Mandalinanın Bodrum Tadı

The Taste of Tangerine in Bodrum

BODRUM BELEDİYESİ

BODRUM

BELEDİYESİ

Bahçelerimiz torunlarımıza da kalacak

Our gardens will be inherited by our grandchildren

Asırlardan bu yana birçok medeniyete ev sahipliği yapan, kültür ve sanatın önemli izlerini taşıyan ve doğal güzellikleriyle gönülleri mest eden beş bin yıllık Halikarnassos'dur burası.

Gecesiyle gündüzüyle, yazıyla kışıyla, yeşilinden mavisine bir dünya markasıdır.

Adını yetiştiği Bodrum topraklarından alan ve özgün kokusu ile damaklarımızı şenlendiren Bodrum mandalinasının yurdudur burası.

This is Halicarnassos: home of many civilizations through the centuries, a center for culture and art, charming people with its natural beauties for five thousand years.

It is a world-renown brand with its mornings and nights, its winters and summers and with its blue and green.

This is the land of the Bodrum tangerine, which takes its name from the soil it is grown on and tastes delicious with its unique aroma.

Doyumu zor bu lezzet, yalnızca tadıyla değil, aynı zamanda enfes kokusuyla Bodrum'u ayrıcalıklı kılan mutluluğun adıdır.

Yapraklarının arasında dolaştırdığı Zefiriye rüzgârını, denizin kokusunu taşıyan meltemlerle Bodrum toprağında buluşturan lezzetin şölenidir.

Aroması, tadı ve kokusuyla özgün bir Bodrum tutkusudur.

Parmaklarımızın arasından akan suyuna, diliminden çıkan sayısız çekirdeğine hayretle söylendiğimiz bu tat, dünya tarım literatürüne girmiş, coğrafi işaretli tescilli ürünümüzdür.

Bodrum'un misk-i amber yeşilidir; Ortakent'te, Bitez'de, Gümüşlük'te, Dereköy'de, Turgutreis'te, Kadıkalesi ve Yalıkavak'ta babalarımızdan, dedelerimizden kalan emanettir. Bodrum'a nasıl sahip çıkıyorsak, yemyeşil narenciye bahçelerimize de gelecek nesillere aktarmak için, aynı özenle sahip çıkıyoruz.

Tesciline katkıda bulunduğumuz bu yerel değerimizin üreticileriyle dayanışma içerisinde verimliliğini artırmayı, katma değeri yüksek ürün çeşitliliğini yaratmayı önceliğimiz ve sorumluluğumuz sayıyoruz.

Dünyanın yakından takip ettiği kültür ve turizm destinasyonu, gözbebeğimiz, Bodrum'un belediye başkanı olmanın mutluluğuyla; mandalinamıza sahip çıkan, emeğini ve alın terini esirgemeyen tüm Bodrum dostlarına, iyi ki varsınız, elinize ve yüreğinize sağlık diyorum.

With its special taste and wonderful aroma this fruit makes Bodrum a unique place.

This fruit is the wonderful outcome of the Zefiriye winds, that blow through its leaves and the sea breezes that meet the Bodrum soil.

With its aroma, taste and smell this fruit is a passion for the people of Bodrum.

With its many seeds and tasty juice that drips through our fingers, it is the registered product with a geographical indication.

It is the delicacy of Bodrum, it is the heritage of our fathers and grandfathers in Ortakent, Bitez, Gümüşlük, Dereköy, Turgutreis, Kadıkalesi and Yalıkavak.

We must protect these green orchards to pass on to the next generation, just like we protect and care for Bodrum.

As we have helped register this local treasure, we find it our duty to be closely in touch with the growers to enhance productivity and to produce high added value products.

As the proud Mayor of Bodrum, a world-renown tourism center for its beauty and culture, I thank all those who have helped protect and care for the Bodrum tangerine from the bottom of my heart.

Mehmet Kocadon
Bodrum Belediye Başkanı
Mayor of Bodrum

Mandalinanın Bodrum Tadı: Bodrum Mandalinası

The Taste of Tangerine in Bodrum: The Bodrum Tangerine

Özellikle Bodrum Yarımadası'nda ve Güney Ege'de üretimi yapılan Bodrum mandalinasının tohumları, 20. yüzyılın başlarında doğu Ege adalarından ve Filistin'den getirilmiştir.

"Kokulu Mandalina" olarak da isimlendirilen Bodrum mandalinasının ağaçları orta büyüklüktedir ve diğer mandalina ağacı türlerine göre dal sayısı çok fazladır. Dallarının yapısı ince ve yaprakları mızrak ucu şeklindedir.

Meyve başına ortalama 19 çekirdeği bulunur.

Yüksek su oranı ve özgün aroması nedeni ile kaliteli bir tür olarak literatüre geçmiştir.

Hafif pürüzlü kabuğu açık parlak portakal rengindedir. Kolay soyulur.

Aralık - Ocak aylarında olgunlaşır ve soğuklara karşı oldukça dirençlidir.

- Dünya tarım literatüründe "Bodrum mandalinası" olarak tanınır.
- Coğrafya işaretine sahip, tescilli üründür.
- En önemli özelliği, kendine has kokusu ve aromasıdır.

The seeds of the Bodrum tangerine, that is grown on Bodrum peninsula and in south Aegea, has been brought from the Aegean islands and Palestine at the beginning of the 20th century.

The trees of the Bodrum tangerine, also known as the aromatic tangerine are middle sized and have more branches compared to other tangerine trees. The branches are thin and the leaves are formed like a spearhead.

There are approximately nineteen seeds in each fruit. This fruit is renown for its quality, with its unique aroma and high juice content.

It has a bright orange color, coarse texture and peels easily.

It is quite resistant to cold weather and ripens during December-January.

- *It is known as "Bodrum Mandalinası" in world farming literature*
- *It is a registered product with a geographical indication*
- *Its most important feature is its unique aroma and wonderful smell*
- *It owes its aroma to the sea breeze, the warm sun and Bodrum soil*
- *It has lots of seeds and it is very juicy*

It is used in the production of candies, Turkish delight, essential oils, vinegar, cologne, jam, marmalade, cookies and

- Aromasını denizden gelen meltem rüzgârına, sıcacık güneşle olgunlaşmasına ve Bodrum toprağına borçludur.
- Bol çekirdekli ve suludur.
- Şekerlemesi, lokumu, yağı, sirkesi, kolonyası, reçeli, marmeladı, bisküvili lokumu ve çikolatası üretilmektedir.
- Gazozu bölgede popülerdir.
- Uçucu yağı pastacılık ve kozmetik sektöründe aranan üründür. Ayrıca yağından üretilen sabunlar, "Kimyasal içermeyen sabun" özelliği taşırlar.

chocolate.

Its soda drink is very popular in the region.

Its essential oils are sought after in bakery and cosmetics. Plus the soaps produced with its essential oil are free from chemicals.

