

**2023-2024 EĞİTİM ÖĞRETİM YILI AKSARAY AHMET CEVDET PAŞA SOSYAL BİLİMLER LİSESİ VE
AFYON BOLVADİN RAZİYE SULTAN- YUSUF KAYABAŞI SOSYAL BİLİMLER LİSESİ COĞRAFYA
ZÜMRELERİ OKUL ORTAKLIĞI PROJESİ KAPSAMINDA AKSARAY VE AFYON İLLERİNİN COĞRAFI
İŞARETLİ ÜRÜNLERİNİN TANITIMI**

Coğrafi işaret

Coğrafi işaret, tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işaretidir. Coğrafi işaret tescili ile kalitesi, gelenekselligi, yöreden elde edilen hammaddesi ile yerel niteliklere bağlı olarak belli bir üne kavuşmuş ürünlerin korunması sağlanır.



Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işarettir. Coğrafi işaretler, menşe adı ya da mahreç işareti olarak tescil edilir. Gıda, tarım, maden, el sanatları, sanayi ürünleri coğrafi işaret tesciline konu olabilir (6769 Sayılı SMK – Madde 34).

Menşe adı

Bir ürünün, tüm veya esas nitelikleri belirli bir coğrafi alana ait doğal ve beşeri unsurlardan kaynaklanıyorsa bu durumdaki coğrafi işaretlere “menşe adı” denir. Ürünün üretimi, işlenmesi ve diğer işlemlerinin tümünün belirlenen coğrafi alanın sınırları içinde gerçekleşmesi gerekmektedir. Bu çerçevede menşe adı olarak tescil edilen coğrafi işaretlerin kaynaklandıkları yöre ile bağları çok kuvvetlidir.

Mahreç işareti

Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibarıyla belirli bir coğrafi alan ile özdeşleşmiş olan; üretim, işleme ya da diğer işlemlerinden en az birinin belirlenmiş coğrafi alan içinde gerçekleşmesi gereken ürünlerin konu olduğu coğrafi işaretlere “mahreç işareti” denir. Hammaddesi veya üretim, işleme aşamalarından bir tanesi yörede gerçekleşen bir ürün mahreç işareti olarak tescillendiğinde diğer üretim ve işleme aşamaları kaynaklandığı yöre dışında da gerçekleştirilebilir.

Geleneksel Ürün Adı

Menşe adı veya mahreç işareti kapsamına girmeyen ilgili piyasada bir ürünü tarif etmek için geleneksel olarak en az otuz yıl süreyle kullanıldığı kanıtlanan adlar, aşağıdaki şartlardan en az birini sağlaması hâlinde geleneksel ürün adı olarak tanımlanır:

- Geleneksel üretim veya işleme yöntemi yahut geleneksel bileşimden kaynaklanması.
 - Geleneksel hammadde veya malzemeden üretilmiş olması.
- (6769 Sayılı SMK – Madde 34).

Aksaray ilinin coğrafi işaretli ürünleri

- Aksaray Tulum Kebabı (Mahreç İşareti)
- Aksaray İncecek Tatlısı (Mahreç İşareti)
- Hasandağı Testi Kebabı (Mahreç İşareti)
- Taşpınar El Halısı (Mahreç İşareti)
- Aksaray Kabak Çekirdeği (Menşe Adı)
- Aksaray Yoncasi (Menşe Adı)
- Ağaçören Cevizi (Menşe Adı)
- Eşmekaya Yoğurdu (Menşe Adı)
- Gelveri Ekmeği (Mahreç İşareti)
- Aksaray Şerbetli Pidesi (Mahreç İşareti)
- Aksaray Şeker Böreği (Mahreç İşareti)
- Aksaray Un Kurabiyesi (Asker Kurabiyesi)
- Aksaray Köpük Helva (Mahreç İşareti)
- Aksaray Tahinlisi (Mahreç İşareti)

AKSARAY TULUM KEBABI

Tulum kebabı için bir gün 6nceden dinlendirilen kuzu kol eti, tuz, karabiber, kekik, reyhan gibi baharatların eklenmesinin ardından tereyağı ve tulum peyniri konarak, odun fırınına sürülüyor. Kebab, yaklaşık 5 saat pişirildikten sonra iç pilavla servis ediliyor.



