

Balıkesir'de **KIRMIZI** zeytin üretildi

Siyah, yeşil, kırmızı ve çizikten sonra kırmızı zeytin de üretildi. Balıkesir'in Edremit ilçesinde bir üretici zeytinleri pancarla salamura etti. Balıkesir'de yaşayan Mehmedhan Soykara, zeytinçiliği aile büyüklerinden öğrendi.

Ama genç girişimci bununla yetinmedi, yıllardır uygulanan tariflere bir yenisini ekledi. Pancar, tuz, su, sarımsak ve zeytini bir araya getirdi. Uzun denemelerin ardından

ortaya kırmızı zeytin çıktı. Soykara, kırmızı zeytini, siyah ve yeşil zeytinle birlikte müşterilerine ikram ediyor. Tadına bakanlardan ise tam not alıyor. Mehmedhan Soykara, zeytinin gördüğü ilgiden memnun: "Tepkiler tabii ilk başta değişik oluyor. Tadına baktıktan sonra fikirler tamamen değişiyor. Biraz turşuya yakın, biraz zeytinli tat ortaya çıkardık."

Kırmızı zeytin kahvaltının yanı sıra diğer öğünlerde de tüketilebiliyor.



Balıkesir'de çevre dostu zeytin çekirdeği Yunanistan'a ihraç

Burhaniye ilçesinde, zeytin çekirdeği, fosil yakıtlara alternatif olarak değerlendiriliyor. İç piyasada kalorifer yakıtı olarak büyük talep gören zeytin çekirdeği, Yunanistan'a da ihraç edilmeye başlandı. Zeytin üreticisi ortakların getirdiği zeytinler, TARIŞ'ın Burhaniye merkez ve Pelitköy'deki fabrikasında sıklıkla ayrılacak şekilde çekirdekte çevre dostu yakacak oldu. 15 yıldan beri zeytinlerin makinede ezilip hamur haline getirilmesi sırasında ayrılan zeytin çekirdekleri iç piyasada olduğu gibi Yunanistan'da da ilgi gördü. 6 yıldan bu yana Yunanistan'ın Midilli adasına zeytin çekirdeği gönderiliyor. Çekirdek küspelerinin yerli ve kaliteli kömüre eşdeğer ortalama 4 bin 4 bin 500 kalorisi olduğu belirtilirken, pek çok evde ısınma ihtiyacını karşılıyor. Burhaniye TARIŞ Zeytinyağı Fabrikası'nda zeytinin işlenmesi sırasında çıkarılan zeytin çekirdeği aranan kalorifer yakıtı olurken, yurdun değişik yerlerine gönderilen zeytin çekirdeğinin 6 yıl önce Yunanistan'a ihracına başlandı.

favorilezzetler favorilezzetler favorilezzetler favorilezzetler

Milliyet favorilezzetler

30 OCAK 2021 CUMARTESİ

favori Lezzetler

Zeytinyağı ve zeytinin VATANI BALIKESİR

Balıkesir şüphesiz Türkiye'nin ve hatta dünyanın en lezzetli zeytinyağının da vatani... Bu zeytinyağlarından en bilinenlerinden biri olan Ayvalık zeytinyağı, Ayvalık-Edremit yağlık zeytinlerinden üretiliyor.



Balıkesir şüphesiz Türkiye'nin ve hatta dünyanın en lezzetli zeytinyağının da vatani... Bu zeytinyağlarından en bilinenlerinden biri olan Ayvalık zeytinyağı, Ayvalık-Edremit yağlık zeytinlerinden üretiliyor. Ayvalık zeytinyağı, altın sarısı renkte, hoş kokulu, yüksek aromalı bir yağ... Edremit (Ayvalık) yağlık zeytin çeşidinden elde edilen natürel sızma Edremit zeytinyağı ise meyvensi tadı, hafif akıcı ve genel olarak "su gibi" tanımlanabilecek karakteristik yapısıyla öne çıkıyor. Ayrıca zeytin ve zeytinyağı üretim bölgelerinden birisi olan Balıkesir ve çevresinde yapılmış olduğu çalışmalarla dikkat çeken Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Yücel Yılmaz, Balıkesir'i marka kentler arasında üst sıralara çıkartmayı başardı. Her alanda olduğu gibi zeytin ve zeytinyağı üreticiliği konusunda üreticilerin her an yanında olan Başkan Yücel Yılmaz, zeytin ve zeytinyağı üretiminin dünyada hakettiği yeri alacağını söyledi. Ağustos ayında tescillenen natürel sızma Burhaniye zeytinyağı ise erken hasat ve



olgun hasat döneminde hasat edilen zeytinlerle üretiliyor. Erken hasatta yeşil-sarı renkteki Burhaniye zeytinyağının olgun hasatta ise altın sarısı renkte, meyvensilik, acılık ve yakıcılık değerleri erken hasada göre daha düşük olarak tanımlanıyor. Balıkesir'in olmazsa olmaz lezzetlerinden biri olan Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini ise Edremit Körfezi'nde 50-250 metre arasında rakımda yetişti-rilmiş olan aşılı ağaçlardan elde ediliyor. Zeytinler ayıklandıktan sonra ham olarak çizilip tatlandırılıyor. Tatlandırılmasında sadece içme suyu kullanılan Edremit Körfezi yeşil çizik zeytinine başka herhangi bir ısı ya da kimyasal işlem uygulanmıyor. Türkiye'nin en önemli turizm şehirlerinden biri olan Balıkesir, Marmara mermerinden kuzu etine, hoşmerimden Gönen iğne oyasına coğrafi işaretli ürün sayısı Ağustos ayında tescillenen Burhaniye zeytinyağı ile birlikte 12'ye ulaştı.



İşte Balıkesir'in coğrafi işaretli 12 ürünü...

- ✓ Ayvalık zeytinyağı,
- ✓ Balıkesir kuzu eti,
- ✓ Balıkesir hoşmerim tatlısı,
- ✓ Burhaniye zeytinyağı,
- ✓ Edremit Körfezi yeşil çizik zeytini,
- ✓ Edremit zeytinyağı,
- ✓ Kapıdağ mor soğanı,
- ✓ Susurluk ayranı,
- ✓ Susurluk tostu,
- ✓ Gönen iğne oyası,
- ✓ Yağcıbedir el halısı ve
- ✓ Marmara Adası mermeri



Balıkesir Büyükşehir Belediye Başkanı Yücel Yılmaz



Erdekli Müstahsil Zeytin Borsası'na yoğun ilgi

Erdek'te Belediye, Ziraat Odası ve Çiftçi Malları Koruma Başkanlığının ortak çalışmasıyla geçici zeytin borsası kuruldu. 2020/2021 zeytin hasat döneminin hızla sürdüğü şu günlerde Erdek merkez ve bağlı kırsal mahallelerde ikamet eden üreticilerin bir bölümü ürünlerini, peşin para ile satın alan Zeytin Borsası'nda değerlendiriyor. Erdek Stadı karşısındaki Tır ve kamyon park alanına kurulan Zeytin Borsası'nda, alım yapan özel kişi ve firmalara tahsis edilen stantlarda alt ve üst zeytin alımları sürüyor. Üreticilerin yoğun ilgi gösterdiği Erdek Zeytin Borsası hakkında bilgi veren Erdek Ziraat Odası Başkanı Haluk Özgör, zeytin alıcılarının aynı noktada toplanmasının üreticiler adına son derece olumlu bir destek olarak değerlendirilmesi gerektiğini belirtti.



