

Trabzon Ot Lezzetleri Festivali gerçekleştirildi



thi – Trabzon Valiliği, Trabzon Büyükşehir Belediyesi ve Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası tarafından organize edilen, Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü ve Trabzon Turizm konseyi tarafından desteklenen Trabzon Ot Lezzetleri Festivali, “Doğadan Tabağa, Nineden Toruna” sloganıyla gerçekleştirildi.

Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü bahçesinde yapılan Trabzon Ot Lezzetleri Festivali’ne Trabzon Valisi İsmail Ustaoglu, Trabzon Ticaret ve Sanayi Odası (TTSO) Başkanı M. Suat Hacısalihoğlu, Trabzon Milli Eğitim Müdürü Burak Fettahoğlu, Trabzon Ticaret Borsası Başkanı Eyyüp Ergan, Tarım İl Müdürü Cahit Gülbay, Sağlık İl Müdürü Hakan Usta, Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe, protokol yeleri, aşçılar, öğrenciler ve diğer ilgililer katıldı.

HACISALİHOğLU: BÖLGEMİZİN FLORASINI EKONOMİYE KATMAYA ALIşIYORUZ

Trabzon Ot Lezzetleri Festivali’nde konuşma yapan TTSO Başkanı M. Suat Hacısalihoğlu, “Festivalimiz, bölgemizin florasının çok değerli ürünlerini ekonomiye katma adına yapılmış bir çalışmadır. Bu rnlerin kullanımı ve yaygınlaştırılması, üretimden başlayarak istihdam ve ekonomiye girdi sağlamasının yanında, geçmiş geleneklerimizi geleceğe taşımak adına atılmış önemli bir adımdır. Bu projeyi Sayın Valimize 3 yıl önce götürdük ve talimatı üzerine çalışmalar başlatıldı. Araya pandemi girince ancak hayata geçti. Bundan sonra her yıl düzenlenmesini amaçlıyoruz. Olgunlaşma Enstitümüze teşekkür ediyoruz. nemli olan bu çalışmaları birlikte değerlendirmek. Bu festivalin hayata geçmesinde emek harcayan herkese, destek

olanlara katkıları nedeniyle teşekkür ediyorum" dedi.

USTAOĞLU: GASTRONOMİ ŞEHİRİ OLMA YOLUNDA İLERLİYORUZ

Trabzon Valisi İsmail Ustaoglu, Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü'nün 3 yıldır yöredeki otlarla ilgili ciddi çalışmalar yaptığını belirterek, "Tüm arazilerimizdeki bitki türleri ve çeşitleri incelendi, daha sonrasında da bu çalışma kitaplaştırıldı. 70'ten fazla bitkiden farklı lezzetlerin ortaya çıkacağına tespitini yaparak, 270 çeşit yemek yapılabileceğini belirlediler. Trabzon tarih, kültür ve medeniyet şehri, attığımız bu adımlarla gastronomi şehri olma yolunda da ilerliyor. Geçen yıl da somon lezzetleri festivali düzenlemiştik. Bu yıl ikincisini düzenleyeceğiz. Gastronominin farklı alt bileşenleriyle birlikte bu anlamda turizmde ivme kazanmayı planlıyoruz. Bölgenin kıymetli değerlerini, insanlarımızla buluşturacağız" diye konuştu.

JÜRİ ÜYELERİNE PLAKET VERİLDİ

Açılış konuşmalarının ardından Trabzon Valisi İsmail Ustaoglu ve TTSO Başkanı M. Suat Hacısalihoğlu tarafından Trabzon Ot Lezzetleri Festivali'ne katılımları ve yarışmalardaki jüri üyelikleri nedeniyle Gastronomi Turizmi Derneği Başkanı Gürkan Boztepe, Trabzon Üniversitesi Gastronomi Bölümü Araştırma Görevlisi Fegan Mutlu, Trabzon Olgunlaşma Enstitüsü Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü Alan Şefi Sibel Özdemir, Ramada Otel Mutfak Şefi Nizam Bülbül, Grand Vaves Otel Muftak Şefi Özgür Özçetinkaya, Şef Tuna Aktan ve Şef Akif Budak'a plaket verildi.

