



**BAKKA**  
BİYİ KARŞIÇEVİRİ KALKINMA AŞİTİ  
BİYİSİ KARŞIÇEVİRİ KALKINMA AŞİTİ



**NAKİŞ NAKİŞ ZONGULDAK**



## KATKIDA BULUNANLAR

Zonguldak Valisi

Ali KABAN

Zonguldak İl Özel İdare Genel Sekreteri

Recep DEMİRTAŞ

BAKKA Genel Sekreteri

Ibrahim KUZU

Proje Koordinatörü

Ümran Kalender AYDIN

Proje Sorumlusu

Emel Akay ÖLMEZ

Proje İzleme Uzmanı

Metin YÖRÜK

Fotoğraflar ve Grafik Tasarım

Sercan AKAR

Çeviri

Selen Öge AVCI

Yüklenici Firma

Avcı Bilgisayar Tic.San.Ltd.Şti.

Bu yayında kullanılan fotoğrafların tüm hakları Zonguldak İl Özel İdaresi'ne aittir.

Fotoğrafların izin alınmadan kullanılması yada kopyalanması,  
5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu'na göre suçtur.

### İLETİŞİM

İl Özel İdare Müdürlüğü

İç Katlı İş Merkezi

67010 - ZONGULDAK

Tel: +90 372 253 10 01

E-Posta: [bilgi@zonguldakozelidare.gov.tr](mailto:bilgi@zonguldakozelidare.gov.tr)

ZONGULDAK İL ÖZEL İDARESİ

© 2016

Zonguldak Gökgöl Mağarası'ndan bir görüntü

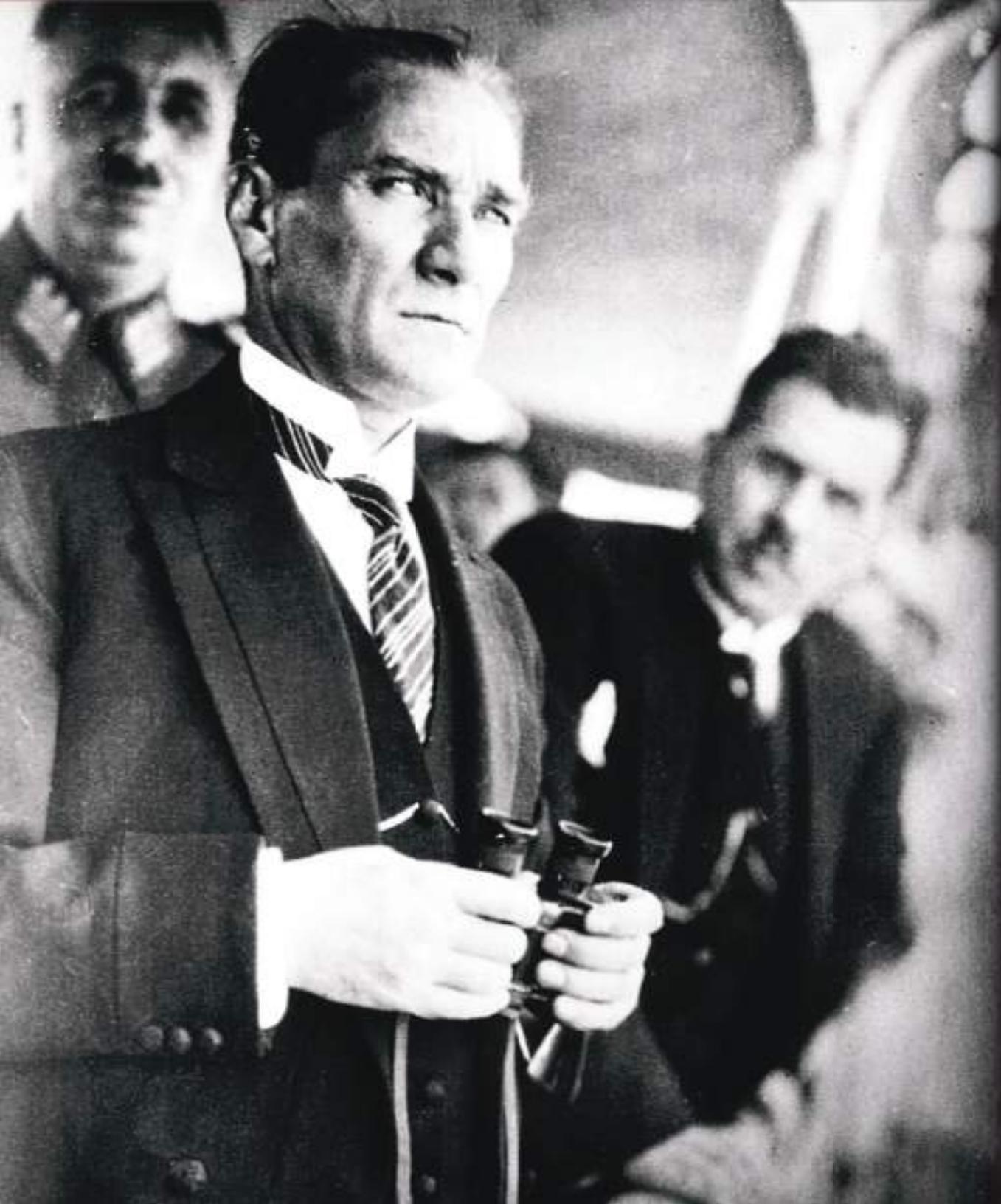


# “Zonguldak’ın Yöresel Değerleri Türkiye’ ile Buluşuyor”

Bu Proje 2015 Yılı Yöresel Değerler Mali Destek  
Programı Kapsamında Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı  
Tarafından desteklenmektedir.

Sözleşme No: TR81/15/YÖRESEL/0024





“Zonguldak’ın derin toprakları  
altındaki servet-i madeniye ne  
kadar kıymetli ise, bizim  
nazارımızda Zonguldak’ta o  
kadar çok kıymetli bir  
vilayetimizdir.”

Mustafa Kemal ATATÜRK

# İÇİNDEKİLER

Zonguldak Limanı Panorama



1 ~ 2

Madenci Heykeli



3 ~ 8

Değirmenağzı Panorama



9 ~ 10

Kestane Balı



11 ~ 16

Kozlu Kılıç Panorama



17 ~ 18

Çaycuma Manda Yoğurdu



19 ~ 24

Çaycuma Meraları Panorama



25 ~ 26

Pelement Bezi



27 ~ 32

Harmankaya Şelalesi Panorama



33 ~ 34

Alaplı Fındığı



35 ~ 38

Kandilli Panorama



39 ~ 40

Kdz. Ereğli Elpek Bezi



27 ~ 32

Zonguldak Kirat Panorama



47 - 48

Kdz. Ereğli Osmanlı Çileği



49 - 52

Kilimli Radartepe Panorama



53 - 54

Gökçebey Tenekede Tavuk



55 - 60

Gökçebey Şelalesi Panorama



61 - 62

Devrek Beyaz Baklava



63 - 68

Gaca Panorama I



69 - 70

Devrek Cevizli Kömeç



71 - 76

Dirgine Panorama



77 - 78

Devrek Bastonu



79 - 84

Gaca Panorama II



85 - 86

Devrek Ekmeği Ve Gözlemesi



88

Kdz. Ereğli Pidesi



89

Kdz. Ereğli Alemdar Gemisi



90

# ZONGULDAK...

Umutuya, hüzünüyle,  
Uzunca bir hikâyedir Zonguldak.  
Geçmişten geleceğe,  
Ekmektir, emektir, emekçidir.  
Lezzettir,ambaşka bir tattır Zonguldak.  
Kültürün kenti, emeğin başkentidir,  
Yerin altı ayrı, üstü ayrı hayattır,  
Madendir, madencidir Zonguldak.  
Binlerce Mehmet, binlerce şahittir,  
Mavi ile yeşilin dansı, kömürün katran karasıdır.  
Yaşamayan bilməz, yaşayan vazgeçeməz.  
İçtəndir, samimidir.  
Sendən, bəndən, bizdəndir.  
Koskoca bir yürektir.  
Vuslatı başka gurbəti başka Zonguldak.

Şairin dediği gibi;

Her metrekaresinde emek ve alın terinin, her ocağında keder ve gözyaşının olduğu, acının kocattığı bir şehir, Cumhuriyetin ilk şehri. Türkiye'nin en zengin taş kömürü madenlerini yerin altında, Maden Şehitleri ni bağırında taşıyan bereketli toprakları nakış nakış işlenmiş bir şehir.