Bodrum Yeşili

Bodrum Green

Kendine has kokusu ve aroması ile özel bir ürün olan Bodrum mandalinası, sadece olgun meyve olarak tüketilmez.

Mandalinanın yeşil hali, ağustos ayının sonuna doğru 40-50 grama ulaştığında pastacılık, dondurma ve gastronomi sektöründe aranan üründür.

Aroması ve kokusu ile rakiplerinden çok daha fazla özel öneme sahip olan yeşil mandalina, her türlü soğuk içeceklerde, kokteyl ve salatalarda ithal olarak getirilen "Lime" ve "Kumkuat (Kamkat)" yerine kullanılır.

Bodrum Mandalinası, which is a special product with its unique aroma, is not merely consumed as a ripe fruit. It is a sought after product in bakery, ice-cream making and gastronomy in its unripe green state at the end of August when it reaches 40-50 grams.

It is used as a replacement for imported lime and kumquat in cold drinks cocktails and salads.

Coğrafi İşaret
Geographical Indication

Coğrafi işaretler, ayırt edici özelliği ile ön plana çıkan ve bulunduğu bölge ile özdeşleşen tarım, maden, el sanatları ve doğal ürünler ile sanayi ürünlerine verilen işaretlerdir.

Belirgin niteliği, ünü ve özellikleriyle, kökenin bulunduğu ülke, yöre, alan veya bölge ile özdeşleşmiş ürünü gösteren ad veya işaretlere verilen isimdir.

Coğrafi işaret tescili; işarete konu olan ürünün kalitesinin ve adının koruma altına alınması, bilinen özelliklerde üretiminin sağlanması ve bu özellikte üretim yapanların korumadan öncelikli olarak yararlanmalarının garanti altına alınması için yapılmaktadır.

Coğrafi işaret almak için, Türk Patent Enstitüsü'ne başvurulması ve istenilen koşulların yerine getirilmesi gerekmektedir.

Koşulları yerine getiren ürünlerin askıya çıkarılması ve herhangi bir itiraz olup olmadığının yasal süre içinde beklenmesinden sonra onayı ve tescili yapılmaktadır.

Onayın ve tescilin Resmi Gazete'de ilan edilmesinin ardından; ürün, coğrafi işareti kullanmaya hak kazanmaktadır.

Özgün kokusu ve tadıyla ünlü

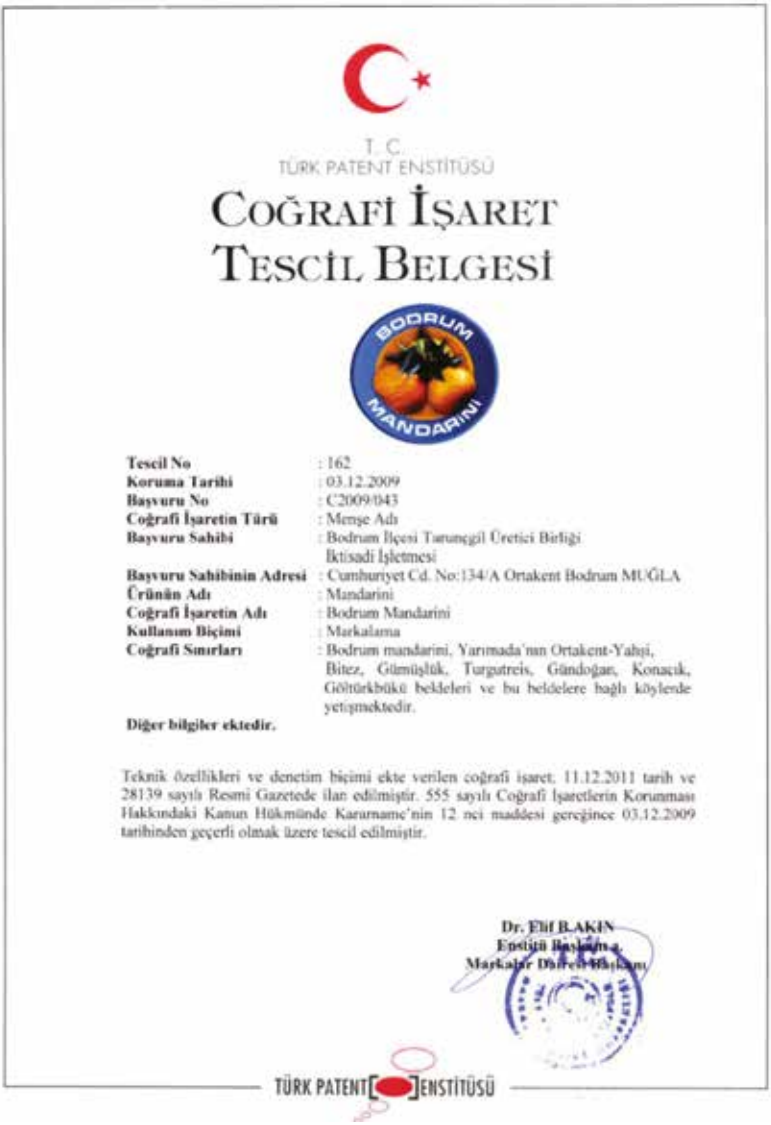
Geographical indications are given to unique farming, mining, products, arts and crafts and natural products that are special to a specific region. It is the name given to a product with special features that only belongs to a specific country, area or district.

Geographical indication registration is done to protect the quality and name of the product to sustain its production to its known specifications and to protect the producers.

To register a geographical indication one has to apply to the Turkish Patent Institute and to meet all the requirements. The products that meet the requirements are listed and approved and registered after the legal objection period.

Once the approval and registration are officially printed the product can use its geographical indication label.

Bodrum tangerine's registration has been acquired with the help of "Bodrum Chamber of Commerce (BODTO) and "Bodrum Citric Fruits Producers Association" in 2009.



T. C.
TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

COĞRAFİ İŞARET TESCİL BELGESİ

Tescil No	: 162
Koruma Tarihi	: 03.12.2009
Başvuru No	: C2009/043
Coğrafi İşaretin Türü	: Menşe Adı
Başvuru Sahibi	: Bodrum İlçesi Turunçgil Üretici Birliği İktisadi İşletmesi
Başvuru Sahibinin Adresi	: Cumhuriyet Cd. No:134/A Ortakent Bodrum MUĞLA
Ürünün Adı	: Mandarini
Coğrafi İşaretin Adı	: Bodrum Mandarini
Kullanım Biçimi	: Markalama
Coğrafi Sınırları	: Bodrum mandarini, Yarımada'nın Ortakent-Yahşi, Bitez, Gümüşlük, Turgutreis, Gündoğan, Konacık, Göltürkbükü beldeleri ve bu beldelere bağlı köylerde yetişmektedir.

Diğer bilgiler ektedir.

