



Mevlana

Kalkınma Ajansı

Development Agency

www.mevka.org.tr



Konya-Karaman Bölgesi

Coğrafi İşaretler



**KONYA'DA
YATIRIM**
www.konyadayatirim.gov.tr



**KARAMAN'DA
YATIRIM**
www.karamandayatirim.gov.tr

Ekim 2016

Hazırlayan: Konya Yatırım Destek Ofisi

www.mevka.org.tr



Mevlana
Kalkınma Ajansı
Development Agency

Sunuş

Coğrafi işaretler, ürüne pazarlama gücü kattığı ve ürünün gerçek üreticilerini koruyan kolektif bir hak olduğundan kırsal kalkınmaya aracılık ettiği ve ülke ekonomisine katkı sağladığı için Mevlana Kalkınma Ajansı olarak bölgemizde tescilli ve tescil aşamasındaki ürünlerin tanıtılmasına önem vermekteyiz. Ayrıca bölgemizde yer alan coğrafi işaretlerin sayısının artırılması ve tanıtımının yapılması da bölgemiz açısından önem arz etmektedir. YÖREX Yöresel Ürünler Fuarı da bu amaca hizmet eden önemli bir organizasyondur. Bölgemizden coğrafi işaret tescil belgesi almış ve başvuru aşamasında olan ürünlerin tanıtılması amacı ile çeşitli kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde bu fuarda yer alınmıştır.



Coğrafi İşaret Nedir?

Coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti olarak ikiye ayrılır.

Menşe Adı

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan, bölge veya istisnai durumlarda ülkeden kaynaklanan bir ürünün tüm veya esas nitelik ile özellikleri bu yöre, alan veya bölgeye özgü doğa ve beşeri unsurlardan kaynaklanması ve ilgili ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümüyle bu yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılması ürünün “menşe adını” belirtir. Menşe adları ait oldukları coğrafi bölgenin dışında üretilmezler. Çünkü ürün, niteliklerini ancak ait olduğu yöre içinde üretildiği takdirde kazanabilir. Menşe adına Finike portakalı ve Malatya kayısı örnek gösterilebilir.

Mahreç İşareti

Coğrafi sınırları belirlenmiş bir yöre, alan veya bölgeden kaynaklanan bir ürünün belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla bu yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş olan ve üretimi, işlenmesi veya diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş yöre, alan veya bölge sınırları içinde yapılan ürüne mahreç işareti denir. Mahreç işaretlerinin, ürünün özelliklerinden en az biri o yöreye ait olmakla birlikte, yöre dışında da üretilebilmesi söz konusudur. Mahreç işaretine Antep Baklavası, Hereke İpek Halısı örnek gösterilebilir.

Tescilli Coğrafi İşaretler

- 1- Akşehir Kirazı (Menşe Adı)
- 2- Kadınhanı Tahinli Pidesi (Mahreç İşareti)
- 3- Konya Etli Dügün Pilavı (Mahreç İşareti)

Tescil Başvurusu Yapılan Coğrafi İşaretler

- 1- Akşehir Hersesi (Mahreç İşareti)
- 2- Akşehir Peynir Baklavası (Mahreç İşareti)
- 3- Ereğli Beyaz Kirazı (Menşe Adı)
- 4- Ereğli Siyah Havucu (Menşe Adı)
- 5- Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri (Menşe Adı)
- 6- Karaman Guymağı (Mahreç İşareti)
- 7- Karapınar Kavurgası (Mahreç İşareti)
- 8- Konya Etliemek (Mahreç İşareti)
- 9- Konya Peynir Şekeri (Mevlana Şekeri) (Mahreç İşareti)



1- Akşehir Kirazı

Tescil No : 75

Başvuru Tarihi : 14.11.2003

Başvuru Sahibi : GIDA, TARIM VE HAYVANCILIK BAKANLIĞI AKŞEHİR İLÇE MÜDÜRLÜĞÜ

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Akşehir Kirazı kuvvetli ve yaygın dallı gelişen uzun ömürlü bir çeşittir. Mevsimsel özelliklere göre değişmekle birlikte genellikle 20 Haziran – 20 Temmuz tarihleri arasında hasat periyodu olan geç olgunlaşan bir çeşittir. Konya-Akşehir ve Afyon-Sultandağı ilçelerinde yetiştirilen bu çeşidimiz meyve çatlaması yapmadığı gibi uzun yol koşullarına çok dayanıklıdır. Meyve sapı tüketiciye ulaşıncaya kadar uzun süre canlılığını korumakta ve yeşil kalmaktadır.

İklim etmenlerinin bitki örtüsünün sahaya yerleşmesini, gelişmesini ve büyümesini doğrudan etkilediği, dolaylı olarak çözülme ve toprak oluşumunda önemli rol oynadığı bilinmektedir. Bu nedenle Akşehir Kirazı'nı diğer yöre kirazlarından ayırt eden faktörler çevresel ve niteliksel özellikleriyle maddeler halinde belirtilmiştir.

