

TÜRKİYE'Yİ DOYURAN İL BALIKESİR

Binlerce yıllık kültürel birikime sahip bir merkez olan Balıkesir batıda Ege, kuzeyde Marmara Denizi'ne kıyısı olan; stratejik konumu, doğal güzellikleri, verimli toprakları ile ulaşımı kolay bir ildir. İl sınırları içinde hem Ege, hem Marmara hem de karasal iklim özelliklerini yaşamak mümkündür.

Balıkesir ilinin coğrafi koşulları, iklim çeşitliliği ve verimli toprakları gıda ürünlerinin de çeşitliliğini arttırmaktadır. Bu nadir özellik, genelinde ülke, özelinde il ekonomisini önemli bir düzeye çıkarmaktadır.

Balıkesir, tarihsel, sosyal, kültürel ve tabiat zenginliklerinin yanında doğal gıda ürünleriyle de önemli bir merkez özelliği taşımaktadır.

İlimizin toplam yüzölçümü 1.452.814 hektar alandır. Bunun 515.589 ha'ı ekilebilir arazidir. Balıkesir, Sındırgı, Bigadiç, Gönen ve Edremit en verimli başlıca gıda üretim alanlarıdır.

Balıkesir, kendine yetebilen ve çevresini besleyebilen, tarımın etkili olduğu ekonomiye sahip bir ildir. Ayrıca coğrafi konumundan dolayı, bir gıda toplama ve dağıtım merkezi durumundadır.



Doğal
Gıdaların
Merkezi
BALIKESİR



Gıda Sektöründe

En Güçlü İllerden Biri Olan

BALIKESİR

Tüm Ülkeye ve

Dünyaya Açılıyor



Balıkesir birçok gıda üretiminde gerçekten “Türkiye’yi Doyuran il” olma özelliğini taşımaktadır.

Gerçekten de Balıkesir; Deniz-Kum-Güneş, Kültür, Termal, Ekoturizm gibi birçok turizm çeşidinin yanında gastronomi turizmi ile de rekabet gücünü arttırmaktadır.

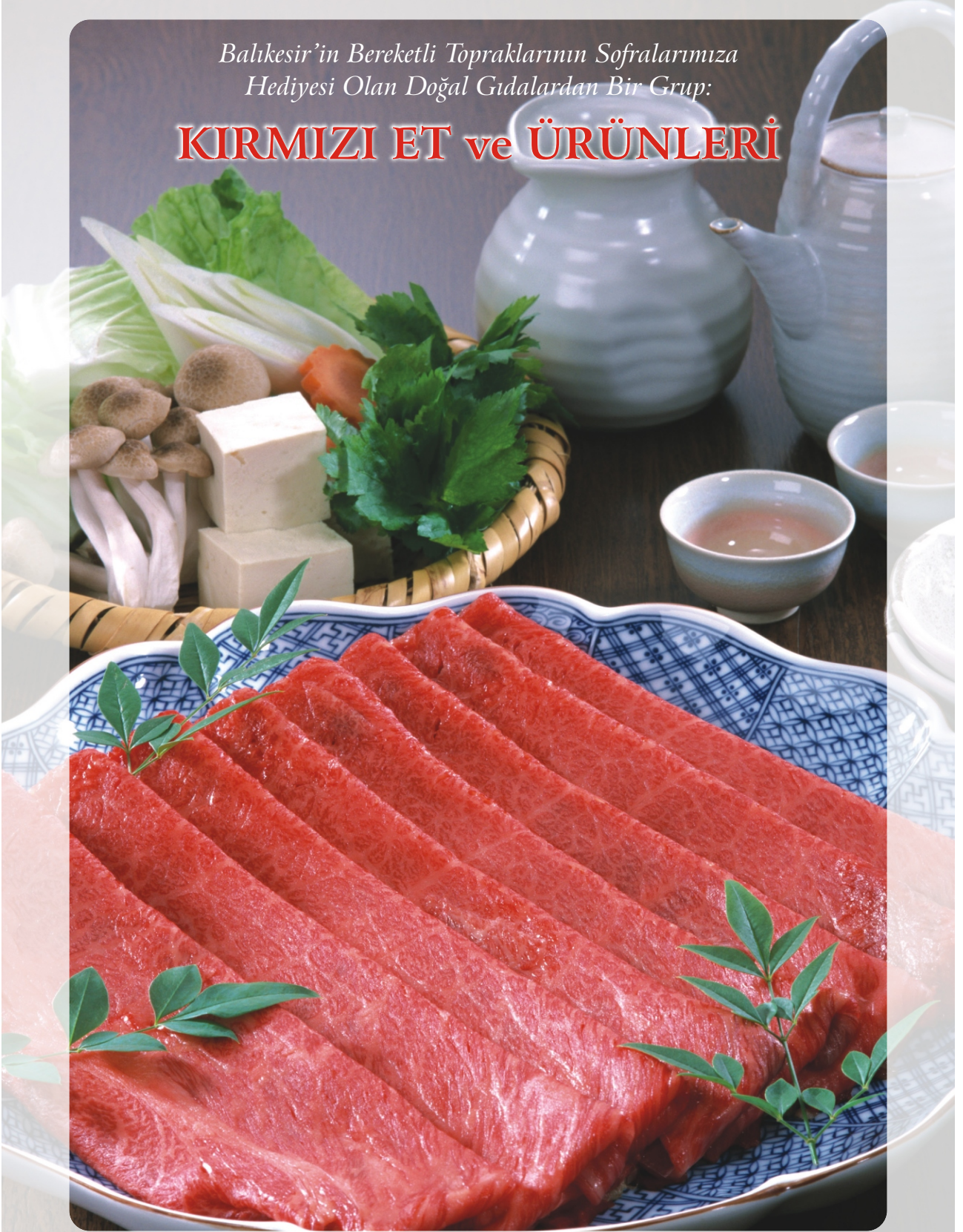
Balıkesir, doğal ve organik ürün çeşitliliği ile günümüz insanının aradığı doğal ve sağlıklı beslenme beklentilerinin tümünü karşılayacak kapasiteye sahip bulunmaktadır.

