

# BODRUM MANDALINA HASADI BEREKETLİ OLSUN

Babasının vasiyetini yerine getirdi internetten satışa başladı Bodrum Bitez, Ortakent-Yahşi, Turgutreis ve Gölköy Mahallelerinde yerli "Bodrum Mandalini" mandalina hasadına başlandı.

Kendine has kokusu ve aromasıyla bilinen Bodrum mandalinasından zarar eden Bodrumlu üretici direk internetten satışa başladı. Bazı üreticiler ise laboratuvarlar kurarak mandalınadan, lokum, reçel, gazoz, kolonya ve sabun gibi ürünler üretiyor.

Bodrum'un farklı bölgelerinde yaklaşık 3 bin dekar alanda, 200 bine yakın ağaçtan ortalama 10 bin tona yakın Bodrum Mandalinası üretimi yapılıyor. Pazarlama açısından sıkıntı yaşayan Erman Aras direk internetten satış yaparak, koliler halinde mandalinaları tüketiciye ulaştırıyor. Mevsiminde, bahçeden 50 kuruşa, pazarda ise 1 – 1,5 liraya alıcı bulan mandalınadan kar yerine zarar eden üreticiler ellerindeki mandalinaları, gazoz, kolonya, reçel, lokum ve sabun gibi ürünler yapılarak pazarlama gücü artırılmaya çalışıyor. El emeği göz nuru mandalina

Hasat içi sabahın erken saatlerinden bahçeye gelen üretici ve çalışanlar önce mandalinaları toplayıp kasalara koyuyor. Daha sonra kazanlarda suyla yıkanan mandalinalar havlu bezlerle teker teker siliniyor. 3 ile 6 kilogramlık özel kolilere konulan mandalinalar internet üzerinde sipariş veren tüketiciye ulaşıyor. Mandalınayı tanıdıklarına hediye olarak göndermek isteyen vatandaşlar için ise teker teker özel kağıtlara sarılan mandalinalar kolileyip kargo yolu ile istenen adrese gönderiliyor.

Kabuğundan reçel, suyundan sabun, çekirdeğinden yağ, kurusundan cips yapıyor

Mandalınayı turizme heba etmemek için uzun uğraşlar veren Ömer Aras, ömrü boyunca kendi elleriyle diktiği mandalina bahçesine gözü gibi baktı. 93 yaşında vefat eden baba Aras son vasiyeti olarak oğlu Erman Aras'a "Mandalina bahçesini satmamasını ve yaşatmasını istedi." Erman Aras ise mandalınanın zarar ettiğini bildiği için mandalina ile ilgili birçok alternatif yol arayışına girdi. En sonunda bahçesine küçük bir araştırma tesisi kurarak mandalınadan; gazoz, lokum, sabun reçel, yağ, cips, krem ve kolonya üretmeye başladı. Mandalina lokumu üzerinde ise uzun çalışmalar yapan Aras sonunda mandalınadan şekersiz ve katkı maddesiz lokum yaptı. Lokumu satışa çıkaran Aras daha sonra internet üzerinden de Bodrum mandalinası 3-6-9 kiloluk paketlerde [www.bodrummandalini.com](http://www.bodrummandalini.com) adresinden satışa başladı. Günlük taze olarak topladığı mandalinaları, hummalı bir çalışma sonucunda aynı gün kargoya vererek tüketiciye ulaştırmayı başardı.

## Mandalina bahçelerini satmasınlar

Bodrumlulara seslenen Aras, mandalina bahçelerini terk etmemelerini istedi. Aras baba yadigarı bahçelere sahip çıkılması gerektiğın sözlerine ekleyerek "Mandalina bahçeleri tamamen bir risk altında. Mandalina bahçelerini üreticiler terk edelim mi? devam edelim mi? noktasında. Biz tam bu noktada sosyal sorumluluk projesi yapmaya başladık. Bahçelerde bu ürünlerden elde edilecek katma değer ürünlerle çok rahatlıkla bahçelerin bakılabileceğini, mandalınanın para edebileceğini göstermeye çalışıyoruz. Bu bahçeler babalarımızda kalan bir yadigar bizlere. Babalarımız, dedelerimiz kendi elleri ile dikmişler mandalinaları. Bizler ise devam ettire bilmemiz için mandalınayı katma değerli ürünlere dönüştürebilmemiz gerekiyor. Mandalınadan çok güzel reçel, lokum yapılıyor. Biz kendi ürünümüzden yaptığımız şeker ilavesiz mandalina lokumları üretiyoruz. Yüzde yüz mandalina suyundan yaptığımız zaman mükemmel bir tat oluşuyor. Biz mandalina reçeline şeker katmadan yapmaya başladık. Birde

araştırmalarımız sonucunda mandalina suyunun çok faydalı olduğunu ğrendik. Lütfen Bodrumlular ellerindeki bu değere sahip çıksınlar. Çok önemli ve değerli bir üründür mandalina. ekirdeğine kadar kullanılabilen çok sağlıklı bir rn. Mandalina bahelerimizi koruyalım, gelecek nesillere bırakalım. Bodrum için çok önemli bir değer. Bu güzel markamızı daha da güzel yerlere getirelim” ifadelerini kullandı.

İnternette satışa başladı

Bahelerden günlük topladıkları mandalinayı tüketicie ulaştıran Aras “Bahemizden topladığımın günlük kesim yaptığımız mandalinaları önce yıkayıp kurutuyoruz. Daha sonra özel hazırladığımız paketlerimize muntazam bir Őekilde diziyoruz. Günlük kesimde burada zamanla yarışıyoruz. Akşam 17:00 kadar bitirmek ve kargoya yetiştirmek zorundayız. Atlyemizde sipariş aldığımız adreslere ulaştırmak için barkotlar hazırlanıyor. rnlerimiz paketlenmiş olarak Türkiye’nin tüm bölgelerine ulaştırıyoruz. [www.bodrummandalini.com](http://www.bodrummandalini.com) internet adresine giren vatandaşlar Mandalina başta olmak üzere liman ve portakal siparişleri veriyorlar bizde tüketicie birebir ulaştırıyoruz.

Yılbaşına zel hediyeelik mandalina

Yılbaşının yaklaşması ile birlikte Mandalinaları hediyeelik paket yapan Erman Aras mandalinaları teker terek özel kağıtlara sararak hediye paketi Őeklinde vatandaşlara ulaştırıyor. Aras mandalinaya değer kattığını söyleyerek “Yılbaşı geliyor. Mandalinaları hediye paketlerine koyduk. Bodrum mandalinası hakikaten değerli bir ürün bizde bir değer katalım istedik. Hediye gönderenin ve alıcının ismini yazıyoruz ve gideceği adrese ulaştırıyoruz” dedi.







