

Kilosu 100 liradan satılan Kuzu Göbeğini Evinde Yetiştirdi

Büyükşehirlerde kilosunu 100 liraya satılan kuzugöbeği mantarını evinin bahçesinde yetiştirmeyi başaran emekli öğretmen Nuri Özer, Geçen yıl meyve bahçemin bir kenarına araştırmalarım sonucu bu mantardan ektim. Gerekli şartları oluşturarak beklemeğe başladım. Mart ayı ile birlikte bahçeme ektiğim kuzu göbeği mantarları çıkmaya başladı. İlk etapta 2 kilo civarında mantar topladık" dedi.

Kuzu göbeği ya da uluslararası adıyla morel, dünyanın en çok talep gören yabani mantar türlerinden biridir. Mantar çiftliklerinde yetiştirilmeyen kuzu göbeği, genelde doğadan toplanır. Yenilen kısmı ise toprak altında yetişir ve yanı başında bulunan ağaçlar organik bir ilişkiye sahiptir.

Her bahar, mantar meraklıları, şefler ve mantar toplayıcıları ormanlık alanlarda kuzu göbeği avına çıkar. Asırlardır çok ilgi gören bir mantar çeşidi olan kuzu göbeğinin kaç tür varyasyonu olduğu bilinmemekle birlikte kuzu göbeğinin lezzetli konusunda herkes hemfikir. Hatta birçok şef kuzu göbeğini, dünyanın en lezzetli etinden daha lezzetli olarak tanımlıyor.

Bulması zor olan ve bulunca da oldukça pahalıya satılan kuzu göbeğini yetiştirmek de mümkün! Somalı emekli öğretmen Nuri Özer, Savaştepe'ye bağlı Karaçam Köyünde ki 4 dönümlük meyve bahçesinde doğada kendi kendine yetişen ve kilosunu 100 liraya alıcı bulan kuzu göbeği mantarını bahçesinde yetiştirmeyi başardı. Bu yıl ilk kez meyve bahçesinde kuzu göbeği yetiştirdiğini ve ilk etapta 2 kilo mantar topladığını aktaran emekli öğretmen Nuri Özer, hasadını yaptığı kuzu göbeği mantarlarını ailesiyle birlikte

tükettiklerini söyledi. Uzun yıllar kuzu göbeği mantarını dağlardan topladığını ve bu mantarı nasıl yetiştirebiliriz diye araştırmalara başladığını belirten Özer, "Geçen yıl meyve bahçemin bir kenarına araştırmalarım sonucu bu mantardan ektim. Gerekli şartları oluşturarak beklemeğe başladım. Mart ayı ile birlikte bahçeme ektiğim kuzu göbeği mantarları çıkmaya başladı. İlk etapta 2 kilo civarında mantar topladık. Kuzu göbeği mantarını bahçemde yetiştirdiğimi duyan komşularım ve tanıdıklarımız evimize gelerek bunu nasıl başardığımı soruyorlar" dedi. Kuzu göbeği üretimini ticari amaçlı yapmadığını ve altını çizen emekli öğretmen Nuri Özer, meraklılarına kuzu göbeği üretiminin püf noktalarını anlattığını söyledi. Özer, "Kuzu göbeği hava şartlarının durumuna göre mart ile mayıs ayları arasında ortaya çıkar. Senelerdir bu mantarı toplarım. Bu civarda kuzu göbeği havzası olan her yeri de gayet iyi bilirim. Bu kıymetli mantarı evimin bahçesinde yetiştirmek için hangi şartları oluşturmam gerektiği hakkında uzun süre kafa yordum. Sonunda bahçemde hazırladığım doğal ortamında kuzu göbeği yetiştirmeyi başardım. İlgiyenenler gelip evimdeki ortamı görebilirler" dedi. Zülfükar Sekizler

SOMA TSO'DAN NAKLİYECİLERE TEBRİK ZİYARETİ

Soma Ticaret ve Sanayi Odası, Soma Nakliyeciler Motorlu Taşıyıcılar Kooperatifi Olağan Genel Kurul'unun ardından yeniden seçilen Nakliyeciler Kooperatif Başkanı Mehmet Yağcı ve yönetimimize tebrik ziyaretinde bulundu. Ziyarete Soma Ticaret ve Sanayi Odası Meclis Başkanı Nüvit İğnak, Yönetim Kurulu Başkanı Cem Doğan, Yönetim Kurulu Başkan Yardımcısı Yılmaz Anıl ve Yönetim Kurulu üyeleri, Abdullah

Köröğlu, Murat Suer, Soma Nakliyeciler Kooperatif Başkanı Mehmet Yağcı ve Yönetim Kurulu Üyeleri; Mehmet Ali Aksoy, Şeref Ergene, Hüseyin Bezirgan, İsmail Ceyhan katıldı. Soma TSO Meclis Başkanı Nüvit İğnak ve Yönetim Kurulu Başkanı Cem Doğan, 2019 yılı Olağan Genel Kurul'undan güven oyu alarak yeniden yönetime seçilen Nakliyeciler Koop. Başkanı Mehmet Yağcı'ya hayırlı olsun dileklerini ileterek başarılar diledi.



ZAYIL İLANI

Izmir Menemen İlçesi, Özel Öz Sinem İş makineleri Operatörlük Kursu'ndan aldığım İş Makinası Kullanma Sertifikası'nı katbettim, Hükümsüzdür.

DOĞAN UÇAN

OLAY

İmtiyaz Sahibi ve Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

KADIR ARSLAN

Yayın Türü:

Yerel süreli

İdari ve Baskı Adresi
Namazgah Mah.
Kaymakam Hamdi Onat
Sok. (Ziraat Bankası
Arkası) Paşaoğlu Pasajı
No:3 SOMA

Satır Fiyatı : 75 KRŞ
AYLIK ABONE : 200 TL
YILLIK ABONE : 2000 TL

Baskı: SOMA OLAY GAZETESİ MATBAASI
E-mail: Kadirarsan2000@yahoo.com
Kadirarsan2000@hotmail.com
Hotmail: Kadirarsan19@msn.com
somaolaygazetesi@hotmail.com

Gazetemize gönderilen yazı, makale, fotoğraf vb. yayınların yayımlanmasını iade edilmez. Yazılan makalelerden yazarın sorumludur.

Banka Hesap Numaraları
İş Bankası İban No.: TR

Brosür

Kartvizit

Baskılı Zarf

Antetli Kağıt

Renkasyon Üniteleri

Katalog Tasarım

Davetiye

Renkli Fotokopi

OLAY

KURUMSAL KİMLİK

Özel tasarım Davetiye Çeşitleri

GÖRSEL TASARIMLAR

TÜM MATBAA BASKILARI



Namazgah Mh. Paşaoğlu Pasajı No:3 Soma