



Bin 657 yaşındaki dünyanın en yaşlı üçüncü ağacı olan ve halen dört çeşit zeytin veren tarihi ağaç Akhisar ile Kırkağaç ilçeleri arasında kalan Bakır Mahallesi'nde yer alıyor.

## MANİSA'NIN DEĞERLERİ

Manisa, zeytin, kiraz, köfte leblebi ve üzüm gibi bir çok yerel ürünüyle Türkiye'de olduğu kadar yurt dışında da ilgi görüyor.

**M**anisa'daki Oda ve Borsalar coğrafi işaretlerin marka değerlerinin artırılması için çalışmalarını sürdürüyor. Bu kapsamda, üreticileri ve ürünlerini uluslararası ve ulusal fuarlara götürerek bilinirliğini ve ulaşılabilirliğini artırıyorlar.

Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası, 2005 yılından bu yana her yıl İstanbul'da düzenlenen Worldfood Gıda Fuarı'nda stant açıyor. Yine Antalya'da düzenlenen Yiyecek İçecek Fuarı, İzmir'de düzenlenen Olivtech fuarları ilçe ürünlerinin marka değerlerinin artırılması için katılım sağlanan fuarların başında geliyor. Buna ek olarak Almanya'nın Köln kentinde düzenlenen ve dünyanın en büyük gıda fuarı olarak bilinen ANUGA fuarına katılımı da 2019 yılında gerçekleştirerek Akhisar ilçesinin ve ürünlerinin uluslararası alanda tanıtım faaliyetlerini de stratejik gelişim programı olarak uygulamaya almış bulunuyor.

### Zeytinin başkenti Akhisar

14 milyon ağacıyla zeytin üretimi açısından Türkiye'nin başkenti olan Akhisar, uluslararası pazardaki marka değeri ve tescilli ürünleriyle ülkemizin göz bebeği. Akhisar, ülkemizde üretilen siyah sofralık zeytinlerin yüzde 15-20'sini, Yeşil Domat Zeytinin de yüzde 70'ini üretiyor. Bu özelliğiyle buraya "Zeytinin Başkenti" deniyor. Ülkemizde en çok tüketilenler arasında olan Uslu ve Domat

zeytinleri, Akhisar Ticaret ve Sanayi tarafından 2010'da tescil ettirildi.

### Akhisar Uslu Zeytini

Uslu Zeytini içerdiği yağ oranı, kendine has tadı ve renginden dolayı sofralarımızda çokça tercih ettiğimiz zeytinlerden biri. Meyvesi ve çekirdeği orta irilikte ve yüzde 21.5 oranında yağ içeriyor. Akhisar Uslu Zeytini sofralarımıza tane büyüklükleri ve işleme şekline bağlı olarak Siyah Naturel, Siyah Konfit, Dilimli Kalamata Siyah Zeytin ve Çekirdeksiz Kalamata Siyah Zeytin olarak işlenerek geliyor.

Akhisar ile Kırkağaç ilçeleri arasında kalan Bakır Mahallesi'nde bulunan, halen dimdik ayakta olan ve zeytin veren anıt ağaç, kendi türünün derin tarihinin tamamına şahitlik etmese de Uslu Zeytininin son bin 657 yıllık tarihi hakkında bizler ile sohbet ediyor. Akhisar'daki diğer anıt zeytin ağaçlarının yaşlarını tespit etme çalışmaları da devam ediyor.

### Akhisar Domat Zeytini

Akhisar'ın tarihi hazinelerinden biri de Domat Zeytini. Domat Zeytininin özelliği, çekirdek et oranı en yüksek zeytin olması. Et oranı yüksek olması ve işlenebilme özelliği nedeni ile sofralarımıza Kokteyl Yeşil Zeytin,

Çekirdeksiz Zeytin, Dilimli Yeşil Zeytin, Kıрма Zeytin, Çizik Natürel Zeytin ve Dolgulu Zeytin olarak gelir. Dolgulu Domat Zeytini çekirdeği alınarak biber, badem, ceviz vb. ek olarak tatlandırıcı gıdalar kullanılarak, ülkemizde sofralarımıza geldiği gibi, zeytin kültürü olmayan ya da zayıf olan ülkelerde zeytin kültürünün gelişmesine katkı yapar.

### Akhisar Uslu ve Domat Zeytinyağları tescil sırasında

Zeytin varsa vazgeçilmez zeytinyağı da vardır. Akhisar'ın zeytin ve zeytinyağında tarihi kültürü bölgeye has Uslu ve Domat zeytinlerinden elde edilen zeytinyağları ile taçlanmıştır. Akhisar Uslu ve Akhisar Domat Zeytinyağları zeytinlerin doğal yapısından kaynaklanan kendilerine has tadım özellikleri ile bilinen diğer zeytinyağlarından ayrılan ve tercih edilen özellikleri bulunur.

Akhisar Ticaret ve Sanayi Odası tarafından çalışmaları 2012 yılından bu yana devam eden Uslu ve Domat Zeytinyağlarının Menşee Coğrafi İşaret Tescili çalışmaları son dönemde hızlandırılarak son aşamaya geldi.

### Akhisar Köftesi

Geçmiş 1900'lü yılların başlarına kadar uzanan Akhisar Köftesi, Alaca Dananın



kaburga-boyun-önkol ve biraz da darp yağı katılarak oluşan köfte hamurunun işlenmesi ile elde edilen lezzeti yüksek, az yağlı, işlenme yöntemi ve şekilsel özellikleri bölgeye has bir köftedir. Akhisar köfte hamurunda Alaca dana eti, soğan (tercihen Karacabey Soğanı) ve tuz haricinde başka madde bulunmaz ve pişirme işlemi ızgarada yapılır.



