



MALATYA KAYISISI

AB Coğrafi İşaret Tescillidir.



Benzersiz Tadı ve Aromasıyla
Dünyanın En Ünlü Kayısıları **MALATYA**'da Yetiştirilmektedir.



OĞUZHAN ATA
Sadıkoğlu

Malatya TSO Yönetim Kurulu Başkanı

MALATYA -KAYISISI-



Türkiye'nin stratejik ürünlerinden birisi olan kayısı, 2 bin yılı aşkın süredir başta Malatya olmak üzere Anadolu'nun birçok yerinde yetiştirilmektedir. Malatya kayısının diğer bölgelerde üretilen kayıslara göre en önemli özelliği, içerdiği besin değerinin hem ülkemizin diğer illerinde hem de dünyanın diğer ülkelerinde yetiştirilen kayıslara kıyasla oldukça yüksek olmasıdır.

KAYISI -EKONOMİSİ-

2017 yılında Malatya Ticaret ve Sanayi Odası'nın başvurusu ile tescillenen Malatya kayısı, Türkiye'nin Avrupa Birliği Coğrafi İşaret Belgesi olan 7 ürününden birisidir. Yaklaşık 8 milyon kayısı ağacı bulunan Malatya'da doğrudan veya dolaylı olarak 50 bin aile geçimini kayısidan sağlamaktadır. Dünya kuru kayısı ihtiyacının yüzde 85'inin üretildiği Malatya'dan 115 ülkeye kayısı ihracatı yapılmaktadır.

KAYISININ -İÇERİĞİ-

Özellikle Malatya kayısının içeriğinde; A, B, C, E, B17 vitaminleri, demir, kalsiyum, fosfor, retinol, beta carotene, laetril, magnezyum, flavonoid, kateşin, bakır, epikateşin, potasyum, likopen, karotenoid ve önemli düzeyde lif bulunmaktadır.

KAYISI -TÜRLERİ-

Çok sayıda kayısı türü bulunmakla birlikte; Hacıhaliloğlu, Kabaası, Soğancı, Hasanbey, Çöloğlu, Çataloğlu, Şekerpare,

Yeğen, Hacıkız, Paşamışmişi ve Turfanda yaygın olarak üretimi yapılan kayısı türleridir. Bu türlerin bir kısmı sofralık olarak tüketime uygun çeşitler olurken diğer kısmı ise kayısidan elde edilen ürünler için uygun şeker içeriği ve diğer bileşenlere sahiptir.

KAYISIDAN ELDE EDİLEN - ÜRÜNLER -



Kuru kayısı



Kayısı jölesi ve kreması



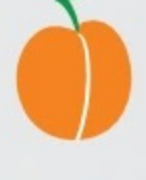
Konserve



Çekirdeğinin çerez olarak tüketimi



Sofralık yaş meyve



Reçel ve marmelat



Pestil çeşitleri



Çekirdeğinden yağ üretimi



Kayısı suyu



Kayısı şekerlemeleri

KAYISININ - FAYDALARI -

- ✓ İçeriğinde yer alan yüksek potasyum sayesinde kalp atış hızının düzenlenmesine olan yardımı ve kalp kaslarına olan etkisi ile kalbi koruyucu etki sağlar.
- ✓ Tansiyonu dengede tutarak kan basıncının normal düzeylerde seyretmesini sağlar.
- ✓ İçerdiği kalsiyum, fosfor vb. mineraller sayesinde kemik sağlığına fayda sağlar.
- ✓ Ağız ve diş sağlığı için yararlı olup özellikle ağız içi yaraların iyileşmesine yardımcı olur.
- ✓ Bağışıklık sistemini güçlendirir.
- ✓ Üreme sistemi üzerinde olumlu rolü bulunup, cinsel gücü arttırır.
- ✓ İçeriğinde yer alan bol miktarda demir sayesinde kansızlığa karşı koruyucu etkiye sahiptir.
- ✓ Özellikle hamileler, büyüme ve gelişme çağındaki çocuklar için sağlıklı bir oransal bileşime sahiptir.
- ✓ İçeriğinde yer alan beta-karotenin sayesinde antioksidan etkiyle yaşlanmayı geciktirme etkisi sağlar.
- ✓ Cilde olan nemlendirici etkisi ile cildi korur ve pürüzsüzleştirir.
- ✓ İçerdiği A vitamini sayesinde akne gibi cilt bozuklukları oluşumunu önler.
- ✓ Acı kayısı çekirdeği bazı kanserli hücrelerin oluşumunu, oluşmuş olanlarınsa yayılımını engellemeye yardımcı olur.