1. Akşehir Kirazı'nın çapı 26 mm'den büyüklük oranı %80-90 aralığındadır.
2. Akşehir Kirazı; bölge adaptasyonu, fizyolojik gelişimi ve ekonomik ömrü üst seviyelerde olan bir ürünümdür. Peryodisite göstermez ve genellikle istikrarlı bir verim sürecine sahiptir.
3. İlçemizin kuzeyinde yer alan Akşehir Gölü ve kuzeybatısındaki Eber Gölü ve güneyindeki Sultan Dağlarının oluşturduğu mikro klima iklimi nedeniyle Akşehir Kirazı'nın istediği uygun ortam oluşmaktadır. (ısı, nem, yağış, güneşlenme, soğuklama isteği ve don zararı gibi) Bu nedenle Akşehir Kirazı'ndan kendine has bir aroma, tat ve lezzete sahip, en iyi kalitede meyve alınmaktadır.
4. Bölgede yaz aylarında nem oranı %60 'tan aşağıya düşmemekte ve yeterli derecede nem olduğundan kirazın olgunlaşma dönemindeki sıcaklarda meyvenin su kaybı minimum seviyede kalmakta ve ani olgunlaşma riski ortadan kalkmaktadır. Bu riskin en az seviyede olmasıyla kiraz meyvesinin şeker oranı düşük, asiditesi normal seviyelerde kalmaktadır. Meyve etinin gevrek bir yapıya sahip oluşu, sertliği, sululuğu ve hafif mayhoşumsu özelliğiyle tüketiminde ve damak tadı olarak çok kaliteli bir çeşittir.
5. Mikro klima özelliği merkezde yer alan Akşehir'de üst düzeyde etkisini hissettirir. Bu özellik Akşehir Kirazı'nın istediği uygun ortamı fazlasıyla sağlar. İlçemizde Atakent, Gölçayır, Değirmenköy, Yeniköy, Saray, Ulupınar, Engili, Gedil, Ilıcak ve Çakıllar gibi kasaba ve köylerimizde temel ürün olarak yetiştirilmektedir.
6. Akşehir Kirazı'nın yaşam alanını oluşturan topraklar ise verimli fraksiyona sahip topraklardır. Yaklaşık olarak eşit oranlarda kum, kil ve şilt içeren su tutma ve hava kapasitesi iyi, drenajı, su geçirgenliği yeterli olan (tınlı) topraklardır. Bu verimlilik Akşehir'de uygun iklimle birleşince sık bitki örtüsünü desteklemekte ve organik maddece zengin, madde çevrimi yüksek dengeli bir ekosistem oluşmaktadır. Bölgemize ait uzun dönem yağış ortalaması 550-610 mm. arasında değişmektedir.
7. Bölgemizdeki kiraz yetiştiriciliğinde ticari (kimyevi) gübre mümkün olduğunca kullanılmamakta olup her yıl düzenli, ağırlıklı ve dengeli bir çiftlik (hayvan) gübresi kullanımı sayesinde toprağın organik maddece zenginleştirilmesi düzenli, kaliteli bir verimle lezzet ve aromaca farklı bir kiraz ürünü alınmasında anahtar rol oynamaktadır.



2- Kadınhanı Tahinli Pidesi

Tescil No : 171
Başvuru Tarihi : 15.06.2010
Başvuru Sahibi : KADINHANI BELEDİYE BAŞKANLIĞI

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Kadınhanı Tahinli Pidesi, bir porsiyonu yaklaşık 730 gr, kalınlığı 10-15 mm ve çapı 35-40 cm olan un, tahin, kaymak ve tereyağı ana maddeleri ile oluşturulan, fırında pişirildikten sonra isteğe bağlı olarak ılık, soğuk ve/veya üzerine şerbet dökülerek tüketilebilen bir pide çeşididir.

Diğer pidelerden farkı hamurun yoğrulması sırasında uygulanan katlama tekniği ile tahin, kaymak ve tereyağının hamurla tamamen bütünleşmesi ve pide hamurunun elastikiyet kazanmasını sağlayan kalitede un kullanılmasıdır.

Pişen pide, soğutulduktan sonra yenmeden tercihen 30 dakika önce soğutulmuş şerbet ile şerbetlenerek yenmeye hazır hale gelir. Ayrıca, tercihe bağlı olarak şerbet dökülmeden de yenilir.

Üründe kullanılan un, TS 4500 standardına uygun, Orta Anadolu ve özellikle Konya ovasında yetişen sert buğdaydan elde edilen ekmeçlik "SarılekTİP 650" undur. Tahin olarak, TS 2589:2006'ya uygun tahin kullanılır. Pidenin yapımında yağ olarak yöre hayvanlarının sütlerinden elde edilen TS 1331'e uygun tereyağı veya TS 1864'e uygun kremadır.

Ürünün oluşumunda kullanılan hammaddelerden isteğe bağlı olarak ilave edilen ceviz içi ise Kaman, Yalova, Yavuz ve Maraş türlerinden herhangi biri olabilir.

Her ne kadar üründe kullanılan hammaddeler benzer vasıflardaki emsalleri ile ikame edilebilse dahi yöreye özgü geleneksel yoğurma tekniği ve yöreye özgü volkanik fırın taşları ile kaplı kömür ateşli fırınlarda pişirme sonucunda ortaya Kadınhanı Tahinli Pidesi olarak ayırt edilebilen ürün çıkmaktadır.

Üretim Metodu

400 gr'lık bir pide için; 250 gr un, 2.5gr yaş hamur mayası, 150 ml su, 2 gr tuz elastik bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulur. Hazırlanan 400 gr'lık hamur mermer tezgah üzerinde el ile yaklaşık 30 cm çapa ulaşınca kadar açılır ve eller havada çapraz tutularak hamur mermer zemine vurularak, yufka şeklinde havada (katmer hamuru oluşturma gibi) açılır. İstenilen çapa eriştiğinde ise üzerine 260 gr tahin, 60 gr tereyağı (28-30°C ısıda) ile ve tereyağı yerine isteğe bağlı olarak krema da kullanılarak karıştırılır ve hamur kenarlarından içe doğru kapatılır. İstendiğinde son aşamada hamura ceviz içi de karıştırılabilir. Kenarları kapatılan hamur tel tel kıvama gelinceye ve orta sertlikte bir hamur elde edilinceye kadar el ile yoğrulur. Bu işlem sonucunda hamur 50 cm uzunluğunda bir rulo şeklini alır. Rulo, el ile sarmal şekilde sarılarak, pidenin pişirileceği kabın içine yerleştirilir ve 15 dakika kadar oda ısısında dinlendirilir. Bu sürenin sonunda, hamur pişirme kabının içine tamamen yayılabilmesi için el ile bastırılarak düzleştirilir. Son olarak üzerine 60 gr saf tahin homojen bir şekilde sürülür. Hamur tekrar oda ısısında 20 dakika dinlendirilir.