AKSARAY İNCEELEK TATLISI

Buğday unu, süt, zeytinyağı, yumurta, yoğurt, limon suyu ve karbonat ile hazırlanan, hamurun fermantasyonundan sonra ince yufkalar halinde açılan yufkaların, gazlı ekmek sacında ateş üzerinde veya fırında hafif kızartılarak aralarına ceviz ve üzerlerine zeytinyağı koyulmak suretiyle tepsiye dizilip fırında pişirilen ve sonra üzerine şerbet d6klmesiyle üretilen y6resel tatlıdır. Akсарay İnceelek Tatlısı, 6zellikle ramazan ayında iftar ve sahurda, bayramlarda ve düğünlerde tüketilen bir üründür



HASAN DAĞI TESTİ KEBABI

Coğrafi İşaret belgesiyle tescillenen Hasan Dağı Testi Kebabı, kuzu eti ve kuyruk yağı başta olmak üzere sarımsak, domates ve soğan eşliğinde malzemeler testiye konur ve ağzı hamur ile örtülür. Testi kebabı pişince fırından çıkartılır, testinin boynu kırılır ve ikram edilir.



TAŞPINAR EL HALISI

Taşpınar halılarının tüm çeşitleri geometrik düzende yerleştirilmiş bitkisel kökenli motiflerle süslenmiştir. Günümüz halıları üzerinde kullanılan bitkisel motiflerin aşırı üsluplaştırılmış olmasından dolayı bitkisel süslemelerin kökeninin ne olduğunu söylemek güçtür. Taşpınar halıları çeşit olarak da zengindir. Halının ana malzemesi yün olup, Aksaray'ın dağ ve ova köylerinde yaşayan ve koyun yetiştiriciliği ile uğraştıkları için koyunlardan yılda bir kereye mahsus yapılan kırkım işlemi ile elde edilen yünler dokumalarda ham madde olarak kullanılmaktadır.



AKSARAY KABAK ÇEKİRDEĞİ

Aksaray Kabak Çekirdeği üretiminde Cucurbita pepo L. (Yazlık Kabak) yaygın kullanılır. Aksaray Kabak Çekirdeği, 11-12 mm eninde ve 20-21 mm boyunda olan, beyaz renkli, parlak, çerezlik kabak çekirdeğidir. Aksaray Kabak Çekirdeğinin ham protein oranı %30-32, nem oranı %7-9 ve yağ oranı ise %39-42 arasındadır.

Kabaklar gelişme dönemlerinde ılıman çevre koşullarını, mahsule yatma döneminde ise sıcaklığı seven bitkiler arasında yer alır. Sert iklimlerden hoşlanmaz, soğuklardan çabuk zarar görür. Aynı şekilde aşırı sıcaklıklardan da hoşlanmaz. İlkbahar ve sonbahar devreleri arasında 10°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda ve özellikle 20-25°C'de iyi gelişir. Açık tarla yetiştiriciliğinde tohum ekimi son donlar geçtikten sonra ve toprak sıcaklığı 10°C'yi geçince yapılmalıdır.



AKSARAY YONCASI

Aksaray'da yaklaşık 200 bin dönüm alanda üretimi yapılan yem bitkisi yonca, yarış atları ve hayvanların temel besin maddesi olması nedeniyle 80 ilden yoğun talep görüyor. 2020 TÜİK rakamlarına göre 1 milyon 551 ton yonca üretimi ile Aksaray'ın yoncası Türkiye ikincisi oldu.



AĞAÇÖREN CEVİZİ

Aksaray'ın yeşil ilçesi Ağa oren'in 2 bin 500 dekarlık bir alanına ekilen sert ve dayanıklı ceviz a aclarının eylül oldu mu hasat edilen meyveleri kolayca ince yeşil kabuklarından ayrılıyor. Pekmezle karıştırılıp güneşte kurutulan, kışın biber dolmasına katılmak üzere kavanozlarda bekletilen Ağa oren cevizleri, eli hamurlu yöre kadınları tarafından köy ekmeğine de katılıyor.