MALATYA -APRICOT-



Apricot, one of the strategic products of Turkey, has been grown in many parts of Anatolia especially in Malatya and for more than 2.000

years. The most important feature of Malatya apricot is that the nutritional value it contains is quite higher than the apricots grown both in other provinces of our country and in other countries of the world.

APRICOT -ECONOMY-

Malatya apricot, registered after the application of Malatya Chamber of Commerce and Industry in 2017, is one of the 7 products of Turkey having the European Union Geographical Indication Certificate. In Malatya, where there are about 8 million apricot trees, 50 thousand families earn their livings directly or indirectly from apricot. Apricot is exported to 115 countries from Malatya, where 85% of the world's dried apricot demand are produced.

INGREDIENT OF -APRICOT-

The ingredients of Malatya apricot are the vitamins of A, B, C, E, B17; iron, calcium, phosphorus, retinol, beta carotene, laetrile, magnesium, flavonoid, catechin, copper, epicatechin, potassium, lycopene, carotenoid and considerable amount of fibre.

APRICOT -SPECIES-

Although there are many apricot species; Hacıhaliloğlu, Kabaası, Soğancı, Hasanbey, Çöloğlu, Çataloğlu, Şekerpare,

Yeğın, Hacıkız, Paşamışmışı and Turfanda are the extensively planted apricot species. While some of these species are suitable for edible consumption, the others have optimum sugar content and other ingredients for the products obtained from apricot.

PRODUCTS OBTAINED FORM — APRICOT —

- | | |
|--|--|
|  Dried apricot |  Apricot jelly and cream/marshmallow |
|  Canned apricot |  Consumption of its kernel with the aim of nuts |
|  Edible fresh fruit |  Jam and marmalade |
|  Pestil forms |  Oil production from its kernel |
|  Apricot juice |  Apricot candies |

BENEFITS OF — APRICOT —

- ✓ Due to having high potassium content, it ensures protective effect for the heart by helping to regulate the heart rate and with its effect on the heart muscles.
- ✓ It keeps blood pressure at normal levels by holding tension in balance.
- ✓ It helps bone health owing to containing calcium, phosphorus, etc. minerals.
- ✓ It is beneficial for oral and dental health and especially helps to heal oral lesions.
- ✓ It strengthens the immune system.
- ✓ It has a positive role on the reproductive system and increases sexual power.
- ✓ It has a protective effect against anemia owing to having plenty of iron content.
- ✓ It has a healthy relative composition especially for pregnant women, adolescences and small children.
- ✓ Owing to having the beta-carotene content which has antioxidant effect, it provides anti-aging effect.
- ✓ It protects and smoothes out the skin with its moisturizing effect on the skin.
- ✓ It prevents the formation of skin disorders such as acne, owing to having vitamin A.
- ✓ Bitter apricot kernel helps to prevent the formation of some cancerous cells and the spread of those formed.

ملطية مشمش



يُزرَع المشمش، وهو أحد المنتجات الإستراتيجية لتركيا، في أجزاء كثيرة من الأناضول، وبخاصة في ملطية، منذ أكثر من ألفي عام. الميزة الأكثر أهمية لمشمش ملطية مقارنة بالمشمش المنتج في مناطق أخرى هي أن القيمة الغذائية التي يحتويها عالية جدًا مقارنة بالمشمش المزروع في مدن أخرى في تركيا، وفي بلدان أخرى من العالم.

المشمش اقتصاد

مشمش ملطية يُعدّ أحد المنتجات السبعة في تركيا التي حصلت على شهادة المؤشر الجغرافي من الاتحاد الأوروبي، وقد حصل على هذه الشهادة نتيجة مراجعة غرفة التجارة والصناعة في ملطية ذلك رسميًا عام ٢٠١٧. في مدينة ملطية، حيث يوجد ما يقرب من ٨ ألف أسرة قوتها بشكل مباشر أو غير مباشر من ملايين شجرة مشمش. تكسب ٥٠ المشمش. يُصدّر المشمش إلى ١١٥ دولة من ملطية، حيث يجري فيها إنتاج ٨٥ بالمئة من احتياجات العالم من المشمش المجفف.