Altında cam kırıkları, tuz ve cüruf karışımı yer alan, taşları Konya'nın 8 km güneybatısında olan Sille yöresinden çıkan volkanik ve Andezit özellik taşıyan taşların kullanıldığı, meşe, çam ve sert odunlu ağaçların yakıldığı fırınlarda, 250 derece alevsiz köz ateşte 15-20 dakikada hareket ettirilerek pişirilir. Fırından çıkarılan pide soğutulduktan sonra şerbetsiz yenebildiği gibi, şerbetlenerek de tüketilebilir.

Şerbeti bir pide için 350 gr şeker, 200 ml su ve mercimek büyüklüğünde limon tuzu kullanılarak kaynatılan koyu kıvamlı şerbet soğutulduktan sonra, soğuyan pidenin üzerine dökülür ve 30 dakika bekletildikten sonra servise hazır hale gelir.

Ürün üretim yerinde tüketilmeyecek ise tahin ve yağın dışarı sızmaması için gıda tüzüğüne uygun şeffaf ambalajda paketlenmek ve karton kutuya konmak suretiyle taşınabilir.

Ürünün raf ömrü ambalajlı şekilde, derin dondurucuda ambalajlı olarak 12 ay, 4-5°C derece buzdolabında yedi gün, oda ısısında dört gündür.



3- Konya Etli Düğün Pilavı

Tescil No : 142

Başvuru Tarihi : 21.01.2009

Başvuru Sahibi : ÖZ BAŞARALI TUNÇ KARDEŞLER GIDA İNŞAAT HAY.SAN. VE TİC.LTD.ŞTİ.

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Ürün daha çok düğün organizasyonları ya da başka kutlama amaçlı organizasyonlarda misafir edilen kişilere verilen yemek ve sunumundan ibarettir.

Konya Etli Düğün Pilavı ve sunumunun Konya'ya has özellikleri içerdiği malzemeler, hazırlanış ve sunum şeklinden kaynaklanmaktadır.

Üretim Metodu

Malzemeler

Pilavlık pirinç (Baldo, Osmancık veya Java), tereyağı (Konya tereyağı), nohut, karbonat, kuş üzümü (kişniş), büyükbaş hayvan kaval kemik suyu, kuş üzümü, taze düve veya dana kuşbaşı eti, etin kendi yağı, tuz, su, leğen (tercihen kalaylı bakır leğen), meşe veya çam dalı odunu, yoğurt çorbası, irmik helvası, çiçek bamyasından yapılmış binya çorbası, zerde ve meyve suyudur.

Pilavın Hazırlanması

Pirinç, ılık suda 45 – 60 dakika ıslatılır. Daha sonra soğuk suyla 4 – 5 sefer yıkanarak süzülür. İçine katılacak nohut kabuklarının ayıklanması için içine karbonat atılarak haşlanır. Kabukları ayıklanan nohudun, soğuk suyun altına soğutularak ovularak ikiye ayrılması sağlanır. Bakır leğen içinde eritilen tereyağına tam kavrulmadan süzülen pirinç ilave edilerek kevgirle karıştırılır. Pirinç kavrulurken sırasıyla tuz, nohut ve kuş üzümü ilave edilerek karıştırılmaya devam edilir. Pirincin üstünü iki parmak geçinceye kadar kaval kemiğinin kaynatılmasıyla elde edilmiş kemik suyu ilave edilir. Kaynayan pirinç suyunu çekince kalaylı bakır leğenin altında bulunan ve pilava ayrı bir tat ve hoş koku veren odun ateşi söndürülerek 30 (otuz) dakika kadar ağız kapalı olarak dinlenmeye bırakılır. Malzeme kullanım oranları ; % 70 pirinç, % 20 Tereyağı, % 5 nohut, % 3,5 Kişniş, % 1,5 tuz.

Kavurmanın Hazırlanması

Altında odun ateşi bulunan kalaylı bakır leğene etin kendi yağı atılarak kevgirle karıştırılır. Hafifçe pembeleşen yağa kuşbaşı şeklinde doğranmış et ilave edilir. Et, ara sıra karıştırılarak kendi suyunu salarak pişmesi sağlanır, suyunu çekince biraz daha kendi yağıyla birlikte kavurmaya devam edilir. Kendi yağının dışında kullanılan yağ kavurmanın tadını bozar. Etin yağ oranı % 15 ten fazla olmamalıdır. Kavurma esnasında ete tuz ve su ilave edilip leğenin üstü kapatılarak yavaş yanan odun ateşinde pişmesi ve yumuşaması sağlanır. İlave edilen su çekince tekrar hafif şekilde eti kavurarak istenen kıvama getirilir. Kalaylı bakır leğen ve altındaki odun ateşi kavurmaya ayrı bir tat ve hoş koku sağlamaktadır.

Sunum

Pişmiş olan pilav sıcak olarak ve üzerinde kavurma olduğu halde kayık tabak içinde servis yapılmalıdır. Pilav servis tabağının içine serilir. Üzerini kapatacak ve pilav tanelerinin az miktarda görüleceği şekilde et kavurması ile örtülür. Bu kompozisyon Konya Etli Düğün Pilavı'nın ana unsurunu teşkil eder. Konya Etli Düğün Pilavı'nın sunumu şu sıralama ile yapılır. Yoğurt çorbasını (1) takiben Konya Etli Düğün Pilavı (2) verilir. Ardından verilen irmik helvası (3) ve sonrasında bamya çorbasının (4) servis edilir. Sonrasında 2. defa olmak üzere Konya Etli Düğün Pilavı ve yanında zerde ve meyve suyu (5) ile birlikte servisi yapılır. Davetlilerin talepleri doğrultusunda etli pilav servisi (6) tekrarlanır. Servis tabağındaki pilav miktarı değişken olabilirken kavurma miktarı 350 gramdan aşağı olamaz. Aksi takdirde pilav ve kavurmanın birlikte oluşturduğu ve Konya'ya has damak tadı, istenilen seviyede yakalanamamaktadır. Sunum, yuvarlak bir masa veya sofranın üzerinde davetlilerin ortak bir kaptan yediği şekilde yapılmaz.