Balıkesir'de zeytin hasadı: 10 bin kişiye iş kapısı açıldı

Türkiye'nin önemli zeytin üretim merkezlerinden 10 milyon zeytin ağacının bulunduğu Edremit Körfezi'nde zeytin hasadı sürüyor. Zeytinin dökülme riskine karşı hasada erken üreticiler, her geçen gün zeytinyağı veriminin de arttığını belirtiyor. Edremit Ziraat Odası Başkanı Ali Yılmaz Diker, "Bu sene zeytin fazla yok ama yine de Edremit Körfez ilçelerinden ve körfez ilçesi dışındaki komşu ilçelerden gelen işçilerle birlikte bugün için zeytinlik alanlarda takriben 8-10 bin işçi çalışmaktadır" dedi..



Zeytin posası sabun olarak ekonomiye kazandırıyorlar

Bölgede sonbahar aylarında hasadına başlanan ve rekoltesine göre şubat sonuna kadar toplanan zeytin, yaprağından meyvesine, yağından çekirdeğine kadar tümüyle değerlendiriliyor. Bahçeden hasat edilen ve fabrikalara getirilen zeytinler, çekirdeğiyle preslenerek zeytinyağı elde ediliyor. Zeytin sıkkıldıktan sonra yağ bakımından zenginliğini yitirmeyen posası, pirina işleme fabrikalarına gönderiliyor. Zeytin hamuru olarak adlandırılan bu malzeme, bantlar yardımıyla yaklaşık 1000 derece ısıda eksenli etrafında dönen silindirik fırınlarda kurutuluyor. Kurutulmuş zeytin posası, başka kazanlara alınarak "hekzen" denilen kimyasallarla damıtılıyor. Pirinadan ayrılan yağların bir kısmı işlenip yemeklik yağa dönüştürülüyor, kalanı da sabun yapımında kullanılıyor. Yağı alınan posa ise preslenerek soba ve kalorifer yakıtı olarak ekonomiye kazandırılıyor.


 Prof. Dr.
 Abdullah
 SOYKAN

Edremit Körfezi'nde Mucizevi Yaşamın Kaynağı: Kutsal Zeytin Ağacına Dair

Fa Farklı tatlarda ve renklerde meyvesi, meyvesinden çıkan suyuyla (zeytinyağı), mitleri, efsaneleri, uzun ömrü ve diğer özellikleriyle zeytin ağacı hiç kuşkusuz ki insana göre ölümsüz ağaçtır.

Romalı Lucius Junius Moderatus Columella (MS.4-70) De Rustica, (V, 8.1) adlı eserinde "Zeytin bütün ağaçların ilkidir" (Olea ... prima omnium arborum est) sözü ile zeytinin önemini çok güzel ifade etmiştir. İnsanogluna dünyadaki bütün ağaçların içinden bir tanesini seç denilse şüphesiz çoğu zeytini seçerdi. Çünkü zeytin meyvesi, yağı, gövdesi, yaprağı ile insana en faydalı ağaçtır.

İnsanoglulu zeytine uzun ömrü, şifalı meyvesi ve yağı nedeniyle binlerce yıldır hep ilgi göstermiş ve hayranlık duymuştur. Sağlıklı uzun yaşamın sırrı, Akdeniz diyetinin en temel unsuru olan zeytinyağı, bir beslenme biçimi ve kültürü olmuştur. Önceleri sadece Doğu Akdeniz Havzası'nda yetiştirilen zeytin, Fenikeliler tarafından Kuzey Afrika ve Avrupa'nın güneyine kadar götürülmüştür. Zeytin kültürü Akdeniz Havzası'nda yaşamış birçok medeniyette olduğu gibi Eski Yunan ve Romalılar'da da önemli bir yere sahipti. Roma İmparatorluğu'nun genişlemesiyle birlikte zeytinin yayılış alanları da artmıştır.

Dünyada yaklaşık 40'tan fazla ülkede yetiştirilen zeytin, Akdeniz Havzası'nda geniş bir yayılışa sahiptir. Akdeniz Havzası'nda yer alan Türkiye, dünyanın önemli zeytin ve zeytinyağı üreticisi ülkelerinden (zeytin üretiminde 3., zeytinyağı üretiminde ise 5. sırada) birisidir. Yapılan araştırmalar, Anadolu'nun Akdeniz kıyıları zeytinin anavatanı olduğunu göstermektedir. Türkiye'de zeytin Çanakkale'den Mardin'e, Artvin'den, Muğla'ya kadar geniş bir coğrafyada yetişir.

Türkiye'nin sahip olduğu iklim ve yer-yüzü şekilleri farklılığı zeytin çeşitlerini de zenginleştirmiştir. Ülkemizde 40 kadar ilde yaklaşık 120 çeşit zeytin yetiştirilir. Bazı çeşitler yağlık, bazıları ise sofralık olarak tüketilir. Her bölge ve yörenin kendine özgü ekolojik koşulları vardır. Buralarda yetişen zeytin çeşitleri ve bunların sunduğu lezzetler de birbirinden farklıdır. Yani her çeşidin ve yağın kendine özgü tadı, nefaseti ve aroması vardır. Bu farklılığı sağlayan ise zeytinin yetiştiği ortamın ekolojik şartlarıdır.

Zeytin ağacının aradığı en uygun şartları yani optimum koşulları bulunduğu yerlerden birisi de Edremit Körfezi (Ayvalık, Gömeç, Burhaniye, Havran, Edremit ve Ayvacık) çevresidir. Edremit yöresinin sahip olduğu fiziki coğrafi şartlarını oluşturan jeoloji, anakaya, jeomorfoloji, iklim, toprak, bitki örtüsü ve hidrografiye sahada zeytin tarımı için optimum bir ortam hazırlamıştır. Bunun sonucu olarak yetişen zeytin ve elde edilen yağın kendine özgü tat, aroma ve duyuşal özellikleri vardır.

Jeomorfolojik özellikler sahanın iklim şartlarını belirlemede önemlidir. Yöre kuzeyden ve doğudan kuşatan yüksek yer şekilleri kış aylarında soğuk hava kütlelerinin olumsuz etkisini azaltarak, yörede Akdeniz ikliminin yıl boyunca etkili olmasını sağlamaktadır. Aynı şekilde toprak, bitki örtüsü ve hidrolojik özellikler de bundan etkilenmektedir. Balıkesir ili 11,5 milyon zeytin ağacı (9,6 milyon zeytin ağacı Edremit Körfezi çevresinde) ile Türkiye'de 8. sırada iken zeytinyağı üretiminde 2. sıradadır.

