



T.C. SANAYİ VE
TEKNOLOJİ BAKANLIĞI



ANKARA
KALKINMA AJANSI

Ankara *Kooperatifleri*

ÜRÜN KATALOĞU

Yerel üretimin gücü, kadın emeğinin değeriyle birleşiyor.





İLETİŞİM

skb@ankaraka.org.tr

ADRES

Ankara Kalkınma Ajansı
Güvenevler, Gelibolu Sk. No:5, 06690 Çankaya/Ankara

YAYIN ADI
Ankara Koooperatifleri Ürün Kataloğu
2 0 2 6

YAYINLAYAN KURUM
Ankara Kalkınma Ajansı

KOORDİNASYON
Sosyal Kalkınma Birimi

YAYIN NO
ANKARAKA/SKB/2026-01

GÖRSEL TASARIM & İÇERİK
Biz Kadın Kooperatifi

FOTOĞRAFLAR
Ankara Kalkınma Ajansı Arşivi

KOOP-06

Hızlandırma Programı

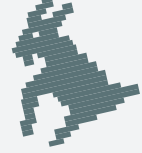
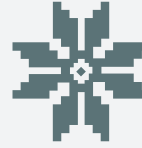
Hakkında

Ankara Kalkınma Ajansı, bölgesel potansiyelin değerlendirilmesi hedefiyle sosyal kalkınma alanında çalışmalar yürütmektedir. Bu çalışmalar, ekonomik gelişmeyi toplumsal dayanışma, üretim kültürü ve yerel değerlerle birlikte ele alan bir anlayışa dayanır. Kalkınma, yalnızca büyüme göstergeleriyle değil; insanların yaşamlarına, üretim biçimlerine ve toplumsal ilişkilerine dokunan bir süreç olarak tanımlanır.

Bu yaklaşımda kooperatifçilik, toplumsal dayanışmayı güçlendiren, üretimi kolektif bir zeminde örgütleyen önemli bir modeldir. Ortak emek ve paylaşım ilkeleriyle şekillenen kooperatifler, bireylerin ortak bir amaç etrafında bir araya gelmesini, kaynakların verimli kullanımını ve üretimin sürdürülmesini mümkün kılar. Kadın kooperatifleri ise bu yapının en dinamik unsurlarındandır. Kadınların bilgi, beceri ve emeğini birleştirerek üretim süreçlerinde yer alması hem ekonomik hem de sosyal anlamda kalıcı etkiler yaratır.

Ankara Kalkınma Ajansı, kadın emeğini merkeze alan bu üretim biçimlerini, yerel kalkınmanın sürdürülebilirliği açısından temel bir unsur olarak değerlendirmektedir. Dayanışma, paylaşım ve ortak üretim kültürünün güçlenmesi hem toplumsal bütünlüğün hem de bölgesel refahın artışında belirleyici bir yere sahiptir.

Bu katalog, Ankara Kalkınma Ajansı desteğiyle üretim sürecine katılan kadın kooperatifleri ile tarımsal kalkınma kooperatiflerinin ürünlerini bir arada sunan bir çalışmadır. Gıda, tekstil ve el işi–hediyeelik eşya kategorilerinde yer alan ürünler; kadın emeğinin gücünü, yerel üretimin çeşitliliğini ve bölgenin kültürel dokusunu bir arada yansıtan örneklerdir.



Katalogun amacı, kooperatiflerin ürettiği değerlerin farklı kesimlere ulaşmasına aracılık etmek, yerel üreticilerin tanınırlığını artırmak ve yeni iş birliklerinin önünü açmaktır. Aynı zamanda Ankara'nın ilçelerinde sürdürülen üretim faaliyetlerini görünür kılan, yerel ekonominin canlılığını ve kırsal kalkınmanın sürekliliğini destekleyen bir kaynak niteliğindedir.

Her bir ürün, ait olduğu yerin doğasını, emeğini ve geleneğini taşır.

