

TRCI Bölgesi Geleneksel ve
Yerel Ürün Kimliği
Gaziantep, Adıyaman, Kilis



“Kalkınmanın Yolu, İpekyolu”



“Kalkınmanın Yolu, İpekyolu”

TRCI Bölgesi Geleneksel ve
Yerel Ürün Kimliği
Gaziantep, Adıyaman, Kilis



www.ika.org.tr



“Kalkınmanın Yolu, İpekyolu”



GAZİANTEP

www.ika.org.tr



Ürün Türü: GIDA

İsim: ANTEP BAKLAVA

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27AB001



ANTEP BAKLAVASI



"Antep Baklavası" geleneksel Türk mutfağına ait bir tatlıdır. Gaziantep'te babadan oğula, ustadan çırاغa öğretilerek, üretim şekli ve lezzeti ile ev yapımı baklavalardan farklılaşmıştır. Ürün çok ince hamur katmanları arasına fistık ve kaymak konularak pişirilip, üzerine şerbet ilave edilmek suretiyle elde edilen tatlıdır. Ürün yaş ve kuru olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Üretim şekli aynı olmakla birlikte kuru ile yaş arasındaki tek fark, raf ömrünü uzatmak için, kuru baklavanın, kaymak kullanılmadan sadece hamur katmanları arasında fistık kullanılarak üretilmesidir.

Fistık

Ağustos ayının ilk haftasında daha yeni yeni olgunlaşan ve halk arasında "fırık veya boz-iç" diye tabir edilen, 1 kilosunda 110-170 gr fistık içi veren, koyu yeşil renkli, aroması yoğun, Antep fistığı. Antep baklavası, imalat tarzi ve kullanılan Antep fistığı ile ülke genelindeki ün ile Gaziantep vilayeti ile özdesleşmiştir. Antep baklavasında kullanılan Antep fistığı Gaziantep yöresine özel bir üründür.

Sadeyağ

Keçi ve koynun sütünden elde edilmiş ve tuz ve diğer içeriğinden arınarak %99.9 yağ barındıracak şekilde hazırlanmış tereyağı.

Kaymak

Keçi, koynun veya inek sütünün 105-108 C°ye kaynatılıp, içine yine bölgeden elde edilen irmik katılarak elde edilir. (1000 gram süte 100 gr irmik)

Un

Sert buğdaydan elde edilmiş un

Pişirme

30-45 dakika sürekli çevrilerek, 200-300 C° da, tercihen meşe odunu ağaçının ateşinde, taş (zeminli) fırınlarda pişirilmesi



Ürün Türü: GIDA

İsim: ANTEP FİSTİK

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27AF002



ANTEP FİSTİĞİ



Antep fistığı (*Pistacia vera*), sakız ağaçgiller (Anacardiaceae) familyasından yenebilen kabuklu bir meye ve bunun ağaçına verilen addır. Bu ağaç adını en çok yetiştığı yer olan Gaziantep'ten alır. Antep fistığı ağacından yetişir, yağlı, ince kabukludur. Tatlıcılıkta ve eczacılıkta öksürük şurubu yapımında kullanılır. Lezzetli tohumları sevilerek tüketilir. Antep fistığının anavatani Türkiye, İran ve Türkmenistan'dır. Dünya'da Antep fistığının en çok yetiştığı ülkeler, sırasıyla İran, ABD ve Türkiye'dir. Türkiye'de ise en çok Gaziantep (Nizip İlçesi), Şanlıurfa, Siirt, Kahramanmaraş, Adıyaman, Diyarbakır illerinde yetişir. Fistık ağacı sıcak havayı çok sever. Antep fistığının 4 çeşidi vardır. Bunlardan "iran fistığı" denilen tür, en çok yetiştirilenidir. İran fistığının meyveleri diğer hepsinden daha iridir. Ancak yağ oranı oldukça düşüktür.

Temmuz sonuna doğru Gaziantep'te fistık telaşı başlar. Baklavada kullanılacak henüz kabukları pembeleşen ve boz fistık adı verilen ilk ürünler özenle toplanır. Çarpıcı yeşil fistık içi Antep baklavasının en önemli malzemesidir.



Ürün Türü: GIDA

İsim: NİZİP ZEYTİN YAĞI

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: Nizip / GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27NZ003



NİZİP ZEYTİNYAĞI



"Nizip Zeytinyağı" geleneksel Türk mutfağına ait bir yağıdır. Zeytin ağacının (*olea europa L*) olgun meyvelerinden mekanik yolla elde edilen, oda sıcaklığında olan, berrak yeşilden sariya değişen renkte, doğal olarak tüketilebilen bitkisel kaynaklı önemli bir yağıdır.

Nizip Zeytininin yağ oranı; olgunlaşma evresi, iklim şartları ve toprak yapısının özelliğine dayalı olarak diğer bölgelere nazaran % 35- 37 daha yüksektir. Bölgede en yaygın çeşit ise Nizip Yaylık'tır.

Nizip ve çevresinde yetişen zeytin meyvesinin özellikleri ise şöyledir:

- %1-2 meyve kabuğu (epikarp)
- % 63- 86 meyve eti (mesokarp)
- % 10- 30 meyve çekirdeği (endokarp)
- % 2-6 çekirdek içerir.





Ürün Türü: GIDA

İsim: MENENGİÇ KAHVESİ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27MK004



MENENGİÇ KAHVESİ



Menengiç meyvesinin bileşiminde E ve B grubu vitaminler ile sodyum, potasyum, fosfor, kalsiyum, demir, magnezyum, çinko, bakır, mangan, selenyum, kadmiyum gibi önemli mineral ve elementler bulunuyor. Aynı zamanda protein, yağ, besinsel lif, doymamış yağı asitleri ve mineral maddeler açısından da son derece faydalı bir bitkidir.

