



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIYEZ BUĞDAYI

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

Siyez Buğdayı 14 kromozom sayısı ile genetik olarak dünyadaki ilk buğday çeşidi olarak bilinmektedir. Geçmiş yaklaşık 10 bin yıl öncesine dayanan ve dağlık arazilerde yetiştirilen Siyez Buğdayı, günümüz buğdayının atası kabul edilmektedir. Latince de bilimsel adı *Triticum Monococcum* olan Siyez Buğdayı Türkiye'de sadece Kastamonu yöresinde, özellikle de İhsangazi, Seydiler ve Devrekâni ilçeleri arazilerinde yetiştirilmektedir.

Siyez Buğdayı işlenerek bulgura dönüştürülmekte ve tüketilmektedir. Genetiği değiştirilmemiş ender besin maddeleri arasında yer alan Siyez Buğdayı'ndan elde edilen undan, başta ekme olmak üzere çok çeşitli gıda maddeleri üretilmektedir. Siyez Unu Islak Kek, geleneksel Kastamonu Et Ekmeği ve Pastırmalı Ekmeği gibi yöresel lezzetlerde benzersiz bir gastronomi deneyimi sağlamada da başrol oynamaktadır.

Siyez Bulguru başakçıkları tek taneli olan ve kavuzlu bir yapıya sahip olan Siyez Buğdayı'nın, kaynatıldıktan sonra kurutulması ve tamamen geleneksel yöntemlerle taş değirmenlerde yarılmaması (kırılma değil) sureti ile elde edilen bir üründür.

Siyez Bulguru üretiminin en yoğun yapıldığı yer olan İhsangazi Yöresi için büyük önem taşımaktadır. Siyez Bulguru'nu tanıtmak ve yaygınlaştırmak amacıyla yılın ilk hasadıyla birlikte İhsangazi Siyez Bulguru Festivali düzenlenmektedir. Fikir Sahibi Damaklar grubunun Aralık 2011'de düzenlediği buğday temalı Terra Madre günüdeki fikirden ilham alan İstanbul'daki Slow Food Gençlik Gıda Hareketi'nin başlattığı çalışma sonuç vermiş ve Slow Food Biyoçeşitlilik Vakfı, İhsangazi Siyez Bulguru'nu Türkiye'deki ilk Slow Food Presidium'u olarak ilan etmiştir. Türkiye'nin ilk Presidium Ürünü İhsangazi Siyez Bulguru, 25-29 Ekim 2012 tarihlerinde İtalya'nın Torino kentinde gerçekleştirilen Terra Madre-Salone Del Gusto festivalinde dünya kamuoyunun beğenisine sunulmuş ve Türkiye'yi temsil etmiştir.