Zonguldak ilini kuzeydoğuda Bartın, güneydoğuda Karabük, güneyde Bolu, güneybatıda Düzce illeri çevrelemektedir. Tipik Karadeniz ikliminin hüküm sürdüğü şehirde 12 ay yağış görmek mümkündür. Zonguldak'ın en önemli sanayi kuruluşlarının başında Türkiye Taş Kömürü Kurumu gelmektedir. Ereğli Demir Çelik Fabrikası da bölge ekonomisi için hayatı önem taşımaktadır. Şehrin antik çağda kullanılan tarihi ismi "Sandreka" olarak bilinmektedir. Bölge, Türkleşmeye başladıkтан sonra "bataklık" veya "sazlık" anlamına gelen "Zongalık" kelimesi zamanla Zonguldak'a dönüştürülmüş ve şehir o günden bu güne Zonguldak ismiyle anılmaya devam etmiştir.

Yıllardır kamuoyunda maden ve madene bağlı yan sanayisi ile isim yapmış olan Zonguldak ilinin gölgедe kalmış, çok fazla bilinmemeyen, ancak oldukça köklü kültürel mirası bulunmaktadır. Zonguldak'ın yoresel el sanatları ve yemek kültürü tıpkı gökkuşağının renkleri gibi canlı ve rengârenktir. Sayfaları çevirdikçe Zonguldak ilinin gerçek kültürel mirasının gerekse fiziki yapısının büyüsüne kapılacak güzel ülkemizin güzel bir şehri olan Zonguldak'ı daha yakından keşfedeceksiniz. Siz bu kataloğu keşfederken biz de sizin için Zonguldaklı madencilerin maden ocaklarına girerken birbirlerine söylediğiniz eşsiz dileği söyleyoruz: "SELAMETLE..."



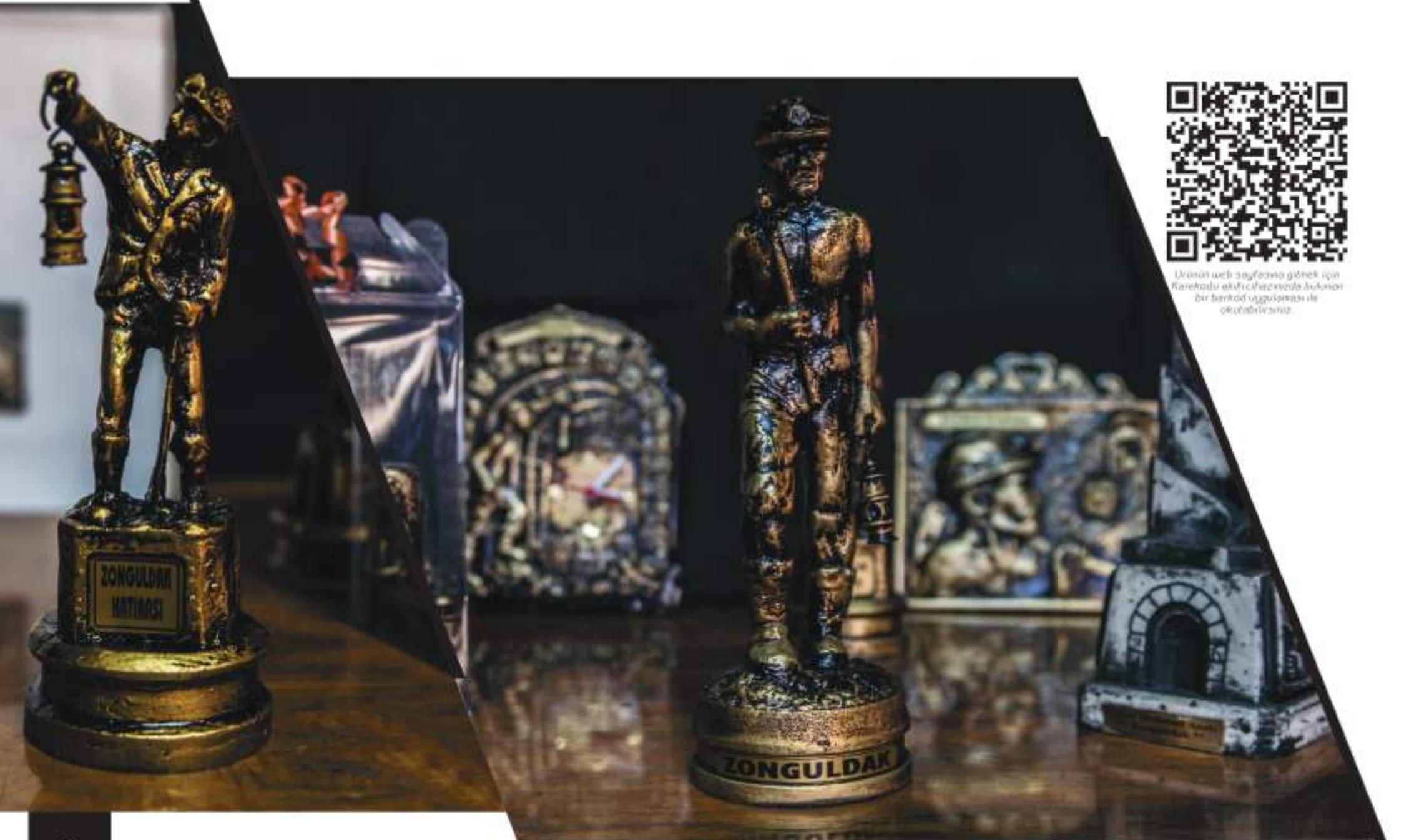


# ZONGULDAK LİMANI

Fotoğraf: Serçan Fikar



Üzgünüz web sayfasına giremek için  
Karekodlu ekli e-postanızda tıkmanız  
veya barkod okuyucunuz ile  
okutabilmelisiniz.



