



Kayseri'nin Bilinmeyen Lezzetleri Görücüye Çıkıyor

Bir kaşığa 40 tane sığan mantısı, pastırma ve sucuğuyla bilinen Kayseri'nin unutulmaya yüz tutmuş yöresel lezzetleri, Gastronomi Turizmi Çalıştayı'nda beğeniye sunulacak. - 14.11.2019

Mantısı, pastırması ve sucuğuyla ünlü Kayseri mutfağı, bilinmeyen ya da unutulmaya yüz tutmuş lezzetleriyle dünyaya açılacak.

Bir kaşığa 40 tane sığan mantısı, pastırması, sucuğu, yağlaması, çemeni gibi bir çok lezzeti bulunan Kayseri, gastronomi turizminden hak ettiği payı almak istiyor.

6 bin yıllık ticaret merkezi Kültepe Kaniş-Karum, Erciyes Kayak Merkezi, Kapuzbaşı Şelaleri, Soğanlı Vadisi gibi pek çok kültürel ve tarihi zenginliği bünyesinde barındıran kentin, mutfağıyla da tanınması için çeşitli çalışmalar yürütülüyor.

Bu kapsamda 16-17 Kasım tarihlerinde Kayseri Büyükşehir Belediyesince düzenlenecek Gastronomi Turizmi Çalıştayı'na katılacak ünlü şeflerle kentin lezzetlerinin yol haritası çıkarılacak.

“Kayseri yüzyıllar öncesine dayanan bir mutfak kültürüne sahip”

Büyükşehir Belediye Başkanı Memduh Büyükkılıç, AA muhabirine yaptığı açıklamada, Kayseri'nin yüzyıllar öncesine dayanan bir mutfak kültürüne sahip olduğunu dile getirdi.

Kentin daha çok mantısı ve pastırmasıyla gündeme geldiğini ifade eden Büyükkılıç, “Kayseri, lezzetin anavatanı olan şehirlerden bir tanesi. Sucuk ve pastırmayla yapılan pek çok yemeğin yanı sıra mantı, yağlama, pöç tandır, fırın ağzı, kurşun aşısı, Develi cıvıklısı, çemen, kete, katmer, aside, nevzine, gilaburu suyu gibi yüzlerce lezzete sahibiz. Bu lezzetlerimizi dünyaya tanıtmak için çalışıyoruz.” diye konuştu.

Gastronomi Turizmi alıştayını ile kentin mutfağının tanıtımına yönelik yol haritasının çizileceğini ifade eden Büyükkılıç, alıştaydan çıkacak bildirilerin kamuoyuyla paylaşılacağını belirtti.

“Anadolu'nun parlayan yıldızı Kayseri'ye herkesi bekliyoruz”

“Erkilet'in, Germir'in, İncesu'nun zm bağlarından toplanan asma yapraklarıyla yapılan etli sarmanın çok lezzetli olduğunu anlatan Büyükkılıç, “Bağlardan toplanan üzümlerden elde edilen pekmezden yapılan aside, nevzine gibi tatlılarımız meşhurdur. Böbrek ve karaciğer dostu gilaburu içeceğimiz hem doğaldır hem sağlıklıdır. Mantımızın 40 eşidi mevcuttur. Çocukluğumuzun lezzeti olan emen hala sofralarımızı süsler. İli kftemiz diğer kentlerinkinden farklıdır. şehirlerimizin hepsi güzel ama Kayseri'nin lezzetleri başka güzel.” dedi.

Büyükkılıç, bu lezzetleri yerinde tatmak için herkesi Anadolu'nun parlayan yıldızı Kayseri'ye beklediklerini vurgulayarak, “Sadece yemeklerimiz tatmaya değil 7,5 milyon yıllık fosillerimizi görmeye, ticaretin merkezi Kültepe'yi gezmeye, Erciyes'te kayak yapmaya, Ali Dağı'nda yamaç paraştne binmeye herkesi davet ediyoruz.” dedi.

Radisson Blu Otel'de 16-17 Kasım'da gerçekleştirilecek alıştaya, Yunus Emre Akkor, Sahrap Soysal, Cüneyt Asan gibi ünlü şefler de katılacak. Etkinlikler kapsamında yemek şovları, pastırma atölyesi gibi çalışmalar yapılacak ve bildiriler sunulacak.

Telefon: +90 (312) 473 84 23

E-Posta: mts@mevzuattakip.com.tr

Adres: etin Emeç Bulvarı Hürriyet Cad. No: 2/12 ankaya ANKARA