Son bulgulara göre Edremit yöresinde zeytin ziraatı 2000 yıl öncesine kadar uzanmaktadır. Edremit Körfezi çevresi zeytin yetiştirme bakımından Türkiye'nin önemli sahalarından biridir. Yaşı 1100'ü bulup geçen anıt zeytin ağaçları bu durumun en güzel tankıdır. Akdeniz havzasında zeytin tarımının daha eski olduğu yöreler vardır fakat meyve ve yağ kalitesi olarak Edremit zeytini ve yağı Türkiye çapında haklı bir üne sahiptir.

Ülkemizin hemen hiçbir yerinde bu bitkinin coğrafi peyzaja, yöresel kültür ve ekonomiye yaptığı katkı Edremit Körfezi ve yakın çevresindeki kadar karakteristik değildir.

Zeytinyağı ihracatı YÜZDE 20 ARTTI

Sağlık iksiri zeytinyağı pandeminin zirve yaptığı 2020 yılının son çeyreğinde, 2020/21 ihracat sezonuna başarılı bir giriş yaptı.

Yeni sezonda iki ay geride kalırken zeytinyağı ihracatı önceki

sezonun aynı dönemine göre yüzde 20'lik artış yakalayarak 23,1 milyon dolardan, 27,8 milyon dolara yükseldi. Zeytinyağı ihracatı miktar bazında bakıldığında ise; yüzde 13'lük artışla 9 bin 734 tondan, 10 bin 951 tona yükseldi. Türk zeytinyağı ihracatçıları, 2020/21 sezonunda sağlık iksirini dolar bazında yüzde 7 daha fazla fiyata ihraç etme başarısını gösterdi.

Türkiye zeytinyağı ihracatında en büyük artışı Amerika Birleşik Devletleri'nde yakaladı. ABD'ye sağlık



iksirinin ihracatı yüzde 112'lik artışla 5,9 milyon dolardan 12,6 milyon dolara yükseldi. Zeytinyağı ihracatında ABD'nin aldığı pay yüzde 25'ten yüzde 45'e yükseldi.

Sofralık zeytin ihracatı yatay seyir izledi

1 Ekim 2020 tarihinde başlayan sofralık zeytin ihracatı yatay bir seyir izledi. Sofralık zeytin ihracatı 2019/20

sezonun ilk çeyreğindeki 40 milyon dolarlık ihracat seviyesini korudu. Sofralık zeytin ihracatında siyah zeytin ihracatı 31 milyon 753 bin dolar olurken, yeşil zeytin ihracatı 8 milyon 241 bin dolar olarak kayıtlara geçti. Türkiye, 1 Ekim - 31 Aralık 2020 tarihleri arasında 23 bin 208 ton sofralık zeytin ihraç etti. Zeytinlik sektörünün 2020/21 sezonunun geride kalan dilimindeki toplam ihracatı yüzde 6'lık artışla 65 milyon dolardan 69 milyon dolara yükseldi.



Cömert Zeytincilik

Ayvalık'ın bereketli topraklarından çıkan zeytinler, Cömert Zeytincilik tarafından toplanıyor, kimisi zeytinyağı olmaya gidiyor, kimisi ise zeytin haliyle üretiliyor. Zeytinyağında aranan iki temel unsurun kalite ve tat olduğunu söyleyen işletme sahipleri, üretim yaparken bu unsurlardan asla şaşmadıklarının altını çiziyor. Üretimde sadece zeytinyağı ile sınırlı kalmayan Cömert Zeytincilik, doğal siyah zeytin, yeşil zeytin, dolgu zeytin, zeytinyağlı sabun da üretiliyor. Tüm bunların yanı sıra tamamen doğal koşullarla elde edilen kantaron yağı ile de adından söz ettiriyor.



Fora Zeytin

Fora zeytin markasını bilmeyen var mı? Hiç sanmıyorduz. Türkiye'nin en tanınmış zeytin markalarından biri olan Fora, geniş ürün yelpazesi ile siyah ve yeşil zeytin çeşitlerinin yanında, dolgu, dilimli zeytinler ve zeytin ezmesi seçeneklerinin tamamını lezzet severler ile buluşturuyor. Balıkesir'de yer alan fabrikasında tüm doğallığıyla tarladan toplanan zeytinler, çeşitlerine ve boyalarına göre ayrılarak binlerce yıllık geleneksel tariflerle üretiliyor. Kesinlikle yapay renklendirici (boya) ve sağlığa zararlı kimyasallar kullanılmayan Fora zeytinlerini bize de satın alıp sofralarımızı süslemek, afiyetle yemek kalıyor!



Güven Asa Zeytincilik

Turgut Gençal'ın zeytin ve zeytinyağına olan tutkusu ile başlayan Güven Asa, 2014 yılında, hijyen ve teknolojinin tüm imkanlarıyla donatıldı. Güven Asa Zeytinyağı Üretim Tesisi Ayvalık, Gömeç'te kuruldu. Dünyanın en kaliteli yağlık zeytinlerinin yetiştiği ve en fazla oksijen yoğunluğuna sahip Kaz Dağları'nın eteklerinde bulunan Kuzey Ege Bölgesi'nin rüzgârları ile büyüyen ve üreten marka, 11 bin metrekarelik kapalı, toplam 23 bin metrekarelik bir alanda günlük 600 ton sıklım ve 3 bin ton depolama kapasitesi ile lezzet tutkunlarına adı gibi 'güven' dolu ürünler sunuyor.



Kristal Yağları

Zeytin ve zeytinyağı hikayesine 1938 yılında başlayan Kristal, zeytinyağı kültürünün özellikle Anadolu'da yeşermesine ve gelişmesine nesiller boyu öncülük ve hizmet etmiş bir marka. Türkiye'nin ilk markalı zeytinyağı olma özelliğine sahip Kristal'in ilkleri bununla da sınırlı değil. Türkiye'de riviera tipi zeytinyağını üreten ve zeytinyağı ürünlerini tenek ambalaj içerisinde piyasaya sunan ilk marka olmanın yanı sıra yurt dışına ambalajlı ve markalı zeytinyağı ihracatını da gerçekleştiren ilk firma. İzmir Bornova merkezli Kristal ürünlerine ülkenin pek çok yerinde marketlerden ve online satış sitesinden ulaşabilirsiniz.