Bu broşür, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü tarafından Balıkesir ilinin bu çok önemli özelliğinin kısa bir özetini paylaşmak hedefiyle hazırlanmıştır.



*Balıkesir'in Bereketli Topraklarının Sofralarımıza
Hediyesi Olan Doğal Gıdalardan Bir Grup:*

KIRMIZI ET ve ÜRÜNLERİ



*Balıkesir,
Türkiye’de
KIRMIZI ET
üretiminde ilk üçün
içinde yer almaktadır.*



Balıkesir’de kırsal geçim kaynağı olan besicilik, önemli bir gelir kaynağı olarak göze çarpmaktadır. İlde modern besiciliğe geçiş de hızlı bir şekilde sürmektedir.

Kırmızı et üretiminde sığır ve dana eti ağırlıklı bir üretim mevcuttur. Bunun yanında koyun eti üretimi de oldukça önemli bir yere sahip bulunmaktadır.

Büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık, başta Balıkesir Merkez, Susurluk, Kepsut, Gönen, Bandırma, Manyas, Sındırgı, Bigadiç, Dursunbey olmak üzere tüm ilçelerinde yapılmaktadır.

*Kırmızı et, doğrudan kullanılmakla beraber işlenmiş ürünlerden **sucuk** başta olmak üzere **pastırma, hazır köfte, kavurma, salam, burger eti, jambon, sosis** gibi çeşitleri ile de sofralarda ve satış reyonlarında yerini almaktadır. Bu konuda il genelinde ve bölge ile ülke genelinde üretim ve satış yapan girişimci sayısı gittikçe artmaktadır.*

Balıkesir'in Sofralarımıza Hediyesi Olan Diğer Bir Et Grubu:

BEYAZ ET ve ÜRÜNLERİ





*Balıkesir'deki beyaz et üretimi,
Türkiye ihtiyacının ortalama
% 20'sini karşılamaktadır.*

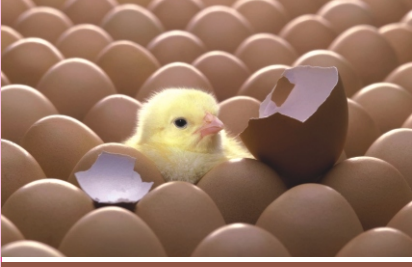
*Bu oran ile il, Türkiye genelinde
ilk ikinin içinde yer almaktadır.*



Bilindiği üzere beyaz et, tavuk ve balık gibi ürünlerin genel sınıfıdır.

