

# SERHAT BÖLGESİ

# YÖRESEL GIDA ÜRÜNLERİ



*Doğanın kapıları sizlere sonuna dek açık...*

# Bal



Bölgemizin zengin ve kirlenmemiş bitki örtüsü, arıların faal olması için gerekli sıcaklık değerleri, yağış ve nem oranı gibi faktörlerin bal üretimi için elverişli olması ballarımızı farklılaştırıp lezzetli kılmaktadır.

Tüm bu faktörlerin etkisi ile ballarımız çeşitli karakteristik özellikler kazanıp üne kavuşmuştur. Örneğin Ardahan balını zengin çernezyom topraklarında yetişen bitkiler ile bu bitkilerin birim alana düşen yoğunluğu, dil uzunluğu sayesinde farklı çiçeklerden nektar toplayabilen “Kafkas arısı” farklılaştırırken Kars balını, yine Kafkas arısı, kolay kontrol edilebilen arı hareketleri, hava sirkülasyonu, floral göçe uygun doğası ve endemik bitki çeşitliliği farklılaştırmıştır. Bunların yanında Ağrı balını bal üretilen dönemlerde aşırı sıcaklıkların görülmemesi, bitki örtüsünün uzun süre yerde kalması ile doğanın endüstriyel ve tarımsal kirlilikten uzak kalması farklılaştırmıştır.

 **Fotoğraf:** Serhat Kalkınma Ajansı (üst), Kafkas Arısı Üretim, Eğitim ve Gen Merkezi Müdürlüğü (alt)



# Saçak Peyniri




Kars ve Ardahan'ın genellikle Türkmen köylerinde yapılan peynir, şekli itibariyle yörede “tel”, “iplik” ve “kadayıf” gibi isimlerle de anılmaktadır. Koyun, keçi ve inek sütünden yapılabilen peynirde sütün yağlı olması halinde peynire şekil vermek güçleştiğinden genellikle inek sütü tercih edilmektedir.

 **Fotoğraf:** Fiğen KONAK



# Posof/Badele Elması

 Ardahan'ın ilçelerinden Posof'un Türkgözü köyünde yetişen (bu köyün eski adı Badele'dir) içi ve dışı kırmızı olan elma çeşididir. Yapılan araştırmalarda Ardahan ilinde bulunan 26 elma çeşidi arasında antosiyanin miktarının en fazla Posof/ Badele elmasında olduğu görülmüştür. Posof/Badele elmasının hem kabuk hem de etli kısmında yüksek miktarda antosiyanin maddesinin bulunması meyvenin antioksidan aktivitesini arttırmakta ve bu elmayı diğer çeşitlerden ayırmaktadır. Antosiyanin maddesi sayılan etkilerine ek olarak insülin miktarını yükseltmek kan şekerinin düşmesine yardımcı olmaktadır. Bölge halkı bu elmanın şeker hastalığına iyi geldiğini dile getirmektedir.

 **Fotoğraf:** Figen KONAK



# Posof Fasülyesi



Ardahan'ın Posof ilçesi meyve ve sebze üretimi, arıcılık faaliyetleri ve tertemiz doğasıyla hem doğa severlere hem de doğal beslenmeye önem verenlere eşsiz fırsatlar sunmaktadır. Posof denildiği zaman bilenlerin aklına ilk olarak Posof fasülyesi gelmektedir. Posof fasülyesini pişirildiği zaman irileşmesinin yanı sıra ekiminden toplanmasına kadar geçen süreçte gübre ve ilaç kullanılmaması lezzetli kılmaktadır. Günümüz dünyasında bu durum nasıl olurda gübre ve ilaç kullanılmadan üretim yapılır sorusunu akıllara getirebilir ancak doğa ile iç içe yaşayıp, pazarlama ve satış kaygısı olmadan öz tüketime odaklanan ve bu doğrultuda üretim yapan üretici akla gelince hala doğal olan bir şeylerin olduğu görülmektedir.

 **Fotoğraf:** Sertaç DOKUZLU



# Iğdır Kayısı



Iğdır ilinde mikro klima iklim görülmesinden dolayı tropik meyveler dışında her türlü tarla ve bahçe ürünleri yetiştirilebilmektedir. Özellikle kayısı ile meşhur olan Iğdır ilinde genellikle sofralık, iri, yeme kalitesi yüksek ve lezzetli kayısılar üretilmektedir.

 **Fotoğraf:** Iğdır İl Tarım ve Orman Müdürlüğü



# Kaşar Peyniri



Kars ve Ardahan'ın yüksek ve zengin flora'ya sahip meralarında ve çayırlarında beslenen hayvanların sütüyle yapılan Kaşar peynirinin tarihi Cumhuriyetimizin ilk yıllarına dayanmaktadır. Kars'ta büyük bir potansiyelin olduğunu fark eden Atatürk, sınıf arkadaşı Filibeli Fehmi'yi ve onun mahiyetindeki dört işçiyi kaşar yapımı için Kars'a göndermiştir ve Balkanların "Kaşkavalı" zengin doğamızın ürünü sütlerle birleşince meşhur Kars kaşarı ortaya çıkmıştır. Kısa süre içinde imalathanelerin yaygınlaşması ile de halk kendi ustalarını yetiştirmiştir.



