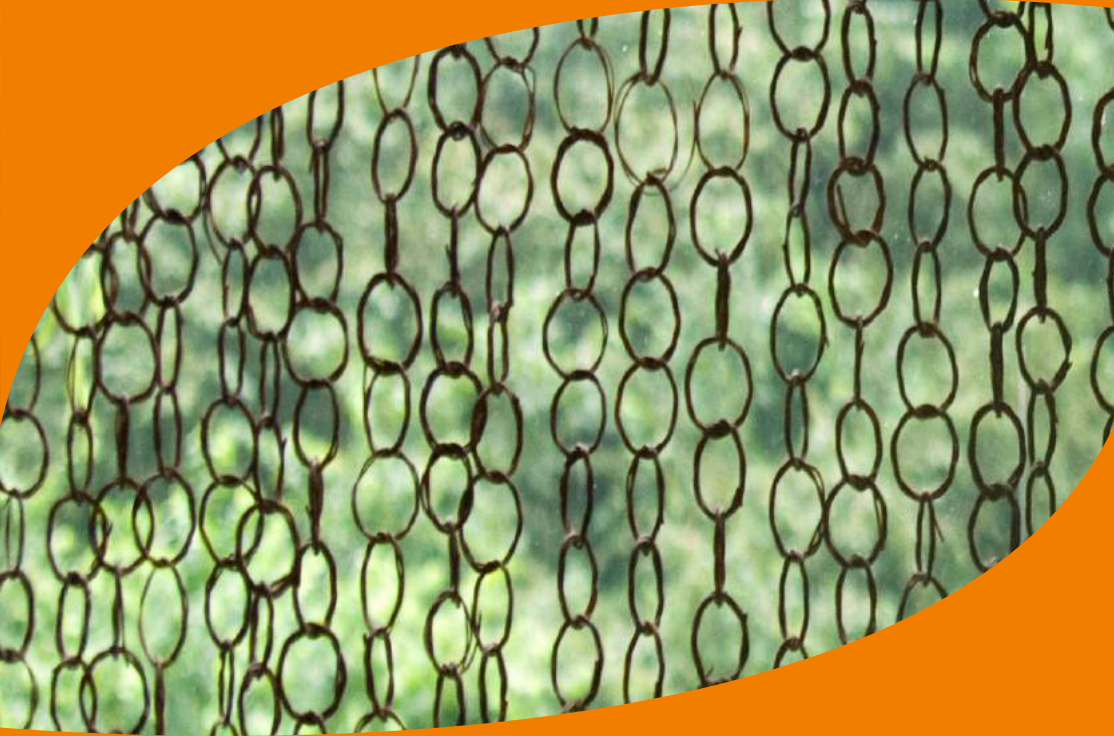




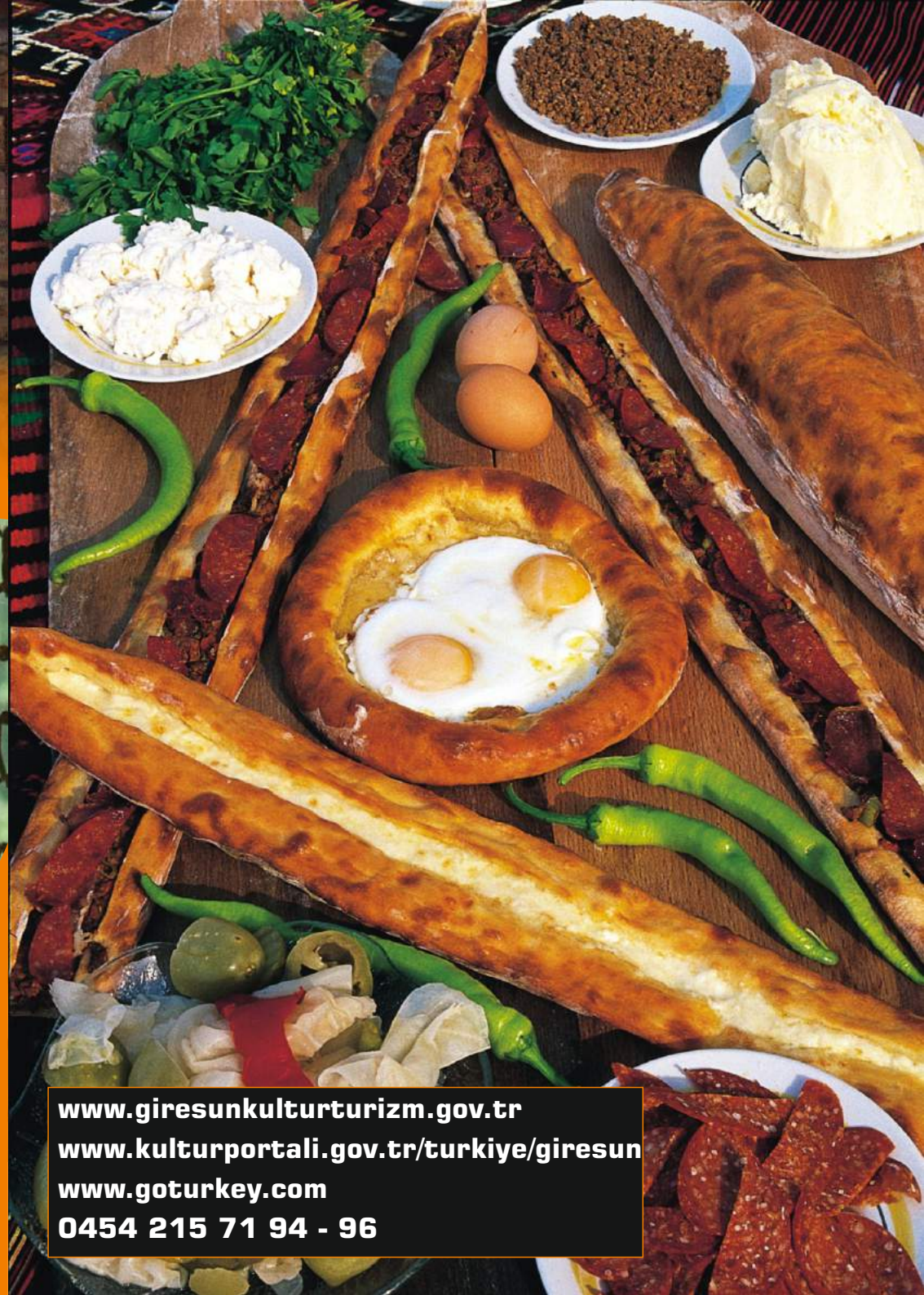
HOME OF 



Giresun Mutfağı



T.C GİRESUN VALİLİĞİ
İL KÜLTÜR VE TURİZM MÜDÜRLÜĞÜ



www.giresunkulturturizm.gov.tr
www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun
www.goturkey.com
0454 215 71 94 - 96







Giresun mutfağında deniz ürünlerinin önemli bir yeri vardır. Hamsi, mezgit, istavrit, palamut, kefal, izmarit, tirsi, barbun, sargan, kötek en yaygın tüketilen deniz ürünleridir.

Ayrıca derelerde doğal ortamında yaşayan alabalık çok değerlidir.

Son yıllarda kültür balıkçılığı da gelişme göstermiş, alabalık çiftlikleri gerek İl'de gerekse İl dışına tüketim olarak katkıda bulunmaktadır.









MUTFAK KÜLTÜRÜ

Giresun, zengin bir kültür mirasına sahiptir. Bu kültürün önemli bir yanını da “Mutfak Kültürü” oluşturur. Giresun Mutfağına doğal bitki ve sebzeler ile deniz ürünlerinden oluşan yemekler hâkimdir. Yörede yiyecekler genel olarak otsu bitkiler, yıllık bitki yaprakları, diken uçları, sebzeler ve mantarlardan oluşmaktadır. Yaz aylarında bunlar günlük, taze olarak tüketilir. Kışlık yiyecekler ise fırınlanmış kuruluklar, tuzlular, turşular, konserveler, pekmez ve reçeller, kompostoluk ve çerezlik olarak hazırlanır.

Yaylalarımızda ve köylerde hayvancılığa bağlı olarak beyaz peynir (tecen), deri tulumu (tulum), küp peyniri ve çökelek yapılır.