Balıkesir'de büyük ve küçükbaş hayvancılıktan sonra en önemli uğraş alanlarından biri beyaz et üreticiliğidir. Türkiye genelinde sahip oldukları teknoloji ve entegre sistemleriyle dünya standartlarında üretim yapan kanatlı et üretim işletmelerinin önemli bir bölümü il sınırları içindedir. Bu bakımdan dikkate değer bir istihdam kaynağı oluşturduğu da gözardı edilemeyecek bir gerçektir.

Kanatlı hayvan yetiştiriciliği(etlik piliç) başta Bandırma olmak üzere Manyas, Susurluk, Gönen, Erdek, Merkez İlçe, Bigadiç ve İvrindi ilçelerinde yoğun bir şekilde yapılmaktadır. Yoğun tüketim alanlarına yakınlığı, iklimsel uygunluğu, coğrafi konumu ve ulaşım imkanlarının sağladığı lojistik ve nakliye kolaylığı nedeniyle beyaz et üretimi oldukça gelişmiştir.



YUMURTA

*üretiminde Balıkesir,
Türkiye genelinde
ilk üçün içindedir.*

Balıkesir'den Türkiye Sofralarına:

YUMURTA



*Beyaz et üretimindeki
kapasitenin paralelinde,
Balıkesir'de yumurta
üretimi de oldukça geniş bir
potansiyel taşımaktadır.
Söz konusu potansiyel,
Balıkesir ilini yumurta üretimi
konusunda da bölge ve ülke
içinde oldukça önemli
bir konuma yerleştirmektedir.*



*Balıkesir'in kıyı bölgelerinde balıkçılık da
oldukça gelişmiştir. Bandırma, Erdek ve
Marmara Adası ile Ayvalık ve Edremit
sahilleri deniz ürünlerinin temin edebileceği
yerlerdir.*

*Çok geniş yüzölçümüne sahip olan ilin
mevcut durgun ve akarsularında kurulan
tesislerde tatlı su balığı üretimi de yapılmaktadır.*

*Bandırma'da hamsi, palamut, sardalya ile
kabuklu deniz ürünleri;*

*Ayvalık'ta papalina, barbun, levrek, mercan, lüfer,
izmarit, lezzetle yenilebilecek deniz ürünlerinden sadece
birkaçıdır.*



Önemli Bir Besin Kaynağı:
BALIK

Dünyanın En Değerli Besinlerinden Birisi:

BAL

Bal, bal mumu, polen ,arı sütü elde etmek için arıcılık sektörü ilin her yöresinde bulunmakta olup, yılda ortalama 1.600 ton bal üretimi gerçekleştirilmektedir. Ayvalık, Gömeç, Burhaniye, Edremit ve Havran ilçelerinde kovan sayısı oldukça yüksektir. Bunda Kazdağları'nın zengin florasının etkisini gözardı etmemek gerekir. Özellikle Havran ilçesi, ilin toplam bal üretimi içerisinde önemli bir paya sahip bulunmaktadır.



Çocukların ve Kahvaltılarının Vazgeçilmezi

SÜT ve SÜT ÜRÜNLERİ

Balıkesir, Türkiye’de
yıllık ortalama 750 bin ton
SÜT ÜRETİMİ
ile ilk iki sıranın içindedir.



Genel olarak süt ve süt ürünleri; pastörize süt, peynir, tereyağ, yoğurt, ayran, kaymak, lor, krema gibi ürün grubunun genel adıdır. Bu alanda yaklaşık 160 adet işletme, ilde yıllık ortalama 5000 ton tereyağı, 90.000 ton peynir, 50.000 ton yoğurt üretmektedir. Bu üretim, Balıkesir Merkez, Gönen, Susurluk, Manyas, Savaştepe, Havran başta olmak üzere hemen hemen tüm ilçelerde gerçekleşmektedir.