### Kula Leblebisi

Kula'ya özgü lezzetlerden biri olan ve 100 yıldan fazla bir süredir babadan oğula aktarılan yöntemlerle geleneksel olarak üretimi devam eden Kula Leblebisi, sağlıklı ve doğal bir atıştırmalık olmasının yanı sıra, lezzeti ile de aranan ürünler arasında yer alıyor.

Nohut, iki ayı bulan uzun bir işlemden geçerek leblebiye dönüşüyor. Kula leblebisi sade, tuzlu, karanfilli, beyaz, sade şekerli, ballı susamlı, açılı, çikolatalı ve her türlü meyve aromalı olarak imal edilebiliyor. 20'yi aşkın çeşit olarak satışı sunulan leblebiler, iç pazarın yanı sıra yurt dışından da talep görüyor.

İlçede asırlık bir gelenek olan leblebi üreticiliği yaklaşık 60 işletmede sürdürülüyor. Üreticilerin kurduğu Leblebiciler Kooperatifi de coğrafi tescil işareti alınmasıyla, Kula Leblebisi'nin yurt dışı pazarlarda daha iyi bir rekabet imkânı bulacağını ifade ediyor.

### Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü

Manisa, dünyanın en önemli bağcılık alanlarından birisi. Üreticiler, geçmişten gelen bilgi ve birikimleri ile Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzüm yetiştiriciliğine devam ederek ürünü yaşatmakta ve ününü korumaya devam etmekte. Bu üzümün en önemli ayırt edici özelliği Osmanlı Devleti'nde padişahlık yapmış Fatih Sultan Mehmet ve Kanuni Sultan Süleyman gibi önemli şehzadelerin yetiştirdiği Manisa'da tadı, aroması ve yapısıyla "sultanlara layık" olarak değerlendirilmesiyle Sultani ismini almış olmasıdır. Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü'nü Avrupa Birliği'nde de tescil ettirmek üzere Manisa Ticaret Borsası tarafından başvuru yapılmış olup değerlendirme süreci devam etmektedir.

### Manisa Mesir Macunu

Dünyaca ünlü olan Manisa'nın Mesir Macunu'na ise yurt dışından yoğun bir talep var; ama üretim kapasitesi sınırlı. Mesir'i Tanıtma ve Turizm Derneği'nin öncülüğünde gerçekleşen yatırımlarla kapasitenin iki kat artırılması planlanıyor. 41 çeşit baharatın karışımından oluşan macunun hikayesi şifa, sevgi, kardeşlik, dayanışma gibi duyguları da kapsıyor.

### Salihli Kirazı ihracatçının gözdesi

Salihli Kirazı, yayla köyleri Allahdiyen, Bahçecik, Gökköy ve Çamurhamamı gibi yüksek yerlerde yetişiyor. Olgunlaşması diğer kiraz çeşitlerine göre daha geç. En önemli farkı meyvenin kalbi andıran şekliyle birlikte uzun ve ince bir sapa sahip olması.

Çok kaliteli bir ürün olduğu için özellikle ihracatçılar tarafından tercih ediliyor. Yıllık 800 ton civarındaki ürünün yüzde 90'ı Avrupa ve Uzakdoğu ülkelerine ihraç edilmekte. Tescilli bir ürün olması ve ihracatçıların gözdesi olması sebebiyle son yıllarda İstanbullu sermayedarlar da Salihli'de yüzlerce dönümlük kiraz bahçeleri oluşturmaya başladı.

Salihli'nin ismini dünyanın dört bir yanına duyuran Salihli Kirazı'nın ünü, Birleşmiş Milletler'e kadar uzandı. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO), Türk Patent ve Marka Kurumu iş birliği ile yürüttüğü "Coğrafi İşaretlerin Sürdürülebilirliğini Desteklemek ve Yönetmek için İdari Sistemin Geliştirilmesi" konulu projede Salihli Kirazı Türkiye'deki beş üründen biri olarak yer alma başarısını gösterdi. Ülkenin dört bir yanından proje kapsamına giren diğer ürünler ise Pervari Balı, Finike Portakalı, Anamur Muzu ve Gemlik Zeytini oldu.

### Odun Köfte'nin ismi Salihli ile özdeşleşti

Salihli'nin ünü gün geçtikçe artan ve markalaşan ürünü "Odun Köfte" bir asrı aşkın köklü bir geçmişe sahip. Meşe odunu alevinde pişirildiği için kendine has tadı ve kokusu ile büyük rağbet gören Odun Köfte, Salihli ile özdeşleşen ürünler arasında baş sıralarda yer alıyor.

Odun Köftesi, üç aylık ile bir yaş arasında olan erkek kıvrıkcık kuzu etinden elde edilir. Odun Köfte'nin harcına baharat katılmaz.



### Manisa'nın Menşe Adları

Akhisar Domat Zeytini  
Akhisar Uslu Zeytini  
Demirci Hünnabi  
Kırkağaç Kavunu  
Manisa Sultani Çekirdeksiz Üzümü  
Salihli Kirazı



### Manisa'nın Mahreç İşaretleri

Akhisar Köfte  
Gordes El Halısı  
Kula El Halısı  
Yuntdağı El Halısı  
Manisa Mesir Macunu  
Manisa Taban Simidi  
Kula Leblebisi  
Salihli Odun Köfte



TOBB  
EKONOMİ VE TEKNOLOJİ  
ÜNİVERSİTESİ



# Teknoloji Destekli Eğitimin TAM YERİ TOBB ETÜ

Öğrenciler yeni teknolojileri kullanarak araştırmaya özendiriliyor, cazip burs imkanları ve deneyimli akademik kadronun desteği ile kaliteli eğitim görüyor.

