



[www.bilecicografiurunler.org](http://www.bilecicografiurunler.org)



**BİLECİK**  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ



**BEBKA**  
Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı





## Bilecik Tarihi

Marmara Bölgesi'nin güneydoğusunda, Karadeniz, Marmara, İç Anadolu ve Ege Bölgelerinin kesiştiği noktada yer alır Bilecik...

Bilinen ilk adı Belekoma'dır. Burada yönünüzü çevirdiğiniz her yer kültürel hazinelerin bolluğundan muhakkak nasibini almıştır. Bilecik'in tarihinde uygarlıklar adeta geçit töreni yaparlar. Hititlerden Lidya'ya, Friglerden Roma İmparatorluğu'na kadar birçok medeniyetin cevheri bu topraklara saçılmıştır.

Fakat Bilecik'in asıl ayırıcı vasfı 600 yıl, 3 kıtada hüküm sürecektir büyük bir medeniyetin doğuşuna yaptığı tanıklıktır. 1230'larda Kayı Boyuna mensup bir oba, başlarında Ertuğrul Gazi ile Söğüt'e geldiğinde o büyük medeniyetin tohumları ekilmiş, 1299'da Bilecik Osman Bey tarafından alındığında ise bu tohumlar filizlenmiş ve Osmanlı Devleti tarih sahnesine çıkmıştır. Bilecik; Kurtuluş Savaşı'nda verdiği çetin mücadeleler ve kazanılan zaferlerle Cumhuriyet'in kuruluşunda da pay sahibi olmuştur. Velhasıl Kuruluş ve Kurtuluş kelimeleri bu topraklarda derin anlamlar kazanmıştır. Osmanlı Döneminde yapılan camiler, türbeler, hanlar ve hamamlar, kazılan kültür tabakalarından çıkan arkeolojik buluntular, kaya mezarları, kiliseler, kale kalıntıları ile Bilecik tam bir açık hava müzesidir.

Bilecik gezginlerin, öyle kolay vedalaşacağı bir yer değildir. Gelenler muhakkak Osmanlı Devleti'nin en büyük manevi sac ayağı olan Şeyh Edebali'nin türbesini görmek isterler. Orhan Gazi tarafından 14. yüzyılda yaptırılmış olan bu türbenin bulunduğu alandaki Orhan Gazi Camii ve karşı yamaçtaki Orhan Gazi İmaret'i ile Emirler, Ak kaldırım, Karacalar ve Osman Gazi Camileri Osmanlı mimarisinin ilk dönem eserleri arasında yer alır.

Söğüt – Bilecik yolu çıkışında Osman Gazi'nin, babası Ertuğrul Gazi için yaptırdığı türbe, her yıl ziyaretçi akınına uğrayan bir başka yerdir Bilecik'in...

Bilecik merkezdeki Rüşdiye Mektebi bahçesine yolu düşenleri de hoş bir saat kulesi karşılar. Kervanların, hac kabilelerinin ve seyyahların geçerken konakladıkları bu bölgede, misafirlerin zamanla olan ilişkilerine zarif bir katkı olarak II. Abdülhamit tarafından yaptırılmıştır.

Dahası, Çelebi Mehmet Camii, Dursun Fakih Türbesi, Köprülü Mehmet Paşa Kervan Sarayı, Etnografya Müzesinde sergilenen orijinal eserler ve Bilecik'in kültürel dokusunu yansıtan sivil mimari örnekleri, her yıl yapılan Kayı Boyu Aşireti mensuplarının yüz yıllardır süren gelenekleri "Ertuğrul Gazi'yi Anma ve Söğüt Şenlikleri" ile bu şehir geçmişin köklü mirasını bugüne gururla taşımayı başarmıştır.

Bilecik kültürel zenginliğin yanında doğal güzelliklerden de fazlasıyla nasibini almıştır. İl merkezine 25 km uzaklıktaki Kınık Şelalesi, yine merkeze 7 km uzaklıktaki Pelitözü Göleti, Bozüyük Tribün Mesire Alanı, Bozcaarmut Göleti, Kumru ve Sofular Yaylası yeşilin farklı farklı tonlarıyla selamlar insanları... Ve elbette Sakarya Nehri'nin kıyıları, Harmankaya Kanyonu, Kent Ormanı, Çerkeşli Göleti modern hayatın keşmekeşinden kaçanları mis gibi havasıyla kucaklar...

1924 yılında il olan Bilecik'in yedi de namılı kazası vardır. Gazi Mustafa Kemal'in "milletin makûs talihinin yenildiği yer" dediği Meristepe, İnönü Şehitlikleri ile Kurtuluş Savaşı'ndan anlamlı izler taşır Bozüyük. Pazaryeri ilçesi bozası ve helvasının yanında göletleri ve ormanları ile de ün salmıştır. Ayvası, karpuzu, eski Osmanlı evleriyle Osmaneli, Ertuğrul Gazi'yi ağırlayan, Osmanlıya ev sahipliği yapan Söğüt, tarihi Taşhanı ve kirazıyla Gölpazarı, Kayaboğazı Kanyonu ile Yenipazar, narıyla meşhur İnhisar Bilecik'in yedi incisidir. Bilecik bu yedi kıymetlisiyle yükselen şehirler arasında yerini almaktadır.



## Bilecik History

Bilecik is located at Marmara Region's southeast and place where Central Anatolian, Black Sea Marmara and Aegean Regions intersect... Its first known name is Belekoma. Every place you see all around here probably has some part of cultural treasury wealth. Civilizations organize kind of parades in Bilecik history. Essences of many civilizations including Hittites, Lydia, Roman Empire and Phrygians were spread on this land.

However Bilecik's main distinguishing feature is acting as a witness to a big civilization that will be owner of 3 continents for 600 years. This big civilization's foundation was laid when a nomad group belonging to Kayı clan came to Söğüt under the leadership of Ertuğrul Gazi in 1230s and when Bilecik was conquered by Osman (Bey) in 1299, this foundation was developed and Ottoman Empire was found. Bilecik has part in establishment of Republic by tough fights it puts up in Turkish War of Independence and gained victories. In conclusion; establishment and liberation words gained deep meanings on these lands. Bilecik is such an open-air museum with mosques, shrines, taverns and Turkish baths, archeological findings found in dug culture degrees, rock graves, churches, castle remains built in Ottoman period.

For travelers; Bilecik is not a place to leave easily. Travelers definitely want to see shrine of Sheikh Edebali that is the biggest moral trivet of Ottoman Empire. Orhan Gazi Mosque and Orhan Gazi imaret and Emirler, Akkaldırım, Karacalar and Osman Gazi Mosques those are at opposite slope are included in first period works of Ottoman Architecture.

Shrine Osman Gazi built for his father Ertuğrul Gazi at the exit of Söğüt-Bilecik road is another place of Bilecik where attracts attentions of visitors every year...

People who go to Ottoman Junior High School at Bilecik's center see a nice clock tower. It was built by Abdülhamit II as a gentle contribution to customers' relation with time in this region where caravans, haj groups and itineraries accommodate during their travel.

Moreover, this city succeeded to keep city's deep-rooted history until today proudly by Çelebi Mehmet Mosque, Dursun Fakih Shrine, Köprülü Mehmet Paşa Caravansary, original works exhibited in Ethnography Museum and civil architecture specimens those show Block's culturel texture, and " Ertuğrul Gazi Remembrance and Söğüt Festivals".

Bilecik has natural beauty as well as cultural wealth greatly. Kınık Waterfall that is 25 km far from city enter, Pelitözü Pond, Bozüyük Tribune Picnic Area, Bozcaarmut Pond, Kumru and Sofular Tableland salute people with different shades of green... And of course coasts of Sakarya River, Harmankaya Canyon, City Forest, Çerkeşli Pond embrace people with its very clean air who escape from modern life chaos...

Bilecik that became a city in 1924 has also seven famous districts. Meristepe where Ghazi Mustafa Kemal said "it is place where nation's ill fate was defeated.", Bozüyük has meaningful marks from Turkish War of Independence with İnönü Martyrs Memorials. Pazaryeri district is famous with ponds and forests as well as traditional boza and halva. Osmaniye with quince, watermelon and old Ottoman houses; Söğüt that welcomes Ertuğrul Gazi and plays host for the Ottoman Empire, Gölpazarı with its historical Tashan and cherry, Yenipazar with Kayaboğazi Canyon and Inhisar that is famous with pomegranate are seven pearls of Bilecik. Bilecik is one of the rising cities with these seven precious.

## История Биледжик

На юго-востоке Мраморного региона, на пересечении Черноморского, Мраморного, Центральнoанатолийского и Эгейского регионов располагается Биледжик.

