

Ön Kapak (1)



www.bilecicogرافيurunler.org

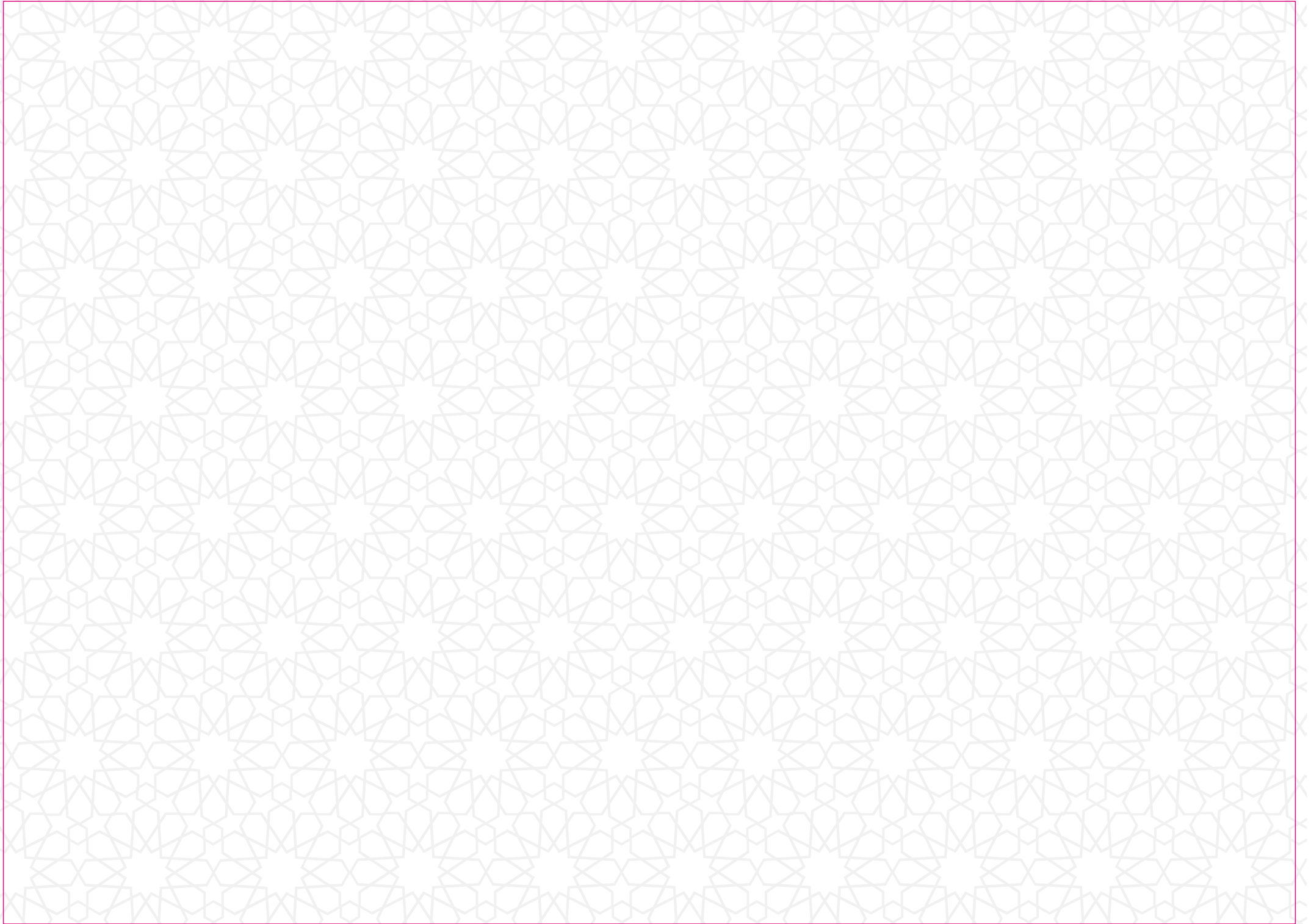
BİLECİK
COĞRAFI ÜRÜNLERİ



BEBKA
Bursa Eskişehir Bilecik Kalkınma Ajansı



Ön Kapak İç Sayfa (2)



BOZÜYÜK MERCİMEKLİ MANTI



ÇUKURÖREN BİBERİ



KIZILDAMLAR KESTANE KABAĞI



KÜRE BİLECİK İRIKARASI ÜZÜMÜ



PAZARYERİ BOZASI



PAZARYERİ HELVASI



PAZARYERİ ŞERBETÇİ OTU



OSMANELİ ALACA KARPUZU



OSMANELİ AYVA LOKUMU



OSMANELİ NAR LOKUMU



Sayfa 4

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, Firglerden Roma İmparatorluğu'na kadar birçok medeniyetin cevheri bu topraklara saçılmıştır.

Fakat Bilecik'in asıl ayırıcı vasfı 600 yıl, 3 kıtada hüküm sürecek 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 Edebalı'nın türbesini görmek isterler. Orhan Gazi tarafından 14. yüzyılda yaptırılmış olan bu türbenin bulunduğu alandaki Orhan Gazi Camii ve karşı yamaçtaki Orhan Gazi İmareti 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 yeridir 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 namlı 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.

Sayfa 5

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 Bilekoma. 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 Edeballi 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 Fakh Shrine, Köprülü Mehmet Paşa Caravansary, original works exhibited in Ethnography Museum and civil architecture specimens those show Block's cultural 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 1230s 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. Osmaneli 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, Центральноанатолийского 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 чокчевиков, относящееся к племени Кайи, во главе с Эртугрулом Гази перебирается в Согот, где и закладываются семена этой великой цивилизации, и 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.

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

Тех, кого путь приведет в сад Рушдийе 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 Сёгют», 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 Инону 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 Иенипазар, знаменитому своим гранатом Инхисаром, является жемчужиной Биледжика. Биледжик занимает свое место среди городов, прославившихся этими семью ценностями.

ماضي تاريخ ناحية بيلاجيك

تقع ناحية بيلاجيك في جبهة جنوب شرق منطقة مرمره وفي مركز تقاطع مناطق قارادنيز ومرمره وأناضولو الداخلية وأغة اسمها التاريخي السابق معروف باسم بالاكوما. حيث أنه حين تحويل انظاركم 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 مركب إستعراضي تاريخي يوضح كل تسلسل منه على الحضارات من التاريخ الحثي إلى تاريخ ليديا ومن تاريخ فريج إلى تاريخ إمبراطورية روما ممتدة جواها طوال ساحات المنطقة.

ولكن الميزة الأصلية التي تجعل ناحية بيلاجيك فارقة هي تاريخها الماضي المنبثق منها الحضارة العثمانية الحاكمة على ثلاث القارات طوال ٦٠٠ عام. نشأت الدولة العثمانية في عام ١٢٣٠ من قوم الأتراك في البوادي الواقعة بين جبال ألطاي شرقاً وبحر قزوين في الغرب، وقد انقسموا إلى عشائر وقبائل عديدة منها عشيرة "قايي" ويستفاد من المعلومات المتوافرة أن هذه العشيرة تركت منطقة خلطاجو إلى سنة ٢٩٩ تحت ضغط الأحداث العسكرية التي شهدت ناحية بيلاجيك وبعد سيطرة عثمان باي على الناحية بدأت ظهور ثمرات وملاحم الحكم العثماني. حيث أن ناحية بيلاجيك متعرضة بمجالات شاقة أثناء حرب الإستقلال مما نالت موضعاً محرزاً ودوراً هاماً يتناسى الجمهورية بعد نصر الحروب وخاصة تمييز ناحية بيلاجيك بكنمات الإستقلال والتأسيس بالبعد العثماني والتركي. حيث أن الجوامع ومقبرات الأرزعاء والخانات والحمامات التاريخية هي إحدى من المنشآت التي تدل على ماضي تاريخ المنطقة. وكما أن الإكتشافات الأثرية والمقابر 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 إستختامها خلال فترة وجيزة. حيث أن زائرين المنطقة يريدون أولياً رؤية مقبرة شيخ أدي عالي الذي هو من أعظم قائدین الدولة العثمانية. يوجد بداخل ساحة المقبرة المؤسسة بالقرن ١٤ من قبل السلطان غازي أورهان جامع مشار عليه باسم أورهان غازي ويوجد بالضافة المقابلة عمارة أورهان غازي وجوامع الأمراء أقي قالدريم وقاراجالار التي تمثل الحضارة العثمانية الحاكمة والعاشة بالمنطقة.

أثناء الخروج من الطريق الواصل بين نواحي سوغوت –بيلاجيك يوجد مقبرة السلطان غازي أرطوغرول التي أنشأها ابنه السلطان غازي عثمان وهو المكان المفضل لزيارته غالباً من قبل زائرين ناحية بيلاجيك... حينما يمرّون 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 جلبي ومقبرة الفقيه ضور صون وقصر كروان السلطان كوبرولو محمد باشا و عدة من الأثار التاريخية المعروضة باشكالها الأصلية في متحف أتتو غرافيا 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" والالتحاق بالاحتفالات والمهرجانات لغرض تذكّار السلطان غازي أرطوغرول الذي يمثل التراث التاريخي الماضي وينقله بكافة ميزاته وتقاليدته إلى اليوم الحاضر.

بجانب التراث الحضاري والتاريخي السائد بناحية بيلاجيك تتمتع الناحية أيضاً بمظاهر جمالي الطبيعي. يوجد شلاله مشار عليها باسم قفق تبعد بمسافة ٢٥ كم عن مركز المدينة ويوجد بحيرة بلبيت أوزو تبعد بمسافة ٧ كم عن مركز الناحية ويوجد ساحة المسيرة وبحيرة بوزجاعر موط وهضبات قومرو وصوفولار المتمتعة بمختلف ألوان الأشجار وهي ترحب زوارها... ولاشك بأنه يجب زيارة أطراف وأحوال نهر صقاريا وكانبون هارمانقايا وغابة المدينة وبحيرة جرشكلي لغرض التخلص من آتاع الحياة الحديثة المجهدة المتركمة بالأجسام...

في عام ١٩٢٤ تم إلحاق سبع بلدات إلى ناحية بيلاجيك من بين هذه البلدات مريس 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 بازارباري المشهورة بمشروب البوزة وبالخلاوة وبحيراتها وبغاباتها. وبلدة عثمانلي المشهورة بالسفرجل وبالجبس وبالمساكن العثمانية القديمة. وبلدة سوغوت المقيم بها السلطان غازي أرطوغرول. وبلدة غول بازاري المشهورة بخاناتها الحجرية التاريخية وبالكرز. وبلدة بني بازار المشهورة بكانيون قيايو غازي. وبلدة إحصار المشهورة بالرمان. هي لؤلؤات البلدات التابعة إلى ناحية بيلاجيك.

Sayfa 6

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

أسم المشروع:
مشروع تعريف المنتجات الاقتصادية
المجهزة بأرياف ناحية بيلاجيك بالساحات
المحلية والدولية والتأشير عليها جغرافياً
صاحب المشروع:
غرفة التجارة والصناعة بناحية بيلاجيك
الهاتف: ٢١٦ ٠٠١١
bilecik@bileciktso.org.tr (٢٢٨)
مؤلف النص:
مندوب التدريسات مسعود قبالان
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 بيكا لتنمية مدن بورصة وأسكي شهير
وناحية بيلاجيك
www.bebka.org.tr
“هذه النشرة ممولة من قبل وكالة بيكا لتنمية
مدن بورصة وأسكي شهير وناحية بيلاجيك
ومجهزة بموجب مبادئ برنامج التمويل.
حيث أن معلومات نص هذه النشرة لاتعكس
أفكار وكالة بيكا لتنمية مدن بورصة وأسكي
شهير وناحية بيلاجيك بل إنها مزودة
وتتحمل مسؤولياتها من قبل غرفة التجارة
والصناعة بناحية بيلاجيك”

2017



BOZÜYÜK
MERCİMEKLİ MANTI

BİLECİK
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Bozüyük Mercimekli Manti

Sayfa 8

Mantı, Çin'den Anadolu'ya kadar gelen İpek Yolu'nun üzerinden geçtiği geniş coğrafya içerisinde, değişik ülkelerde değişik isimler ve şekiller almış, farklı iç malzeme ve soslar ile servis edilmiş geleneksel özelliklere sahip bir yemek çeşididir.

Türklerin bildiği anlamda mantının örnekleri Türklerin yaşamış olduğu Orta Asya ve Kafkasya'da bulunan örneklerinden ortaya çıkmıştır. Bu geniş coğrafyada ortaya çıkan mantı ve çeşitleri aslında paylaşılan bir kültürel mirası ortaya koymaktadır. Türkiye sınırları içinde mantı dendiği zaman, içi dolgulu hamur parçasına verilen genel bir isim olarak kabul edilir, ancak farklı şekilleri mevcuttur ve farklı isimler ile anılırlar.

Yapılan çalışmalar sonucu, mantı reçetesine en benzeyen yemek olarak "tutmaç" bulunmuştur. "Tutmaç, Orta Asyalı Türklerin icat ettiği bir erişte yemeğidir. Tutmaçtan bahseden ilk yazılı kaynak, Kaşgarlı Mahmut zamanına dayanmaktadır. Mantının ilk yer aldığı Osmanlı kaynağı ise Şirvani'nin kitabının Osmanlı Türkçesine çevrilmiş versiyonunda bulunmaktadır. Burada bahsi geçen mantının; içinde koyun kıyması, mercimek, tarçın ve sirke bulunan, yoğurt ve sumak ile servis edilen bir yemek olduğu bildirilmektedir.

Mercimekli Mantı Bozüyük coğrafyasına has bir üründür. Zamanla Kütahya sınırındaki bazı köyler ve Eskişehir'e yakın köylerde yaygınlaşmıştır.

Bilecik'in merkeze bağlı köyleri ve birçok ilçede mantı genellikle nohutlu olarak yapılır. Mercimekli mantının ise genellikle Bozüyük merkez ve köylerinde tüketimi yaygındır.

Zamanla komşu illerimiz olan Kütahya ve Eskişehir' in çeşitli yörelerinde de yaygınlaşmıştır.

Mercimekli Mantı yapımında yemeklik mercimek türlerinin bazıları kullanılabilir. Özellikle Kayı-91 olarak tescilli yapılan; Bozüyük'te denemeleri yapılmış ve iyi sonuç alınmış çeşit, en iyi sonucu vermektedir. Diğer mercimek çeşitleri mantı hamuru ile özdeşleşmemektedir. Özellikle pütürlü bir yapı ve lezzet farkı oluşmaktadır. Bozüyük' te yetiştirilen mercimek çeşitleri mantı hamuru ile çok iyi uyum sağlamaktadır.

Mercimekli Mantı yapımında en özgün işlemlerden biriside fırınlama işlemidir. Diğer mantı çeşitlerinde genellikle fırınlama işlemi yapılmaz. Bu işlem mantının son pişme işlemi öncesinde yapılır. Fırınlama mantıya lezzet ve yapı kazandırmaktadır.

Bozüyük Mercimekli Mantısında; mercimek kadar, hamur yapımında kullanılan un çeşitleri de özeldir. Klasik mantılarda kullanılan unların aksine çeşitli özel amaçlı un çeşitleri ile oluşturulan formülasyonla karıştırılarak hamur hazırlanır.

Mercimekli Mantı yapımındaki işlem aşamalarındaki farklılıklar yanında, mantının şekli ile beraber; sunum tarzı bakımından da kendine has özellikler taşımaktadır. Tüm bu özellikler ile Mercimekli mantı, ilimizin geleneksel mutfak kültüründe yerini almıştır.

Bozüyük Mercimekli Mantı

Manti is a food variety served according to the different traditional characteristics and different filling ingredients, had different names and shapes in different countries in the wide geography covered by the Silk Road extending from China to Anatolia. Examples of the Turkish Ravioli have been originated from the examples that exist in the Middle Asia and Caucasia where the Turks lived in the past. Manti and its varieties that originated in this wide geography actually reveal a shared cultural heritage. When manti is mentioned within Turkey's borders, it is accepted as a general name for dough with fillings, however it has different shapes and different names too. According to the results of some researches, "tutmac" is the most similar food to the manti in terms of recipe. Tutmac, is a noodle dish invented by Middle Asian Turks. The first written source about tutmac is from the era of Mahmud al-Kashgari. And the first mentions of the manti appear in the Ottoman sources in the translated version of Shirvani's (Seyid Yahya Bakuvi) book. The manti mentioned in this book contains minced lamb, lentil, cinnamon and vinegar, and it is depicted as a dish served with yoghurt and sumac. Manti with lentil is an exclusive food for Bozüyük geography. It has gotten common over time in the villages on Kütahya border and the villages around Eskişehir. Usually manti is prepared with chickpea in the villages and many districts of Bilecik's center. The consumption of manti with lentil is common in Bozüyük center and its villages. In time, it has become more common in the various regions of Kütahya and Eskişehir. Different edible types of lentil can be used for the preparation of manti with lentil. Especially the type with best results for its preparations in Bozüyük is the type which has been registered as Kayı-91. The other types of lentil does not identify with the manti dough. Especially, there is a lumpy structure and taste difference. A lentil type grown in Bozüyük provides a very good harmony with the manti dough. One of the most genuine processes in the preparation of the manti with lentil is the baking process. Usually there is no baking process in the preparation of the other manti types. This process is being carried out before the last cooking process. Baking gives flavor and structure to the manti. Flour type used in the preparation is just as special as the lentil type for the preparation of Bozüyük Manti with Lentil. On the contrary of the flours used in the preparation of the classic manti, its dough is prepared by mixing formulations created by using purpose-made flour types. Along with its shape and different preparation process it also has different characteristics in case of serving style. Manti with lentil has taken its place in our province's traditional cuisine culture with all these characteristics.

Пельмени-блюдо с традиционными особенностями, прошедшее через широкую географию шелкового пути из Китая до Анатолии, в разных странах приобрело разные названия и формы и подается с разной начинкой и соусами. Примеры пельменей в понимании турков возникли из примеров, найденных в Центральной Азии и Кавказе, где жили тюркские племена. Пельмени и их разновидности, возникшие в этом обширном регионе, фактически отражают общее культурное наследие. При упоминании пельменей в Турции понимают общее название кусочков теста с начинкой, однако у них разные формы и разные названия. В результате исследований наиболее близкой к рецепту пельменей стала «Лапша» (tutmaç). «Тутмач-блюдо из лапши, изобретенное среднеазиатскими тюрками. Первый письменный источник, упомянувший Тутмач, основывается на времена Махмута Кашгарлы. Первый османский источник, упомянувший пельмени (манты) найден в версии перевода произведения Ширвани на османский турецкий язык. Пельмени, упоминаемые тут, -блюдо с начинкой из фарша из баранины, чечевицы, корицы и уксуса, которое подают с йогуртом и сумак. Пельмени с чечевицей характерны для географии Бозюк. С течением времени это блюдо стало распространенным в некоторых из деревень на границе Кютахья и Эскишехир. В деревнях Биледжика и многих округах пельмени-манты обычно готовятся с нут. Употребление пельменей с чечевицей обычно преобладает в Бозюк центре и его деревнях. Со временем в разных частях соседних провинций Кютахья и Эскишехир также стало распространенным. При приготовлении пельменей с чечевицей могут быть использованы некоторые типы чечевицы. В частности зарегистрированный сорт Кайи-91 прошел испытания в Бозюке и дал хороший результат, больше всего подходит для приготовления вышеуказанного блюда. Другие сорта чечевицы не становятся однородной массой с пельменным тестом. Обычно отличается грубой структурой и отличительным вкусом. Выращиваемые в Бозюк сорта чечевицы хорошо сочетаются с пельменным тестом. При изготовлении пельменей с чечевицей одним из наиболее оригинальных процессов является процесс выпекания. В других видах пельменей обычно процедура выпечки не выполняется. Этот процесс выполняется до заключительного этапа приготовления пельменей. Выпекание улучшает вкус и структуру пельменей. В Бозюкских пельменях с чечевицей таким же важным как чечевица является и сорт муки, используемый в приготовлении теста. Путем смешивания муки, используемой в классических пельменях и различных сортов муки специального назначения готовится тесто. Вместе с различиями стадий приготовления пельменей с чечевицей, а также формой пельменей, это блюдо особенное и с точки зрения подачи. Все эти особенности пельменей с чечевицей заняли свое место в традиционной культуре приготовления блюд.

أكلة شيش بورك، مأكولة بصفات مختلفة بجغرافيات الدول المختلفة والعديدة ممتدة سمعتها وشهرتها من الصين حتى داخل أقليم أناضولو التركي ولها أسماء مختلفة حسب كل دولة. حيث أنها تتوافق بمزايا تقليدية مختلفة حسب كل دولة مستخدم بها مستلزمات واصلات عديدة الأنواع.

نشأت نماذج أكلة الشيش بورك من القوم التركي العاشق في العهد القديم في دول آسيا الوسطى ودول قافقاسيا كما هي معترفة بها في الوقت الحاضر. حيث أن منوعاتها المختلفة المنتشرة في سطح جغرافيات هذه الدول تدل على التراث الثقافي والتاريخي المشترك السائد بهذه الدول. حينما تذكر كلمة شيش بورك بتركيا يعرف الكل بأنها أكلة متألفة من قطع عجينة محشية داخلها بلحم مفروم ويوجد لهذه العجائن أشكال مختلفة ولهذا يوجد لكل نوع اسم خاص مميز بشكل عجيباتها.