01 GİRİŞ

01.1 / KOOP-06 Hakkında 09

01.2 / Harita 14

02 GIDA ÜRÜNLERİ

02.1 / Kuru Gıdalar 19

02.1.1 / Makarna ve Erişteler 21

02.1.2 / Bakliyat ve Tahıllar 29

02.1.3 / Kuru Sebze ve Kuru Meyveler 33

02.2 / Hazır ve Yarı Hazır Gıdalar 35

02.2.1 / Hazır Gıdalar 37

02.2.2 / Salça ve Soslar 45

02.2.3 / Eşlikçiler 53

02.2.4 / Reçel, Pekmez ve Tatlılar 57

02.2.5 / Fermente ve Koruyucu Gıdalar 77

02.2.6 / Baharatlar 85

02.2.7 / Süt Ürünleri 97

02.2.8 / Fırın ve Unlu Mamüller 103

02.2.9 / Glütensiz Ürünler 115

03 TEKSTİL VE EL İŞİ ÜRÜNLERİ

03.1 / El Dokuma, Tiftik ve Sof Ürünler 123

03.1.1 / Tiftik ve Sof Ürünler 125

03.1.2 / Çanta ve Aksesuar 137

03.2 / Giyim ve Ev Tekstili 149

03.2.1 / Kadın, Çocuk ve Bebek Giyim 151

03.2.2/ Ev Tekstili Ürünler 155

03.3 / El Sanatları ve Hediyelek 157

04 KOZMETİK VE BAKIM ÜRÜNLERİ

04.1 / Kozmetik ve Bakım 173

05 ANKARA KADIN KOOPERATİFLERİ

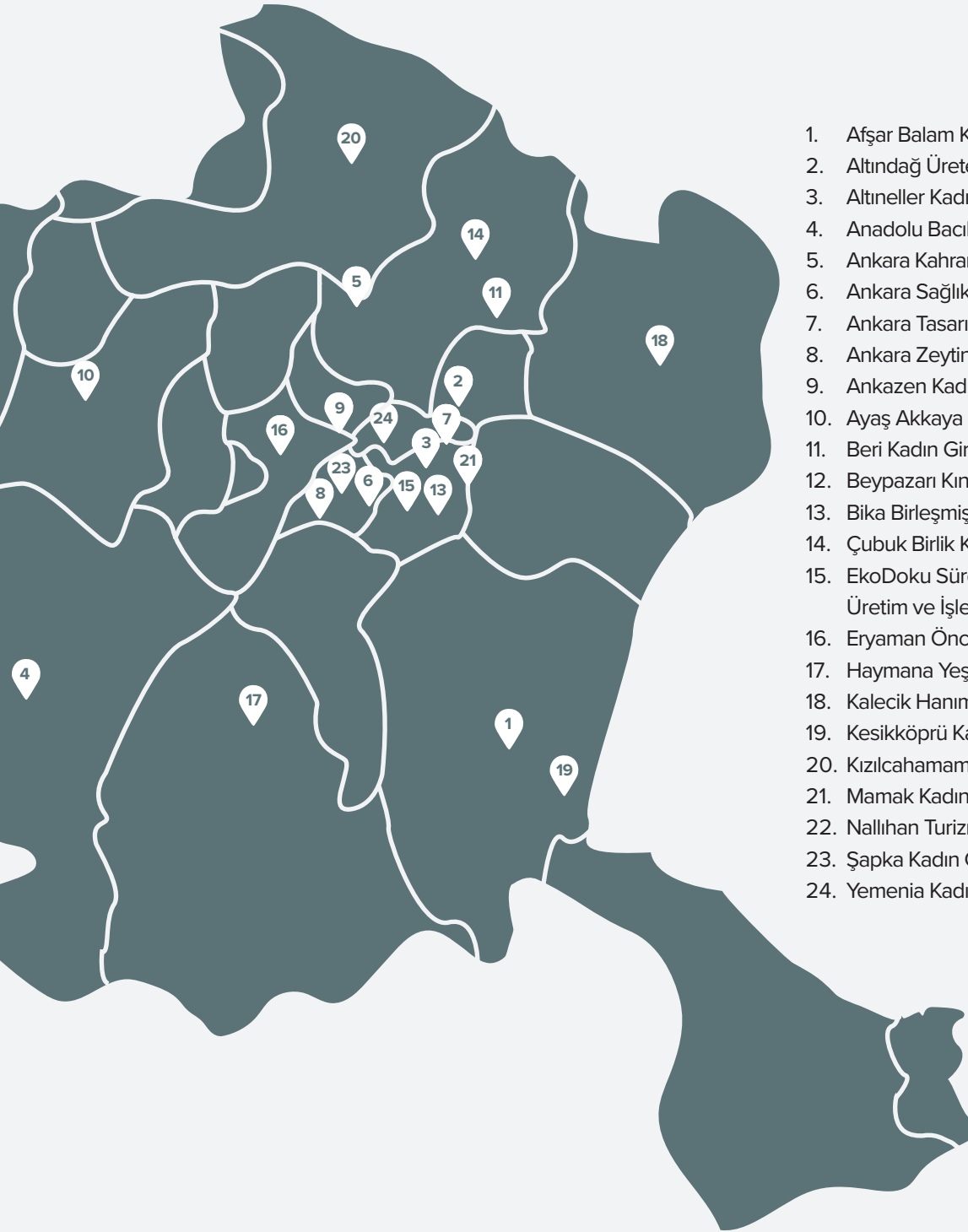
05.1 / Ankara Kadın Kooperatifleri 181

Ankara

Kooperatifleri

Ankara'nın farklı köşelerinde kadınlar, bir araya gelip emekleriyle yeni bir hikâye yazıyor. Toprağın bereketinden, geçmişin el sanatlarından ve dayanışmanın gücünden ilham alarak üretiyorlar. Her ürün, bu ortak emeğin sessiz bir tanığı; Ankara'nın kalbinde filizlenen kadın dayanışmasının somut bir yansıması. Bu katalog, o hikâyeyi anlatıyor.





1. Afşar Balam Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
2. Altındağ Üreten Kadınlar Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
3. Altıneller Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
4. Anadolu Bacıları Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
5. Ankara Kahraman Kadınlar Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
6. Ankara Sağlıklı Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
7. Ankara Tasarım ve El Sanatları Merkezi Küçük Sanat Kooperatifi
8. Ankara Zeytindalı Kadın Çevre, Kültür ve İşletme Kooperatifi
9. Ankazen Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
10. Ayaş Akkaya Köyü Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
11. Beri Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
12. Beypazarı Kınalı Eller Lezzet Atölyesi Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
13. Bika Birleşmiş Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
14. Çubuk Birlik Kadın Girişimi, Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
15. EkoDoku Sürdürülebilir Yaşam, Sanat, Bilim, Teknoloji, Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
16. Eryaman Öncü Kadınlar Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
17. Haymana Yeşilyurtlu Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
18. Kalecik Hanımeli Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
19. Kesikköprü Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi
20. Kızılcahamam Kadın Lonca Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi
21. Mamak Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
22. Nallıhan Turizm, El Sanatları, Kültür, Bilim, Eğitim Kooperatifi
23. Şapka Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi
24. Yemenia Kadın Girişimi, Üretim ve İşletme Kooperatifi