Menengiç kahvesinin bazı özellikleri

- % 100 doğaldır, kimyasal katkı yoktur,
- Kafein içermez, ayrıca içimi yumuşaktır,
- Öksürüğe ve balgam sökmeye yardımcı olur,
- Antiseptik özelliğine sahiptir ve nefes darlığına iyi gelir,
- Üst solunum yolları rahatsızlıklarında ferahlatıcıdır,
- Mide ağrısını ve mide bulantısını önlemeye yardımcı olur,
- Ayak terlemelerini önleme ve yaraları tedavi edici özelliği vardır,
- Böbrek kumlarının dökülmesine yardımcı olur,
- Ses tellerine iyi gelir, mide ağrısını dindirmeye yardımcı olur,
- Kalp yetmezliği riskini azaltır, afrodisyak etkisi vardır,
- Bünyesindeki doğal Antep fistığı yağı sayesinde yüksek E vitamini ve doymamış yağı asidi düzeyi ile kandaki kolesterolü düşürmeye ve kalp damar sertliğini önlemeye yardımcı olur,
- Vücudu yaşılanmaya karşı koruyan antioksidan bileşenleri sayesinde kansere ve yaşılanmaya karşı koruyucu etkiye sahiptir.

Besin değerleri 100 gr. menengiçin içерdiği besin değerleri şöyle sıralanabilir:

594 kalori, 20.8 gr protein, 51.6 gr yağ, 16.4 gr karbonhidrat, 0 kolesterol, 2 gr lif, 500 mg fosfor, 136 mg kalsiyum, 7.3 mg demir, 1.02 mg potasyum, 158 mg magnezyum, 66 IU A vitamini, 0.62 mg B1 vitamini, 1.45 mg B20, 4 mg B6 vitamini, 7 mg C vitamini, 5.2 mg E vitamini bulunmaktadır.



Ürün Türü: GIDA

İsim: ANTEP KATMER

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27AK004



ANTEP KATMERİ



Antep fistığı ve kaymakla süslenerek servis edilen, Gaziantep kahvaltı geleneğinin bir parçası olan katmerin ana ham maddesi hamurdur. Sert buğdaydan yapılan un, çok iyi bir şekilde yoğrularak maharetli ustalar tarafından çok ince açılır. Daha sonra da açılan bu hamurun içine özel yapılmış sahan kaymağı, Antep fistığı ve şeker konularak üstü kapatılarak taş fırında pişirilir.





Ürün Türü: Gıda

İsim: Makarna

Uyruğu: T.C.

Ürün Kimlik Numarası: TRC1G006 / 27P006



MAKARNA



Makarna sert durum buğdayından elde edilen irmiğin su ve bazı zenginleştirici maddeler ile karıştırılması, biçim verilmesi ve kurutulması suretiyle elde edilen oldukça besleyici ve uluslararası ticarette de rağbet gören bir gıda maddesidir. Gaziantep makarna üretiminde Türkiye'de ilk sırada gelmektedir. Türkiye'nin toplam makarna üretiminin % 45'i Gaziantep'te gerçekleşmektedir.





Ürün Türü: GIDA

İsim: BULGUR

Uyruğu: T.C.

Ürün Kimlik Numarası: TRC1B007 / 27B007



BULGUR



Bulgur üretimi; sert durum buğdayının (Tritikum Buğday Cinsi) temizleme, pişirme, kabuklarından arındırma, kurutma ve ayrıştırma aşamalarından geçirilmesiyle gerçekleşir. Gaziantep gerek yurt içinde gerekse yurt dışında Bulgur sektöründe lider konumda olup sektörde yön veren il konumundadır. Bulgur-Mercimek sektörünün ihracat oranı son iki yılda ortalama %39'dur. Türkiye'nin bulgur ihracatının %59 Gaziantep üreticileri tarafından yapılmıştır.





Ürün Türü: GIDA

İsim: MERCİMEK

Uyruğu: T.C.

Ürün Kimlik Numarası: TRC1M008 / 27M008



MERCİMEK



Mercimek dünya baklagil tohumları üretiminde 5. sırayı alarak gün geçtikçe önemini artırmaktadır. Tüm veya kabukları soyulmuş mercimek bulunduran, kaynatılarak veya buharla işlenerek tüketilen birçok yiyecek bulunmaktadır. Türkiye dünyadaki mercimek ihracatçısı ülkelerin en önemlilerinden birisidir. İhraç edilen mercimeklerin büyük bir çoğunluğu kırmızı iç mercimek şeklindedir. (Türkiye'de Mercimek Üretim Potansiyeli ve İşleme Teknolojisi Raporu). Ülkemizde kişi başına düşen yıllık kırmızı iç mercimek tüketimi 4-5 kg olup, toplam tüketim 250.000-300.000 ton civarındadır. Gaziantep kırmızı mercimek üretiminde merkez konumunda olup Türkiye'de üretilen mercimeğin %60'ını karşılmaktadır.





Ürün Türü: GIDA

İsim: BUGDAY UNU

Uyruğu: T.C.

Ürün Kimlik Numarası: TRC1BU009 / 27BU009



BUĞDAY UNU



Buğday unu, buğdayın öğütülmesiyle elde edilen ince toza verilen addır. Buğdaydan elde dilen una genellikle sadece un denilir. Arpa, yulaf, çavdar, mısır, nohut gibi bitkilerden de un elde edilir ve bu unlar yaygın olarak o tahılın adıyla birlikte mısır unu, arpa unu biçiminde adlandırılır.

Buğday unu, önemli bir karbonhidrat kaynağıdır. Glüten unu haricinde, buğday ununun tüm çeşitleri kalorilerinin %80'ini karbonhidrattan alırlar. Unun türüne bağlı olarak, proteinden gelen kalori yüzdesi %9-15 arasında değişir. (Glüten hariç %45). Yağlardan gelen kalori ise %5'i geçmez.

Buna ek olarak, yediğimiz her 1 tabak buğday unlu yemek 3-15 g besinsel lif ihtiyacımızı sağlar. Buğday unu, B vitamini, çinko, kalsiyum, folik asit, demir, fosfor, magnezyum, potasyum, az miktarda sodyum ve diğer geçiş elementlerini içerir.

Gaziantep Türkiye'nin ve Dünya'nın en büyük buğday unu üreticilerinden biridir. Türkiye'de üretilen unun %40'ı Gaziantep'te üretilmektedir.



Ürün Türü: GIDA

İsim: NAR EKİSİ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: OĞUZELİ / GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27NE010



NAR EKSİSİ



Gaziantep'in Oğuzeli ilçesinde yetişen kirli hanım ve muz ekşi nar cinsinden elde edilir. Özenle toplanan ürünler sağlıklı bakır kaplarda kaynatılarak tamamen doğal veya organik olarak sofralarınıza servise hazır hale gelir.