Teknik özellikleri ve denetim biçimi ekte verilen coğrafi işaret, 11.12.2011 tarih ve 28139 sayılı Resmi Gazetede ilan edilmiştir. 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkındaki Kanun Hükmünde Kararname'nin 12 nci maddesi gereğince 03.12.2009 tarihinden geçerli olmak üzere tescil edilmiştir.

Dr. Elif BAKIN
Enstitü Başkanı a.
Markalar Daire Başkanı

TÜRK PATENT ENSTİTÜSÜ

Bodrum Mandalinası'nın "Coğrafi İşaret Tescili", Bodrum Ticaret Odası (BODTO)'nun desteği ve Bodrum Turunçgil Üreticileri Birliği'nin başvurusu ile 2009 yılında gerçekleştirilmiştir.

Bodrum Mandalinası Şenlikleri ve Bodrum Mandalinası Çalıştayı

Bodrum Mandalinasi Festival and Bodrum Mandalinasi Workshop

12 yıldır aralık ayının son haftası ile ocak ayının ilk haftası arasında, Bodrum Belediyesi'nin desteğiyle üç gün süren "Bodrum Mandalinası Şenlikleri" düzenleniyor.

Şenlik programının ilk günü, son iki yıldır "Bodrum Mandalinası Çalıştayı" ile başlıyor.

Bodrum Belediyesi'nin katkılarıyla düzenlenen çalıştaya, Bodrum Kaymakamlığı, Bodrum Ticaret Odası (BODTO), Bodrum Ziraat Odası, üreticiler, işadamları ve akademisyenler katılıyor.

Çalıştayda, Bodrum mandalinasının dünü ve bugünü, ürün çeşitlendirilmesi, üretici sorunları ve çözüm önerileri tartışılıyor.

Şenlik kortejinin Bodrum Belediye Meydanı'na yürüyüşü ve standların ziyaret edilmesi ile başlayan şenliğin ikinci gününde, geleneksel mandalina taşımacılığı da canlandırılıyor. Ziyaretçilerin, yarışma havasında mandalinaları kasalara doldurması ve teknelere yüklemesi renkli görüntüler oluşturuyor.

Gösteri ekiplerinin gösterileri ve mahalli sanatçıların müzikleri ile devam eden etkinlikler, akşam saatlerinde düzenlenen "Şenlik konseri" ile günü tamamlıyor.

For 12 years, with the help of Bodrum Municipality, Bodrum Festival is being held at the last week of December and first week of January.

For the last two years the Festival starts with a workshop on the first day. Organized by the Bodrum Municipality, Bodrum District, Bodrum Chamber of Commerce (BODTO), Bodrum Chamber of Agriculture, farmers businessmen and academic people participate in the workshop.

In the workshop, the past and present of the Bodrum Tangerine, product diversification, problems of the farmers are discussed and solutions are sought.

The second day of the Festival starts with the march to the Municipality Center to visit the stands. Traditional ways of product transportation is being demonstrated. It is colorful sight to watch the visitors completed to fill cases with tangerines and load them to boats.

The day during which, some shows and music are performed by the local artists, are performed, ends with the Festival Concert.

In the contest part of the Festival there are: Best tangerine orchard, picture,

Şenliğin yarışma bölümünde ise, “En iyi mandalina bahçesi” , “Okullar arası resim – kompozisyon - şiir yarışması” ve 12’inci mandalina şeniliği ile başlayan “Mandalinalı lezzetler yemek yarışması” bulunuyor.

Şenlik süresince Slow Food Bodrum “Yaveş Gari” Birliği tarafından, Bodrum mandalinası kullanılarak yapılan reçel, yemek, sabun, kozmetik ve çikolata ürünlerinin nasıl yapıldığını tanıtan atölyeler kuruluyor.

Şenliğin üçüncü ve son gününde ise, yarışmalarda dereceye girenlere ödül törenleri düzenleniyor.

composition, and poetry contest among secondary schools Starting with the 12th Festival there will be a contest for “Foods with tangerine recipes”.

During the Festival Slow Food Bodrum “Yaveş Gari” is offering workshops on making jam, dishes, cosmetics and chocolate using Bodrum Mandalinası.

An award ceremony will be held on the third and the last day of the festival and awards will be given to the winners.

Yılın En İyi Mandalina Bahçesi Ödülü

The Best Orchard Award

"12. Bodrum Mandalinası Şenlikleri"nde Mehmet Kanber, Mustafa Tulup ve Ali İhsan Tarsus'a ait bahçeler "En İyi Mandalina Bahçesi" unvanını alırken, "En İyi Mandalina Mahsulü" unvanını da İbrahim Çömez, Mustafa Özhan ve Ali Nergis'in yetiştirdiği mandalinalar aldı.

On the twelfth Festival: Mehmet Kanber, Mustafa Tulup and Ali Ihsan Tarsus were awarded "The best Tangerine Orchard" and Ibrahim Comez, Mustafa Ozhan and Ali Nergis got the best crop award.

Slow Food (Yavaş Gıda)

Slow Food (Yavaş Gıda)

Çağımızda hızlı yaşam tarzının bir sonucu olarak sofraya oturup yemek yemek yerine: yolda, araçta, televizyon ve bilgisayar karşısında fastfood tarzı yiyeceklerin tüketilmesi hızla artmaktadır.

"Slow Food Hareketi" hızlı yeme alışkanlığını ortadan kaldırmak ve yerel üreticileri korumak amacıyla, 1986 yılında fastfood'a tepki olarak, İtalya'da Carlo Petrini tarafından başlatılmıştır.

"İyi, temiz ve adil gıda" sloganını kullanan Slow Food, tüketilen ürünlerin lezzetli olması; yeryüzüne, diğer canlılara ve insan sağlığına zarar vermeyecek şekilde temiz koşullarda üretilmesi ve çiftçilerin emeklerinin karşılığını adil bir şekilde alması gerektiğini savunmaktadır.

Dünya genelinde örgütlü olan grup, az fakat sık yemeyi ilke olarak benimsemekte ve yavaş ama yürüdüğü yerde iz bırakan salyangozu sembol olarak kullanmaktadır.

Contemporary lifestyles push people to eat fast food while watching TV or in front of the computer, in the car or on the street instead of sitting at the table to eat properly cooked food.

The Slow Food movement was founded in Italy, by Carlo Petrini, in 1986 as a reaction to fast food to establish the habit of eating proper food and to support and promote local producers.

The motto of Slow Food "Good Clean and Fair" is showing the aim of the movement is to consume good and tasty food that is produced in a clean environment without harming the world and human health and to be fair to the labor of the producers.

Slow Food Movement is organized well throughout the world and encourages eating frequently slowly and in small quantities. Its symbol is the snail, who is slow but leaves a trace wherever it passes.

