

Salatalıklar – Bulgar sofrasının vazgeçilmezi

Автор(и): проф. д-р Стойка Машева, ИЗК "Марица" Пловдив

Дата: 21.04.2016 Брой: 4/2016



Salatalığın birincil köken merkezi Hindistan'dır. Tür burada 3.000 yıl kadar önce yetiştirilmeye başlanmıştır. En büyük genetik çeşitlilik de bu bölgede bulunur. Salatalıkların Büyük İskender tarafından Avrupa'ya getirildiği varsayılmaktadır. Antik Mısır, Yunanistan ve Roma İmparatorluğu'nda biliniyordu ve beslenme ve kozmetik amaçlarla kullanılıyordu. Sera yetiştiriciliğinin başlangıcı XIV. Louis tarafından başlatılmış ve daha sonra Amerika'ya getirilmiştir.

Tür, dünya çapında geniş dağılımının bir ön koşulu olan yüksek plastisite ile karakterizedir. Hem açık alanda hem de korumalı yetiştirme tesislerinde yetiştirilir. Meyve vermeye kadar kısa bir vejetasyon dönemi ve hızlı verim oluşumu ile karakterizedir.

Salatalıklar, Bulgaristan'da yetiştirilen başlıca sebze ürünlerinden biridir. %95 su içerirler, ancak aynı zamanda insan vücudu için önemli olan potasyum, sodyum, kalsiyum, fosfor, enzimler ve

mineral tuzları açısından zengindirler. Besin değeri düşük olmasına rağmen, mükemmel tadı ve diyet nitelikleri nedeniyle Bulgar sofrasında günlük olarak yer alırlar.

Dünya çapında birkaç çeşit tipi yetiştirilmektedir: sera (meyve uzunluğu 30 cm üzeri); dilimleme (meyve uzunluğu 18–25 cm); Betalpha tipi (12–15 cm) ve kornişonlar (5–8 cm). En büyük salatalık üreticisi ve tüketicisi Çin'dir, onu Türkiye, İran, Rusya ve ABD takip eder. 2009 yılında, 2 milyon hektar alandan 60,6 milyon ton salatalık üretilmiştir.

Ülkemizde, yakın geçmişte mevsimlik bir sebze olan salatalık, bugün yıl boyunca pazarda sunulmaktadır. Bu ürünün kapladığı hakim alanlar sera komplekslerindedir. Açık alanda ise ağırlıklı olarak işleme endüstrisini besleyen kornişonlar ve az miktarda salata salatalıkları yetiştirilmektedir. 2014 yılında üretilen 51.297 tonun sadece 6.783 tonu kornişon ve diğer açık alan salatalıkları iken, kalan 44.514 tonu sera üretimidir. Sera üretim yapısında salatalıklar, alanın %20-30'u ile ikinci sırada yer almaktadır. Bu ürünün kapladığı hakim sera alanları ısıtmasızdır ve yılda iki ürün yetiştirilir. Son yıllarda sera sektöründe konsolidasyon gözlemlenmektedir. Özel bahçelerdeki küçük seraların yanı sıra, daha büyük kompleksler geliştirilmekte – yeni tesisler inşa edilmekte ve eskileri yenilenmektedir. Alternatif ısıtma kaynakları aranmaktadır. Sonuç olarak, ülkede yıl boyu ürün yetiştirilen ve verimin önemli ölçüde arttığı ısıtmalı seraların alanı artmaktadır.

Salatalık ve kornişonlar, sera sebzeleri ihracatında en büyük paya sahiptir. Domates, çilek, mantar ve diğerleri ise önemli ölçüde daha az miktarlarda ihraç edilmektedir. Sebzelerimiz ve özellikle salatalıklarımız için geleneksel bir pazar Çek Cumhuriyeti'dir. Sera salatalıkları Romanya, Letonya, Almanya, Yunanistan'da iyi bir pazara sahiptir. Son yıllarda organik üretilmiş salatalık ihracatı artmıştır. Almanya ve Birleşik Krallık'ta başarıyla pazarlanmaktadır.

Bulgaristan'a salatalık da dahil olmak üzere sebze ithalatında en büyük ithalatçı Türkiye'dir, onu Yunanistan, İspanya, Makedonya, Hollanda ve diğerleri takip eder. Tarım istatistiklerinden elde edilen veriler, sera ürünlerini daha yüksek fiyatlarla ihraç ettiğimizi ve daha düşük fiyatlarla ithal ettiğimizi göstermektedir. Birkaç istisna dışında, bakiye ihracat lehine pozitifdir. Ağırlıklı olarak uzun meyveli sera salatalıkları ithal ediyoruz ve yaz sonunda ayrıca işleme endüstrisinin ihtiyaçları için kornişonlar – hem sera hem de açık alan üretiminden. İhracatın yapısı da benzerdir. Ülkemizdeki sera sektörünün geçirdiği değişiklikler, alan ve verimdeki sürekli dalgalanmalar, sera ürünleri ve özellikle salatalık üretimini de etkilemiştir. 1990 yılına kadar faaliyet gösteren seraların büyük bir kısmı tasfiye edildi ve üretim keskin bir şekilde düştü. Daha sonra, çok daha yavaş bir tempoda da olsa, sektörün canlanması başladı. Yeni komplekslerin inşası da başladı ve modern yetiştirme teknolojileri uygulanmaya başlandı.