YÖRESEL OTLAR TANITILDI, YEMEKLERİN TADIMI YAPILDI

Trabzon Ot Lezzetleri Festivali'nde daha sonra yöreden toplanan yaş otların yer aldığı tezgahlar gezildi ve otlar hakkında bilgi alındı. Vali Ustaoglu, TTSO Başkanı M. Suat Hacısalihoğlu ve protokol üyeleri, ot tavası pişirme uygulamalarının yer aldığı stantlar, geleneksel otlardan turşu kurma uygulaması, geleneksel etli yarmalı lahana sarması

yapımı ve diğer tezgahları gezdi ve bilgi aldı. Ayrıca Őefler tarafından otlardan yapılan ęeřitli yemeklerin de katılımcılar tarafından tadımı yapıldı.

YARIŞMALARDA DERECEYE GİRENLER ÖDÜLLENDİRİLDİ

Trabzon Ot Lezzetleri Festivali kapsamında düzenlenen Mesles Lisesi Öğrencileri Ardası Yemek Yarışmasında Cemre Akpınar birinci, Hacer Akkuő ikinci, Aydanur Dilli üçüncü oldu.

En Lezzetli Yöresel Sarma Yarışması'nda birinciliği Minzili Pazı Sarması ile Araklı'dan Ferihan Küçükosman, ikinciliği Ihlamur Yaprağı Sarması ile Őalpazarı'ndan Katibe Özata, üçüncülüğü de Dut Yaprağı Sarması ile Őalpazarı'ndan Ayőe Kaya kazandı.

Yarışmalarda dereceye giren ve mansiyon kazananlarla festivale katkı sağlayan tüm katılımcılara ödülleri ve katılım belgeleri protokol üyeleri tarafından verildi.

ÇORBA'DAN TURŞU'YA KADAR OT YEMEKLERİ SUNULDU

Trabzon Ot Lezzetleri Festivali'nde yöredeki otların kullanıldığı çorbadan turőuya kadar birçok lezzetli yemek misafirler tarafından tadıldı. Sunulan yemekler őöyle:

ÇORBA ÇEŞİTLERİ

Karalahana Çorbası

Zagudalı Yarma Çorbası

Kıymalı Yonca Çorbası

Baldıran Çorbası

Kabak Malezi

OT TAVALARI

Tomara Tavası

Barbunyalı Pazı Tavas1

Karışık Ot Tavas1

Bezelye Tavas1

Hoşk1ran Döndürmesi

Patlıcan Tavas1

Hamsikuşu

Hamsili Mücver

Patlıcan tavas1

SARMA VE DİBLE ÇEŞİTLERİ

Etli Yarmalı Karalahana Sarmas1

Zeytinyağlı Karalahana Sarmas1

Patatesli Pazı Sarmas1

Minzili Evelek Otu Sarmas1

Damar Otu Sarmas1

Un Sarmas1

Bezelye Diblesi

Fasulye Diblesi

Karalahana Diblesi

Tomara Diblesi

Otluk yemeği

BÖREK VE GÖZLEME ÇEŞİTLERİ

Isırgan kuymağı

Pazılı Burmalı

Kara Pırasalı Börek

Taş Otlı Çarşaf Böreği

Isırgan Otlı Gözleme

Karışık Otlı Gözleme

ZEYTİNYAĞLI YEMEKLER

Kara bakla Yemeği

Şifa Yemeği

Kazayağı Yemeği

Malahda

Simira Yemeği

Barbunyalı Lahniza Yemeği

Pazılı Borani

OT KAVURMALARI

Tomara Kavurması

Yumurtalı Gongoroş Kavurması

Firfirigo Otu Kavurması

Cimbilak Kavurması

Horbol Otu Kavurması

Karalahana Kavurması

Otlı Elma(patates) Kavurması

Fasulye kavurması

Karalahana çiçeği kavurması

Karalahana sapı kavurması

TURŞU KAVURMALARI

Fasulye Turşusu Kavurması

Pazı Kökü Turşusu Kavurması

Kiraz Turşusu Kavurması

Taflan Turşusu Kavurması

OTLU EKMEKLER

Lames

Horojli Ekmek

Patatesli Pırasalı Ekmek

Taze Zagudalı Mısır Ekmeği

Horbollu ekmek

Kabaklı ekmek

TURŞULAR

Tomara Turşusu

Gel Otu Turşusu

Pazı Sapı Turşusu

Zaguda Tuzlaması

Yayla Farufıası Turşusu

Kazayağı turşusu

Fasulye turşusu