1- Akşehir Hersesi

Başvuru No : C2015/24
Başvuru Sahibi : AKŞEHİR BELEDİYESİ

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Akşehir Hersesi, geleneksel Akşehir mutfağının baş tacıdır. Öğünlerde yenildiği gibi, genellikle bütün ailenin bir arada olduğu hafta sonları özellikle; soğuk kış günlerinde pazar günleri sabah kahvaltılarında tercih edilen bir yemektir. Akşehir Hersesi, geleneksel mahalle fırınlarında bakır veya toprak tencere içerisinde pişirilir.

Yaz aylarında tuzlanmış, güneşte kurutulmuş et ya da kemikli et, kırık buğday ve nohut kullanılarak bakır veya toprak tencerelerde ve geleneksel taş fırınlarda pişirilir. Genellikle cumartesi akşamı mahalle fırınına verilir, fırında ateş olmadan közde pişirilir ve pazar günü sabah kahvaltısında eş, dost, akraba ve misafirlerle birlikte, ezilip birbirine karıştırılmadan doğrudan tenceden yenilir. Akşehir Hersesi'nin üstünün kuruması yani halk tabiriyle sır tutması tercih edilir ve yemeğin en sevilen bölümüdür.

Üretim Metodu

Akşehir Hersesi'nin yapılışında kullanılan malzemeler; 1 kg yarma (kırık buğday), 1,5 - 2 kg kurutulmuş ya da parça et, 1 kg kırılmış kaval kemiği ve tuzdur. Kurutulmuş et kullanılacaksa, öncelikle Kurban Bayramı'nda veya adaklık kurbanların kesim zamanlarında kesilen koyun ve keçilerin kaburga etrafındaki etleri kaburga ile birlikte güneşte kurutulur. Kurutma işleminden önce etler kaya tuzu ile tuzlanır. Daha sonra sinek konmaması ve güneşte bozulmaması için beyaz tülbentlere sarılan etler güneşte kurutulur. Kurutulmuş et kullanılmıyorsa taze et ile de yapılabilir.

Öncelikle yarma ayıklanır ve ıslatılarak 5-6 saat bekletilir. Büyük bir bakır tencereye yarma, et ve kemik yerleştirilip tuzlanır. Akşamüzeri mahalle fırınına verilir. Fırıncı yemeğin suyunu hazırlar. Fırının kendi sıcaklığında tencere sabaha kadar fırında kalır. Fırıncı belli bir saatte tencereleri kontrol eder, suyu az olan tencerelere su ekler ve yerlerini değiştirir. Bütün gece fırında pişen Akşehir Hersesi sabah erken saatlerde fırından alınır. Yer sofrasında turşu ve kuru soğan ile yenir.

Akşehir Hersesi'nde kullanılan yarma için Akşehir ve köylerinde yetiştirilen Herselik buğdaylar kullanılır. Seçilen buğdaylar dövülerek ve kırılarak Herse için kullanılacak yarma elde edilir.



2- Akşehir Peynir Baklavası

Başvuru No : C2015/25
Başvuru Sahibi : AKŞEHİR BELEDİYESİ

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Akşehir'in kültürel yapısı içerisinde büyük bir öneme sahip olan Akşehir Yemekleri oldukça çeşitlidir. Baklavalık hamurdan elde edilen yufkanın arasına tuzsuz taze peynir konularak pişirilen ve ılık olarak servis edilen Akşehir Peynir Baklavası da bu lezzetlerin önde gelenlerindedir. Üretiminde özellikle elde açılan baklavalık hamur ve tuzsuz ve suyu alınmış taze peynir kullanılmaktadır.

Üretim Metodu

Akşehir Peynir Baklavası'nda kullanılan malzemeler:

Hamuru için; 700 gr. un, 2 yumurta, 1 su bardağı süt, ½ limon suyu, 1 fincan sıvı yağ, 1 çay kaşığı tuz, 400 gr. nişasta, 800 gr. bez içinde suyu alınmış taze peynir, 500 gr. tereyağ, şerbeti için; 1.5 kg şeker, 1 litre su, 2 çay kaşığı limon suyu.

Hamur için olan malzemeler karıştırılarak yumuşak kıvamlı hamur elde edilir. Hamur on dört parçaya ayrılır. Elde edilen parçalar nişasta ile açılır. Yedi kat hamur tepsiye yerleştirildikten sonra peynir koyulur. Kalan yedi kat hamur peynirden sonra tepsiye yerleştirilir. Kare şeklinde kesilerek 180 derece fırında pişirilir.

Ayrı bir tencerede şerbet için su ve şeker karıştırılarak kaynatılır. Kaynadıktan sonra limon damlatılarak kıvamı oluşan şerbet soğumaya bırakılır.

Şerbet ve baklama soğuyunca, şerbet baklavanın üzerinde gezdirilerek ılık servis yapılır.

Akşehir Peynir Baklavası'nda Akşehir ve köylerinde yetiştirilen hayvanların sütünden elde edilen köy tereyağları kullanılır.



3- Ereğli Beyaz Kirazı

Başvuru No : C2014/45

Başvuru Sahibi : KONYA EREĞLİ BELEDİYESİ

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Beyaz Kiraz bölge ekonomisi açısından vazgeçilmez bir konuma sahiptir ve üreticilerimizin adeta can damarıdır.

