TR71 BÖLGESİ

YÖRESEL ÜRÜNLER

T.C. SANAYİ VE TEKNOLOJİ BAKANLIĞI

AHİLER Kalkınma Ajansı
Geleceğe Yön Verir

Ahiler Kalkınma Ajansı
Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No: 42 Merkez/Nevşehir
Tel: 0384 214 36 66 / Fax: 0384 214 00 46
info@ahika.gov.tr
ahika@hs01.kep.tr

1. Baskı, Haziran 2020, Ankara
ISBN: 978-605-80925-2-5
Sayfa Sayısı: 70

Bu yayın 1000 adet basılmıştır.

TR71 BÖLGESİ YÖRESEL ÜRÜNLER

Yayın Sahibi
Ahiler Kalkınma Ajansı

Grafik Tasarım & İllüstrasyon
City Collection

Fotoğraflar
M. Oğuz Özköroğlu

Baskı
Master Basım Medya Yay. Org. Tan. San. ve Tic. Ltd. Şti.
Zübeyde Hanım Mah. Sebze Bahçeleri Cad. No: 99/59
Altındağ / ANKARA

Sertifika No: 35755

Yayın içerisinde kısmen ya da tamamen yayınlanması ve çoğaltılmasının fikri mülkiyet hukukuna tabidir.
Kaynak gösterilmek kaydı ile Ahiler Kalkınma Ajansı yayınları üçüncü kişilerce kullanılabilir.

TR71 REGION

REGIONAL PRODUCTS

REPUBLIC OF TURKEY
MINISTRY OF INDUSTRY
AND TECHNOLOGY

AHİLER
Development Agency
Plans For Future

SUNUŞ

Kırsal kalkınmanın önünü açan, sürdürülebilirliği destekleyici role sahip olan coğrafi işaretlerin aynı zamanda dezavantajlı grupların sosyo-ekonomik seviyesinin yükseltilmesinde, ürünlerin orijinalliğinin korunmasında, pazar değerinin arttırılmasının yanı sıra tüketici ile üretici arasında güven duygusunun oluşturulmasında, tüketici haklarının korunmasında ve özellikle küreselleşen dünyada, yerel ve geleneksel üretim ve tüketim zincirinin kurulmasıyla hem küreselleşme karşısında güçlü duruşun sağlanması, hem de uluslararası alanda pay sahibi olunması gibi önemli görevleri de bulunmaktadır.

Coğrafi işaretler toplumların düşünsel ve yaşamsal dünyalarının gelenekler yoluyla kültüre işlenmiş halleridir. Bütün bunların yanı sıra coğrafi işaretler geleneksel bilgi ve deneyimlerin belgelenerek kültürel mirasın korunmasını ve bu bilgi ve deneyimlerin diğer kuşaklara aktarılmasını sağlamaktadır.

Ajansımız tarafından uygulanan TR71 Bölgesi Coğrafi İşaret Projesi kapsamında, Coğrafi İşaret konusunda farkındalık sağlanması amacıyla 24-25-26 Nisan 2019 tarihlerinde toplantılar düzenlenmiştir. 19-20-21 Haziran 2019 tarihlerinde ise Türk Patent ve Marka Kurumu işbirliği ile Coğrafi İşaret Arama Çalıştayları gerçekleştirilmiştir.

TR71 Bölgesi yöresel ürünleri coğrafi işaret başvuru süreçleri ve başvuru hazırlıkları devam etmekte olup, bölgede on bir ürüne coğrafi işaret alınmıştır. Bölgede coğrafi işaret almış kurumları Belediyeler, Ticaret ve Sanayi Odaları, İl Müdürlükleri ve Kalkınma Ajansının oluşturduğu görülmektedir.

Özellikle gastroturizm ve agroturizm gibi sektörlerin gelişmesi ve yaygınlaşması açısından coğrafi işaretli ürünlerin varlığı yüksek önem teşkil etmekte olup, geleneksel kültürlerin korunması için ise aracı işlevi görmektedir. Anadolu coğrafyasının; kültür ve geleneğin harmanlandığı, havanın ve toprağın çevreyi verimli kıldığı, Anadolu'nun kültürel kodlarının işlendiği ürünlere coğrafi işaretler verilmesine öncülük edecek çalışmalara ihtiyacı bulunmaktadır. Tüm bu unsurlardan hareketle kültürel çeşitliliğin arşivlenmesi ve korunmasında coğrafi işaretlerin önemi ortaya çıkmaktadır. "TR71 Bölgesi Yöresel Ürünler" katalog çalışması ile geleneği temsil eden coğrafi işaret ve yöresel ürün envanterinin oluşturulmasına katkı sağlanmaya çalışılmıştır.

TR71 Bölgesi Coğrafi İşaretli Ürünler Projesi ve kataloğun oluşturulmasında katkılarını esirgemeyen bölgemiz Valiliklerine, Üniversitelerine, Ticaret ve Sanayi Odalarına, Ticaret Borsalarına, Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüklerine, Belediyelere, Esnaf ve Sanatkârlar Odalarına, Tarım ve Orman İl ve İlçe Müdürlüklerine, Ziraat Odalarına, İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerine, Meslek Gruplarına ve Sivil Toplum Örgütlerine ve çalışmamıza katkıda bulunan diğer tüm kişi, kurum, kuruluş ve işletmelere teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Gelecek için geleneğe sahip çıkma gayretimizle...

AHİLER
Kalkınma Ajansı
Geleceğe Yön Verir

PREFACE

Paving the way for rural development and playing a part in supporting sustainability, geographical signs also have significant roles in elevating the socio-economic level of disadvantaged groups, preserving originality of products, increasing market value along with building trust between the consumer and the producer, protecting consumer rights, and both in taking a strong stand against globalization and in gaining a share in the international area, especially in a globalized world where local and traditional production and consumption chains are established.

Geographical signs are aspects of societies' intellectual and vital worlds that are integrated into cultures through traditions. In addition to all of this, geographical signs preserve cultural heritage and pass on traditional knowledge and experience to other generations through documentation.