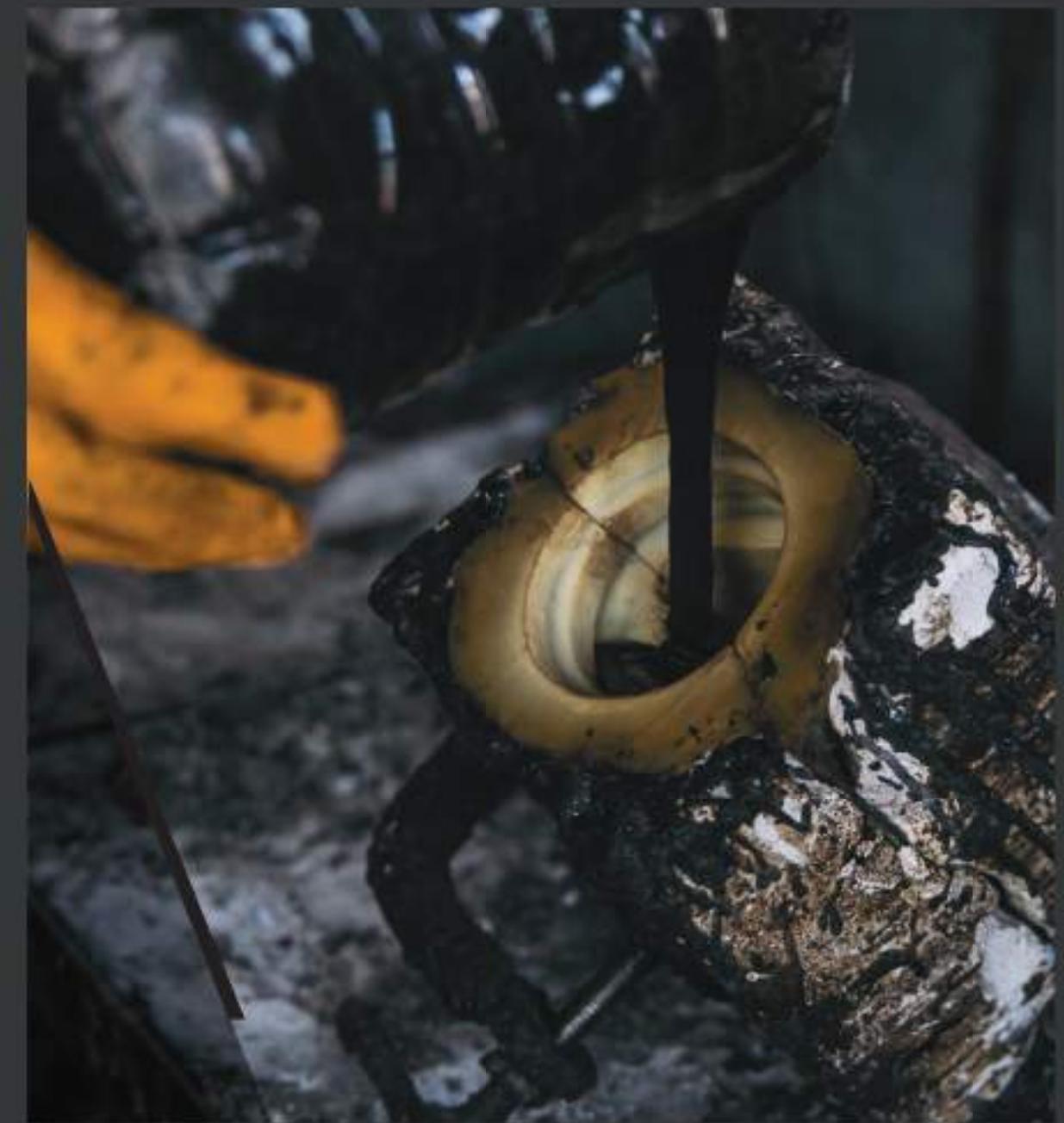
# MADENCI HEYKELİ

Yörenin en önemli el sanatlarından biri olan "madenci heykeli" maden ocaklarını ve madencinin acı dolu hikâyesini anlatır. 1900'lü yıllarda kim tarafından yapıldığı belli olmayan madenci heykeli, maden ocakları ve madenci ile ilgili hediyelik eşya konusunda tek seçenekdir. "Selametle" diye girilen maden ocağından "Geçmiş olsun" madenci dilekleri ile ayrılan kahramanların hikâyesidir bu heykel.

## COAL MINER STATUETTES

Coal miner statuettes, one of the important handcrafts of the region, tells the sad story of the miners and the coal mines. Coal miner statuettes, which date back to the 1900s and whose origin are not known, are the only option as a souvenir if one wants to buy something related to coal mines or miners. This statuette is the story of the heroes who enter the mines with prays saying come out safe and sound and are welcomed with words 'glad you are out'











## DEĞİRMENAGZI PLAJI

Fotoğraf: Sercan Akar



Öğrenmek isteyenlerin  
Kullanıcı adı: otuzenmedo  
bir şifreleme ve  
enkripsiyonu.



## KESTANE BALI

Yüksek kalitesi ve aromasıyla ünlü Zonguldak kestane balı, Karadeniz Teknik Üniversitesi'nde yapılan tahliller sonucunda Türkiye'nin en kaliteli kestane balı olarak belirlenmiştir. Sahip olduğu coğrafya ve iklim özellikleri dolayısıyla kestane balındaki kalsiyum, potasyum, mangan ve bakır mineral oranları çiçek balına göre çok daha fazla, çinko ve demir oranı ise çiçek balına göre düşüktür.

Zonguldak'ta yaklaşık 40 bin kovan bulunmaktadır her kovanın 10-18 kilogram arasında bal elde edilmektedir. İlde yaklaşık 40 bin kayıtlı fenni kovan bulunmaktadır ve yılda yaklaşık 350-400 ton kestane balı elde edilmektedir. Kestane balına dolum aşamasında ısıtma işlemi uygulanmaz. Bal, bileşiminde bulunan çeşitli vitamin, mineral, organik asit ve enzimler nedeniyle sindirim kolay, besleyici ve birçok hastalığa karşı koruyucu ve tedavi edici özellikler gösterir. Balın difteri, boğmaca, verem, ülser, bazı cilt ve sinir sistemi hastalıkları gibi 500'e yakın hastalığın tedavisinde olumlu etkileri olduğu saptanmıştır. Bağıışıklık sistemini güçlendirdiği, enerji ve kuvvet verdiği ve günlük 2 tatlı kaşığı kadar alınmasının yeterli olduğu belirtilmektedir.

## CHESTNUT HONEY

Zonguldak chestnut honey ,with its high quality and unique aroma, has been stated to have the highest quality in Turkey by Karadeniz Technical University. Thanks to the climate and the geography of the region, the calcium,potassium, mangan levels in the honey is much higher compared to flower honey; on the other hand the level of iron and zinc is relatively low.

There are over 40000 hives in Zonguldak and from each hive around 10 to 18 kilograms of honey is obtained. There are approximately 40000 professional registered hives in the city and 350- 400 tons of chestnut honey is obtained.

Chestnut honey is not heated when it is being filled. The honey is digestive, nutritious and prevents and heals illnesses. It has been proved that the honey has positive effects on over 500 illnesses like tuberculosis, pertussis, some skin diseases and nervous system. It strengthens the immune system. Two spoons of it should be consumed each day.













## KOZLU PANORAMA

Fotoğraf: Serkan Pıkarı



Ürünün web sitesine gitmek için  
Karekodu okutucu uygulamada bulunan  
bir QR kodu kullanmanızı de-  
ğerlendirebilirsiniz



# ÇAYCUMA MANDA YOĞURDU

Çaycuma døjince akla gelən ilk şey manda yoğurdudur. Yoğurt Çaycuma'yı tanıtan Çaycumalıların kültürünü yansıtan bir simge olmuştur. Çaycuma doğal yapısı itibarıyla tarıma elverişli alanlar ve onun etrafını çeviren yaylalar ve yeşillik alanları doludur. Bu nedenle yörede büyükbaş hayvancılık önemli bir yer teşkil eder. Bölgede yetişirilen en önemli büyükbaş hayvan mandaadır.

Çaycuma yoğurdunun özelliği, hayvanların doğal yollardan beslenmesine bağlı olarak yılın İl ayı yeşil kalabilen doğal merallarda otlamalarıdır. Mandalar yılda sadece İl ay köylünün kendi tarlalarında yetişirip kuruttuğu otları tüketmektedir. Çaycuma manda yoğurdunun kendine has mayhoşumsu bir tadı vardır.

Yoğurtçuluk, Çaycuma yöresinde kırsal kesimde yaşayan halk için önemli bir geçim kaynağıdır. Kaymağının iki parmak kalınlığında olması ve yoğurdun katı olması tercih sebebdir. İçindeki su oranı da çok azdır. Çeşitli üniversitelerin ve yapılan bilimsel çalışmalarınlığında gönül rahatlığı ile söylenebilir ki manda yoğurdu her derde devadır. Kırsal kesimdeki halk, birine hediye götürmek istiyorsa bu yalnızca manda yoğurdu olacaktır.

## ÇAYCUMA YOGHURT (made from water ox milk)

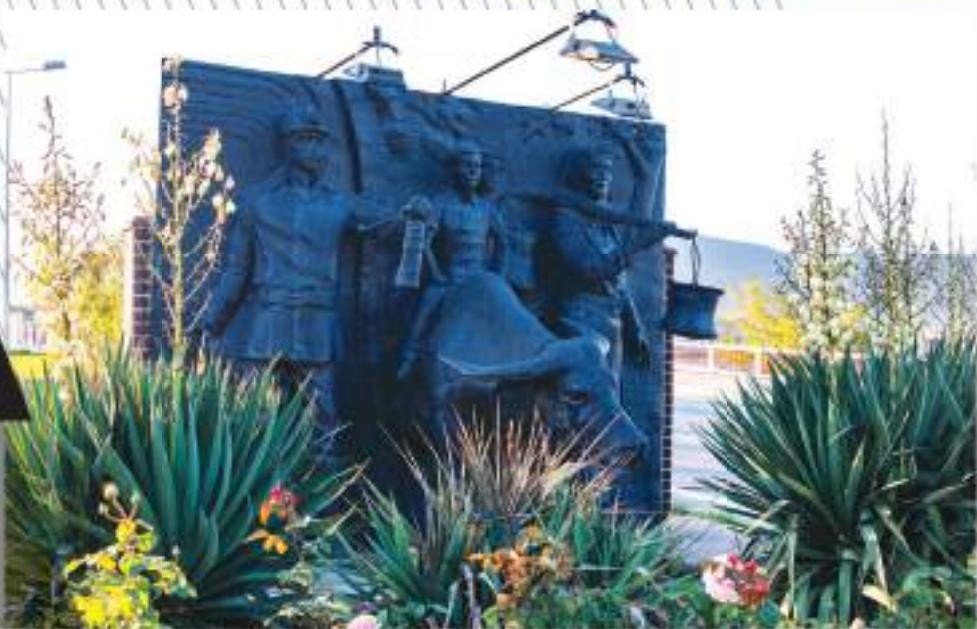
The very first thing that comes to mind is its yoghurt when one talks about Çaycuma. The yoghurt (made from water ox milk) has become a symbol of Çaycuma. The province of Çaycuma attaches great importance in terms of yoghurt production. Çaycuma is built on a flat surface. The west part of the town is rough due to the West Blacksea coast mountain hills which isn't extremely high. Filyos River, one of the most important rivers of Zonguldak, passes through Çaycuma from south to north and flow into Black Sea at the center of Filyos. The Filyos Valley formed by the river expands and forms Çaycuma Plain in Çaycuma and Filyos Plain where it flows into the sea. Both plains due to their fertile alluvial soil are the most important agricultural lands of Zonguldak. Water ox is the most important cattle raised in the region.