Laleli

Dr. Yahya Laleli ve ailesi, aile köklerinden gelen zeytinlik kültürü ve memleketleri olan Midilli Adası'ndan gelen doğayla barışık tarım anlayışıyla birleştirerek, 1996'da Taylileli Zeytin ve Zeytinyağı İşletmesini kurdular. Laleli aile ismini de markalarına taşıdılar. Tüm ürünleri Edremit Körfezi'nin Taylileli Köyü'nde üretilen Laleli zeytin ve zeytinyağları, Edremit körfez bölgesi zeytinlerinin zengin biyofenol, flavonoid, alkaloid yapısını ve zeytinyağının doğal antioksidan gücünü en yüksek düzeyde koruyarak elde ediliyor. Marka, piyasada çok sevilen ve aranan 'erken hasat' zeytinyağını Türkiye'de ilk üreten işletme unvanını da elinde bulunduruyor.



Nermin Hanımın Zeytinliği

Şehir hayatını bırakarak zeytinlik yapmaya karar veren Nermin Hanım, 2012 yılında Altınoluk - Avclar köyünde 52 dönüm 800 ağaçla işe başladı. Bugün ise Nermin Hanım Zeytinliği markası altında toplam 1500 dönüm üzerinde 18000 adet asırlık zeytin ağaçlarımızla üretim yapıyor. "Sadece yağ değil, sağlık iksiri üretiyorduk!" diyen Nermin Hanım, yaptığı işe gerçek anlamda gönüllü verenlerden... İşini aşkla yapması ise ürünlerin lezzetini ve kalitesine yansıyor. Nermin Hanım Zeytinliği ürünleri, lezzetini ve kalitesini tescillemiş durumda. Öyle ki marka, Türkiye ve dünyada sayısız ödülle ve 10'dan fazla altın madalyaya sahip!



Özgün Zeytincilik

Bir zeytin sevdalısı olan Halil Sucu tarafından kurulan Özgün Zeytin & Zeytinyağı Ailesi, bugün 2 ve 3. kuşak ile lezzet hikayesine devam ediyor. Ayvalık merkezli işletme, 2005 yılında zeytin işletme ve zeytinyağı sıklımda mevcut atölyeden çıkarak, fabrika üretimine geçti. Özgün Zeytincilik tesislerinde, halen yılda 2500 ton zeytinyağı ve 500 ton zeytin natürel tarzda hazırlanıyor. Hazırlıklarına başlanan taş baskı sistemi ile, 2011 Ekim ayında itibaren Özgün Zeytincilik ürün gamına, geleneksel safından lezzetini de ekledi. Ayvalık, Cunda, Sarımsaklı ve İstanbul dahil olmak üzere altı satış noktası bulunan Özgün zeytin ve zeytinyağlarına web sitesi üzerinden ulaşmak da mümkün.



Özem'le Yaşam

Özem'le Yaşam yolculuğunun ilk tohumları, 2009 yılında zeytin ve zeytinyağı üretiminde insan sağlığına fayda sağlamayı hedefleyen çalışmalarla atıldı. 2010'da tüm aile fertleri bir araya geldi ve Akkızhan Çiftliği kuruldu. Aile, zeytin ağacının her bir zerresinden beslenerek emek ve sevgiyle Özem'le Yaşamı, Gömeç'ten ilham alarak ise Kisthene markalarını oluşturdu ve lezzet severlere şifa verecek ürünler de böylece üretilmeye başladı. Özem'le Yaşam'ın ürün yelpazesi ile bir hayli geniş. Zeytinler, zeytinyağları, kişisel bakım ürünleri, peynirler, sirkeler, kurutulmuş meyveler, taptaze sebzeler Akkızhan Çiftliği'nde üretilen ürünlerden yalnızca birkaçı!



Öz Köyüm

Öz Köyüm Zeytincilik, 1957 yılında zeytinyağı imalatına başladı. 1888 yılına kadar aynı yönetimle bölge halkına hizmet eden firma, 1996'da İtalya'dan Kontinü Tip Zeytin Sıkma Makineleri getirterek Kontinü Zeytinyağı üretimeye başladı. 2015 yılında ise kurumsallaşma kararı aldı. Zeytinyağın yanı sıra süt ürünlerinde de başarısını kanıtlayan Öz Köyüm, kendi hayvanlarından topladığı sütünü kendi mandırasında ürettiği peyniri müşterileri ile paylaşıyor. Sadece süt ürünleri ve zeytinyağı var sanıyorsanız yanlışlıyorsunuz! Öz Köyüm markası altında salça, sirke, sabun ve bal da üretiliyor. Markanın ürünlerini incelemek ve sipariş vermek içinse web sitesini ziyaret etmeniz yeterli.

favori Lezzetler
Türk ve Dünya Mutfağında Lezzetler

WWW.FAVORILEZZETLER.COM

YIL: 3 ADINA İMTİYAZ SAHİBİ
SAYI: 23 Tuncay TAPAR

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Özlem MERİK

YAYIN KURULU BAŞKANI
Halil DİNİZ

REKLAM REZERVASYON
Site Mah. Samanyolu Cad. Kayaçan Sok. No: 112/1
ÜMRANIYE- İSTANBUL
0216 534 05 13

FAVORİ MEDYA YAYINCILIK LİMİTED ŞİRKETİ

Bu ek Milliyet okurlarına ücretsiz dağıtılmak üzere Favori Medya Grubu tarafından hazırlanmıştır. İçerisindeki yorum, haber fotoğraf vb.'nden Milliyet Gazetesi sorumlu değildir.



Zeytinyağında ABD, zeytinde Almanya zirvede

ABD



Türkiye'nin zeytinyağı ihracatında Amerika Birleşik Devletleri 12,6 milyon dolarlık tutarla açık ara birinci olurken, ikinci sırada 1,8 milyon dolarla İsrail yer aldı. İran ise 1,5 milyon dolarlık Türk zeytinyağı tercih etti.

Sofralık siyah zeytin ihracatında 2020/21 sezonunun ilk çeyreği geride kalırken, Almanya 10,8 milyon dolarlık taleple ilk sırada yer alırken, ikinci sıra 5,1 milyon dolarlık sofralık