Within the scope of the "TR71 Region - Geographical Signs Project" which is carried out by our Agency, and with the aim of raising awareness on the subject of Geographical Signs, meetings were held on April 24-25-26, 2019. Geographical Signs Exploration Workshops were held in cooperation with the Turkish Patent and Trademark Office on June 19-20-21, 2019.

The geographical sign application process and preparations for the TR71 Region's local products is being continued; eleven products in the region have already received geographical signs. It can be seen that institutions in the region that have received geographical signs on behalf of local products are composed of Municipalities, Chambers of Commerce and Industry, Provincial Directorates and Development Agencies.

The existence of products with geographical signs bears great importance particularly for the development and prevalence of sectors such as gastro-tourism and agro-tourism, while also functioning as an intermediary for preserving traditional cultures. The Anatolian Geography we live in is in need of studies in all areas that will spearhead the efforts to present geographical signs to products in which culture and traditions are blended together, the environment is fertilized by the air and earth, and Anatolia's cultural codes are embedded within them. Taking into account all of these factors, geographical signs' importance is evident in archiving and preserving cultural diversity. With the "TR71 Region - Local Products" catalogue work we endeavored to contribute to the creation of an inventory for geographical signs and local products that represent traditions.

We extend our thanks to our region's Governorates, Universities, Chambers of Commerce and Industry, Commodity Exchanges, Provincial Directorates of Industry and Technology, Municipalities, Chambers of Merchants and Craftsmen, Provincial and District Directorates of Agriculture and Forestry, Chambers of Agriculture, Provincial Directorates of Culture and Tourism, Occupational Groups and Civil Society Organizations and to every other persons, institutions, organizations and enterprises who have generously contributed to our work in creating the "TR71 Region - Local Products with Geographical Signs" project and catalogue.

Respectfully committed to preserving traditions for the future...

AHİLER
Development Agency
Plans For Future

6

Eşmekaya Koyun Yoğurdu
Eşmekaya Sheep Milk Yoghurt

8

İnceelek Tatlısı
İnceelek Dessert

10

Sultanhanı Kilimi
Sultanhanı Carpet

12

Taşpınar El Halısı
Taşpınar Handmade Carpet

14

Aksaray Tulum Kebabı
Aksaray Tulum Kebab

Eşmekaya Koyun Yoğurdu
/ *Eşmekaya Sheep Milk Yoghurt*

Eşmekaya yoğurdunun en önemli özelliği, Eşmekaya kasabasının yaylalarında yetişen çeşitli endemik bitkileri yiyen koyunların sütünden elde edilmesidir. Tamamen doğaldır. Mart ayından aralık ayına kadar günde 12 saat emek verilerek üretilebilmektedir. Yoğurdun lezzeti ve doğallığı için, koyunlardan sağılan süt, geleneksel yöntemlerle bahçeye kurulan bakır veya alüminyum kazanlarda odun ateşinde kaynatılır.

The most prominent feature of Eşmekaya Yoghurt is that it is made by using milk extracted from sheep that eat endemic plants grown in the plateaus of the Eşmekaya Town. It is completely natural. It is produced by laboring 12 hours a day from March to December. To preserve the taste and the naturalness of the yoghurt, the milk extracted from sheep is boiled over wood fire inside copper and aluminum cauldrons, which are set up in gardens using traditional methods.

İnceelek Tatlısı / *İnceelek Dessert*

İnceelek Tatlısı adını yufkaların çok ince açılmasından almıştır. Yörede kış ekmeği de denilen yufka ekmek ile hazırlanır. Oklava ile inceltilen hamurlar sac üzerinde pişirilir. Suyla ıslatılarak fırın tepsisine dizilen yufkaların arasına ceviz serpilir. Tepsinin üzerine tereyağı gezdirilerek fırına verilir. Piştikten sonra üzerine soğuk şerbet dökülerek servis edilir. Yörede özellikle Ramazan ayında ve bayramlarda ikram edilir.

İnceleek Dessert takes its name from the very thinness of the pastry ("ince" means "thin" in Turkish). It is prepared with a special type of pasty bread which is also known as winter bread in the region. Doughs that are made thin by using rolling pins are then cooked over sheet iron. After being wetted with water, the pastry is lined up inside the baking tray and walnut pieces are sprinkled between them. Hot melted butter is spread over the tray and then the tray is put inside the oven for cooking. After cooking finishes cold syrup is spread over it and the dessert is made ready for serving. It is especially served during Ramadan and bairams (religious festivals) in the region.

	Aksaray İnceelek Tatlısı/ *Aksaray İnceelek Dessert*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	17.10.2019
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Aksaray Kültür ve Turizm İl Müdürlüğü

Sultanhanı Kilimi
/ *Sultanhanı Carpet*

Sultanhanı Kilimi'nin en önemli özelliği süslemesinde Anadolu'daki en büyük Selçuklu kervansarayı olma özelliği taşıyan Sultanhanı Kervansarayı'nın tasvir edilmesidir. Geleneksel yaşamda çeyizlik olarak dokunan deve tüyü ve koyun yününden üretilen Sultanhanı Kilimi'nin üretimi Sultanhanı ilçesinde sürdürülmektedir.

Sultanhanı Carpet's most significant feature is the depiction of Sultanhanı Caravansary, which is the largest Seljuk Caravansary in Anatolia. Woven as a dowry in traditional life; Sultanhanı Carpet's production still continues in the district of Sultanhanı by using camel hair and sheep's wool.

Taşpınar El Halısı
/ *Taşpınar Handmade Carpet*

Taşpınar Halısı'nda kullanılan ipler bölgede yetiştirilen koyunların yününden elde eğirilerek hazırlanır ve Hasandağı'ndan toplanan bitkilerden elde edilen kök boyalarla boyanır. Ana renkler koyu kırmızı ve koyu mavidir. Istar denilen halı tezgâhlarında dokunan halılar, geometrik düzende yerleştirilmiş motiflerle bezelidir.

The threads used in Taşpınar Carpets are prepared by using wool from sheep raised in the region and by bending threads by hand, then are colored using root colors extracted from plants gathered from Hasan Mountain. The main colors are dark red and dark blue. Woven using carpet looms called "Istar", these carpets are decorated with motifs placed within a geometric composition.