EŞMEKAYA YOĞURDU

EŞmekaya Yoğurdu, coğrafi sınırdaki bitkilerle beslenen koyunların sütlerinden üretilir. Protein oranı $6,2 \pm 0,4$ yağ oranı ise $8,5 \pm 0,5$ 'dir. Çok koyu kıvamına sahiptir. EŞmekaya Yoğurdu genellikle nisan - haziran ayları arasında üretilse de yılın yaklaşık 12 ayında da üretilir. İlkbaharla birlikte eylül ayının sonlarına kadar Tuz Gölü Havzasından esen hakim rüzgarların bölgedeki endemik bitkilere, ot ve yem bitkilerine katmış olduğu aroma EŞmekaya Yoğurduna has bir lezzet verir.

EŞmekaya'nın bitki örtüsünde g kbaŐ, yağlıca, pıtrak, tilki kuyruğu, g venik, yabancı buğday, kangal sitili, yavŐan otu, keme otu, yabancı yonca, toŐbaĐa otu,  zerlik, keği biciği gibi çeŐitli endemik bitkiler bulunur. Bu bitkilerle beslenen koyunlardan elde edilen sütün asit oranı $0,18$, yağ oranı 9 ve yoğunluğu $1,03$ 'dir. Sütün bu  zellikleri, EŞmekaya Yoğurduna akışkan olmayan, koyu kıvamı verir. EŞmekaya Yoğurdunun mayası da kendisinden yapılır.



GELVERİ EKMEĞİ

Gelveri Ekmegi; ekmeklik buğday unu, su, tuz ve genellikle ekşi maya kullanılarak üretilir. Gelveri Ekmegi; Aksaray ilimize bağlı Kapadokya bölgesinde yer alan Güzelyurt ilçesinin kültürel dokusu içerisinde geçmişten günümüze kadar varlığını taşıyabilmiş yöresel ekmeklerimizden biridir. Gelveri Ekmegi, şekli yuvarlak, içi yumuşak ve belirtilen coğrafi sınıra özgü bir ekmektir. Gelveri Ekmeginin, belirtilen coğrafi sınır ile ünü bulunur.

Geçmişinden bu yana taş fırınlarda / tandırlarda üretilen Gelveri Ekmegi kendine özgü üretim metodunu koruyarak günümüze kadar gelebilmiştir. Üretiminde; ekşi maya kullanımı, taş zeminli fırınlarda / tandırlarda pişirme, mayalanma süreci, pişirilmesi ve üretiminde kullanılan bileşenler bu ekmegin kendine özgü özelliklerinin başında gelir. Ekşi maya ve /veya yaş ekmek mayası kullanılması üretilen ekmegin lezzet, tekstür ve hacmine olumlu katkı sağlar.

Gelveri Ekmeginin üretiminden tüketiciye ulaştırılmasına kadarki tüm aşamalarında asgari teknik ve hijyenik şartlara riayet edilir. Pişirilen ekmekler soğumak üzere dinlenmeye alınır. Ekmeklerin kurumaması için üzeri örtülü bir şekilde yaklaşık 1 saat kadar bekletilir ve ardından tüketime hazır hale gelir. Daha uzun süre kullanım için ekmeklerin tüketiciler tarafından buzdolabı koşullarında saklanması tavsiye edilir.



AKSARAY ŞERBETLİ PİDESİ

Hamuru yoğurmak için un, şeker ve su karıştırılır. Üzerine tuz ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Bu arada şerbet malzemesi koyu kıvamda kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Dinlenen hamurdan limon kadar parçalar alınır. Önce merdaneyle oval açılır sonra iki karış boyunda uzatılır. Uzunlamasına peynir karışımından oluşan iç konur ve peynirler görünmeyecek şekilde iki taraftan kapatılır. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca tereyağı sürülür ve 4 parmak eninde kesilir. Üzerine şerbet gezdirilir. (Bu pide Aksaray'da kahvaltılarda tüketilir.)



