



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KASTAMONU YEMEK KÜLTÜRÜ

Kastamonu'da binlerce yıllık bir kültür birikimi ve il sınırlarındaki coğrafi çeşitlilik yemek kültürünün zenginliğinde kendisini gösteriyor. Kastamonu yemek kültüründe 812 çeşit yemek tespit edilmiş ve bu yemeklerden yaklaşık olarak 500 adetinin Anadolu'nun diğer yörelerinde bilinmediği ortaya çıkmış. Genel anlamda ekmekler, çorbalar, et yemekleri, hamurlu yemekler, sebze yemekleri, tatlılar ve içecekler olarak ana başlıklara ayrılan Kastamonu mutfak kültürü içinde ayrıca sanayi bitkileri, şekerçilik ve meyveciliğin de yeri var. Kastamonu elması, sadece bu yöreye özgü üryani eriği, Tosya üzümü, İnebolu kestanesi, kirazı, Azdavay armudu, Araç ceviz ve kızılciği, Taşköprü eriğinin yanında yine Taşköprü sarımsağı ve keten-keneviri, Tosya pirinçleri ile bölge ürün çeşitliliği gösteriyor. Kastamonu Türkiye'de şekerçiliğin yayılış merkezlerinden biri olarak lokumları ve çekme helvasıyla ünlü. Yemek kültürü denildiğinde akla gelen servis saklama kapları, pişirme araçları açısından da zengin Kastamonu. Özellikle Küre'de çıkarılan ve yaklaşık olarak 3500 yıldır işletilen bakır madenleri sayesinde yöreye özgü spesifik bir grup oluşturan bakır servis ve saklama kapları arasında sahan, siniler gibi örnekler sergilerken, orman yoğunluğundan kaynaklanan pişirme araçlarındaki yaslağaç, bisleğaç, oklağaç gibi gereçlerde ahşap malzeme örneklerinin bir kısmı.