The speciality of this yoghurt is that the animals are fed in the meadows that are green for İl months and they eat dried grass grown by the peasants only for a month. For this reason the yoghurt has its own sour taste.

Production of yoghurt is an important source of income for the rural people in the region. People prefer this yoghurt mostly because it is hard and the cream on its top is very thick and tasty. This yoghurt is also good for health. If someone in the region wants to buy a present for someone, it will be this special yoghurt.













## ÇAYCUMA MERALARI

Fotoğraf: Serenay Pıkar



Uzunlu web sayfasına gitmek için  
Koronado adlı e-posta adresinde bulunan  
bu bağlantısını kullanın



# ÇAYCUMA PELEMENT BEZİ

Çaycuma'nın bir değeri olan Pelement bezı 110 yıllık bir geçmişe sahiptir. Kaybolmaya yüz tutmuş Pelement bezı yöre halkı tarafından geçmişte iç giyim, elbise ve ev tekstilinde kullanılmıştır. Zamanla fabrikasyon ürünlerin artmasıyla dokumacılığı yapılmayan bu bezin özelliği el yapımı "düzen" adı verilen ahşap təzgāhlarda dokunması, kenevir ipliği ve pamuk karışımı ile elde edilməsidir. Ancak kenevir ekiminin yasaklanması ile birlikte başlayan süreçte, Pelement bezı dokumacılığı da zamanla tarihin tozlu sayfalarında yerini almıştır. Pelement bezı dokunduktan sonra üzerine işlenen Türk işi nakişlar ve özellikle tel kırma adətə sanat özelliği taşımaktadır. Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş el sanatlarımızdan olan Pelement bezı dokumacılığı ve işlemeciliği Çaycuma Halk Eğitim Merkezinin düzenlediği kurslar ile yeniden yaşatılmaya başlanmıştır.

# ÇAYCUMA PELEMENT CLOTH

Pelement cloth has a history of 110 years. Pelement cloth, which is almost about to disappear, has been used to make underwear, dresses and home textile by the local people. With the development of technology, this cloth is no longer produced. The speciality of this cloth is that it is woven from hemp and cotton fibers in completely hand powered looms called 'düzen' (order). However, when the cultivation of hemp was forbidden , people gave up weaving this cloth. After this cloth is woven, it is embroidered. The embroidery (tel kırma, a special handcraft) is a real work of art. Nowadays the district of Çaycuma is trying to revive this craft.













## HARMANKAYA ŞELALELERİ

Fotoğraf: Sercan Utkar



Ürünün web sayfasına gitmek için  
Karakodu tıkla oturumda bulunan  
bir tıkla! Uygunlukla de-  
okulobirimiz.

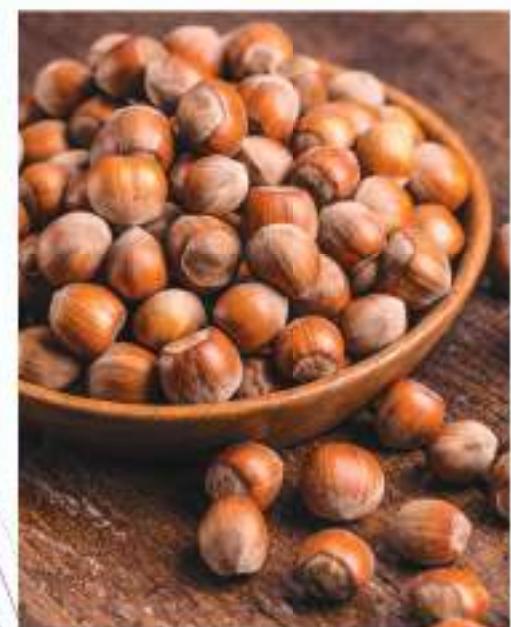
## ALAPLI FINDİĞİ

Alaplı ilçe halkınin geçim kaynaklarından en önemlisi olan fındık üretimi, ilçe ekonomisinde önemli bir yer tutmaktadır. Fındık arazileri ilçede 103640 da bir alanı kaplamakta olup 2014 yılı fındık rekoltesi 12.000 ton civarındadır.

## ALAPLI NUTS

*Nut is an important source of income for the local people of the district of Alaplı. Nut fields take up of 103640 area in the district and in 2001 the yield is around 12000 tons.*









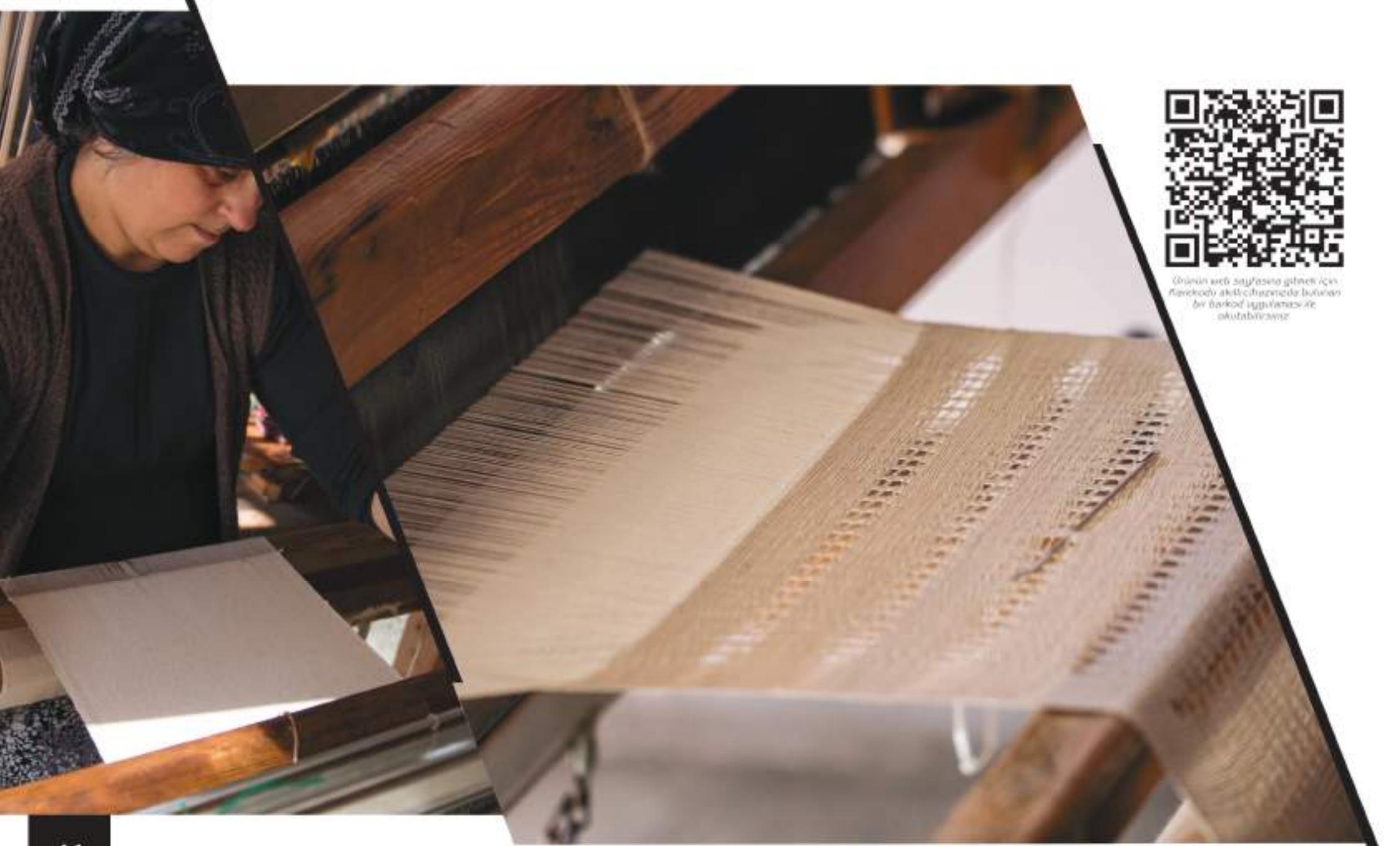


# KANDİLLİ PANORAMA

Fotoğraf: Serkan Akar



Üzgünüz bu sayfayı gitmek için  
QR kodunu tıklayınız. Bu sayfanın  
bir hizmeti olduğu için  
okutabileceğiniz



# KDZ EREĞLİ ELPEK BEZİ

Antik çağın önemli uygarlıklarından biri olan Friglerin etkisiyle yörenizde de yaygınlaşan keten dokumacılığının geçmişi oldukça eskidir. Antikçağ yazarları, Karadeniz Ereğli halkının günlük yaşamını anlatırken, ketenden dokunmuş, vücutun tamamını kaplayan, bol ve bükümlü elbiseler giydiklerine vurgu yaparlar. Ancak yöreniz bu konudaki asıl ününü, Kâtip Çelebi'nin ünlü "Cihannüma" adlı eserinde belirttiği gibi, Osmanlı donanması için ürettiği yelken bezini dokumacılığından almaktadır.