Özellikle İvrindi, Ayvalık, Edremit ve Burhaniye’de yapılan Sepet Peyniri ve lor; Ayvalık yöresinin Kirli Hanım Peyniri ve lor; Gönen, Manyas, Erdek ve Bandırma yöresinin Kelle ve Manyas Peyniri; Sındırgı, Bigadiç, Kepsut ve Dursunbey ilçelerinin Keçi Peyniri Balıkesir’e özgü önemli süt ürünleri olarak ön plana çıkmaktadır.



Sağlıklı Beslenmenin Olmazsa Olmazları:

SEBZE ve MEYVELER

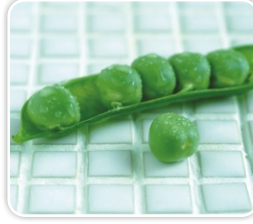


Balıkesir merkezinde, ilçelerinde ve köylerinde özel üretim şartları gerektirmeyen her türlü sebze ve meyve yetiştirilmektedir. Hemen hemen her gün mahalle aralarında kurulan farklı büyüklükteki semt pazarlarında, günlük olarak toplanılan sebze ve meyve çeşitlerine ulaşılması mümkün olmaktadır.

Ortalama olarak yılda 400.000 ton domates, 130.000 ton kavun, 130.000 ton karpuz, 20.000 ton (yaş) fasulye, 45.000 ton salçalık biber, 11.000 ton sarımsak yetiştirilip ülke içi ve dışına pazarlanmaktadır. Özellikle sarımsak üretiminde Balıkesir, ilk iki sıranın içinde yer almaktadır.

Ayrıca börülce, kuzu kulağı, tere, susam otu, radika, ebgümece, şevketibostan gibi yenilebilir otların yanında, baharat olarak da kullanılan nane, kekik, adaçayı, kuşburnu, kapari gibi lezzet arttırıcı özellik taşıyan sebzeleri de il ve ilçe semt pazarlarında taze olarak bulabilmek mümkündür. Bu bitkiler, aromatik ve tıbbi bitki olarak da kullanılmakta, yemekleri de il mutfağı münülerinde oldukça geniş yer bulmaktadır.





Domates ve salçalık biber
ilde en çok Bigadiç, Sındırgı,
Savaştepe, İvrindi, Susurluk,
Manyas ilçelerinde;

Kavun Merkez ilçe, Kepsut,
Susurluk, Savaştepe ilçelerinde;

Taze Fasulye ve Karpuz;
Bandırma, Erdek, Gönen, Manyas
ve Marmara ilçelerinde;

Şekerpancarı tüm ilçelerde;

Kırmızı ve beyaz soğan en çok
Erdek ve Bandırma ilçelerinde;

Şeftali Kepsut ilçesinde,

Elma ise Dursunbey ilçesinde
yoğunlukla üretilmektedir.

**İlin her köşesinde üzüm,
kiraz, elma, şeftali, incir, erik,
çilek ile badem ve ceviz de
oldukça çok miktarda
yetiştirilmektedir.**

En Büyük Besin Grubu:

TAHILLAR



İnsanların ve yeryüzündeki tüm canlıların en önemli ve en büyük besin kaynağı tahıllardır.

Balıkesir, tahıl ve baklagil üretiminde kendi ihtiyacını karşılayabilen az sayıdaki ilden biridir. Özellikle çeltik ekiminde, Türkiye genelinde ilk üçün içinde yer almaktadır.

Tahıl üretiminde en çok; buğday, arpa, pirinç, mısır, yulaf, kuru fasulye, nohut, bakla, mercimek, bezelye ön plana çıkmaktadır.

Balıkesir’de bu tahıllardan elde edilen ürünler yan gıda sanayisini de (nişasta, un, yemeklik yağ, ekmek, bulgur, makarna, ırmik, yem, konserve üretiminde olduğu gibi) oldukça fazla geliştirmiştir.





*En Sağlıklı Besinlerin Başında Gelen
Zeytin ve Zeytinyağıyla Balıkesir’de*

BULUŞUN



Doğanın Balıkesir’e verdiği en büyük hediye... Kimi zaman bir barış dalı, kimi zaman aklın, yeniden doğuşun, zaferin ve ölümsüzlüğün simgesi olan zeytin... Anavatanı Mezopotamya olan, Akdeniz ile Ege’yi coğrafi ve iklim koşulları nedeniyle vatanı gibi sarıp sarmalayan zeytinin tarihi insanlık tarihi kadar eskidir.