Первое известное имя — Белекома. В каком бы направлении вы здесь не посмотрели, каждое место здесь безусловно имеет справедливую долю культурных ценностей. В истории Биледжик цивилизации прошли парадом. На этих землях рассыпаны ценности многих цивилизаций, начиная от Хеттов до Лидии, от Фригии до Римской империи.

Но основной характеристикой Биледжика, выделяющего его среди других городов, является то, что он стал свидетелем рождения великой цивилизации, которая будет царствовать 600 лет на трех континентах. В 1230 годах поселение кочевников, относящееся к племени Кайи, во главе с Эртугрулом Гази перебирается в Согют, где и закладываются семена этой великой цивилизации, в 1299 году, когда Биледжик завоевывается Осман бейем, семена дают ростки и на исторической сцене появляется Османская империя. Биледжик внес свой вклад в создание республики своей нелегкой борьбой и победами в освободительной войне. Одним словом, слова «создание» и «освобождение» имеют на этих землях глубокий смысл. Мечети, мавзолеи, гостиницы и бани, построенные в османский период, археологические находки, извлеченные из культурного слоя, наскальные гробницы, храмы, руины городов превращают Биледжик в музей под открытым небом.

Биледжик-место, с которым путешественникам будет нелегко расстаться. Туристы непременно захотят посетить гробницу шейха Эдебали- величайшего духовного наставника Османской империи. Мечеть Орхана Гази, на территории которой в 14 веке Орхан Гази велел построить эту гробницу, а также богадельня Орхана Гази на противоположном склоне, Эмиры, Белый тротуар, Караджа и мечети Осман Гази находятся среди произведений османской архитектуры раннего периода.

Сёют- гробница построенная Османом Гази на выезде из Биледжик для своего отца Эртугрула Гази, еще одно место в Биледжике, притягивающее к себе приток посетителей каждый год.

Тех, кого путь приведет в сад Рушдийи Мектеб в центре Биледжика, встретит красивая часовня. В этом регионе, где останавливались караваны, процессии паломников и путешественники, как эlegantный вклад в отношения гостей с течением времени, он был построен по приказу Абдул-Хамида II.

Кроме того, благодаря таким памятникам, как мечеть Мехмета Челеби, гробницу Дурсун Факих, Караван-сарай Кёпрюлю Мехмет Паши, оригинальные экспонаты музея этнографии, примеры гражданской архитектуры, отражающие культурную текстуру Биледжика, традиции племен Кайи, сохранившиеся на протяжении столетий- «День памяти Эртугрула Гази и Фестиваль Сёют», этому городу удалось с гордостью сохранить наследие своего прошлого до наших дней.

Помимо природной красоты Биледжика культурное богатство также занимает свою справедливую долю. Водопад Кынык в 25 км от центра города, пруд Пелитозю в 7 км от центра, заповедник Бозююке Трибюн, пруд Бозджаармут, долины Кумру и Софулар будут приветствовать людей различными оттенками зеленого. И конечно же берега реки Сакарья, Каньон Харманкайа, городской лес, пруд Черкешли с радостью встретят своим чистым воздухом тех, кто бежал из суеты современной жизни.

В истории ставшего в 1924 году провинцией Биледжика имеется семь печально известных фактов. Меристепе, которую Гази Мустафа Кемаль назвал «местом печального поражения судьбы нации» и захоронения Иноню в Бозуюк носят значимые следы Освободительной войны. Окружной рынок славится не только своей бузой и халвой, но и прудами и лесами. Османели, встречавший Эртугрула Гази своей айвой, арбузами, старинными домами Османской империи, Согют, гостеприимно встретивший Османскую империю, благодаря историческому Ташхану и черешне Гёлпазара, Каньону Кайабогаз и Йенипазар, знаменитому своим гранатом Инхисаром, являются жемчужиной Биледжика. Биледжик занимает свое место среди городов, прославившихся этими семью ценностями.

## ماضي تاريخ ناحية بيلاجيك

تقع ناحية بيلاجيك في جهة جنوب شرق منطقة مرمره وفي مركز تقاطع مناطق قارادنيوز ومرمره و أناضولو الداخلية وأغة. أسماها التاريخي السابق معروف باسم بالاکوما. حيث أنه حين تحويل أنظاركم إلى أي جهة من جهات المنطقة تجدون بشكل أكيد على أثر من خزينة الثقافة والحضارة التاريخية. حيث أن الحضارة السائدة بتاريخ ناحية بيلاجيك متسلسلة وكأنه يمر موكب إستعراضي تاريخي يوضح كل تسلسل منه على الحضارات من التاريخ الحثي إلى تاريخ ليديا ومن تاريخ فريج إلى تاريخ إمبراطورية روما ممتدة جواهرها طوال ساحات المنطقة.

ولكن الميزة الأصلية التي تجعل ناحية بيلاجيك فارقة هي تاريخها الماضي المبتني منها الحضارة العثمانية الحاكمة على ثلاث القارات طوال ٦٠٠ عام. نشأت الدولة العثمانية في عام ١٢٣٠ من قوم الأتراك في البوادي الواقعة بين جبال الطاي شرقاً وبحر قزوين في الغرب، وقد انقسموا إلى عشائر وقبائل عديدة منها عشيرة "قايي" ويستفاد من المعلومات المتوفرة أن هذه العشيرة تركت منطقة خلاط حوالي سنة ١٢٩٩ تحت ضغط الأحداث العسكرية التي شهدتها ناحية بيلاجيك وبعد سيطرة عثمان باي على الناحية بدأت ظهور ثمرات و ملامح الحكم العثماني. حيث أن ناحية بيلاجيك متعرضة بمجالات شاقة أثناء حرب الإستقلال مما نالت موضعاً محرزاً ودوراً هاماً بتأسي الجمهورية بعد نصر الحروب و خلاصة تمييز ناحية بلاجيك بكلمات الإستقلال والتأسيس بالعهد العثماني والتركي. حيث أن الجوامع ومقبرات الزعماء والخانات والحمامات التاريخية هي إحدى من المنشآت التي تدل على ماضي تاريخ المنطقة. وكما إن الإكتشافات الأثرية و المقابر الصخرية ومباني الكنائس وودائع القلعة الأنتيكية هي أيضاً إحدى من تراثات الناحية التاريخية.

لا يمكن إفتراق السواح الزائرين الناحية بسهولة لأنهم يستكشفون بكل لحظة على أثر تاريخي لا يمكن إستخدامها خلال فترة وجيزة. حيث أن زائرين المنطقة يريدون أولياً رؤية مقبرة شيخ أدي عالي الذي هو من أعظم قائدني الدولة العثمانية. يوجد بداخل ساحة المقبرة المؤسسة بالقرن ١٤ من قبل السلطان غازي أورهان جامع مشار عليه باسم أورهان غازي و يوجد بالضفة المقابلة عمارة أورهان غازي وجوامع الأمراء أق قالدردم وقاراجالار التي تمثل الحضارة العثمانية الحاكمة والعائشة بالمنطقة.

أثناء الخروج من الطريق الواصل بين نواحي سوغوت – بيلاجيك يوجد مقبرة السلطان غازي أرطوغرول التي أنشأها إبنه السلطان غازي عثمان و هو المكان المفضل لزيارته غالباً من قبل زائرين ناحية بيلاجيك. .

حينما يمرن زائرين الناحية على حديقة مكتب الرشدية الموجود بمركز ناحية بيلاجيك يستمتعون بمظاهر برج الساعة المعجبة الطراز. حيث أن هذا المكان كانت منطقة إقامة راحلين قافلات الكروانات والحجاج والسواح وهي منشأة من قبل السلطان عبد الحميد الثاني.

وإضافة إلى تلك التراثات التاريخية نجد أيضاً بالناحية جامع محمد جلبى ومقبرة الفقيه ضورصون وقصر كروان السلطان كوبرولو محمد باشا و عدة من الأثار التاريخية المعروضة بأشكالها الأصلية في متحف أنتوغرافيا ويمكن الكشف على النماذج المعمارية المدنية التي تمثل الحضارة الماضية الثقافية العائدة إلى ناحية بيلاجيك.

والكشف على التقاليد السائدة طوال مئات الأعوام من منسوبي قوم عشيرة "قايي" والإلتحاق بالإحتفالات والمهرجانات لغرض تذكار السلطان غازي أرطوغرول الذي يمثل التراث التاريخي الماضي وينقله بكافة مميزاتة وتقاليدته إلى اليوم الحاضر.