	Taşpınar El Halısı / *Taşpınar Handmade Carpet*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	14.11.1997
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Taşpınar Belediyesi

Aksaray Tulum Kebabı / *Aksaray Tulum Kebab*

Tulum Kebabı geçmişte yörede bulunan çobanların hazırladığı hikâyesi günümüze ulaşmış bir yemektir. Çobanlar sürüleri otlatırken yola çıkmadan evvel bir kuyu kazarlar, kestikleri kuzuyu parçalar, tulumunu ayırır ve eti dinlendirir daha sonra kuzu etini yanlarında getirdikleri baharatlarla ovup tulumun içine yerleştirierek ağzını dikerlermiş. Kuyuda ateş yakarak pişirilmesi sağlanan Aksaray Tulum Kebabı çobanların dönüşüne hazır olurmuş. Aksaray'da Tulum Kebabı, geleneksel yöntemlere sadık kalınarak pişirilmeye devam etmektedir.

Tulum kebab is a food that used to be cooked by the shepherds of the region in the past, with a story that reached the present day. Shepherds used to dig wells before setting out with their herds, dismember the lamb they slaughtered, separate the tulum (skin) and age the meat. Then they rubbed the aged lamb meat with spices they brought with them and placed them inside the tulum and sewed up the mouth of the tulum. Cooked by the fire lit inside the wells they dug before setting out, Aksaray Tulum Kebab was ready to be eaten when the shepherds returned. Aksaray Tulum Kebab is still cooked today in Aksaray while remaining faithful to traditional methods.

	Aksaray Tulum Kebabı / *Aksaray Tulum Kebab*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	15.02.2019
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Aksaray Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

18

Delice Doğal Kaynak Tuzu
Delice Natural Spring Salt

20

Karaahmetli Patlıcanı
Karaahmetli Eggplant

22

Keskin Tava
Keskin Pan

24

Kılıçlar Soğanı
Kılıçlar Onion

26

Sulakyurt Kavunu
Sulakyurt Melon

Kırıkkale

Delice Doğal Kaynak Tuzu
/ *Delice Natural Spring Salt*

Yerin alt katmanlarından suda erimiş olarak yeryüzüne çıkar. Kaynak suyu güneş ısısı ile buharlaşır, minerallerini muhafaza ederek kristalleşen tuz doğallığını korur. En önemli ayırt edici özelliği yüksek iyot oranıdır. Lityum, magnezyum ve vanadyum gibi diğer birçok mineral açısından zengin olan tuz yurtdışına da ihraç edilmektedir.

Delice Natural Spring Salt, outcrops from beneath underground layers, dissolved in water. This natural spring water is vaporized by solar heat, this way the crystallized salt preserves its minerals and keeps its naturalness. The most distinctive character of this salt is its high iodine content. Rich in lithium, magnesium, vanadium and several such minerals; it is exported to foreign countries.

Karaahmetli Patlıcanı / *Karaahmetli Eggplant*

Kırıkkale'nin Bahşılı ilçesi, Karaahmetli köyünde yetişen 'Karaahmetli Patlıcanı' ince ve mat kabuklu, az çekirdeklidir. Tadı acı değildir, şekli uzun ve yapısı etlidir. Yemeklerde ve turşuda diri kalması en belirgin özelliğidir. Tabiat cenneti Karaahmetli'nin nefis turşusu da lezzetini yine bu patlıcana borçludur.

Grown in the Karaahmetli Village of Kırıkkale's Bahşılı district, "Karaahmetli Eggplant" is thin-skinned and matte colored, and not very seedy. Its taste is not bitter, and its shape is long and plump. The most prominent feature of this vegetable is that it remains firm in pickles and cooked foods. The delicious pickles of the nature's paradise Karaahmetli owe its taste to this eggplant.

Keskin Tava / *Keskin Pan*

Tava kültürü Anadolu'da uzun yıllardır kullanılan bir pişirme yöntemidir. Özellikle Kırıkkale yöresinde yetişen sığır ve kuzu eti, biber, domates ve sarımsak ile bir araya getirilerek hazırlanan Kırıkkale Keskin Tava, yöre halkı ve turistler tarafından uzun yıllardır sevilerek tüketilmektedir.

Pan culture is a cooking technique used for many years in Anatolia. Prepared by using beef and lamb meat specifically from the Kırıkkale region, alongside peppers, tomatoes and garlic, Kırıkkale Keskin Pan is a popular dish consumed both by locals and tourists for many years.

	Kırıkkale Keskin Tava / *Kırıkkale Keskin Pan*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	25.12.2017
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Kırıkkale Bilim Sanayi ve Teknoloji İl Müdürlüğü

Kırıkkale

Kılıçlar Soğanı
/ *Kılıçlar Onion*

Yörede 'Eski Zaman Köy Soğanı' olarak bilinen Kılıçlar Soğanı, alt ve üstten basık, yassı bir şekle sahiptir. Dış kabuk rengi kahverengi-kırmızı arasındadır. Kısa sürede pişmesi, yemeklerde büyük oranda erimesi ve acılık seviyesinin düşük olması sebebi ile gurmeler tarafından da tercih edilmektedir. Kılıçlar Soğanı yörede sabah kahvaltılarında dahi tüketilmektedir.

Known in the region as "Old Times Village Onion", Kılıçlar Onion has an oblate shape. Its outer skin color is between brown-red. It is also preferred by gourmets because it cooks in a short time, it melts inside cooked foods, and its bitterness level is low. Kılıçlar Onion is consumed even in breakfast in the region.

	Kırıkkale Kılıçlar Soğanı / *Kırıkkale Kılıçlar Onion*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	06.07.2018
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Menşe Adı / *Protected Designation of Origin-PDO*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Kırıkkale Belediyesi

Sulakyurt Kavunu / *Sulakyurt Melon*

Kırıkkale'nin Sulakyurt ilçesinde uzun yıllardır üretilen ve halk arasında 'Alaaddin Kavunu' olarak bilinen Sulakyurt Kavunu, aromalı, sulu ve oldukça tatlıdır. Kabuğu sarı zemin üzerine yeşil işlemeli ve üzeri çitilidir. Özen gerektiren, emek yoğun üretim tekniği ile sınırlı alanda yetiştirilen Sulakyurt Kavunu adına yörede festivaller düzenlenmektedir.