نتيجة الأبحاث الجارية بهذا الحقل ثبت بأن أقرب وصفة الأكلة المماثلة لأكلة شيش بورك هي الأكلة المشار عليها بأسم "طوطماج" وتتمتع هذه الأكلة بمواصفات المعروفة واستكشفتها القوم التركي العاشق في دول آسيا الوسطى. حيث أن المصدر الكتابي الباحث أولاً عن أكلة طوطماج يعود إلى العالم التركي العثماني محمود الكاشغري. أما الكتاب الذي بحث أولاً عن أكلة شيش بورك فهو الكتاب المترجم إلى اللغة العثمانية التركي المؤلف من العالم شيرواني ويعتبر هذا الكتاب أحد من مصادر العلم العثماني. حيث أنه بهذا الكتاب يوصف بأكلة الشيش بورك بأنها عبارة أكلة متألفة من لحم الخروف المفروم مع العدس والقرقة والخل واللبن والسماق.

تتمتع أكلة شيش بورك مع العدس بأنها أكلة مميزة وخاصة مستكشفة أولاً بجغرافية منطقة بوزيوك وبمرور الزمن إنتشرت إلى الأرياف المحيطة بمدينة كوتاهيا وإلى الأرياف المجاورة بمدينة أسكي شهير.

تجهز أكلة شيش بورك بناحية بيلاجيك وبارياقها المجاورة أغلياً وهي مضاف إليها حبات الحمص. أما أكلة شيش بورك بالعدس فهي أغلياً تجهز وتستهلك بناحية بوزيوك المركزية وبارياقها المجاورة. وبوفات الزمن إنتشرت هذه الوصفة إلى أحوال مدن كوتاهيا وأسكي شهير.

أثناء تجهيز أكلة شيش بورك بالعدس يستخدم عدس المأكولات بأنواع مختلفة. بالأخص من أفضل أكلة شيش بورك بالعدس هي الأكلات المجهزة والمسجلة بعلامة قاي- 91 ونتيجة التجارب العديدة ثبت بأنه في حالة استخدام أنواع العدس الأخرى لا يتم الحصول على نتائج جيدة ولا يتم تجانسها مع عجينة الشيش بورك. حينما يستخدم أنواع أخرى تنتج الأكلة بشكل فارق والمذاق وبمظاهر غير معجبة ولهذا فإن العدس الناضج بناحية بوزيوك هو من أفضل منوعات العدس المتجانسة مع عجينة أكلة شيش بورك.

من أهم ومن أفضل المهمات الواجب إتباعها أثناء تحضير أكلة شيش بورك بالعدس هي مهمة وضع الأكلة بالفرن. حيث أن أغلب أكالات منوعات شيش بورك الأخرى لا تتطلب إجراء مهمة وضع الأكلة بالفرن. ولكن مهمة وضع الأكلة بالفرن تزيد على لذة أكلة شيش بورك.

كما إن منوعات الدقيق المستخدمة أثناء تحضير عجينة شيش بورك هي مهمة أيضاً أثناء تحضير أكلة شيش بورك بالعدس وينبغي أن تتمتع بمزايا خاصة حيث أن أغلب أنواع الدقيق المستخدمة أثناء تحضير عجينة أكالات شيش بورك الأخرى هي من منوعات الدقيق العادية ولا يوجد لها مزايا خاصة.

كما ينبغي بجانب هذه الملاحظات الدقة والإعتناء على أشكال وأحجام العجينة أثناء تحضيرها. ولسبب كل هذه المزايا الواردة أعلاه تتمتع أكلة شيش بورك بالعدس المجهز بجغرافية منطقتنا بمزايا خاصة لا يوجد لها مثيل بالنواحي الأخرى.



ÇUKURÖREN
BİBERİ

BİLECİK

COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Çukurören Biberi

Sayfa 11

Bilecik merkez'e bađlı ve yaklaşık olarak 12 km mesafe uzaklıktaki Çukurören köyüne özgü biber üretimi yaklaşık 100 yıldır genetiđi deđiřtirilmeden yapılmaktadır.

ukurören Biberi, (*Solonacea*) familyasının; (*Capsikumannon*) cinsine aittir. Bu ürünün yetiřtiriciliđi ilimizin bir çok alanında yapılmasına rađmen, karakteristik özellikler sadece Çukurören köyünün bulunduđu yaklaşık olarak 5 km çapında bir alanda lokal düzeyde gerçekleřmektedir.

ukurören Biberi ilimizde yetiřtirilen sebzeler arasında miktar ve çeřitlilik olarak en çok üretilen ve tüketilen ürünler arasında gelmektedir. Taze olarak tüketimi yanında, kızartma, salça, toz biber, pul biber, kzleme, kurutulmuř (kızartma ve hařlama) řekillerde tüketimleri oldukça yaygındır.

ukurören köyünün adı, etrafının bir çukur gibi am ađaçları ve dađlarla çevrili olmasından gelmektedir. Bu zellik iklim ve yüzey řekillerine yansımıřtır. Toprak özelliđinin suyu geçirgenliđinin yüksek oluřu ve killi, tınlı hafif kireçli olması ürün geliřimini ve özelliklerini farklılařtırmıřtır. Tescile konu olan biber eřitidinin sadece bu köy sınırları dahilinde yetiřtirilmesinden iyi sonuç alınmaktadır. Diđer yörelerde de yetiřtiricilik yapılmasına rađmen aynı özelliđe sahip ürün elde edilememektedir.

ukurören Biberi yumuřak dokulu topraklardan hořlanır. Yazları kurak ve az yađlıřlı yerlerde iyi yetiřtiđinden toprađın derin ve su tutma kapasitesinin yüksek olması istenir. Topraktaki kireç ürünün geliřimini kısmen yavařlatsada lezzet ve aroma malzemelerinin geliřmesine önemli katkılar sađlamaktadır.

ukurören köyünün bulunduđu yer itibariyle toprakları marjinal tarım arazisi özelliđindedir. Bu tip araziler mutlak tarım arazileri ve özel mahsul arazileri dıřında kalan toprak ve topografik sınırlamalar nedeniyle üzerinde sadece geleneksel toprak iřlemeli tarımın yapıldıđı arazilerdir.

İlimizde çeřitli yerleřim alanlarında aynı tohum kullanılarak üretim yapılmasına rađmen, biberin řekil ve bileřen olarak özellikleri farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıkların oluřmasında cođrafi yapı, toprak özelliđi ve yetiřtirme usul ön plana çıkmaktadır.

Biberin tohumdan itibaren, toprađa ekimi ve bakımı ile ilgili tüm özellikleri geleneksel yöntemler ile yapılarak günümüze kadar deđiřmemiřtir. Köyde yetiřen biberlerin büyüklüđü diđer biber çeřitlerine oranla biraz daha kktr. Kurutma iřlemi hemen hemen Türkiye'de çok az uygulanan bir yöntemle yapılmaktadır. Biberler iplere dizilerek askılarda tamamen dođal kořullarda kurutulmaktadır. Toprak ile temas kesildiđi için aflatoksin konusunda tamamen güvenlidir. Acılık derecesinin orta düzeyde ve çok lezzetli olması Marař, Urfa, Antep yöresindeki biberlere göre önemli avantajlar sađlamaktadır.

Tanıtım faaliyetlerinin çok hızlandıđı günümüzde köy halkının üretimdeki bilgi ve tecrübesi artmıř, buna bađlı olarak daha bilinli ve itinalı üretim faaliyetleri yapılmaya bařlanmıřtır.

ukurören Biberi

The production of pepper special to Çukurören village connected to the Bilecik province and located 12 km away from Bilecik's central continues without genetically changing for approximately 100 years. Çukurören pepper belongs to the Solonacea family's Capsikumannon kind. Even though raising of this product takes place in many areas of our province, its characteristics are only seen in a local degree in a diameter of approximately 5 km located in Çukurören village. Çukurören pepper appears among our most produced and consumed vegetable products in scope of amount and variety. Aside from its fresh consumption, frying, paste, powdered pepper, chili pepper, roasted, dried (frying and boiling) types of consumption is also common. The name of the Çukurören village comes from the pine trees and mountains surrounding the village like a pit (çukur). This property has been reflected to the climate and surface features. Its soil properties of being highly water transitive, clayey, loamy and slightly limed differentiated the product growth and characteristics. This pepper which is subject to being registered receives the best results because it is only being grown in the boundaries of this village. Even though there are attempts to grow this pepper in the other regions, products with same results can't be obtained. Çukurören pepper likes soft tissue soils. It is required for the soil to be deep and water transitive because it can be grown well in arid and low rain rated locations in the summer. Even though the lime in the soil partially slows down the products growth speed, it makes an important contribution for improving the flavor and aroma of the product. Because of the location of Çukurören village, its soil has the feature of marginal farming area. Only traditional soil cultivations can be done in these types of fields because of the limitations for topography, absolute farming fields and soils excluded from special product fields. Even though the production in our province is carried out by using the same seeds in various settlements, the shape and components of the pepper shows differences. Geographic structure, soil properties and growing manner comes into prominence for the causes of these differences. Every special method about planting the seeds into the soil and nurturing it has never been changed until today. The size of the pepper grown in the village is slightly smaller than the other peppers. Drying method is carried out with a process which is almost never being used in Turkey. The peppers are dried by getting hanged on a line in completely natural conditions. It is completely safe in case of aflatoxin because its contact has been severed from the soil. Being delicious and hot in a medium level provides important advantages against the peppers in Maraş, Urfa, Antep regions. Promotional activities being very fast in this day and age, the producing activities are starting to be carried out more aware and careful as a result of the improvement of villagers' information and experience.

Выращивание особого острого перца в деревне Чукурорен, относящегося к центру Биледжик и располагающегося в 12 км от него, осуществляется без генетических изменений около 100 лет. Перец Чукурорен из семейства (Solonacea) принадлежит роду (Capsikumannon). Несмотря на то, что производство этого продукта осуществляется во многих сферах нашего города, характерные особенности имеются лишь у того, который производится в радиусе 5 км от деревни Чукурорен. Перец Чукурорен является самым выращиваемым и употребляемым продуктом среди овощей в нашей провинции. Кроме потребления в свежем виде широко используется в жареном виде, в виде томатной пасты, молотого перца, измельченного перца, сушеного перца (жаркое и вареное). Название села Чукурорен происходит от места, где оно находится - низменность, яма, окруженная соснами и горами. Эта особенность отразилась на климате и форме поверхности. Высокая водопроницаемость почвы и её песчаная, суглинистая и известняковая характеристика сделала особым развитие продукта и его качеств. Сорт перца, который зарегистрирован, имеет хороший результат только при выращивании вблизи этой деревни. Несмотря на производимость овощей и в других регионах, не удается вырастить продукт с такими же качествами. Перец Чукурорен любит мягкую текстурированную почву. Так как он хорошо растет на засушливых почвах с минимальным количеством осадков летом, необходимо, чтобы почва была глубокой и обладала водоудерживающей способностью. Несмотря на то, что известь в почве частично замедляет развитие продукта, это хорошо влияет на вкус и развитие ароматических веществ. Месторасположения деревни Чукурорен находится на земле маргинальных сельскохозяйственных угодий. Этот тип участков абсолютные сельхозугодья и кроме участков специального назначения, эта почва из-за топографических ограничений может использоваться лишь для традиционного сельскохозяйственного возделывания. Несмотря на производство данного продукта в различных жилых районах нашей провинции, используя одни и те же семена, форма и характерные особенности перца различаются. В формировании этих различий на первый план выходят географическая структура, свойства почвы и способ выращивания. Начиная с семян перца, все особенности традиционного способа посадка в грунт и ухода до настоящего времени не изменились. Размер сортов перца, которые растут в деревне, по сравнению с другими сортами чуть меньше. Процесс сушки осуществляется очень редко применяемым в Турции методом. Перец нанизывается на нитки и высушивается в естественных условиях. Так как нет контакта с почвой, абсолютно безопасно с точки зрения афлотоксина. Благодаря средней степени остроты и приятному вкусу имеет преимущества перед перцем выращенным в регионах Maraş, Urfa, Antep. В наши дни, когда ускоряются презентационные мероприятия, знания и опыт жителей деревни в области производства обогатился, в связи с этим начата сознательная и тщательная производственная деятельность.

يعود ماضي تحضير فلفل جوقور أوران إلى ١٠٠ عام دون حدوث أي تغيير بنوعه إرثه ويتمتع بنضاج نوعه فقط في ريف جوقور أوران الذي يبعد بمسافة ١٢ كم تقريباً عن مركز بيلاجيك.

يعود إرث وقرابة فلفل جوقور أوران إلى عائلة فلفل سولوناسيا التي هي إحدى من أنواع فلفل كابسيكومانون. رغم المحاولات العديدة الجارية لغرض زرع هذا الفلفل في النواحي الأخرى لم تنجح ولم يتم نضاجها سوى بالساحات الموجودة في أحوال ريف جوقور أوران البالغة مساحة قطرها ٥ كم.

يتمتع فلفل جوقور أوران بمزايا إنباته فقط بريف جوقور أوران وهو مفضل لأغلباً إستهلاكه عن منوعات الفلفل الأخرى. يستهلك هذا الفلفل بأشكال مختلفة الطازج، المقلي، المعجون، المسحوق، المجروش، المشوي وبشكل مجفف.

يعني اسم ريف جوقور أوران بالتركي بأنه موجود بالقعة وبالبحقبة تقع بقعة وادي الجبال المحاطة بأشجار الصنوبر وهذا الموقع المميز هو الذي جعل مناخه فارق عن النواحي الأخرى. تتمتع أترية المنطقة بمساماتها المفتوحة التي تسمح بمرور المياه بسهولة وتحتوي تركيبها على الكلس والرمال وهذه الميزة هي التي تجعل الفلفل الناضج بهذه المنطقة مميزاً وفارقاً. حيث أن الفلفل الناضج بحدود هذه المنطقة لا يوجد مثيل بمذاقه في منوعات الفلفل الناضجة بالمناطق الأخرى. ولهذا السبب لا يمكن الحصول على كفاءات مثالية تماثل نوعه هذا الفلفل.

لغرض الحصول على محصول فلفل جوقور أوران بكفاءات مثالية ينبغي أن تكون أترية زراعتها ناعمة الملمس وينبغي أن يكون الجو السائد بمنطقة الزرع جاف بموسم الصيف وقليل الأمطار وينبغي أن تكون أتريتها عميقة ومنتجة بمزايا مسك المياه. حيث أن وجود عنصر الكلس بالأترية يزود إلى الفلفل بمذاقات لذيدة وخاصة الطعم.

وحيث أن موقع ريف جوقور أوران متمتع بأراضي أتريتها تتوافق مع المناخ الزراعي ولهذا تم تخصيص أراضي هذه المنطقة لغرض ممارسات الزرع لحوزتها على أترية وأسطح طوبوغرافية قابلة لزرع المحاصيل الخاصة التي لا يوجد لها مثيل.

تنبت محاصيل مختلفة رغم استخدام نفس أنواع البذور أثناء ممارسات نشاطات الزرع بمختلف نواحي المنطقة لسبب اختلاف نوعه الأترية والمناخ بالمنطقة. من أهم العوامل المؤدية لظهور هذا الفارق هي الجو الجغرافي وخواص الأترية وأصول الزرع المختلف بالمنطقة.

حيث أن الصبغة المتبعة بزرع الفلفل تختلف مزاياها من بذرة الفلفل وشكل الزرع ونوعه الأترية وتتعلق أسبابها بكافة الخواص العديدة. تحيط علماً بأن الفلفل المنبت بأترية الأرياف يكون أصغر الحجم عن الفلفل المنبت بالمناطق الأخرى. يتم تجفيف الفلفل بأساليب فارقة لا يوجد لها مثيل بتركيا. يتم أثنائها تصفيف الفلفل بالخيوط وتجفف بشكل تام في أجواء طبيعية. بعد التجفيف يكون الفلفل المجفف مضمون من جهة التعرض بفطريات أفلاتوكسين بشكل تام لسبب فصله وعدم لمسها بالأترية. يتم نوع هذا الفلفل بمذاقه الحاد الخفيف بدرجة وسطى وطعمه اللذيذ وهذه الخواص هي التي تجعل هذا الفلفل مفضلاً عن الفلفل المنبت بمدن ماراش وأورفا وعتتاب.

لسبب الطلب الزائد على هذا الفلفل أدى إلى تزويد المزارعين المقيمين بهذا الريف بمعلومات وتأهيل تام حول تقنيات زرع الفلفل وهذا الأمر أدى إلى بداية ممارسات جديدة تعتمد على مبادئ وكفاءات واعية ومعتنية أثناء الزرع وتنبيت المحاصيل.



BİLECİK
KIZILDAMLAR
KESTANE KABAĞI COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Kizildamlar Kestane Kabagi

Kestane Kabağı (*Cucurbita maxima*), kabakgiller (*Cucurbitaceae*) familyasından bir kabak türüdür. Meyvesi küremsidir yada basık küremsidir. Üzeri dilimli, pürtüklü veya düz, grimsi renklidir. Etlı kısmı ise sarı-turuncu renktedir.

İlk olarak Güney Amerika da ortaya çıkan balkabağı dünyanın her yerinde yetişmesi mümkün olan bir sebze türüdür. Bitkinin dalında yetişen kabakların şekli ve büyüklüğünü tanımlamak mümkün değildir; çünkü bu sebze cinsi küçük de (top büyüklüğünde), büyük de (ortalama yarım metre çapında) olabilmektedir.

Kestane Kabağı gelişme dönemlerinde ılıman çevre koşullarını, mahsule yatma döneminde ise sıcaklığı seven bir bitkidir. Sert iklimlerden ve aşırı sıcaktan hoşlanmaz, soğuklardan çabuk zarar görür. İlkbahar ve sonbahar devreleri arasında uygun şartlarda iyi yetişir. Ancak sıcak dönemlerde düzenli aralıklarla sulama yapılmalıdır. Sıcaklığın düşmesi veya artması bitkinin büyümesi ve gelişmesini yavaşlatır. 10 derecenin üzerindeki sıcaklıklarda iyi gelişir. Açık tarla yetiştiriciliğinde tohum ekimi son donlar geçtikten sonra ve toprak sıcaklığı 10 dereceyi geçince yapılır. Kabak ışıktan hoşlanan bir bitkidir. Gölge yerler ve ağaç altlarında kabak yetiştiriciliği yapılmaz. Gölge yerlerde bitki hem narin bir yapı kazanır, hem de bitki üzerinde dişi çiçek oluşturma ve meyve bağlama oranı azalır, verim düşer. Kabaklarda vejetasyon süresi 180-200 gündür. Uzun süreli kuraklık ve aşırı nem mantari hastalıkların yayılmasına sebep olur. Bu nedenle yetiştirme dönemi ve yerinin çok iyi seçilmesi gerekir. Halbuki günümüzde Kızıldamlar Kestane kabağında hemen hemen hiçbir hastalıkla karşılaşmamaktadır. Yıllık nem oranı çok dengeli ve az olduğu için kestane kabağının bitki isteklerinin en iyi karşılandığı alan mikroklima iklimi özelliği gösteren Kızıldamlar köyü olmaktadır. Aşırı sıcaklarda, Kestane kabağının yaprakları çok büyümüş olduğundan meyveyi yüksek ısı ve doğrudan güneş ışınlarından korur. Böylece meyve büyüklüğü ve dayanıklılığı iklim yapısına paralel olarak gelişir. Hasat dönemine doğru, kabak meyvesinin üst yüzeyi doğrudan iklim koşullarına maruz kalmasından dolayı üreticiler meyveyi ters çevirirler; bu durum meyveyi iklim hasarlarına karşı doğal olarak koruyan etkenlerden bir tanesidir.

Kızıldamlar köyü üreticileri tarafından büyük bir itina ile yetiştirilen Kestane kabakları, yörenin iklim yapısı ve coğrafi özellikleri ile birleşince bir yıl boyunca bozulmadan tazeliğini sürdüren tek üründür.

İklim ve toprak yapısı özellikleri nedeniyle diğer kabak çeşitleri bölgede yetişebilmektedir. Meyve büyüklüğü 150-200 kg gibi dev boyut ve ağırlıklara çıkabilmektedir. Ancak bu büyüklükteki ürünler genellikle pazar bulamamaktadır. Kestane kabağı üzerinde Adapazarı Mısır Araştırma Enstitüsü tarafından yapılan araştırmalar sonucunda; Arıcan-97 tohumu geliştirilmiştir. Kızıldamlar köyü yöresine modifiye olmuş ürünün özellikleri, optimum değerlere taşınmış durumdadır. Tüketici tercihi, lif oranı, pişirme süresi, meyvenin dağılmaması gibi özellikler Kızıldamlar köyünde yetişen Kestane kabağının tipik ve en gelişmiş özelliğini oluşturmuştur.

Kabak yetiştiriciliği Bilecik ilinde eski yıllardan beri yapılmaktadır. İlimizin Tanzimat Döneminde tarımsal yapısını anlatan kaynaklarda, kabak işleme ile ilgili küçük çaplı yetiştiricilik yapıldığı belirtilmiştir. Kurtuluş Savaşı ve öncesinde ilimizde büyük tahribatlar olmuştur. Sonraki yıllarda tarımsal faaliyetlerin canlandırılması amacıyla önemli başarılar elde edilmiştir. 1949 yılında Amerika USDA United States Department of Agriculture (Amerika Birleşik Devletler Tarım Bakanlığı) tarafından Bilecik ve Söğüt arasından (Küplü ve Kızıldamlar köyü) mevkilerinden alınan 3 çeşit kabak türü tespit edilmiş olup Gen Bankalarında halen muhafaza edildiği belirtilmektedir.

