



## MESUDIYE KURU EKMEĞİ-MESUDIYE GOLİTİ TESCİLLENDİ

I. Dünya Savaşı ve Kurtuluş Savaşı'nda askerlerin temel gıdası olan Ordu'ya özgü, Mesudiye Kuru Ekmeği-Mesudiye Goliti, Ordu Büyükşehir Belediyesi'nin girişimleri sonucunda coğrafi işaretli ürün olarak tescillendi. Tescil işlemiyle birlikte Ordu'da coğrafi işaret alınan ürün sayısı 13'e yükseldi.

Ordu Büyükşehir Belediyesi, kendine has özellikleriyle kent kültüründe yer edinmiş ürünleri şehrin gastronomisine kazandırmak amacıyla başlattığı çalışmalarına bir yenisini daha ekledi. Bu kapsamda Büyükşehir Belediyesi Tarım ve Hayvancılık Hizmetleri Dairesi Başkanlığı ve Mesudiye Belediyesi'nin girişimleriyle, Mesudiye Kuru Ekmeği-Mesudiye Goliti Türk Patent ve Marka Kurumunun 1 Aralık 2022 tarihli Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteni'nde yayımlanarak mahreç işaretli ürün olarak tescillendi. **ORDU'DA TESCİLLİ ÜRÜN SAYISI 13'E ÇIKTI**

Mesudiye Kuru Ekmeği-Mesudiye Goliti'nin coğrafi işaret almasının ardından il genelindeki coğrafi işaret tescili yapılan ürün sayısı 13'e çıktı. Daha önce Kabataş Helvası, Ordu Perşembe Ceviz Helvası, Ordu Yayla Pancarı (dürme) Turşusu, Akkuş Şeker Fasulyesi, Ordu Kivisi, Ordu Tostu, Yalıköy Köftesi, Ordu Taflan Turşusu, Ordu Sakarca Mihlaması ve son olarak Ordu Melocan Kavurması, Ordu Galdirik Kavurması tescillenmişti.

### YÜZYILLARDIR ÜRETİLİYOR

Tarihin en iyi gıda buluşlarından olan ve bayatsamadan iki yıl kalabilen Golit ekmeği savaşlarda, uzun deniz yolculuğunda ve köylünün reçberlik dönemlerinde hiç bir özel koşullarda saklamadan yenilebilir. Ekmek binlerce yıldır kullanılmaktadır...

I. Dünya Savaşı'nda ve Kurtuluş Savaşı'nda Türk askerlerinin temel gıdası olmuş, suya batırılarak yumuşatılmış ve öyle yenmiştir.

### MESUDIYE İLÇESİNDE MAHALLE VE YAYLA FIRINLARINDA ÜRETİLİYOR

Golit ekmeği yapımı çok çeşitleri olsa da yuvarlak simit şeklinde ve kurutulmuş bayatsamayan ekmek sadece Mesudiye'ye özgü bir yapım. 100 yıllardır köy ve yaylalarda köy fırınlarında yapılmaktadır. Köy ve yayla fırınları bugün halen köylü hanımlar tarafından çalıştırılmaktadır. Mesudiye'de yapılan golit ekmeklerini çuvalarla yaşadıkları şehir ve ülkelere götüren

vatandaşlar, tanıtımda büyük katkıları olmuştur.