



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KASTAMONU PİRİNÇ ÇORBALARI

Pirinç, insan beslenmesinde önemli yeri olan, su içinde çimlenen, kökleri suda erimiş oksijenden yararlanabilen tek tahıl cinsidir. Ulusal Hububat Konseyi Çeltik Raporunda yer alan Tarım il Müdürlüklerinin kayıtlarına göre 2011 verilerine göre, Karadeniz Bölgesinde (Samsun, Çorum, Çankırı, Sinop, Kastamonu ve Tokat) ekim alanı 307.252 da, üretim miktarı 262.181 ton dekara verim ise 759 kg olarak gerçekleşmiştir. Bölgede verim ve randıman açısından olumsuzluk yaşanmadığı için verim ve üretim miktarlarında artış beklenmektedir. Randıman değerleri ise % 60-65 arasında değişiklik göstermektedir.

Tosya, tarihte İpek yolu diye bilinen bugünkü Samsun -İstanbul karayolu üzerine kurulmuş, Kastamonu'nun pirinciyle meşhur ilçesidir. "Tosya Pirinci" Devrez ovasında yer alan toprağın yapısı bu özel pirinç çeşitlerinin bu yöreye has bir özelliğe sahip olmasına sebep olmuştur, buradaki alüvyal alanlar çeltik için temel ekim alanıdır. Türkiye'nin ilk Pirinç fabrikası da Atatürk'ün desteğiyle ilçede 1925 yılında kurulmuştur.