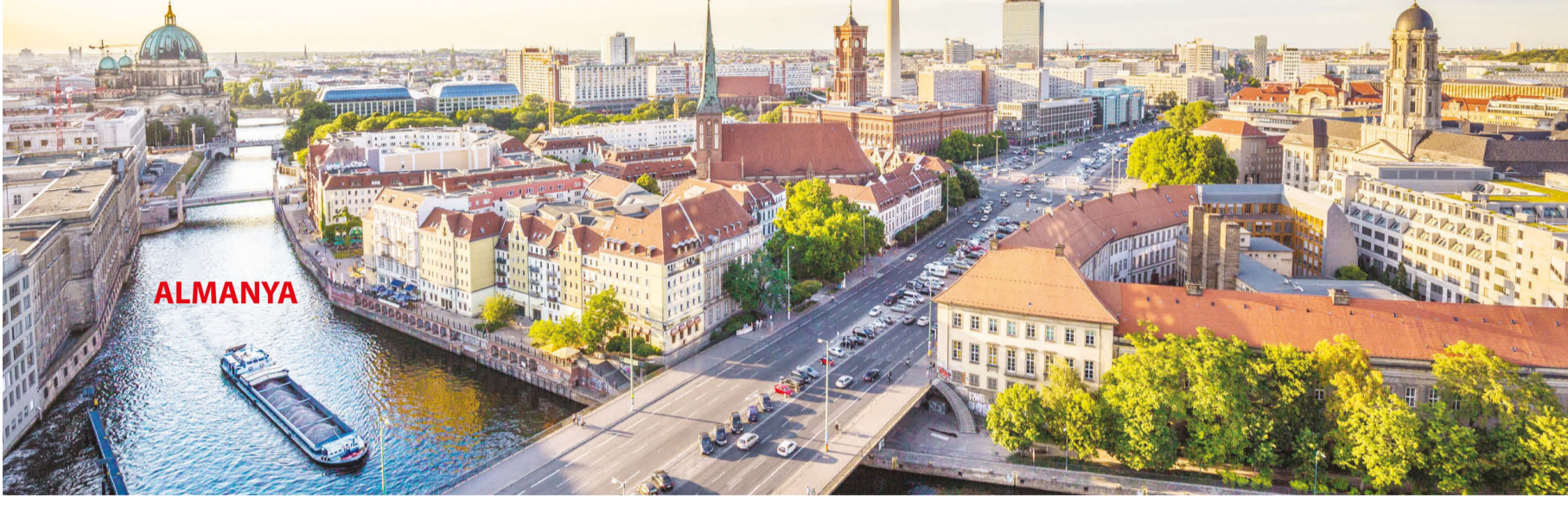
zeytin ithalatıyla Romanya'nın oldu. EZZIB'in araştırmasına göre Türk zeytin ihracatçıların güçlü olduğu Irak'a ise; 4,3 milyon dolarlık sofralık siyah zeytin ihraç edildi.

Almanya, 2,2 milyon dolarlık taleple yeşil zeytin ihracatında da ilk sıranın sahibi olurken, Irak, Türkiye'den 1,8 milyon dolarlık yeşil zeytin ithal etti. ABD ise 576 bin dolarlık Türk yeşil zeytinini aldı.

Türkiye'nin 2002 sonrasında

zeytincilik sektörüne büyük bir yatırım yaptığımıza ve zeytin ağacı varlığının 180 milyon seviyesini aşışına dikkat çeken sektör temsilcileri Tarım ve Orman Bakanlığı verilerine göre yeni dikim ağaçların verimli hale gelmesi ve iklim koşullarının da uygun olması durumunda zeytin rekoltesinin 1 milyon 200 bin tona, zeytinyağı rekoltesinin ise 650 bin tona ulaşacağını belirtiyorlar.

Milli ve stratejik bir sektör olan zeytin-zeytinyağı sektörü önümüzdeki yıllarda ülkemiz için daha da büyük bir öneme kavuşacak. Türkiye, üretimde bu seviyelere ulaştığı takdirde ihracatta da dünya genelinde fiyat yapıcı konuma gelecek. Bugün en parlak sezonunda 500 milyon dolar seviyelerine yaklaşan zeytin ve zeytinyağı ihracatı önümüzdeki 5 yıl içerisinde 1,5 milyar dolar seviyelerine çıkması hedefleniyor.



ALMANYA



Ayvalık'tan Size

2010 yılında Ayvalık'a yerleşen Şule Hanım, 2012'de ise Ayvalık'tan Size markasını kurdu ve bölgenin enfes zeytinlerini lezzet severler ile buluşturmaya başladı. Marka, kısa sürede çok yol kat etti ve en sevilen butik üreticiler arasında yerini aldı. Kendi bahçelerinden topladıkları çeşitli zeytinlerin ve bu zeytinlerden elde edilen enfes yağların dışında Ayvalık'tan Size pek çok ürün daha sunuyor. Zeytinyağı sabunu başta olmak üzere papatya, lavanta, ısırgan, kükürt, arıç ve bal sabunları, ebegümece, kabak çiçeği, kara hindi-bağ gibi yöresel otlar, nefis peynir çeşitleri, tereyağı ve özel hediyelik ürünler Ayvalık'tan Size gelenler arasında.



Altınoliva Zeytincilik

Tarihi çok eski olan zeytin ağacı, eski inanışlarda hem kutsal, hemde şifa dağıttığı inanılanlar arasında yer alır. Altınoliva da zeytin ağacının bu özelliklerini markasına taşımaya hedefliyor ve "Lezzetinde emek, özünde sağlık var" sloganı ile üretim yapıyor. Zeytinler en doğal şekilde üretiliyor, doğru yöntemlerle hasat ediliyor ve ayrılarak zeytin yapımına başlanıyor ya da zeytinyağı üretiliyor. Markanın lezzet sırrı ise altın rengi yağından geliyor! Erken hasat soğuk sıkım zeytinyağı ve natürel sızma zeytinyağın yanı sıra marka doğal fermente çevirme siyah zeytin ve lavanta özlü saf zeytinyağı sabunu ile de çok tercih ediliyor.



Atölye Delice

Atölye Delice'nin ürünleri ile cildinize hak ettiği doğal bakımı ile devreye giriyor. Ayvalık'ta yer alan Atölye Delice, doğaya ve doğal yaşama yöneldiğimiz şu günlerde, enfes ürünleri ile cildimiz için gereken bakımı yapmamıza yardım ediyor. Hibiskus & papatya sabunu, keçi sütü sabunu, kil & lavanta sabunu, ballı ve yulaflı sabunu markanın sayısız sabun çeşidinden sadece birkaçı. Bunların yanı sıra doğal içeriklerle üretilen merhemler, katı nemlendiriciler, doğal kolonya ve sinek kovucular, evde spa keyfini yaşayabileceğiniz malzemeler ve sürdürülebilir cilt bakım setleri Atölye Delice'de bulabileceğiniz ürünler arasında yer alıyor.



Babatoprağı

Ayvalık'ın en meşhur zeytin ve zeytinyağı markalarından biri ile tanışın; Babatoprağı! Eski milli voleybolcu Berna Sezer, eski futbolcu babasının atalarından miras zeytinlere olan aşkını devam ettirmek için yola çıktı ve Babatoprağı markasını yarattı. Babatoprağı zeytinyağı önce rengi ve kıvamıyla ardından tadı ile kendine hayran bırakıyor. Öte yandan zeytinler de aile üyeleri tarafından el birliği ile hazırlanıyor, sevenlerine ulaştırılıyor. Ayvalık'taki zeytinliklerden elde edilen bu enfes ürünler, lezzet tutkunlarının favorisi olmuş durumda. Öyle ki tüketiciler markanın ürünlerini "Hayatımda yaşadığım en iyi zeytinyağı", "Yeşilin en güzel tonu" sözleri ile anlatıyor!