Ürün Türü: GIDA

İsim: SUMAK EKİSİ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27SE011



SUMAK EKŞİSİ



3 metreye kadar yükselebilen, çiçekleri sarımtırak yeşil, yaprakları koyu kırmızı renklerde, çalı tipi bir ağacın meyvesidir. Sapro, yaprağı ve meyvesi türlü şekillerde kullanılan bu baharat, mutfaklarda da kendine önemli bir yer bulmuştur. Toz halinde kullanıldığı gibi, tanelerinin kaynar suda bekletilip sıkılarak suyu çıkarılan sumak ekşisi birçok yemek çeşidine kullanılır.





Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: ANTEP BAKIR İŞLEMECİLİĞİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: GAZİANTEP
Ürün Kimlik Numarası: 27ABI012



ANTEP BAKIR İŞLEMECİLİĞİ



Gaziantep bakır işlemesinin özelliği, yekpare olarak imal edilmesi, yani lehim ya da benzeri bir yolla birleştirme yapılmamasıdır. Gaziantep bakırcılık ürünlerini benzersiz yapan desenler, bakırın üzerine adeta nakış gibi işlenir. Gördükleri her desenden esinlenebilen mahir ustalar ağırlıklı olarak Selçuklu, Osmanlı, hatta Hititliler dönemlerine ait motifleri özenle bakır eşyalara işlerler. Bitkisel motifler, Gaziantep bakırcılığında en fazla işlenen motifleridir. Nar dalları, kıvrım dallar, selvi, yaprak, lale, çiçek ve sarmaşık motiflerinin tek başına ya da bir arada görüldüğü eşyalar bulunur. İslam sanatlarında en sıkılıkla kullanılan kuş figürleri Gaziantep bakırcılığında da önemli yer tutmaktadır. Balık figürlerinin de görüldüğü motiflerde geometrik süslemeler de kullanılır. Bakanlar da hayranlık uyandıran işlemeler dikkat, sabır ve özellikle de tecrübe gerektirir.





Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: ANTEP SEDEF İŞLEMECİLİĞİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: GAZİANTEP
Ürün Kimlik Numarası: 27ASİ013



ANTEP SEDEF İŞLEMECİĞİLİ



Üretkenlikleri sayesinde sedef kakmadan birçok göz alıcı ürün imal etmeyi başaran Gaziantepli sedefkârlar genellikle ceviz ağacını işlemeyi tercih ederler. Öncelikle ahşabin üzerine işlenecek desen çizilir. Hazırlanan desene tellerin çakılacağı genişlikte yer açılır. Alüminyum, pirinç ya da gümüş teller iz yapılan yollara çekicile çakılır ve tutkalla sağlamlaştırılır. Tellerin ahşaba yapışmasından sonra sedef döşenecek bölgeler yine keski ile oyulur.

Sıra midye ve istiridye kabuğu şeklinde bulunan sedeflerin işlenmesi ve yerine yerleştirilmesine gelmiştir. Bu oyuklara önceden kesilip hazırlanan sedefler kabaca yerleştirilir. Daha sonra tutkalla yerleri sağlamlaştırılan sedefler gün boyunca kurumaya bırakılır. Kuruma işleminin ardından tesviyelenir. Siyah olması isteniyorsa yakılır. Son aşamada saf zeytinyağı sürüldür. Yağı iyice emdikten sonra komalak cila sürülerek daha parlak ve temiz olması sağlanır.

Sedef kakmacılıkta kullanılan motiflerde, geometrik desenlerin bitmek tükenmek bilmeyen dizilişleri görülür. Geometrik desenlere kıvrılma, dallanma, ana veya yardımcı bağlarla bağlanma, birbirini kesme ve düğümlenme gibi yollarla, doğadan stilize edilerek alınan lale, karanfil, gül ve istege göre hayvan figürleri eklenmiştir.



Ürün Türü: EL SANATLARI

İsim: ANTEP İŞİ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27Aİ014



ANTEP İSİ



Antep işi; teli çekilebilen kumaşlara uygulanan, iplikleri sayılıp bazıları kesilerek üzerine çeşitli ajurların işlendiği ve motif kenarlarının susmalarla zenginleştirildiği işleme türüdür. İpek, krep, patiska, keten, margizet kumaşların üzerine ipek ipliklerle işlenen nakışlar zorlu bir süreçten sonra ortaya çıkar.

Antep işinde susma ve ajur olmak üzere iki temel teknik yöntem kullanılmaktadır;

Susma, kumaş ipliğinin sayilarak kumaşa işlenmesi, ajur ise kumaşta boşluklar yaratması için iplerin kesilerek çekilmesidir. 7 temel ajuru bulunan Antep işinin ajurları çeşitli kombinasyonlarla 100'ün üzerine çıkar. Antep işi ajurlarıyla doğadan alınabildiği gibi geometrik motifler, insan ve hayvan desenleri işlenebilir. Antep işinin file işi adı verilen ve kumaştan yoğun şekilde tel çekilebilen işlenen çeşidine marullu, bebekli, karanfilli gibi klasik desenlerin yanında modern tasarımlı motifler de işlenir.

Antep işinin üretim, işlenecek modele göre telinin çekilmesi ile başlar. Tel çekme, kumaşın atkı ve çözgü ipliklerinin jilet ve makas yardımıyla boşaltılmasıdır. Tel çekiminden sonra kumaş gergef adı verilen ahşap çerçeveye gerdilerek karelerin kenarları dolanır, yani kaneviçelendirilir. Daha sonra müşteri tarafından talep edilen motifler kumaşa işlenir. Çitim, Çiti badem, Mercimek, Ciğer deldi, Kartopu, Cemaliyan, Örümcek gibi temel iğne teknikleri uygulanarak işlenen klasik nakışlar genellikle çiçek, yaprak, meyve, insan motifli ve geometrik desenlidir. 7 temel deseni bulunan Antep işinde işleyenin tercihine göre yüzün üzerinde farklı motifin uygulanması mümkündür. Birçok teknik bir arada kullanılarak çeşitli örtüler yapıldığı gibi, sadece susma ve mercimek teknikleri ile yapılan çalışmalar da bulunur.



Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: ANTEP GÜMÜŞ İŞLEMECİLİĞİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: GAZİANTEP
Ürün Kimlik Numarası: 27AGİ015



ANTEP GÜMÜŞ İŞLEMECİLİĞİ



Üretilen model oluşturulduktan sonra, bir kalıp hazırlanarak üretim süreci başlar. Kalının içine ısıtılmış mum doldurulur. Mumlanarak ağaç tabir edilen şekilde dönüşen kalıp, algılanarak yüksek ısında eritilir. Eriyen mumun şeklini alan alçıya, 900 °C derecede eritilerek sıvı hale getirilen gümüş dökülür.

Daha sonra su tutularak alçılar temizlenir. Kalan parçalar da tesviye ve zimparada temizlenir. Ağaca benzeyen kalının üzerindeki gümüşler tek tek kesilerek ağaçtan ayrıılır ve takının ince işçiliği yapılır. Kaynak yapıp parlattıktan sonra takı üretimi tamamlanır. Son kullanıcıya ulaşana dek 15 ayrı işlemden geçer gümüş eşyalar.

Günümüzde gümüş takı üretim sürecine makinelerin dahil olmasının da etkisiyle ağırlıklı olarak modern takılar üretilse de sektörde halen el emeğiinin yoğun olarak kullanıldığı ürünler de imal edilmektedir.





Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: ANTEP KUTNUCULUĞU
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: GAZİANTEP
Ürün Kimlik Numarası: 27AK016



ANTEP KUTNUCULUĞU



Kutnu kumaş; çözgü adı verilen dikey ipliklerde ipek, atkı adı verilen yatay ipliklerde pamuğun kullanıldığı, renkli dikey çizgilerden oluşan desenli parlak yüzeyli dokuma türüdür. Geçmişte ahşaptan yapılmış kamçılı çekme tezgâhta mekikle dokuma tekniği kullanılarak dokunan kutnu, günümüzde daha gelişmiş armürlü ve jakarlı tezgâhlarda üretilmektedir. Üretimin gerçekleştirildiği tezgâhlar değişse de kutnu kumaşın dokunma yöntemi yüzyıllardan bu yana aynı kalmıştır.

Ülkemizde sadece Gaziantep'te icra edilen kutnu dokuma sanatının 16. yüzyılda Suriye'den geldiği, Antepli ustaların kutnu kumaşı zirveye ulaştırarak geniş bir coğrafyaya kumaş satar hale geldikleri bilinmektedir.

Kutnu kumaş, sağlıklı oluşunun yanında kendine has çarpıcı renk ve desenleriyle geçmişte geniş bir coğrafyada ilgi ve talep görmüştür. Yöre insanının geleneksel giysilerinde önemli yeri bulunan kutnu, imalatının her aşamasında ayrı emeği verildiği gerçek bir el sanatı ürünüdür. Geçmişte binlerce Gaziantep'in istihdam edildiği kutnu dokumacılığı sektörü günümüzde teknolojiye inat el emekleriyle mesleği sürdürmeye kararlı az sayıdaki usta tarafından yaşatılmaktadır.



Ürün Türü: EL SANATLARI

İsim: ANTEP

YEMENİCİLİĞİ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27AY017



ANTEP YEMENİCİLİĞİ



Üstü kırmızı ya da siyah deriden, tabanı köseleden dikilen topuksuz ayakkabıya Yemeni, bu işle uğraşanlara ise Köşger denilir. Geçmişte Güneydoğu Anadolu bölgesinin yerel ayakkabısı olarak imal edilerek halk tarafından giyilen yemeni günümüzde Gaziantep ve Kilis ustalar tarafından yeniden canlandırılmıştır.

Bölgедe yemenicilere "Köşker", yemeni satanlara ise "Kavaf" denilmektedir. Köşker kelimesi Farsça "keşfger" kelimesinden gelmiş olup, ayakkabı yapan anlamına gelmektedir.

Yemeniciliğin yaklaşık 600-700 yıllık geçmişi olduğu ve bölgemize Halep'ten, Halep'e ise isminden anlaşılacağı gibi Yemen'den geçtiği tahmin edilmektedir.

Yemenilere büyülüklüklerine göre de farklı isimler verilir:

- 2-5 yaş grubu: Metelik
- 7 yaş grubu için : Küçük Hasbe
- 9-10 yaş grubu için : Büyük Hasbe
- 34-35 numara olanlar için : Vastani
- 36-37 numara olanlar için : OrtaAyak
- 38-39 numara olanlar için : Zeğerdan
- 40-41 numara olanlar için : Ges
- 42-43 numara olanlar için : Lorta
- 44 numara olanlar için : Üzger
- 45 numara olanlar için : Uluayak
- 45 den büyük olanlar ise Zelber olarak isimlendirilir.



Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: ANTEP KUYUMCULUĞU
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: GAZİANTEP
Ürün Kimlik Numarası: 27AK018



ANTEP KUYUMCULUGU



Altın takılar; Gaziantep, Adıyaman ve Kilis'te yüzyıllardan bu yana kullanılan, halen önemini koruyan bir yatırım ve süs amaçlı kullanılan eşyalarıdır. Bölgede altın takılarla ilk olarak M.Ö. III. yüzyılda Romalılar döneminde rastlanmaktadır. O dönemden itibaren altının kullanıldığı süs eşyaları ve takılar bölge insanının hayatında var olmuştur.

Takı tasarlama ve biçimlendirme, yüzyıllardan bu yana değişik yollarla uygulanarak süregelmiştir. Günümüzde metal işleme teknolojisi ve taş işleme tekniklerinde makineleşme hızla artmaktadır. Takı sektöründeki gelişmeler, üretimde makineleşme oranını artırmaya karşı takı üretiminde insan faktörünü önemini korumaktadır.

Kurtuluş mücadelesine kadar ağırlıklı olarak gayrimüslimlerin icra ettikleri altın işlemeciliği, azınlıkların ülkemizden göç etmeleri sonrasında zayıflasa da 1920'li yıllarda itibaren sektörde önderlik yapan ustaların gayretleriyle canlanmıştır. Örneğin 1918 yılında Gaziantep'e gelen Sait Türkistanlı, birçok usta yetiştirek kuyumculuğun gelişmesinde öncülük yapmıştır.

