AFYONKARAHİSAR'IN TANINMIŞ YEREL ÜRÜNLERİ

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kaymak
Kaymak Afyonkarahisar ile özdeşleşmiş bir süt ürünüdür. Sütün yağlı kısmının değerlendirildiği bir ürün olan kaymak manda ve inek sütünden elde edilir. Ancak manda sütünden elde edilen kaymak tercih edilir. Çünkü manda sütünden elde edilen kaymak daha lezzetli, beyaz ve dayanıklıdır.
Kaymak, kendine has üstün lezzet ve aroması ile herkesin severek tükettiği bir süt ürünüdür. Sade olarak yenilebildiği gibi, çeşitli tatlıların besleyici değerini ve lezzetini artırıcı bir çeşni maddesiolarak da kullanılır. Özellikle çocukların ve gençlerin bal, reçel ve şekerle karıştırıp severek yedikleri bir gıdadır.
Bunun yanında, gastrit ve ülser gibi çeşitli mide rahatsızlıklarının tedavisinde bal ile karıştırılarak da kullanılmaktadır. Kaymak üretiminin fazla olduğu yörelere özgü şekerlemelerin imalatında da kullanılır. Afyonkarahisar'da üretilmekte olan kaymaklı şeker bunun tipik bir örneğidir.

Kiraz
Kiraz Afyonkarahisar'ın Sultandağı ilçesinde yetişmektedir. İlçenin sulanabilir arazileri üzerinde ise meyvecilik önde gelmektedir.
Kiraz, vişne, elma üretimi ilçe ekonomisinin temelini oluşturmaktadır.
Kiraz üretiminin % 80'i ihracata gitmekte olup, elma ve vişne daha ziyade iç piyasaya sürülmekte, kalan kısmı da ilçede bulunan meyve suyu ve konservecilik fabrikalarında değerlendirilmektedir.
Napolyon kirazı, Fransa, Hollanda, İngiltere, Almanya ve Belçika'ya ihraç edilmektedir.

Vişne
Vişne Afyonkarahisar'ın Çay ilçesi ve Erkmen kasabasında yetişmektedir. İlçenin sulanabilir arazileri üzerinde ise meyvecilik önde gelmektedir. Kiraz, vişne, elma üretimi ilçe ekonomisinin temelini oluşturmaktadır.
Kiraz üretiminin % 80'i ihracata gitmekte olup, elma ve vişne daha ziyade iç piyasaya sürülmekte, kalan kısmı da ilçede bulunan meyve suyu ve konservecilik fabrikalarında değerlendirilmektedir.

Lokum
Lokum, su, şeker, nişasta kullanılarak yapılan bir Türk tatlısıdır.
Lokum doğal ve sağlıklı bir besin kaynağı olup, pek çok yararının olduğu bilinmektedir.
Örneğin, proteinli besinler, kullanıldıktan sonra vücutta yakılır ve bunun sonucu üre, ürik asit ve kreatinin gibi atık maddeler açığa çıkar.
Tarihi, Osmanlıca "rahat ul-hulküm" yani boğaz rahatlatan kelimesinden türeyen Lokum, yaklaşık 15. yüzyıldan beri Anadolu'da bilinmekle birlikte, özellikle 17. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu sınırları içinde yaygınlaşmıştır. Avrupa'da ise bir İngiliz gezgin aracılığıyla 'Turkish Delight' adıyla 18. yüzyılda tanınmaya başlanmıştır. Daha önceleri bal ya da pekmez ve un bileşimi ile yapılan lokumun 17. yüzyılda 'Kelle şekeri' olarak bilinen rafine şeker ile özellikle nişastanın bulunup ülkeye getirilmesi sayesinde hem yapımı, hem de lezzeti değişti. Afyonkarahisar, bu geleneksel lezzetin yaygın bir şekilde üretildiği illerimizden birisidir.