Gıda ÜRÜNLERİ





Gıda
ÜRÜNLERİ
Kuru Gıdalar



Erişte

Ankara Mutfağının Lezzetli Mirası

Ankara mutfağında erişte, un ve suyun ustalıkla işlenmesiyle hazırlanan geleneksel bir üründür. Evlerde el açması veya makinelerde üretilen erişteler, hem pratik hem de besleyici öğünler sunar. Ankara mutfağında özel bir yere sahip olan erişte, özellikle kırsal bölgelerde hala evlerde imece usulüyle hazırlanır. Sonbahar aylarında yapılan bu hazırlıklar, hem bir kış erzak geleneği hem de toplumsal bir dayanışma örneğidir. Erişte, temel ve klasik formuyla çorbalardan pilav ve garnitürlere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Ankara'nın köy mutfaklarında, sabah erken saatlerde hazırlanan taze erişteler, sofralara hem doğallık hem de yerel bir lezzet katar. Geleneksel damak tadını modern sunumlarla buluşturan bu ürün, günümüzde farklı içeriklerle de zenginleştirilmektedir. Renk ve besin değeri artırılmış çeşitlerden **pancarlı erişte**, taze pancarın ezilmesiyle hamura eklenen doğal renk ve aroma ile öne çıkar. Hem görsellik hem de hafif tat sunar. **Sebzeli erişte**, mevsim sebzeleriyle zenginleştirilmiş bir alternatif sunar. Çorba ve sulu yemeklerde kullanımıyla dengeli bir öğün sağlar ve özellikle pratikliğiyle tercih edilir. Baharat ve köklü tariflerle hazırlanan **Zerdeçalı erişte**, hem doğal bir renk hem de karakteristik bir aroma kazandırır. Zerdeçal, sağlıklı bir katkı olarak **Anadolu mutfağının geleneksel yaklaşımını** yansıtır.

Ürün Çeşitleri

Sade Erişte • Pancarlı Erişte • Ispanaklı Erişte • Zerdeçalı Erişte • Sebzeli Erişte





Makarna

Anadolu'nun Emekle Yoğrulmuş, Topraktan Sofraya Uzanan Lezzeti

Her bir makarna çeşidi, Anadolu'nun bereketli topraklarında yetişen buğdaydan, özenle seçilmiş doğal malzemelerle hazırlanır. Özellikle **İç Anadolu'nun verimli ovaları, Ankara'nın Polatlı, Haymana ve Bala gibi ilçeleri**, kaliteli durum buğdayının yetiştiği önemli tarım alanlarıdır. Makarna, işte bu toprakların sunduğu hammaddenin, ustalıkla yoğrulup şekillendirilmesiyle hayat bulur. Yoğrulan hamurun incelikle açılması, özenle kesilmesi ve sabırla kurutulması; sofralara yalnızca bir yemek değil, aynı zamanda **emekle yoğrulmuş bir kültür mirası** taşır. Kimi zaman sade doğallığıyla günlük sofraların sadeliğini yansıtır; kimi zaman sebzelerin, zeytinyağının ve taze otların dokunuşuyla gurme bir lezzet hâline gelir. Ankara'daki pek çok kooperatifin özenle hazırladığı makarnalardan ister **klasik** ister **sebzeli gurme midye makarna** isterseniz de **sebzeli gurme fettucine** gibi özel tariflerle hazırlanmış pek çok çeşit makarnayı tercih edebilirsiniz.

Ürün Çeşitleri

Klasik Makarna • Sebzeli Gurme Midye Makarna • Sade Gurme Fettucine • Sebzeli Gurme Fettucine







BEYPAZARI

Beypazarı, Osmanlı'dan günümüze gelen tarihi evleriyle dikkat çeker. Cumbalı, taş ve ahşap yapılar, şehrin geçmişteki sosyal yaşamını yansıtır. Ancak Beypazarı'nın asıl önemi, el işçiliği ve geleneksel sanatlarında saklıdır. İlçe, yüzyıllardır süregelen dokuma, bakır işçiliği, gümüş işlemeciliği ve tiftik yünü üretimi ile ünlüdür. Özellikle el dokuması örtüler, yöresel kıyafetler ve geleneksel süs eşyaları, hem yerel halk hem de ziyaretçiler için değerli kültürel miras olarak kabul edilir.