Küp peyniri ve çökelekler güveçlerde toprağa gömülerek kış için saklanırlar. Giresun ekonomisi ve kültüründe ağırlıklı yeri olan fındıktan çok çeşitli tatlı ve pastalar yapılmaktadır.

Giresun'da bazı doğal bitkiler kurutularak içecek olarak kullanılır. Bu bitkiler kekik, ıhlamur, nane, çay, taflan yaprağı, kuşburnu ve yayla papatyalarıdır. Lezzetli ayranların yanı sıra pekmez, reçel ve marmelatlar sulandırılarak içecek olarak kullanılır.

Giresun Hanımları, yemek yapma becerileriyle yüzlerce yemeği geliştirip yerel mutfak kültürünü oluşturmuş, Anadolu mutfak kültürünü zenginleştirmişlerdir.





Giresun denilince akla karalahana gelir.
Karalahananın orbası, diblesi, döşemesi
ve turşusu yapılır.















Giresun dağları ve yaylaları binbir türlü çiçek ve şifalı otlarla kaplıdır.

Çay, ıhlamur, kekik, nane, kuşburnu, papatya, sarı kantaron çiçeği ve mantarlarıyla, kestane, dağ çileği vb. yemişleriyle ziyaretçilerini beklemektedir.





Pekmezler:

Taflan pekmezi, üzüm pekmezi, armut pekmezi, töngel (döngel) pekmezi

Reçeller:

İncir, üzüm, kiraz, ayva, vişne, kıızılcık, elma.



Giresun'da yetişen meyvelerle, taflan pekmezi, üzüm pekmezi, armut pekmezi, tönge (döngel) pekmezi, dut pekmezi, kızılık pekmezi yapılmaktadır.

Yöreye özgü samaksa tatlısı da dut ve üzümden yapılmaktadır.





Yaylalarımızda ve köylerde hayvancılığa bağlı olarak beyaz peynir (teçen), deri tulumu (tulum), kúp peyniri ve çökelek yapılır. Kúp peyniri ve çökelekler güveçlerde toprağa gömülerek kış için saklanırlar.