Gazantepli kuyumcular; halka, renkli taşlı, yakut, zümrüt, firuze ve benzeri renkli taşlı yüzük, çöp, telkari, yılanlı, burmalı, çakma ve benzeri bilezik, kemeri ve daha birçok çeşit altın takı imalatı gerçekleştirmişlerdir.



Ürün Türü: TEKSTİL

İsim: GAZİANTEP MAKİNE HALİSİ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27AH019



GAZİANTEP HALİSİ



Gaziantep, 01.01 - 30.11.2012 tarihleri arasında 1.324.923 ABD dolarlık halı ihracatı gerçekleştirmiştir. Türkiye'nin en çok ihracat yapan 6. şehri olan Gaziantep, hem Türkiye'de hem de dünyada makina halisi üretimi ve ihracatında önemli bir merkez haline gelmiştir. Sektörde 250'yi aşkın firma yer almaktadır ve bu firmalar 850 makinadan oluşan makina parkıyla 40.000 kişiye istihdam sağlamaktadır.

Gaziantep 2009 yılında 97 ülkeye makine halisi ihraç ederken bu rakam 2010 yılında 108 olmuştur. (Carpet from Gaziantep, GTO)





Ürün Türü: TEKSTİL

İsim: DOKUNMAMIŞ KUMAŞ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: GAZİANTEP

Ürün Kimlik Numarası: 27DK020

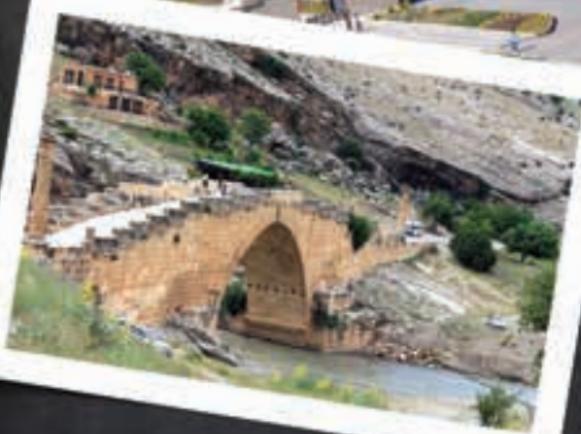


DOKUNMAMIŞ KUMAŞ



Gaziantep, dokunmamış kumaş sektöründe Türkiye' de lider pozisyonundadır. Bununla birlikte Gaziantep, 2011 yılı verilerine göre de 116,5 Milyon Dolar ihracat hacmi ile Türkiye'nin dokunmamış kumaş ihracat kapasitesinde de ilk sırada yer almaktır olup, TRC1 Bölgesi sanayisinin de lokomotifi olarak dikkat çekmektedir (Gaziantep Sanayi Odası, 2012). 2010 yılı ihracat verileri kapsamında, Türkiye'nin 145,80 Milyon Dolar ihracat hacmine karşılık Gaziantep, 71 Milyon Dolar ihracat yapmış ve dokunmamış kumaş ihracatında % 49'luk bir dilime sahip olmuştur.

Gaziantep'te dokunmamış kumaş üretiminin 1977 yılında 1 firma ile başlamış olduğu ve 2011 yılına gelindiğinde ise bu rakamın ancak 11 firma sayısına ulaştığı söylenebilir. Az firma sayısına sahip olsa da Gaziantep, Türkiye'nin dokunmamış kumaş üretim kapasitesinde ilk sırada yer almaktadır ve sektördeki en yüksek istihdama sahip il olarak da dikkat çekmektedir. Gaziantep'te üretimi süren dokunmamış kumaş sektörü daha çok, sağlık, medikal ve hijyen/-temizlik ürünlerine girdi sağlamak amacıyla üretim gerçekleştirmektedir.



“Kalkınmanın Yolu, İpekyolu”



ADIYAMAN

www.ika.org.tr



Ürün Türü: GIDA

İsim: ADIYAMAN ÇİĞKÖFTE

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02AÇ0201



ADIYAMAN ÇİĞKÖFTE



Adiyaman çiğ köfte Türkiye'de oldukça popüler bir yemek olup geleneksel yöntemler kullanılarak hazırlanmaktadır. Güneydoğu Anadolu mutfağına ait olan çiğ köfte çeşitli baharatların, bulgurun, kırmızıbiberin, kimyonun, nar ekşisinin, maydanozun, cevizin, nanenin ve sarımsağın yoğurulmasıyla üretilmektedir.





Ürün Türü: GIDA

İsim: ADIYAMAN PEYNIRLİ İRMİK HELVASI

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02PIH022



ADIYAMAN PEYNIRLİ İRMİK HELVASI



Adiyaman Peynirli İrmik Helvası: Adiyaman Peynirli İrmik Helvası, Adiyaman'ın yöresel tatlılarından birisidir. Tuzsuz köy peyniri, ırmik, şeker ve fıstık kullanılarak yapılmaktadır. Fıstık yerine kakao, ceviz ve badem kullanıldığında farklı tatlılara sahip helvalar üretilmektedir.





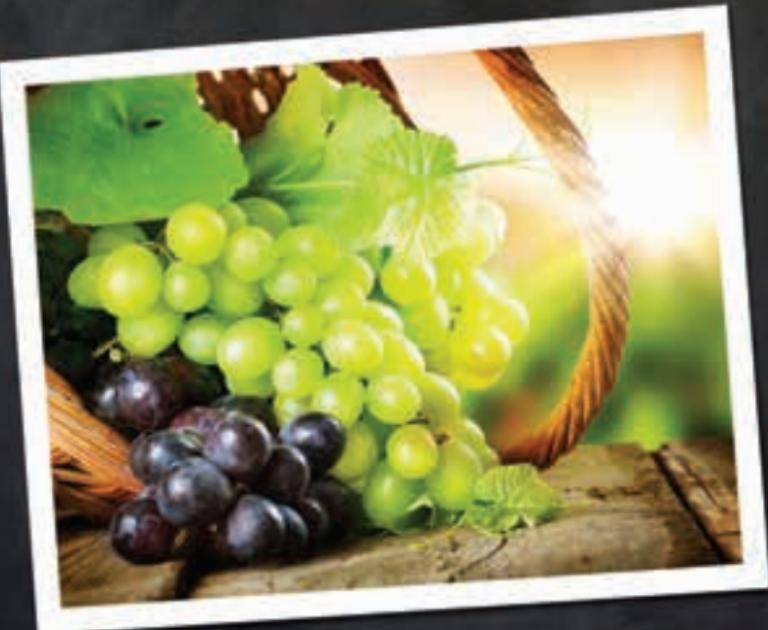
Ürün Türü: GIDA
İsim: BESNİ ÜZÜMÜ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: BESNİ/ADIYAMAN
Ürün Kimlik Numarası: 02BÜ023



