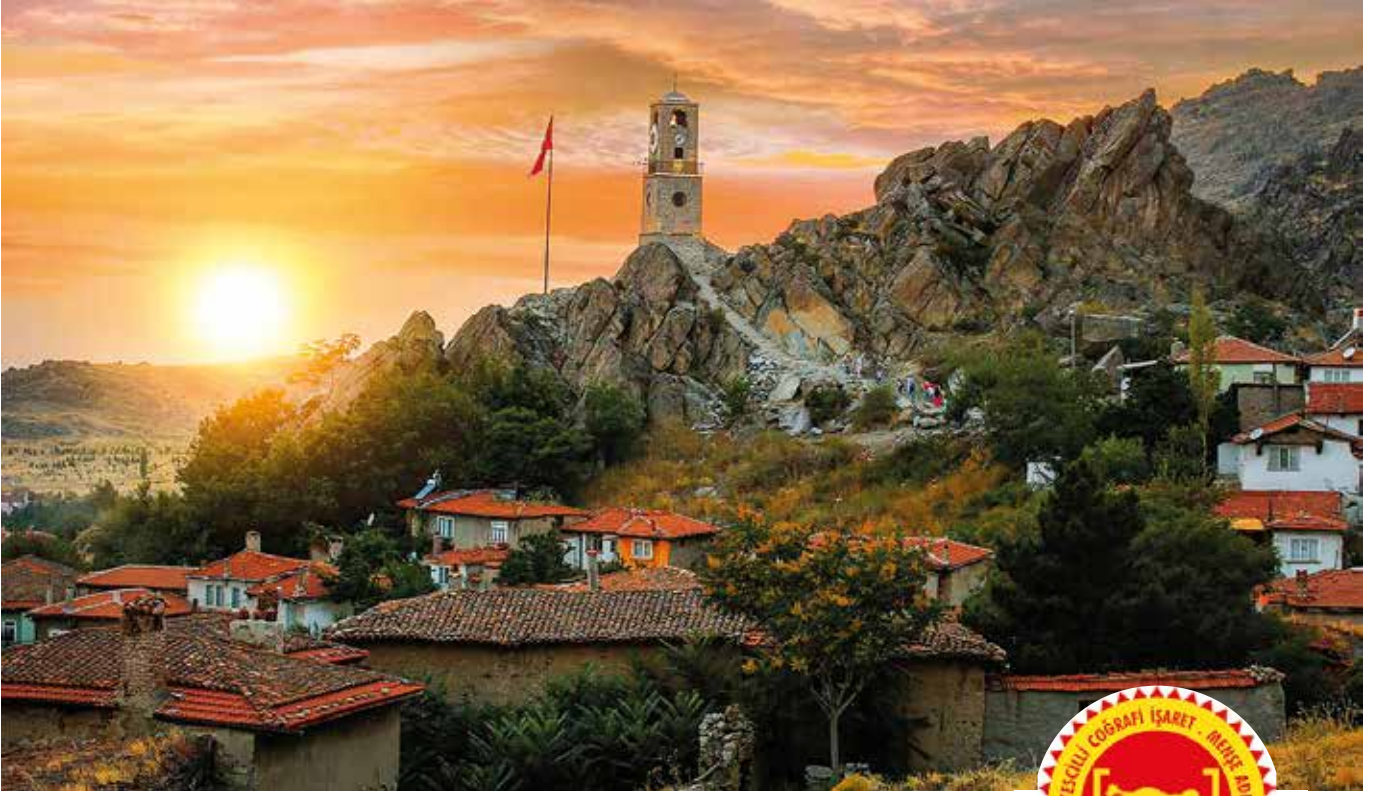


Eskişehir coğrafi işaretli ürünleriyle köklü geleneklerine sahip çıkıyor

Eskişehir Ticaret Odası ve Eskişehir Sanayi Odası; şehrin kültür miraslarını tescil ettirerek koruma altına almaya devam ediyor. Bu yönde yapılan çalışmalar neticesinde bugüne kadar 9 ürünün coğrafi işareti alındı. Kent coğrafi işaretleriyle de köklü geçmişine sahip çıkmaya odaklanmış durumda.