Antikçağlarda ketenden ürettiği yelken bezini ve dokumalarıyla ünlenen Kdz. Ereğli, Karadeniz kıyısında dağlarla çevrili bir bölge olduğundan, yıllık nem oranı ülkenin diğer bölgelerine göre daha yüksektir. Bu nedenle, insan vücutunun nemden etkilenemasını önlemek bilinen ketenden elde edilen Elpek bezini yüzyıllardır giyim malzemesi olarak kullanılmıştır.

Elpek bezini "düzən" adlı el təzgahlarında keten ve pamuk ipliği ile dokunmaktadır. İç giyimde kullanılan bu bez yazın serin, kışın da vücut ısısını tutmasıyla ünlüdür. Günümüzde yoresel nakışlarla süslenererek yelek, bluz, çanta ve hediyelik eşya biçiminde değerlendirilmektedir.

## DISTRICT OF ZONGULDAK EREĞLİ ELPEK CLOTH

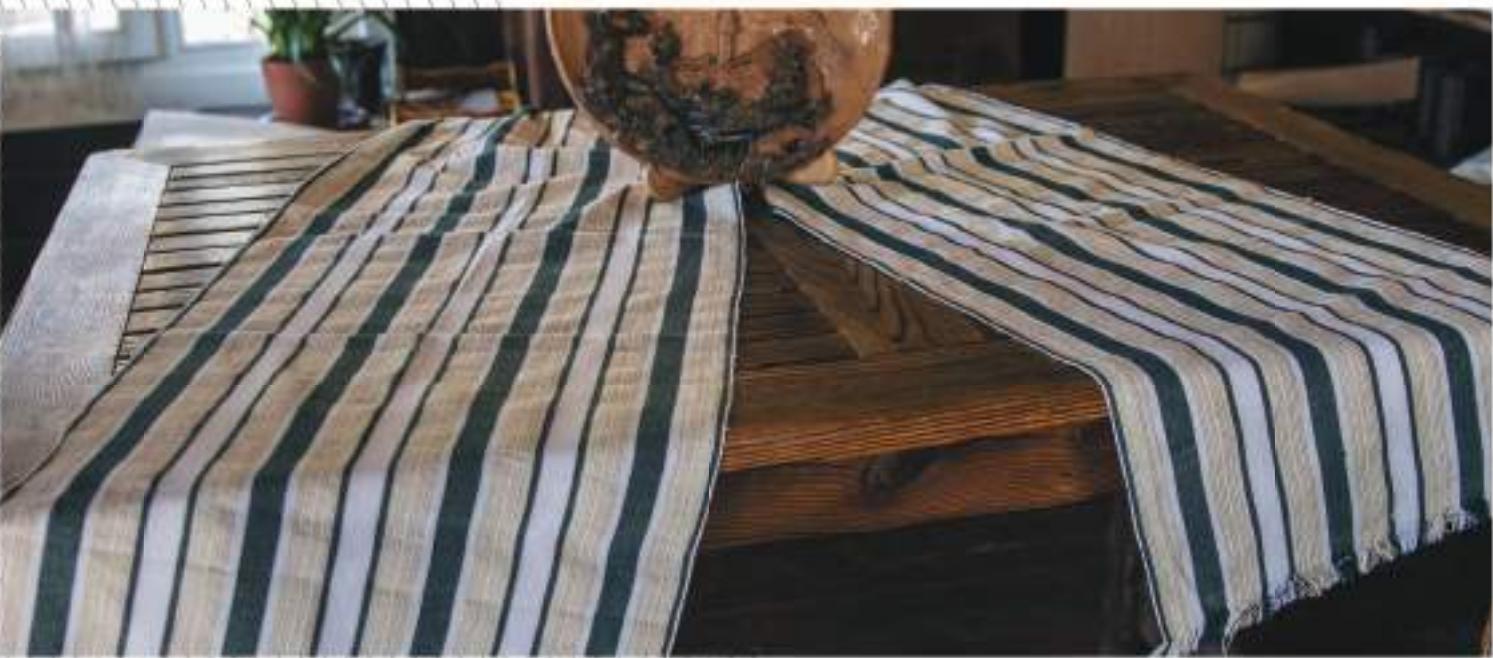
The history of linen weaving which became widespread in our region with the influence of Phrygians, one of the important civilizations of the antiquity, is very old. When the antiquity writers wrote about the daily life of the Black sea Ereğli people, they emphasized the fact that they wore clothes that were loose, linen woven and covered all the body. However, the fame of our region about linen weaving comes from weaving of sailcloth for the Ottoman Navy, as it was stated in Katip Çelebi's famous book 'Cihannüma'.

Elpek cloth has been produced from linen fibres in the Black sea region for hundreds, thousands of years. In Black sea Ereğli, which was noted for sailcloth that was produced from linen and its texture in antiquity, the annual humidity level is quite high when compared to the other parts of the country as it is surrounded by mountains on the Black sea coast. For this reason Elpek cloth, which is produced from linen and known for protecting the body from moisture, has been used as clothing material.

Elpek cloth has lost its value as it couldn't keep up with the developing textile industry in Turkey. Elpek cloth, which started to lose its value in 1910s and 1950s, has been revived and it has begun to gain its popularity after fifty years of interval. The Elpek cloth weaving and sales in the district of Ereğli is available for those interested in the centre of Ereğli in Elpek cloth sales home.













KIRAT MANZARA

Fotograf: Sercan Akar



Çödevinin kendi zeytin ayağına gitmesi için  
nanekokulu adlı bir çerezne de borusundan  
bir tırnak odurup attıktan sonra de  
eklutediklerimiz



# OSMANLI ÇILEĞİ

Karadeniz Ereğli'ye özgü Osmanlı çileği, kralların yiyeceği ve içeceğinin olarak da adlandırılır. İstanbul bölgesinden bu yıllarda Kdz. Ereğli'ye getirilen çilek, yerli kültür olan diğer çilek ile etkileşim sürecine girmiştir ve ortaya Osmanlı çileği denen nazik ve aromalı bir çilek çıkmıştır.

1930 yılında Türkiye'nin devlet tarafından kredilendirilen ilk konserve fabrikası, Osmanlı çileğinin yoğunlaşması ile birlikte Kdz. Ereğli'de kurulur. 1960'larda Kdz. Ereğli'de Osmanlı çileği üretimi had safhaya ulaşır ve ülke genelinde adını duyurur. Osmanlı çileğinden yapılan likör Türkiye Devleti tarafından sadece Avrupa'nın zengin sofralarında kullanılmak üzere ihraç edilmeye başlanır. Osmanlı çileğinin üretimi 1960'lardan sonra büyük bir gerileme sürecine girer.

Mevsim normallerinde, hazırlan ayı başlarında ilk meyvesini vermeye başlayan Osmanlı çileği, hazırlan ayı sonuna doğru artık meyve vermez. Hassas bir yapıya sahip olduğundan çok büyük ilgi isteyen Osmanlı çileği, üreticileri tarafından sabahın erken saatlerinde, zedelenmeden toplanır ve 1 - 2 saat içerisinde hemen satışa çıkarılır. Toplanan çileğin açık havadaki ömrü sadece 15 - 20 saat olduğundan hemen tüketilmesi gerekmektedir.

## OTTOMAN STRAWBERRY

The Ottoman strawberry, a rare plant which only grows in Karadeniz Ereğli, is also called as the food and the drink of the kings. The strawberry brought to the region from Istanbul in those years interacted with the local strawberry and with its pink colour, oval seem, rich aroma and excellent smell, the Ottoman Strawberry came into existence.

The first can factory of Turkey in Kdz. Ereğli was set up with the production of the Ottoman strawberry on a vast scale. In the 1960s the production of it reached its peak and it made a name throughout the country. The liquor made from the Ottoman strawberry started to be exported by the Turkish state only to be served at Europe's rich tables. After the 1960s production of the Ottoman Strawberry started to decline. In normal seasonal conditions it gives its first fruit at the beginning of June and it no longer yields fruit at the end of this month.

