



Yoğurt ve tereyağına mahkum eli değdi

Ankara'nın Kalecik ilçesindeki Açık Ceza İnfaz Kurumu'nda hükümlü ve tutuklular, yerleşkeye kurulan tesiste, günde 50 ton süt işleyip peynir, yoğurt ve tereyağı üretiyor. Süt ve süt ürünleri, öncelikle cezaevlerinde satışa sunuluyor.

Adalet Bakanlığı İşyurtları Kurumu, hükümlü ve tutukluların meslek edinmelerini sağlamak amacıyla Ankara'daki Kalecik Açık Ceza İnfaz Kurumu'nun bahçesine süt ve süt ürünleri tesisi kurdu. Cezaevinde kalan ve tesislerde çalışan 167 hükümlü ve tutuklu, çevre ilçe ve köylerden toplanan sütleri burada işliyor. Her gün cezaevine getirilen 50 ton süt, mahkumların çalıştığı tesiste işlenerek, beyaz peynir, yoğurt ve tereyağı üretiliyor. 'Elban' markasıyla önce ceza infaz kurumlarında satışa sunulan süt ve süt ürünleri, resmi kurumlara da gönderiliyor. Tesiste çalışan tutuklu ve hükümlülere, yaptığı işe göre aylık 300 ile 500 TL arasında ücret ödeniyor.

'Öncelikli satış yerimiz cezaevleri'

Kuruma ait 10 dönümlük alanda, süt ve süt ürünleri ile yumurta üretimi yaptıklarını belirten İşyurdu Mü-



dürü Tacettin Bingöl, tesiste günde 50- 60 ton arasında süt işleyerek beyaz peynir, yoğurt, tereyağı ve pastörize süt üretimi yapıldığını söyledi. Tesislerde üretilen ürünlerin oldukça kaliteli olduğunu ifade eden Bingöl, öncelikli satış yerlerinin ceza infaz kurumları daha sonra da resmi kurumlar olduğunu kaydetti.

Kalecik İşyurdu Müdürlüğü Gıda Teknisyeni Gülçin Orki ise bölgedeki süt birlikleri ve köylülerden satın aldıkları sütleri işlediklerini be-

lirterek, "Topladığımız sütü, yoğurt, peynir, tereyağı ve ayran olması için işliyoruz. Yaklaşık 3 bin metrekarelik bir fabrika ortamında kaliteli ürünler hazırlıyoruz. Ürünlerimize oldukça rağbet var. Günümüzde piyasada doğal, sağlıklı ürünleri bulmak oldukça güçleşmeye başladı. Biz tamamen doğal ve katkısız ürün yapıyoruz, bu nedenle içimiz çok rahat. Kendimiz de ürünlerimizi gönül rahatlığı ile kullanıyoruz" dedi. (DHA)