AKSARAY ŞEKER BÖREĞİ

Aksaray Şeker B6reği; kuyruk yağı, tereyağı, margarin, buğday unu, yoğurt, yumurta, kabartma tozu ve ceviz iÇi kullanılarak 6retilen Şerbetli tatlıdır. Oval biğimindeki hamur, kalbura bastırılarak Őekil verildiği iÇin 6zerinde g6zenekler bulunur ve kalburabastı ismiyle de bilinir.

Aksaray Şeker B6reğinin geĐmiŐi, Osmanlı mutfağına kadar uzanır ve b6lgenin mutfak k6lt6r6nde 6nemli bir yere sahiptir. 6zellikle bayramlarda, kız isteme merasimlerinde, mevlitlerde, d6Đ6nlerde vb. 6zel etkinliklerde ikram edilir. Tok tutması sebebiyle ramazan ayında iftar ve sahurda sıklıkla t6k6tilir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile 6n bağı bulunur.



AKSARAY UN KURABİYESİ (ASKER KURABİYESİ)

Tavaya tereyağı konur, kızdırmadan eritilir ve iğindeki tortunun dibe 66kmesi iÇin bekletilir. Berrak yağ zeytinyağı ve pudra Őekeri bir kaba d6k6l6r ve karıŐtırıcıyla 6rpılır. KarıŐım krema haline gelince iÇine 5 su bardağı un ilave edilir ve hamur yoğrulmaya baŐlanır. Kullanılan unun nem oranına g6re hamura 1,5-2 su bardağı daha ilave etmek gerekebilir. 6zleŐince hamurdan parĐalar alınır, 1 cm 6apında ince rulo yapılır, daha sonra 4-5 cm uzunluğunda kesilir. Her parĐa iğe doğru bastırılarak ‘‘S’’ Şeklinde sıkıŐtırılır ve pişirme tepsisine dizilir. Kurabiyeler 6nceden 70 dereceye ısıtılmıŐ fırına s6r6l6r, 15-20 dakika sonra ısı 100 dereceye 6ıkarılır. Rengi pembeleŐince tepsi fırından 6ıkarılır ve soğumaya bırakılır. Kurabiyeler aĐĐı kapaklı bir kaptaki 4 haftaya kadar bozulmadan saklanabilir.



AKSARAY KÖPÜK HELVA

Aksaray Köpük Helva; Latince tür adı *G. perfoliata* L. olan çöven otu, beyaz şeker, mısır şurubu ve su kullanılarak üretilen helvadır. Üretimde kullanılan çöven suyu, çöven otunun birkaç kere kaynatılmasıyla elde edilir.

Aksaray Köpük Helvanın yüzeyi parlak ve pürüzsüz, rengi beyazdır. Homojen olup yarı akışkan kıvamı nedeniyle coğrafi sınırdan bulama olarak da bilinir. Üretiminde kullanılan şerbetin Briks değeri 70-80'dir.

Geçmişe eskiye dayanan Aksaray Köpük Helva, özellikle ramazan aylarında tüketilir. Coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Aksaray Köpük Helvanın üretiminde, tercihen coğrafi sınırdan yetişen çöven otu kullanılır ve "helvacı çöveni" olarak bilinir. Aksaray Köpük Helvanın üretimi, çöven suyunun, şerbetin ve helvanın hazırlanması olarak üç aşamadan oluşur.



AKSARAY TAHİNLİSİ

Aksaray Tahinlisi; özel amaçlı buğday unu, kepekli buğday unu, kuru maya, beyaz toz şeker, su, tahin ve tereyağı / zeytinyağından elde edilen hamurun içine tahin, zeytinyağı ve tereyağı ile hazırlanan harcın konulup taş fırında pişirilmesiyle üretilen pidedir. Pişirilmeden önce üzerine de tahinli iç harç sürülür. Aksaray Tahinlisinin hamuru yufka şeklinde açılıp rulo halinde sarıldıktan sonra bezelere ayrılarak yuvarlak bir şekilde pişirilir.

Aksaray Tahinlisi, Aksaray ilinin mutfak kültüründe yer alır ve geçmişe eskiye dayanır. Tok tutması nedeniyle özellikle ramazan ayında ve sahurda tercih edilir. Hamurun yapılması, yufkaların açılması ve kendine özgü şeklinin verilmesi ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

