

LEBLEBİNİN BAŞKENTİ

SERİNHİSAR



SERİNHİSAR

LEBLEBİ ÇORBASI

KIZILHİSAR YEREL EYLEM GRUBU
TEMmuz-ARALIK 2022

LEBLEBİ ÇORBASININ HİKAYESİ

Kızılhisar Yerel Eylem Grubu (Denizli), "Katma değerli ürünlerin geliştirilmesi" önceliği altında "Serinhisar Leblebi Çorbası Ürün Geliştirme" projesini hayata geçirdi.

Leblebinin başkenti

Türkiye'nin Leblebi ihtiyacının %80'ini karşılayan Denizli'nin Serinhisar ilçesi haklı olarak "Leblebi'nin Başkenti" unvanını almış durumda. "Türkiye'nin Leblebi Deposu" olarak da adlandırılan Serinhisar'da 150 leblebi imalathanesinde yıllık ortalama 25.000 ton leblebi üretilmekte, bunun ortalama 6.000 tonu ise yurtdışına ihraç edilmektedir.

Ancak ilçenin en önemli ekonomik girdisi olan bu ürün şimdiye kadar düşük katma değerle üretilip pazarlanmış. İlçede kurulmuş olan Kızılhisar Yerel Eylem Grubu, leblebi ile yeni ürünler geliştirerek ürünün kullanım alanlarını çeşitlendirmek üzere bir dizi faaliyeti hayata geçirmiş. Bu kapsamda öncelikle bir literatür çalışması yapılarak leblebiden geliştirilebilecek ürünler listelenmiş. Akabinde ise ürünlerin pazar potansiyelleri değerlendirilmiş ve ürünler buna göre bir sıralamaya tabi tutulmuş.

Bu denemeler sonucunda leblebi çorbası diğer ürünlerin önüne geçince tanıtım faaliyetlerinde çorbaya ağırlık verilmiş. İlk olarak Eylül ayında Pamukkale Üniversitesi 30. Yıl Etkinlikleri kapsamında düzenlenen Gastronomi Yarışması'na katılım sağlanmış. Leblebi Çorbasının yanı sıra Leblebi Kurabiyesi de büyük beğeni toplamış ve yarışmada ilk 12 tarif arasına girerek umutları arttırmış.



Bunu takip eden ürün geliştirme sürecinde YEG, yerel üreticilerle ortaklaşa çalışarak çok geniş bir ürün yelpazeyle deneme sürecini başlatmış. Leblebili kurabiyeden leblebili keke, leblebili ekmekten leblebili revaniye kadar pek çok farklı ürünün denendiği bu süreçte YEG, üreticileri bu konuda teşvik etmek için çeşitli girişimlerde bulunmuş. Bu kapsamda, YEG'in etkinliklerinde leblebiden geliştirilen ürünler kullanılmasının yanı sıra ürün ve malzeme desteği de sağlanmış.

Bir ay kadar sonra bu kez 4-6 Kasım tarihlerinde düzenlenen Uluslararası Gastronomi Festivali ve Yemek Yarışması'nda görücüye çıkan Leblebi Çorbası, Michelin yıldızlı şeflerin ve yerli/yabancı yüzlerce yarışmacının katıldığı etkinlikte gayet olumlu tepkiler almış.





Yerelden tüm ülkeye

7 Aralık 2022’de bu sefer Denizli Gazeteciler Cemiyeti’nde basın karşısına çıkan Leblebi Çorbası Serinhisar Leblebisi ile ilgili güçlü bir farkındalık oluşmasına yol açmış. Böylelikle ileriki yıllarda yapılacak akademik ya da coğrafi işaret benzeri çalışmaların da temeli atılmış.

Bu esnada TV’de yayınlanan MasterCheff yarışmasının Denizli’de çekileceği haberi alınınca leblebiyi programa taşıma fikri MasterCheff ekibine ulaştırılmış. 17 Kasım Perşembe günü MasterCheff seti ziyaret edilerek sette bulunan yöresel ürünler standına leblebiler, leblebili ürünler ve görünürlük malzemeleri yerleştirilmiş. Ve 25 Kasım Cumartesi akşamı TV’de yayınlanan yarışmada günün menüsünde ilk sırada Leblebi Çorbası yer almış. Böylelikle Temmuz ayında doğan, Kasım ayı başında görücüye çıkan Leblebi Çorbası bu defa tüm Türkiye’nin karşısına çıkmış.

Leblebi Çorbası, an itibariyle Denizli’de ve ülke genelinde restoran menülerine girmiş, tanınırlık ve popülerleşme süreci ise devam ediyor. YEG temsilcileri 2023 yılında da, leblebi çorbası ve diğer leblebi ürünlerinin tanıtım ve yaygınlaştırılmasına yönelik eylemlere devam edeceklerini belirtiyorlar.



PROJE BİLGİLERİ

PROJE KONUSU:

Yerel ürün geliştirme

PROJE BÜTÇESİ:

104.000 TL

PROJE PAYDAŞLARI:

Serinhisar Belediyesi

Denizli Büyükşehir Belediyesi

Pamukkale Üniversitesi

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Daha fazla bilgi için:

www.kizilyeg.org