Slow Food Bodrum "Yaveş Gari" Birliği

Slow Food Bodrum "Yaveş Gari" Convivium

Doğal ve yerel gıdalarla beslenmeyi savunan Slow Food Bodrum "Yaveş Gari" Birliği, kaybolmaya yüz tutmuş yiyeceklerimizi korumak ve yaşatmak için, çiftçi aileleri ve üreticilerini desteklemek amacıyla 1998 yılında kurulmuştur.
Birlik, gönüllülerden oluşmakta ve gönüllülük temelinde çalışmaktadır. Hazır yemek yapan çok uluslu sanayi şirketlerine karşı, yerel mutfakların güçlendirilmesini hedefleyen Bodrum "Yaveş Gari" gönüllüleri, amaçlarını ve çalışmalarını şöyle özetliyorlar:

- Çevremize zarar vermeden, yöremizde var olan bitki örtüsünü koruyarak, geleneksel yöntemlerle üretim yapan çiftçilerimizi, kıyı balıkçılığı ile geçinen balıkçılarımızı, hayvancılıkla geçinen köylülerimizi yüreklendiriyor ve destekliyoruz.

- Yerel ve doğal gıdaları yetiştiren çiftçileri ve küçük üreticileri desteklemek amacıyla Bodrum ve Milas'ta "Yeryüzü Pazarları" kurmak istiyoruz.

- Toplumda iyi, temiz, adil gıda tüketme bilincinin geliştirmek istiyoruz.

- Genetiği ile oynanmamış, kimyasal içermeyen, mevsiminde tüketilen, lezzeti ve besin değeri

Slow Food Bodrum Convivium, Yaveş Gari which was founded in 1998, supports the consumption of natural and local foods and helps the producer and farmer families in order to promote and protect the almost forgotten traditional ways.

The organization is non-profit and depends on volunteers.

Bodrum Yaveş Gari volunteers support the local foods and independent kitchens against the international fast food chains and they summarize their aim and work as:

- *Without doing harm to the environment, keeping the local flora we support the farmers who produce in traditional ways, the local fisherman and livestock breeders cattle.*

- *In order to help and promote the local farmers and small producers who produce natural food we try set up product markets in Bodrum and Milas.*

- *We would like to raise the consciousness of Good Clean and Fair food.*

- *We would like to promote good consumption habits with food that has not been tampered genetically, without chemicals and seasonal, fresh*

Slow Food
Yaveş Gari
BODRUM

yüksek taze gıdaların tüketim alışkanlığını yerleştirmeye çalışıyoruz.

- Tüm dünyada kaybolmaya yüz tutmuş yiyeceklerin yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması projesi olan Slow Food'un "Ark of Taste" (Nuh'un Ambarı) adlı projesi için, bu yiyeceklerin yöremizdeki örneklerini tespit ederek koruma altına alınmasını sağlıyoruz.

- Yerel ürünlerimizden Köyceğiz Dalyan Kefali Havyarı, Milas Isırganlı Erişte, Bodrum Gemici Peksimeti ve Gambilya Baklası'nı "Nuh'un Ambarı" projesine kabul ettiren ve kayıt altına aldıran birliğimiz, Bodrum Mandalinası, Muğla Tarhanası, Memecik Zeytini, Lokum Pilavı, Bodrum

and with high nutritive value.

- *The project of reviving and keeping for the next generations of food that is almost becoming extinct in the world is called "Ark of Taste by Slow Food". We try to identify such foods and keep them under protection.*

- *We have already registered Koycegiz Dalyan Kefali caviar, Milas nettle noodle, Bodrum Fishermen's Peksimet and Gambilya broad beans to the Ark of Taste.*

- *We are trying to register Bodrum tangerine, Mugla tarhana, Memecik olive, Lokum pasta, Bodrum desti and Milas kazıklı cheeses.*

- *We organize "Healthy Nutrition or Fast food" seminars and teach the*

Desti ve Milas Kazıklı Peyniri'nin de aynı projeye dahil edilmesi için çalışmalarını sürdürüyor.

- Okullarda "Sağlıklı Beslenme ya da Fastfood" seminerleri düzenleyerek, çocuklara ve gençlere tat ve beslenme eğitimleri veriyoruz.

- İki yılda bir düzenlediğimiz "Bodrum Peynir Festivali" kapsamında, Bodrum ve Milas'taki Meslek Liseleri ve Meslek Yüksek Okulu'nda peynir yapım atölyesi, panel ve sergiler düzenliyoruz.

- Dünya genelinde her yıl aralık ayında kutlanılan Slow Food'un "Toprak Ana Etkinlikleri"ni, ülkemizde "Yerli Malı Haftası"nda kutlayan birliğimiz; Muğla Tarhanası'ndan hazırlanan çorbayı ve Gambilya Baklası'ndan hazırlanan yemeği, Bodrum Gemici Peksimeti eşliğinde, Milas ve Bodrum pazarlarında ücretsiz olarak dağıtıyoruz.

students about taste and nutrition.

- *We organize every two years Bodrum Cheese Festival and we make workshops practicing cheese making in Bodrum and Milas professional schools, also discussions and exhibitions.*

- *Each year In December Slow Food celebrates Terra Madre "mother earth".We also celebrate this event with local products week. We prepare Mugla tarhana soup, Gambilya beans and fishermen's peksimet and we offer free of charge in Mugla and Milas farmers market.*

Slow Food
Slow Food

"1. Mandalinalı Lezzetler Yemek Yarışması"

"1st Tangerine Tastes Cooking Contest"

Slow Food Bodrum "Yaveş Gari" gönüllüleri tarafından organize edilen "1. Mandalinalı Lezzetler Yemek Yarışması", 12'ncisi yapılan Bodrum Mandalinası Şenlikleri' kapsamında ilk kez düzenlendi.

Şenlik sırasında uygulamalı yapılan mandalinalı yemekler ve lezzetler yarışmasının gördüğü yoğun ilgi, yarışma programını, gelenekselleşen şenliğin ilgi çeken ve önemli bir aktivitesi haline getirdi.

Lezzet şölenine dönüşen yarışmada, yaratıcı lezzetlerin ve yemeklerin sunumu da yapıldı.

Slow Food Bodrum "Yaveş Gari" volunteers organised the "1st Tangerine Tastes Cooking Contest" under the wings of the 12th Bodrum Tangerine Festival.

The tangerine dishes that were cooked during the festival attracted a lot of attention and the contest is sure to become an integral part of the now traditional festival.

The dishes were served during the contest which was full of novel tastes .