This pumpkin (*cucurbita maxima*) belongs to the gourd family (*Cucurbitaceae*). Its fruit is in a spheroid or oblate shape. Its top is sliced, scabrous or smooth, in a greyish color. Its meaty part is in yellow-orange color. Pumpkin first appeared in South America and it is a vegetable type which can be grown everywhere in the world. Determining the shapes and sizes of the pumpkins growing on the plant is impossible because this vegetable kind be both small (in average size of ball) and big (approximately half meter diameter). This vegetable likes hot temperatures during the planting period and warm environment conditions during the growth period. It doesn't like rough climates and exceedingly hot temperatures, gets damaged quickly by cold. In appropriate conditions it can grow well during spring and fall seasons. However, it must be watered regularly during the hot periods. Increase or decrease of the temperature slows down the growth of the vegetable. It grows well in temperatures above 10 °C. Seed planting in open field farming starts after the frosts are cleared and the soil temperature is above 10 °C. Pumpkin is a light loving vegetable. Pumpkin cultivation cannot be done in shadowy places and under the tree. In shadowy places the vegetable gains a fragile structure, rates of female flower forming and bearing fruit will decrease, thus the productivity will decrease too. Vegetation period of pumpkins are 180-200 days. Long term aridness and excess moisture causes fungal diseases to be spread. For this reason the cultivation period and location must be chosen very carefully. However Kizildamlar pumpkin almost never contracts with any kind of disease in our day and age. Because of its requirements of very balanced and low yearly moisture level the most appropriate location for this pumpkin is Kizildamlar village with its microclimate climate characteristics. In overheat temperatures the leaves of this pumpkin protect the fruit from excess temperature and direct sun rays thanks to its overgrown leaves. Thus the fruit size and endurance increases in parallel with climate structure. Towards the harvest season, producers turn the pumpkin upside down because its top side has been exposed to the climate conditions directly. This situation is one of the factors that protect the fruit against the climatic damages in a natural way. These pumpkins being cultivated with a great care by Kizildamlar village producers are the only products which can maintain freshness for a whole year when they are supported by the climatic structure and geographic characteristics of the region. Because of the climate and soil structure of the region, other pumpkin varieties can be cultivated in this region. Fruit sizes can go up to the gigantic levels and weights like 150-200 kg. However, products of these sizes usually can't find a place in the market. Ancan-97 seed has been developed as a result of the researches carried out by Adapazarı Mısır Araştırma Enstitüsü (Adapazarı Institute of Corn Research) on this pumpkin. Product specialties modified to Kizildamlar village region has increased to its optimum levels. Properties like consumer preference, fiber level, cooking time, non-dispersing of the fruit has formed the typical and advanced characteristics of the pumpkin cultivated in Kizildamlar village. Since the days of old the pumpkin cultivation is being done in Bilecik. In the sources that belong to the Tanzimat (reform) Era which narrates the agricultural structure of our region, small scale cultivation about pumpkin engraving has been pointed out. Great devastations happened in our province during and before the Turkish War of Liberation. After that period, important successes have been achieved in an attempt to enliven the agricultural activities. In the year of 1949, 3 kinds of pumpkin has been detected in the location between Bilecik and Söğüt (Küplü and Kizildamlar villages) by USDA (United States Department of Agriculture) and their samples are still being preserved in gene banks to this day.

Каштановая тыква (*Cucurbita maxima*)-сорт тыквы из семейства тыквенных (*Cucurbitaceae*). Плод сферический или плоскосферический. Поверхность ребристая, грубая или ровная, сероватого цвета. Мясистая часть желто-оранжевого цвета. Сладкая тыква, появившаяся прежде всего в Южной Америке, является видом овоща, который можно выращивать во всех уголках мира. Невозможно описать форму и размер тыкв, растущих на стебле, потому что этот овощ может быть как небольшого размера (с мяч), так и большого размера (примерно полметра в диаметре). Каштановая тыква это растение, которое в период созревания любит теплые условия окружающей среды, а в период созревания ему необходимы жаркие условия. Он не любит суровые климатические и экстремально жаркие условия, при холоде быстро портится. Хорошо растет в период между весной и осенью при подходящих условиях. Но в жаркое время полив должен осуществляться на регулярной основе. Рост и развитие растений замедляется при падении или увеличении температуры. Хорошо развивается при температуре выше 10 градусов. Посадка семян в открытый грунт производится после последних заморозков и нагрева почвы выше 10 градусов. Тыква-это растение, любящее свет. В тенистых местах и под деревьями тыква не выращивается. В тенистых местах растение будет слабым, формирование женских завязей на растении снижается, тем самым снижается производительность. Период вегетации тыквы составляет 180-200 дней. Длительная засуха и избыток влаги приведет к распространению грибковых заболеваний. Поэтому необходимо хорошо выбрать место и вегетационный период очень хорошо. Однако в настоящее время какие-либо болезни у каштановой тыквы Кызылдамлар не наблюдались. Так как уровень ежегодной влажности очень хорошо сбалансирован и низок, местом, отвечающим на все желания каштановой тыквы и обладающим особенностями микроклиматического климата является деревня Кызылдамлар. При экстремальной жаре листья каштановой тыквы вырастают больших размеров и защищают плоды от высокой температуры и прямых солнечных лучей. Таким образом размер овоща развивается параллельно его климатической устойчивости. Ближе к периоду сбора урожая по причине того, что верхняя часть тыквы подвержена прямому воздействию климатических условий, производители переворачивают овощ, это является одним из факторов, защищающим плод от климатического воздействия естественным путем. Каштановая а, старательно выращиваемая производителями деревни Кызылдамлар, объединившись с климатической структурой и географическими особенностями, является единственным продуктом, который сохраняет свою свежесть в течение целого года. Из-за климатических и почвенных особенностей также и другие сорта тыквы могут производиться в данном регионе. Размер плода может доходить до гигантских размеров и веса до 150-200 кг. Но продукты такого размера на рынке трудно доступны. В результате исследований над каштановой тыквой, проведенные Научно-исследовательским институтом Адапазары Мысыр, были выведены семена Арыджан-97. Свойства продукта, модифицированного для региона деревни Кызылдамлар, приведены в оптимальное значение. Такие свойства как выбор потребителя, соотношения волокон, время приготовления, развариваемость продукта сформировали типичные и самые развитые особенности каштановой тыквы, выращиваемой в деревне Кызылдамлар. Производство тыквы в провинции Биледжик осуществляется с давних пор. В источниках, описывающих структуру сельского хозяйства в период реорганизации, отмечены маленькие хозяйства, связанные с производством тыквы. Во время освободительной войны и до неё в провинции произошли крупные разрушения. В последующие годы с целью возобновления сельскохозяйственной деятельности были достигнуты значительные успехи. В 1949 году Министерством сельского хозяйства США были исследованы 3 сорта тыквы, собранные между Биледжик и Согют (деревни Кюплю и Кызылдамлар), образцы которых хранятся до сих пор в генетическом банке.

قرع الكستناء (كوكور بيتا ماكسيما) هو أحد من أفراد عائلة القرع (كوكور بيتا كايا). يتمتع هذا القرع بطعم الفواكه وله شكل كروي أو كروي مسطح. سطح القرع الخارجي بشكل محرز ويوجد بسطحه نتوءات أو ناعم الملمس. لونه يقارب لون الفضي. لون داخله الوسطي المركزي بين اللون الأصفر - البيرتقالي.

أنبت القرع العسلي أولياً في أمريكا الجنوبية ويتمتع هذا القرع بمزايا إمكانية تربيته في كافة الأتربة والمناخات. لا يمكن التعرف على شكل وحجم القرع أثناء نموه على غصنه حيث أنه من الممكن أن ينبت بحجم صغير النوع (بحجم الكرة) أو بحجم كبير النوع (يقطر يبلغ نصف متر متوسط).

يتطلب قرع الكستناء أثناء فترة نموه أن يكون مناخ الجو الحولي معتدل وأغلباً بعد نموه وأثناء نضاجه يتطلب القرع وبحب الجو والمناخ الحار. لا يحب القرع المناخ القاسي سواء إن كان بارد جداً أو حار جداً بل يحب مناخ مواسم الربيع والخريف المعتدلة وينمو أثنائها بشكل باهر. ينحني ري القرع بفواصل دورية منتظمة أثناء تعرضه لحرارة المرتفعة لأن طر وف انخفاض أو ارتفاع درجة الحرارة تؤدي إلى عسر نمو القرع. ينمو القرع بالدرجات المحيطة على 10 درجات. أثناء زرع بذرة القرع بالأجواء المظلمة ينبغي انتظار فترة التجمد ووصول درجة الأتربة إلى 10 درجات. تحب نبتة القرع التعرض بالأضواء المشمسة ولها أفضل زرع عما بإمكان مظلمة أو تحت الأشجار لأنه في تلك الحالات ينبت القرع بحاله ضعيفة ويقال عدد الفاكهات والزهرات التي ينشأ منها عدد القرع أي تقل كفاءتها. تبلغ مدة حياة القرع اللبائية بين 180 - 200 يوم. في حالة التعرض لجفاف طويل المدة أو لرطوبة زائدة عندئذ تؤدي هذه الحالة لنشوء وانتشار الفطريات بالقرع.

لهذا السبب ينبغي تعيين فترة النمو والمكان بشكل جيد ومتناسق. ولكن في أيامنا هذه لم يعثر على أي حالة مرض بقرع الكستناء المنبت بناحية قرع لضممار. لأن ريف قرع لضممار يتمتع بمناخ متوازن الرطوبة طوال العام المطلوب إليه جداً أثناء زرع وتثبيت القرع في حالة تثبيت قرع الكستناء بأجزاء حارة جداً عندئذ تنمو أوراق النبتة تلقائياً بأحجام كبيرة مما يساعد على حفظ وحماية القرع من الحرارة العالية. ولهذا السبب تتعلق حجم الفاكهة بعوامل مغايراتها. أثناء حلول فترة الحصاد، يقبل المزارع عين فاكهة القرع بالجهة المعاكسة لمنع تعرض القسم العلوي للفاكهة بعوامل المناخ السائدة بالمنطقة بشكل مباشر.

حيث أن قرع الكستناء المنبت بإعتناء دقيق من قبل مزارعين ريف قرع لضممار يبقى طازجاً دون أي تلف أو تعفن بحالته الأصلية طوال عام واحد بعد إقطفاه لسبب تمتعه بإنبائه بمنطقة جغرافية مميزة الأجواء.

كما تتمتع المنطقة بإمكانية زرع أنواع القرع الأخرى بالمنطقة لسبب مناخها هذا المثالي. حيث أنه في بعض الأحيان من الممكن وصول حجم القرع المنبت إلى وزن بين 150 - 200 كغ. ولكن أغلباً لا يوجد سوق يطلب القرع بهذه الأحجام الضخمة. نتيجة الأبحاث الجارية على قرع الكستناء من قبل منظمة الأتربة بمدينة أضابازري استكشفت بذرة مشمار عليها باسم أرجان - 97 تتمتع بمزايا القرع المنبت بريف قرع لضممار وتحوز على القيم المصغرة لهذا القرع. يفضل المستهلك قرع لضممار لسبب تمتعه بمزايا لا مثيل لها بالمنتجات الأخرى وحوزته على الألياف بنسبة عالية ولسوية ولسرعة الطهي دون حدوث تشقق بأجزاء الفاكهة.

بعود ماضي تثبتت القرع إلى ناحية بيلاجيك وكانت هذه الناحية مشهورة بمشوات القرع. أفادت المصادر التعريفية عن الشؤون الزراعية الجارية في عهد تنظيم المدينة بأن زراعة القرع بدأت أولها بكميات صغيرة. نشأت حالات مؤسفة وهدم بالمباني والمنشآت قبل وبعد حرب الاستقلال. وبالأعوام التالية بدأ ممارسات تشجيع الزرع بالناحية ونشأت قفرات باهرة بهذا الحقل. في عام 1949 أخذت وزارة الزراعة التابعة للولايات الأمريكية المتحدة عينات من مشوات القرع المنبته بنواحي بيلاجيك وسوغوت ومن أرياف كوبلو وقرع لضممار وأثبتت بنسبتها تثبتت 2 أنواع من القرع وماتزال معلوماتها محفوظة في مندرجات البنك الأري للنباتات.



KÜRE BİLECİK
İRİKARASI ÜZÜMÜ

BİLECİK

COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Küre Bilecik İrikarası Üzümü

Söğüt-Küre yöresi; Osmanlı Devletinin kurulduğu en eski yerleşim alanlarının başında gelir. Osmanlı hâkimiyetinden öncesinde yörede geniş alanlarda üzüm yetiştiriciliği yapılması ve daha çok şaraplık üzüm çeşitleri yetiştirilmesine rağmen; Osmanlı Döneminde sofralık çeşitler de ön plana çıkmıştır. Yazar, Said Öztürk tarafından yazılan "Tanzimat Döneminde Bir Anadolu Şehri Bilecik" adlı eserde, bağcılık ve üzüm yetiştiriciliğine geniş yer verilmiş, bu dönemde ilimizde dut ekiminden sonra ikinci sırada üzüm yetiştiriciliğinin geldiği belirtilmiştir. O dönemde üzüm tarımının toplam tarım arazilerinin % 21.55 oranında olduğu ve üzüm üretiminin daha çok Gayrimüslim vatandaşlar tarafından yapıldığı bildirilmektedir.

Türkiye Asma Genetik Kaynakları ile ilgili yapılan çalışmaların sonucunda Küre üzümü ile ilgili 7 çeşidin tescili yapılmıştır. Küre'de tescili yapılan; Nedrebot, Nedrebot Ağası, Kuş Yürek, İrikara, Tiryaki, Kokulu Kara, Sarı Üzüm, Kartal çeşitlerinin hepsi yetiştirilmektedir. Ancak İrikara söz konusu çeşitler içerisinde verimliliği ve kalitesi ile ön plana çıkmaktadır.

Asma kökleri derine giden bir bitkidir. Bu yüzden yumuşak dokulu topraklardan hoşlanır. Bağlar yazları kurak veya az yağışlı yerlerde en iyi geliştiğinden bağ toprağının derin ve su tutma kapasitesinin yüksek olması istenir. Küre köyünün bulunduğu yer itibarıyla toprakları marjinal tarım arazisi özelliğindedir ve üzüm yetiştiriciliği için çok uygundur.

İlimizde; iklim, toprak ve coğrafi uygunluktan dolayı asırlardır bağcılık yapılmaktadır. Yerli çubuklarla derin dikilmiş bu bağlar 1.Dünya Savaşına kadar filoksera denilen zararlı nedeniyle kurumuştur. Küre de filokseraya kadar üzüm üretiminin kolay olduğu bilinmektedir. Filokseraya alternatif olarak Amerikan Asma Melezleri ile bağcılık canlandırılmaya çalışılmış bunun için Atatürk tarafından 1926 'da Amerikan Asma Fidanlığı kurulmuş, 1930 da Fidanlık Tarım Bakanlığı'na bağlanmıştır. Cumhuriyet Döneminde ilk Fidanlık müdürü Şaban Hami Çağlar, ünlü Şair Behçet Kemal Çağlar' ın babasıdır ve mezarı Bilecik'tedir.

Bilimsel araştırmalar Bilecik İrikarasının antioksidan özelliklerinin diğer üzüm çeşitlerine göre üstün olduğunu bunun sebebinin de Küre üzümünün çeşidi yanında, yetiştiği coğrafi koşullar ve toprak yapısından kaynaklandığını göstermektedir.

Küre'de Üzüm Bayramı, 1950-1990 yılları arasında düzenli olarak kutlanmıştır. Üzüm yetiştiriciliği yapan üreticilerimiz, yüzyılların birikimini ürünlerine yansıtarak, bilinçli bir üretim yapmaktadırlar. Küre' de, üzüm bağlarının düzenli ve itinalı bir şekilde bakımları yapılmaktadır. Üretim miktarında son yıllarda düşüş olmasına rağmen, ilimizde üzüm yetiştiriciliği en önemli ürünler arasında yerini korumaya devam etmektedir.

Söğüt-Küre region is one of the oldest settlements the Ottoman Empire has founded. Even though before the Ottoman reign, grape cultivation in wide fields and vine grape production were being made, during the Ottoman reign, table grapes came into the prominence. It has been stated in the book with inclusions about viticulture and grape cultivation "Tanzimat Döneminde Bir Anadolu Şehri Bilecik" written by Author Said Öztürk that grape cultivation comes second after mulberry cultivation in that era in our province. It has been also stated that total agriculture fields were 21.55% rates in that era and grape cultivations were made mostly by non-muslim citizens. 7 kinds of Küre grape was registered as a result of the researches about Turkey Grape Genetic Sources. All of the registered types; Nedrebot, Nedrebot Ağası, Kuş yürek (Bird heart), İrikara, Tiryaki (addict), Kokulu Kara (scented black), Sarı Üzüm (yellow grape), Kartal (eagle) are still being cultivated. However, İrikara comes into prominence with its productivity and quality among the other varieties. Grape roots are a deep rooted kind of plant. For this reason, they like soft tissue soils. It requires high water containing capacity and being deep from the vineyard soil because it can be cultivated best in the locations with less rainy and arid summers. Because of the location of Küre village, its fields have the feature of marginal farming field and it is very suitable for grape cultivation. Viticulture has been carried out in our province for centuries thanks to its climate, soil and geographic suitability. These deep vineyards established with local sticks have been withered until the World War I. because of a pest named Phylloxera. Grape cultivation was very easy in Küre village before Phylloxera. To fight with Phylloxera and enliven the vineyards with American Grape Hybrids, for this reason Atatürk founded American Grape plantation in 1926 and connected it to the Plantation Farming Ministry in the year of 1930. During the Republic Period the first Plantation minister Şaban Hami Çağlar is the father of the famous poet Behçet Kemal Çağlar and his graveyard is in Bilecik. Scientific researches shows that Bilecik İrikara grape has more superior antioxidant properties than the other grape varieties, and the reason for that the geographic conditions of its cultivate location and its soil structure besides its Küre grape kind. Grape festivals in Küre have been celebrated on a regular basis between the years of 1950 – 1990. Our grape cultivating producers carry out their processes with utmost awareness by reflecting the experience obtained throughout centuries. In Küre, nurturance of the vineyards is being carried out regularly and carefully. Even though the production rate has been decreased in recent years, our grapes keep their position as one of the most important products to cultivate in our province.

Регион Согют-Кюре возглавляет древнейшие поселения Османской империи. Несмотря на широкое производство винограда, в частности винных сортов винограда до правления Османской империи, в период правления Османской империи на первый план вышли столовые сорта винограда. В произведении писателя Саида Озтюрк «Анатолийский городок Биледжик в период реорганизации» остановился подробно на виноградарстве и производстве винограда, в этот период в провинции после производства тутовника на второй строке было производство винограда. Сообщается, что в то время производство винограда осуществлялось на 21,55% всех сельскохозяйственных площадей в основном населением, не являющимся мусульманской религии. В результате исследований Турецких источников винограда в связи с виноградом Кюре зарегистрировано 7 сортов винограда. В провинции выращиваются все зарегистрированные в Кюре сорта: Недребот, Недребот агасы, Куш Юрек, Ирикара, Тирьяки, Кокулу Кара, Сары Узюм, Картал. Но сорт Ири Кара среди вышеперечисленных сортов выходит на первый план своей производительностью и качеством. Виноградная лоза-растение с корнями, уходящими глубоко в землю. Вот почему оно любит мягкие текстурированные почвы. Так как лоза хорошо растет в засушливых местах с низким количеством осадков летом, необходимо, чтобы почва для лозы была глубокой и обладала водоудерживающей способностью. Благодаря месторасположению деревни Кюре почвы имеют особенности маргинальных сельскохозяйственных земель, пригодных для выращивания винограда. В нашей провинции благодаря климату, почве и географическому расположению веками выращивается виноград. Эта лоза, глубоко посаженная из местных саженцев, погибла из-за вредителя филлоксеры до первой мировой войны. Известно, что до филлоксеры производство винограда было нетрудным. В качестве альтернативы филлоксере была попытка оживления производства винограда при помощи американских гибридов лозы, с этой целью в 1926 году Ататюрком был основан Американский питомник виноградной лозы; в 1930 году он был прикреплен к Министерству сельскохозяйственного питомника. В Республиканский период первым директором питомника стал Шабан Хами Чаглар, отец известного поэта Бехчета Кемал Чаглар, могила которого находится в Биледжик. Научные исследования доказали, что антиоксидантные свойства сорта винограда Ирикара провинции Биледжик, по сравнению с другими сортами винограда более высокие, и причина тому не только сорт винограда Кюре, но географические условия и структура почвы, где он выращивается. Фестиваль винограда в Кюре проводился в 1950-1990 годы на регулярной основе. Производители винограда, отразив на продукт опыт столетий, осуществляют осознанное производство. В Кюре проводится регулярный и тщательный уход за виноградниками. Несмотря на сокращение в последние годы объема производства, выращивания винограда в нашей провинции относятся к числу наиболее важных продуктов, по-прежнему сохраняя свое положение.