المشمش محتوى

يحتوي مشمش ملطية على الفيتامينات الآتية: (أ، ب، ج، هـ، ب١٧)، ويوجد فيه أيضًا: حديد، وكالسيوم، والفوسفور، وريتينول، وبيتا كاروتين، ولا تريل، ومغنيسيوم، ووفلافونويد، كاتشين، ونحاس، وإيبيكاتشين، وبوتاسيوم، وليكوبين، وكاروتينويد، وألياف مهمة.

المشمش أنواع

توجد أنواع كثيرة من المشمش في ملطية، لكنّ حجي خليل أغلو، أشهرها وأكثرها شيوعًا وانتشارًا: جول أو غلو، وحسن بك، وصوغنجي، قاباعاشي، وطورفاندا. بعض هذه وباشا مشمشي، وحجي كز، ويين، وشكر باره، وجطل أو غلو، الأنواع مناسبة للاستهلاك على المائدة، وبعضها الآخر يتضمّن محتوى السكر، ومكونات أخرى مناسبة للمنتجات التي يتمّ الحصول عليها من المشمش

مصنوعة من المشمش

منتجات

- جليليه وكريما المشمش
- مشمش مجفف
- استهلاك نواه كمكسرات
- معلبات
- مُربّيات
- فواكه طازجة للمائدة
- إنتاج الزيت من نواته
- أنواع من البيستيل (رقائق)
- حلاوة المشمش
- عصير المشمش

المشمش

فوائد

- ✓ يساعد المشمش بفضل محتواه العالي من البوتاسيوم على تنظيم معدّل ضربات القلب، ويحمي القلب من خلال تأثيره في عضلات القلب.
- ✓ يحافظ على توازن ضغط الدم، ويحافظ على إبقاء ضغط الدم عند المستويات الطبيعية.
- ✓ يحتوي على الكالسيوم والفوسفور ونحوهما، وبفضل هذه المعادن، فإنه يفيد في صحة العظام.
- ✓ إنه مفيد لصحة الفم والأسنان، ويساعد بشكل خاص على التئام الجروح داخل الفم.
- ✓ يقوّي جهاز المناعة.
- ✓ له دور إيجابي في الجهاز التناسلي، ويزيد من القوة الجنسية.
- ✓ له تأثير وقائي ضدّ فقر الدم بفضل وفرة الحديد في محتواه.
- ✓ له تركيبة تناسبية صحية، خصوصًا للنساء الحوامل والأطفال في سن النمو والتطور.
- ✓ بفضل وجود بيتا كاروتين في محتواه، فإنه يوفر تأثيرًا مضادًا للشيخوخة، مع تأثيره المضاد للأكسدة.
- ✓ بتأثيره المرطّب في البشرة، فهو يحمي البشرة وينعمها.
- ✓ بفضل الفيتامين الذي يحتوي عليه، يمنع تكوين اضطرابات الجلد، مثل حبّ الشباب.

KAYISILI -GERDAN AŞI-

Malzemeler

- 1 kg kuzu boyun eti
- 1 su bardağı haşlanmış nohut
- 1 su bardağı aşı kabuk (Güneşte açık olarak kurutulmuş kayısı)
- 1 adet ayva
- 2-3 çorba kaşığı şeker
- 1 çay bardağı ince dövülmüş ceviz



Tarifi

Dilimlenmiş kuzu boyun etini yıkayın. Tencerede üzerini kapatacak kadar su ile ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca üzerindeki köpükleri alın. Kapağı kapatın. Kısık ateşte pişinceye kadar haşlayın. Diğer taraftan, akşamdan ıslatılmış nohutları ayrı bir kaptan haşlayarak nohutların kabuklarını soyun. Ayvayı yıkayıp kabuklarını soyun. Küp şeker kadar parçalara ayırın. Bir su bardağı su ile haşlayın. Pişen ayvaya sırası ile önce kuru kayısı ekleyin ve 1-2 taşım kaynatın. Nohut ilave edin. Pişen eti kemiklerinden ayırın. Kayısı karışıma ilave edin. Şekeri atıp 1 fiske tuz koyun. Bütün malzemeleri bir arada kaynatıp ocaktan alın. İliyinca servis tabağına alın, dövülmüş ceviz ile süsleyip servis yapın. Bu yemek, ılık yenir; soğuk ya da sıcak yenmez. Et ilavesinden sonra karıştırma yapılmaz.