Being a delicate plant, the Ottoman strawberry calls for a great deal of maintenance and it is picked up by the producers with great care in the early hours of the morning, and sold within an hour or two. As the picked strawberry does not last very long (only 15 to 20 hours), it needs to be consumed soon.









# RADARTEPE PANORAMA

Fotoğraf: Serkan Eker



Онлайн көб зертгүүлийн дүлийн үзүүлэлтүүдийн  
төслийн төхөөрөмжийн төслийн  
бий болкоод нутагт олон улсын  
жүжигчинуудын  
жүжигчинчилж буйгаас



# GÖKÇEBEY İLÇESİNE ÖZGÜ TENEKƏ TAVUK

Tavuk üretimiyle Türkiye pazarının % 15'ini elinde bulunduran Gökçebey ilçesinde tavukçuluk son derece gelişmiştir. Tavukçuluğun yaygın oluşu tavuk üzerine yöresel bir yemeğin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır. Gökçebey yöresine özgü tenekə tavuk kebabı, ilçे halkı tarafından 100 yıldır yapılmakta ve yöre halkı tarafından sevilerek yemektedir. Tenekə tavuk kebabı, son derece sağlıklı ve doğal koşullarda pişirilmektedir, bu özelliği beyaz et tüketmek isteyen aynı zamanda sağlıklı beslenmeyi tercih edenler açısından bulunmaz bir fırsattır. Pişirmeye esnasında herhangi bir bitkisel veya hayvansal yağı kullanılmaz. Salt tavuğun kendi yağı ve suyu ile pişirilir. Pişirmeden önce çeşitli baharatlarla tərbiye edilen tavuk toprağa çakılan bir kaziğa oturtulur. Tavuğun üzeri tenekə ile kapatılır, tenekənin etrafı toprak ile hava almayacak şekilde iyice sıvanır. Ardından tenekənin etrafına odun parçaları yerleştirip ateşe verilir. Yaklaşık 15 dakika tenekənin ağızı açılmadan pişirmeye bırakılır. Buradaki püf nokta tavuğun pişme esnasında topraktan nem ve kokusunu almasıdır ki bu tavuğa farklı bir aroma katar.

## CHICKEN (COOKED IN A CAN) A SPECIALITY OF DISTRICT OF GÖKÇEBEY

Poultry rearing is very important in Gökçebey and it meets %15 of Turkey's poultry need. As poultry rearing is widespread in the region, a local dish, chicken (cooked in a can) has been cooked and consumed by the local people for over a hundred years. This chicken meal has become a traditional one. It is also very healthy. The chicken is put onto a stick after it is spiced. No oil is used when cooking it. A large can is used to cover the chicken and the edges of the can are completely covered with soil so that no air gets in. Then some wood is put around the can and fire is lit. The chicken is cooked for about 45 minutes. The trick is when it is cooked, the chicken gets an aroma and smell from the soil













# GÖKÇEBEY SELALELERİ

Fotoğraf: Sercan Fıkar



Ürünün web sitesindeki video  
Kontrolde sisteme ekleneninde bulunan  
bu simgeye tıklatılarak video  
akışı başlatılabilir.



# DEVREK BEYAZ BAKLAVA

Devrek beyaz baklavası 100 yılı aşkın bir süredir yöre halkı tarafından bilinmekte ve düğünlerde, bayramlarda, özel günlerde halk tarafından özellikle tüketilmektedir. Devrek Beyaz Baklavayı diğer baklavalardan farklı kılan özellikleri vardır. Beyaz baklavanın en önemli özelliği adında da belirtildiği gibi beyaz renkte oluşudur. "Tek farkı rengimi" sorusunun cevabı tadında gizlidir. Bilmeyen ve tatmayanları için görüntüsü ilk etapta çiğ (pişmemiş) gibi algılansa da baklavayı ilginç ve diğerlerinden farklı kılan bu özelliği olmuştur. İşin sırrı pişirmeye süresindeki uzun ve zahmetli süreçte saklıdır. Baklava Hamuru her bir tepsisi için 55 adet yufkadan oluşmaktadır, yufkaların hafif kurutularak tepsilere dizilmesi de baklavanın diğer ilginç özellikleri arasında yer alır. Kuruyan yufkalardan 5 tanesi tepsiyeye konur üzerine dövülmüş ceviz serpilir. 54 adet baze bitene kadar bu işlem tekrarlanır. Daha sonra tepsideki yufkaların üzerine kalan 1 adet baze açılarak kurutmadan yerleştirilir. Fırın kapağı açık şekilde, çok kızarmadan 4-5 saat pişirilir. Hamurun ve şerbetin sıcak buluşması sonucu beyaz baklava hazırlanmış olur. Baklava sevener için damakta ilginç ve farklı bir tat bırakmaktadır.

# DEVREK BEYAZ BAKLAVA

Beyaz baklava of Devrek (White baklava) has been known and consumed in weddings, bayrams and on special occasions by the local people for over a hundred years. It is made in a different way than other baklavas. As it can be understood from its name, beyaz baklava is white. Is the only difference the colour of it? The answer is hidden in its taste. Although at first sight it looks as if it is not cooked, it is this speciality of this traditional taste that makes it different. The secret is the cooking time which is long and laborious. Baklava dough is made up of 55 filo pastry. The other speciality of this dessert is that the filo pastry is put onto the tray after dried. Five of the dried filo pastry is laid onto the table and crushed walnut is sprinkled. This process is repeated until all the filo pastry is finished. After that one piece of filo pastry is placed onto the top of the tray without drying. It is cooked for 4 or 5 hours but the oven door must be open and it should not turn red. The dough should be hot when the hot syrup is applied and beyaz baklava is ready. This dessert has a special taste for baklava lovers.













GACA PANORAMA I

Fotoğraf: Sercan Eker



İşin on web sayfasına gitmek için  
karşındaki QR kodunu okutun ve  
bir tıkla ulaşın.



# DEVREK CEVİZLİ KÖMEÇ

Cevizli kömec yörenin önemli lezzetlerinden biridir. İllik suya toz veya yaş maya, 1 çay kaşığı karbonat, 2 adet yumurta, 2 yemek kaşığı yoğurt, 1 tatlı kaşığı sırkı ve eritilmiş tereyağı konularak karıştırılır. Yeteri kadar un ile yoğurulduktan sonra hamur 1 saat kadar dinlendirilir. Dinlendirilen hamur beze şecline getirilir ve açılır. Açılan hamurun üstüne sıvı yağ dökülür ve kare şeklinde katlanarak yarım saat kadar da bu şekilde dinlendirilir. Temiz bir çarşaf üzerinde hamur, elle genişletilir ki bu cevizli kömecin püf noktalarından biridir. Genişleyen hamurun arasına ceviz serpiştirilir ve yağlanmış tepsiyeye yuvarlak şekilde döndürülek yerleştirilir. Üzerine yumurta sarısı ve çörük otu ekildikten sonra davulda üstü kızarana kadar pişirilir. Cevizli kömec, damağınızda enfes bir tat bırakan en özel lezzetlerdendir.

## KÖMEÇ (A SPECIAL PASTRY WITH WALLNUT)

Kömür is one of the important specialities of the region. Some yeast, a teaspoon of baking soda, two eggs, two tablespoons of yoghurt, a dessert spoon of vinegar and melted butter are added to the warm water. When you add enough flour, you should wait for about an hour. Then the dough is rolled out. Some oil is applied onto the dough and it is folded into a square shape and you wait for another half an hour. On a clean sheet the dough is made bigger by hand and this is the trick of this pastry. Wallnut is sprinkled onto the rolled out dough and then it is rolled and put onto an oiled tray. It is cooked in an oven after some yolk and black cumin is applied. Kömec, one of the most special meal of the region, leaves a special taste in one's mouth.