Eskişehir'in en fazla coğrafi işaret alan ilçesi Sivrihisar olmakla beraber kentte yapılan çalışmalarla geleneklerin yaşatıldığını görmek mümkün. Bugüne kadar yerelde eski ile yeniye buluşturma anlayışıyla hareket eden kent yönetimi bu sayede turistik anlamda da kente hatırı sayılır oranda katma değer sağlıyor. Benzer örnekleri coğrafi işaretli ürünlerde de görmek mümkün. Eski ile yeniye birleştiren bu anlayış aynı zamanda yeni nesillerde de köklü geleneklerin korunmasını sağlıyor. Gelelim kentin coğrafi işaretli ürünlerine:

Eskişehir Met Helvası

2017'de tescil edilen Eskişehir Met Helvası; un, yağ, şeker ve su kullanılarak lif haline getirilmiş, 2 cm çapında ve 7,5 cm uzunluğunda yuvarlak olarak hazırlanan, yatay kesilmiş bir tatlı çeşidi. Eskişehir Met Helvası'nın ismini met (çubuk) ve aşık kemiği ile birlikte oynanan bir sokak oyunundan aldığı rivayet ediliyor. Met helvası, bu oyunun sonucunda yenilen tarafın helva çekmesiyle oluşan bir gelenek.

Met Helvası üretiminde kullanılan un, şeker ve ayçiçek yağı Eskişehir'in ilçeleri olan Alpu, Seyitgazi, Çifteler, Mihalicçık,



Eskişehir'in Menşe Adları

Eskişehir Lüle Taşı



Eskişehir'in Mahreç İşaretleri

*Sorkun Çömleği
Eskişehir Met Helvası
Eskişehir Çiğböreği (Çibörek)
Sivrihisar Cebesi
Sivrihisar Dövme Sucuğu
Sivrihisar Hışmerim Tatlısı
Sivrihisar Muska Baklavası
Sivrihisar İncili Küpe*



İnönü ve Muttalıp ovasında üretilen tarım ürünlerinden elde ediliyor. Şekerin kaynatılmasında kullanılan su ise yine Eskişehir ile özdeşleşmiş olan Kalabak suyu. Kalabak suyu Eskişehir il sınırları içinde bulunan Türkmen Dağı Kalabak mevkiindeki kaynaklardan çıkıyor.

Eskişehir Çığböreği (Çibörek)

2010'da tescil ettirilen Çibörek genel olarak un, su ve tuzdan oluşan hamurun dinlendirilip küçük parçalar (topaklar) halinde açıldıktan sonra; kıyma, soğan, tuz, su ve karabiber ile hazırlanan iç malzemesinin konularak kızgın yağda pişirilmesi ile elde edilen bir börek çeşidi. Pişme işlemi her bir çibörek için 25-30 saniye kadar sürmekte. Çibörek kendine has tadını Eskişehir ilinde bulunan Adu, Seyitgazi, Çifteler, Mihalıççık, İnönü ve Muttalıp ovasında üretilen buğdaylardan elde edilen unlardan ve hamurun hazırlanmasında kullanılan Kalabak suyundan alıyor.

Sivrihisar Cebesi

2020'de tescil ettirilen Sivrihisar Cebesi ince altın veya gümüş tellerin halı gibi do-

kunmasıyla üretilen, üretimi zor ve uzun süren ince ve geniş bir bilezik. Sivrihisar Cebesi, Sivrihisar ilçesinde 1600'lü yıllardan bu yana tamamen el işçiliğiyle imal ediliyor. Sivrihisar Cebesi, 55 mikron inceliğinde 17-19 metre uzunluğunda teller kullanılarak örülüyor.

Sivrihisar kuyumcu ustaları tarafından el işçiliği ile üretilen bu takının örülmesi yaklaşık olarak 15 saat sürüyor. Örmeye işleminde sonra tellerin iki ucu, üzeri kalem işi ile bitkisel ya da geometrik motiflerle işlenen alınlık denilen levhalarla birleştiriliyor. Geleneksel hali bilezik olan Sivrihisar Cebesi'nin günümüzde iki bileziğin birleştirilmesiyle گردانلیği da yapılmakta.

Sivrihisar Cebesi, ünü ile Sivrihisar yöresine bağdaşmış olup sadece yöredeki kuyumcu ustaları tarafından tamamı el işçiliği ile üretilmektedir.