Grown for many years in the Sulakyurt district of Kırıkkale, also known as "Alaaddin Melon" among the local populace, Sulakyurt Melon is aromatic, juicy and very sweet. This melon's outer skin is inlaid with green stripes over a yellow background and its surface has a rubbed-like appearance. Its growing requires careful attention, and it is produced within a limited area using labor intensive techniques; festivals are being held in its name in the region.

30

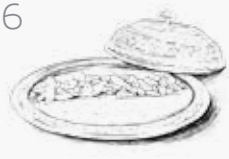
Cemele Biberi
Cemele Pepper

32

Kaman Cevizi
Kaman Walnut

34

Oniks Taşı
Onyx Stone

36 

Kırşehir Çullaması
Kırşehir Çullama

38

Kırşehir Höşmerim Tatlısı
Kırşehir Höşmerim Dessert

Cemele Biberi / *Cemele Pepper*

Bir çeşit dolmalık biber olan Cemele Biberi, Kırşehir'in Çayağzı (Cemele) Köyü'nde yetişmektedir. İnce kabuklu, acılı ve renginin koyu oluşu Cemele Biberini diğer biberlerden farklı kılmaktadır. Tohumlar Cemele Bölgesi dışında yetiştirildiğinde aynı tat ve özelliklerde yetişmemektedir. Bu biber yaz mevsiminde iplere dizilip kurutulmakta ve kurutulduğunda biberin rengi kırmızıya dönmektedir. Cemele Biberi daha çok kışlık olarak tüketilmekte ve gurbetçilerden yoğun talep görmektedir.

Cemele Pepper is a type of bell pepper, grown in the Çayağzı (Cemele) Village of Kırşehir. Cemele Pepper is thin-skinned, hot, and dark colored, these features are what separates it from other peppers. When their seeds are grown outside Cemele region they don't inherit the same taste and features. These peppers are strung on threads and dried during summer and when they become dried their colors turn to red. Cemele Pepper is mostly consumed during winter and there is a huge demand from people who go abroad from their homeland.

Kaman Cevizi / *Kaman Walnut*

Kırşehir'in Kaman ilçesi ile özdeşleşen Kaman Cevizi, yörenin düşük nispi neme sahip havası, serin yaz sıcaklıkları ve bu türün üstün genetik özellikleri sayesinde; iç kalitesi yüksek, beyaz, elle kırılabilen kabuk yapısına sahip olup, oldukça lezzetlidir. 1990 yılından bu yana yörede "Kaman Ceviz, Kültür ve Sanat Festivali" düzenlenmektedir.

Identified with Kırşehir's Kaman district, Kaman Walnut is rich in internal quality, white, with a shell easily breakable by hand, and quite delicious, thanks to the region's weather with relatively low humidity and cool summer heat levels and also due to the superior genetic features of this walnut. "Kaman Walnut, Culture and Art Festival" is held in the region since 1990.

Oniks Taşı / *Onyx Stone*

Damarlı akik olarak da bilinen, yarı değerli bir taş türüdür. Kuvarsın kriptokristalin bir türü olan Oniks Taşı farklı renklerde birçok katmana sahiptir. Sınırlı üretimi ile genellikle dekoratif obje veya iç mekân tasarımlarında kullanılmaktadır. Oniks Taşı, Kırşehir ile özdeşleşmiş bir hediyelik üründür ve hemen her Kırşehirli'nin evinde veya iş yerinde Oniks Taşından yapılmış bir obje bulunduğu bilinmektedir.

Also known as veined carnelian, Onyx Stone is a type of semi-precious stone. Onyx Stone is a cryptocrystalline type of quartz; it has multiple layers with different colors. Due to its limited production, it is mostly used in decorative objects or interior designs. Onyx Stone is a souvenir identified with Kırşehir, and it is known that objects made of onyx stone can be found in almost any house or work place of people from Kırşehir.

Kırşehir Çullaması
/ *Kırşehir Çullama*

Kırşehir Çullaması, un, tavuk, tavuk suyu ve tereyağı ile hazırlanır. Bölgede, oldukça az malzemeden elde edilen lezzetli bir yemek olması ile ünlüdür. Çullama, Kırşehirli önemli Türk Halk Müziği sanatçılarından Şemsi Yastıman'ın 'Memleket Hasreti' isimli şiirinde, kendisinin Kırşehir'e özlemini dile getirdiği öğelerden biri olarak yer bulmuştur.

Kırşehir Çullama is prepared with flour, chicken, chicken broth and butter. It is famous for being a delicious dish made only by using very few ingredients. It is mentioned in the poem "Longing for Home" by Şemsi Yastıman, one of the most significant Turkish Folk Musicians from Kırşehir, as one of the elements which he mentions to express his longing for Kırşehir.

	Kırşehir Çullaması / *Kırşehir Çullama*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	01.12.2017
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Ahiler Kalkınma Ajansı

Kırşehir Höşmerim Tatlısı
/ *Kırşehir Höşmerim Dessert*

Nesilden nesile aktarılan, geçmişi çok eskilere dayanan geleneksel bir tatlıdır. Un, süt, yumurta, tereyağı ve şekerle yapılır. Höşmerim, üzerine ceviz ve toz şeker serpilerek servis edilmektedir. Höşmerim Tatlısının, özellikle yeni doğum yapan annelere kısa zamanda gücünü toplasın diye komşuları ve yakınları tarafından evde hazırlanıp götürüldüğü bilinmektedir.

Kırşehir Höşmerim Dessert, is a traditional dessert which is passed down from generation to generation, with a past going back a long way. It is made with flour, milk, eggs, butter and sugar. It is served after sprinkling walnut pieces and sugar over it. It is known that this dessert is prepared and brought to, especially for women in their puerperal periods, by their neighbors and close relatives to help them get back their strength.

