

[COĞRAFI İŞARETLERLE] GAZİANTEP

Coğrafi işaret, belirli bir bölgenin özgün ve benzersiz ürünlerini temsil eder, ürünün kökeninin bulunduğu yeri gösterir. Gelin en çok coğrafi işarete sahip Gaziantep'teki ürünlerden bazılarına bakalım.



Antep baklavası



Gaziantep denince ilk akla gelenlerden biri, Antep baklavası. Bir diğeri de yine coğrafi işaretli ürün olan Antep fıstığı. Antep baklavasında, Antep fıstığı kullanılır. Hamuru çok ince katmanlar hâlinde üst üste dizilir. Kullanılan yağ keçi sütünden, kaymağıysa inek ya da koyun sütüne irmik eklenerek elde edilir.

Antep bakır el işlemeciliği

Bakır, Anadolu'da çok sık kullanılan bir maden. Antep bakır el işlemeciliğini farklı kılansa tek parçadan, herhangi bir birleştirici işlem uygulanmadan yapılması. Bir çekiç ve bir çelik kalemle bakır parçası biçimlendirilir.



Coğrafi işaretlerle ilgili yazımıza karekodu akıllı cihazınıza okutarak ulaşabilirsiniz.

Antep menengiç kahvesi

Menengiç bitkisinin meyvelerinden elde edilen sütlü bir kahve. Bu bitki, kentin dağlık bölgelerinde yetişir. Yeşil-mavi renkteki menengiç meyveleri yıkanıp kurutulduktan sonra, kahverengiye dönene kadar kavrulur. Kavrulan meyveler öğütülür ve sütle karıştırılarak kahve hazırlanır.



Antep kutnu kumaşı

Gaziantep'te yüzyıllardır üretilen, çizgi desenlerinden oluşan bir kumaş. Dikey ipliklerinde ince ipek, yatay ipliklerindeyse iki kat pamuk ipliği kullanılır. Çizgilerin genişlikleri, renkleri ya da oluşturduğu desenler çeşit çeşit olabilir.



Antep Oğuzeli narı

Coğrafi işaretli bu narı diğerlerinden farklı kılan özelliği tanelerinin kırmızı değil, sarımsı beyaz renkte olması. Meyve olgunlaştığında köşeleri hafif basık bir şekil alır. Tadı diğer narlar gibi mayhoş değildir.



Antep şiveydizi

Gaziantep'te oldukça ünlü, sebzeli ve yoğurtlu bir yemek. Yapımında koyun eti, taze soğan ve taze sarımsak kullanılır. Ayrıca nohut, yumurta, süzme yoğurt, nane ve karabiber içerir.



Antep peyniri

Gaziantep meralarında otlatılan koyun ya da keçilerin sütünden yapılır. Pürüzsüz ve gözeneksiz görümlü gri-beyaz arası bir renkte olur. Avuç içinde sıkılarak ovale benzer bir biçim verilir. Bu peynire Gaziantep'te "pişken" ya da "kelle" dendiğini duyabilirsiniz.



Gaziantep'in coğrafi işaretli ürünleri elbette bunlarla sınırlı değil! Kentin yüzü aşkın coğrafi işaretli ürünü bulunuyor. Siz de araştırıp buradakilerden farklı olan iki tanesini yazmak ister misiniz?

??