İşlendikten sonra ihraç edilen beyaz kirazlar kek, tatlı, pasta ve meyve suyu sanayinde kullanılmaktadır. Özellikle Avrupa'dan büyük rağbet gören beyaz kiraz işlenmiş olarak (komposto ve solüsyonda) yılda yaklaşık 6.000 - 7.000 ton civarında başta İtalya olmak üzere diğer Avrupa Birliği ülkelerine ihraç edilmektedir.

Ayrıca bölgede yaygın olarak evlerde reçel yapılmak suretiyle de sevilerek tüketilmektedir.

Kiraz üretimi dünyada geniş bir alana yayılmış olmasına rağmen en çok kiraz üretimi yapılan ülkeler A.B.D, Türkiye, İtalya, Fransa gibi ülkeler ilk sırada yer almaktadır. Ülkemiz önemli bir kiraz üretim bölgesi olup, beyaz kiraz ekonomik anlamda sadece Ereğli Bölgesi'nde üretilmektedir.



4- Ereğli Siyah Havucu

Başvuru No : C2014/46

Başvuru Sahibi : KONYA EREĞLİ BELEDİYESİ

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Ereğli Siyah Havucu bölge ekonomisi açısından vazgeçilmez bir konuma sahip olup geleceği olan bir türdür. Türkiye’de sadece Konya Ereğli’de üretilen siyah havuç, dünyanın birçok ülkesinden talep görmektedir. Avustralya’daki Queensland Üniversitesi’nden bilim adamlarının yaptığı araştırmada, içinde bulunan “antosiyenin ” adlı mor pigmentler sayesinde oldukça etkili bir antioksidan işlevi gören siyah havucun, ayrıca önemli bir iltihap kurutucu, ateş düşürücü (anti-inflamatuar) özelliği olduğu belirlenmiştir.

Bu özelliklerinin yanı sıra doğal gıda boyası, vücut ve güneş yağı olarak kozmetik sanayinde, havuç konservesi, havuç dondurması, havuç reçeli, havuç suyu ve sofralık olarak değerlendirilir.

Havuç ülkemizde belli alanlarda önemli miktarlarda üretilip tüketilen bir sebzedir. Ülkemizin havucun anavatanı oluşu bu bitkinin Anadolu insanınca çok eskiden beri tanınması ve değerlendirilmesine imkan vermiştir.

Türkiye’de havuç üretiminin büyük bir bölümü İç Anadolu ve Konya Yöresi’nde üretilmektedir. Siyah havuç üretiminde ise Konya’da bulunan Ereğli İlçesi Türkiye genelinde üretimiyle öncü konumdadır. Özellikle Türkiye’de genel olarak bilinen Doğu ve Güney Doğu Anadolu bölgelerinde sıkça tüketilen içecek türü olan şalgamın ham maddesidir. Ereğli ilçesi siyah havucun istediği uygun ekolojik ortamı fazlasıyla sağlamaktadır.



5- Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri

Başvuru No : C2015/22

Başvuru Sahibi : KARAMAN TİCARET ve SANAYİ ODASI

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri; Karaman İli Ayrancı İlçesi Üçarman (Divle) Köyü ve çevre köylerde üretilen bir tulum peyniridir. Peynir ismini depolama ve olgunlaştırmada yararlanılan tarihi Divle Obruğu'ndan almaktadır. Obruk olarak isimlendirilen mağara köyün 1,5-2 km güneydoğusunda bir tepenin altında doğu-batı istikametinde uzanmaktadır ve uzunluğu yaklaşık 150 m kadardır. Obruğa peynir indirme ve çıkarma işlemleri tepenin üzerine kurulmuş bulunan bir asansör ile gerçekleştirilmektedir. Obruk doğal bir soğuk hava deposu niteliğindedir. Obruğun iç ısı 4 ± 1 °C ve rölatif rutubet $\%80 \pm 5$ düzeyindedir. Obruğun iç ısı kışın $+22$ °C'dir ve bu dönemde obruk içerisinde ürün bulunmamaktadır.

Üretim Metodu

Bölgede yüzlerce şifalı otu bünyesinde barındıran bir floraya sahip yayla ve meralarda tamamen doğal yollarla beslenen koyun ve keçilerden elde edilen sütlerin 1/9 oranında (keçi/koyun) karıştırılarak ve genellikle çiğ süttten yapılan peynirlerin ufalanarak yine koyun ve keçi derisinden hazırlanmış olan deri tulumlara sıkıştırılarak 3-7 ay Divle Obruğu'nda olgunlaştırmaya tabi tutulduktan sonra tüketime sunulan tulum peyniridir. Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin üretiminde keçi sütünün karıştırılması keçi sütünün kuru madde oranının yüksek olması nedeniyle yapılmaktadır.

Sağılan ve süzülen süt kazanda bekletilir. Biraz ısıtıldıktan sonra mayalanır. Sonra mayalanan süt beklemeye bırakılır. Pelte şekline gelen süt kırılıp ateşe konur. Peynir tabana çöküp, suyukarı çıkmaya başladığında ateşten indirilerek süzülür. Süzeğin ağzı bağlanarak yükseğe asılır. 1-2 saat bekletilir. Sonra kese askıdan indirilerek baskı işlemi için bir taşın altına konur. Bu işlem son suyun da süzülmesini sağlar. Taşın altında 10 saat bekletilir. Bu sürenin sonunda kese açılır, peynir dilimlenerek temiz su içerisine konur. Bu işlemle peynir mayayı dışarı atar. Bu su 2-3 sefer değiştirilir. Bu işlem 7-8 saat içerisinde gerçekleşir. Sudan süzülerek çıkartılır. Bu sırada 1 saat bekletilir. Bu işlemde suyunu atar. Bu aşamadan sonra peynir elle ufalanmaya başlanır. Mümkün olduğunca küçük parçalanmaya çalışılır. İyice ufalandığında tuzlama aşamasına geçilir. Öğütülmüş kaya tuzu yani iri tuz kullanarak tuzlanır. Tuzun iyice karışmasına özen gösterilir. Tuzun oranı için belli bir ölçü yoktur. Damak kontrolü ile uygun oran tespit edilmeye çalışılır. Uygun oran kararlaştırıldığında daha önceden hazırlanmış deriye bastırılır. Bastırma işlemi elle yapılır. Bastırırken hava boşluğu kalmamasına, peynire kıl bulaşmamasına dikkat edilir. Doldurduktan sonra tulumun ağzı dikilir. Peynirin yağ oranını dışarı atması, sarı suyu tabir edilen en son kalan fazla suyu atması için tulum tığ ile homojen bir şekilde delinir.