	Kırşehir Höşmerim Tatlısı / ***Kırşehir Höşmerim Dessert***	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	01.12.2017
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Ahiler Kalkınma Ajansı

42

Avanos Çömleği
Avanos Pottery

44

Avanos Ayhan Patlıcanı
Avanos Ayhan Eggplant

46

Nevşehir Kabak Çekirdeği
Nevşehir Pumpkin Seeds

48

Nevşehir Kuru Üzümü
Nevşehir Raisins

50

Nevşehir Simidi
Nevşehir Simit

Nevşehir

Avanos Çömleği
/ *Avanos Pottery*

Avanos çömleği yöre ile özdeşleşmesi ve köklü tarihi bakımından ayırt edilmektedir. Avanos Çömleği'ni diğer seramik ürünlerden ayıran en büyük özelliği içeriğinde kullanılan ve Avanos yöresinden sağlanan kildir. Çamur içindeki hematit minerali, renklerin kırmızı olmasına neden olmaktadır. Çömlek yapımı "işlik" adı verilen atölyelerde gerçekleştirilir ve özel fırınlarda pişirilir.

Avanos Pottery stands out with its identification with the region and its deep-rooted history. The most significant feature that differs Avanos Pottery from other ceramic products is the clay used in pottery, which is specifically gathered from the Avanos region. The hematite mineral found inside the clay causes the colors to become red. Pottery making is done in workshops called "işlik" and they are processed using special kilns.

	Avanos Çömleği / *Avanos Pottery*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	25.12.2017
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Menşe Adı / *Protected Designation of Origin-PDO*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Avanos Belediye Başkanlığı

Avanos Ayhan Patlıcanı
/ *Avanos Ayhan Eggplant*

Nevşehir'in Avanos ilçesine bağlı Küçükayhan ve Büyükayhan köylerinde üretilmektedir. Leylak renginde, beyaz çizgili, tombul yapılı, kendine has aroma ve tat özelliği bulunmaktadır. Bölgede Ayhan patlıcanı daha çok közlenerek kullanılmaktadır.

It is grown in the Küçükayhan and Büyükayhan Villages of the Avanos district of Nevşehir. It is lilac colored, white striped, plump, and features a distinctive aroma and taste. Ayhan Eggplant is mostly used as roasted in the region.

Nevşehir Kabak Çekirdeği
/ *Nevşehir Pumpkin Seeds*

Nevşehir ilinin tüm ilçe, köy ve kasabalarında yetiştirilmektedir. Kabak çekirdeği bitkinin meyvesinin içinde oluşan tohumların ayıklanmasından elde edilir. Hasat edilen çekirdekler yaş kavrum ve kuru kavrum yapılarak satışa sunulmaktadır. Nevşehir çekirdeğinin süt ile kavruluyor olması lezzetini önemli derecede belirleyen bir etmendir. Yöre insanının kabak çekirdeğini kış mevsiminde çerezlik tüketim alışkanlığı bulunmaktadır.

They are grown in all districts, villages and towns of Nevşehir. They are obtained by picking the seeds out of pumpkins. Harvested seeds are then readied to be sold as either wet-roasted or dry-roasted. The major factor that decides the taste is whether Nevşehir pumpkin seeds are roasted using milk. The local people have a habit of consuming pumpkin seeds as appetizers during winter.

	Nevşehir Kabak Çekirdeği / *Nevşehir Pumpkin Seeds*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	11.02.2019
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Menşe Adı / *Protected Designation of Origin-PDO*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Nevşehir Ticaret Borsası

Nevşehir Kuru Üzümü / *Nevşehir Raisins*

Nevşehir Bölgesinde üretilen dimrit cinsi siyah üzümlerin kurutulmasıyla elde edilen üzüm türüdür. Kendine has oldukça tatlı bir lezzeti olan Nevşehir kuru üzümü, içerdiği vitamin ve minerallerle, enerji verici, sağlıklı bir yiyecektir. Bölgede yaygın olarak üretilmekte ve tüketilmektedir.

It is a type of raisin made by drying "dimrit" type grapes, which are grown in the Nevşehir region. With a very sweet and characteristic taste, Nevşehir Raisin is a healthy and energetic food thanks to the vitamins and minerals it contains. It is commonly produced and consumed in the region.

Nevşehir Simidi/ *Nevşehir Simit*

Nohut mayasıyla mayalandırılarak yapılan hamur işi bir yiyecektir. Bensimet, besimet gibi isimlerle de anılmaktadır. Eliptik dikdörtgen bir şekli, üst ortasında da yine aynı formda küçük bir çıkıntısı vardır ve bu yönüyle geleneksel halka şeklindeki simitlerden ayrılmaktadır. Kendine özgü kokusunu içerisinde bulunan nohut mayasından almaktadır. Tat olarak ise simitten çok ekmeğe yakın bir tadı vardır. Nevşehir simidi ilde geleneksel olarak çömlek peyniri ile birlikte tüketilmektedir.

It is a pastry made by using fermented chickpea yeast. It is also called by names like "bensimet", "besimet". It has an oblong shape with a little bulge on top of it in the same form, so it differs from traditional ring shaped simits. It gets its distinctive smell from the chickpea yeast inside of it. It tastes more like bread than common simit. Nevşehir Simit is traditionally consumed with pot cheese in the city.

54

Bor Söğürmesi
Bor Söğürme

56

Niğde Elması
Niğde Apple

58

Niğde Kalsiti
Niğde Calcite

60

Arısama (Obruk) Halısı
Arısama (Obruk) Carpet

62

Niğde Tahinlisi
Niğde Tahini Bread

Bor Söğürmesi / *Bor Söğürme*

Yörede kuzu budundan çıkarılan külbastılara "söğürme" denilmektedir. Niğde'nin Bor ilçesinde fırınlarda özel olarak hazırlanır ve öğle yemeklerinde tercih edilir. Et, yeşil biber, sarımsak, tuz ve kekikle hazırlanan söğürme odun ateşi ile yakılan çarşı fırınlarında kurutulmadan ustaların mahareti ile pişirilir.