بجانب التراث الحضاري والتاريخي السائد بناحية بيلاجيك تتمتع الناحية أيضاً بمظاهر جمالية الطبيعي. يوجد شالة مشار عليها باسم فنق تبعد بمسافة ٢٥ كم عن مركز المدينة و يوجد بحيرة بلبت أوزو تبعد بمسافة ٧ كم عن مركز الناحية و يوجد ساحة المسيرة وبحيرة بوزجاعر موطو وهضبات قومرو و صو فولار المتمتعة بمختلف ألوان الأشجار وهي ترحب زوارها... ولأنك بأنه يجب زيارة أطراف وأحوال نهر صقاريا و كانيون هارمانقايا وغابة المدينة وبحيرة جركشلي لغرض التخلص من أتعاب الحياة الحديثة المجهدة المتركمة بالأجسام...

في عام ١٩٢٤ تم إلحاق سبع بلدات إلى ناحية بيلاجيك. من بين هذه البلدات مرس تبه الذي أشار عليها القائد التركي مصطفى كمال أتاتورك قائلاً "إن هذه البلدة هو المكان المعكوس به تاريخ القوم التركي" وبلدة بوزويوك التي يصرح بها شهداء حرب إنونو يشعر من يزورها أثر حرب الإستقلال. وبلدة بازاريبي المشهورة بمشروب البوزة وبالحرارة وبيحيراتها وبغاباتها. وبلدة عثمانلي المشهورة بالسفرجل والجبس وبالمساكن العثمانية القديمة. وبلدة سوغوت المقيم بها السلطان غازي أرطوغرول. وبلدة غول بازاري المشهورة بخاناتها الحجرية التاريخية والكرز. وبلدة يني بازار المشهورة بكانيون قيايو غازي. وبلدة إنحصار المشهورة بالرمان. هي لؤلؤات البهات التابعة إلى ناحية بيلاجيك.



Projenin Adı  
Bilecik Kırsalındaki Ekonomik Ürünlerin  
Coğrafi İşaretlenmesi İle Ulusal ve  
Uluslararası Boyutta Tanıtılması  
Projenin Sahibi  
Bilecik Ticaret ve Sanayi Odası  
Tel: (228) 216 0011 - bilecik@bileciktso.org.tr  
İçerik Hazırlama  
Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi  
Öğretim Görevlisi Mesut Kaplan  
mesut.kaplan@bilecik.edu.tr  
Yüklenici Firma  
Fatih Öztürk | Bilecik Ajans  
Bilecik  
info@bilecikajans.com  
Destekleyici Kuruluş  
BEBKA Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma  
Ajansı  
www.bebka.org.tr  
"Bu yayın BEBKA Bursa Eskişehir Bilecik  
Kalkınma Ajansı'nın desteklediği Mali  
Destek Programı kapsamında hazırlanmıştır.  
Bu yayının içeriği Bursa Eskişehir Bilecik  
Kalkınma Ajansı ve/veya Kalkınma  
Bakanlığı'nın görüşlerini yansıtmamakta  
olup, içerik ile ilgili tek sorumluluk Bilecik  
Ticaret ve Sanayi Odası'na aittir."  
2017

Name of Project  
Geographical Marking of Economical  
Products in Bilecik Rural and Introducing in  
National and International Dimensions  
Owner of Project  
Bilecik Chamber of Commerce and Industry  
Tel: (228) 216 0011 - bilecik@bileciktso.org.tr  
Content Preparation  
Bilecik Şey Edebali University  
Instructor Mesut Kaplan  
mesut.kaplan@bilecik.edu.tr  
Contractor Company  
Fatih Öztürk - Bilecik Agency  
Bilecik  
info@bilecikajans.com  
Supporting Establishment  
BEBKA Bursa Eskişehir Bilecik Development  
Agency  
www.bebka.org.tr  
This publication was prepared within  
financial support program supported by  
BEBKA Bursa Eskişehir Bilecik Development  
Agency. Content of this publication does not  
show opinions of  
Bursa Eskişehir Bilecik Development Agency  
and/or Ministry of Development, only Bilecik  
Chamber of Commerce and Industry is  
responsible for content.  
2017

Название проекта  
Географическая маркировка с/х  
экономической продукции Биледжика и  
представление на национальной и  
международной арене  
Владелец проекта  
Торгово-промышленная палата Биледжик  
Тел: (228) 216 0011 - bilecik@bileciktso.org.tr  
Содержание подготовил  
Академический сотрудник Месут Каплан  
Университет Шейха Эдебали города  
Биледжик  
mesut.kaplan@bilecik.edu.tr  
Исполнитель  
Фатих Озтюрк- Агентство Биледжик  
Биледжик  
info@bilecikajans.com  
Организация осуществляющая поддержку  
BEBKA, Агентство развития Бурса,  
Эскишехир Биледжик  
www.bebka.org.tr  
Эта публикация подготовлена в рамках  
программы финансового развития при  
поддержке Агентства развития  
Бурсы, Эскишехир, Биледжик ( BEBKA).  
Содержание данной публикации не отражает  
мнение Агентства развития Бурса,  
Эскишехир, Биледжик или Министерства  
развития,  
вся ответственность, связанная с  
содержанием ложится на Торгово-  
промышленную палату Биледжик»  
2017

اسم المشروع:  
مشروع تعريف المنتجات الاقتصادية المجهزة  
بأرياف ناحية بيلاجيك بالساحات المحلية  
والدولية والتأشير عليها جغرافياً  
صاحب المشروع:  
غرفة التجارة والصناعة بناحية بيلاجيك  
الياتف: ٢١٦ ٠٠١١ (٢٢٨) bilecik@bileciktso.org.tr  
مؤلف النص:  
مندوب التدريسات مسعود قابلان  
جامعة شيخ أدب عالي بناحية بيلاجيك  
mesut.kaplan@bilecik.edu.tr  
شركة المقاول:  
وكالة فاتح أوزتورك للإعلام – ناحية بيلاجيك  
بيلاجيك  
info@bilecikajans.com  
الشركة الممولة:  
وكالة بيبكا لتنمية مدن بورصة وأسكي شهير  
وناحية بيلاجيك  
www.bebka.org.tr  
“هذه النشرة ممولة من قبل وكالة بيبكا لتنمية  
مدن بورصة وأسكي شهير وناحية بيلاجيك  
ومجهزة بموجب مبادئ برنامج التمويل. حيث  
أن معلومات نص هذه النشرة لاتعكس أفكار  
وكالة بيبكا لتنمية مدن بورصة وأسكي شهير  
وناحية بيلاجيك بل إنها مزودة وتحمل  
مسؤولياتها من قبل غرفة التجارة والصناعة  
بناحية بيلاجيك”  
2017



Mercimekli Manti Bozüyük coğrafyasına has bir üründür. Zamanla Kütahya sınırındaki bazı köylerde ve Eskişehir'e yakın köylerde yaygınlaşmıştır. Mercimekli mantı yapımında her çeşit mercimekten iyi sonuç alınamamaktadır. Özellikle Kayı-91 olarak tescilli yapılan; Bozüyük'te denemeleri yapılmış ve iyi sonuç alınmış, yörede yetişen mercimek çeşitleri mantıda iyi sonuçlar vermektedir. Yine diğer mantı çeşitlerinde fırınlama işlemi genellikle yapılmamaktadır. Mercimekli mantıda kuru halde fırınlama işlemi mantının son pişme işlemi öncesinde yapılır. Manti hamuru yapılırken ekmeçlik un ile özel amaçlı un (45/55) kullanılır. Her iki un çeşidi ile en uygun karışım sağlanarak mercimekli mantı hamuru istenilen kıvama getirilir. Kullanılan unlar genellikle yine ilimizde yetişen un çeşitleridir.

Turkish Type Ravioli with Lentil is traditional product of Bozüyük geography. It became widespread in some villages at Kütahya boundary and villages close to Eskişehir in time. All types of lentils do not show good results to cook Turkish Type of Ravioli with Lentil. Lentil types; especially one registered as Kayı-91, tested in Bozüyük and good results were gotten. Lentil types grown in district show good results in Turkish type ravioli. Baking is generally not carried out for other Turkish type ravioli varieties. Dry baking of Turkish type of ravioli is carried out before last cooking of Turkish type of ravioli. Breadstuff and purpose-made flour (45/55) is used to make Turkish type ravioli paste. Paste of Turkish Type of Ravioli with Lentil is tempered by providing the most proper mix with both flour types. Used flours are generally types of flours those grow in our city.

