



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

TARLADAN SOFRAYA MOR HAVUÇ

Türkiye'de en uygun üretim yeri Konya Ereğli olan ve şalgamın hammaddesini oluşturan mor havucun hasadına başladı. Tohum seçiminden şişelenmesine kadar oldukça zahmetli bir süreçten geçen şalgam üretiminde mor havuçlar, en önemli rollerden birini üstleniyor. İşte; hammaddesi mor havuç olan şalgamın tarladan sofraya yolculuğu

Doğanay Gıda, Türkiye'de en uygun üretim yeri Konya Ereğli olan ve şalgamın hammaddesini oluşturan mor havucun hasadına başladı. Tohum seçiminden şişelenmesine kadar oldukça zahmetli bir süreçten geçen şalgam üretiminde mor havuçlar, en önemli rollerden birini üstleniyor. Ereğlili çiftçilerle sözleşmeli tarım yaparak kalite ve lezzet standardını koruyan Doğanay, bölgedeki şalgamlık mor havuç üretiminin %70'ine sahip olduğu payla çiftçiler için de önemli bir geçim kaynağı kapısı açıyor. Şalgamı sadece tüm Türkiye'ye sevdirmele kalmayıp, dünyada 30 ülkeye de tanıtan Doğanay Gıda'nın hedefi, bu özgün içeceğin sofralarda daha fazla yer almasını sağlamak.

Yaklaşık 60 yıl önce başladığı şalgam üretimini 1997'de kurduğu fabrika ile ülkemizde ilk kez endüstriyel boyuta taşıyan Doğanay Gıda, şalgamın hammaddesi olan mor havucu Türkiye'de yetişmesine en uygun bölge olan Konya Ereğli'de sözleşmeli tarımla elde ediyor. Bu yılki mor havuç hasadına "Tarladan Sofraya Şalgamın Yolculuğu" başlıklı panel ile start veren Doğanay Gıda, tohumdan şişelemeye kadar emek dolu bir yolculuktan geçen şalgamı, tüm detayları ile ele aldı. Panelde yaptığı konuşmada, bu sağlık ve lezzet dolu içeceği oldukça zahmetli bir sürecin ardından sofralara ulaştırdıklarına dikkat çeken eden Doğanay İçecek Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Gözde Balkan, şalgam üretiminde kullandıkları tüm mor havuçları yerel kaynaklardan temin ederken, çiftçiler için önemli bir gelir kaynağı da sağladıklarını vurguladı. Şalgamın yolculuğunu anlatarak, tüketiciler nezdinde şalgamın değerini ve tüketimini yükseltmeyi amaçladıklarını ifade eden Balkan, "Hedefimiz, Türkiye'de hanelerin %30'una girmeyi başaran şalgamda bu oranı %50'nin üzerine çıkarmak" dedi.

Konya Ereğli'de başlayan hasat kapsamında gerçekleştirilen "Şalgamın Yolculuğu" panelinde, Doğanay Gıda'nın 1997'de modern ve son teknolojiye sahip fabrika yatırımıyla, daha önce sadece Çukurova'da bilinen şalgamı tüm Türkiye'ye tanıtmayı başladığını ifade eden Doğanay İçecek Pazarlamadan Sorumlu Genel Müdür Yardımcısı Gözde Balkan, "Bugün tüm Türkiye'nin yanı sıra Amerika, Asya, Afrika ve Avrupa'da 30 ülkeye şalgam satıyoruz. Günümüzde bu lezzeti ülkemizin dört bir yanına ve farklı ülkelere taşıyor olmak, sofralarda şalgamın kendine yer bulabildiğini görmek, bizim için en büyük başarı. Ulaştığımız noktada ülkemizde şalgam pazarının neredeyse %80'inin sahibiyiz. Marka bilinirliğimiz de çok yüksek, %97'lerde. Bu nedenle Doğanay'ı marka olarak yükseltmenin yanında ana odağımız, tüketicilerimizin gözünde şalgamın değerini yükseltmek" dedi.

Bu amaçla "Şalgamı herkes için diyerek" bu özel kategoriye yatırım yaptıklarını kaydeden Balkan, "Bu konuda epey ilerleme kaydettik. Eskiden şalgam deyince sadece kebab akla gelirdi, şimdi ise etli, zeytinyağlı demeden her yemeğin yanında şalgam tüketilmeye başladı. Farklı okazyonlarda da şalgamın içilebileceğini anlatmaya çalıştığımız iletişim çalışmalarımızın sonuçları, etkisini göstermeye başladı. Son 6 ay içerisinde şalgam tükettim diyen tüketicilerin oranı, geçen sene aynı döneme göre %30 artmış durumda. Son yaptığımız araştırmalarda gördük ki Türkiye'deki hanelerin %30'una şalgam giriyor. Amacımız bunu en az %50'nin çok çok üzerine çıkarabilmek" açıklamasında bulundu.

Şalgamın hammaddesi olan mor havucun tohumunun seçilip ekilmesinden tarladaki bakımına, hasadından işlenmesine kadar oldukça emek isteyen zorlu bir süreçten geçtiğine vurgu yapan Balkan, "Şalgamın hammaddesi olan mor havucun ülkemizde yetişmesine en uygun olan yer, Konya Ereğli. Burada sözleşmeli olarak birlikte çalıştığımız çiftçilerimizle yaklaşık 4.000 dekarlık alanda üretim yaparak her yıl neredeyse 20.000 ton mor havuç elde ediyoruz. Toprağın en iyi şekilde işlenip doğru zamanda hasat yapılmasıyla en kaliteli ve lezzetli şalgamı elde ediyoruz. Hasadın ardından sıra son teknolojileri kullandığımız tesisimize geliyor. Burada kadın çalışanlarımız tarafından ayıklanıp temizlenen ve kesilen mor havuçlar şalgam üretimine hazır hale geliyor. Ardından tüm kalite ve hijyen koşullarının sağlandığı fabrikamızda mor havuçlar, geleneksel yöntemlere uygun olarak fermentasyon sürecine alınıyor. Şalgamı ürün olarak elimize almamızsa 35 günü buluyor. Üretimde kullandığımız tüm mor havuçları yerel kaynaklardan temin ederken, çiftçilerimiz için de önemli bir gelir kaynağı sağlıyoruz" dedi.

Bir kök sebze olan mor havucun içerisindeki vitamin, mineral ve antioksidanları, fermentasyon sonrası tüketicilere tüm sağlığıyla ve lezzetiyle ulaştırdıklarını vurgulayan Gözde Balkan, "Rengini de mor havuçtan alan yani içerisinde ayrıca renklendirici kullanılmayan şalgam, sağlığınıza birçok olumlu katkıda bulunuyor. Ancak içeriğindeki mikroorganizmalar nedeniyle saklarken ve tüketirken dikkatli olmak da gerekiyor. Küçük çaplı üretimlerde bu daha kolay olsa da Türkiye'nin her iline ve dünyaya bu ürünü ulaştıran bir firma olarak bizim birincil sorumluluğumuz, ürünün nakliye ve raflarda geçen sürecini, en sağlıklı ve kaliteli koşullarda gerçekleştirmek. Bunu sağlamak için biz, şalgamı hastalık yapmaya yatkın mikroorganizmalardan arındırmak adına pastörize işlemine tabi tutuyoruz. Şalgamda bunu yapan ülkemizdeki ilk ve tek firmayız" bilgisini verdi.



© lezzetler.com tarif no:176997 • adı:Tarladan Sofraya Mor Havuç • gönderen:Gl • indirme tarihi:07.04.2025 - 04:46