**Fotoğraf:** Serhat Kalkınma Ajansı



# Gravyer



Gravyer denildiği zaman akıllara Avrupa çıkışlı olan bir peynirin Kars'a nasıl ulaştığı ve bu peynir ustalığının zamanla kaybolmadan gelecek nesillere nasıl aktarıldığı gibi sorular gelmektedir. İsviçre orijinli olan Gravyer peyniri üretimi, Osmanlı-Rus Savaşı'nda Rusların Kars'ı ele geçirmesi ve İsviçreli David Moser'in Kars'a davet edilmesi ile Boğatepe köyünde başlamıştır. Rus işgalinin son bulmasıyla bölgeden ayrılan kolonistlerin bıraktıkları ekipmanlar ile üretim devam etmiştir.

Gravyer peynirini özel kılan şey yaklaşık 17 kg süttten 1 kg gravyer peyniri üretilebilmesi, hayvanların yüksek kuşakta otlatılması ve üretim için ideal yağ oranının %4 olması gerekliliğidir. Belirtilen yağ oranı ancak Mayıs ve Temmuz ayları arasında elde edilebildiğinden yapımı ustalık isteyen oldukça hassas bir iştir.

 **Fotoğraf:** Mukadder YARDIMCIEL





# Tuluh Peyniri



Bölge halkı arasında “tulum”, “tulug”, “tuluğ” gibi isimlerle de anılan peynir ismini muhafaza edilmesinde kullanılan koyun ve keçi derisinden almaktadır. Tulum içinde çeçil peyniri yalnız başına kullanılabilceği gibi, lor ve çeçil peyniri birlikte de kullanılabilir. Bu peynir çeçil ve lor peynirinin bir araya gelmesinden oluşuyorsa farkı nedir denilecek olursa insan sağlığı için büyük tehlike arz eden plastik kaplar yerine temizlenmiş, kurutulmuş ve tuzlanmış hayvan derilerinde bozulmayı hızlandırıcı etkilere maruz bırakılmadan olgunlaşmaya bırakılması ve kimyasal madde kullanılmadan doğal yollarla üretilmesi söylenebilir.



*Fotoğraf: Serhat Kalkanma Ajansı*



# Kaz Eti



Ardahan ve Kars ili kaz yetiştiriciliğinin yaygın bir şekilde yapıldığı ve geleneksel olarak uzun yıllardan beri kaz etinin tüketildiği illerdir. Özellikle kaz etinin hazırlanmış şekli tamamen yöreye özgü olup aynı zamanda yerli kaz ırkları da yetiştirilmektedir. Bölge kadınları için ek gelir kaynağı olarak görülen kaz yetiştiriciliği ticari kaygıdan uzak, hayvan haklarına aykırı uygulamalara yer verilmeden gerçekleştirilmektedir. Kaz kesildikten sonra neredeyse tüm uzuvları değerlendirilmektedir ve kazın yağ tabakasının romatizmal hastalıklara iyi geldiği Bölge halkı tarafından söylenmektedir. Kazın en lezzetli hali nedir diye sorulacak olursa ekmek pişirilen tandırlara bir demir yardımıyla asılan kazların kızardığı ve bu kazlardan damlayan yağlar ile yine tandırın içinde pişirilen pilavın ikram edildiği hali tavsiye edilebilir.

 **Fotoğraf:** Mukadder YARDIMCIEL



# Kavılca Buğdayı



Kars ve Ardahan illerinde üretilen önemli yöresel gıda ürünlerden biri de Kavılca buğdayıdır. Farklı araştırmacıların yaptığı çalışmalarla gen merkezinin Anadolu, İran ve Kafkasya olarak kabul edildiği kavılca buğdayı, buğdayın atası olarak da anılmaktadır. Sağlığa faydaları saymakla bitmeyen kavılca buğdayının biyokimyasal özelliğine yer verilecek olursa; diğer buğday türlerine göre daha fazla tokluk hissi vermektedir, düşük düzeyde gluten içermesi sayesinde çölyak hastaları rahatlıkla tüketebilmektedir, makarna, pirinç gibi şeker hastalarının tüketmesinin sakıncalı görüldüğü ürünlere alternatiftir, hazmı kolaylaştırmaktadır ve şişkinlik yapmamaktadır.

 **Fotoğraf:** Sertaç DOKUZLU (üst), Serhat Kalkınma Ajansı (alt)



# Kağızman Uzun Elması



Kağızman ilçesi Aras vadisinde yer aldığından Iğdır ili gibi meyveciliğe elverişli bir iklim yapısına sahiptir. Kağızman uzun elması, ülke genelinde başka bir yerde yetişmemekte olup sadece Kağızman'a özgü bir elmadır. Bu elma silindirik şeklinde, yumurtadan daha uzun olup 10 – 12 cm uzunluğunda, 5 – 6 cm eninde, alt ve üst kısımları beyaz, güneş gören orta kısımları al renğinde ve ince kabukludur. Sert, sululu ve oldukça lezzetli olan bu elma farklı şekliyle de tüketicilerin dikkatini çekmektedir.

 **Fotoğraf:** Mukadder YARDIMCIEL





## T.C SERHAT KALKINMA AJANSI

info@serka.gov.tr • www.serka.gov.tr

Ortakapı Mah. Atatürk Cad. No: 117 Merkez/Kars

*(Bu broşür hazırlanırken Türk Patent ve Marka Kurumu resmi sitesindeki Coğrafi İşaretili Ürün Tescil Belgelerinden, Ajans kaynaklarından ve çeşitli araştırma çalışmalarından faydalanılmıştır.)*