BESNI ÜZÜMÜ



Adıyaman'ın Besni ilçesinde organik olarak yetiştirilen bu üzüm, Adıyaman yöresi için önemli lezzetlerden birisidir ve ilçe için önemli bir gelir kaynağıdır. Besni üzümü kalın kabuklu, sert ve iri tanelidir. Genellikle taze tüketilir, endüstriyel anlamda kurutmalık üretimi mevcuttur. Ayrıca bu üzümden Besni Sucuğu elde edilir.





**Ürün Türü: GIDA
İsim: TUT DUT PEKMEZİ**

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: TUT/ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02TDP024



TUT DUT PEKMEZİ



Adıyaman'ın Tut ilçesinde bölgeye özgü dutlardan üretilen dut pekmezi Avrupa ve Amerika ülkelerine ihraç edilmektedir. Tamamen organik olarak yüksek rakımlarda üretilmektedir. Dut pekmezi birçok hastalığa karşı iyi gelmekte ve tedavi aracı olarak kullanılmaktadır.





Ürün Türü: GIDA
İsim: SİNCİK BALI
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: SİNCİK/ADIYAMAN
Ürün Kimlik Numarası: 02SB025



SİNÇİK BALI



Dünyanın yedi harikasından birisi olarak bilinen Nemrut Dağı ile Malatya ili arasında kalan dağlık bölgede tarım alanlarından ve tarım ilaçlarından, sanayi tesislerinden ve sanayi kirliliğinden, hava kirliliğinden ve tüm bunların olumsuz etkilerinden uzak, doğal ve tamamen katkısız olarak üretilmektedir.





Ürün Türü: GIDA

İsim: ÇELİKHAN

Soy İsim: KAYISISI

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: ÇELİKHAN/ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02ÇK26



ÇELİKHAN KAYISISI



Kayısı neredeyse tüm Türkiye'de yetiştirebilmektedir. Fakat Çelikhan kayısısının ayırt edici özelliği tamamen doğal ve katkısız olarak üretilmesidir. Çelikhan kayısı genellikle küçük, tatlı ve lezzetlidir, sofralık ya da kurutmalık olarak tüketilebilir.





Ürün Türü: GIDA

İsim: KAHTA NARI

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: KAHTA/ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02KN27



KAHTA NARI



Kahta'da üretilen narlar ilde narsuyu ve nar pekmezi olarak işlenmekte olup ilçe için ticari bir potensiyele sahiptir. Kahta narının özellikleri dayanıklı, büyük, koyu kırmızı ve tatlı olmasıdır, çekirdekleri dışa dokunmaz. Sofralık tüketilmekte olan Kahta Narı aynı zamanda endüstriyel olarak işlenmeye uygundur.





Ürün Türü: MADEN

İsim: ADIYAMAN MERMERİ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02AM28



ADIYAMAN MERMERİ



Dark Emperador ve Light Emprador mermeri olarak bilinen mermerler Adıyaman'da üretilmektedir. Adıyaman'ın yaklaşık olarak 2 milyar tonluk mermer rezervi olup bu miktar Türkiye'deki toplam mermer rezervinin %15'ine karşılık gelmektedir.





Ürün Türü: KEYİF VERİCİ MADDE

İsim: ÇELİKHAN TÜTÜNÜ

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: ÇELİKHAN/ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02ÇT29



ÇELİKHAN TÜTÜNÜ



Tütün, harmanlarına sertlik vermek gayesiyle kullanılan tatlı sert, kendine has kokulu, pipoluk olarak da kullanılabilen, yaprakları zenepsiz (sapsız), sığır dilli şeklinde, kurutulmuşu açık sarı, karınılı küt uçlu, elastik, dokuları ince ve yumuşaktır.

Bileşimleri (%) 2.85 – 5.35 nikotin, (%) 9.40 – 20.50 indirgen şeker, (reducing sugar) (%) 0.20 – 1.15 nitrat (nitrate) içerir.



Tescil Numarası: 66/ Çelikhan TÜTÜNÜ
<http://www.turkpatent.gov.tr/dosyalar/cografitescil/66.pdf>



Ürün Türü: EL SANATI

İsim: SAMSAT BAKIR BOYAMA

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: SAMSAT/ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02SBB30



SAMSAT BAKIR BOYAMA



Samsat ilçesine özel bu üretim kadınlar tarafından yapılarak gelenekselleşmiştir. Bakır eşyalar üzerine oyma, kakma ve boyama unsurları birlikte uygulanır. Süsleme unsuru olarak genellikle canlı renklerden oluşan bitki figürleri kullanılır. Fincan, cezve, tabak, tepsı, sürahi, ibrik, isimlik vb. uygulamaları mevcuttur.





Ürün Türü: EL SANATI

İsim: ADIYAMAN ZERKARI

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: SAMSAT/ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02SBB31



ADIYAMAN ZERKARI



Adiyaman'daki en eski geleneksel sanatlardan birisi olup, ilde yaşayan Ermeni-Süryani ustaların altın ile yaptığı ziynet eşyalarına verilen addır. Altının tel haline getirilerek örülmesi, sarılması ve yayılması gibi ince işçilik gerektiren unsurlar belirleyici özelliğidir.





