



Ordu'nun vazgeçilmez lezzetlerinden olan, günümüzde kentin gastronomi alanında markası haline gelen Ordu Sakarca Mihlaması'na, Büyükşehir Belediyesi'nin girişimleriyle coğrafi işaret alındı. Ordu Büyükşehir Belediyesi, kendine has özellikleriyle kent kültüründe yer edinmiş ürünlere coğrafi işaret alınmasıyla ilgili çalışmalarını sürdürüyor. Tarım ve Hayvancılık Hizmetleri Dairesi Başkanlığı'nın girişimleriyle, Ordu Sakarca Mihlaması da Türk Patent ve Marka Kurumunun 1 Ağustos 2022 ve 130 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanarak mahreç işaretli ürün olarak tescillendi. **ÇALIŞMALAR BAŞKAN GÜLER'İN TALİMATIYLA BAŞLADI**

Ordu Büyükşehir Belediye Başkanı Dr. Mehmet Hilmi Güler'in talimatlarıyla, coğrafi işaret alan ürün sayısının her geçen arttığını belirten Tarım ve Hayvancılık Hizmetleri Dairesi Başkanı Ahmet Ultav, şu ana kadar coğrafi işaret tescili yapılan ürün sayısının 9'a yükseldiğini söyledi. **DOĞADA KENDİLİĞİNDEN YETİŞİYOR**

Ultav açıklamasında, "Latince adı ornithogalum umbellatum olan, ilimizde sakarca olarak bilinen ve şubat-mayıs aylarında doğada kendiliğinden yetişen sakarca bitkisi, yöredeki kadınlar tarafından toplanıp çok lezzetli bir yöresel yemeğe dönüştürülmektedir. İlimizde bitkilerin çeşitli işlemlerden geçirilerek turşu, kaygana, kavurma ve mihlama yapıp tüketilmesi yaygın bir uygulamadır. Yörede çökülce, sütlücen ve çiğdem gibi isimlerle de anılan sakarca bitkisinin mihlaması çok sevilen ve hemen hemen herkes tarafından bilinen bir yemektir" dedi.

**"COĞRAFİ İŞARET MARKA DEĞERİ İÇİN ÇOK ÖNEMLİ"**

Marka değeri yüksek bir lezzet için yaptıkları başvurunun Türk Patent Enstitüsü tarafından kabul edildiğini ifade eden Ultav, "Coğrafi işaret tescili ürünün bilinirliği, yurt içi ve yurt dışı pazar payının artması açısından çok önemlidir. Coğrafi işaretli ürünlerin kaliteli ve belirli standartlarda üretiliyor olması tüketiciye güven vermektedir. Ayrıca tüketicinin coğrafi işaretli ürünleri tercih etmesi kırsal kalkınmaya ve sürdürülebilir tarımsal üretime katkı sağlamaktadır." diye konuştu.

**ŞU ANA KADAR 9 ÜRÜNE COĞRAFİ İŞARET ALINDI**

Tamamlanan ve devam eden tescil çalışmalarıyla ilgili bilgi veren Ultav, "Daha önce Kabataş Helvası, Perşembe Ceviz Helvası, Ordu Yayla Pancarı (Dürme) Turşusu, Akkuş Şeker Fasulyesi, Ordu Kivisi, Ordu Tostu, Yalıköy Köftesi ve Ordu Taflan Turşusu tescillenmişti. Mesudiye Kuru Ekmeği (Golit), Galdirik Kavurması, Ordu Pidesi, Ordu Fındıklı Burma Tatlısı ve Ünye Lokumu gibi yöresel ürünlere de coğrafi işaret başvurusu yapılmış olup, ilimizin lezzetlerini marka haline getirme yönündeki çalışmalarımız devam ediyor" şeklinde konuştu.

**NASIL HAZIRLANIR?**

Malzemeler; Sakarca bitkisinin yaprak, çiçek ve yumru şeklindeki kök kısımları, kuru soğan, ayçiçek yağı, yumurta, tuz, karabiber, pul biber ve isteğe bağlı olarak salça.

Sakarca bitkileri temizlenir, ayıklanır, yıkanır ve kaynayan suda 10 - 15 dk haşlandıktan sonra süzülüp soğuk sudan geçirilir.

3 - 4 cm uzunluğunda doğranır. Küp şeklinde doğranıp rengi pembeleşinceye kadar ayçiçek yağında kavrulan soğanlara tereyağı, sakarca otları, salça (isteğe bağlı) ve tuz eklenip karıştırılarak kısık ateşte 3 - 5 dk pişirilir. Pişen karışımın belli noktalarında çukurlar açılarak yumurtalar kırılır ve 1 - 2 dk pişmeleri beklenir. Ordu Sakarca Mihlamasının servisi, üzerine pul biber ve karabiber serpidikten sonra sıcak olarak yapılır.