Пельмени с чечевицей являются традиционными в Буюкской географии. Со временем в некоторых деревнях на границе Кютахьи и около Эскишехир получили широкое распространение. При изготовлении пельменей с чечевицей не пригодны любые сорта чечевицы. Годится лишь чечевица, зарегистрированная как Кайи-91, испытания которой прошли в Бозююке и получившая хороший результат, хороший результат получается при использовании в пельменях сортов чечевицы, выращенной в этом регионе. Также в приготовлении других видов пельменей метод запекания не применяется. При изготовлении же пельменей с чечевицей перед процедурой варки они проходят процесс сушки в печи. При приготовлении теста для пельменей используется хлебная мука и мука специального назначения (45/55). Достигнув наиболее благоприятное сочетание обоих видов муки, тесто для пельменей с чечевицей доводится до желаемой консистенции. Используемые сорта муки, как правило, по-прежнему производятся в нашем городе.

شيش بورك بالعدس هي أكلة متميزة بخغرافية بوزويوك. بمرور الزمن إنتشرت هذه الأكلة إلى الأرياف المجاورة وإلى أرياف مدينة إسكي شهير. حيث أن كل أنواع العدس يمكن إستخدامها بأكلة شيش بورك. ولكن نوع العدس المسجل بأسم "قاي - 91" له كفاءات تزيد مذاقات لذيدة إلى أكلة شيش البورك. لأن العدس الناضج بالمنطقة له طعم فارق ولذيذ. أغلب أكلات الشيش البورك غير مطهية بالفرن. تطهى عجينة شيش بورك بالعدس داخل الفرن بشكل جاف. يستخدم دقيق خاص (45/55) مع دقيق الخبز أثناء تحضير عجينة شيش بورك. يتم الحصول على القوام المثالي بعجينة شيش بورك بالعدس حين خلطو عين هذا الدقيق. حيث أن كلا هذين النوعين من الدقيق المستخدم مجهزة بمدينةنتنا.



*Bozüyük Mercimekli Manti*



Bilecik Merkez'e bağılı Çukurören köyüne özgü acı biberin üretimi yaklaşık 100 yıldır genetiğı değıştirilmeden yapılmaktadır. Yetiştiriciler biberleri hasattan sonra dizileme ve kurutma işlemine almak suretiyle pazara hazırlarlar. Dizileme yönteminde, doğal ortamda güneş ışığından yararlanarak kurutulur. Toprak seviyesinin üzerinde kurutma işlemi uygulandığından, ürünlerde kesinlikle aflatoksin gibi problemler yaşanmaz. Kurutulan biberler herhangi bir koruyucu madde konmadan değırmenden geçirilerek parçalanır ve pul biber formatına sokulur. Çukurören biberinin acılığı orta derecede olup, lezzetli acı olarak tanımlanabilecek özelliktedir.

Production of hot pepper unique to Çukurören village, Bilecik Merkez is made without modifying genetically for approximately 100 years. Growers prepare peppers for market on condition of doing sequencing and drying operation after harvest. It is dried by using solar light in natural environment by sequencing method. Problems such as aflatoxine are definitely not seen in products because drying operation higher than land level is carried out. Dried peppers are crumbled by milling without adding any preservative substance and put into chili pepper format. Çukurören pepper is middle level hot and its taste can be described as hot.

Выращивание особого острого перца в деревне Чукурорен, относящегося к центру Биледжика, осуществляется без генетических изменений приблизительно 100 лет. Производители после сбора урожая осуществляют секвенирование и сушку для дальнейшей продажи на рынке. При методе секвенирования сушка проходит в естественных условиях с использованием солнечных лучей. Так как применяется метод сушки на уровне земли, в продуктах определено нет таких проблем как афлатоксин. Высушенный перец без добавления каких-либо консервантов размельчается и приводится в состояние хлопьев. Умеренно острый перец Чукурорен характеризуется как вкусная острота.

يتبع ريف جوقور أوران إلى مركز ناحية بيلاجيك حيث أن تحضير هذا الفلفل الحاد يعود ماضيه إلى قبل ١٠٠ عام دون حدوث أي تغيير بصيغته الإرثية. يجهز المزارعين الفلفل بعد حصاده بوضعه على خيط التجفيف ويعرض للبيع بالأسواق بعد جفافه. يتم تجفيف الفلفل بالأجواء الطبيعية بالإستفادة من أشعات الشمس. لا يحدث أي مسائل أفلاتوكسينية قطعياً بالمنتجات لسبب إجراء عمل التجفيف فوق نسوب الأثرية. يسحق الفلفل المجفف بالمطاحن دون إستخدام أي مادة واقية وينتج بعد الطحن فلفل مجروش القوام. تتمتع منوعات فلفل ريف جوقور أوران بدرجة الحد الوسطي ولهذا يتمتع من بدوقها بطعمها اللذيذ.



**BİLECİK**  
COĞRAFİ ÜRÜNLERİ

*Çukurören Biberi*



Kestane Kabağı (*Cucurbita maxima*) kabakgiller (*Cucurbitaceae*) familyasından bir kabak türüdür. Meyvesi küremsidir ya da basık küremsidir. Üzeri dilimli, pürüzlü veya düz, grimsi renklidir. Etili kısmı sarı-turuncu renkte olup, genellikle tatlı yapılarak tüketilir. ARICAN-97 Sakarya Mısır Araştırma Enstitüsü tarafından ıslah çalışmaları sonucunda 1999 tarihinden beri Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde kullanılmaktadır. Bu çeşit, kullanılmaya başlandığı yıldan itibaren Kızıldaamlar köyünde de yetiştirilmektedir. Toprak ve iklim koşulları bu tür için çok iyi bir uyum sağlamıştır. Kestane kabağı tatlı olarak tüketime uygun, lifli olmayan, pişme sırasında meyve eti dağılmayan özelliktedir. ARICAN-97 kestane kabağının en üstün özellikleri Kızıldaamlar köyü yöresindeki yapılan üretimlerde gerçekleşmektedir.

Pumpkin (*Cucurbita maxima*) is a type of zucchini from cucurbitaceae family. Its fruit is spheroid or depressed spheroid. Its surface is sliced, scabrous or normal grey-like color. Meaty part is yellow-orange and it is generally produced by sweetening. It is used in various regions of Turkey since 1999 as a result of ARICAN-97 Sakarya Corn Research Institute's improvement works. This type is also grown in Kızıldaamlar Village since the date it started to be used. Land and climate had a very good accord for this type. Pumpkin is appropriate for eating as dessert, it does not have fibrous and its fruit meat does not scatter during cooking. Arican-97 pumpkin's most superior features are carried out at productions in Kızıldaamlar Village.

Каштановая тыква (*Cucurbita maxima*) сорт тыквы из семейства тыквенных (*Cucurbitaceae*). Плод сферический или плоскосферический. Поверхность ребристая или плоская, сероватого цвета. Мясистая часть желто-оранжевого цвета и часто употребляется в качестве десерта. АРЫДЖАН-97, полученный в результате селекционных работ Научно-исследовательского института Сакарья, с 1999 года используется в различных регионах Турции. Этот сорт со дня начала выращивания производится и в деревне Кызылдамлар. Почва и климатические условия очень хорошо подходят для этого вида. Каштановая тыква подходит для потребления в качестве десерта, характеризуется отсутствием волокон и неразвариваемостью мясистой части во время приготовления. Наиболее выдающиеся особенности каштановой тыквы Арыджан-97 осуществляются в производстве деревни Кызылдамлар.

قرع الكستناء (كوكوربيتا ماكسيما) هو أحد من أفراد عائلة القرع (كوكوربيتا كاييا). يتمتع هذا القرع بطعم الفواكه وله شكل كروي أو كروي مسطح. سطحه الخارجي بشكل محرز ويوجد بسطحه نتوءات أو ناعم الملمس. لونه يقارب لون الفضي. لون داخله الوسطي المركزي بين ألوان الأصفر-البرتقالي. ويستهلك غالباً أثناء تحضير الحلويات. حيث أن منوعات أريجان – 97 هو النوع المفضل استخدامه في عدة مناطق تركيا منذ عام 1999 المثبت جودته بموجب تقرير وإصلاح منظمة أبحاث الذرة بمدينة صقاريا. يتلائم هذا النوع جداً مع كافة أنواع الأتربة والظروف المناخية. يتوافق قرع الكستناء إستهلاكه كمنتج الحلويات لايوجد داخل تركيبه ألياف ولا تتشفت أجزاءه أثناء الطهي. يتم تحضير قرع كستناء أريجان – 97 بأجود خواصه بمنوعاته المنتجة بناحية ريف قزلضمار.