17. BODRUM MANDALINASI ŞENLIĞI
MANDALINALI YEMEK YARIŞMASI
JÜRİ - SIBEL YALÇIN

"I. Mandalinalı Lezzetler Yemek Yarışması"
Mandalinalı çikolata (Zeliha Gümüş; Birincilik ödülü)

"Award winning Bodrum tangerine recipes: Tangerine chocolate (Zeliha Gumus; First Place)

Malzemeler:

1 kg mandalina
2 su bardağı şeker
500 gr kalıp ham çikolata

Yapılışı:

Mandalinalar bütün halde, suyu değiştirilerek 2 kez haşlanır. Daha sonra mandalinanın içi çıkartılır. Kabukların ise ayrı bir tencerede suyu sıkılarak posası alınır. Mandalinanın içi ve kabukların posası, 2 su bardağı şekerle tekrar kaynatılır ve iri halde mikserden geçirilerek soğumaya bırakılır.
Kalıp çikolata, "benmari" usulü eritilir. Altına çikolata ortasına mandalina harcı ve üstüne tekrar çikolata gelecek şekilde minik kalıplara dizilerek deep freze atılır. 1 gün bekletildikten sonra servis edilir.

Ingredients:

1 kg tangerines
2 cups caster sugar
500 gr raw chocolate

Method:

Boil the tangerines, changing its water twice. Peel the boiled tangerines. Drain the peels well.
Put the drained peels and the insides in a pot. Add 2 cups sugar and bring to a boil. Whizz it with a hand mixer until it becomes a paste and let it cool.
Melt the chocolate bain marie style.
Pour the chocolate in ice cubes, top with tangerine paste and then pour more chocolate on top. Freeze for 24 hours and then serve.

Mandalinalı Sucuk ve Pestil (Leyla Can; İkincilik ödülü)

Tangerine Walnut Sausages & Fruit Rolls (Leyla Can; First runner up)

Malzemeler:

1 kg mandalina konsantresi
2 kaşık nişasta
1 kaşık un
Ceviz

Yapılışı:

Sucuk:
Konsantrenin içine nişasta ve un konularak kıvama gelinceye kadar kaynatılır. Önceden ipe dizilen cevizler kıvamlı sosa batırılır ve kurumaya bırakılır. Bu işlem, sucuklar her kuruduğunda üç kez tekrarlanır.
Pestil:
Kıvamlı konsantre, yağlı kağıda ince bir şekilde yayılır ve üzerine ceviz serpilerek kurumaya bırakılır. Sonra rulo yapılarak servis edilir.

Ingredients:

1 kg tangerine concentrate
2 tablespoons starch
1 tablespoon flour
Walnuts

Method:

Walnut Sausages:
Add the starch and flour to the concentrate and boil until it becomes a consistent paste. Carefully put the walnuts on a string and then roll them in the paste and leave to dry. Repeat 3 times.

Walnut Fruit Rolls:
Start as above. Spread the paste on oven paper and crumble walnuts on top. Leave to dry and roll up to serve.

Mandalina Tatlısı (Demet Köklükaya; Üçüncülük ödülü)

Tangerine Dessert (Demet Köklükaya; Third Place)

Malzemeler:

1 kg orta boy Bodrum mandalinası
Yarım kg havuç (küçük doğranıp çekilmiş)
2-3 adet ayva (küçük doğranıp çekilmiş)
2-3 adet elma (küçük doğranıp çekilmiş)
1 çay kaşığı toz karanfil
1 çay kaşığı tarçın
1,5 su bardağı çekilmiş ceviz
Yarım su bardağı kayısı içi
3 kaşık mandalina kabuğu püresi

Yapılışı:

Mandalinalar acısı çıkana kadar, 10-15 kez suyu değiştirilerek suda bekletilir ve sonra kaynatılır.
Kaynamış mandalinalar soğuk sudan geçirilir ve küçük bir kapak kesilerek içi boşaltılır.
Derin bir tencerede rondoda çekilmiş havuç, mandalina suyu ile pişirilir. İçerisine ayva, elma, toz karanfil, 3 kaşık şeker ve tarçın eklenerek harç haline getirilir.

İçine şeker serpilen mandalina kabukları hazırlanan iç ile doldurulur ve fırın poşetine yerleştirilir. Poşetin içine 1 çay bardağı şerbet dökülür, 3 - 4 karanfil, 2 - 3 küçük parça zencefil dilimi konularak poşet kapatılır ve 45 dakika 185 derece sıcaklıktaki fırında pişirilir.
Servis edilirken üzerine kaymak konur.

Ingredients:

1 kg mid sized Bodrum tangerines
1/2 kg carrots (diced and whizzed in blender)
2-3 quinces (diced and whizzed in blender)
2-apples (diced and whizzed in blender)
1 teaspoon powder cloves
1 teaspoon cinnamon
1,5 cup walnut pieces
½ cup dried apricots
3 tablespoons tangerine peel paste

Method:

Put the tangerines in water, changing the water frequently (10-15 times) and the boil them.
Run the boiled tangerines under cold water and scoop out the insides carefully by cutting the tops off.
Cook the carrots with tangerine juice in a deep pan and then add the quince, apple, cloves and 3 tablespoons caster sugar. Cook until it becomes a paste.
Sprinkle the tangerine shells with sugar and them fill them with the paste. Put them in a oven bag. Add 1 cup of sherbet, a few pieces of ginger and some cloves and seal the bag. Cook in a 185 degree oven for 45 minutes.
Serve with clotted cream.

Mandalina Ekşisi (Melek Vural; En yaratıcı sunum ödülü)

Tangerine Sours (Melek Vural; Creative Presentation Award)

Yapılışı:

5 kg mandalina sıkılarak bir tencereye konur. Koyu bir kıvam alana kadar kaynatılır. Salata ve yemeklere sos olarak eklenir.

Method:

Juice 5 kg of tangerines and put the juice in a pot. Bring to a boil and then turn off the heat. Simmer until it becomes thicker. Wait for it to cool down and add to salads.

Mandalina Dolması (Şengül Temiztürk; En yaratıcı yemek ödülü)

Tangerine Dolmas (Şengül Temiztürk; Creativity Award)

Malzemeler:

2 kg mandalina
500 gr pirinç
1 adet soğan
3 bağ dere otu
1 çay bardağı kuş üzümü
1 çay bardağı fıstık
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yapılışı:

Mandalinalar 3 gün boyunca suyun içinde bekletilir ve mandalinanın acısının çıkması sağlanır. Daha sonra 3 kez suyu değiştirilerek haşlanır. Soğuduktan sonra mandalinaların içleri oyularak temizlenir.

İç harcın hazırlanması:

Yarım kilo pirinç ayıklanarak yıkanır. Soğan küp şeklinde doğranır ve yarım çay bardağı zeytinyağı ile kavrulur. Fıstıklar atılıp biraz daha kavrulduktan sonra pirinç atılarak 2 dakika daha kavrulur. Kuş üzümü ve baharatlar konulur ve 5 adet mandalinanın suyu eklenerek diri kalacak şekilde pişirilir. 20 dakika dinlenmeye bırakıldıktan sonra mandalinaların içine doldurulur.