Chops made from leg of lambs in the region are called "söğürme". It is specially prepared in ovens in the Bor district of Niğde, and is a preferred choice during lunch. Prepared with meat, green pepper, garlic, salt and thyme, söğürme is cooked without drying it out by master cooks in town ovens with wood fire.

	Bor Söğürmesi / *Bor Söğürme*	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	29.12.2017
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Bor Ticaret ve Sanayi Odası

Niğde Elması / *Niğde Apple*

Özellikle Niğde ili Çamardı ilçesinde önemli miktarda özgün Niğde Elması yetiştiriciliği yapılmaktadır. Yetiştiricilik genellikle çöğür anaçlar üzerinde ve terbiye sistemi desteği olmadan yapılsa da, Niğde Elması modern yetiştiricilik teknikleri ile de yetiştirilmektedir. Niğde Elması ağacı peryodisite göstermekte olup, meyveler beyaz etli, meyve kabuk rengi yeşil-beyaz zemin üzerine kırmızı, ince kabuklu, hoş kokulu, sert ve suludur. Niğde elması uzun süre saklanabilir, dayanıklıdır.

A significant amount of authentic Niğde Apple growing is done particularly in the Çamardı district of Niğde. Despite growing of apples is usually done on seedling rootstocks without the support of an agricultural extension system, Niğde Apple is still grown using modern cultivation techniques. Niğde Apple shows periodicity, its fruits have a white middle part (mesocarp), its skin color is red over a green-white background, it is thin-skinned, sweet-smelling, hard and watery. Niğde Apple is durable and can be stored for prolonged periods.

Niğde Kalsiti / *Niğde Calcite*

Kalsit, kimyasal formülü $CaCO_3$ olan kristalleşmiş kalsiyum karbonattır. Kalsitte aranan özellikler yüksek saflık ve beyazlıktır. Niğde bölgesi çok zengin bir kalsit rezervine sahiptir ve Türkiye'nin en beyaz oluşumları bu bölgede yer almaktadır. Bölgede çıkan kalsitin hem endüstride hem de tarımda kullanılabilecek kalitede olması Niğde Kalsiti için önemli bir rekabet avantajı sağlamaktadır.

Calcite is a crystallized calcium carbonate with a chemical formula of $CaCO_3$. Qualifications looked for in calcite is high purity and whiteness. Niğde region is very rich in calcite reserves and Turkey's whitest calcite formations occur in this region. Because the quality of the calcite is suitable for use in both industry and agriculture, it provides a competitive advantage for Niğde Calcite.

Arısama (Obruk) Halısı
/ *Arısama (Obruk) Carpet*

Obruk yöresi halılarında geometrik bir üslûp görülmektedir. Halıların yüzeyinde orta zemini çevreleyen kalın tek bir bordürde bile sonsuzluk prensibi göze çarpar. Temel motifler büyük ve belirgindir. Zemin rengi beyaz, bakır kırmızı, lacivert ya da mavidir. Arısama Obruk Halısı %100 yün iplik kullanılarak dokunur. Bu dokumalarda en fazla kullanılan desenler göz, yıldız, hayat ağacı, muska, akarsu, çavuşlu, tavukayağı, elmalı ayak, geyik ve koçboynuzu gibi motiflerdir. Bazı dokumalar adını halının orta yani göbek kısmında kullanılan bu motiflerden almaktadır.

A geometric style is clearly seen in Obruk region carpets. Even on the thick single curb that surrounds the middle area on the surface of these carpets, the principle of infinity strikes the eye. The basic motifs are large and clear. The background color is white, copper red, ultramarine or blue. Arısama Obruk Carpet is woven using 100% wool threads. The most used patterns in these weavings are eyes, stars, trees of life, amulets, rivers, stripes, chicken feet, apple feet, deers, ram horns and such. Some weavings take their names from the motifs used inside the middle area of the carpet.

	Obruk Halısı / ***Obruk Carpet***	
	Tescil Tarihi / *Registry Date*	13.12.2017
	Coğrafi İşaretin Türü / *Type of Geographical Indication*	Mahreç İşareti / *Protected Geographical Indication-PGI*
	Tescil Ettiren / *Registrant*	Bor Ticaret ve Sanayi Odası

Niğde Tahinlisi / *Niğde Tahini Bread*

Yaklaşık yarım asırdır Niğde'nin simgesi olan Niğde Tahinlisi, özellikle Ramazan aylarında tok tutma özelliğinden dolayı sahur sofralarında tercih edilir. Un, maya ve su karışımından elde edilen hamur, merdane kullanılmadan ustasının maharetiyle kol üzerinde çevrilerek açılır. Büyükçe açılan yufka üzerine tahin dökülerek uzun rulo haline getirilir. Pide şekline getirildikten sonra fırında pişirilir. Niğde tahinlisinin önemli özelliği kesildiğinde tel tel dökülmesidir.

A symbol of Niğde for half a century, Niğde Tahini Bread is a preferred food on sahur tables during Ramadan months for its ability to give a feeling of satiety. A dough made with a mixture of flour, yeast and water is then spread with the skill of a master baker by using arms instead of rolling pins. Tahini is poured over the hugely spread pastry then turned into a long roll. Once it is given the shape of a pita bread, it is baked. Niğde Tahini Bread's prominent feature is that it becomes stringy when cut.