منطقة ريف كوره التابع إلى ناحية بيلاجيك؛ هي إحدى المناطق الرئيسية المستخدمة لغرض الإقامة في عهد الحكم العثماني. حيث أنه قبل سيطرة الحكم العثماني كانت المنطقة مشهورة بزراعة العنب وإنتاج مشروب العنب الكحولي لسبب تنوع محاصيل العنب المنتجة بهذه المنطقة. استخدمت منوعات العنب في العهد العثماني لغرض تناولها كفاكهة طازجة بماندات الطعام. أفاد المؤلف سعيد أوزتورك بكتابه المشار عليه باسم "ناحية بيلاجيك هي المنطقة الأناضولية في عهد التنظيمات" مؤكداً على مدى أهمية العنب ومزارع الكرم وذكر بأن مرتبة زراعة العنب بالناحية يأتي بالمرتبة الثانية بعد زراعة التوت. وأضاف علماً بأن زراعة العنب يمارس عليه من قبل الغير المسلمين المقيمين بالمنطقة وتسطح الأراضي المزروعة بالعنب بنسبة 21,55% من إجمال الأراضي الزراعية بالمنطقة.

نتيجة ممارسات زرع العنب بالمنطقة ثبت تنبيت 7 أنواع من العنب بريف كوره مسجلة معلوماتها الإرتقية بمندرجات إدارة معلومات إرث عنب مزارع الكرم التركية.

حيث أنه منوعات العنب المنتجة بريف كوره والمسجلة بإدارة معلومات إرث العنب هي عنب ندرابوت، ندرابوت آغاسي، قوش يوريك، إريقار، تيرياكي، قوقولو قارا، صاري أوزوم، قرطال. ولكن نوع إريقارا هو النوع المفضل لإستخدامه من بين المنوعات الأخرى لسبب كفاءته العالية الجودة.

من العلم بأن جذور عصبات كرم العنب تنفذ بأعماق الأترية. ولهذا تحب النبتة أن تكون الأترية ناعمة الملمس. ومن العلم أيضاً بأن نبتات كرم العنب تحب أن تكون مزروعة بأماكن مناخها جافاً في موسم الصيف أو بأماكن لايسقط بها أمطار غزيرة وتحب أن تكون أتريتها متمتعة بخواص مسك المياه. ولهذا السبب تتمتع المنطقة الموجودة بهاريف كوره بأترية تتلائم مع المطلوبات إليها زراعة العنب.

تجري بناحيتنا منذ العصور الماضية ممارسات بما يخص زراعة العنب لتوافق العوامل المناخية والجغرافية والأترية بمتطلبات مزارع كروم العنب. حدث جفف بكروم العنب أثناء عهد الحرب العالمي الأول مشار عليه باسم نظام فيلوكسيرا السبب زرع الكروم بعصايات محلية إلى الأعماق. أما بريف كوره يعلم كل المزارعين بسهولة زرع العنب بنظام فيلوكسيرا.

إستكشفت أمر يكان نظام جديد متبع أثناء زرع كروم العنب يحل محل نظام فيلوكسيرا متبع به أسلوب الفلاح ولهذا السبب أنشأت مزرعة جديدة في عام 1926 من قبل أتاتورك مزرعة بنظام اللقاحي الجديد. وبعد نمو كروم المزرعة تم في عام 1930 تحويل إدارة المزرعة إلى وزارة الزراعة. حيث أن شعبان حامي جاغلار هو أول مدير مسؤول عن الشتلات الزراعية الممارس على نشاطاته في أوائل الحكم الجمهوري وهو والد الشاعر المشهور بهجت كمال جاغلار ومدفون بمقبرة ناحية بيلاجيك.

يفيد علماء الزراعة بأن نوع عنب إريقاراسي المنبت بناحية بيلاجيك يتمتع بخواص مضادة الأكسدة الفارقة عن منوعات نفس العنب المنتجة بالمناطق الأخرى يعود سببها إلى عوامل المناخ الجغرافي المنتجة بها الساندة بريف كوره وإلى نوع الأترية المتميزة بزراعة العنب.

إحتفل سكان ريف كوره بعيد العنب الممارس على نشاطاته بشكل منظم بين أعوام 1950 - 1990 يعرض أثنائها مزارعين العنب المؤهلين بخبرة زراعة العنب المنوعات التي يبنونها بكفاءات عالية الجودة. حيث أن مزارع العنب الموجودة بريف كوره تخضع على عنايات دورية منتظمة. حدث خفض بكفاءات وبكميات تنبيت وإنتاج العنب في الأعوام الأخيرة ورغم ذلك مايزال ريف كوره يحافظ على موضعه اللائق بين مزارعين العنب بالمناطق الأخرى.



PAZARYERİ
BOZASI

BİLECİK

COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Pazarıyeri Bozası

Sayfa 20

Boza, yabancı maddelerinden temizlenmiş darı, pirinç, buğday, bulgur, mısır vb. hububatın kırma veya unlarından biri veya birkaçının, içme suyu katılarak pişirilmesi ve beyaz şeker ilave edilerek tekniğine uygun olacak şekilde fermantasyona tabi tutulması ile hazırlanan bir mamuldür. Boza; karbonhidrat, laktik asit, yağ, protein, diyet lifi ve vitamin içeriğine bağlı olarak besleyici bir gıdadır.

Türkiye'de genellikle darıdan yapılan boza, başka ülkelerde yapıldığı yerin başlıca ürününe göre mısır, arpa, çavdar, yulaf, buğday, karabuğday, Arnavut darısı, gernik gibi tahılların unu, bazen de pirinç ve ekme, nadir olarak da kenevir unu ve karamuk ile mayalandırılarak yapılır.

Boza, Mısır ve Kuzey Afrika sahilleriyle Akdenizli tüccar gemiciler aracılığıyla batıya, Hazar Denizi güneyinden doğuya, Asya içlerine ve Çin'e, İran ve Afganistan'a, Kafkaslardan kuzeye, Volga havzasına doğru geniş bir coğrafyaya yayılmış geleneksel bir üründür.

İbn Battuta isimli Arap gezgini, 14. yy başlarında yazdığı seyahatnamesinde Türklerin bulunduğu Dest-i Kıpçak bölgesini anlatırken Türklerin içtiği bir şıra olan bozayı anlatmaktadır. "Tattığımda ekşilik hissettiğim için hemen bıraktım. Yemekten çıktığım zaman bunun ne olduğunu araştırdım, anlattılar; Duki (düg=ince bulgur) tanelerinden yapılan bir nebizdir bu. Onlar Hanefi mezhebindedir ve nebiz onlar nezdinde helaldir. Buralılar dukiden yapılmış bu nebize buza (boza) adını veriyorlar."

Evlia Çelebi 17.yy ortalarında İstanbul'da 300'den fazla bozacı dükkanının bulunduğunu, bu dükkanlarda 1100 kadar bozacının çalıştığını aktarmıştır. Osmanlı'da fazla mayalandırılarak, içine afyon katılan bozahanelerin, 19. yy doğru ortadan kalktığı bilinmektedir.

Pazaryeri (Pazarcık) Bozası, yüzyıllardır yapılagelmektedir. Eskiden sadece bölgemizde yetiştirilen bileşenler ile yapılan ürün günümüzde çeşitli yöntemlerle yapılagelmektedir. Ancak tescile konu olan Pazaryeri bozası bileşenleri tamamen doğal ve ilçede yetişen ürünlerden oluşmaktadır.

Kaynatılarak jelatinize edilmiş darı, mısır, pirinç veya ince bulgurun özel laktik kültür veya "ekmek ekşi hamuru + yoğurt" kültürü ile 24 saat laktik fermantasyonu sonucu elde edilir. Boza koyu kıvamda tatlı ve ekşi tadın karışımı lezzette olan köpüklü-şekerli bir içecektir. Kullanılan hububat ürünleri ilk önce ezilip kabuklarından ayrılır, süzülür ve kaynatılarak jelatinize ve sterilize edilir.

Bu karışıma şeker ile mayalama amaçlı özel kültür ve yoğurt ve ekme mayası katılarak 15-25 °C de 24 saat bekletildikten sonra boza içilecek hale gelmiş olur. Katılan mayalar şekeri parçalayarak bir miktar alkol üretirken, süt asidi bakterileri laktik asit üretir. Boza kışın üretilmektedir. Yazın bozadaki mikroorganizmaların üremesi hızlı bir şekilde olup bozayı ekşitmektedir. Bu sebeple ticari bozalar pastörize edilip, soğuk zincirde piyasaya arz edilmektedirler.

Pazarcık (Pazaryeri) Bozasının ülkemizdeki diğer boza çeşitlerine göre en önemli özelliği; üç nesilden günümüze kadar yaşatılan ustalık özelliğidir. Ürün bileşenlerinin ve mevsim özelliklerinin boza üretiminde etkisi çok fazla olmamasına rağmen üç nesildir yaşatılan bilgi ve tecrübe ürünün gerçek aroma ve diğer özelliklerini oluşturmaktadır.

Pazaryeri Bozası

Boza is a product prepared by applying fermentation according to its proper technique to the cooked mix of drinking water and one or several of the refined grits or powders of millet, rice, wheat, bulgur, corn etc. grains and sugar. Boza is very nutritious nourishment because of its components of carbohydrate, lactic acid, fat, protein, diet fiber and vitamin. Boza is usually prepared using millet but it can also be made by the powders of the cereal products like corn, barley, rye, oat, wheat, buckwheat, Albanian millet and emmer, sometimes with rice and bread and rarely with cannabis powder and corn cackle according to its country of production. Boza is a traditional product spread to a very wide geography namely to the west by Mediterranean traders from Egypt and North Africa shores, to the east, inner Asia and China from the south of Caspian Sea, to the north towards the Volga basin from Caucasus. An Arab traveller named Ibn Batutta mentions about a beverage that Turks drink which is boza while narrating the Dest-I Kıpçak region inhabited by Turks in his travel book written in the 14th century. "When I tasted bitterness while I was trying it I stopped drinking it at once. I started to ask questions about the beverage after I finished my meal and they told that it is a drink prepared with a kind of thin bulgur. They belong to the Hanafi sect and these kinds of drinks are halal for them. And the natives are calling this drink prepared by bulgur buza (boza)." Evliya Çelebi stated that more than 300 boza sellers were present in Istanbul in the midst of 17th century and approximately 1000 boza makers were working in these boza shops. It is known that in the Ottoman Empire boza shops were closed towards the 19th century because they were overly fermented and included opium. Pazaryeri (bazaar place) boza is being prepared for centuries. This beverage which is produced only with the components cultivated in our region once but it can be prepared by using various methods nowadays. But Pazaryeri boza which is subjected to the registry is being prepared by using only completely natural and products cultivated in the region. Boza is obtained by fermenting gelatinized millet, corn, rice or bulgur, which is obtained by getting boiled, and a special lactic cultivation or "bitter bread dough + yoghurt" together for 24 hours. Boza is a foamy-sugary beverage with the mix of sweet and bitter tastes and a dark consistency. First the cereals being used are crushed and separated from their crusts, filtered and gelatinized by boiling and sterilized. By adding special cultivation, yoghurt and bread ferment to it for the purpose of sugaring and fermenting and making it wait 24 hours at 15-25 °C, boza will get to an edible state for drinking. Ferments added to the drink solve the sugar and create a little alcohol and the milk acid bacteria create lactic acid. Boza is being produced in winter. In the summer, the microorganisms inside the boza reproduce faster and embitter it. For this reason, merchandise boza is supplied to the market after its pasteurized. The most important characteristic of Pazaryeri boza in comparison with the other boza in our country is its mastership property passed down throughout three generations. Even though the product components and climate properties are important in the boza production, its aroma and other properties are created by the knowledge and experience passed down for three generations.

Boza – это продукт, который изготавливают путём очистки и измельчения завезенного из-за рубежа пшена, риса, пшеницы, очищенной пшеницы, кукурузы и т.п. злаков; измельчённые злаки или муку из одного или нескольких злаков соединяют с питьевой водой и варят с добавлением белого сахара, а затем подвергают ферментации. Boza является питательной пищей благодаря наличию в ней углеводов, молочной кислоты, жиров, белков, диетической клетчатки и витаминов. Обычно в Турции напиток boza изготавливают из молотого пшена, в других государствах - в зависимости от местности – из кукурузы, ячменя, ржи, овса, пшеницы, гречки, сорного проса, пшеницы-однозернянки, иногда также из риса и хлеба, изредка ещё его изготавливают путём закаливания конопляной муки и барбариса. Благодаря средиземноморским морьям, которые занимались торговлей, boza стал традиционным напитком с широкой географией распространения: он был завезен с побережья Северной Африки и Египта на запад, с юга на восток Каспийского моря, в центр Азии и Китая; в Иран и Афганистан; с Кавказа на север в бассейн Волги. Арабский путешественник по имени Ибн Баттута описывает бозу в записках путешественника по населённой турками области Дешт-и-Кипчак в начале 14-го столетия, как напиток, который употребляли турки. «Так как я ощутил кисловатый вкус – сразу перестал пить. Когда вышел из-за стола после еды, узнал что же это такое, мне объяснили: это хмельной напиток, изготовленный из зёрен Дуки (от слова «дног» - что обозначает измельчённая пшеница). Они из секты Ханафи и хмельной напиток у них позволен. Местные жители дали название этому изготовленному из дуки напитку буза (boza)». Эвлия Челеби писал, что в середине 17-го века в Стамбуле было более 300 лавок по изготовлению бозы, в которых трудилось до 1100 производителей бозы. Известно, что у османов вплоть до середины 19-го века использовалось сильное закаливание и в него добавляли опиум. Boza Pazaryeri (Пазарджик) пришла к нам из глубины веков. В старину бозу изготавливали только из компонентов, которые выращивались в нашем регионе; в наше время этот продукт можно изготовить различными способами. Однако компоненты Бозы Pazaryeri, которая будет занесена в реестр, полностью состоит из природных компонентов и продуктов, выращиваемых в регионе. Сейчас напиток получают путём 24-часовой молочной ферментации специальными молочнокислыми бактериями переключёнными и желатинизированными пшена, кукурузы, риса или измельчённой пшеницы или смеси культур «кислого хлебного теста+йогурт». Boza представляет из себя густой деликатесный пенный напиток с кисло-сладким вкусом. Применяемые зёрна злаков сначала раздавливают и отделяют от оболочек, а затем кипятят, желатинизируют и стерилизуют. В эту смесь добавляют сахар и для закаливания специальные культуры, йогурт и хлебные дрожжи, затем выдерживают 24 часа при температуре 15-25 °C, после чего напиток становится готовым к употреблению. Добавленные дрожжи расщипляют сахар, производя из него некоторое количество спирта, а молочнокислые бактерии производят молочную кислоту. Бозу производят зимой. Летом микроорганизмы, находящиеся в напитке, начинают очень быстро размножаться, что приводит к закисанию бозы. Поэтому бозу, которую изготавливают для продажи, сначала подвергают пастеризации, а затем размещают в холодной цепи рынка. Самая главная особенность бозы Пазарджик (Пазарйери) в сравнении с другими видами бозы в нашей стране – это мастерство, которое было приобретено опытом трёх поколений. Несмотря на качество компонентов и особенности сезона, при производстве бозы, большое значение имеют знания и опыт, приобретённые тремя поколениями, благодаря которым продукт приобретает настоящий аромат и другие качества.

مشروب البوزة، عبارة عن مشروب يتألف من حبوب الغلة والشعير والرز والقمح والبرغل والذرة المنظفة من الشوائب توضع داخل أحواض مملوءة بالماء. ثم تؤخذ للتجفيف والطحن ثم يضاف إليها السكر وتخضع لعمل التخخير. حيث أن مشروب البوزة غني بعناصر الكربون المهدرج والحامض اللاكتيك والدهن والبروتين والياف الحمية والفيتامينات وهو مغذي ومشبع.

مشروب البوزة المجهز بتركيبا غالبا يتألف من حبوب الشعير. أما في الدول الأخرى فهي تتألف من حبوب الغلة والذرة والجاودر والشعير والقمح والقمح الأسود والغلة البرية الناضجة في أحواض صغيرة مملوءة بالماء ثم تؤخذ للتجفيف والطحن ثم تجري عملية الخلط بين عينة القمح والخبز الشمسي المبلل المفتت وتترك لفترة زمنية لغرض التخخير.

إستكشف مشروب البوزة من قبل الطائفتين بالسفن التجارية بين سواحل البحر المتوسط ومصر وأفريقيا الشمالية ثم إنتشرت عموماً إلى شرق وجنوب بحر القزوين وإلى داخل حدود آسيا والصين وإيران وأفغانستان وإلى شمال دول القفقاز إلى حوض نهر الفولغا واعتبرت فيما بعدها بأنها مشروب مغذي تقليدي.

أفاد الرحال العربي المشهور ابن بطوطة بكتابه السباحي المحرر بأوائل القرن ١٤ وحينما يذكر بمعلومات القوم التركي مبعراً عن مشروب البوزة هذا قائلًا بأن البوزة هو مشروب تركي. وقال "حاولت أن أدوق طعم هذا المشروب ولكن شعرت بحماضة ولماذا تركتها مباشرة ولم أعجب بها" وحين خروجي من المطعم بحثت عن مصدر هذا المشروب التركي. وأفادوا مجهزينها قائلين بأنها متألقة من حيويات البرغل الناعم وهو نبيد. حيث أن القوم التركي حنفيين المذهب ويفيد مذهبهم بأن النبيذ حلال وغير محرّم ومكروه. يشير القوم التركي على النبيذ المجهز من البرغل بأسم (البوزة).

أفاد أوليا جليبي في كتابه السباحي المحرر في وسط القرن ١٧ بأنه يوجد بإسطنبول أكثر من ٣٠٠ محل خاص لبيع وشرب البوزة وأفاد بأنه يعمل ١١٠٠ خادم بهذه المحلات. في العهد العثماني كانت فترة زمنية من تخخير مشروب البوزة طويلة مضافة إليها نبتة الخشخاش تؤدي إلى حالة السكر. ولكن في القرن ١٩ إنتهت ممارسات إضافة الخشخاش وتطول فترة زمنية التخخير أثناء تحضير مشروب البوزة مما أدى إلى إستهلاك كمشروب مغذي.

يعود ماضي مشروب البوزة بناحية بازار يري (بازار جيك) إلى مئات الأعوام السابقة. حيث أن البوزة المجهزة بمنطقة كانت مكوناتها تتألف من حبوب منبئة بمنطقة بازار يري المتألقة من الحبوب الطبيعية المنبئة بمنطقة بازار يري.

يتم تحضير البوزة العائدة لناحيتنا بتخمير غلة الشعير والذرة والرز أو البرغل الناعم داخل الماء ثم يخلط مع عينة القمح والخبز + لين وتترك لفترة زمنية تصل إلى ٢٤ ساعة لغرض التخخير اللاكتيكي. حيث أن مشروب البوزة هي مشروب سكري المذاق غليظ القوام وله طعم حلو وحامض. يتم تجهيزه بعد سحق الحبوب المستخدمة وفصل القشرات ثم يتخل بالمنخلة ويغلى بالماء لحين وصول قوامه إلى غلاظة الجلتين ثم يتم عمل التعقيم. ثم يضاف إلى المزيج سكر وخميرة خاصة ولين وخميرة الخبز لفترة زمنية ٢٤ ساعة درجة أجواء مكانها يتراوح بين ١٥ - ٢٥ درجة وبالنهاية يكون مشروب البوزة جاهز للإستهلاك. حين إضافة الخميرة تنسب تجزأ السكر وتنتج كحول أثنائها ومن جهة أخرى تنتج باكتريا حمض الحليب لحمص اللاكتيك. ينتج مشروب البوزة بموسم الشتاء. لأنه في موسم الصيف يسرع نمو الكائنات الحية الدقيقة الموجودة بتركيب مشروب البوزة مما يؤدي إلى نشوء طعم حامض ومشروب البوزة. ولماذا السبب تخضع مشروبات البوزة التجارية لهمة البسترة وتعرض للبيع وهي محفوظة داخل التلأجات.

يتمتع مشروب بوزة بازار جيك (بازار يري) بمزايا تختلف عن منوعات مشروبات البوزة الأخرى المباعه بتركيبا. من أهم مزاياها مجهزة بتركيب محترف متبع عليه منذ ثلاثة أجيال لحين يومنا هذا.



PAZARYERİ
HELVASI

BİLECİK
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Pazaryeri Helvasi

Sayfa 23

Pazaryeri ilçemizin denizden yüksekliği 805 metre olup, iklim ve coğrafi yapısının ürünlerin özelliklerine yön verildiği bilinmektedir. Pazaryeri helvası, yaz helvası diyebileceğimiz bir yapıdadır. Yaz helvası genellikle yaz aylarında un, şeker ve ceviz ile yapılan bir helva türüdür. Yaz helvası imalinde %50 şeker,%30 irmik,%20 tahin ve %2'ye kadar kakao ile %1'e kadar da su katılabileceği belirtilmektedir. Pazaryeri helvası ise; sadece pancar şekeri (% 45-48) ile tahinin (% 52-55) oranında karıştırılması ile imal edilir ve içerisine başka hiç birşey ilave edilmez. En kaliteli yerli susamların özel taş değirmenlerde ezilmesiyle hazırlanan tahin ve beyaz şekerden üretilen, gelenekselliği bozulmamış, yöresel bir tatlıdır. Helva; doyurucu, besleyici, sağlıklı ve enerji verici özellikleri bakımından yüzyıllardır sofralarda çokca tercih edilen bir tatlı olmuştur.

