



Mersin'in fedakar hemşire çifti



Korona virüsü salgınıyla mücadelede en önde yer alan sağlık çalışanları zor da olsa buldukları boş vakitlerde kendi imkanlarıyla moral buluyor.

Çin'de ortaya çıkan ve hızla dünyaya yayılan, Covid-19 salgını ile mücadele eden sağlık çalışanları risk altında oldukları için ailelerinin yanına gitmeyerek otel, KYK yurtları ve misafirhanelerde kalıyor. Ailelerinden uzak canla başla görev yapan çalışanlar, üzerindeki stresi atmak için dinlenme saatlerinde müzik eşliğinde eğleniyorlar.

Mersin Şehir Eğitim ve Araştırma Hastanesi'nde görevli hemşire Cemil Erkek ve Merve Şener Erkek çifti, gönüllü olarak Covid-19 şüpheli ve tanımlı hastaların izlendiği yoğun bakım ünitesinde fedakarca görev yapan sağlık çalışanlarından.

Ayrıca hemşire Cemil Erkek bununla yetinmeyerek dinlenme saatlerinde meslektaşlarına gitar çalarak moral veriyor

Kumbarasındaki paraları bağışladı

Mersin'in Silifke ilçesi Atakent mahallesinde yaşayan Cesur Latif Çetinkaya (6), kumbarasında biriktirdiği 266 Türk Lirası 50 kuruşu "Biz Bize Yeteriz Türkiye." Kampanyasına bağışladı.



Anasınıfı öğrencisi Cesur Latif Çankaya, Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın başlatmış olduğu "Biz Bize Yeteriz Türkiye" kampanyasına, biriktirdiği harçlıkları bağışlamak istedi.

Anneanesi, Silifke İlçe Jandarma Karakolunu arayarak torununun kumbarasındaki paraları bağışlamak istediğini söyledi. Jandarma ekipleri Çankaya'nın kumbarasında bulunan 266 Türk Lirası 50 kuruşu bağış hesabına yatırdı.

Çankaya, "Biz Bize Yeteriz Türkiye. Bütün paralarımı Türkiye Cumhuriyetine bağışlıyorum." Dedi