KAYNAKÇA

Matbu Kaynaklar

• Memleket Hasreti Şiiri, Şemsi YASTIMAN

• Kırıkkale Üniversitesi, Delice Doğal Kaynak Tuzunun Fiziksel ve Kimyasal Kompozisyonun Araştırılması ve Bulguların Değerlendirilmesi raporu, Kırıkkale, 2019

• **Sedat Serçe, Orkun Gencer,** "Niğde İlinde Yetiştirilen Yüksek Kaliteli Elmalara Marka Değeri Kazandırmak Üzere Coğrafi İşaret Alınabilme Konusundaki Araştırma Sonuç Raporu", Niğde Ömer Halisdemir Üniversitesi, Tarım Bilimleri ve Teknolojileri Fakültesi, Tarımsal Genetik Mühendisliği Bölümü, Niğde, 2017

• **Filiz Nurhan ÖLMEZ**, Niğde İlinde El Dokusu Halıcılık ve Üretilen Halıların Bazı Teknolojik Özellikleri Üzerine Bir Araştırma (Doktora Tezi,1999)

• **ÇİLOĞLU, H**. Niğde, Konya Yöresi Halılarının Kompozisyon Özelliklerinin İncelenmesi, Marmara Üniversitesi Nevşehir, 1996

İnternet (Eylül-Ekim 2019)

• https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/nevsehir/nealinir/kuru-uzum

• https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/c7021c07-9075-4e68-a82c-63f2827fbec4.pdf

• https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/365.pdf

• https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/311.pdf

• https://www.ci.gov.tr/Files/GeographicalSigns/293.pdf

• https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38322

• https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38321

• https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/nigde-elmasi-ihracatinda-hedef-10-bin-ton-/1588103

• https://nigdemiz.com/meshur-tahinli-pideyi-bu-kez-ustalari-anlatti/

• https://nevsehir.csb.gov.tr/nevsehir---ekonomi-i-1910

• http://www.nigtasmikronize.com/index.php

• http://www.gulsehir.org.tr/yazarlar/doc-dr-faruk-guclu/kapadokya-bolgesi-uzumleri/188/

• http://www.bor.gov.tr/sogurme

• http://www.bor.bel.tr/bor/yemek-kulturu

• http://www.arionyx.com/onyx-tasi.aspx

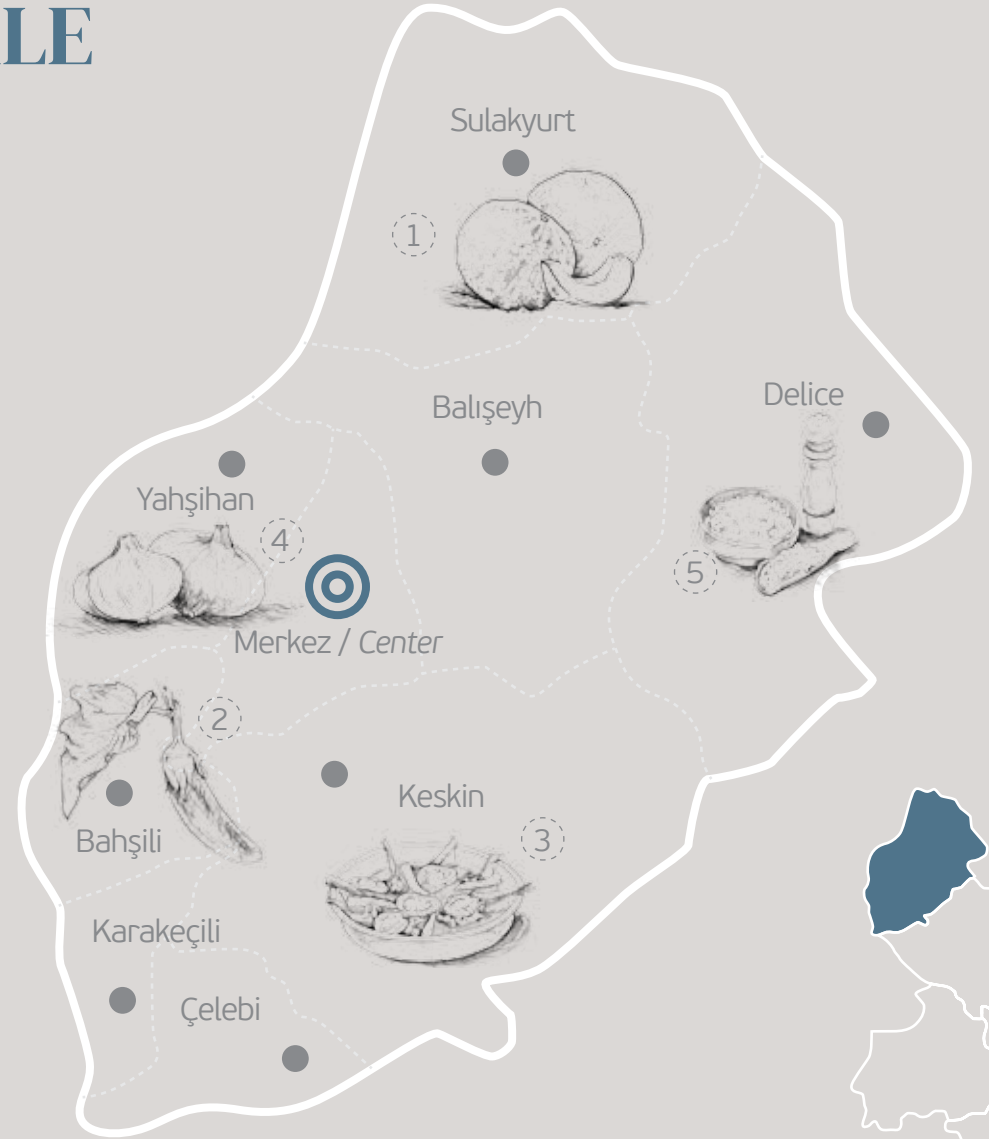
TR71 BÖLGESİ
YÖRESEL ÜRÜNLER

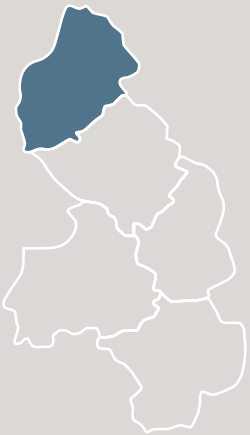
AHİLER
Kalkınma Ajansı
Geleceğe Yön Verir

AKSARAY

1. Sultanhanı Kilimi
   Sultanhanı Carpet
2. Aksaray Tulum Kebabı
   Aksaray Tulum Kebab
3. İnceelek Tatlısı
   İnceelek Dessert
4. Eşmekaya Koyun Yoğurdu
   Eşmekaya Sheep Milk Yoghurt
5. Taşpınar El Halısı
   Taşpınar Handmade Carpet