Katrenoon

Cunda'nın en sevilen zeytinyağı markalarından biriyle tanıştıracakız sizi; Katrenoon! Markanın isim hikayesi de en az zeytinyağı kadar ilgi çekici. Cunda adasındaki zeytinliklerinden çıkan ürünleri lezzetli zeytinyağlarına dönüştüren işletme sahipleri, markaya damla anlamına gelen 'katre' ismini vermek istemiş. Markanın Balıkesirli olduğu da anlaşılın diye şehrin plaka kodu olan 10 numarayı eklemiş! İşte böyle çıkışı ortaya 'Katrenoon'. Erken hasat soğuk sıkım yağları ile meşhur olan Katrenoon'un bir de 'Patara' adını verdiği özel serisi bulunuyor. Kültür Bakanlığı'nın 2020 yılını 'Patara yılı' ilan etmesinden ilhamla hareket eden marka, her yıla ait özel yağları Kültür Bakanlığı projeleri doğrultusunda isimlendirmeyi hedefliyor.



Olea Aera

"Zeytin Çağı'na saygımızı sunmak için geldik ve onu hep beraber büyütmek için sizle tanışmaya hazırız" diyen Olea Aera'nın hikayesi, Ayvalık topraklarına kök salmış bir ailenin hikayesiyle birleşerek büyüdü. Marka, 3 nesildir zeytincilikle iç içe olan bir ailenin kızı Bahar Sağlam Gürol'un köklerine duyduğu tutku ve saygıyı büyütmek için kurduğu bir girişim olarak üretime başladı. Olea Aera'nın aslında henüz adını almadan seneler evvel, ailenin kendi ürettiği zeytinyağları kendi kendini var ettiriyor. Söylenen Bahar Sağlam Gürol, kendilerine ise sadece bir isim koyma işinin kaldığını anlatıyor. İyi bir zeytinyağı deneyimlemek istiyorsanız Olea Aera kesinlikle seçeneklerinizden biri olmalı!



Orfe Zeytinyağları

"Zeytin ağacının yaprakları zafer, akı ve barış simgesidir" diyen Orfe'ye ilham veren bu mucizevi kaynak, adını Orfeus'un mitolojik hikayesinden alıyor. 2014 yılında TPE tarafından tescil edilen Orfe Zeytinyağı'nın üreticileri, Ayvalık Altınova'da kendi bahçesinde iyi tarım prensiplerine uygun olarak üretim yapıyor.

Tarihte zeytinyağının beşiği olarak görülen Ayvalık zeytinlerine soğuk suyla pres yöntemi uygulayarak elde edilen Orfe Zeytinyağı, damak çatlatan lezzetiyle deyim yerindeyse büyütüyor. Orfe'nin erken hasat soğuk sıkım ve natürel sızma zeytinyağlarına ulaşmak için resmi web sitesini ziyaret edebilirsiniz.



Semercioğlu Zeytincilik

Semercioğlu Zeytincilik'in hikayesi dört nesil öncesine uzanıyor. Semerci ailesinin büyük dedesi Hakkı Bey'in zeytin sevdası ile başlayan bu yolculuk, şimdilerde zeytin ve zeytinyağı üreticiliği ile devam ediyor. Kaz Dağları'nın yamaçlarında yer alan Güre, Altınoluk, Doyran, Avclar ve Narlı köylerinden toplanan zeytinlerle üretim yapan firma, yılların emeğini ödüllere taçlandırıyor. Semercioğlu Zeytincilik, ulusal ve uluslararası yarışmalardan altın madalyalar ve birinciliklerle toplam 8 ödülün sahibi! "Kuzey Ege'den sağlıklı sofralara" sloganı ile yoluna devam eden marka, zeytin çeşitleri, zeytinyağı sabunları ve birinci zeytinyağı ile kesinlikle deneyimlenmesi gerekenlerden.



Sural Çiftliği

1899 yılında inşa edilmiş olan Sural Çiftliği, orijinalliğini koruyarak günümüze kadar ulaşmış durumda. Birçok dizi/filme ev sahipliği yapmış olan bu tarih kokan çiftlik, 2018'den beri yaz/kış bungalow konaklama, çiftlik kahvaltısı ve organizasyon (düğün & davet) alanlarında hizmet veriyor. Özenle dekor edilen odaları, çiftlik hayvanları ve doğanın kalbinde sunduğu huzur ile gönüllerde taht kuran çiftliğin en sevilen yanlarından biri ise şüphesiz enfes Ege kahvaltısı. Sofradaki her ürünü kendi bahçesinde ya da civardaki çiftliklerden tedarik eden Sural Çiftliği'nde kahvaltı her sabah en organik haliyle kuruluyor. Bu enfes çiftlik şehrin kalabalığından kaçmak isteyenler için bulunmaz bir fırsat.



Mehmet Hakkı SEMERCI
Zeytin Üreticisi

Zeytinin Coğrafyasından Selamlar...

Yüz, belki de bin yıllar boyunca güzelliklerin merkezi, üretim bölgesi Edremit Körfezi hep medeniyetlerin merkezi olmuş, insan yaşamı için en uygun mikro klimate sahip bir bölgedir. Aynı zamanda son 50 yılda belki de en çok tahrip edilen, üzerine basılan bir bölge. Niye dersenez, bizler, zeytinin çocukları, ağaçlarımızı bakmak, elde ettiğimiz ürünlerle geçimimizi sağlamak ve gelecek nesillere bu tarlaları bırakmak için şartlandırıldık.

Peki ne oluyor? Bu coğrafyaya olan müthiş bir talep doğrultusunda yerel ve merkezi yönetimle yapılan 5 bin -10 binlik planlamalarla arsa haline getiriliyor ve bu arsaların emlak vergilerini elde edilen ürün karşılama hale geliyor. Yeni yılda 20 bin TL zeytin geliri elde edilen zeytinliğinizi arsaya dönüştürülmesi sonucunda 50 bin TL'lik vergi çıkıyor. Tabii ki üretici elinden bir an önce çıkarmak istiyor. Arkasından ver elini yılda iki ay kullanılan yazlıklar... Ağaçlarımız tükeniyor, çocuklarımız zeytinlik yerine hayalet evler bırakıyoruz.

Sadece bu mu? O müthiş yeşil, siyah zeytini ve zeytinyağımızı elde ettiğimiz ağaçlar yabancı çeşitlerle bozulmaya çalışılıyor. Oysa bölgenin kendine has özelliklerini yansıtan dikimlere üretim artırılmalı bu kadim ağacı kaybetmesek çok daha akıllıca olmaz mıydı?