Zeytin Riviera’sı olarak görülen Balıkesir sınırlarındaki kıyı bandında zeytin ağacı aradığı en uygun iklim koşullarını bulmuş, denize bakan dağ yamaçları ve sırtlarını kendine mekan olarak seçmiştir.

Balıkesir, gerek zeytin gerekse zeytinyağı üretiminde ülkemizin önde gelen illerindendir. 81.291 hektar alanda yaklaşık 11 milyon zeytin ağacı bulunmaktadır ve bu alanda yıllık ortalama 100-125 bin ton zeytin üretimi gerçekleştirilmektedir.

Türkiye, dünyada zeytinyağı üretiminde 4.sırada yer almaktadır. Balıkesir ise, Türkiye zeytin üretiminin yaklaşık % 17,2'sini karşılamaktadır. Bu payın % 20'si sofralık zeytin, %80'i de zeytinyağı üretimi için kullanılmaktadır.

Balıkesir'in kıyı bölgelerinde zeytin ve zeytinyağları en çok Edremit, Ayvalık, Gömeç, Burhaniye, Havran, Erdek, Bandırma, ve Marmara Adası'nda üretilmektedir.

Zeytinyağı sadece besin kaynağı olarak tüketilmemektedir. Zeytin ağacının reçinesinden, yaprağından, meyvesinden ve yağından çeşitli amaçlar için faydalanılmaktadır. Çeşitli kokularda vücut ve saç bakım yağları; krem, losyon, el ve saç şampuanı üretilmektedir. Bunun yanısıra siyah, yeşil, pembe zeytin çeşitlerini, sızma zeytinyağlarını ve zeytin ezmelelerini Balıkesir yöresinde oldukça sık ve fazla görmek mümkündür.



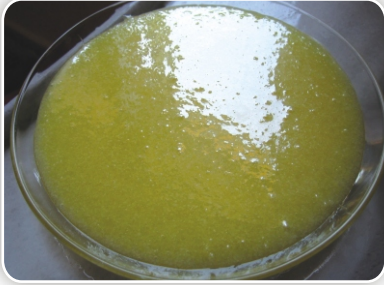
Bereketli Topraklardan Sofralara Yansıyan LEZZETLER ve Zengin Balıkesir Mutfağı



Dügün Çorbası



Tirit



Höşmerim



Balıkesir Köftesi

Balıkesir, hem Marmara hem Ege, hem de iç kesimlerin iklim özelliklerinden ve verimli topraklarından dolayı zengin tarımsal ürünlere sahiptir. Kültürel birikimin de etkisiyle yöre mutfağı oldukça zengin bir özellik taşımaktadır.

Balıkesir mutfağının temel kaynağını düğün ve bayram gibi kutlamalarda toplu yenen ve geçmişten günümüze geleneksel olarak sürdürülen yemekler oluşturmaktadır.

Özellikle ilin kuzeyinde ve doğusunda tahıl üretiminin bol olması, 'Keşkek' gibi temelini tahılın oluşturduğu yemeklerin ortaya çıkmasına neden olmuştur.

Yörede hayvancılığın çok gelişmiş olması, hayvansal ürünlerin ve süt ürünlerinin tüm sofralarda yerini almasına zemin hazırlamıştır.

Bunun dışında ilin merkez ve ilçelerinde lezzetine doyum olmayan yemekleriyle ünlü lokantaları çok yaygındır. Bu lokantalarda günün her saatinde Balıkesir'in kendine özgü yemeklerini de tatmak mümkündür.



Kazanda Keşkek Dövme



Kabak Çiçeği Dolması



Yöresel Balıkesir Böreği

Bereketli Topraklardan Sofralara Yansıyan **LEZZETLER** ve Zengin Balıkesir Mutfağı

İlin kendine has iklimsel ve tarımsal yapısı çok farklı ve geniş yemek türünün yörede üretilebilmesini sağlamaktadır. Örneğin Saçaklı mantı, Arpa Şehriye Çorbası, Acı Filiz Kavurması (ot yemeği), Ebegümeci (ot yemeği), Erişte, Güveç, Kapama, Köy-ev Baklavası, Kuzukulağı (ot yemeği);

