

Делегация специалистов в области селекции и выращивания растений из Туркменистана посетила с рабочим визитом турецкий город Газиантеп. По итогам этой поездки принято решение начать выращивать в Туркменистане антепские фисташковые деревья. Об этом сообщил информационный портал [МИЦ](#).

Представители Туркменистана провели встречу со специалистами Научно-исследовательского института фисташки города Газиантеп. Они осмотрели местные фисташковые сады, ознакомились с тонкостями выращивания деревьев и с методами повышения урожайности, а также смогли оценить качество местной продукции.

НИИ фисташек в Газиантепе является одним из ведущих в Турции и в мире учреждений, специализирующихся на развитии фисташкового производства. Антепские фисташки отличаются особо нежным вкусом, не содержат холестерина, зато богаты витамином Е, кальцием, железом и магнием. Из них изготавливают самые знаменитые турецкие сладости - пахлаву, суджук, сарму.

В Туркменистане фисташка массово произрастает в дикой природе на территории Бадхызского заповедника и в горах Копетдага.