**BİLECİK**  
KIZILDAAMLAR  
KESTANE KABAĞI  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

*Kızıldaamlar Kestane Kabağı*



Küre yüzyıllardır üzüm üretiminin yapıldığı bir yerleşim yeridir. Küre köyünde Beylerce, Razakı, İri Siyah, İri Kara, Çavuş ve Yapıncak gibi çok çeşitli üzüm türleri yetişebilmektedir. Birinci Dünya Savaşı yıllarında Anadolu'ya da bulaşan filoksera zararlısı bağcılığı bitme noktasına getirmiştir. 1926 yılında kurulan Amerikan Asma Fidanlığı ile bağcılığın canlandırılması çalışmaları yapılmaya başlanmıştır. 1972 de 8295 hektar alanda 340.000 ton üzüm üretimi yapıldığı bildirilmektedir. Küre köyünün killi, kireçli toprak yapısı üzüm yetiştiriciliğine imkan sağladığı gibi ürünün uzun süre dayanıklı olarak kalmasına yardımcı olmaktadır.

Küre is a residential area. Many kinds of grape types such as Beylerce, Razakı, İri Siyah, İri kara, Çavuş and Yapıncak can be grown in Küre village. Phylloxera bug that also contaminates to Anatolia during First World War damaged viticulture significantly. Recreating viticulture works started with American Grapevine Nursery which established in 1926. It is noticed that 340.000 tons of grapes were produced in 8295 hectares in 1972. Clayey, calcareous soil structure of Küre village both allow to grow grape and helps product to stay durable for a long time.

На протяжении веков Кюре является поселением, производящим виноград. В деревне Кюре выращивают такие сорта винограда как Бейлердже, Разаки, Ири Сийах, Ири Кара, Чавуш, Йапынджак. В годы первой мировой войны вредители филлоксеры, занесенные из Анатолии, привело к уничтожению виноградной лозы. Основанное в 1926 году совместно с Американским виноградным питомником начались работы по возрождению винограства. Известно, что в 1972 году на территории в 8295 гектаров земли было осуществлено производство 340 000 тонн винограда. Глинистая и известняковая структура почвы деревни Кюре обеспечила возможность выращивания винограда, а также способствует длительной устойчивости продукта.

منطقة ريف كوره التابع إلى ناحية بيلاجيك؛ هي إحدى المناطق الرئيسية المنبت بها أنواع العنب المختلفة المشار عليها بأسماء بايلارجه، رزاقى، اريسيه، اريفارا، جاوش، بابنجاق. تعرضت مزارع أناضولو أثناء الحرب العالمي الأول بفيروسات وجراثيم فيلوكسييرا مما أدى إلى عسر إجراء ممارسات زرع كروم العنب ووصولها إلى مراحل الإنتهاك. في عام ١٩٢٦ بدأت ممارسات جديدة في أمريكا تستهدف تنشيط وإسترجاع وتشجيع مهمات ممارسات زرع كروم العنب. أيدت معلومات محاصيل العنب المصنبة في عام ١٩٧٢ بأن مساحة الساعات المزروعة بها كروم العنب واصله إلى ٨٢٩٥ هكتار مستحصل منها عنب وزنها الإجمالي ٣٤٠,٠٠٠ طن. تتمتع محاصيل العنب المستقطفة من مزارع ريف كوره بمقاومات طويلة ضد التلف بعد الإستقطاف وذلك لسبب نوعية أتربة المزارع الكلسية الرملية الخاصة.



**BİLECİK**  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

*Küre Bilecik Iri Karası Üzümü*



Boza, darı irmiği, su ve şekerden üretilen bir kış içeceği. Bilinen en eski Türk içeceklerinden biridir. Günümüzde eski Osmanlı coğrafyası ile Orta Asya coğrafyasının bazı kısımlarında yapıp tüketilmektedir. Türkiye 'de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, kara buğday, arnavutdarısı, gernik gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekme, nadir olarak da kenevir unu ve karamuk mayalandırılarak yapılır. İçerisindeki vitaminler nedeni ile daha çok sporcular tarafından tercih edilen boza enerji veren bir içecek türüdür. Anne sütünü artırıcı özelliği ile bilinen boza grip, nezle ve soğuk algınlığı gibi hastalıkların ardından vücudun kendisini toparlamasına yardımcı olur ve vücut direncini artırır. Bazı gıda maddelerinin üretilmesi sırasında, nem oranı ile beraber üretimin yapıldığı yerin denizden yüksekliği ile bazı coğrafi özelliklerindeki üstünlükler, gıdaların muhafazası ve üretim koşullarına olumlu etkilerde bulunmaktadır. Bu özellikler yanında dededen gelen ustalık marifetiyle birleştirilen bilgi birikimi bozada mükemmel bir lezzet oluşturmaktadır.

Boza is a winter beverage including water, sugar and corn semolina. It is one of the oldest known Turkish beverages. It is made and consumed in Old Ottoman Geography and some part of Middle Asia Geography at the present time. Boza which is generally made by corn in Turkey is made by fermenting flour of grains such as corn, barley, rye, oat, wheat, buckwheat, Albanian corn, emmer depending on primary product in different countries and is sometimes made by fermenting rice and bread and rarely by fermenting cannabis flour and corn cockle. Boza which is generally preferred by sportsman due to vitamin it includes is an energizing beverage type. Boza which is known with feature to increase breast milk helps body to heal after diseases such as flu, cold and increases body resistance. Humidity rate as well as height of manufacturing place from sea and some precedences in some geographical properties effects nutrition preservation and manufacturing conditions positively. Beside, fund of knowledge with mastership skill from grandfather creates a great taste for boza.

Боза-зимний напиток, пригваренный из проса, воды и сахара. Это один из старейших известных турецких напитков. В наши дни этот напиток употребляется в некоторых уголках на географии старинной Османской империи и Средней Азии. Боза, которая в Турции обычно готовится из проса, в других странах готовится из основного продукта того места как например из кукурузы, ячменя, ржи, овса, пшеницы, гречихи, сорного проса, муки зерновых культур, иногда рисовой и хлебной муки, редко из конопляной муки и барбарисовых дрожжей. Из-за большого количества витаминов в своем составе напиток боза является более предпочтительным спортсменами энергетическим напитком. Боза, известный такими своими свойствами как увеличении молока у кормящих матерей, также является вспомогательным средством при гриппе, насморке, простуде, повышающим иммунитет организма. При производстве некоторых продуктов питания вместе с уровнем влажности, а также уровнем места производства над уровнем моря и преимуществами географических особенностей положительно влияет на хранение продуктов питания и условия производства. В дополнение к этим особенностям накопленные знания, соединенные с мастерством, передавшимися от старших, создают у бозы отличный вкус.

يتألف مشروب بوزة من سميد حبوب الغلة والشعير مخلوط مع السكر وهو مشروب مستخدم بموسم الشتاء. يعائد ماضيه إلى التواريخ السابقة جداً وهو متمتع بمزايا أحد المشروبات التركية. لإي أيا مانا هذه يستهلك أغلبياً في جغرافية المناطق العثمانية القديمة وفي جغرافية دول آسيا الوسطى. مشروب البوزة المستهلك بتركيا يتألف أغلبياً من دقيق حبوب الغلة العادي أو البري ومن حبوب غرنيك وفي بعض المناطق يجهز من دقيق الرز والخبز ونادراً يجهز بعد التخمر من دقيق الخشخاش. هذا المشروب مفضل أغلبياً إستهلاكه من قبل الرياضيين لسبب حوزته على ميزات التنشيط والتزويد بالحيوية. كما يعرف هذا المشروب بأنه مزيد على كفاءات حليب الأم ومقاوم ضد حالات الإنفلونزا والرشح ويساعد على تنشيط وتقوية مقاومة الأجسام. تتمتع بعض المحصولات الغذائية بمزايا مثالية حينما تزرع بمساحات موجودة بمنااسيب مرتفعة من منسوب البحر تزود إلى محاصيلها مزايا المقاومة الجغرافية ضد التلف وإمكانية الحفظ لعمر طويل. لهذا السبب يتمتع مشروب البوزة المجهز بالبلدة بلذة لامثيل لها لسبب المزايا الجغرافية المتمتعة بها المنطقة ولمهارة الطباخين بهذه الصنعة وتراكم خبراتهم من الأعوام الماضية.



*Pazaryeri Bozası*



Pazaryeri Helvası, Türkiye'de üretilen susamların özel taş değirmenlerde ezilmesiyle hazırlanan tahin ve beyaz şekerin karıştırılması ile yapılan yöresel bir lezzettir. Susam yağından üretilmiş tahin ile şekerden yapılan Pazaryeri helvasına hiçbir katkı veya gıda bileşeni katılmaz. Pazaryeri helvası insanlar için mükemmel bir lezzet olmasının yanında, önemli bir enerji kaynağı niteliğindedir. Ayrıca sindirim sistemini çalıştırma özelliğine sahiptir. Bu geleneksel ürünümüzün yapısı ve lezzetinin oluşumunda ustalığın önemi çok büyüktür. Helvanın orijinal karışımının oluşturulması, kaynatma sıcaklığının ve süresinin takip edilerek karışıma zamanında müdahale edilip şeker eklenmesi ve kaynatma işleminin kontrollü bir şekilde yapılması ürünün geleneksel ve spesifik özelliklerinin oluşumunda önemli ölçüde rol oynamaktadır. Pazaryeri helvası, Bilecik'te Pazaryeri ilçesinde dört kuşaktır devam eden ustalığın eseri olarak sahip olduğumuz bir ürün olmasının yanında kültürümüzün bir parçası özelliğine sahiptir.