KIRIKKALE

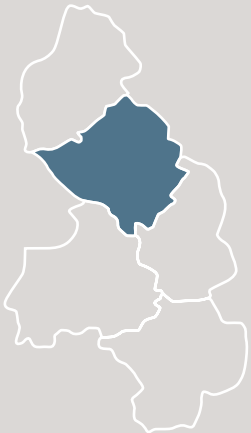




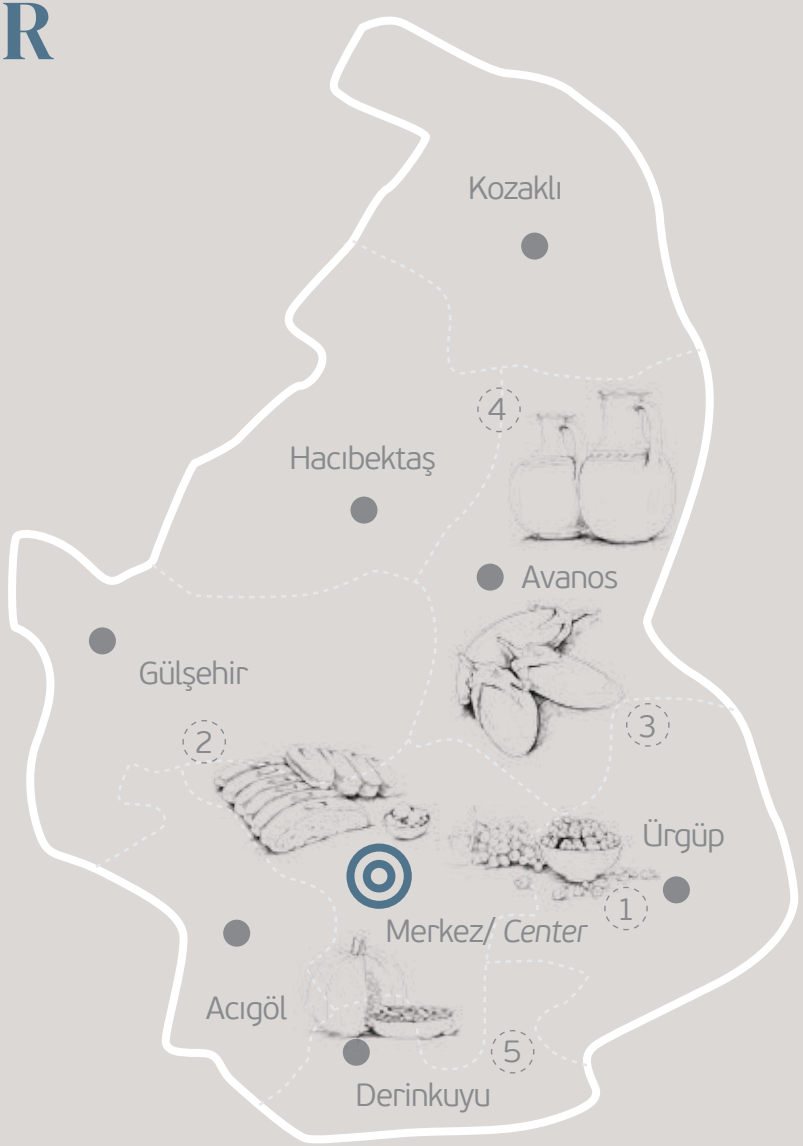
1. Sulakyurt Kavunu
   Sulakyurt Melon
2. Karaahmetli Patlıcanı
   Karaahmetli Eggplant
3. Kırıkkale Keskin Tava
   Kırıkkale Keskin Pan
4. Kılıçlar Soğanı
   Kılıçlar Onion
5. Delice Doğal Kaynak Tuzu
   Delice Natural Spring Salt

KIRŞEHİR

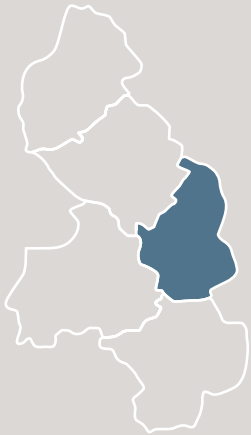
1. Kaman Cevizi
   Kaman Walnut
2. Cemele Biberi
   Cemele Pepper
3. Oniks Taşı
   Onyx Stone
4. Kırşehir Çullaması
   Kırşehir Çullama
5. Kırşehir Höşmerim Tatlısı
   Kırşehir Höşmerim Dessert



NEVŞEHİR

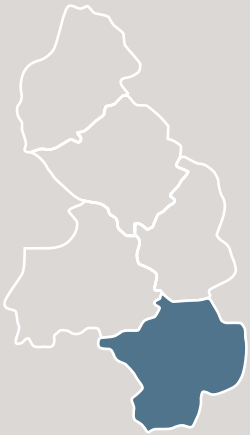


1. Nevşehir Kuru Üzümü
   Nevşehir Raisins
2. Nevşehir Simidi
   Nevşehir Simit
3. Avanos Ayhan Patlıcanı
   Avanos Ayhan Eggplant
4. Avanos Çömleği
   Avanos Pottery
5. Nevşehir Kabak Çekirdeği
   Nevşehir Pumpkin Seeds



NİĞDE

1. Niğde Elması
   Niğde Apple
2. Bor Söğürmesi
   Bor Söğürme
3. Niğde Kalsiti
   Niğde Calcite
4. Niğde Tahinlisi
   Niğde Tahini Bread
5. Arısama (Obruk) Halısı
   Arısama (Obruk) Carpet



AHİLER
Kalkınma Ajansı
Geleceğe Yön Verir

Cevher Dudayev Mah. Vatan Cad. No:42/1
Merkez / NEVŞEHİR /TÜRKİYE

Haziran 2020

ISBN: 978-605-80925-2-5

Kalkınma Ajansı Yayınları Bedelsizdir, Satılamaz.

Dijital versiyonu
için karekodu
okutunuz.