Ingredients:

2 kg tangerines
500 gr rice
1 onion
3 bunches of dill
½ cup currants
½ cups pine nuts
1 teaspoon salt
1 coffee spoon turmeric
1 coffee spoon allspice
1 teaspoon cinnamon
1 teaspoon black pepper
¼ cup olive oil

Method:

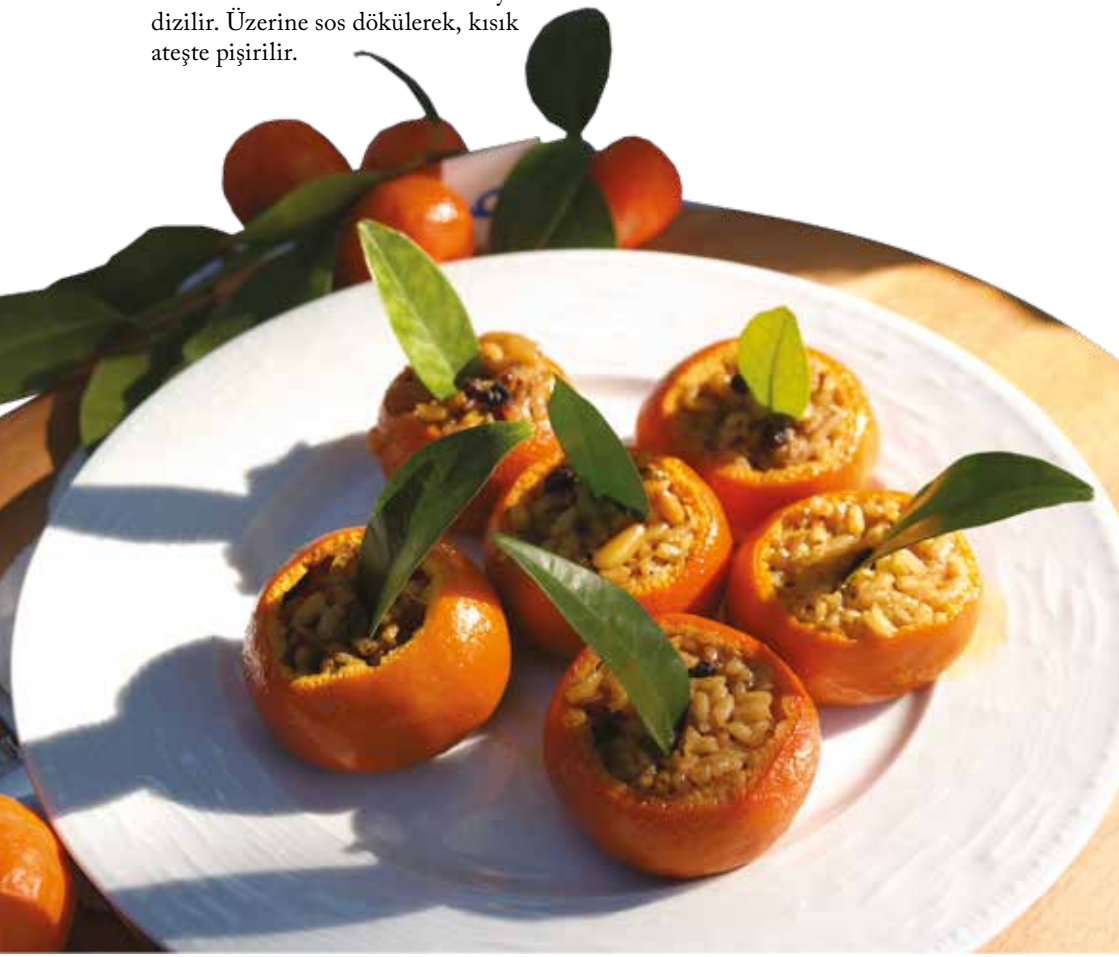
Leave the tangerines in water for 3 days then boil it 3 times changing the water each time. Let them cool down and scoop out the insides.

The inside mix:

Wash the rice. Dice the onion and sautee it in olive oil until soft. Add the pine nuts and the rice and keep sauteeing for 2 more minutes. Add the currants, the spices and the juice of 5 tangerines. Cook until the rice is al dente. Let rest for 20 minutes and then put this mixture in the tangerines.
The sauce:
Mix the juice of 5 tangerines, ½ cup water and 2 tablespoons olive oil.
Put the tangerines in a pot. Pour the sauce on top and then cook.

Sosun hazırlanması:

5 adet mandalina suyu, 1 çay bardağı su ve 2 yemek kaşığı zeytinyağı karıştırılarak sos hazırlanır. Doldurulan mandalinalar tencereye dizilir. Üzerine sos dökülerek, kısık ateşte pişirilir.



Mandalinalı Kurabiye (Bora Keskiner; Jüri özel ödülü)

Tangerine Cookies (Bora Keskiner; Special Jury Award)

Kurabiye için malzeme:

300 gr un
200 gr tereyağı
100 gr pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya
1 yemek kaşığı mandalina kabuğu rendesi
2 yumurta sarısı

Glazür için malzeme:

2 su bardağı mandalina suyu
1 yemek kaşığı mandalina kabuğu rendesi
150 gr pudra şekeri

Yapılışı:

Önce kurabiye malzemeleri hamur yapılarak streç filmin içine sarılır ve yarım saat buzdolabına konulur.
Fırın 175 derecede önceden ısıtılır.
Oklava ile açılan hamura istenilen kurabiye şekli verilerek tepsiye dizilir ve yaklaşık 10 dakika pişirilir.
Glazür malzemeleri küçük bir tencerenin içine konularak reçel haline gelinceye kadar pişirilir.
Hazırlanan glazür, pişmiş kurabiyelerin üzerine isteğe bağlı şekilde konur.

Ingredients:

300 gr flour
200 gr butter
100 gr powdered sugar
1 coffe spoon vanilla
1 tablespoon tangerine zest
2 egg yolks

Glaze:

2 cups tangerine juice
1 tablespoon tangerine zest
150 gr powdered sugar

Method:

Mix the cookie ingredients into a firm dough, Wrap it in stretch film and place it in the fridge for 30 minutes.
Heat the oven to 175 degrees. Roll out your dough with a Rolling pin and cut it in desired shapes and cook them for 10 minutes.
Place the glaze ingredients in a pot and cook until it thickens.
Pour the glaze onto the cookies.

Bodrum Mandalinası ile hazırlanan diğer lezzetler:

Some other recipes with Bodrum Tangerine:

Mandalinalı kereviz

Celery with tangerine

Malzemeler:

4 adet mandalina
2 adet kök kereviz
1 adet kuru soğan
2 adet havuç
1 çay bardağı mandalina suyu
3 yemek kaşığı kuş üzümü
1 çay bardağı sızma zeytinyağı
Yarım limonun suyu
1 çorba kaşığı toz şeker
Göz kararı tuz

Yapılışı:

Havuçlar halka halka doğranır.
Yarım ay şeklinde doğranan soğan, bir tencere içerisinde zeytinyağı ile birlikte kavrulur. Doğranmış havuç, biraz su, şeker ve mandalina suyu eklenerek bir taşım kaynatılır. Kabuklarını soyulan ve elma dilimi şeklinde doğranan kereviz ilave edilerek karıştırılır.
Son olarak kuş üzümü eklenir ve biraz da tuz koyduktan sonra kerevizler pişinceye kadar kısık ateşte pişirilir.
Soğuk olarak servis edilir.