Burada tüketicilerin bilincine yönelik de söylemek istediklerim var. 2020-2021 hasat dönemi üreticilerimiz için geçtiğimiz yıllara göre daha tatmin edici oldu. Sektördeki üretim kooperatifleri geçtiğimiz yıla göre alım fiyatlarında %50'ye yakın fiyat artışına giderek üreticinin yüzünü güldürdü. Ancak bu fırsatı bilen sahtekarlar 5 litrelik tenekeleri zeytinyağı adı altında 100-125 TL gibi rakamlara satmaya başladılar. Takdir etmeler ki toptan bazda üreticiden kilosunu 30 TL civarında alınan ürünün 5 litresinin vergisiyle 170-200 TL aralığında satılması gerekmektedir; dikkatli olunması gerekir.

Ülkemizde, dünyada sağlık için zeytinyağı tüketimi her geçen gün yükselen bir trend göstermektedir. Bizler önceki kuşaklarımızdan aldığımız bilinç ile bu ürünün tüketicilerimiz ile paylaşmak adına her türlü gayreti göstermekteyiz. Lütfen çocuklarımızı, gençlerimize, yani gelecek nesillere bu tüketim alışkanlığımızı aşılayalım ve sağlıklı nesiller yetiştirelim.

Unutmamalıyız ki 1835'te İstanbul'daki kişi başına tüketimi 7 litrelerde olan ürünümüz, bugün 1.5 litre civarındadır.

Biz üreticiler biliyoruz ki 'ZEYTİN AĞACI KENDINE HURMET EDENİ DE İHANET EDENİ DE UNUTMAZ.'

Ayvalık'ın en 'köklü' işletmesi!



Alp dağlarından sonra en büyük oksijen rezervine sahip olan Kaz Dağları'nın havası ile beslenen zeytinleri hasat eden Köklü Zeytincilik, yıllardır bu işi yapsa da perakende satışa 2011'de geçti. Ayvalık'ın en köklü işletmelerinden biri olduğu için 'Ayvalık Köklü' markasını oluşturarak doğal yöntemlerle elde edilen ürünleri sevenleri ile buluşturuyor.

Ayvalık sele, yuvarlama, kırma ve çizik başta olmak üzere çeşit çeşit zeytin üreten Köklü Zeytincilik, erken hasat ve soğuk sıkım zeytinyağları ile de çok meşhur.

Tüm bunların yanı sıra zeytin lokumu, reçeller, sirke, tarhana, zeytin yaprağı çayı, zeytin çiçeği ve diğer kolonyalar, cilt bakım ürünleri de Köklü Zeytincilik'in en sevilenleri arasında yer alıyor.

Balıkesir Gastronomi Turizmi dikkat çekiyor!

"Türk ve dünya mutfağından lezzetler" sloganıyla gastronomi ve turizm sektöründe faaliyet gösteren Favori Medya Grubu, son yıllarda gastronomi yönüyle ön plana çıkan Balıkesir Büyükşehir Belediyesi ile Balıkesir Kent Konseyi'nin daveti üzerine şehre Gastro Lezzet Turu düzenledi.

Geziye aralarında gastronomi sektörünün duayen isimlerinden gurme şef yemek yazarı Haldun Tüzel ve Favori Lezzetlerin gezi seyahat yazarları katıldı. 5 gün süren Gastro Lezzet turlarının ilk gününde rotada Edremit, Burhaniye ve Gömeç vardı. Gezinin ikinci günü kent merkezi, Bigadiç ve Sındırgı'da görülmesi gereken tarihi ve turistik yerler gezildi, yöresel lezzetler tadıldı. Gezinin son gününde ise rota Bandırma'ydı. Meşhur Susurluk tostu ile güne başlayan ekip, Daskyleion Antik Kenti'ni ziyaret etti. Daha sonra sırasıyla Kuşçenneti Milli Parkı, Bandırma kasap köftesi, Gar Kafe uğrak yerleri oldu.

Yöreye özgü Reyhan suyu tadımı, meşhur akide şekeri ve tulumba tatlısı ikramı ile coğrafi İşaretili Kapıdağ Mor soğanı tanıtımı yapıldı.

Gezide Midye dolma tadımı, Bandırma Arkeoloji Müzesi ziyareti, Tarihi Sahil Çiğbörek'te çiğbörek tadımı, Meşhur Dönce Yoğurt ikramı, Hasan Çavuş Helvacısı'nda meşhur yaz helvası tadımı yapıldı, Şehir Restaurant balık ve meze ikramı ile son buldu.

Her sene değişiklik gösteren gastronominin favorileri, meraklıları tarafından sıkı takip altında. Başta Türk mutfağı olmak üzere dünyanın birçok mutfaklarına büyük ilgi duyulmakta. Bu mutfakların içinde bir de eşsiz lezzetleri sunan yetenekli şefler var. Bu şefler tarafından hazırlanan nefis yemek tarifleri, gastronomi tutkunlarına harika deneyimler yaşatıyor.

Türkiye'de ise yöresel lezzetlerin, Ege ve Doğu Anadolu mutfaklarının katkısı ile balıktan mezeye, kebabtan zeytinyağlılara kadar Türk mutfağı oldukça geniş bir yemek yelpazesine sahip. İzmir, Balıkesir, Hatay, Gaziantep, Bursa ve Konya, Ankara gibi şehirler ise Türkiye'nin en favori lezzet durakları arasında yer alıyor. Gurmeler tarafından vazgeçilemeyen bu şehirlerde sokak lezzetleri ve yöresel lezzetler Favori Medya Grubu Yayınlarıyla ön plana çıkıyor. Ülkemizin en fazla ilçeli büyük şehirlerinden Balıkesir ise hem Marmara hem de Ege bölgemizin lezzetlerini barındıran, coğrafi konumuna dayalı, muhteşem bir flora ve faunaya sahip olması, gerek büyükşehir gerek ilçe belediyeleri, kent konseyleri ve bölgesel kalkınma ajanslarının desteği ile dünya gastronomi şehirleri listesine girmeye aday şehirler arasında yer alıyor.



Zeytinyağının Dünü, Bugünü ve Yarını...



Zeytinyağı mitolojik dönemden beri insanlığın hizmetinde olan en faydalı ürünlerin başında gelir. Tek tanrı dinlerin kitapları Tevrat, İncil ve Kur'an-ı Kerim'de de zeytin den övgü ile bahsedilir ve bir ürün ancak bu kadar yüceltilbilir.

Zeytin insana yakıt olmuş odunuyla ısıtmış, yaprağı şifa kaynağı olmuş, meyvesi ve yağı ile sofralarımızda yiyecek olmuş, zeytinyağı ayrıca ışık olmuş yıllarca aydınlatmada kullanılmış. Edremit Körfezi'nden Roma İmparatorluğu'na ve Vatikan'a zeytinyağı gitmiş, özel günlerde aydınlatmada kullanılmıştır. 1000 yılı aşkın bir süredir Körfez yağları bu topraklarda ve dünyada kalitesiyle, kendine has özel duyu özellikleriyle ile beğenilmekte ve tanınmaktadır. Zeytinin ana vatani Anadolu topraklarıdır. Zeytin dünyaya bu topraklardan yayılmıştır.