Pazaryeri Halva is a traditional taste made by mixing white sugar and tehina prepared by crushing sesames produced in Turkey by a special stone mill. Any additive or food ingredient is not added to tehina produced by sesame oil and Pazaryeri Halva made by sugar. Pazaryeri Halva is a great taste for people and also an important energy source. It also helps digestive system to work. Mastership is so important to create this traditional product's structure and taste. Creating original mixture of halva, adding sugar after interfering mixture on time by following duration and boiling temperature, and doing boiling operation in a controlled way play an important part to create product's traditional and specific properties. Pazaryeri Halva is product we have as a result of four-generation mastership and also a part of our culture.

Халва Пазарйери-традиционный вкус, созданный из смешивания тахина, приготовленного из выращенного в Турции кунжута, перемолотого в специальных каменных мельницах с белым сахаром. В халву Пазарйери, изготовленную из тахина, произведенного из кунжутного масла, и сахара, не добавляются какие-либо добавки или пищевые компоненты. Наряду с тем, что халва Пазарйери обладает отличным вкусом, она также является важным источником энергии. Она также имеет особенность запуска пищеварительной системы. Важное значение в создании структуры этого традиционного продукта и вкуса имеет мастерство приготовления. Создание оригинальной смеси халвы, соблюдение температуры варки и времени, своевременное добавление сахара и осуществление процесса варки под контролем играет важную роль в создании специфических особенностей традиционного продукта. Халва Пазарйери является производением мастерства, передающегося на протяжении четырех поколений в округе Биледжик Пазарйери, а также частью нашей культуры.

حلاوة بلدة بازاري تتألف من مزيج الطحين المستحصل بعد طحن السمسم بالمطاحن الحجرية المخلوط مع السكر الأبيض وهي أكلة مميزة بالبلدة. لا يوجد بداخل تركيب الحلاوة المجهزة ببلدة بازاري على أي مواد إضافية حافظة الخواص. تتمتع حلاوة بلدة بازاري بلذتها المتكاملة ولها مزاي تنشط الأجسام وتزويدها بالحيوية. كما تتمتع بمزايا تنشط مهمات الجهاز الهضمي. حيث أن لذة ومزايا هذا المنتج الغذائي يعود إلى جودة المسئلمات ومهارة المجهزين والدقة بالموصفات والأعمال أثناء التجهيز وإتباع مراحل التجهيز بموجب وصفات مميزة بالبلدة. وحيث أن حلاوة بلدة بازاري لها سمعة مشهورة تمتد شهرتها إلى أربعة الأجيال. ومازال البلدة تمارس على إنتاجاتها لهذا المنتج بنفس القياسات والخبرة وبمذاقات لذيذة الطعم.



*Pazaryeri Helvası*



Şerbetçi Otu (*Humulus lupulus*) kendirgiller (*Cannabaceae*) familyasından Temmuz-Eylül ayları arasında yeşilimsi-beyaz renkli çiçekler açan, 2-5 m yüksekliğinde, sarılcı gövdeli, iki evcikli otsu bir bitki türüdür. Dünya'da şerbetçi otu, kuzey yarım kürenin ılıman bölgelerinde doğal olarak yetişir ve kültürü yapılan şerbetçi otu kuzey ve güney yarımkürede 30° ve 50° enlemleri arasında yetiştirilir. Bolu, Zonguldak, Adapazarı, Bilecik, Edirne, Kırklareli ve İstanbul'da şerbetçi otu bitkisinin yabancılara rastlamak mümkündür. Ancak ekonomik değere sahip olan çeşitleri sadece Pazaryeri (Bilecik)'te ön plana çıkmaktadır. İçeriğindeki etkin maddelerden ötürü bitkinin terletici, iştah açıcı, ateş düşürücü, yatıştırıcı özellikleriyle birlikte safrakesesi hastalıkları ve kalp ritmi bozukluklarında da etkili olduğu bilinmektedir.

*Humulus lupulus* is herbaceous plant from *Cannabaceae* family that blooms in greeny-white color between July and September with 2.5 m height and holding stem. *Humulus lupulus* is grown naturally in temperate regions of the world and cultured *Humulus lupulus* is grown between 30° and 50° latitudes in north and south hemispheres. It is possible to see wild *Humulus lupulus* plants in Bolu, Zonguldak, Adapazarı, Bilecik, Edirne, Kırklareli and Istanbul. However types with economic value comes into prominence only in Pazaryeri(Bilecik). It is known that plant has diaphoretic, appetizing, antifebrile and sedative features and also effective on gall bladder diseases and cardiac rhythm disorders due to active substances it involved.

Хмель (*Humulus lupulus*)- травянистое раздельнополюе растение из семейства конопляных (*Cannabaceae*), цветущее зеленовато-белыми цветами с июля по сентябрь, высотой 2-5 метров и вьющимся стеблем. В мире хмель растет в естественных условиях в умеренных регионах северного полушария, искусственно возделывается в северном и южном полушарии между 30° и 50° широтами. В Болу, Зонгулдак, Адапазары, Биледжик, Эдирне, Кыркларели и Стамбуле можно встретить в природе дикорастущий хмель. Но экономической ценностью обладают только те сорта, которые выращиваются в Пазарйери (Биледжик). Кроме содержания активных веществ, а также обладания потогонным, жаропонижающим, седативным свойствами и вызывающим аппетит, известен как эффективное средство при заболеваниях желчного пузыря и расстройств сердечного ритма.

عشبة الجنجل أو عشبة الجنجل الشائع هو عشب ينتسب بأفراد عائلة (هومولوس لوبولوس) والقنب الهندي (كانابيناكيا). ينضج هذا العشب بين أشهر يوليو - سبتمبر ويدل على النضاج بعد فتح زهوره الخضراء- البيضاء اللون. يبلغ طول النبتة بين ٢-٥ متر وهي عبارة عن ساق متسلق الخواص وينبت في أقليم مناخاتها معتدلة في القسم الشمالي للكرة النصفية وينبت في الخط الاستوائي بين درجات ٣٠ و ٥٠ ومن الممكن أن نصادف على نباتات برية النوع تعود أصنافها إلى عشبة الجنجل في الساعات الزراعية الموجودة بمدن بولو، إسطنبول، أضا بازري، بيرجيك، أدنة. ولكن النبتة المفضلة والتي لها قيمة توجد فقط ببلدة بازاري التابعة إلى ناحية (بيلاجيك). تتمتع هذه النبتة بمزايا تعرق الأجسام، فتح الشهية، خافضة حرارة الأجسام، مسكنة الأعصاب ولها مزايا معالجات عضو المرارة وتعديل خفقان القلب.



**BİLECİK**  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

*Pazaryeri Şerbetçi Otu*



Karpuz üretimi Bilecik ili Osmaneli ilçesi sınırları içerisinde yapılır. Üretim miktarı bakımından ülke üretiminde çok önemli paya sahip olmasa da yüksek kalitesi ve beğenilen tadı nedeniyle Osmaneli karpuzu aranan karpuz türlerinden biri konumundadır. Osmaneli karpuzu üretiminde Crimson Sweet tohumu kullanılır. İklim yapısı, toprak özellikleri, denizden yüksekliği ve üreticinin uyguladığı işlemler doğrultusunda yöreye özel bir lezzet ve yapı kazanmıştır. İlçenin asıl orijinal karpuz tohumu Crimson Sweet'e çok yakındır. Bu yüzden son 20 yıldır her iki tohumdan da üretim yapılmaktadır. Osmaneli karpuzu diğer illerde yetişen karpuz çeşitlerine göre aroması daha gelişmiş olup, şeker oranı yüksektir. Kabuk kısmı çok ince olup, düşük ısılarda kolayca çatlayabilme özelliğine sahiptir.

Watermelon is produced in Bilecik City, Osmaneli District boundaries. Osmaneli watermelon is one of the demanded watermelon types due to its high quality and taste although it does not have an important share in country's production in terms of production amount. Crimson Sweet seed is used to produce Osmaneli Watermelon. It gained a taste and structure unique to region in direction of climate structure, soil characteristics, elevation from sea level and operations producer carried out. Real original watermelon seed of district is so close to Crimson Sweet. Therefore both seeds were produced for last 20 years. Osmaneli watermelon has more developed flavor and more sugar comparing with watermelon types grown in other cities. Its crust part is too thin and has ability to cracking easily in low temperatures.