Dağlık ve iç bölgelerde yapılan ve ateşte közlenen Kapaktan Çıkma, Tarhana Çorbası, üçgen şeklinde olan Kulak Mantısı, Lokma, Akkız (ot yemeği), Mürdükaşı, Peynirli Patlıcan, Kızılçık Şurubu, Balıkesir Mantısı, Sura, Sallama (börülce haşlama salatası), köylerde maşingalarda yapılan Sini Böreği, Pirinçli Semizotu, Tırtıl Baklavası, Sarma, Koruk Suyu, Susurluk Ayranı, Ayvalık Tostu ve Lor Tatlısı;

Daha çok Körfez Bölgesi'nde yapılan Midye Çorbası, Lokma Tatlısı, Kalamar Dolması, Kuna, Kabak Çiçeği Dolması, Balıklı Bamya... Balıkesir'e gelindiğinde tadılabilecek olan lezzetli yemeklerden sadece birkaçıdır.



Bigadiç Güveci



Ayvalık Lor Tatlısı



Piyaz

Taze Fasulye



Balıkesir Kaymaklısı



Balıkesir Köy Ekmeği



Savaştepe Sarıbeyler Seferberlik Çöreği



*Balıkesir Ülkeyi Doyuran
İl Konumunda Olunca
Tarım Ürünleri Merkezli*

FESTİVALLER DE Sıklıkla Düzenlenmektedir.

Ayvalık Zeytin Hasat Günleri

Kasım ayının ilk haftası
İletişim: Ayvalık Belediyesi - 0 266 312 10 40
Ayvalık Ticaret Odası - 0 266 312 15 17

Havran Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Şenliği:

Etkinlik Tarihi: Ağustos ayının son haftası.
İletişim: Havran Kaymakamlığı - 0 266 432 30 30

Savaştepe Peynir Festivali ve Panayırı :

Etkinlik Tarihi: Eylül ayının ilk haftası
İletişim: Savaştepe Belediye Başkanlığı - 0 266 552 10 08

Savaştepe Üzüm Şenliği :

Etkinlik Tarihi: 9 Eylül
İletişim: Savaştepe Kalemköy Muhtarlığı : 0 266 564 7489

Burhaniye Zeytin ve Zeytinyağı Festivali

Etkinlik Tarihi : Ocak ayı son haftası
İletişim: 0 266 412 6450

Edremit Zeytin Hasat Sonu(Kurtuluş) Şenlikleri ve Zeytin Tarım Fuarı

Etkinlik Tarihi : Ocak ve Şubat ayı içerisinde
İletişim: 0 266 373 44 24

Edremit Zeytin Festivali :

Etkinlik Tarihi:Ağustos ayı içinde
İletişim: 0 266 373 4424-373 2220

Zeytinli Beldesi Zeytin Şenliği

Etkinlik Tarihi: Ağustos ayının ilk haftası
İletişim:Zeytinli Belediyesi : 0 266 377 1229

Kepsut Süt Festivali:

Etkinlik Tarihi:Temmuz ayının son haftası
İletişim: 0 266 576 1008-576 1331

TATMADAN ve ALMADAN DÖNMİYİN..!

- Balıkesir'in et ve süt ürünlerini, hoşmerim ve kaymaklısını,
- Havran'ın mandalina ve incirini,
- Erdek'in kırmızı soğanını,
- Gönen'in pirinç, patlıcan ve maydanozunu ,
- Dursunbey'in elmasını,
- Gömeç'in bamyasını,
- Savaştepe'nin kavun, karpuz ve üzümünü,
- Sındırgı ve Bigadiç'in poyraz fasulyesi, narı, kirazı, ceviz ve bademini,
- Kepsut'un şeftalisini,
- Ayvalık, Edremit, Burhaniye, Gömeç, Havran, Erdek, Marmara Adası ve Bandırma'nın zeytin çeşitleri ile sızma zeytinyağlarını,
- Susurluk, Manyas, Savaştepe, Edremit, İvrindi, Balya ve Kepsut'un kelle, keçi tulum, sepet ve beyaz peynirini,
- Ve bunlar gibi sayısız lezzetleri



Savaştepe Peynir Festivali



Edremit Hasat Sonu Şenlikleri



Havran Ulusal Zeytin ve Zeytinyağı Şenliği

Tatmadan ve Almadan Dönmeyin..!