Ingredients:

4 tangerines
2 heads of celery
1 white onion
2 carrots
½ cup tangerine juice
3 tablespoons currants
½ cup extra virgin olive oil
Juice of ½ lemon
1 tablespoon caster sugar
Salt to taste

Method:

Slice the carrots round.
Slice the onion and sautee in olive oil until soft. Add the sliced carrots, water, sugar and tangerine juice and bring it to a boil.
Add peeled and thickly sliced celery.
Add the currants and salt and cook until the celery is soft.
Serve cold.

Mandalinalı Tavuk

Tangerine Chicken

Malzemeler:

2 adet kemiksiz tavuk göğüs eti
2 adet mandalina
1 adet kuru soğan
Yarım su bardağı mandalina suyu
Yarım su bardağı ceviz
Yarım çay bardağı sızma zeytinyağı
2 diş sarımsak
Yarım demet taze nane
1 çay kaşığı karabiber
Göz kararı tuz

Yapılışı:

Yıkanan tavuk yanlamasına ikiye kesilir ve soğan yarım ay şeklinde doğranır.
Mandalinanın kabukları soyularak beyaz lif kısımları temizlenir.
Bir tavanın içerisine zeytinyağı konularak soğan ve rendelenmiş sarımsak biraz kavrulur.
Başka bir tavada tavuk etlerinin her iki yüzü 3 er dakika mühürlenerek tuz ve karabiber eklenir.
Tavuk etleri soğanın olduğu tavaya alınır ve mandalina suyu ilave edilerek etler pişene kadar pişirme işlemine devam edilir.
İsteğe bağlı olarak sıcak ya da soğuk olarak servis edilir.

Ingredients:

2 bonelss chicken breasts
2 tangerines
1 onion
½ cup tangerine juice
½ cup walnut halves
½ cup extra virgin olive oil
2 cloves of garlic
½ bunch fresh mint
1 teaspoon black pepper
Salt to taste

Method:

Wahs the chiken and cut each piece in two lengthwise. Slice the onion.
Peel the tangerines and take out the white bits.
Sautee the onion and crushed garlic in a pan.
In another pan searthe two sides of the chicken pieces 3 minutes each and add salt and pepper.
Add the chicken to the onion and add tangerine juice. Simmer until the chicken is cooked through.
Serve hot or cold.

Mandalinalı Avakadolu Ispanak Salatası

Tangerine & Avocado Spinach Salad

Malzemeler:

500 gr bebek ıspanak
1 adet avakado
4 adet mandalina
1 çay bardağı nar tanesi
1 çay bardağı file badem

Sos için:

4-5 çorba kaşığı sızma zeytinyağ
2 çorba kaşığı mayonez
1 çay bardağı mandalina suyu
1 adet limon suyu
1 yemek kaşığı tepeleme haşhaş tohumu
1 çorba kaşığı bal

Yapılışı:

Sos için gereken tüm malzemeler bir kap içerisinde karıştırılır.
Salatayı servis edeceğimiz kâsenin içerisine önce ıspanaklar konulur ve üzerine kabukları soyularak küp şeklinde doğranan avakado ile mandalina tanelerini ve nar tanelerini konulur.
File bademler de üzerine serpiştirildikten sonra, hazırlanılan sos salata üzerinde gezdirilir ve servis edilir.

Ingredients:

500 gr baby spinach
1 avocado
4 tangerines
½ cup pomegranates
½ cup almond shavings

Sauce:

4-5 tablespoons extra virgin olive oil
2 tablespoons mayonaisse
½ cup tangerine juice
Juice of 1 lemon
1 tablespoon poppy seeds
1 tablespoon honey

Method:

Mix all sauce ingredients in a bowl.
Put the spinach leaves in the serving bowl, add diced avocado and tangerine slices.
Sprinkle with pomegranates and almond shavings.
Add the sauce and serve.

Kremalı Mandalina Tatlısı

Tangerine Dessert with Cream

Malzemeler:

10 adet büyük mandalina (Kabuk kısmı kâse olarak kullanılacağı için büyük olması önemli)
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı mandalina suyu
1 su bardağı süt
1 kutu krema
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı nişasta

Yapılışı:

Mandalinaların içi, kabuğuna zarar vermeyecek şekilde çıkarılır ve ezilerek püre haline getirilir. Mandalina kabukları ise kâse olarak kullanılmak üzere hazırlanır.
Püre haline getirilen mandalinalar bir tencerede krema, şeker, yumurta ve süt ile karıştırılır. Karışım kısık ateşe konularak pişirilir.
Ayrı bir kapta nişasta, bir bardak mandalina suyu ile karıştırılır ve pişirilen harcı istenilen kıvama getirmek için, kaynamaya başladıktan sonra azar azar ilave edilir.
İstenilen kıvama gelince, mandalina kabuklarından hazırlanan kâselere konulur ve soğutularak servis edilir.

Ingredients:

10 big tangerines (They must be big since the outsides will serve as bowls)
½ cup caster sugar
½ cup tangerine
1 cup milk
250 gr cream
2 eggs
2 tablespooons starch

Method:

Cut the tops of the tangerines, scoop out the insides and mash the contents.
Mix the tangerine mash with cream, sugar, eggs and milk. Cook on low
In a seperate bowl mix the juice with starch and add to the cooking mixture spoon by spoon to thicken.
When the mixture thickens take it off the hob, pour it into the tangerines and serve cool.

Mandalina Sirkesi

Tangerine Vinegar

Malzemeler:

1 kg tatlı mandalina

1/2 litre su

1 kaşık sirke mayası

5 nohut

Yapılışı:

Mandalinalar soyulur ve elle ezilir. 1 kaşık sirke mayası ve 5 nohut eklenerek cam bir kavanoza konur. Kavanozun ağzı tülbentle örtülür ve 1 hafta süre ile her gün karıştırılır.
Daha sonra serin bir yerde 1 ay bekletilir, süzülür.

