

Tayland'da tattı Aydın'da üretiyor

Aydın'ın İncirliova ilçesinde yaşayan pizzacı Övünç Yorbik (46), Tayland'da gemilerde tayfa olarak çalışırken görüp tattığı, 'ejder meyvesi' olarak bilinen pitayayı bir arkadaşı ile Aydın'da yetiştirmek için sera kurdu.

17 Mayıs 2018 Perşembe 10:04

Tayland'da 18 yıl gemilerde tayfa olarak çalışan Övünç Yorbik, 3 yıl önce memleketi Aydın'ın İncirliova ilçesine dönerek pizzacı dükkanı açtı. Halen bu işe devam eden Yorbik, bir yandan da Tayland'da görüp, tadını beğendiği, 'ejder meyvesi' olarak bilinen pitayayı İncirliova ilçesinde yetiştirmek için harekete geçti.

Yorbik, İncirliova'nın kırsal Gerenkova Mahallesi'nde, milli eğitim uzmanı olan arkadaşı Levent Topludal (46) ile geçen yıl nisan ayında 1000 metrekarelik sera kiraladı. Bir aylık çalışma ile hazır hale getirilen seraya iki arkadaş, tropikal meyve üreticisi Mehmet Tanrıverdi'den satın aldıkları pitaya fidanlarını geçen temmuz ayında dikti. Toplam 35 bin lira yatırım yaptıkları seradaki pitaya fidanlarının boyunun 2 metreyi bulduğunu, bu yıl ekim ayında meyve vermeye başlayacağını belirten Yorbik, "Mersin'den başlamak üzere Akdeniz ve Ege Bölgesi'nde tanınmaya başlayan pitaya meyvesi yetiştiriciliğini Aydın'a kazandırmak için İncirliova'da pitaya fidanı satışlarımızı başladık. Pitaya şehrimizde kısa zamanda yaygınlaşarak Aydın'ın alternatif tarım ve ihracat ürünlerinden biri olacaktır. Diktiğimiz 350 fidandan ilk mahsulümüzü alacağımız için heyecanlıyız" dedi.

Meyveleri 300 gram ile 1 kilo arasında değişen pitayanın, büyüklüğüne göre 8 ile 18 lira arasında değişen fiyatlarla piyasada satıldığını belirten Yorbik, üretici için karlı bir iş olduğunu söyledi. Yorbik, pitaya fidanlarının ise 40 ile 45 lira arasında değişen fiyatlarla satıldığını kaydetti. Türkiye'de 60 kadar pitaya üreticisi olduğunu belirten Yorbik, ancak yetiştirilen ürünün iç piyasaya yetmediğini vurguladı.

'SICAĞI ÇOK SEVİYOR'

Üretici Levent Topludal da "Pitaya, Türkiye'de çok tanınan bir meyve değil. Bu meyve hakkında çok araştırma yapmak ve bilgi edinmek gerekiyor. Dikenli incir üretip, 'pitaya' diye satıyorlar. Bu konuda da üreticiyi ve bu işi yapmak isteyenleri doğru bilgilendirmek gerekiyor. Biz de bu anlamda hem kısa zamanda meyveye dönmesi hem de gece işçiliğine ihtiyaç duymaması sebebiyle yatırımcıların kendi kendine döllen pitaya türüne yönelmesini tavsiye ediyoruz. Dünyada 120 çeşit pitaya var. Bizdeki pitayalar rüzgarla döllenebilen cinsten. Sıcak iklim meyvesi olduğu için yaz ve kış sıcaklığın 32 derecenin altına düşmemesi gerekiyor. Henüz meyve almadık. Ama daha şimdiden gelerek meyve siparişi verenler oluyor" diye konuştu.

EJDER MEYVESİ NEDİR?

*Kaktüsgiller ailesinden bir bitkinin meyvesi olan pitaya ya da bilinen diğer bir adıyla ejder meyvesi, pembe, kalın ve farklı kabuğunun altında susama benzer siyah çekirdekleri olan beyaz ya da kırmızı bir meyve. Pitayanın iç kısmının hangi renkte olacağı türüne göre değişiklik gösteriyor. Türkiye'de özellikle Mersin'de yavaş yavaş yaygınlaşmaya başlayan bu meyve, dünyadaysa en çok Meksika, Orta ve Güney Amerika, Endonezya, Vietnam, Malezya gibi birçok farklı yerde bulunabiliyor. Tüketimi sırasında ejder meyvesi kesilir ve etli yüzey açığa çıkarılır. Meyve dokusu siyah ve çıtır tohumlarının varlığı nedeniyle kiviye benzetilir. Etli kısım çiğ olarak yenabilir ve hafif bir tatlılık verir, kalorisi azdır. Tohumları etli kısım ile birlikte yenir. Lipidler yönünden zengindir, fakat ancak çiğnenirse hazmedilebilir. Pitaya meyve suyu ya da şarap yapımında ya da diğer içecekleri tatlandırma, tat sağlamak için kullanılabilir. Çiçekleri yenilebilir veya çayı yapılabilir. **Meyvenin kabuğu kesinlikle yenmez.***