Ürün Türü: EL SANATI

İsim: ADIYAMAN BEZ BEBEK

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: ADIYAMAN

Ürün Kimlik Numarası: 02ABB32



ADİYAMAN BEZ BEBEK



Ahşap, tel ve kumaş ile yapılan oyuncak bebeklere verilen addır. Adiyaman'da üretilen bez bebeklerde geleneksel kıyafetler temsil edilmektedir. Başörtüsü ve boyunbağı stillerinden bebeğin zengin ya da fakir, evli ya da bekâr, kaç çocuk sahibi olduğu ve hangi köyden geldiği anlaşılmaktadır. Süsleme amaçlı olarak genellikle sırma ve ipek kumaşlar kullanılmaktadır.





“Kalkınmanın Yolu, İpekyolu”



KİLİS

www.ika.org.tr



Ürün Türü: GIDA
İsim: KİLİS ZEYTİNİ, ZEYTİNYAĞI VE SABUNU
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79ZYS033



KİLİS ZEYTİNİ, ZEYTİNYAĞI VE SABUNU



Meyvesi, yağı, çekirdeği, dali ve yaprağıyla çok eski çağlardan beri insan yaşamında önemli bir yeri olan zeytin, Kilislinin de baş tacı olmuştur. İnce kabuğu, küçük çekirdeği ve oldukça yüksek yağ orANIYLA (% 35) tanınan "Kilis Zeytini" bu niteliğiyle sofralık değildir. Yörede, zeytinyağı üretimi ile birlikte var olan ve gelişen bir başka üretim kültürü de sabun imalatıdır. Üretim sürecindeki karışımılarına göre piyasada; saf zeytinyağından, saf zeytinyağı ve defne yağından (garlı sabun), yarısı zeytinyağı yarısı pirina yağından ve sadece pirina yağından (Kilis'e özgü bir tür olup, 'Güllü Sabun' adıyla anılır.) yapılan türleri vardır. "Mahşere" ve "Masmana" adlarıyla anılan imalathaneler de, bu iki üretim kültürünün vazgeçilmez bir ögesi olmuştur.





Ürün Türü: GIDA
İsim: KİLİS ÜZÜMÜ VE PEKMEZİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79KÜP034



KİLİS ÜZÜMÜ VE PEKMEZİ



Evlia Çelebi'nin anlattıklarına göre Kilis ve yöresinde kırk çeşit üzüm varmış. Horozkarası (Horuzkarası), Hömmusu (Hönnüsü), Rumi (Urumu), Yediveren (yediveren), İnek Memesi, Dökülgén, Dımişki, Kabarcık günümüze ulaşan türler olmasına karşın, Horozkarası ve Rumi yüreyle özdeşmiş türlerdir. Lacivert-siyah renkli, iri taneli ve kalın kabuklu olan Horozkarası sofralık; sarı-çirkili yeşil renkli Rumi adıyla bilinen üzüm de; pekmezlik, şirelik, şaraplıktır. Üzüm yaş ve kuru olarak tüketildiği gibi pekmez (sıcak pekmez, katı pekmez, gün kurusu pekmez) ve şire (üzüm suyu ve nişastanın birlikte kaynatılmasıyla yapılan tatlı türü) olarak da değerlendirilmektedir.





Ürün Türü: GIDA

İsim: KİLİS KATMER

Uyruğu: T.C.

Doğum Yeri: KİLİS

Ürün Kimlik Numarası: 79KK035



KİLİS KATMER



Kilis ilinin en çok bilinen tatlılarından biridir. Kilis katmeri ile Gaziantep Katmeri arasındaki farklardan biri Kilis Katmerinin günün her saatinde tüketilebilmesidir. Yapılışı şu şekildedir: Hamur normal su ile yoğrulup, kıvamına getirilerek 50 gr'lık parçalar halinde top şecline sokulur. Dinlenmeye bırakılır. Dirlendikten sonra merdane ile biraz açılarak ve daha sonra el ile serpilerek büyütülür ve ön taraftan ikiye katlanır. Ortasından koyun sütünden (kaynatıldıktan sonra kaymağı toplanır) yapılmış kaymak yerleştirilir. Hamurun kalan kısmı da kapatılır. Tavada tereyağında kızartılır. Kızartılan katmer eşit parçalara kesilerek üzerine önceden hazırlanmış şerbet dökülür. Daha sonra Antep fistığı, pudraşekeri ve tarçın serpilerek servise hazır hale getirilir.





Ürün Türü: GIDA
İsim: CENNET ÇAMURU
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79CÇ036



CENNED ÇAMURU (Kaymaklı Künefe)



Tel kadayıftan yapılan eşsiz lezzeti ve sunumuyla hem damağa hem de göze hitap ediyor. Özellikle bahar aylarında, taze kaymağın bol olduğu zamanlarda daha çok tercih edilmektedir. Tatlıya kaymaklı künefe de denilmektedir.





Ürün Türü: HAYVANCILIK
İsim: KİLİS KEÇİSİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79KK037



KİLİS KEÇİSİ



Kilis keçisi Güneydoğu Anadolu ve Doğu Akdeniz Bölgesi'nde yaygın yetiştirciliği yapılmaktadır. Bu bölgede geçmişte Halep keçisi getirilmiş ve yerli kıl keçileriyle melezleme yapılmıştır. Bu melez keçilerin kendi aralarında yetiştirilmesi sonucu Kilis keçileri meydana gelmiştir. Kilis Keçisi sütçü bir ırktır. Süt keçiciliği yapan yetiştirciler tarafından büyük rağbet görmektedir. Kilis keçileri her türlü iklim koşulların iyi uyabilen, ekstansif ve entansif koşullarda, küçük aile işletmeleri halinde veya sürüler halinde yetiştirilebilen, sağlam vücut yapılı, uzun yürüyüş yetenekli süt ve döl verimi yüksek bir keçi ırkıdır. Türkiye yerli keçi ırkları içerisinde süt verimi yönünden Halep Keçilerinden sonra 2. sırada gelir. Saanen Keçisin den ise daha çok süt verir.