Cumhuriyetimizin ilk yıllarında ileriye gören Atatürk, Zeytin Mıntıka Teşkilatının (ZMT) kurulmasını ister. Bunun faydaları kendini hemen belli eder ve üretimde verim artışı sağlanır. Misyonerler gibi çalışan ZMT çalışanları halkın desteği ile birlikte zeytincilik sektöründe büyük ilerleme kaydedilmesini sağlar.

Bu kişilerden biriyle tanışma fırsatım oldu. Kendisi zeytin ile ilgili 26 kitap yazmış olan Sn. Kemal Çeçen. Kendisi şöyle demişti "Çok çalıştık, göze battık. Kafamızı kopardılar." 1948 yılında Marşal yardımı sayesinde ABD ile kurulan ilişki sonucu kılcal damarlarımıza kadar girerler. Önce ZMT kaldırılır, Eğitim Enstitüleri gibi. Sonra türkü sipariş ederler 'zeytinyağı yiyemem aman basmada fistan giyemem aman' diye. Skeçlerle kötülendir zeytinyağı. Dünyanın en sağlıklı yağına 'kanserojen' denir.

ABD'nin o dönemlerde bilinen katı yağları, mısır ve soya yağları girer ve bunlar baş tacı edilirken, kimyasal işleme ya da ısı işleme tabi tutulmadan tüketilebilen tek yemeklik yağ olan ve sağlık üzerindeki yapıcı etkileri bugün bile her fırsatta dile getirilen natürel zeytinyağı kötülendir. Yapılan propagandayla bal zehir diye lanse edilir insanlara. Kişi başı tüketim 2700 gr'dan 500 gr'a geriler. Şu anda daha yeni kişi başı tüketimimiz 2 kg'lara ulaşmıştır. O dönem yazılan, çizilen ve yapılan yanlışlar ülkemize çok zarar vermiştir.

Bugün sivil toplum örgütlerimiz kurulmuş ve bilinçlenme başlamıştır. 8 kurucu üyesinden biri olduğum Ulusal Zeytin Zeytinyağı konseyi (UZZK) ve halen başkanlığını yapmakta olduğum Edremit Körfezi Zeytin ve Zeytinyağı Üretici Dernekler Federasyonu (Ayvalık, Gömeç, Burhaniye, Havran, Edremit, Küçükkuşu üretici dernekleri) bunlardan sadece ikisidir. Tüm arkadaşlarımız sorumluluklarının bilincinde canla başla çalışmaktadırlar.

Her yıl artan ve 4 milyar dolara ulaşan ne-bati yağ açığını devletimizin de stratejik ürün olarak kabul ettiği zeytinyağı ile kapatmaya tüm STK'larımız ile hazırız. Ancak bunu devletimizin önderliğinde, STK'lar ve konusunda yetkin milli bir danışman grup ile bir araya gelerek kalıcı bir sistem kurarak yapmak zorundayız. Aksi takdirde her sene aynı sorunlarla karşılaşmaya devam ederiz. Oluşan boşluğu da emperyalere kendi lehlerine doldurmaya devam edecekler ve yüzyıllık yerli zeytinyağı firmalarımızı ve markalarımızı ellerine geçireceklerdir. Son yıllarda oluşan bu ivmeyi internette araştırıp görebilirsiniz.

Üretimimiz de şirketlerimizi de yalnız bırakamayız. Artan maliyetler karşısında üretimimizi yani zeytin çiftçisini korumak zorundayız. Verilen desteklerin belirli standartlarda olmasını temin etmemiz gerekmektedir. Maliyet+üretici geçim endeksi=piyasa fiyatı+pirim gibi bir formül sadece zeytin üreticisi değil aynı zamanda diğer tarımsal ürün üreticilerinin de sorunlarına çare olabilir.

Sonuç olarak tüm sıkıntılarımızın üstesinden gelebilmek, yanlışları düzeltebilmek ve ülkemizin tabii mirası olan zeytinin gerek yurt içi ve gerekse dünyada hak ettiği değeri elde etmesi için doğru sistem oluşturulması şarttır. Bu doğrultuda hiç vakit kaybetmeden devletimiz, kamu kurumlarımız ve tüm STK'lar ile birlikte bir arada çalışmamız gerektiğinin altını tekrar çizmek isterim.

Huzurlu ve keyif dolu bir tatil arayanların tercihi

Marmara ve Ege Denizi'ne kıyısı bulunan, Türkiye'nin en güzel şehirlerinden biri olan Balıkesir, kalabalıklardan uzak, huzurlu ve keyif dolu bir tatil arayanların tercihi...



uygun iklim koşulları da uzun bir kür mevsimi olanağı sunuyor. Uzmanlar, romatizma, nevroloji ve diyabetli hastalar için yaz ayları; mide bağırsak, karaciğer ve sinir hastalıkları için ilkbahar ve sonbahar, kadın ve deri hastalıkları için her mevsimin kaplıca kürleri için uygun olduğunun altını çiziyor.

Balıkesir lezzet tutkunlarının da uğrak noktası oluyor

Tatil için Balıkesir'i seçenler Susurluk ayranı ve tostu gibi

yol üstü lezzetlerle henüz tatil yolundayken Balıkesir'in zengin mutfak kültürüyle tanışmaya başlıyor. Askalubrus, mürdük aşı, sarmaşık, börülce ekşilemesi, acı filliz kavurması, lor tatlısı, Girit lokumu, kabak çiçeği dolması, rabisa, seveti bostan, sarımsaklı bulgur, saçaklı mantı, papalina, Balıkesir kaymaklısı, sakızlı dondurma gibi onlarca lezzet, çeşit çeşit zeytinyağlılar ve balıklar sizi Balıkesir'de bekliyor. Balıkesir'in coğrafi işaretli lezzetlerinden kuzu etiyle hazırlanan sura yemeği de mutlaka tadılması gereken lezzetler arasında yer alıyor. Balıkesir'in adeta kendinizi

evinizde hissedeceğiniz yüksek hizmet kalitesine sahip butik otellerinde konaklarken zengin Ege kahvaltısı ile başladığımız gün, bu eşsiz lezzetlerle daha da güzelleşiyor.

Balıkesir'in en meşhur tatlılarından biri de şüphesiz zeytini ve zeytinyağı... Ödüllü zeytinyağlarına ev sahipliği yapan şehirde özellikle Körfez bölgesi olarak adlandırılan Havran, Edremit, Burhaniye, Gömeç ve Ayvalık ilçeleri zeytinlerinden elde edilen yağlar dünyanın en iyileri arasında sayılıyor. Zeytin reçeli, zeytin kolonyası, zeytinyağı sabunu da Balıkesir'deki alışveriş deneyiminizi zenginleştiriyor.