Производство арбуза осуществляется в пределах границ округа Османэли провинции Биледжик. С точки зрения объемов производства не занимает в стране важную роль, однако из-за высокого качества и вкуса арбуз Османэли является одним из любимых населением сортом арбузов. В производстве арбузов Османэли используются семена Crimson Sweet. Благодаря структуре климата, особенностям почвы, высоте над уровнем моря и в соответствии с применяемыми производителем методами ему удалось приобрести особый вкус и структуру. Оригинальные семена арбуза этого округа очень близки семенам Кримсон Свит. Поэтому последние 20 лет в производстве используются оба вида семян. Арбузы Османели, по сравнению с арбузами, выращенными в других провинциях, более ароматны и слаще. Кора очень тонкая, при низких температурах может легко треснуть.

يُزرع نوع هذا الجبس ببلدة عثمانلي التابعة إلى ناحية بيلاجيك. حيث أن ممارسات زرع هذا الجبس يكون بالساحات الزراعية العابرة بأحوالها نهر صقاريا ويتمتع هذا النوع بالجودة بفضل إستهلاكه أغلب السكان المقيمين بالناحية. حيث أن البلدة متمتعة بتغطية إحتياجات محرزة تركيا ولها دور هام بزرع الجبس العالي الجودة المعجب طعمه مما جعل نوع هذا الجبس المخطط مرغوباً أولوياً من المستهلكين. بذرة زرع جيبس عثمانلي مشار عليها علمياً بأسم كريمةسون سويت. حيث أن المناخ السائد بالمنطقة والمناسب لزراع الجبس لسبب ارتفاع منسوب المنطقة عن البحر ولسبب ممارسات المتبعة من قبل المزارعين أدى إلى حصول جيبس عالي الجودة من المنطقة مفضل إستهلاكه في سطح تركيا. وحيث أن بذرة الجيبس الأصلية المميزة بالمنطقة تماثل جداً مواصفات بذرة كريمةسون سويت. ولهذا السبب يجري زرع الجيبس بكل البذرتين منذ ٢٠ عام لحين هذا اليوم يستنتج منها محاصيل مشابهة المواصفات. وحيث أن نوع هذا الجيبس يتمتع بأشكال بيضوية مخططة.



**BİLECİK**  
OSMANELİ  
ALACA KARPUZU  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

*Osmaneli Alaca Karpuzu*



Ayva ve pek çok tarımsal ürün bu bölgede verimli topraklarda Sakarya Havzası boyunca bol miktarda yetiştirilmektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Osmaneli'de (Lefke) ayva ve ürünlerinin üretildiği belirtilmektedir. Ayva meyvesi ve ayva mamullerinin çok eski dönemlerden beri üretilip, tüketilmesi ilçenin kültürünün bir parçası haline gelmiştir. Osmaneli ilçesinin, en zengin tarımsal ürünü olan ayvanın yılın dört mevsiminde tüketilmesini sağlamak amaçlı farklı çeşitlerde ürün üretilmek arayışı içinde "Ayva Lokumu" geliştirilmiştir. Kendine has aromasıyla doğal halde, içine katkı maddesi karıştırılmadan üretilen ve tescilli yapılan ayva lokumu ilçenin ekonomisine ve tanıtımına katkı sağlamaktadır.

Quince and many agricultural products are grown along Sakarya Catchment Basin in fertile soil of this region copiously. It is stated that quince and its products were produced in Osmaneli(LEFKE) at Evliya Çelebi Seyahatnamesi(Evliya Çelebi Travel Book). Producing and consuming quince and quince products from very old periods became a part of district culture. "Quince delight" was developed to produce products in different varieties in order to allow Osmaneli district's richest agricultural product quince to be consumed in four seasons. Quince delight which is produced and registered without mixing any additive and natural with its own flavor contributes district's economy and advertisement.

Айва и многие сельскохозяйственные товары в этом регионе выращиваются на плодородных землях вдоль всего бассейна реки Сакарья в больших объемах. Эвлия Челеби упоминал в своем произведении «Сейахатнаме» (Очерки путешествий) о производстве в Османели (ЛЕФКЕ) айвы и других с/х культур. Айва и продукты из айвы, выращиваясь и употребляясь с древних времен, стали частью культуры округа. С целью обеспечения употребления самого распространенного с/х продукта в округе Османели-айвы в течении круглого года в поисках различных продуктов был создан айвовый рахат-лукум. Зарегистрированный и производимый айвовый рахат-лукум, имея свой собственный уникальный аромат, без добавок, осуществил свой вклад в экономику и развитию округа.

تنمو أشجار السفرجل بالأترربة الرملية الزائدة المسامات. لها مقاومات ضد عوامل البرودة. تزرع وتنمو أشجار السفرجل أغلبياً في أحوال حوض وادي مدينة صقاريا. أفاد أوليا جلي في كتابه السياحي بأن بلدة عثمانلي مشهورة بالسفرجل وتعرف الأجيال السابقة بأن السفرجل قابل إستهلاكه كفاكهة وفي إنتاج المربى مما أدى إلى وجوده بموضع محرز بثقافة بلدة عثمانلي. حيث أن فاكهة السفرجل قاسية القوام ولا يمكن بحالتها الطبيعية إستخدامها بالمأكولات ولهذا لا يمكن الحصول منها على قوام جيلائيني. لا يوجد بداخل حلقوم السفرجل المنتج ببلدة عثمانلي أي مادة معطرة بل هي فقط منتجة من فاكهة سفرجل البلدة.



**BİLECİK**  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

*Osmaneli Ayva Lokumu*



Çukurova ve Antalya Bölgesi gibi sıcak yerlerde yetişmesi uygun görülen nar meyvesi, lokal düzeyde küçük Akdeniz olarak tabir edilen İnhisar-Çaltı-Osmaneli bölgesinde Sakarya Nehri çevresindeki havzada çok geniş bir üretim alanına sahiptir. Osmaneli'de, nar lokumunda kullanılabilecek türdeki nar yetiştiriciliği günümüzde oldukça azalmıştır. İnhisar ve Çaltı yörelerinde ise üretim artmaya devam etmektedir. Mikroklima ile beraber toprak yapısı itibarıyla nar yetiştiriciliği ilimizin iddialı olduğu ürün durumundadır. Nar lokumunda, lokum hamuruna narçiçeği özü eklenmesi ile yapılır. Narçiçeği başka bir kap içerisinde kaynatılarak soğutulur. Soğutulduktan sonra lokum karışımının içerisine dökülür. Kullanılan narçiçekleri bölgede yetişen nar ağaçlarından özenle seçilir. Bitkinin çiçeklerinden meyve oluşumuna yakın bir zamanda toplanan narçiçekleri püsküllerinden ayrılarak kaynatılır. Kaynatılırken az miktarda şeker ve tarçın ile lezzeti dengelenir. Nar aromasının kendine özgü rahiyası özel bir şekilde elde edilerek lokum hamuruna ilave edilir. Bu teknik lokuma özel bir lezzet ve aroma vermektedir ve bu özelliği başka bir şekilde yakalamak mümkün değildir.

Pomegranate fruit which was seen appropriate to grow in hot places like Çukurova and Antalya region has a large production area at catchment basin around Sakarya River in İnhisar-Çaltı-Osmaneli region expressed as Küçük Akdeniz (Small Mediterranean) in local level. Pomegranate farming to be used for pomegranate delight in Osmaneli reduced considerably at the present time. However production in İnhisar and Çaltı regions keeps increasing. Our city is assertive about pomegranate farming due to soil structure with microclimate. Pomegranate delight is made by adding reddish orange to delight paste. Reddish orange is cooled by boiling in another case. Delight is spilled into mixture after cooling. Used reddish oranges are picked carefully from pomegranate trees grown around. Chilled oranges those were collected recently to fruit formation from plant's flowers are boiled by separating from its comas. Its taste is balanced with little sugar and cinnamon during boiling. Honeybee unique to pomegranate flavor is gained in a special way and added to delight paste. This technic provides a special taste and flavor to delight and having this feature is not possible in another way.