Yapımı sırasında özel formüle göre ayarlanmış olan su ve şeker kaynatılır. Kristal şekere % 5-15 oranında su ilavesi ile şeker eritilerek konsantre edilir, ağdalı bir yapı verebilmek için ısı muamelesi ile birlikte iyi bir karıştırma işlemi uygulanır. Burada en önemli işlem aşamalarından biri olan şeker kaynatma tamamen helvanın kalitesini etkilemektedir. Kaynatma esnasında kaynama derecesi çok önemlidir.En iyi kaynatma 117 °C civarında olmakla beraber; iyi bir helva üretimi için şekerin kendi özellikleri de baz alınarak uygulanan ısı derecesi ortalama 117-118 °C olmalıdır. Bu sıcaklıkta şeker suyunu tamamen salar ve yapıdaki suda istenildiği seviyede uçurulmuş olur. Bu işlem aşamasında yine önemli unsurlardan biri olan sitrik asit ilavesi yapılır. Kaynamış olan şeker kısa süreli pişirme kazanına alınır. Daha sonra içine sıra ile tahin, ceviz (isteğe göre) ilavesi yapılır. Bu ilaveler yapılırken bir yandan da karıştırma işlemi devam eder. Bu işlem paslanmaz kazan içerisinde dönen bir mile bağlı karıştırıcılarla sağlanır.Ceviz yerine badem yada yöreye özel çeşniler katılabilmektedir. Burada pişmenin tamamlandığı, geleneksel yöntemlere göre, tamamen ustanın deneyimine bağlı olarak helvanın yapısına bakılarak kararlaştırılır. Ürün uygun yapıya ulaştığında dolum tanklarına alınır. Bu dolum işlemi kısa süre içinde gerçekleşmektedir. Bu işlemin ürünün hızlı soğumasına mahal vermemek için hızlı yapılması gerekmektedir. Ardından ürünlerin soğuması ve dinlenmesi sağlanır. Bu işlem yaklaşık kışın 12 saat, yaz aylarında ise 18 saati bulur.

Pazaryeri Helvasını diğer helvalardan ayıran en önemli özellik, bileşiminde sadece tahin ve pancar şekerinin kullanılmasıdır. Ürün işlenirken sadece tahin ve pancar şekerinin helva kıvamına getirilebilmesi oldukça zor bir işlem olup büyük bir ustalık ve marifet gerektirmektedir. Yapılan ısı işlemlere yerinde ve zamanında müdahaleler ile ürün yapısı mükemmel bir şekilde oluşmaktadır.

Tüm bu özellikleriyle Bilecik Pazaryeri (Pazarcık) Helvası, günümüze kadar varlığını sürdürmüş, ilçenin özel bir ürünüdür.

Pazaryeri Helvası

Pazaryeri district has an altitude of 730 meters above sea level. It is known that climate and geographical formations direct the characteristics of products. Pazaryeri Halva is a light halva. Light halva that made of flour, sugar and walnut usually consumed in summer. It is indicated that summer halva can be made of 50% of sugar, 30% of semolina, 20% of tahini with 2% of cacao and 1% of water. But Pazaryeri Halva is only made of mixture of sugar beet (45-48%) and tahini (52-55%). No other ingredients mixture with this Halva. It is produced with white sugar and with local, top-quality sesame that mashed in special stone mills. It is a regional dessert. Halva is a dessert that mostly preferred for ages because it is filling, nutritious, healthy and energizing features. During the preparation, water and sugar is boiled according to the specific formula. Crystal sugar is concentrated by dissolving with the addition of 5-15% of water. To give the viscous look, formula is heated and well mixed. Sugar boiling, which is the most important process step, affects fully the quality of Halva. During the boiling, boiling temperature is very important. Although, the best boiling temperature is 117°C, the average boiling temperature of sugar boiling must be 117-118°C and this is based on the characteristics of sugar. In this temperature, water within the sugar dissolves and the water obtains the desired level. Citric Acid, which is most important factors in this process, adds to the boiled sugar. Then boiled sugar, transfers to the cooking vessel. After that, you put tahini, walnut (optional). While adding these ingredients, you still continue to mix. This process is done by the mixer that is connected to the metal bar which is rotating in the stainless vessel. Instead of walnut you can put almonds or other specific regional flavoring. Competition of cooking with the traditional methods is determined by the experience of the cook according to the status of Halva. After the product reaches an appropriate structure, it is transferred to the filling tanks. The filling process is realized in very short time. In order to maintain the heat of the product the process need to realize very fast. After that, the product gets cooled. This process is approximately 12 hours in winter and 18 hours in summer. The most distinctive feature of the Pazaryeri Halva is that it is only composed of tahini and sugar beet. The process of viscosity of tahini and sugar beet that composes the Halva is very difficult. That is why it requires the skillfulness and ingenuity. With the proper and punctual interventions, the product structure is structured perfectly. Bilecik Pazaryeri (Pazarçık) Halva that survived until today is the special product of this region.

Известно, что климат и географическая структура нашего района Пазарйери, который расположен на высоте 805 метров над уровнем моря, придают продукции, изготовленной здесь, свои особенности. К такой продукции можно отнести халву Пазарйери и халву яз (что значит – летнюю халву). Летняя халва (яз хельвасы) является видом халвы, который обычно производят в летние месяцы из муки, сахара и грецких орехов. При производстве халвы яз могут быть также добавлены до 50%, 30% манной крупы, 20% кунжутной пасты, 2% какао и до 1% воды. Халва Пазарйери производится смешиванием свеколовичного сахара (45-48%) и тахини (кунжутной пасты -52-55%), в неё больше ничего не добавляют. Произведенная из тахини, которую изготавливают из высококачественного местного кунжута на специальной каменной мельнице и белого сахара, она является местной сладостью, традиция производства которой сохранилась до нашего времени. Халва стала сытной и питательной сладостью, предпочитаемой за столом на протяжении многих столетий за счёт своих оздоровительных и тонизирующих свойств. В процессе изготовления подготовленную по специальной формуле воду кипятят с сахаром. К кристаллизованному сахару добавляют 5-15% воды, сахар растворяют и концентрируют. Для того, чтобы обеспечить нужную консистенцию при термообработке производится хорошее перемешивание. Одним из важнейших этапов, отражающихся на качестве халвы, является кипячение сахара. Во время кипячения очень важна температура. Самая лучшая температура кипячения - 117 °С; для производства халвы в зависимости от качества сахаросредняя температура нагревания должна быть 117-118 °С. При такой температуре сахар полностью растворяется в воде и такой сахар создаёт нужную консистенцию. На этом этапе одним из важных элементов является добавление лимонной кислоты. Кипячённый сахар переносят в варочный сосуд на небольшое время. Затем внутрь добавляют сброженный виноградный сок и кунжутную пасту, грецкие орехи (по желанию). Внося добавки продолжают процесс перемешивания. Эту процедуру делают в котле из нержавеющей стали, применяя смеситель, подсоединённый к вращающемуся валу. Можно добавлять вместо грецкого ореха миндаль или добавки в зависимости от местности. Время варки в зависимости от традиционных методов определяется мастером опытным путём в соответствии с консистенцией. Когда продукт достигнет нужной консистенции, его перекадывают в разливочные баки. Эта процедура наполнения осуществляется в короткий срок. Для того, чтобы продукт не успел остыть – эту процедуру необходимо выполнять быстро. Вслед за этим продукт остывает и «отдыхает». Эта процедура продолжается зимой приблизительно 12 часов, а в летние месяцы – 18 часов. Самым важным свойством, отличающим халву Пазарйери от других видов халвы – является использование для её приготовления только кунжутной пасты и свеколовичного сахара. При производстве продукта достаточно сложной процедурой является доведение смеси кунжутной пасты и свеколовичного сахара до консистенции халвы, для этого нужно обладать высоким мастерством и изобретательностью. Своевременное вмешательство в производимые нагревательные процессы делают структуру продукта неподражаемой. Обладая всеми этими особенностями Халва Биледжик Пазарйери (Пазарджик) сохранилась до сегодняшнего дня, будучи специфическим продуктом этого района.

تتمتع ناحية بازار يري بمزايا ارتفاعها عن منسوب البحر بمسافة ٨٠٥ متر. ولسبب ميزتها هذه يكون مناخها وجغرافيتها ومنتجاتها فارقة عن الأقاليم الأخرى. حيث أن حلاوة بازار يري متمتعة بمزايا قليلة الدسم وقابلة للأكل بمواسم الصيف. أنواع الحلاوة الصيفية مستهلكة أغلبياً بمواسم الصيف وتتألف أغلبياً من الدقيق والسكر والجوز. ويقد منتج الحلاوة بأن أغلب الحلاوات الصيفية تتألف تركيبتها بنسب ٥٠٪ سكر، ٣٠٪ سميد، ٢٠٪ طحين، ٢٪ كاكاو، ١٪ ماء. أما حلاوة بازار يري فهي تتفارق وتتركب خلط مزيج سكر الشمندر نسبته يتراوح بين (٤٥ - ٤٨٪) والطحين يتراوح نسبته بين (٥٢ - ٥٥٪) ولا يوضع ولا يضاف بداخل تركيبتها أي مادة أخرى. حيث أن الطحين المستخدم بتركيبها يستحصل من السهم المحلي المنتج بأحسن الجودة والمسحوق بمطحنات حجرية خاصة ويستخدم السكر الأبيض أثناء تجهيزها. ولهذا السبب يكون طعمها لذيذ يتمتع من يذوقها بمذاقات لا مثيل لها تماثل لذة العهود الماضية. الحلاوة هي أكلة شعبية ومغذية وصحية وتزود لمن يأكلها بحيوية ولهذا يفضل استخدامها غالباً كأكلة حلوية أساسية بمائدات الطعام منذ مئات الأعوام.

يتم أثناء تجهيزها غلي السكر والماء بدرجات وبيارات خاصة ويضاف إلى السكر الكريستالي ماء بنسبة تتراوح بين ١٥ - ٢٠٪ يتم بعدها ذوبان السكر وتركزها تدريجياً ويتم أثناء الغلي إجراء مهمة التسخين الخاصة لغرض تعقيد وغلظة القوام. حيث أنه من المهم جداً الدقة والإعتناء بمراحل هذه المهمة لأنها تؤثر جداً على جودة وتركيب الحلاوة. لهذا يجب الدقة جداً على درجات الغليان. حيث أنه أفضل درجة هي ١١٧ درجة لأن السكر يزداد إلى الحلاوة أحسن خواصه حين وصوله إلى درجات بين ١١٧ - ١١٨ درجة. في هذه الدرجات يطلق السكر للماء الموجود بداخل تركيبتها بشكل حر وبعد إطلاق حرية ماء السكر يتبخر بهذه الدرجة. ومن المراحل الهامة الأخرى هي إضافات حمض الستريك. في تلك المرحلة يوضع السكر المغلي داخل خزان الطهي لمدة وجيزة. وفيما بعدها يضاف إليه بالتسلسل أولياً الطحين ثم (حين الطلب) يضاف الجوز. أثناء هذه الإضافات ينبغي خلط المزيج بشكل مستمر. ينبغي التحضير بداخل خزانات غير قابلة للصدأ موصولة محور ميكانيكي مشغل آلياً. من الممكن إضافة اللوز ومكونات أخرى خاصة بالمنطقة عوضاً عن الجوز. المرحلة الأخيرة هامة أيضاً وينبغي الإنتباه أثناءها لأنه يجب تعيين قوام الحلاوة في مائعة قبل التجفيف من قبل طبائخينماهرين مؤهلين بخبراتها. وحين تعيين القوام توضع الحلاوة داخل خزانات التعبئة وينبغي إنجاز مهمة التعبئة خلال فترة وجيزة وعدم السماح لبرودة وتماسك الحلاوة قبل الجفاف التام. وبعد الصب داخل العبوات يتم الإنتظار لغرض نضارة الحلاوة ووصول طعمها إلى المذاق المطلوب. حيث أن مدة الإنتظار هذه تبلغ ١٢ ساعة بالنسبة للحلاوة المجهزة بموسم الصيف و ١٨ ساعة بالنسبة للحلاوة المجهزة بموسم الشتاء.

من أهم الخواص التي تميز حلاوة بازار يري عن الحلاوات الأخرى هو استخدام الطحين وسكر الشمندر فقط أثناء تحضيرها حيث أنه من الصعب جداً استخدام السكر والطحين فقط أثناء تحضير الحلاوة والحصول على القوام المطلوب ويقتضي مهارة وإحتراف بالصناعة وينبغي إستعمال الحرارة المناسبة في أوقاتها لغرض الحصول على كفاءات بتركيبها وتحضيرها.

هذه العوامل هي التي تجعل حلاوة بازار يري (بازارجيك) التابعة إلى ناحية بيلاجيك من غوبة الإستهلاك وهذا الأمر أدى إلى إستمرار صنعها بالبلدة وإعتبارها منتج خاص بالبلدة.



Pazaryeri Şerbetçi Otu

Maya otu, Bira otu, Ömer otu, Bira çiçeği, Sarısarmaşık gibi isimler ile bilinen Şerbetçi otu, botanik olarak kenevir ile akrabadır. Isırgangiller (*Urticales*) takımı, kenevirgiller (*Cannabaceae*) familyasındandır. *Humulus* cinsinden *Humulus Lupulus L.* türünden olup çok yıllık bir bitkidir.

Şerbetçi otunun bilinen üç türü içerisinde genellikle, Japon şerbetçi otu olarak bilinen *Humulus japonicus* ve Çin şerbetçiotu olarak adlandırılan *Humulus Yunnanensis* yöresel olup buldukları ülkelerde yetişirler. Bira otu olarak bilinen ve ekonomik değeri yüksek olan *Humulus lupulus*, yaygın olarak üretilmektedir ve ilimizde de *Humulus lupulus* türü yetiştirilmektedir.

Şerbetçiotu kozalaklarının içeriğindeki %15 oranındaki lupulin reçinesi, acımsı tadını sağladığı biranın önemli bir hammaddesi durumunda olup 1200 yıldan daha uzun süredir bira yapımında kullanılmaktadır. Bunun dışında kozalakları ayrıca, %15 çeşitli proteinler, % 10 su, %4 tanen (tanin) ve değişik karbonhidratlar ile yağlar ihtiva etmektedir. İçeriğindeki bu etkin maddelerden ötürü bitkinin terletici, iştah açıcı, ateş düşürücü, yatıştırıcı özellikleriyle birlikte safrakesesi hastalıkları ve kalp ritmi bozukluklarında da etkili olduğu bilinmektedir.

Şerbetçi otunun anavatanı kesin olarak bilinmiyorsa da Avrupa, Batı Asya ve Kuzey Amerika olduğu tahmin edilmektedir. Yapılan araştırmalar şerbetçi otu ziraatının ilk olarak 736 yılında Hallertaul bölgesinde başladığını ortaya koymaktadır. Şerbetçi otu, günümüzde Kuzey ve Güney Amerika, Afrika, Avustralya ve Asya'nın birçok yerinde yetiştirilse de üretim miktarları bakımından A.B.D. ve Almanya öne çıkmaktadır.

Türkiye'de şerbetçi otu geniş bir üretim alanına sahip bulunmamakta ve genel itibari ile belli bir yöreye has tarım ürünü olmanın dışına çıkamamaktadır. Deneme ekimlerinin ardından şerbetçi otunun ticari anlamda ülkemizde sadece Bilecik ilinde randımanlı bir şekilde yetiştirilebileceği tespit edilmiş ve ülkemiz tarım hayatında mahalli bir ürün olarak ekile gelmiştir. Günümüzde şerbetçiotunun Marmara, Ege, Karadeniz ve İç Anadolu Bölgesi'nin kesişme noktasında yer alan Bilecik'in başta Pazaryeri olmak üzere az miktarda da merkez ilçesinde ekimi yapılmaktadır. Toplam 330 km² lik alanıyla Bilecik'in küçük bir ilçesi olan Pazaryer'inde sadece 3.26 km² lik bir sahada şerbetçi otu yetiştiriciliği yapılmaktadır. Şerbetçiotunun bu son derece sınırlı ekim alanları yıldan yıla büyük değişiklikler göstermemekle beraber, bitkisel üretimde yıllar içinde kayda değer gelişmeler sağlanmış, ülkemize has çeşitlerin geliştirilmesiyle verimde de ciddi artışlar kaydedilerek, 7 şerbetçiotu çeşidimiz tescillenmiştir.

Şerbetçi otunun yetiştiriciliğinde; kökler derinlere indiğinden, 60-70 cm lik çukurlar açılır. Toprak altı sürgünlerinden çelik (daldırma ile üretim) veya pençeler elde edilir. Pençe ve çelik alınacak bitkiler 4-5 yaşlarında, hastaliksız ve sağlam olmalıdırlar. Elde edilen bu pençeler 150-170 cm sıra arası ve 140-150 cm sıra üzeri mesafeler ile dikilir. Dikilen çelik ve pençelerin baş tarafları toprak yüzeyinin 7-8 cm altında olacak şekilde dikilmesine özen gösterilmelidir. Dikilen çelikler 15-20 gün sonra sürmeye başlar. Bu sürgünler ilk yıl fazla boylanmazlar. Bunlardan sadece 3 tanesinin büyümesine izin verilir, diğerleri kesilir. Sonbaharda kuruyan bu sürgünler toprak yüzeyinden 20 cm yukarıdan kesilerek atılır. Şerbetçiotu bitkisinin dikimini takiben ilk yıl %10-15, ikinci yıl %40-45, üçüncü yıldan itibaren ise %100 verim değerine ulaşmaktadır.

Humulus lupulus which is known as Maya otu, Bira otu, Ömer otu, Bira çiçeği and Sarısarmaşık is related with the Cannabaceae family, genus of Urticales. Humulus Lupulus that belongs to Humulus species is very perennial plant. One of the most known types of Humulus Lupulus the Humulus Yunnanensis, which is also known as Japanese Humulus Lupulus, Humulus japonicus or Chinese Humulus Lupulus, is a very regional plant that grows usually in every climate. Humulus Lupulus which is also known as Humulus Lupulus and has a high economic value, is commonly produced in Turkey. 15% of Lupulin resin in the Humulus lupulus cones, which is the major ingredient of beer that gives the bitter taste, is used in beer production over 1200 years. In addition: These cones contains 15% of various proteins, 10% of water, 4% of tahini with different carbohydrates and oils. Due to the active ingredient of this plant, it is known to have sudatory, appetizing, antipyretic and soothing features and has a good effect on the gallbladder diseases and heart rhythm disorder. Although Humulus Lupulus' homeland is not known for certain, it is estimated that it may be Europe, West Asia and North America. Researches reveal that the first cultivation began in 736 in Hallertau. Even though Humulus is grown today in North and South America, Africa, Australia and in many parts of Asia, the production volume is higher in the USA and Germany. There is a wide production of Humulus in Turkey. That's why humulus is not a plant which has specific region. After a cultivation trial, it is determined that Humulus is can grow only in an efficient way in Bilecik. This plant became a local product of the agricultural life. Nowadays, Humulus is grown especially in Bilecik, Pazaryeri and in small amount at the center of our city, which is located at the intersection of Marmara, Aegean, Black Sea and Central Anatolia Region. Pazaryeri, which is the small district with an area of 330 km², located in Bilecik, the Humulus growing is performed only in 3.26 km² areas. Even though the limited plantation area of Humulus differs each year, there have been some significant improvements over the years in plant production. The production of varieties that is unique to Turkey has some significant increase in efficiency. Due to that our 7 Humulus varieties has been registered. Since the roots are very long that is why when planting Humulus you need to have a pit of 60-70 cm. Slips are obtained from the ratooning. Plants that will need to be cut must have 4-5 years and be healthy. The obtained cutting parts must be 150-170 cm and planted with the space of 140-150 cm. The upper side of the Humulus must be planted below 7-8 cm. Planted Humulus begins to stool in about 15-20 days. These stools do not get grow very long in the early years. Only 3 of these stools are allowed to grow. The other ones are being cut. The stools that gets dry in the autumn cut about at 20 cm above the soil surface. Within a short period after the cultivation of this plant, the efficiency is about 10-15% in the first years, 40-45% in the second year and 100% in the third year.

Хмель, известный также под названиями дрожжевая трава, пивная трава, трава Омера, пивной цветок, желтый плющ является родственником конопли. Он относится к семейству коноплевых (Cannabaceae) крапивных (Urticales). Это многолетнее растение рода Humulus, вида Humulus Lupulus L. Широкоизвестны в основном три вида хмеля; это японский хмель Humulus japonicus, китайский хмель, известный как Humulus Yunnanensis, которые выращивают в одноимённых странах. Известный как пивная трава Humulus lupulus имеет большую экономическую ценность, производится во многих областях, включая нашу. Шишки хмеля содержат 15% смолы лупулина, которая является важным сырьём при производстве пива и придаёт ему горьковатый вкус: более 1200 лет их применяют при изготовлении пива. Кроме того, в шишках содержится 15% разнообразных белков, 10% воды, 4% танинов и разнообразные углеводы и жиры. Активные ингредиенты этого растения имеют потогонные жаропонижающие и успокоительные свойства, также усиливают аппетит; известно, что растение действительно при лечении заболеваний жёлчного пузыря и при сердечной аритмии. Родина хмеля точно не известна, но имеются догадки, что родиной его является Европа, Западная Азия и Северная Америка. Произведенные исследования показывают, что впервые выращивание хмеля началось в 736 году в районе Халлертау. Если ныне выращивать хмель на многих территориях Северной и Южной Америки, Африки, Австралии и Азии, наибольшее его количество производится в США и Германии. В Турции под хмель не отводится широких площадей производства и он выходит на первое место как стратегически-важный сельскохозяйственный продукт. После пробной посадки хмеля в торговых целях было установлено, что в нашей стране эффективное выращивание хмеля возможно только в районе Биледжик, и хмель занял местов сельскохозяйственной жизни страны как продукт этого региона. В настоящее время посадка хмеля производится в районе Биледжика Пазарйери, который лежит на пересечении областей Мармара, Эгейской, Черноморской областей и центральной Анатолии; посев также производится в небольшом количестве в центральной области. Биледжик – это небольшой район, занимающий площадь 330 кв. км, и под выращивание хмеля здесь отведено только поле площадью 3,26 кв. км. На столь ограниченной площади не происходит сколь либо значительных изменений из года в год, но хмель с годами обеспечил достойное себе внимание среди продукции растениеводства. Отмечая значительные увеличения производительности с усовершенствованием особых видов, в нашей стране зарегистрировано 7 видов хмеля. При посадке хмеля для корней вырываются ямы на глубину 60-70 см. Его размывают из ползучих под землей стеблей (путём черенкования) или получают из черенков. Черенок или подземный стебель берут от 4-5 летнего растения, который должен быть не болезненным и иметь здоровый вид. Черенки рассаживают в ряд, расстояние между рядами должно быть 150-170 см, расстояние по ряду через 140-150 см. Необходимо стараться рассаживать так, чтобы черенок и подземный стебель были не глубже чем на 7-8 см от поверхности земли. Через 15-20 дней черенок начнет прорастать. За первый год своей жизни молодой побег сильно не вырастет. Из них только трем дают возможность расти дальше, а остальные срезают. Осенью подсохшие побеги обрезают на 20 см от земли, лишнее выбрасывают. Продуктивность молодых ростков хмеля в первый год дают 10-15%, на второй год 40-45% и только на третий год его продуктивность составляет 100%.