Geleneksel Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin üretimi genel olarak mayıs ayında başlar, temmuz ayının sonunda biter. Ağustos ayından kasım ayına kadar obrukta olgunlaştırma süresidir. Olgunlaştırma süresi minimum 90 gündür. Bu sürenin sonunda tulumlar satılmaya başlanır. Olgunlaştırma sırasında tulumlardaki renk önce gök rengine olur ve tulumun yüzeyinde pamuklaşma görülür. Bu pamuklaşma solar ve tulumlar kızarmaya başlar.



6- Karaman Guymağı

Başvuru No : C2014/9

Başvuru Sahibi : KARAMAN TİCARET ve SANAYİ ODASI

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Karaman Guymağı un ve kaymağın birlikte karıştırılarak kavrulmasıyla elde edilen ara ürünün tava ile alt üst kızarıncaya kadar pişirildikten sonra çıkan sıcak ürünün üzerinde bal dökülmesi ile hazırlanan ve servis edilen tatlıdır. Karaman'ın Karadağ mevki eteklerinde yer alan, Kılbasan Beldesinde Karaman Guymağı yapılmaktadır.

Ayıt edici özellikleri, bileşiminde kaymak ve bal katılması, ön pişirmeden sonra tavada alt üst kızarmasından sonra üzerine bal ilave edilmesidir. Üretimde kullanılan bal, Karaman ilinin Kılbasan Beldesinde yer alan volkanik bir kütle olan Karadağ'ın eteklerinde ve yaylalarında bulunan meşe, ardıç, andız, alıç, yaban bademi, böğürtlen, sütleğen, kantaron, gevenler, kekik otları, ökse otu, sığır kuyruğu, oğulotu, boncuk şaplağı, çeşitli çayır otları vb. otsu bitkiler ve çiçeklerde bulunan bal özlerinin, bal arısı tarafından toplanması ile elde edilen bir baldır. Ayrıca üretildiği bölgenin coğrafi yapısına ve bitki örtüsüne bağlı olarak koyu kıvamlı ve hoş kokulu bir özellik arz etmektedir.

Karaman Guymağı tatlısının şerbetinin hazırlanmasında kullanılan bal HMF değeri Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliğine uygun olarak 40 miligram/kilogram altında olup, şerbet yapımı sırasında HMF değerinin çok yükselmemesi için düşük sıcaklıkta bir işlem uygulanacaktır.

Üretimde kullanılan kaymak için inek, keçi ve koyundan elde edilen süt kullanılmaktadır. Karaman'ın özellikle Karadağ'ın coğrafi konumu ve özellikleri, rakımı, sert iklim şartları, sahip olduğu mera ve otlaklar, hayvanların daha doğal bu otlaklarda ve yaylalarda çeşitli otlar yiyerek beslenmeleri sonucunda elde edilen sütler ayrı bir lezzete sahip olmakta ve dolayısıyla mevcut bu sütlerden elde edilen kaymaklarda ayrı bir lezzet ve aroma bulunmaktadır.

Üretimde kullanılan un, Karaman ovasında yetiştirilen buğdaylardan TS4500 standardına ve Türk Gıda Kodeksi Buğday unu Tebliğine (Tebliğ no:2013/9) uygun olarak üretilen undur.

Üretim Metodu

Kaymak köpürme noktasına kadar pişirildikten sonra belirli bir kıvama gelene kadar un ilave edilerek sürekli karıştırılır. Tavada üst ve altı kızarması için 3-4 dakika kızartılır. Servis tabağına konularak üzerine sıcaklığı geçmeden bal dökülerek servis edilir.

Malzemeler:

- 500 gr süt kaymağı
- Alabileceği kadar un
- 500 gr bal



7- Karapınar Kavurgası

Başvuru No : C2014/66

Başvuru Sahibi : KARAPINAR TİCARET ve SANAYİ ODASI

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Tahıldan yapılan geleneksel ve yöresel bir kuru yemiş türüdür. Kışın uzun ve sert geçtiği bölgemize özgü bir yemiş türü olan Karapınar Kavurgası; yıkanmış tahıl, kenevir ve melengicin yanmaz tava ya da sac üzerinde kavrulması ile yapılır.

Üretim Metodu

Karapınar topraklarında üretilen %15 protein, %35 glüten ve %90 indeks özelliğe sahip 1 kg bulgur pişirilmek üzere, 250 gr kenevir ve 250 gr melengiç ½ saat suda dinlendirilerek yıkanır. Yıkanan bulgur 30-45 dakika arasında suda pişirilir. Akabinde sac üzerinde ya da yanmaz tava üzerinde 1 kg bulgur ile 250 gr kenevir ve 250 gr melengiç kızarıncaya kadar organik süpürge vasıtasıyla karıştırılarak kavrulur.

Karapınar Kavurgası yada Karapınar şivesi ile "GAVURGA"; buğdaydan yapılan bir çerez türüdür. Türk Dil Kurumunda kavurga; buğday, mısır vb. tahılların kuru yemiş gibi yenilmek için ateşte kavrulmuşu şeklindedir.