KAYISI -TATLISI-

Malzemeler

- 250 gr gün kurusu kayısı
- 2 su bardağı su
- 1 çay bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz veya 200 gr kaymak

Tarifi

Temiz bir şekilde yıkanılan kayısıları 2 su bardağı içme suyuna koyun. Bir gece bekletin. Ertesi sabah şişmiş olan kayısıların suyunu bir tencereye alın. Üzerine şeker ilave edip bir taşım kaynatın. Kaynayan şuruba kayısıları ilave edin. Ağır ateşte, kayısılar şerbeti çekene kadar pişirin. Kayısılar soğuyunca aralarına ceviz veya kaymak koyarak kayısı tatlısını servis yapın.



APRICOT NECK

—DEWLAP/CHUNK DISH—

Ingredients

1 kg lamb neck meat
1 cup boiled chickpeas
1 cup of dried apricot
1 quince
2-3 tablespoons of sugar
1 cup finely crushed walnut



Recipe

Wash the sliced lamb neck. Put it in a pot with enough water to cover and then put the pot on the cooker. When it starts to boil, remove the foam on it. Close the lid. Boil on low heat until cooked. On the other hand, boil the chickpeas soaked overnight in a separate bowl and then husk their hull. Wash and peel the quince. Cut the quinces as cubes of sugar. Boil with a glass of water. Add dried apricots to the cooked quince and then bring it to the boil once or twice, respectively. Add chickpeas. Separate the cooked meat from its bones. Add it to the apricot mixture. Put the sugar and add 1 pinch of salt. Boil all the ingredients together and remove from the cooker. Until it becomes warm, take it into a serving plate, garnish with crushed walnut and serve. This dessert is eaten warm; not cold or hot. Do not blend after adding meat.

APRICOT

—DESERT—

Ingredients

250 gr dried apricots
2 glasses of water
1 teaspoon of sugar
1 glass of walnuts or 200 g of cream



Recipe

Put the cleanly washed apricots into 2 glasses of drinking water. Keep it overnight. The next morning, put the juice of the swollen apricots into a pot. Add sugar over it and bring it to the boil once. Add the apricots into the boiling syrup. Cook on high heat until the apricots absorb the syrup. When the apricots become cooled, serve the apricot dessert by putting walnuts or cream.

بالمشمش طعام رقبة الخروف -

مكوّناته

- 1 كغ من رقبة الخروف
- 1 كوب من الحمّص المسلوق
- 1 كوب من قِطَع المشمش. (المشمش المجفف مفتوحًا في الشمس)
- 1 من فاكهة السفرجل
- 2-3 ملاعق كبيرة من السكر
- 1 كوب من الجوز المفروم الناعم



صفة طعام رقبة الخروف بالمشمش

تُغسَل رقبة الخروف المقطّعة، ويُوضَع على الموقد، ويُضاف إليه الماء حتى يغطّي اللحم. عندما يبدأ في الغليان، تُزال الرغوة الموجودة عليه، ويُغلق الغطاء. يُطهى على نار خفيفة حتى ينضج. من ناحية أخرى، يُقشر الحمّص المغليّ الذي كان منقوعًا في وعاء منفصل منذ مساء اليوم السابق، ويُغسل السفرجل ويُقشر، ويُقطّع إلى مكعبات بحجم مكعبات السكر، ويُغلى مع كوب من الماء. يُضاف المشمش المجفف إلى السفرجل المطبوخ، ويُغلى لمدة دقيقة واحدة أو دقيقتين، ثمّ يُضاف الحمص، ثمّ يُفصل اللحم المطبوخ عن العظام، ثمّ يُضاف إلى خليط المشمش. ولا يُحرّك الخليط بعد إضافة اللحم، ثمّ يُخلّص الخليط من قطر السكر، وتُضاف إليه رشّة من الملح. تُغلى جميع المكونات معًا، ثمّ تُطفأ نار الموقد، ثمّ يوضع هذا الطعام في طبق التقديم، ويُزيّن بالجوز المسحوق، ويُقدّم دافئًا، ولا يقدم ساخنًا ولا باردًا.