عشبة الجنجل أو عشبة الجنجل الشائع هو عشب ينسب بأفراد عائلة عشب الشعير و عشب الجعة و عشب العمر و زهرة الجعة و عشبة العشقة الصفراء و العشبات البوتانيكية وهي تنسب بعائلة النباتات القارصة (يورتيكائلس) و القتب الهندي (كانابيناكيا). و يصنف بنوع هومولوس لوبولوس و يرجع مصدره إلى ماضيها إلى سابق الأعوام الطويلة المدى.

حيث أن عشبة الجنجل مصنف أغلبياً بثلاثة أنواع، النوع الأول معروف بأسم العشب الجنجلي الياباني المشار عليه علمياً بأسم هومولوس جابونيكوس و الثاني معروف بأسم العشب الجنجلي الصيني المشار عليه علمياً بأسم هومولوس يونانيسيس و الثالث معروف بأسم عشب الجعة المشار عليه علمياً بأسم هومولوس لوبولوس و هو المفضل إستخدامه و يوجد له قيمة عالية و هو يزرع بتركيا.

يوجد بداخل عشبة الجنجل صنوبر يحتوي صمغ لوبولين نسبته ١٥٪ له طعم المرارة و هو مستخدم كمادة خامه أثناء تحضير مشروب البيرة مستخدمة بهذا الحقل منذ ١٢٠٠ عام أما محتويات الصنوبر الأخرى فهي تتألف من ١٥٪ بروتين، ١٠٪ ماء، ٤٪ مادة الغصص و مواد كربون المهدرج ودهون. يتمتع هذا العشب بمواده هذه التي لها دور فعال بتنظيم التعرق و الشهية و بتخفيض حرارة الأجسام و المهذنة الأعصاب و لها دور معالجات أمراض عضو المرارة و يعدل خفقان القلب.

لا يوجد علم تام حول منشأ عشب الجنجل ولكن يظن من الإشاعات بأن منشأ هذا العشب يعود إلى دول أوروبا و دول آسيا الغربية و أمريكا الشمالية.

تدل الأبحاث الجارية على هذا العشب بأن أول زرعه جرى في عام ٧٣٦ في منطقة هالبرتاو. ثم إنتشر زرعها إلى دول أمريكا الشمالية و الجنوبية و أفريقيا و أستراليا و في عدة مناطق من دول آسيا. ولكن غالباً يزرع بدول أمريكا و ألمانيا.

لا يوجد حقل واسع يزرع به عشب الجنجل بتركيا بل يكتفي زرعه بمنطقة معينة و لا تنتشر نطاقه إلى ساحات أخرى. بعد التجارب ثبت بأن أفضل منطقة التي تلائم مواصفات زرع عشب الجنجل هي ناحية بيلاجيك و لهذا تم طوال الأعوام زرعها غالباً بهذه المنطقة. هنال محاولات لزراع الجنجل بمناطق مرمررة و آغة و قار دنيز و أناضولو الداخلية ولكن لا يتم الحصول منها على محاصيل بالكفايات الموجودة بناحية بيلاجيك و بأحوالها. حيث أن إجمال مساحة بلدة بازار ياري تبلغ ٣٣٠ كم^٢ يزرع بها عشبة الجنجل بساحات مساحتها ٣,٢٦ كم^٢. و حيث أن ساحات زرع عشب الجنجل محددة جداً و لا يحدث بها أي تطور بمرور الأعوام ولكن الساحات الموجودة بتركيا مطورة لغرض زرع عشب الجنجل و هي تزداد مساحتها كل عام عن الأعوام الماضية. مما أدى إلى زيادة كميات محاصيل عشب الجنجل بتركيا. تحيط علماً بأنه يوجد ٧ أنواع من عشب الجنجل و هي مسجلة بالجهات المعنية.

تتطلب زراعة عشب الجنجل تجهيز سابق لساحات معقمة بعمق بين ٦٠-٧٠ سم لغرض غمر جذر العشبة بعد الغمر يثبت الشتلات عمرها يتراوح بين ٤-٥ سنوات. ينبغي أن تكون سالمة و خالية من الأمراض. بعد إستئصال هذه الشتلات تزرع بشرط أن تتعد عن بعضها بتسلسل بين ١٥٠-١٧٠ سم و بمسافات بين ١٤٠-١٥٠ سم. تزرع هذه الشتلات بشرط أن تكون رؤوسها مغمورة داخل التراب بعمق بين ٧-٨ سم بشكل عمودي. يبدأ نمو الشتلات بعد فوات مدة ٢٠-١٥ يوم. لا يحدث بهذه الشتلات نمو زائد لافت النظر بالعام الأول. بل يسمح نمو ٣ شتلات منها فقط و تحصد الشتلات الأخرى. يحصل جفاف بهذه الشتلات في موسم الخريف و تحصد أقسامها العليا من فوق مسافة ٢٠ سم المجتازة على سطح الأتربة. بعد زرع عشبة الجنجل يتم الحصول على كفاءات بنسبة تتراوح بين ١٠-١٥٪ في العام الأول، ٤٥-٤٠٪ في العام الثاني و في العام الثالث يتم الحصول على كفاءات تامة بنسبة ١٠٠٪.



OSMANELİ
ALACA KARPUZU

BİLECİK
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Osmaneli Alaca Karpuzu

Karpuz üretimi, Bilecik ili Osmaneli ilçesinin sınırları içinde yapılır. Üretim daha çok ilçenin Sakarya Nehrinin geçtiği tarım alanlarında gerçekleşmektedir. İlimizde üretilen karpuzun %89 u Osmaneli ilçesinde üretiliyor olup, alaca karpuz ilçenin sembollerinden biri durumuna gelmiştir. Üretim miktarı bakımından ülke üretiminde çok önemli paya sahip olmasa da yüksek kalitesi ve beğenilen tadı nedeniyle Osmaneli alaca karpuzu aranan karpuz türlerinden biri konumundadır.

Osmaneli Alaca Karpuzu için kullanılan tohum *Crimson Sweet* adını taşımaktadır. Bu tohum 1968 yılında Amerikan menşeli olarak geliştirilmiş ve karpuz üretimi yapılan birçok ülkede kullanılmıştır. İklim yapısı, toprak özellikleri, denizden yüksekliği ve üreticinin uyguladığı işlemler doğrultusunda üretilen karpuz yörede özel bir lezzet ve yapıya kavuşmuştur. İlçenin asıl orijinal karpuz tohumu; *Crimson Sweet* tohumuna çok yakındır. Bu yüzden son 20 yıldır her iki tohumdan da üretim yapılmakta ve hemen hemen aynı sonuç alınmaktadır. Bu karpuz türü hafif oval şekilli, alaca karpuz sınıfındadır.

1940' lı yıllardan itibaren zaman zaman ekonomik nedenlerden dolayı yapılamamış olsa da; Osmaneli Karpuz Festivali uzun yıllardan beri yapılagelmiştir ve karpuz üretimi ilçenin hep gündeminde kalmıştır. Birçok şehre gönderilen karpuz son yıllarda yurt dışına da gönderilmektedir. İzmir, Batman, Aydın, Yalova, Tekirdağ gibi pek çok üretim merkezine karpuz tohumu ilçemizden yayılmıştır. Özellikle Ege Bölgesinde karpuz üretiminin yaygınlaşmaya başladığı ilk yıllarda Osmaneli alaca karpuz tohumları ilçemizden temin edilmiştir.

Osmaneli tarım arazisinin ova tabanındaki su seviyesinin yüksek olması, ilçede tarımsal faaliyetleri de etkilemiştir. Yer altı suyunun drenaj kanalları ile temizlenmesi sonucu ova yüzeylerinde sebze ve meyve tarımının gelişmesine yol açan topraklar oluşmuştur. Yumuşak kumlu toprakları seven karpuz üretimi de toprak yapısına bağlı olarak gelişme göstermiştir. Osmaneli alaca karpuzunun aromatik özellikleri, ekim yöntemi, yörenin iklim şartları ve toprak yapısı gibi sebeplerden dolayı çok üstün özelliktedir. Tatlılığı (şeker oranı) fazla olup, kabuk kalınlığı oldukça incedir. Düşük sıcaklıklarda çok kolay çatlar, hatta tarlalarda dahi akşam ve sabah sıcaklıklarının düşük olmasından dolayı çatlama yapabilir.

Ürün yetiştirilme aşamasında karpuz tohumları heymen adı verilen çukurlar içine ekilir. Her heymen arası 60 cm uzaklıkta ve 30 cm derinliktedir. Heymenler çapa ile boşaltılarak içlerine sönmüş hayvan gübresi konulur. Bir süre bekletildikten sonra toprakla karıştırılır, üzeri kapatılır ve tohumların ekilmesi için hazır hale getirilir.

Tohumlar ekilmeden önce ılık suda bekletilir ve üç parmak derinlikte heymen içerisine dikilir.1 hafta çimlenmesi için beklenir, çimlenen bitki dipleri sık sık çapalanır. Çapalama ne kadar artarsa verim de o kadar artar. Çimlenmiş bitkiler büyümeye başlayınca seyreltmeye gidilir ve heymenler içinde en fazla 3 fide bırakılır. Böylelikle ürünün gelişimi kolaylaştırılır. Seyreltme yapılmaz ise bitki meyve yerine yaprak ağırlıklı olarak yetişir. 15-20 gün sonra döl vermeye başlayan bitki için sulama başlangıcı çok önemlidir. Bitki iki yumruk büyüklüğüne gelince sulama başlatılır, 6-12 kez arası sulama yapılır. Ot mücadelesi önemlidir, sık sık çapalama yapılır. Ancak meyve büyüyüp yeterli oranda olgunlaşınca güneş yakmasını önlemek için ot serbest bırakılır, böylelikle çatlama ve yanmalar önlenmiş olur.

Karpuz üretimi konusunda üreticiler uzun yılların vermiş olduğu bilgi ve tecrübeler doğrultusunda hareket etmektedirler. Toprak ve coğrafi unsurlar yanında üreticinin bu tecrübesi de ürünün özelliklerini olumlu şekilde etkilemektedir.

Watermelon produces within the boundaries of the district Osmaneli, Bilecik. The production takes place mostly in the field near to Sakarya River. The 89% of our watermelon production is realized in our city but multi-colored watermelon is the symbol of our district. Even if, the production volume is not high enough countrywide, due to the high quality and taste, Osmaneli Multi-Colored Watermelon is one of the most popular watermelon. The seed that used in production of Multi-colored watermelon is Crimson Sweet. This seed has been brought from America in 1968 and has been used widely in many countries that produce watermelon. With the climate structure, soil characteristics, altitude and procedures applied by the producers, watermelon has gained a special taste and structure. The original watermelon seed of this district is very similar to the Crimson Sweet. So, for the last 20 years, the production made from both seeds is and almost the same results are received. This type of watermelon is oval shaped and belongs to the multi-colored watermelon class. Even if, during the 1940's, it cannot be produced during the economic reasons; Osmaneli Watermelon Festival continued for many years and the production of watermelon always was on the district's agenda. This watermelon that is sent to the various cities, recently started to send abroad. Watermelon seed has been spread to the many production cities like Izmir, Batman, Aydin, Yalova and Istanbul from us. Especially in the first year when the production of watermelon started to spread in the Aegean region, the seeds has been obtained from our district, Osmaneli. The high water level in the base of the plains of Osmaneli, has affected the agricultural activities in the district. Due to the groundwater cleaning with the drainage canals, the surface of the plants formed a soil that allows improving farming of vegetable and Watermelon production has improved accordingly with soft soil structure that watermelon likes. Due to the aromatic specialties, cultivation method, climatic conditions of the region and the soil structure, Osmaneli Multi-Colored watermelon has superior features. The sweetness (sugar content) of this watermelon is high and the thickness of the shell is very thin. The shell of the watermelon is easily cracked as it very sensitive to the low temperatures. It can even crack during the temperatures changes in the evening and in the morning. During the plantation, watermelon seeds are planted into the pits that call Heymen. Each Heymen has a space 0.60 m and depth of 30 cm. Heymen is filled with the animal manure. After waiting a while, mix the soil and cover the upper side. The soil is ready for growing seeds. Before the plantation, seeds must be kept in warm water and then planted to the soil. The depth must be 3 inches. The germination period is 1 week. Germinated plants must be hoed regularly. The productivity depends on the hoeing. As the germinated plants grow, you must disbud the plants. One Heymen pit must have maximum 3 seedlings. Thus, development of the product is facilitated. If the disbud is not done, the plant will grow mainly leaves and not the fruits. The watering is very important when the plant starts to reproduce in about 15-20 days. When the plant reaches the size of two fists the watering process starts. Watering is carried out 6 to 12 times. Hoeing is very important. Thus, it must be done frequently. However, when the plant is grown enough, in order to prevent the sun burning, the hoeing process stops. In this way, the cracking and burnings will be prevented. The watermelon manufactures acts accordingly with the knowledge and experience that they gained over the years. In addition to the soil and geographical characteristics, this experience also affects the properties of the product in a positive way.

Производство арбуза осуществляется в границах района Османелиобласти Биледжик. Большая часть производства осуществляется на сельскохозяйственных территориях возле реки Сакарья. Производство арбуза в районе Османли в нашей области составляет 89% и пестрый арбуз стал символом нашей области. Хотя наша страна и не производит значительную долю арбузов, - пестрый арбуз Османли пользуется спросом среди арбузов по причине своего высокого качества и зарекомендовавшего себя понравившегося вкуса. Для арбуза «Османели аладжа» используются семена под названием Crimson Sweet (Багровый Сладкий). Эти семена в 1968 году были выведены в Америке и используются во многих странах производителями арбузов. В зависимости от района выращивания арбуза, особенностей климата, свойств почвы, высоты над уровнем моря и технологий выращивания, применяемых производителями – арбуз имеет отличный вкус и структура мякоти. Фактически оригинальные семечки арбуза этого района; они очень схожи с Crimson Sweet (Багровый Сладкий). Поэтому последние 20 лет для выращивания используются оба этих семени, и результат в обоих случаях одинаков. Арбуз этого вида имеет овальную форму, из разряда пестрых. Начиная с 1940-х годов, несмотря на то, что он не проводился время от времени по экономическим причинам, Арбузный фестиваль Османели проводится на протяжении долгих лет и производство арбузов всегда оставалось повесткой дня нашей провинции. Арбузы, поставляемые во многие города, в последние годы потавляется и за рубеж. Во многие центры выращивания арбузов как Измир, Батман, Айдын, Иалова, Текирдаг семена арбуза распространились из нашей провинции. В частности, в первые годы, когда производство арбузов стало распространяться в Эгейском регионе, семена Арбуза аладжа Османели были получены из нашей провинции. Высокий уровень воды в основании равнины сельскохозяйственных земель Османели повлиял на сельскохозяйственную деятельность в округе. В результате очистки подземных вод при помощи дренажных каналов на поверхности равнины образовались участки, пригодные для развития овощных и фруктовых сельских хозяйств. В производстве арбуза, любящего мягкую песчаную почву, также наблюдается улучшение в связи со структурой почвы. Ароматические свойства арбуза аладжа Османели благодаря таким причинам как, способ выращивания, климатические условия региона и почвенная структура имеет преимущественные возможности. Сладость (содержание сахара) больше, толщина коры маленькая. При низких температурах очень легко трескаются, могут трескаться даже на бахче по причине разницы температур утром и вечером. На стадии выращивания продукции арбузные семечки сажают в ямки которые называют химен. Расстояние между ямками 60 см, а глубина 30 см. Ямку делают при помощи сапки и в нее кладут переброженный навоз животных. Подождав немного смешивают с почвой, поверхность закрывают и оставляют в состоянии благоприятном для роста. Семена перед посевом выдерживают в теплой воде и высаживают на глубину трех пальцев в отдельные лунки. Через неделю, когда будут всходы, землю часто рыхлят. В зависимости от того, насколько часто будет рыхление, настолько выше станет производительность. После того, как всходы начнут расти, необходимо прореживание растений, в каждой лунке оставить не более 3 ростков. При отсутствии прореживания растение будет растить не плоды, а листья. Через 15-20 дней, когда росток даст листья, для растения важно начало полива. Когда растение станет размером с два кулака необходимо начать полив, который 6-12 раз. Также важно проводить прополку, частое рыхление. Тем не менее, когда растение достаточно вырастет и созреет для того, чтобы предотвратить губительное влияние солнца прополка от сорняков не производится, таким образом можно избежать трещин и ожогов. В области производства арбузов производители использовали знания и опыт долгих лет. Кроме почвенных и географических причин этот опыт производителем также положительно влияет на особенности продукта.

بزرع نوع هذا الجبس ببلدة عثمانلي التابعة إلى ناحية بيلاجيك، حيث أن ممارسات زرع هذا الجبس يكون بالساحات الزراعية العايرة بأحوالها نهر صفاريا. حيث أن 89% من الجبس المستهلك بالناحية مزرع ببلدة عثمانلي ويتمتع هذا النوع بالجودة بفضل أغلب السكان المقيمين بالناحية. حيث أن البلدة متمتعة بتغطية احتياجات محرزة تركيا ولها دور هام بزرع الجبس العالي الجودة المعجب طعمه مما جعل نوع هذا الجبس المخطط مرغوباً لوليا من المستهلكين.

بذرة زرع جيبس عثمانلي مشار عليها علمياً باسم كرميسون سويت، تم تطوير منشأ هذه البذرة في عام 1968 بأمر يكاثر بدأ استخدامها في شتى الدول الأخرى، حيث أن المناخ السائد بالمنطقة والمناسب لزراع الجيبس لسبب ارتفاع منسوب المنطقة عن البحر ولسبب امماريات المتبعة من قبل المزارعين أدى إلى حصول جيبس عالي الجودة من المنطقة بفضل استهلاكه في سطح تركيا، وحيث أن بذرة الجيبس الأصلية المميزة بالمنطقة تماثل جدا مواصفات بذرة كرميسون سويت. ولهذا السبب يجري زرع الجيبس بكل الأندرتين منذ 20 عام على هذا اليوم يستنتج منها محاصيل مشابهة المواصفات، وحيث أن نوع هذا الجيبس يتمتع بالشكل ببيضويه مخططة.

في كل عام يجري احتفال بمناسبة استقطاف محصول الجيبس بالناحية ويتبع ممارسات هذا الاحتفال منذ عام 1968 ولو ان حدثت بها أحيانا انقطاعات لسبب وجود الأزمات الاقتصادية ولكن بشكل عام مازال هذا الاحتفال موجود وممارسة بالتنفيذ. ترسل محاصيل الجيبس إلى شتى أنحاء تركيا وفي الأعمار الأخيرة ترسل منو عاتها إلى خارج تركيا. تحيط علماً بأن زرع بذرة نوع هذا الجيبس منتشر من الناحية إلى مدن إزمير وباطمان وأيدين وبالوقا وتكيرداغ وبالأخص تنتشر غالباً إلى منطقة آغة وفضل السكان المقيمين بالمنطقة استهلاك نوع هذا الجيبس عن المنوعات الأخرى.

يوجد بقاعة وإدى ساحات بلدة عثمانلي الزراعية ميا من تفعة مناسبة تؤثر سلبياً على إجراء ممارسات الزراعة بالمنطقة ونتيجة فتح أقبنة لتصرف المياه الجوفية وتنظيف أسطح الساحات الزراعية أدى إلى نشوء ساحات زراعية إضافية بزرع بها الخضروات والفواكه. حيث أن زراعة الجيبس تتطلب توفير ساحات ذات أرتبة عالية وتنمو بالجودة حين توفر هذه الميزات. حيث أن طعم جيبس عثمانلي يعود إلى شكل زرعها وعلى الشروط المناخية السائدة بمنطقة الزرع ويتمتع بزياى حلاوتها وبقلة سماكة قشرتها حيث أنها تتشقق حين تعرضها للحرارة العالية وحتى أنه في بعض الأحيان يمكن أن يحدث بها تشققات وهي موجودة على الأرتبة قبل القطف ولواكثاف متعرضة بحرارة ساعات الصباح والمساء.

