

# Trabzon'da asırlık fırında fındıklı ekmek



thi – Trabzon'un en eski taş fırınlarından olan ve 1920 yılından beri meşhur Vakfıkebir ekmeği üreten Rüştü'nün Fırınında bu kez fındıklı ekmek imal edildi.

Trabzon Ticaret Borsası'nın (TTB) yaklaşık 12 yıl önce fındık tüketimini arttırmak amacıyla uygulamaya başladığı Fındıklı Ekmek Projesi kapsamında bu kez Pazarkapı Sempti'nde bulunan asırlık Rüştü'nün Fırınında fındıklı ekmek üretimi gerçekleştirildi.

Ekşi maya kullanılarak taş fırınlardaki odun ateşinde imal edilen her biri 2 kilo 200 gram ağırlığında olan ekmekler için hazırlanan hamura, kilo başına 130 gram 0-5 mm'lik natürel fındık unu ilave edilerek pişirildi.

Özel sipariş olarak üretilen fındıklı ekmeklerin bir kısmı da Trabzon Ticaret Borsası tarafından tanıtım amacıyla Türkiye'nin çeşitli illerindeki oda ve borsalara gönderildi.

Trabzon Ticaret Borsası Başkanı Eyyüp Ergan, 2009 yılında Karadeniz fıkralarının değişmezleri arasında olan Temel ile Dursun ismini de kullanarak, **"İŞİN TEMEL'İ FINDIK OLSUN, EKMEĞİN İÇİNDE DURSUN"** sloganı ile başlatılan proje kapsamında yaklaşık 20 ton fındık ununun Türkiye'nin değişik illerindeki fırınlara ücretsiz olarak dağıtılarak, fındığın ekmekte kullanılmasının teşvik edildiğini hatırlatarak, **"Fındık gibi her bakımdan insan sağlığına yararı olan bir ürünü sofralarımızın vazgeçilmezi olan ekmekte de kullanılabilmek, dolayısı ile tüketimini arttırmak için gösterdiğimiz ve de**

**TOBB Başkanı Sayın M.Rifat Hisarcıklıoğlu'nunda büyük destek verdiği çabalarımıza sektörle ilgili herkesi destek olmaya çağırıyoruz" dedi**