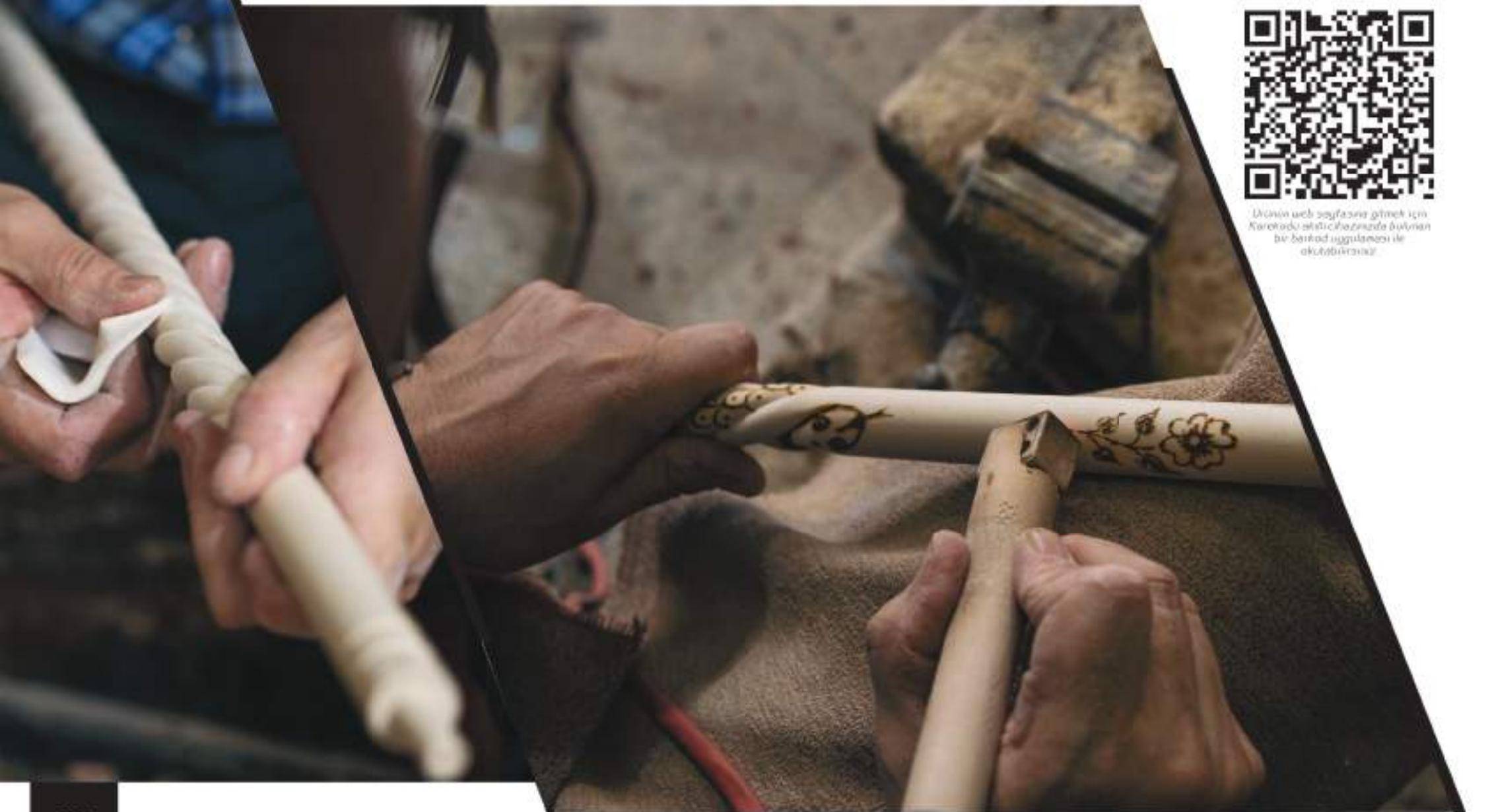


# DİRGİNÉ PANORAMA

Fotoğraf: Sercan Fıkar



İstanbul web sayfasına gitmek için  
Keramik Müzesi'ndeki bulunan  
bu bantı tıklatınca de  
akıştırınca



# DEVREK BASTONU

Etrafi ormanlarla çevrili Devrek ilçesinde, yüzyıllardır gelişmiş en önemli el sanatı, kızılçık dallından yapılmış "baston" dur. Devrekli ustaların el emeği ile oluşturduğu bastonlar, onların göz nuru, zevkini simgelediği gibi sanat ile zanaatı da bir arada gözler önüne serer.

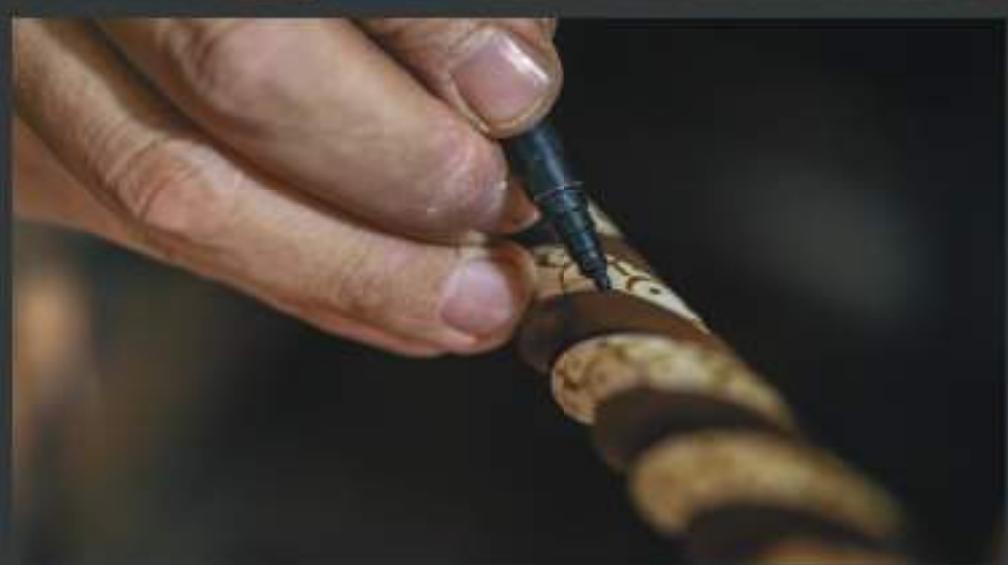
Aralık ve şubat aylarında suyu çekilen kızılçığın dalları ayıklanır ve elde edilen parçalar bir yıl bekletilir. Ekmek fırınlarında eğrilikleri düzeltilen dallar tornadan geçirilir ve bastona verilecek şekil belirlenir. Ardından testere ile üzerinde yivler açılır; eğe yardımı ile sıstırı, zımpara işlemeleri yapılarak desen ve figürler ortaya çıkarılır. Devrek bastonunun gövdesi kızılçık, sapı ise ceviz ağacından yapılır. Sapı, klasik yarımyuvarlak biçimdeki baston sapıdır. Ayrıca "yılan, atmaca, ördek, at başı, keçi ayağı" gibi saplar da yapılır. Devrek bastonunun boyası kezzapla, desen ve motifleri çini mürekkebi ve dağlama yöntemi ile işlenir. Bazı baston ustaları, sipariş üzerine gümüş ve sedef gibi kıymetli taşlar işleyerek çok özel ve değerli bastonlar da yaparlar. Bu bastonlarda en önemli motif olarak birbirine dolanmış iki yılan motifi görülür ve sık sık uygulanır. Bastonun boyama işlemi yapılmırken kusurlu yerler dolgu verniği ile düzelttilir. Bu işlemlerden sonra sıra bastonun sapına gelir.

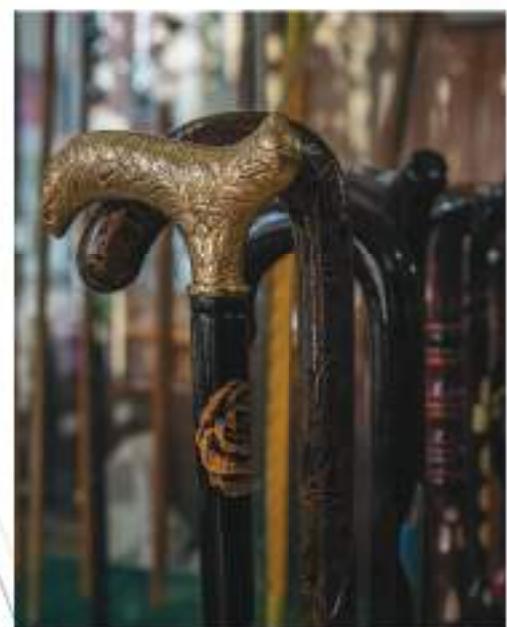
# DEVREK CANES

The most important handcraft in Devrek, one of the lovely, tree-covered districts of Zonguldak, is wooden canes made from the red dogwood.