Ingredients:

1 kg sweet tangerine

1/2 litre water

1 tablespoon vinegar mother

5 chickpeas

Method:

Peel the tangerines and mash. Add 1 tablespoon vinegar with mother and the 5 chickpeas and place it in a jar. Cover the jar with a clean cotton cloth and stir everyday for a week. Rest for a month and then filter before use

Bodrum mandalinasına adanmış yaşam: Ömer Aras

A life dedicated to Bodrum Tangerine: Ömer Aras

2016 yılında 92 yaşında kaybettiğimiz, yaşamını Bodrum Mandalinası'na adayan ve "Bodrumlu çiftçi diplomat" olarak tanınan Ömer Aras, 1951 yılında Müsgebi (Ortakent) beldesinde 125 mandalina fidanı dikerek "mandalinacılığa" başlamıştır. Bodrum mandalinasının yılmaz direnişçisi, yaşamını adadığı ağaçlarının başında, Bodrum'a 4 bin mandalina ağacı miras bırakarak veda etmiştir.

Ömer Aras, mandalina ile olan kadim bağını şu cümlelerle anlatmıştır: "Ben nerede doğduğumu bilmiyorum. Ama annem beni bir mandalina ağacının altında doğurduğunu söylerdi.

….

Çiftçilik benim hayatım. Hiç vazgeçmedim. Çünkü tabiat yaşatır insanı. Çiftçi çapa sallayan insandır, beceriklidir. Köylü bıraktı artık çiftçiliği. Biz kilometrelerce öteden taşırdık suyu bahçelerimize… Şimdi çeşmeler evlerin içinde, ama kimse

The 'farmer diplomat' Omer Aras, passed away in 2016 at the age of 92. He dedicated his life to Bodrum Tangerine and started his orchards in 1951 by plantin 125 tangerine trees in Musgebi (Ortakent).
He was the protector of Bodrum tangerine and left behind 4000 trees when he passed away.
Ömer Aras, describes his attachment to Bodrum tangerine in his own words:
"I don't know where I was born but my mum always said whe gave birth to me under a tangerine tree."

….

Farming is my life. I never gave up. Because nature gives you life. Farmer is the one who uses the spud, he is skillful. The villagers are no longer interested in farming. We used to carry water to our orchards from kilometers away. Nowadays every house has water but nobody plants anything in their gardens anymore. Such a shame.
A tree is like a kid. Both need a lot of attention. But a kid learns to stand on his own two feet after a while. A tree on the other hand is only alive as long as you live.

bir şey dikmiyor, üretmiyor. Yazık… Büyük bir kayıp.

Ha çocuk, ha ağaç; ikisini de emek emek büyütürsün. Ancak çocuk bir süre sonra kendi ayakları üstünde durmayı öğrenir, kendi yuvasını kurar. Ağaçlar, sen yaşadıkça seninle birlikte yaşar.

….

Yıllar ilerledikçe, şartlar değişti. Bahçeler tek tek satılmaya başladı. Yerlerinde binalar mantar gibi bitmeye başladı. Buna rağmen tek bir ağacımı dahi kesmedim. Kendi ellerimle diktim onları. Çocuğum onlar benim. Kim çocuğunu yola atar? Üstelik onlar bana meyvelerini veriyor. Mandalina para etmiyorsa suç mandalina ağaçlarının mı?...

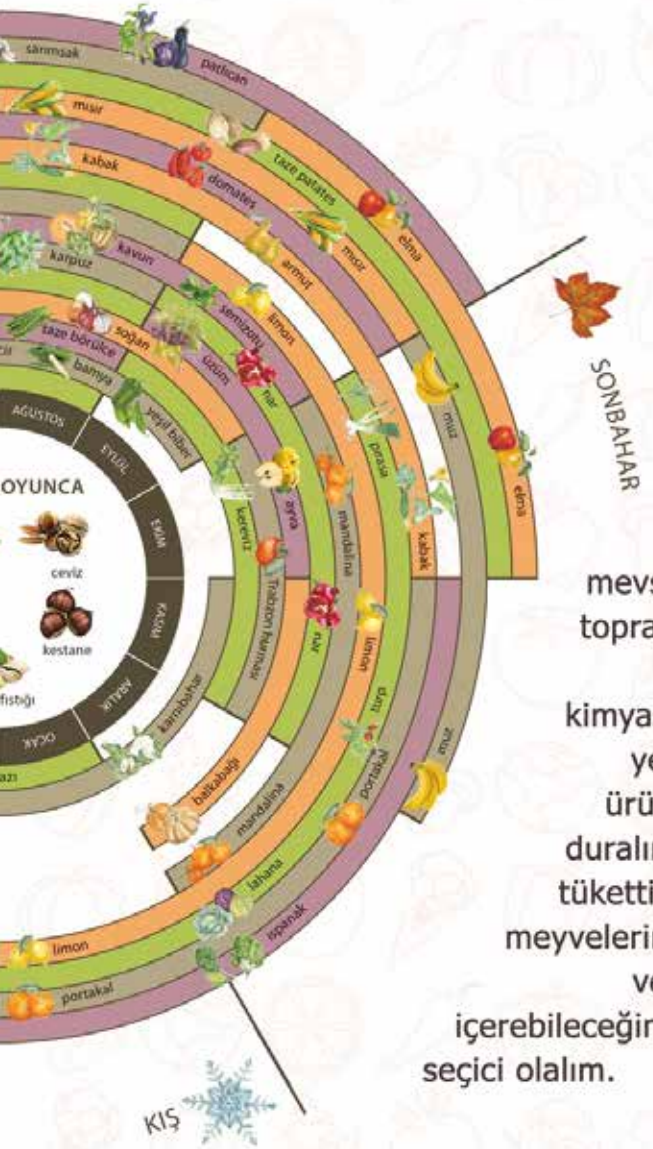
Umarım gelecek nesil Bodrum mandalinasını müzelerde görmez!.."

….

Years have changed the conditions. One by one, the orchards were sold. Buildings shot up like mushrooms in place of trees. I didn't cut a single tree. I planted them with my own hands. They are my children. Who throws their kid away? And they give me their fruit. If tangerines are not worth much, is it the trees fault?
I hope that the Bodrum tangerine is not something to be seen at the museums for the next generation."

Mevsim Çarkı

Slow Food
Yaveş Gari
BODRUM



Özellikle mevsimleri dışında, topraksız, güneşsiz, susuz ve aşırı kimyasal kullanılarak yetiştirilen tarım ürünlerinden uzak duralım. Mevsiminde tükettiğimiz sebze ve meyvelerin de tarım ilacı ve suni gübreler içerebileceğini unutmayarak seçici olalım.

Slow Food Bodrum Yaveş Gari Birliği iletişim bilgileri
Slow Food Bodrum Yaveş Gari Convivium contact info

www.slowfoodbodrum.org
yavasgari@googlegroups.com
info@slowfoodbodrum.org
facebook.com/bodrumslowfoodbodrum
instagram.com/slowfoodbodrum
Tel: 0533 739 89 09

Bodrum Belediyesi Basın Yayın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü - 2018

BODRUM BELEDİYESİ

444 00 48 bodrum.bel.tr BodrumBelediyesi BodrumBel BodrumBelediyesi