حين زرع بذور الجيبس ينبغي فتح حفرات تجويف مشار عليها باسم هايمان بعمق 30 سم تبعد كل حفرة عن الأخرى بمسافة 60 سم. يتم تجويف حفرة هايمان بواسطة عزق يدوي يوضع بداخلها سماد الحيوان المطفى. بعد الإنتظار لفترة معينة يخلط السماد بآتربة الحفرة وتغطى الحفرة بالآتربة وتكون جاهزة لزراع البذرة.

قبل زرع البذرة ينبغي وضع البذرة في وعاء موضوع به ماء فاتر ثم تزرع البذرة داخل حفرة هايمان بعمق ثلاثة أصابع. ثم يتم الإنتظار لمدة أسبوع واحد حين نشوء وظهور الأعشاب بعد ظهور الأعشاب يتم استخدام العزق اليدوي لغرض تهوية الأعشاب. يتم الحصول على كفاءات أكثر مهما بزاد تعداد مهمة العزق اليدوي حينتمو الأعشاب يتم تقليل أعدادها ويترك 3 شتلات أكثر في كل حفرة هايمان. بهذا المنوال يسهل نمو الجيبسة في حالة عدم تقليل عدد الشتلات عندئذ حين النمو تظهر الأوراق أكثر من الفاكهة بعد فوات 10-20 يوم وظهور الفاكهة الصغيرة من المهم جداً الدقة على شكل الرى ينبغي البداية على مهمة الرى حين وصول حجم الجيبسة إلى حجم كمتين إثنين من إكلمات الأبداءى المرصومة. يتم ري الجيبسة بعدد يتراوح بين 4-12 مرة. من المهم أثناء نمو الجيبسة أن تجري مهمات المكافحة وإزالة الأعشاب ومن المهم تهوية الأتربة. وحين وصول الجيبسة إلى الحجم الناضج تترك الأعشاب دون القطف لغرض وقاية الجيبسة من الشمس وبهذا يمنع حدوث تشققات واحتراق بسطح الجيبسة.

مزارعين الجيبس مؤهلين بخبرة الزرع طوال الأعمار ولهذا يقومون بنشاطاتهم وفقاً على المراحل المسلسلة معلوماً مختصراً أعلاه.

حيث أن عوامل الأتربة والمناخ الجغرافي مهم كما يهم عوامل تجارب المزارعين ومعرفته بشكل زرع ونمو الشتلات والبذرات المزروعة.



OSMANELİ
AYVA LOKUMU

BİLECİK
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Osmaneli Ayva Lokumu

Ayva (*Cydonia oblonga*), gülgiller (*Rosaceae*) familyasından 4–5 m boylanan, kırmızı kahverengi gövdeli meyve ağacıdır. Derine gitmeyen yüzeysel kök sistemine sahiptir. Kumlu-tınlı sıcak ve geçirgen topraklarda yetişir. Soğuğa dayanıklıdır, 7 °C periyodundaki sıcaklık ayva için idealdir. Geçmişte ayva yetiştiriciliğinin Anadolu'dan Yunanistan ve İtalya'ya geçtiği, (MÖ) 650 yılında Yunanistan'da yetiştirildiği ve oradan diğer Avrupa ülkelerine yayıldığı tarihi araştırmalardan anlaşılmaktadır. Ayvaya bugün Avustralya hariç tüm dünya ülkelerinde rastlanabilmektedir.

Dünyada ayva üretiminde yıllık 100 bin ton ile Türkiye birinci sıradadır. İkinci sırada 85 bin tonla Çin gelmektedir. Ayva yaprakları boya ve kozmetik sanayiinde, tıpta da ilaç yapımında kullanılmaktadır. Meyvesi reçel, jel, marmelat ve meyve suyu olarak değerlendirilir.

Ayva Sakarya Havzası boyunca bol miktarda yetiştirilmektedir. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Osmaneli'de (Lefke) ayva ve ürünlerinin üretildiği belirtilmekte ayrıca ayva meyvesi ve ayva mamullerinin çok eski dönemlerden beri üretildiği ve tüketildiği de bilinmektedir. Ayva ve ürünleri Osmaneli'nin kültürünün bir parçası haline gelmiştir. 13. ve 14. Yüzyıllardaki çeşitli kaynaklarda ayva meyvesinin kaynatılarak kişniş gibi bazı özel baharatlarla karıştırıldığı ve bu karışımın çeşitli hastalıklarda kullanıldığı belirtilmektedir.

Ayva lokumunun ilk fikri geliştiğinde Beypazarı bölgesinden ustalar nezaretinde havuç lokumuna benzetilerek yapılmıştır. Normal lokum kıvamında bir ürün elde etmek için, yüksek oranda ayva meyvesinin kullanılması ve jelatinize edilmesi imkanı olmamaktadır. Bu yüzden ayva lokumu, cezeryeyi andıran özel bir lokumdur. İçerisine hiçbir aroma maddesi katılmaz, tamamen Osmaneli de yetişen ayvalar kullanılarak işlenir.

Ayva püresi işlenirken ayva parçaları hafif bir şekilde haşlanarak kıyma makinesinden çekilir. Haşlama yaparken ayva çekirdeği uzaklaştırılmaz. Çekirdeklerde pektin oranı yoğun olarak bulunur ve ürünün son kıvamının oluşmasında önemli rol oynar. Ayrıca çekirdekler renk maddeleri içerdiğinden geleneksel ayva rengi ve aroması oluşumuna destek vermektedir. Nişastanın jelatinize olabilmesi ve meyvenin karışıma uyum sağlayabilmesi için pişirme sıcaklığının çok iyi ayarlanması, zamanlamanın çok iyi yapılması gerekir.

Osmaneli'de yetişen ayva çeşitlerinin genellikle pektin oranı yüksek olup, ürünler işlenmeye çok uygundur. Eşme, limon ayvası gibi ayva çeşitleri, başta Geyve ve çevresinde yetiştirilmektedir. Bu ayva türleri taze tüketime çok uygun ve çok suludur. Yani daha çok sofralık olarak tabir edilen çeşitlerdir. Osmaneli yöresinde Evliya Çelebinin Seyahatnamesinde de bahsettiği gibi tane ağırlığı 1-2 kg mı bulan, Ekmek Ayvası yâda Hırsız Çalmaz adı verilen çeşitler yetişmektedir. Bu çeşitlerin derim sırasında su ve lezzet oranı düşüktür. Nemsiz, kuru depolarda bekletildiğinde 2-3 ay sonra aroması ve sululuğu gelişir. Bu tür çeşitler 2-3 ay sonra işlenebilir yâda tüketilebilir hale gelirler. Bilecik ve Osmaneli'nin Sakarya ile sınırında bulunan Mekece köyü bitimindeki coğrafyada yüksek dağlar başlayıp yeniden Sakarya deltası açılmaktadır. Bu durum Pamukova-Geyve hattının iklim yapısının hafif değişikliğe uğramasına sebep olmuştur. Nem oranı biraz daha düşük olup toprak yapısı kısmen daha kalitelidir. Coğrafi yapıdaki farklılık Osmaneli'nin yağış ve rüzgâr miktarına da etki etmiş ve bu durum ürün çeşitliliğini sağlamıştır.

Quince (*Cydonia oblonga*), is the fruit tree with red-brown trunk from the Rosaceae family that has a height of 4–5 cm. It has a shallow root system. The Quince grows in a warm, sandy and permeable soil. The temperature of 7 °C is ideal for the quince in order to grow. It is also has a cold-resistant feature. It is known from the historical researches that plantation of quince has spread from Anatolia to the Greece and Italy, in 650 BC and the cultivation of Quince spread to other European countries from Greece. You can find the quince almost in every country but except Australia. Turkey takes the first in cultivation of quince in the world with the annual production of 100 thousand tons. China takes the second place with 85 thousand tons. Leaves of Quince are used in paint and cosmetic industry. They used also in medicine to make drugs. The fruits of quince are used in making jam, jelly, marmalade and juice. Quince is grown in large quantities along the Sakarya Basin. In the Eviya Çelebi Seyahatnamesi, it is indicated that in Osmaneli (LEFKE) quince and its products are produced. Also it is known that quince and its products are produced and consumed since ancient period. Quince and its products has become a part of the Osmaneli culture. It is also known from the various sources that in the 13-14 centuries that the boiled quince that mixed with the specific spices like cilantro, used as a medicine in a various diseases. When chef in Beypazarı first thought about the quince delight, they made it similar to the carrot delight. In order to obtain a normal product similar to the delight, it is impossible to use a high proportion of quince and gelatinize it. That's why, quince delight is a special delight that looks like cezerye. No other flavorings added when making the quince delight. This delight is processed completely by using quince grown in Osmaneli. The process of making quince paste consists of slightly boiling the quince pieces and putting them in to mincer machine. Quince seeds aren't removed during the process of boiling. Pectin rates of quince seeds are very high and this plays an important role in creating its final consistence. Besides, quince seeds support the comprising of its traditional quince color and aroma thanks to its pigmending components. Timing must be done and the temperature must be adjusted very accurately for gelatinizing the starch and the fruit to accommodate to the mixture. Generally pectin rate of quince types grown in Osmaneli are high and products are convenient for processing. Quince types such as spring, lemon quince are primarily grown around Geyve. These types of quinces are convenience for fresh consumption and very juicy. In other words, these are mostly ones those called edible. Kinds named "Ekmeç Ayyası" or "Hırsız Çalmaz" with almost 1-2 kg piece weight are grown in Osmaneli District as Eviya Çelebi stated in his Seyahatname. Water and taste rate of these types are low during harvest. Its flavor and juiciness change after 2-3 months when waited in dry, drought warehouses. These types start to get processed or consumed after 2-3 months. High mountain formations starts and Sakarya delta unfurls again at the end of Meceke town located on the border between Bilecik and Osmaneli. This situation caused the climate of Pamukova-Geyve line to change slightly. Its moisture rates are a little lower and its soil structure is partially more of a high quality. The difference of geographic structure in Osmaneli has affected rain and wind amount and this situation provided a product variety.

Айва (*Cydonia oblonga*), крупное плодое дерево из семейства Розовые (Rosaceae) с красно-коричневой корой, достигающее 4-5 м в высоту. Имеет поверхностную корневую систему, не проникающую глубоко в почву. Произрастает в песчано-суглинистых проницаемых для горячего воздуха почвах. Айва – холодоустойчивое дерево, для него идеально подходит температурный период с показателем температуры воздуха 7 °C. Из материалов исторических исследований известно, что айва выращивалась в Греции ещё в 650 г. до н.э., отсюда возделывание айвы распространилось в другие страны Европы, так, в прошлом культивирование айвы пришло из Анатолии и Греции в Италию. Сегодня айву можно встретить во всех странах мира, за исключением Австралии. Турция занимает первое место в мире по производству айвы, производя 100 тысяч тонн. На втором месте по производству айвы с показателем 85 тысяч тонн в год находится Китай. Листья айвы используют при производстве краски и косметики, в медицине и при изготовлении лекарственных средств. Сок айвы ценится при изготовлении фруктовых джемов, варенья, желе и соков. Айва в больших количествах выращивается в бассейне Сакарья. Как известно, в заметках о путешествиях Эвлия Челеби в Османели (ЛЕФКЕ) говорится, что айва и продукты производства айвы, сок из айвы и продукты, приготовленные из айвы, производятся и употребляются с очень древних времён. Айва и продукты из неё стали частью культуры Османели. В различных источниках 13 и 14 веков говорится, что смесь, приготовленную из кипящего сока айвы, в который добавляют некоторые особые специи, такими, как кориандр, можно применять при различных заболеваниях. Когда производство лукума из айвы только начиналось под наблюдением мастеров лукума из района Бейпазары, они изготовили лукум, напоминающий по вкусу лукум из моркови. Чтобы получить продукт нужной консистенции для правильного лукума, использование сока из айвы в большом количестве и его желатинизирование невозможно. Поэтому лукум из айвы – это особый лукум, напоминающий по вкусу джезерье. В него не добавляют никаких ароматических веществ, он изготавливается только из айвы, выращенной в Османели. Пюре из айвы получают, пропустив кусочки айвы, слегка ошпаренные кипятком, через мясорубку. После ошпаривания кипятком косточки из айвы не удаляются. В косточках содержится большое количество пектина, который играет важную роль в формировании конечной консистенции продукта. Кроме того, содержащиеся в косточках красящие вещества придают продукту традиционный цвет и аромат айвы. Для того, чтобы обеспечить желатинизирование крахмала и правильное смешивание фруктов, необходимо очень тщательно регулировать температуру приготовления и соблюдение временного режима. В сортах айвы, выращиваемых в Османели, как правило, большое содержание пектина, они отлично подходят для переработки и изготовления продуктов из айвы. В Гейве и его окрестностях культивируют такие сорта айвы, как эшме, лимонная айва. Эти сорта айвы очень сочные и подходят для употребления в свежем виде. То есть принадлежат к так называемым столовым сортам. В заметках о путешествиях Эвлия Челеби говорится, что в окрестностях Османели выращиваются сорта айвы с плодами весом до 1-2 кг с такими названиями, как «Хлебное Дерево» или «Вор не сможет украсть». На момент сбора урожая плоды этих сортов обладают вкусом низкого качества и низким уровнем сочности. Вкус, аромат и сочность проявляются по мере дозревания плодов в сухих складских помещениях, лишённых доступа влаги в течение 2-3 месяцев. Такие сорта становятся пригодными к переработке или употреблению в свежем виде через 2-3 месяца. Дельта Сакарья, начинаясь высоко в горах, вновь разлилась на краю городка Мекедже, который расположен на границе Биледжика, Османели и Сакарья. Это привело к тому, что климатическая структура полосы Памукова-Гейве подверглась незначительным изменениям. Понижение количества влажности делает структуру почвы значительно качественнее. Отличия в структуре географии повлияли на количество атмосферных осадков в Османели, и это условие обеспечило разнообразие продукции.

فاكهة السفرجل تنسب إلى أفراد عائلة (كويدينيا أو بلونغا) وهي أيضاً من أفراد عائلة الوردية المشار عليها علمياً باسم (روز آسيا) تنمو أشجارها باطول بين 4-5 متر ولها أغصان بلون الأحمر والبني.

تتمتع أشجارها بنظام الجذر السطحي الغين النافذ إلى الأعماق. تنمو بالاتربة الرملية الزائدة المسامات. لها مقومات ضد عوامل البرودة. الدرجة المناسبة لنموها 7 درجات. تغيد الروايات الماضية بأن منشأ السفرجل يعود إلى منطقة أناضولو ثم انتشرت إلى اليونان وإيطاليا. وثبتت الأبحاث بأن فاكهة السفرجل منبئة أكثر يا باليونان في عام 650 قبل الميلاد وبعدها انتشرت إلى دول أوروبا حيث أنه في وقتنا الحاضر تم انتشار فاكهة السفرجل في كافة بلاد العالم.

تتمتع دولة تركيا بمرتبتيها الأولوية لزراعة محاصيل السفرجل حيث أن كفاءة محاصيلها السنوية تبلغ 100 ألف طن ويوجد بالمرتبة الثانية دولة الصين إستيعاب محاصيلها 85 ألف طن. تستخدم أوراق السفرجل في صناعات الصباغة والتجميل وتستخدم في إنتاجات الأدوية. يمكن الإستفادة من الفاكهة أيضاً بتحصير المربي والجل وفي عصير السفرجل.

تزرع وتنمو أشجار السفرجل أغلبياً في أحوال حوض وادي مدينة صقاريا. أفاد أوليا جلبي في كتابه السباحي بأن بلدة عثمانلي مشهورة بالسفرجل وتعرف الأجيال السابقة بأن السفرجل قابل إستهلاكه كفاكهة في إنتاج المربي مما أدى إلى وجوده بموضع محرز بتقافة بلدة عثمانلي. ويعرف من كتب العلماء السابقين العائشين في القرنين 13 و 14 بأن فاكهة السفرجل لها خواص علاجية لأمرض مختلفة حينما تغلى وتخلط مع بعض البهارات.

حينما ظهرت فكرة حلجوم السفرجل تتنى لمن إستشفها من فكرة حلجوم الجزر المدبعة والمتجة من قبل محترفين الماهرين بناحية باي بازي. حيث أن فاكهة السفرجل قاسية القوام ولا يمكن بحالتها الطبيعية إستخدامها بالمأكولات ولهذا لا يمكن الحصول منها على قوام جيلاتيني. ولهذا تم إنتاج حلجوم السفرجل بإتباع نفس النظام السائد أثناء إنتاج حلجوم الجزر. لا يوجد بداخل حلجوم السفرجل أي مادة معطرة بل هي فقط منتجة من فاكهة السفرجل المنبئة ببلدة عثمانلي.

حين إجراء مهمات الحصول على معجون السفرجل يتم إستقطاع فاكهة السفرجل إلى أجزاء وتغلى بالماء لحين لزوجتها ومرونتها ثم تخضع للفرم بمساعدة الفرم. حيث أنه لايسعد بذرات الفاكهة أثناء غلي الأجزاء ولهذا يوجد بداخلها كبيت الحلجوم بذر السفرجل بكميات تلفت الأنظار لأن البذور لها دور هام ومساعد على غلاظة تركيب الحلجوم كما أن البذور تلوين الفاكهة بالو انه الحمر اء بشكل طبيعي ولها أيضاً ناحة معجبة مميزة بالفاكهة. يتبعي رعاية درجات الحرارة بشكل دقيق لغرض الحصول على قوام جيلاتيني ويتبعي رعاية التوقيت بشكل دقيق أيضاً.

تتمتع منوعات الحلجوم المجهزة ببلدة عثمانلي بحوزتها على نسبة عالية من فاكهة السفرجل حيث أنه يتم بهذه المنطقة زراعة وتثبيت فواكه عديدة من بينها الليمون والسفرجل وبالأخص تزرع وتثبت هذه الفواكه بأحوال مناطق أشمة وغابا. وحيث أن السفرجل المنبت بهذه المناطق متمتعة بالطلب الزائد لسبب سهولة أكلها وكثرة مياهها وبصيغة أخرى تعني بأن فاكهة السفرجل المنبئة بهذه المناطق مستهلكة أغلبياً بمائدات الطعام. تنمو فاكهات السفرجل المنبئة بهذه المنطقة وهي واصلة أو زانها إلى 1-2 كغ. من أفضل منوعاتها مشار عليها باسم سفرجل أكمل أو سفرجل هرسز جالماز. حيث أن هذه المنوعات لا تكون حين إقتطافها منضجة وسهلة الأكل ولايكثر مياهها. ولكن حين حفظها بخزانات التبريد يزداد نضاجها ويسهل أكلها وتكثر مياهها بعد فوات 2-3 أشهر. أي بصيغة أخرى من الممكن إستخدام وإستهلاك والحصول على احسن الكفاءات من هذه الفاكهات بعد حفظها بخزانات التبريد طول مدة زمنية تتراوح بين 2-3 شهر. يوجد بنهاية إمتداد حدود ناحية بيلاجيك وبلدة عثمانلي إلى حدود مدينة صقاريا وحين الوصول إلى بلدة ماكاجا بقعة زراعية محاطة بالجال الشاهقة. هذا الموضع يؤدي إلى حدوث إختلاف بسيط بمناخ خطوطها بماق أوفة – غابا. هذا الإختلاف يعود إلى خفض الرطوبة بنسبة قليلة عن المناطق الأخرى ويزيد على جودة أتربتها عن المناطق الأخرى. هذا المناخ الفارق يؤدي لنضاج الفاكهات والتمرات والنباتات بالمنطقة بمنوعات وينخب أفضل لسبب قوة الرياح والأمطار الغزيرة.



OSMANELİ
NAR LOKUMU

BİLECİK
COĞRAFI ÜRÜNLERİ

Osmaneli Nar Lokumu

Nar; çok kurak, karasal iklime en dayanıklı kültür bitkisi olarak bilinmektedir. Nar meyvesinin her ne kadar Çukurova ve Antalya Bölgesi gibi sıcak yerlerde yetişmesi uygun görülsede; lokal düzeyde küçük Akdeniz olarak tabir edilen İnhisar-Çaltı-Osmaneli ve Sakarya Nehri çevresindeki havzada çok geniş bir üretim alanına sahiptir. Mikroklima iklim özelliği ile beraber toprak yapısı itibariyle nar yetiştiriciliği ilimizin iddialı olduğu ürünler arasında bulunmaktadır.

Bilecik ilinin toprak yapısı bölgelere göre değişkenlik göstermekle birlikte, genel olarak kumlu-killi ve kumlu-tınlı olup, kireç oranı yüksektir. Sakarya Irmağı ve kolları çevresinde alüvyal topraklar oluşmuştur. Alüvyal topraklar akarsular tarafından taşınıp depolanan materyaller üzerinde A profili grubunda geniş topraklardır. Bu topraklar verimli olması sebebiyle çok çeşitli ürünlerin üretilmesine imkân sağlamaktadır. Nar ve pek çok ürün bu verimli topraklarda Sakarya havzası boyunca bol miktarda yetiştirilmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde büyük kentlere ve bilhassa saray mutfağına gönderilen nar meyvesinin Bursa'ya sınırimız olan köy ve kasabalarımızdan gittiği bildirilmektedir. Bu nar çeşidi sulu, iri taneli ve oldukça tatlıdır. Sarayda tüketilen nar da önemli ölçüde sofralıktır. Bunun yanında şerbet üretiminde genellikle nar suyu ve nar kurusu ile beraber nar çiçeğinin kurusu da kullanılmıştır. Nar şerbeti daha çok tedavi amaçlı olarak kullanılırken, Şifahane denilen bugünkü hastahanelerde nar şerbeti yapan uzman kişilerin bulunduğu bildirilmektedir.