In the months of December through February when the red dogwood dries up, the pliable tree is cut down, after which its branches are separated and allowed to season for one year. The curved parts of the branches are straightened in bread ovens and are then sculpted using a lathe. This process determines the final shape of the cane. A saw is used to form the grooves in the cane, and it is sanded to a fine finish using a file. Afterwards, the designs and figures that decorate the cane are created. One of the most frequently used motifs is intertwined serpents. During the painting process, any flaws in the wood are filled in with varnish. Once this process is complete, it is time to craft the cane's handle. The handle is normally made from walnut trees, but nacre, silver, tortoise shell, mountain goat hooves, bone and precious stones may also be used. Some canes feature even more exotic ornamentation like duck feet, snake heads, sparrow hawks, roe and horse heads.













GACA PANORAMA II

Fotoğraf: Serçan Akar

## DEVREK SİMİDİ



# DEVREK EKMEĞİ ve GÖZLEME





EREĞLİ PİDESİ



# ALEMDAR GEMİSİ



# İLETİŞİM BİLGİLERİ

## 1- Devrek Beyaz Baklava- Cevizli Kömeç- Devrek Esmer Ekmeği- Gözleme

SS.Devrek Merkez Dedeoğlu ve Çolakpehlivan Köyleri Tarımsal Kalkınma Kooperatifi

■ Adres: 608. Sok. Dış Kapı No: 3/A Devrek Zonguldak

■ Tel: 0 372 556 67 55

■ Gsm: 0536 236 31 09

@E-posta devrekgunesi@hotmail.com

## 2- Kestane Balı

Zonguldak Arı Yetiştiricileri Birliği

■ Adres: Mithatpaşa Mah. Merkez İşhanı Kat: 3 No:17 Merkez Zonguldak

■ Tel: 0 372 252 02 23

■ Gsm: 0546 469 19 78

■ Gsm: 0532 523 74 13

@E-posta zaybir67@hotmail.com

## 3- Osmanlı Çileği

Karadeniz Ereğli Osmanlı Çileğini Yaygınlaştırma ve Üreticileri Koruma Derneği

■ Adres: Bağlık Mahallesi Suphi Konak Caddesi No: 30 Kat:2 Ereğli/Zonguldak

■ Tel: 0 372 316 63 40

■ Gsm: 0532 561 96 15

@E-posta sabancetinkaya@hotmail.com

## 4- Devrek Bastonu

Devrek Bastonculuğunu Yaşatma ve Geliştirme Derneği

■ Adres: Eski Mahalle İrmak Sokak No:2 Devrek/Zonguldak

■ Tel: 0 372 556 30 69

■ Gsm: 0532 613 24 33

@E-posta bastoncutansel@hotmail.com

## 5- Çaycuma Manda Yoğurdu

Aynur Abla Yöresel Doğal Organik Ev Ürünleri

■ Adres: Ömer Kalaycı Caddesi Çay Mahallesi No: 2 Çaycuma/Zonguldak

■ Tel: 0 372 615 76 76

■ Gsm: 0532 278 3067

■ Facebook: Aynur Abla Çaycuma Manda Yoğurdu

## 6- Elpek Bezi

Nilgün EFES

■ Adres (Atölye): Osman İpekçi Cad. Numara 44 Kandilli Kdz. Ereğli Zonguldak

■ Tel (Atölye): 0 372 327 22 22

■ Elpek Bezi Satış Evi: Sahil Bulvarı No:10 Kdz. Ereğli

■ Tel: 0372 323 87 37

■ E-posta nilgunefes@hotmail.com

■ Facebook: Elpek Bezi

## 7- Çaycuma Pelement Bezi

Çaycuma Halk Eğitim Müdürlüğü

■ Adres: Döner No: 3 Çaycuma/Zonguldak

■ Tel: 0 372 615 11 02

■ E-posta caycumahem@meb.k12.tr/

## 8- Alaplı Fındığı

Alaplı Ziraat Odası Yeni Belediye Çarşısı D:6 Alaplı/Zonguldak

■ Adres: Eski Mahalle İrmak Sokak No:2 Devrek/Zonguldak

■ Tel: 0372 378 75 42

■ E-posta azof67@hotmail.com

#### 9- Gökçebey Teneke Tavuk Kebabı

Zonguldak İli Kanatlı Hayvan Üreticileri Birliği

Adres: Meşrutiyet Mah. Gazi Paşa Cad. No:29/12 Merkez/Zonguldak

Gsm: 0532 547 30 06

Facebook: Osman BAYRAKLI

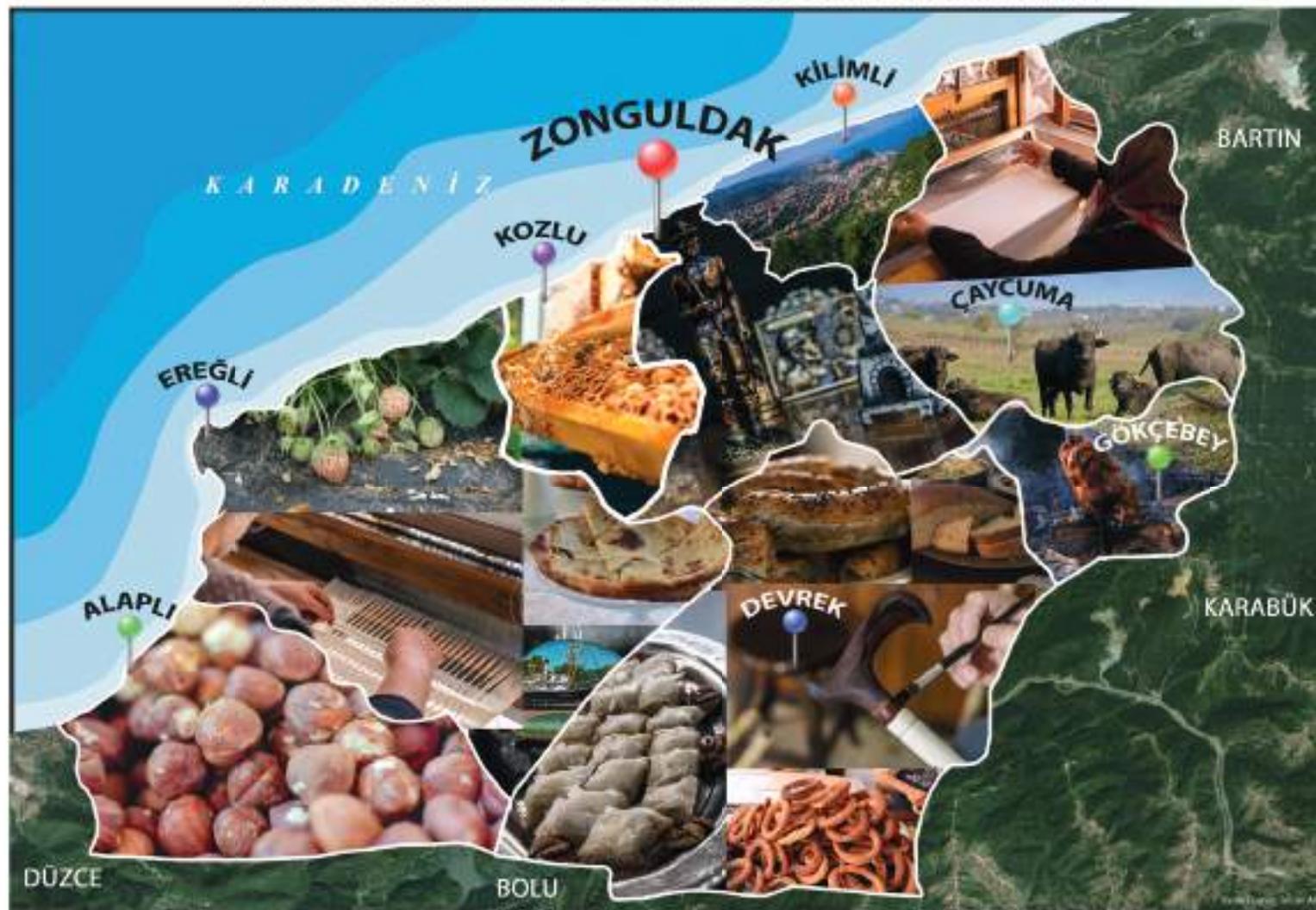
#### 10- Madenci Heykeli

Şafak Tortu

Adres: Terakki mh. Dereiçi Sok. No:46 ZONGULDAK

Gsm: 0538 529 26 48 (Muhammet Yanık)

### ZONGULDAK'IN YÖRESEL DEĞERLER HARİTASI





Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı 2015 Yılı Yoresel Değerler Mali Destek Programı kapsamında hazırlanan bu yayının içeriği Batı Karadeniz Kalkınma Ajansı ve/veya Kalkınma Bakanlığı'nın görüşlerini yansıtmamaktadır. İçerik ile ilgili tek sorumluluk Zonguldak İl Özel İdaresi'ne aittir.