Türk Dil Kurumu sözlüklerinde bununla ilgili atasözümüz bile vardır; "Kavurga yer, kavurma yemiş gibi bıyığını siler" (yaptığı bir işi olduğundan daha çok, daha büyük veya daha farklı göstermek, abartmak)

Yöremize özgü Karapınar Kavurgası; önceden bulgur olmak üzere haşlanan buğdayın, sac veya yanmaz tava üzerinde 15-20 dakika boyunca içerisine kenevir ve melengicin yanmaz kaşık yada süpürge ile karıştırılması usulü ile yapılır. Yanıksı ve topraksı kokusu ile ilginç bir çekiciliği olan kavurga, pişirilirken çıkardığı ses gibi yenme esnasında da farklı bir çıtırtı sesi verir. Karapınar Kavurgası vücudu uzun süre tok tutar ve anlık yorgunlukları engeller. Kışın uzun geçen gecelerde aile sohbetlerinin, ilköğretimde okuyan miniklerin vazgeçilmezidir.



8- Konya Etliemek

Başvuru No : C2012/126

Başvuru Sahibi : KONYA LOKANTACILAR ODASI

Ürün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikler

Konya Etliemek geçmişten günümüze ulaşan, sevilerek tüketilen, yapım tekniği ve lezzeti ile ün kazanan Konya yöresi ile özdeşleşen yöresel bir yemektir. Üretim metodunda hamurun açılma şekli, içinin malzemesinin yerleştirilmesi, ürünün fırında pişirilme yöntemi, ürünün boyutu ve sunum şekli benzer ürünlerden farklılık göstermektedir.

Üretim Metodu

Konya Etliemek üretiminde, temel olarak buğday unu ve kıyma kullanılmaktadır. Hamur ve iç kısmı ayrı ayrı hazırlanır. Hamur kısmında özel amaçlı unlar kullanılmakta olup, su, maya ve tuz ile hamur elde edilir. İç kısmında ise, tercihe göre dana veya düve etine ilaveten tuz, domates, yeşilbiber, maydanoz ve soğan kullanılır.

Konya Etliemek ustalarının (tırnakçı) el maharetiyle oldukça ince bir şekilde açılan hamurlara daha önceden hazırlanan etliemek içi (kıyma –sebze karışımı) dengeli bir şekilde eklenerek yayılır. Meşe odunu ateşiyle yanan kara fırın içerisinde özel yapılmış tahta kürek yardımıyla usta (kürekçi) tarafından fırına sürülerek 4-5 dakika kadar pişirilir ve servise sunulur. Hazırlanan bu etliemeklerin uzunluğu yaklaşık 85-90 cm, eni ise 15-20 cm civarındadır. Üzerinin açık olması, hamurun uçlarının ve kenarlarının kesinlikle bükülerek kapatılmaması ve hamurun oldukça ince olması belirleyici bir faktördür.

1-Bileşimi

Konya Etliemek bileşimi üç ana unsurdan oluşur.

- 180 gr hamur
- 100 gr sebze karışımı (40 gr domates, 30 gr yeşilbiber, 28,5 gr kuru soğan, 1gr maydanoz ve 0,5 gr tuz)
- 100 gr kıyma (dana veya düve kaburgasından elde edilen).

2-Üretimi

Üretim üç aşamadan gerçekleşir.

2.a. Hamurun Hazırlanması

İlk olarak hamur hazırlanır. Buğday unlarının kullanıldığı Konya Etliemek hamuru için, ortalama 180 gr olarak kesilen bu hamurlar, daha sonra oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat kadar fermantasyona yani dinlendirilmeye bırakılır. Elde edilen hamurlar da kullanılıncaya kadar, serin bir ortamda bekletilir.

2.b. Konya Etliemek İç Karışımının Hazırlanması

İç karışımının hazırlanması için gerekli olan malzemeler kıyma, domates, yeşilbiber, kuru soğan, maydanoz ve tuzdur.

Kıyma için kullanılan et, büyükbaş hayvanların (dana veya düve) kaburgasından elde edilmiş olmalıdır. Çekilen kıymanın yağ oranının % 20'yi geçmemesine dikkat edilir. Küçük parçalara ayrılarak zırhla kıyılır veya alternatif olarak kıyma makinesinde 1 defa çekildikten sonra harç için elde edilen sebze karışımıyla karıştırılarak yoğurulur.

Sebze karışımı: Maydanoz dışındaki sebze karışımı ince çekilir.

Kıyma ile sebze karışımı karıştırılarak yoğurulur, homojen hale gelmesi sağlanır ve bu arada tuz ve maydanoz da ilave edilebilir.

2.c. Pişirilmesi ve Sunum

Pişirilmiş etliemek 15-20 cm eninde ve 85-90 cm boyunda olmalıdır. Dinlenmiş hamur, usta (tırnakçı) tarafından el mahareti ile açılır, bu esnada hamurun yapışmaması için tezgah üzerine razmol (ince kepek) serpiştirilir. Üzerine etliemek iç karışımı dengeli bir şekilde yayılır. Diğer usta (kürekçi) ise bunu kürek yardımıyla özel olarak yaptırılmış kara fırın içine yerleştirir. Fırın iç sıcaklığı 300 – 320 °C arasında olmalıdır. Ortalama 4-5 dakika pişirildikten sonra, fırından çıkartılarak 4 veya 6 eşit parça halinde kesilmek suretiyle servis edilir. Pişmiş etliemegin üzerine maydanoz serpilir. Konya Etliemegi'nin servisi isteğe göre yeşillik, salata veya içecek ile birlikte yapılabilir.