Kilis keçi ırkına ait yetişkin keçilerde verim özellikleri aşağıdaki gibidir:

Canlı Ağırlık	45-65 kg
Erkeklerde Canlı Ağırlık	60 - 90 kg
Laktasyon Süt Verimi	350 - 500 kg
Laktasyon süresi	220 -260 gün
Sütte Yağ Oranı	%4.3 - 4.7
Kıl Verimi	0.5 - 0.6 k
İkiz Doğum Oranı	%60 - 80



Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: KİLİS YORGANCILIĞI
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79KY038



KİLİS YORGANCILIĞI



Saten kumaş üzerine iğneyle işlenerek biçimlenen "Kilis Yorgani" Kilis'le özdeşleşmiş bir el emeği ürünüdür. Yüzü parlak kumaş (saten), altı (astar) patiska olan "Kilis Yorgani"nda, astarlık bezin önemi, "astarı yüzünden pahali" sözüyle belirtilmiştir. Yün ve pamukla doldurulan yorgan arası (yorgan yüzü ile asta arası) günümüzde elyafla doldurulmakta ve yorganın yüzü de satenle aynı renkte olan sentetik iplikle iğne yardımıyla işlenmektedir. Kilis Yorgani'nda motifler ya göbekte (yorganın ortasında) yoğunlaşır ya da yorganın tüm yüzüne yayılır. Süslemelerin göbekte yoğunlaştiği yorganlar da güneş, göbeği güneş kenarları üçgen, yaprak, hurma dalı, lale, papatya, hurma dalı, kare, baklava dilimli, yuvarlak, helezonik, arabesk biçimli motiflerle süslenir.





Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: KİLİS NAKİŞÇİLİĞİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79KN039



KİLİS NAKİŞÇILIĞI



Geçmişte gergef (üzerine nakış işlenen kumaş gerilen dört köşe çerçeve) bugün "kasnak" yardımıyla işlenen el işi nakışlarına, günümüzde makine nakışları da eklenmiştir. Nakış işlenecek kumaşın önce lifleri (dokuma ipleri) çekilir. Buna "tel çekme" denir ve yörede sadece bu işi yapan usta kadınlar vardır. Sonra kumaşın çevresine "antike (kumaşın lifleri çekilerek yapılan küçük süsleme öğeleri olup; 'sığan dişi' gibi küçük olduğundan, 'sığan dişi' olarak adlandırılır)" yapılır buna da "antike çekme" denir. İşin niteliğine uygun bez üzerine (yerli dokuma bez, patiska, keten, yün tela kumaş, doğal ve yapay ipek kumaş, taşlanmış ipek, margizet, kadife kumaş) kumaşın fiziksel özellikleriyle (yapısı, dokuma özelliği, kalınlığı / inceliği, rengi ve uygulanan motifi) uyumlu iplikler kullanılarak (nakış ipliği, floş iplik, yumak ipliği, ibrişim ipliği, doğal ipek, çamaşır ipeği, sim) iğneyle işlenen nakışlar, tamamıyla el emeği göz nuruudur.





Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: KİLİS TAŞ İŞÇİLİĞİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79KTİ040



KİLİS TAŞ İŞÇİLİĞİ



Kilis ve yoresinin yapı malzemesi doğal taş olduğundan, yöre arasında "yoncu, yoncu ustası" sözleriyle belirtilen "taş işçiliği" oldukça yaygındır. Blok biçiminde ışıklere getirilen taşlar; önce kullanılacak boyutta kesilir, kaba yanları yontulur, taş gönyesi yardımıyla düzeltilerek işlenecek duruma getirilirdi. İşlem basamaklarında külük (bir yanı sivri diğer yanı köşeli çekic), merteka (taşçı çekici), arşın (taşın düzgünliğini kontrol eden mastar), bük (iki ucu sivri çekic), kidde (mastar taşı), hayt ipi, sulu terazi, şakul, demir kalemi, taş gönyesi gibi araç ve gereçler kullanılırdı. Kilisli yoncu ustaları Memlük (Kölemen) etkisiyle Anadolu'ya yayılan renkli taş ustalığının ilk temsilcileri olup; yapıların dış görüşlerini sarı ve siyah renkli taşları sıralı kullanarak süslemiştir.





Ürün Türü: EL SANATLARI
İsim: KİLİS YEMENİCİLİĞİ
Uyruğu: T.C.
Doğum Yeri: KİLİS
Ürün Kimlik Numarası: 79KY041



KİLİS YEMENİCİLİĞİ



Üstü, (ön yüz, saya) renkli (siyah, kırmızı, yeşil, kahverengi), yumuşak deri (genel olarak sahtıyan adı verilen bu parça yörede 'havır' adı verilen işlenmiş oğlak derisidir); tabanı kalın deri (gön) olan ve köşkerler tarafından elde dikilen ökçesiz bir ayakkabıdır. Ayak büyülüğüne göre hazırlanan "tabanlık, taban astarı, yüz" bu sıralamaya göre yapılandırıldıktan sonra, çift çelik iğneyle karşılıklı dikilir ve kalıba çekilir. Daha sonra muşta (derileri vurarak inceltmek, düzeltmek için köşkerler tarafından kullanılan tabanı geniş, üzeri dar ve yuvarlak bir alet), kayım ve falçata yardımıyla gerekli düzeltmeler yapılır ve kalıptan çıkarılır. Yanları sabunlanıp ihvalle (yemenicilerin ve köşkerlerin kullandığı sert ağaçtan yapılmış parlatıcı işlevi olan araç) parlatılır. Yemen oldukça sağlıklı (ter çeker, koku yapmaz) bir ayakkabıdır.





“Kalkınmanın Yolu, İpekyolu”

Gaziantep Yatırım Destek Ofisi

Tel. : 0 342 231 07 01
Faks: 0 342 231 07 03
İncilipinar Mah. Muammer Aksoy Blv.
Vakıflar Güven İş Mrk. Kat: 1-2-3
Şehitkamil/GAZİANTEP
gydo@ika.org.tr

Adıyaman Yatırım Destek Ofisi

Tel. : 0 416 213 14 44
Faks: 0 416 213 14 45
Altıaşı Mah. Gölbaşı Cad.
No: 137/5-6 K: 4
ADIYAMAN
adiyaman@ika.org.tr

Kilis Yatırım Destek Ofisi

Tel. : 0 348 814 51 98
Faks: 0 348 814 51 98
M. Rifat Kazancıoğlu Mah.
Saffet Necioğlu Blv. Kilis Tic.
ve San. Odası No: 74 K: 2 Kilis
kilis@ika.org.tr