Nar üretimi 1970'li yıllara kadar önemli ölçüde Osmaneli' de yapılmaktaydı. Her evin bahçesinde nar ağaçları yetiştirilir, eski bir inanişaya göre nar ağacının uğur getirdiğine inanılırdı. İklim ve toprak yapısı iri meyveli, sulu ve tatlı özellikteki nar yetiştiriciliğine uygun olmuştur. Sonraki yıllarda nar üretimi önemli ölçüde azalmış, üretimde öncülük rolü İnhisar ilçemize geçmiştir. İnhisar ilçesi için nar yetiştiriciliği gelecek vadeden çok önemli bir ürün grubudur.

Nar lokumunun yapılışında diğer lokumlar gibi hammaddeler hazırlanır, karışım yapılır, isteğe bağlı olarak Antep fıstığı, kırılmış fındık ya da ceviz içiyle harmanlanıp yine formüllerdeki oranlarda şeker, nişasta ve su ile yoğrulur. Pişirme safhasında, yoğrulmuş malzeme bakır kazanlarda sürekli karıştırılmak suretiyle 140-150°C'de yaklaşık 3-4 saat süreyle pişirilir. Asitleme safhasında, pişmiş malzemeye yavaş yavaş formüllerdeki orana göre sitrik asit ilave edilerek homojen bir yapı haline getirilir. Bu sırada daha önce hazırlanmış nar çiçeği özü ilave edilir.(Nar çiçeği başka bir kap içerisinde kaynatılarak soğutulur; dördüncü aşama ile tabir edilen safhada lokum karışımının içerisine dökülür. Kullanılan nar çiçekleri bölgede yetişen nar ağaçlarından özenle seçilir. Bitkinin çiçeklerinden meyve oluşumuna yakın bir zamanda toplanan nar çiçekleri püsküllerinden ayrılarak kaynatılır. Kaynatılırken az miktarda şeker ve tarçın ile lezzeti dengelenir. Nar aromasının kendine özgü rahyası özel bir şekilde elde dilerek lokum hamuruna konur. Bu karışım arzu edilirse çay olarakta tüketilebilmektedir. Esans olarak lokuma özel bir lezzet ve aroma vermektedir ve bu özelliği başka bir şekilde yakalamak mümkün değildir.) Soğutma safhasında, pişmiş ve asitlenmiş malzeme tepsilere dökülerek soğumaya bırakılır. Kesim safhasında, soğutulmuş ürün nihai ürün haline getirilmek üzere mermer tezgahlara alınıp formüllerdeki orana göre rendelenmiş Hindistan cevizi ilave edilerek prizmatik şekillerde kesilir ve böylece nihai ürün olan nar lokumu elde edilmiş olur.

Pomegranate is known as cultivate plant which is the most durable against continental climate. Even though pomegranate is seen appropriate to grow in hot places such as Çukurova and Antalya Region; it has a large production area at catchment basin around Sakarya River and İnhisar-Çalti-Osmaneli region expressed as Küçük Akdeniz (Small Mediterranean) in local level. Our city is assertive about pomegranate farming due to soil structure and microclimate. Although Bilecik city's soil structures vary depending on regions, it is generally sandy-clayey and sandy-loamy with high lime rate. Alluvial soils were formed around Sakarya River and headwaters. Alluvial soils are large soils in A profile group over transported and stored materials. These soils allow producing various products because these soils are fertile. Pomegranate and many products are grown a lot along Sakarya catchment basin. It is noticed that pomegranate fruit sent to big cities and especially to palace kitchen in Ottoman Empire period is sent from villages and towns those are at our boundary to Bursa. This pomegranate type is large-grained and very sweet. Pomegranate consumed in palace is mostly for meal. Also, generally dry garnet was used with pomegranate juice and dry pomegranate for syrup production. As pomegranate is generally used for treatment, it is noticed that specialists cooking pomegranate syrup are available at hospitals called "Şifahane" at that times. Pomegranate was being produced in Osmaneli at large scale until 1970s. Pomegranate trees were being grown at all houses' gardens; it was being believed that pomegranate trees bring good luck according to an old belief. Climate and soil structure was appropriate for juicy, sweet pomegranate with big fruit growing. Pomegranate production reduced significantly in next years, İnhisar district started to be leader in production. Pomegranate growing is a promising very important product group for İnhisar district. Raw materials are prepared; mixture is made and upon request blended with pistachio, crushed nut or nutmeat and kneaded with sugar, water and starch at formula rates. It is cooked for approximately 3-4 hours at 140-150 °C on condition of continuous mixing in kneaded material copper boilers at cooking phase. A homogenous structure is formed by adding citric acid slowly to cooked material depending on rates in formulas during acidification phase. Meanwhile previously prepared garnet extract is added. (Garnet is cooled by boiling in another case; delight is spilled into mixture in fourth phase. Used garnets are carefully picked from pomegranate trees grown in region. Garnets those were collected from plant's flowers at a recent time to fruit forming are boiled by separating from its crests. Taste is balanced by adding little sugar and cinnamon. Rahya unique to pomegranate flavor is obtained in a special way and added to delight paste. This mixture can be drink as tea if requested. It provides a special taste and flavor to delight as scent and it is not possible to get this feature in another way.) Cooked and acidified material is spilled into trays and is waited to get cold in cooling phase. Cooled product is put on marble counters to create final product and cut into prismatic shapes by adding coconut grated according to rate in formula and therefore final product called pomegranate is obtained.

Гранат - известен как культивируемое растение самое устойчивое к очень сухому, континентальному климату. Несмотря на то, что гранат подходит для выращивания в таких жарких регионах, как Чукурова и Анталья, Инхисар-Чалты-Османели, называемый на местном уровне малым Средиземноморьем, и бассейн реки Сакарья являются прекрасным местом для выращивания граната. Благодаря микроклиматическим особенностям и структуре почвы производство граната среди принципиальных продуктов, выращиваемых в нашей провинции. Вместе с тем, что структура почвы провинции Биледжик, отличается от других регионов, в целом почва имеет песчано-глинистый характер с высоким уровнем известки. Вдоль берега реки Сакарья и ее притоков созданы аллювиальные почвы. Аллювиальные почвы-огромные территории в группе профиля А на материалах, сохраненных проточными водами. Благодаря тому, что эти земли очень плодородны, обеспечивается возможность производства разных продуктов. Гранат и многие другие продукты выращиваются на этих плодородных землях вдоль всего бассейна реки Сакарья. Известно, что в период правления османской империи гранат, поставляемый в крупные города и даже дворцовую кухню, привозили из наших деревень и сел на границе с Бурсой. Этот сорт граната очень сочный, крупнозерновой с очень сладким вкусом. Потребляемый во дворце гранат главным образом столовый. Помимо этого в производстве сиропа обычно вместе с гранатовым соком и сушеным гранатом также использовались высушенные цветки граната. Гранатовый сироп больше используется в качестве терапевтических целей, в то время как в больницах, раньше называемых Поликлиника, были специалисты, готовившие гранатовый сироп. Производство граната до 1970 годов в значительной мере осуществлялось в Османели. В саду каждого дома растут гранатовые деревья, считалось, что гранатовое дерево приносит удачу. Климат и структура почвы наиболее благоприятны для выращивания крупнозернового, сочного и сладкого граната. В следующие годы производство граната значительно сократилось, лидирующие позиции в производстве заняла наша провинция Инхисар. Для провинции Инхисар производство граната является очень важным продуктом перспективной группы. При изготовлении гранатового лукума, как и при изготовлении других лукумов, готовится сырье, смесь, при необходимости добавляются фисташки, дробленые лесные орехи или грецкий орех, снова в соотношениях по формуле смешивается с сахаром, крахмалом и водой. На этапе варки однородная масса, постоянно помешивая в медном казане, варится при температуре 140-150 ° около 3-4 часов. На этапе маринования, в сваренное вещество медленно, в соответствии с соотношением по рецепту, вливается лимонная кислота и перемешивается до однородности массы. Между тем добавять заранее приготовленный экстракт цветов граната. (Цветки граната вывариваются в отдельной посуде, охлаждаются, на четвертом этапе экстракт цветов граната добавляют в смесь лукума. Используемые гранатовые цветки тщательно собираются с деревьев, растущих в регионе. У цветов граната, собранных на стадии близкой к формированию плодов из цветков, удаляют бахрому и варят. Во время варки, добавляя небольшое количество сахара и корицы, вкус сбалансирован. Специфический гранатовый аромат, полученный особым способом, добавляется в тесто лукума. Эта смесь, при желании может потребоваться и в качестве чая. Как эссенция придает особый вкус и аромат лукуму и эту особенность невозможно получить никаким другим способом) На стадии охлаждения сваренная и маринованная масса выкладывается на противни и оставляется остывать. На стадии резки охлажденный продукт для приведения в форму конечного продукта выкладывается на мраморную столешницу и в соответствии с соотношением рецептуры, добавляя кокосовую стружку, разрезается в форме призмы.

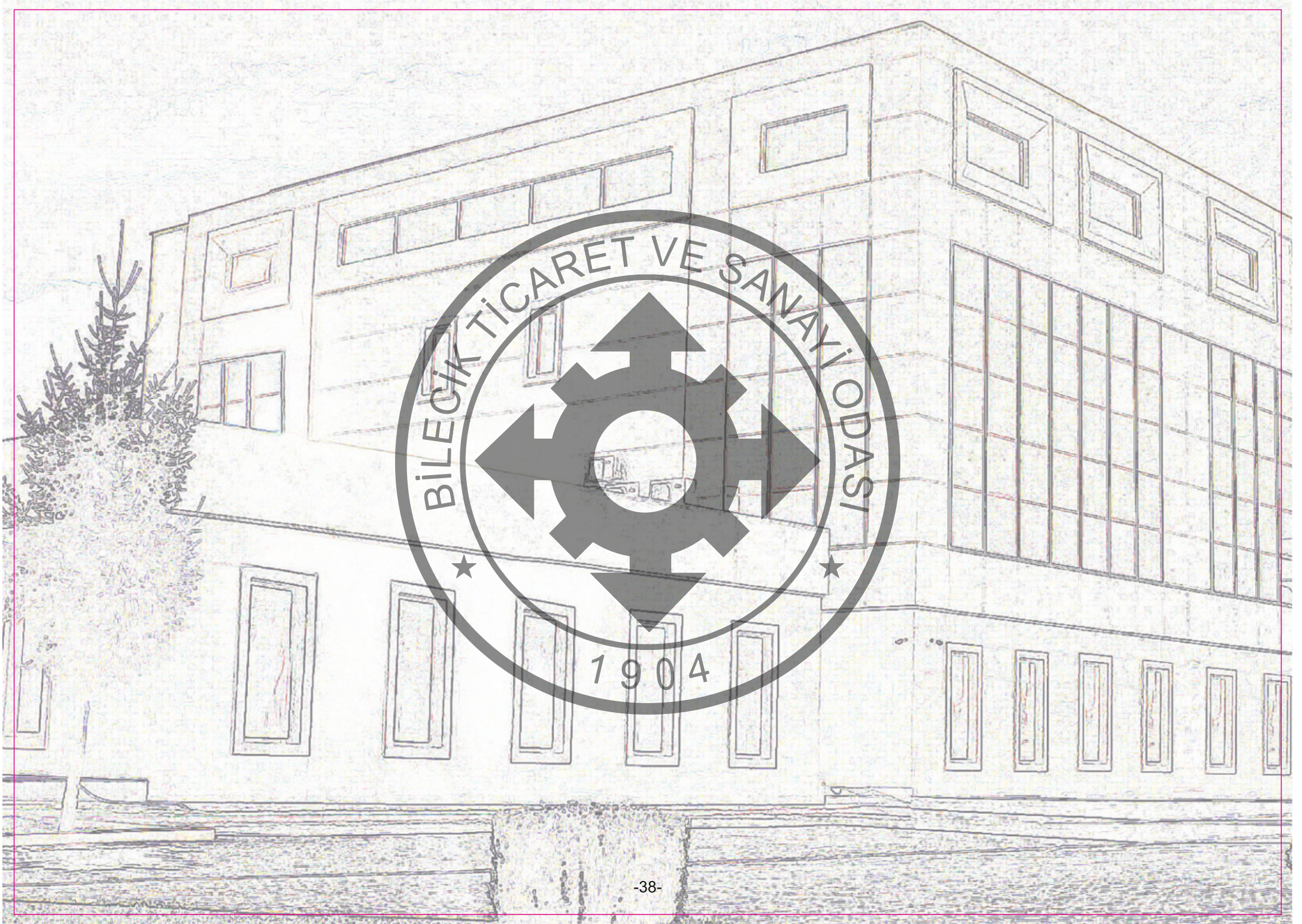
يعرف بأن الرمان هي فاكهة تنمو في أقليم جاف المناخ والأجواء. لهذا السبب يكثر نموها وتنتيبتها بمناطق جوقورة وأوفة وأنطاليا المتبعة بأجواء حارة. ولكن تينب أشجار الرمان أيضاً في حوض وادي عثمانلي وفي أحوال نهر صقاريا المنحصرة ضمن منطقة أقدنيز. لأن الأثرية الموجودة والمناخ السائد بهذه المنطقة تتمتع بالمزايا المطلوبة بها من قبل زراعة وتنتيب الرمان.

تتمتع أثرية ناحية بيلاجيك بمزايا فارقة الخواص تختلف خواصها عن بعضها. أغلبياً تتألف أثرية المنطقة من أثرية كلسية أو رملية حجرية أو رملية ترابية حيث أن أثرية المناطق الموجودة في أحوال نهر صقاريا تتألف من الأثرية البركانية مجمع بها العناصر المعدنية والتمتع بأفضل أصناف الأثرية الموجودة ضمن فئات أ. لهذا السبب تتمتع هذه الأثرية بإمكانيات زرع كافة أنواع المحاصيل الزراعية. من بينها أشجار الرمان المزروعة طوال إمتداد حوض نهر صقاريا. تنفيذ الروايات والقصص القديمة بأن الرمان المنضج والمينب بهذا الحوض مفضل استخدامه في مأكولات مطبخ الملوك العثمانيين لسبب كثرة مياهه ولضخم حجم حياته ولحلو طعمه حيث أن الرمان المستهلك في عهد الحكم العثماني مستخدم بإستهلاكات مائذات الطعام لذلك ينبغي أن يكون عالي الجودة والمواسفات. وإضافة إلى ذلك يستخدم عصير الرمان في مشروبات الرمان المركز وفي دبس الرمان وفي حبات الرمان المجففة وفي زهرات الرمان المجففة حيث أن مشروبات الرمان المركز المستخدمة أغلبياً لغرض المعالجات الطبية وتنفيذ الروايات القديمة بأن مشروبات الرمان المركز كانت مستعملة بالمشفيات العثمانية لغرض المعالجات.

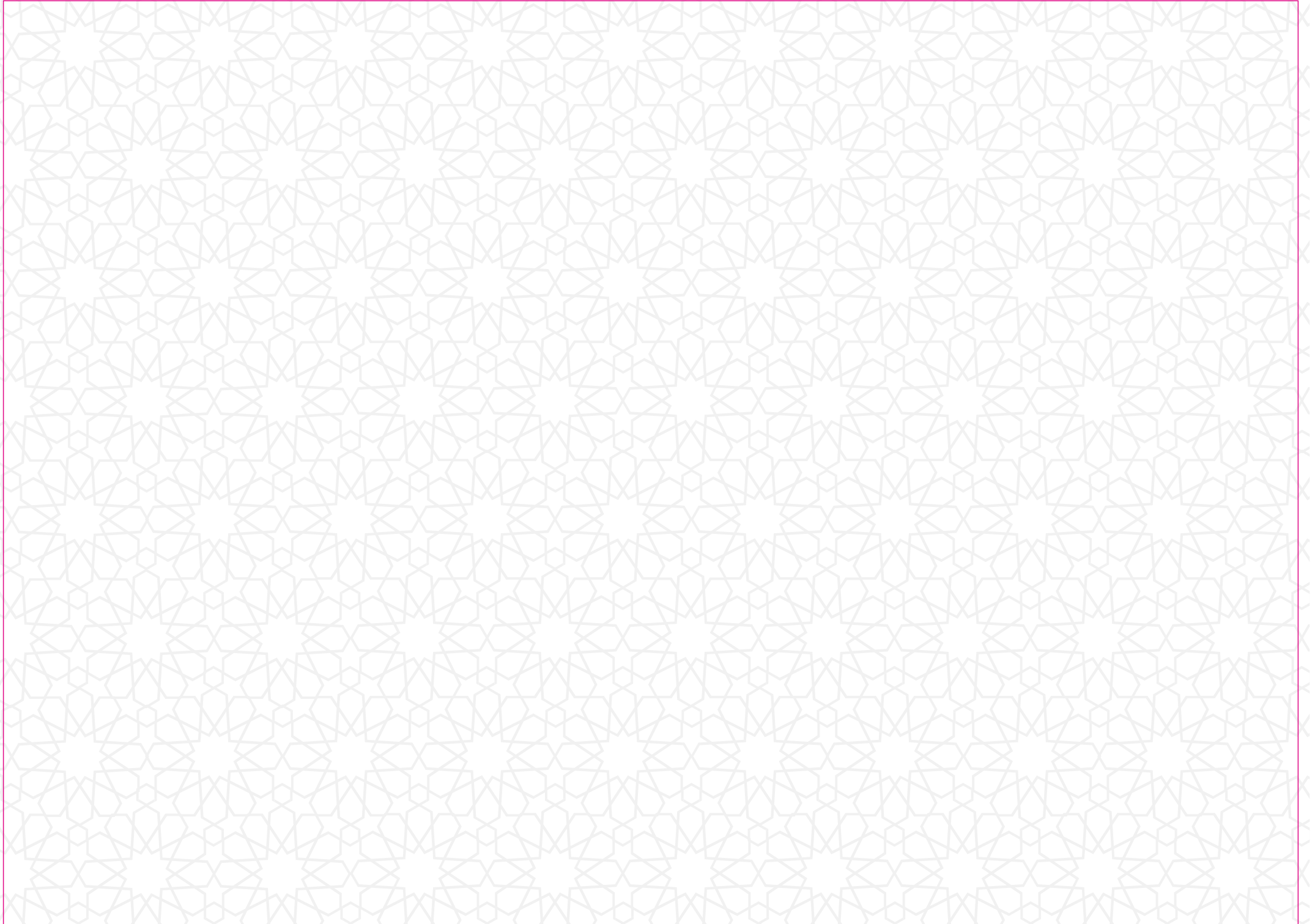
كانت زراعة الرمان منحصرة ببلدة عثمانلي فقط حتى أعوام 1970. لهذا السبب من الممكن أن نجد في حديقة بالمنطقة شجرة رمان. لأن الاعتقاد السابق يروي بأن شجرة الرمان تمثل البركة. كما إن المناخ السائد بالمنطقة ونوعية الأثرية تلائم إنبات الرمان بمنوعات عالية الجودة الحلوة الطعم الكبيرة الحبات. ولكن بفوات الزمن إنخفضت زراعة الرمان بشكل يلفت الأنظار. وانتقلت ممارسات زراعة وتنتيب الرمان إلى بلدة الإنحصار. تتمتع بلدة الإنحصار بمزايا توعد فيما البعد بزراعة وتنتيب 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 قستق حليبي أو بندق أو جوز مجروش ثم يخلط المزيج مع السكر والنشاء والماء لحين التجانس ويوضع المزيج المتجانس ويطهى طوال 3-4 ساعات داخل خزانات نحاسية لحين الغلي ووصول درجة الحرارة إلى 140-150 درجة وأثناء مرحلة الأكسدة يضاف إلى المزيج حمض الستريك بالنسب المحددة بشكل رويدي وفي هذه الأثناء يضاف إلى المزيج خلاصة زهرة الرمان المجهز سابقاً. (يتم تحضير خلاصة زهرة الرمان بالمرحلة الرابعة بعد غليها وتبريدها في وعاء آخر ويوضع داخل مزيج الحلقوم. حيث أن زهرات الحلقوم تنتخب بدقة من الأشجار المنبئة بالمنطقة. تستغل زهرات شجرة الرمان في أوقات قبل نضج فاكهة الرمان وتفصل منها خلاصاتها ثم تغلى مع السكر والقرقة لغرض تحقيق توازن اللذة. وحين الحصول على الرائحة الخاصة بالرمان توضع بداخل عجينة الحلقوم. من الممكن إستهلاك هذا المزيج بشكل الشاي. وكما يتمتع هذا المزيج بخواص التعطير برائحة الرمان لا يمكن الحصول على راحتها بأي شكل من الأشكال). لغرض تبريد الحلقوم يوضع ويصب على أوعية مسطحة وأثناء التقطيع يوضع المعجون البارد على منصات الرخام وتقطع بالأحجام المطلوبة ويضاف عليها جوز الهند المشور بالنسب المحددة وبالنهائية يكون حلقوم الرمان جاهز للإستهلاك.

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.) Yapraktan Uygulanan Gübrenin Verim ve Kaliteye Etkileri, İlker Bağcı Tarla Bitkileri Anabilim Dalı Ankara-2009
10. Bozokalfa, M.K., D., Eşiyok, 2006. Biberin anavatani 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 İrmiği 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 Ögütçü, 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 _leri 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 ASRI, 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



Arka Kapak İç (39)



Arka Kapak (40)



BİLECİK
COĞRAFİ 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