Kaymaklı Şeker
Afyonkarahisar'a özgü bir ürün olan kaymaklı şekere Afyon Kaymağı denmesinin sebebi, Afyonkarahisar'da üretilen kaymağın başka yerlerde üretilenlere oranla daha üstün kalitede oluşu, kaymaklı şekerin Afyonkarahisar'da bulunmuş olmasıdır.
İlk defa Salih Şeker isimli bir şekerleme ustası tarafından 1901 yılında üretilmiştir. Üretilen bu ürün kısa zamanda halkın beğenisini kazanmış ve Afyon'un sembolü haline gelmiştir.
Şekerci Salih Usta'nın ilk olarak yaptığı kaymaklı şeker Afyonkarahisar'da olduğu gibi tüm Türkiye'de de beğenilmiş ve sahip çıkılmıştır. Öyle ki zamanla kaymaklı şeker üreten şekerlemeciler giderek çoğalmıştır. Afyonkarahisar'ın hem karayollarının hem de demir yollarının kavşak noktasında olması bu ürünün tüm Türkiye'ye yayılmasını sağlamıştır.
Kaymaklı şekerin Afyonkarahisar ekonomisine önemli ölçüde katkısı vardır.
Bütün trenlerin, kavşak noktası olan Afyonkarahisar istasyonundan geçmesi, Ankara-İzmir, Ankara-Antalya (Marmaris, Bodrum, Fethiye), İzmir-Adana, İstanbul-Antalya gibi karayollarında seyreden motorlu araçların Afyonkarahisar'a uğramak zorunda oluşu her gün tonlarca kaymaklı şekerin tüketimini sağlamıştır.

Patates
Sandıklı ve Şuhut bölgesinde sınırlı miktarda yetişen bir tür tatlı patatesi ile Türkiye'nin her yerinde aranan ve tercih edilen değerli bir patates türüdür (yurthaber.mynet.com). Şuhut ilçesinde yetiştirilen patates "sarı patates" (agire)'dir. Sandıklı ilçesinde yetiştirilen patates ise "beyaz patates" (cipslik)'dir.

Sucuk
Türklerin pastırma ve kavurma ile birlikte Orta Asya'dan beri tükettiği et ürünlerinden olan sucuk, Afyon ili ile özdeşleşmiş ürünlerden birisidir. Sucuk yapımının esası pastırma yapımında olduğu gibi çiğ etin, tuz ve baharatla "pişirilişi"dir.
"Yapımı için en uygun dönem Ekim ve Kasım aylarıdır. Sucuk yapımı için, pastırma yapmaya elverişli olmayan küçük et parçaları kullanılır veya büyükbaş hayvan kesilerek sucuk elde edilir"Afyonkarahisar sucukçuluğu, kendisini geliştirerek bugün entegre tesislere sahip ve markasını ulusal anlamda tescil ettirmiş bir üne sahiptir.

Haşhaş Yağı ve Ezmesi
Haşhaş, gelincikgiller (Papaveraceae) familyasına ait bir bitkidir.
Haşhaş bitkisinin anavatanı, bazı kaynaklarda Doğu Akdeniz, bazı kaynaklarda ise Türkmenistan olarak gösterilmektedir. Ülkemizde geleneksel olarak tarımı yapılan haşhaş, Papaver Somniferum L. türü olan tek yıllık bir kültür bitkisidir. Papaver Latincede gelincik, Somniferum ise "rüya görmek" veya " uyku verici" anlamına gelmektedir. Türkiye'de haşhaşın daha çok Papaver Somniferum ssp. Anatolicum'un beyaz ve mor çiçekli çeşitleri ekilmektedir.
Haşhaş bitkisinin kabukları morfin ve türevlerinin üretiminde, tohumları ise haşhaş yağı veya haşhaş ezmesi üretiminde kullanılmaktadır. Ayrıca haşhaş tohumları, hiçbir işleme tabi tutulmadan yemeklerde ve pastalarda kullanılmaktadır.
Afyonkarahisar'da haşhaş tohumları sarı, beyaz ve siyah olmak üzere üç çeşittir. İlimizde haşhaş ekimi güzlük ve yazlık olarak iki şekilde yapılmaktadır. Ekim ayında ekilen haşhaşa güzlük, Mart ve Nisan aylarında ekilen haşhaşa yazlık denilmektedir.
İlimizde Haziran ayının son haftasından itibaren, haşhaş hasadına başlanır. Toplanan haşhaşların öncelikle tohum ve kabukları ayrılır. Kabuklar, Toprak Mahsulleri Ofisi'ne satılır, tohumlar ise ihtiyaca göre haşhaş yağı ve ezmesi yapılmak üzere ayrılır.
Haşhaş tohumunun farklı renklerde olması, (sarı, beyaz, siyah) kullanım açısından farklılık göstermemektedir.

© lezzetler.com tarif no:150480 • adı:Afyonkarahisar'ın Tanınmış Yerel Ürünleri • gönderen:dr. Sema • indirme tarihi:20.08.2025 - 12:25