Sivrihisar İncili Küpe

2020'de tescil ettirilen Sivrihisar İncili Küpe; Sivrihisarlı kuyumcu ustaları tarafından tamamı el işçiliği ile üretilen, çiçek formu, vazgeçilmez malzemesi altın olan, toprakla incileri süsleyen değerli ya da renkli taşlardan oluşan otantik takı kültürümüzü

örnekleyen bir mücevher.

Bir çift küpe yaklaşık 300 parçanın birleştirilmesiyle 2 güne yakın sürede tamamlanıyor. Sivrihisar İncili Küpe'nin üretimi, zor imal edilmesi sebebiyle babadan oğula aktararak sürdürülüyor. Sivrihisar İncili Küpe'nin üst kısmındaki mavi taşı nazar, ortasındaki kırmızı taşı ateşi, etrafındaki inciler ise saflığı ve temizliği temsil ediyor.

Eskişehir Lüle Taşı

5000 bin yıllık tarihi olan Lüle Taşı, Eskişehir'in kaderi ve tarihi ile neredeyse eş değerdedir. Dünyanın ilk ihracat merkezlerinden bir olan Eskişehir, kadim çağlar boyunca dünyanın en ücra köşelerine Lüle Taşı göndermiştir. Lületaşının Öz Türkçede karşılığı Denizköpüğü'dür. Lüle taşı yüzeyde başlamakla birlikte toprak katmanları ya da kil tabakaları arasında damarlar halinde bulunur.

Sivrihisar Dövme Sucuğu

Sivrihisar Dövme Sucuğu, Eskişehir'in Sivrihisar ilçesine özgü, fermente sucuk hazırlama tekniği ile üretilen işlenmiş bir et ürünü. Sivrihisar Dövme Sucuğunun tarifi yöreye özgü ve geleneksel olarak nesilden





nesile aktarılmakta; hazırlama şekli bakımından farklılık göstermekte. Geleneksel olarak bu sucuk; bıçak, satır ve zırh gibi el aletleri ile doğranan etlerin tokmak ve dövçe gibi el aletleri ile kıyma haline getirilip sakız kıvamının verilmesi ile hazırlanıyor.

Sivrihisar Höşmerim Tatlısı

Sivrihisar mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunan Sivrihisar Höşmerim Tatlısı, yemeğin hemen ardından taze taze kavrularak sunulan bir tatlı. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı; kaymak, un ve çok az tuzun kavrulması ile hazırlanıyor ve ardından üzerine üzüm pekmezi dökülerek ikram ediliyor. Sivrihisar Höşmerim Tatlısı tercihe bağlı olarak şerbetli, şerbetsiz ya da süt reçelli olmak üzere üç farklı şekilde tüketiliyor.

Sivrihisar Muska Baklavası

Sivrihisar Muska Baklavası, malzemeleri ve hazırlanış şekliyle alışık olduğumuz baklavaya benziyor olsa da şekil ve sunum özellikleriyle daha farklı. Yoğurt, yumurta, un ve yağdan oluşan muska baklavasının yumuşak hamuru gecedan hazırlanıp ertesi gün açılmaya başlanıyor. 20 kat açılan hamur, kare biçiminde kesildikten sonra arasına ceviz konularak ikiye katlanıp bir tepsiye diziliyor. Üzerine kızgın tereyağı dökülerek fırınlanan baklava, kızarıncı çıkartılıp bir süre bekletiliyor. Soğuk şerbetle servise hazırlanan muska baklava, hafifliği, çıtırılığı ve lezzetiyle damaklarda farklı bir tat bırakıyor.

Sorkun Çömleği

700-800 yıl öncesinin üretim tekniğine dayanan Sorkun Çömleği; Sorkun Köyünden çıkartılan kırmızı toprak ve ak toprak karışımıyla, yerel yöntemlerle ve el işçiliğiyle üretilen, içi siyah dışı kızılımsı renkte bir çömlek. Kırmızı ve ak toprağın özelliklerinin birleşiminden oluşan Sorkun Çömleği, sahip olduğu gözenekli yapısıyla ısı değişimine oldukça dayanıklı. Geçmişte olduğu gibi açık pişirme yöntemiyle ters çevrilerek pişirildiği için çömleklerin içi siyah dışı ise kızılımsı oluyor.