9- Konya Peynir Şekeri (Mevlana Şekeri)

Başvuru No : C2014/2
Başvuru Sahibi : KONYA TİCARET ODASI

Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri

Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri sert şekerlemeler grubuna dâhildir. Kaya gibi sert görüntüsü olmasına karşın, yerken ağızda kolayca dağılan, benzer ürünlere göre boyutları iri, düzgün yüzeyli, genelde beyaz renkte (aroma türüne göre renkli olabilen) olan ayrıca ısırınca dişleri kamaştırıcı hafif sert bir şekerdir.

Konya Mevlana Şekeri /Konya Peynir Şekeri yazılı kayıtlara göre ilk 1950'li yıllarda Konya'da üretilmeye başlanmış ve zamanla Konya ile yurt çapında meşhur olmuştur. Konya Mevlana/Peynir Şekeri'nin bileşimindeki şeker oranının en az %94 olması gerekir. Glikoz kullanılmamalıdır. Konya Mevlana Şekeri'nin ayırt edici özelliklerinden birisi de üretiminde kullanılan ağartma tekniğidir. İmalat sırasında yapılan ağartma işlemiyle ürünün bünyesine hava katılarak hacminin genişlemesi sağlanmaktadır. Ağartma işlemi sırasında şekerin gerekli kabarıklığa ulaşması sağlanır. Ağartma işlemi sonrasında rulo halinde getirilen şekerleme, kesilerek dinlendirilir.

Bu aşamada; ağızda dağılabilme özelliğini kazanabilmesi için spreyle ürüne su sıkılarak ürünün peynirleşmesi sağlandığından, şekerin kıvamı burada yakalanmaktadır. Bu da ustalık gerektirdiği için Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri'nin üretiminde önem arz eder. Üretim tekniğine uygun olarak üretilmediği takdirde kristalizasyon ve yapışkanlık gibi kusurlar kısa sürede ortaya çıkabilmektedir.

Üretim Metodu

Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri üretiminde hammadde olarak granüle toz şeker, su, sitrik asit ile bergamot aroması vb. doğal aroma vericiler ve doğal renklendiriciler kullanılır. Hammaddelerin karışım oranları granüle toz şeker %94, su %5,88, sitrik asit %0,09, bergamot aroması %0,03. Kullanılacak şeker, Türk Gıda Kodeksi Şeker Tebliği'ne uygun beyaz şeker (polarizasyonu en az 99,7° Z olan saflaştırılmış ve kristalleştirilmiş sakaroz) olmalıdır. Üründe gıda katkı maddesi olan tatlandırıcılar ve glikoz/früktoz şurupları kullanılmamalıdır.

Bu hammaddeler (su, şeker, sitrik asit), bakır kazanlarda devamlı karıştırılarak 140 °C'ye kadar pişirilir. Ağda kıvamına gelen bu karışım, soğutma taşlarına (tezgah) dökülür. Yaklaşık 10 dakikalık sürenin sonunda, ılık bir hale gelen karışım sarı renktedir. Karışımın beyazlatılması amacıyla ağartma ünitesine alınır. Ağartma işleminde sarı haldeki karışım beyazlayıncaya kadar 10 dakika süreyle işleme tabi tutulur. Hava püskürten bir makineyle birlikte çalışan bu ağartıcı ünite de karışımda hem hacim artışı sağlanır hem de köpük beyazlığında bir renk elde edilir. Bu aşamanın sonuna doğru doğal renklendiriciler ve doğal aroma vericiler ilave edilir.

Şeker kütlesi şekil verme makineleri ile birlikte ustaların da katkısıyla rulo haline getirilir. Daha sonra üretilecek şekerlerin iriliğine göre iki farklı kalıpta (büyük ve küçük boyutlu olmak üzere) kesme işlemi gerçekleştirilir. Şekil verilmiş Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri, taşıyıcı bir bant yardımıyla hava püskürten bir tabla üzerine alınır. Bu tablada, birbirine yapışmış olabilecek durumdaki şekerler birbirinden ayrılır. Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri'nin kendine özgü ağızda dağılabilme özelliğini kazanabilmesi için, üretilen şekerlerin üzerine su serpidikten ve tablaların üzeri temiz bezle örtüldükten sonra bir gün süreyle bekletilmeleri gerekmektedir.

Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri'nin üretiminde en önemli kısımlardan birisi de dinlendirilme safhasıdır. Bu aşamada spreyle ürüne su sıkılarak ürünün peynirleşmesi sağlandığından şekerin kıvamı burada yakalanmaktadır. Ustalık gerektiren bu süreçten sonra Konya Mevlana Şekeri/Konya Peynir Şekeri paketlenerek satışa sunulur.

KATILIMCILAR







**KONYA'DA
YATIRIM**
www.konyadayatirim.gov.tr



**KARAMAN'DA
YATIRIM**
www.karamandayatirim.gov.tr

Mevlana Kalkınma Ajansı

Şeyh Sadrettin Mahallesi Feritpaşa Caddesi No:18
Meram / KONYA / TÜRKİYE 42040
Tel: +90 (332) 236 32 90
Fax: +90 (332) 236 46 91
Mail: bilgi@mevka.org.tr
Web: www.mevka.org.tr

Konya Yatırım Destek Ofisi

Şeyh Sadrettin Mahallesi Feritpaşa Caddesi No:18
Meram / KONYA / TÜRKİYE 42040
Tel: +90 (332) 236 32 90
Fax: +90 (332) 236 46 91
Mail: ydo@mevka.org.tr
Web: www.konyadayatirim.gov.tr

Karaman Yatırım Destek Ofisi

Ahi Osman Mahallesi İsmet Paşa Caddesi No: 2 Daire: 3
Merkez / KARAMAN / TÜRKİYE 70100
Tel: +90 (338) 213 00 20
Fax: +90 (338) 214 02 30
Mail: karamanydo@mevka.org.tr
Web: www.karamandayatirim.gov.tr