المشمش

حلوى -

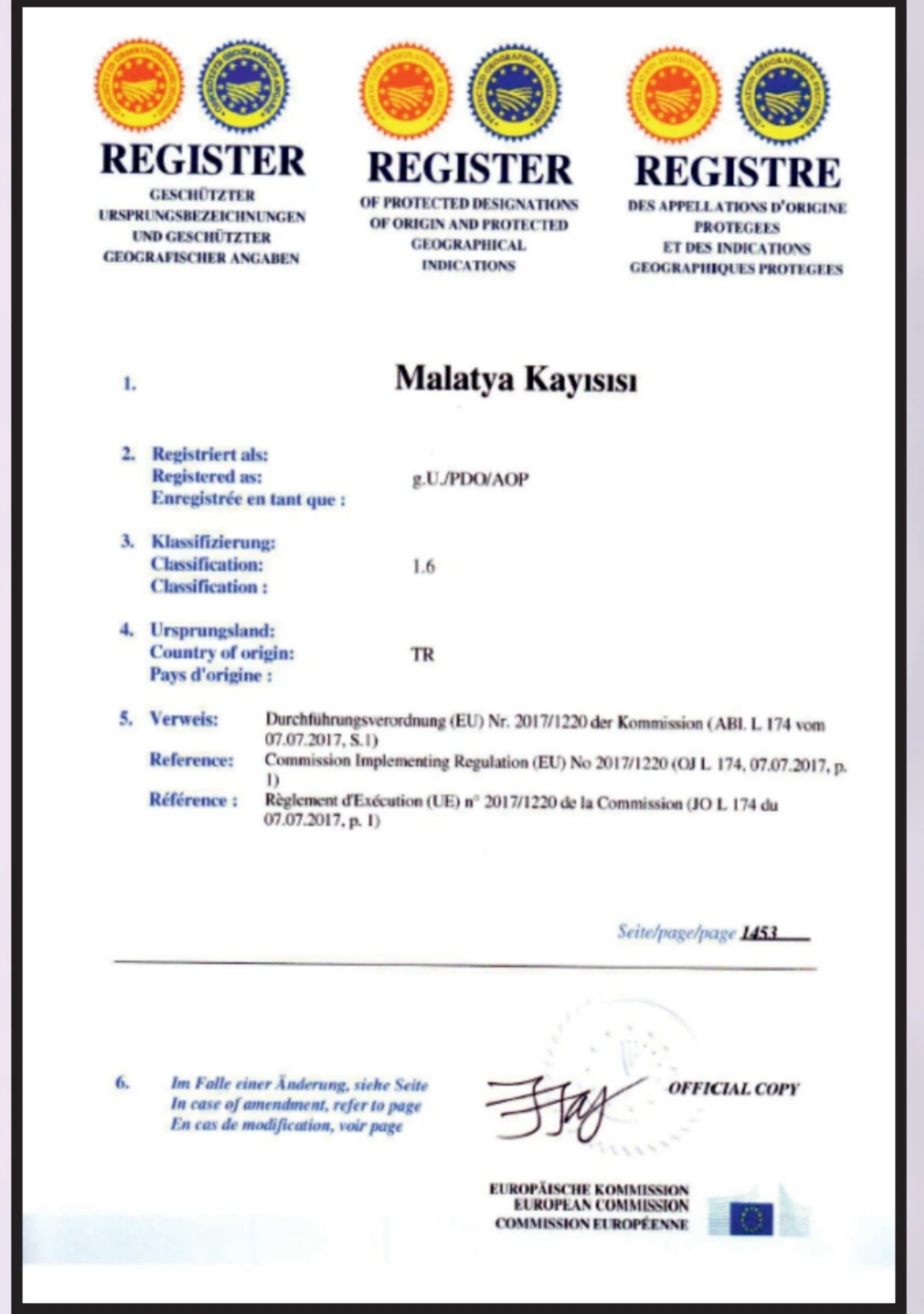
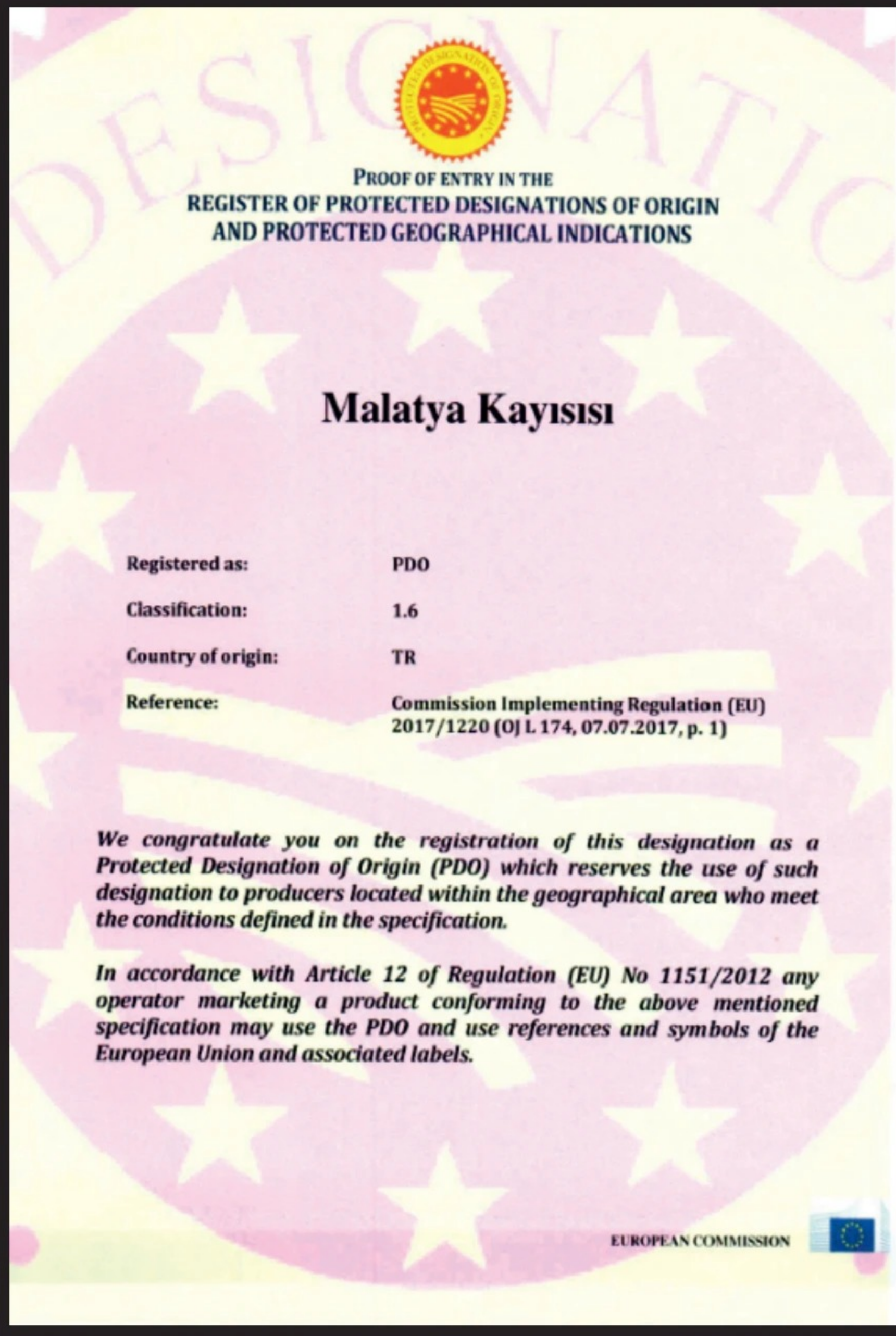
المكوّنات

- 2٠٥ غرامًا من المشمش المجفّف
- كوبان من الماء
- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- 1 كوب من الجوز أو ٢٠٠ غرام من القشدة (القشطة).

صفة حلوى المشمش

يوضع المشمش المغسول في كوبين من ماء الشرب، ويُترك كذلك من المساء حتى الصباح. في صباح اليوم التالي يُوضع عصير المشمش المنفوش في قدر، ويُضاف إليه السكر، ويُترك ليغلي، ويُضاف المشمش إلى القطر المغليّ، ويُطهى على نار قويّة حتى يمتصّ المشمش القطر. عندما تبرد حلوى المشمش، تُحشّى حبّات ثمرة المشمش بالجوز أو القشدة، ثمّ تُقدّم الحلوى، وتوضع على المائدة.





Almış olduğunuz bu kayısı,
Avrupa Birliği (AB) Coğrafi İşaret Tescilli Malatya Kayısı'sı'dır.

Çiçekten Hasata Kayısının Serüveni..