Гранат, для производства которого благоприятны Чукурова и регион Антали, обладает большими производственными площадями бассейна вдоль реки Сакарья в регионе Инхисар-Чалты-Османели, прозванном на местном уровне маленьким Средиземноморьем. В Османели производство граната, используемого для приготовления гранатового рахат-лукума, в наши дни существенно сократилось. В Инхисар и Чалты производство продолжает расти. Наряду с микроклиматом и из-за состояния структуры почвы выращивание граната стало принципиальным для нашей провинции. Гранатовый рахат-лукум производится с добавлением в тесто лукума эфирного масла цветка граната. Цветы граната кипятятся в другой посуде и охлаждаются. После охлаждения они наливаются в смесь лукума. Используемые гранатовые цветы тщательно отбираются с деревьев, растущих в этом регионе. Гранатовые цветы, собранные в период близкий к формированию плодов, кипятятся без бахромы. При кипячении добавляется сахар и корица в небольшом количестве для балансирования вкуса. Характерный аромат граната получается специальным образом и добавляется в тесто лукума. Этот метод дает особый вкус и аромат лукуму, этого свойства невозможно достичь любым другим способом.

يعرف بأن الرمان هي فاكهة تنمو في إقليم جوفور أوفة وأنطاليا المتمعة بأجواء جافة والحارة. ولكن تينب أشجار الرمان أيضاً في حوض وادي عثمانلي وفي أحوال نهر صقاريا المنحصرة ضمن منطقة أفنديز. لأن الأتربة الموجودة والمناخ السائد بهذه المنطقة تتمتع بالمزايا المطلوبة بها من قبل زراعة وتثبيت الرمان. تتمتع أتربة ناحية بيلاجيك بمزايا فارقة الخواص تختلف خواصها عن بعضها. أغلبياً تتألف أتربة المنطقة من أتربة كلسية أو رملية حجرية أو رملية ترابية حيث أن أتربة المناطق الموجودة في أحوال نهر صقاريا تتألف من الأتربة البركانية مجمع بها العناصر المعدنية. المناخ السائد بالمنطقة ونوعية الأتربة تلائم إنبات الرمان بمنوعات عالية الجودة الحلو الطعم الكبيرة الحبات. ولكن بفوات الزمن إنخفضت زراعة الرمان بشكل يلفت الأنظار. وانتقلت ممارسات زراعة وتثبيت الرمان إلى بلدة مشار عيها بأسم إنحصار. تتمتع بلدة إنحصار بمزايا توعد فيما بعد بزراعة وتثبيت الرمان بشكل زائد. تتبع المراحل التالية أثناء إنتاج حلقوم الرمان. أولياً يتم تحضير المواد الخام والرمان بالمقاسات والأوزان المحددة ثم تمزج ببعضها ومن الممكن حسب الطلب إضافة فستق حلبي أو بندق أو جوز مجروش ثم يخلط المزيج مع السكر والنشاء والماء لحين التجانس ويوضع المزيج المتجانس ويطهى داخل خزانات نحاسية لحين الغلي وأثناء مرحلة الأكسدة يضاف إلى المزيج حمض الستريك بالنسب المحددة بشكل رويدي وفي هذه الأثناء يضاف إلى المزيج خلاصة زهرة الرمان المجهز سابقاً. هذا التقن المتبع أثناء إنتاج الحلقوم هو تقن مميز لا يوجد له طعم ورائحة مثيلة.



**BİLECİK**  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

*Osmaneli Nar Lokumu*



1. Coşkun, F., (2006 ), “Gıdalarda Bulunan Doğal Koruyucular”, Teknolojik Araştırmalar, T.Ü. Tekirdağ Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü
2. www.teknolojikarastirmalar.org, ISSN: 1306-7648, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, Cilt 2, 27-33, Tekirdağ
3. Cowan, M. M., (1999), “Plant Products as Antimicrobial Agents”, Antimicrobial Plant Chemicals, 12(4):564-567
4. Çakıcı, H., Yener, H. , Aydın, S., (2005), “Bilecik-Pazaryeri Yöresi Şerbetçiotu Plantasyonlarının Beslenme Durumu” , Ege Üniv. Ziraat. Fak. Derg., 42(3):123-134 , ISSN 1018-88,
5. Demirbüker Kavak, D., (2010), “Antioksidan Etkileşimleri: Polifenol-Protein Etkileşimleri”, Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 5(3): 9-16
6. Ekmen, M.E., (2006),“Avrupa Birliği Ortak Piyasa Mekanizmasının Uygulanmasında Çiftçi Örgütlerinin Rolü ve Türkiye İçin Öneriler”, Ankara Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü Tarım Ekonomisi Anabilim Dalı Doktora Tezi, Ankara
7. “Bilecik İlinde Yetiştirilen Şerbetçiotunun (Humulus Lupulus L.) Bazı Kimyasal Özellikleri, Ekstraksiyonu ve Antioksidan Aktivitesinin Belirlenmesi”Alev Akpınar borazan B.Şeyh Edebalı Üniversitesi, Bilimsel Araştırmalar Projesi Sonuç Raporu (2010-2012)
8. T. B. M. M. Elli dördüncü inikat 10. V- 1944 Çarşamba meclis tutanakları
9. Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Doktora Tezi Şerbetçiotunda (Humulus Lupulus L.) Yapıktan Uygulanan Gübrenin Verim ve Kaliteye Etkileri, İlker Bağcı Tarla Bitkileri Anabilim Dalı Ankara-2009
10. Bozokalfa, M.K., D., Eşiyok, 2006. Biberin anavatanı ve yayılışı. Dünya Yayıncılık, Gıda, Sayı 07: 92-93. Bağcılar İstanbul.
11. Duman, \_\_, Düzyaman E. 2004. Türkiye' de yetiştirilen bazı önemli biber genotiplerinin morfolojik varyabilitesi üzerine bir araştırma. E.Ü.Z.F.Dergisi. 41(3): 55-56.
12. Evliya, B. (1969). Memleketimiz Bozacılığı ve Bozanın Besin Değeri Üzerine Bir Araştırma. Diploma Tezi (Yayımlanmamış), Ankara Üniversitesi, Ankara.
13. Evirgen, Ö. (1998). Mısır İrmigi Üretiminde İşlem Basamaklarında Elde Edilen Ürünlerin Bazı Fiziksel ve Kimyasal Niteliklerinin Belirlenmesi, Yüksek Lisans Tezi, CBÜ Fen Bilimleri Enstitüsü, Manisa.
14. Güven, S., Vatan, E. ve Öğütçü, M. (2005). Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiri Kitabı. S: 339-342.
15. Sebze ürünleri üretim miktarları. (2012). Türkiye İstatistik Kurumu. Alındığı tarih: 19.04.2013, adres: <http://www.tuik.gov.tr/>
16. Balkaya A. Karaağaç O. (2005) Vegetable genetic resources of Turkey. Journal of Vegetable Science, 11: 81-102.
17. Balkaya A. Kurtar E.S. Yanmaz R. Öz bakır M.(2005) Investigation on collecting, characterization and utilization of winter squash and pumpkin genetic resources in the Black Sea region (In Turkish). The Scientific and Technical Research (TUBITAK) Project No: 104 O 144 Ankara, Turkey.
18. SEVGİCAN Ayten, Örtü altıSebzeciliği, Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi, İzmir, 1998.
19. Uysal.H., 2007. İhracata Yönelik Sofralık Üzüm Üretim ve Pazarlama Olanaklarının Geliştirilmesi. M.B.A.E Yayın No: 120 Manisa
20. Duru, R, Gelegen, K., 1975. Standart Üzüm Çesitleri. Gıda-Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Ziraat \_sleri Genel Müd. Yayınları; D-163, Ankara.
21. Fazinic, N., 1963.Einfluss VerringerterBlattflachenauf der ErtragundQualitat der Trauben. Savremena. Poljoprur. (Novisad). 11: 712-728
22. Ayyıldız A (1990) Sulama Suyu Kalitesi ve Tuzluluk Problemleri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Ders Kitabı No: 344, Ankara.
23. Ayyıldız M (1976) Sulama Suyu Kalitesi ve Tuzluluk Problemleri. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 636, Ders Kitabı No: 199, Ankara.
24. Filiz ÖKTÜREN ASRİ, E. Işıl DEMİRTAŞ, Nuri ARI, C. Fehmi ÖZKAN,Bilecik-Osmaneli yöresi sulama suları kalitelerinin belirlenmesi Determination of irrigationwaterqualities of Bilecik-Osmaneli district. Batı Akdeniz Tarımsal Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, Antalya
25. Bebka Kalkınma Ajansı, BİLECİK ARAMA KONFERANSI,Crowne Plaza, Bursa 19-20 Mart 2015





**BİLECİK**  
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

**BİLECİK TİCARET VE SANAYİ ODASI**

📍 1. Organize Sanayi Bölgesi Gazi Bulvarı No:2 Merkez/BİLECİK

☎ 0228 216 00 11-12 / 216 04 92-93-94 📠 0228 216 00 13

[www.bilecickografiurunler.org](http://www.bilecickografiurunler.org)