Beypazarı mutfağı da bu kültürel zenginliği tamamlar; tarhana, havuç reçeli ve yöresel tatlılar, el emeği ile hazırlanan ürünler arasında yer alır. Bugün Beypazarı, hem tarihi dokusunu hem de el sanatlarını koruyarak ziyaretçilere geçmişin izlerini sunan, kültürel açıdan zengin bir merkezdir.



Tarhana

Ankara Mutfağının Kış Hazinesi

Tarhana, Ankara mutfağının kış sofralarındaki vazgeçilmezi ve bereketli Anadolu'nun en eski kültürel miraslarından biridir. Bu lezzet, sadece bir çorbalık değil, aynı zamanda yöresel kimliğin en özel yansımalarından biridir. Ankara'nın bereketli havzaları olan **Beypazarı, Nallıhan, Gündül** ve **Ayaş** çevresinde üretilen tarhana, geleneksel Anadolu tarhanasından farklı olarak; **nohut, mercimek, dereotu** ve **bol yöresel sebze (domates, soğan, sarımsak)** ile özenle zenginleştirilir. Bu özel içerik, tarhanaya yüksek besin değerinin yanı sıra eşsiz bir lezzet yoğunluğu sunar. Yapım süreci, yoğurdun özel mayalanması ve ekşitilmesi, sebzelerin kaynatılması, hamurun incelikle yoğrulması ve sabırla güneşte kurutulması gibi zahmetli el emeği aşamalarından oluşur. Her bir tanesi, annelerden miras kalan ustalıkla, iki gün mayalanıp ekşitilerek hazırlanır.

Ürün Çeşitleri

Köy Tarhanası • Acılı Köy Tarhanası





Bakliyat ve Tahıllar

Anadolu'nun Kalbinden

Ankara, İç Anadolu Bölgesi'nin kalbinde, geniş bozkırları ve bereketli ovalarıyla Türkiye'nin en önemli tahıl ambarlarından biri olarak öne çıkar. Bu verimli toprakların yıldızı şüphesiz yüksek kaliteli buğdaydır. Özellikle **Polatlı**, **Haymana** ve **Bala** ilçelerinde yetişen **buğday**, yüksek protein ve kalite standartlarına sahip olmasıyla bilinir. Ankara mutfağının köklü lezzet geleneğini sofralara taşıyan bu buğdayın en kıymetli iki ürünü **bulgur** ve **yarmadır**. **Bulgur**, buğdayın geleneksel yöntemlerle işlenerek besin değeri korunmuş halidir; pilavlara lezzet, çorbalara ise doyuruculuk katar. **Yarma** ise daha iri kırılmış formuyla, özellikle kış aylarının vazgeçilmezi olan yöresel çorbalarımızın ve etli yemeklerimizin temelini oluşturur. Kooperatiflerimiz tarafından özenle üretilip işlenen bu ürünler, toprağın gücünü ve emeğin değerini evinize taşır.

Ürün Çeşitleri

Bulgur • Yarma



ankaradan.ankaraka.org.tr



Un Çeşitleri

Ankara'nın Tahıl Ambarından

“Ankara'nın Tahıl Ambarı” olarak bilinen **Polatlı**, **Haymana** ve **Bala** gibi coğrafi önemi yüksek tarım bölgelerinde yüksek kalitede tahıllar yetişir. Toprakta başlayan bu lezzet yolculuğu, kooperatifler tarafından özenle işlenerek sofralara taşınan üç temel un çeşidiyle tamamlanır. İç Anadolu bölgesinde yüzyıllardır üretilip kullanılan **buğday unu**, Ankara mutfağının geleneksel lezzetleri olan yufka, bazlama ve Yabanabat pidesinin ana maddesi olarak öne çıkar. Bölgesel mutfaklarda kullanılan **mısır unu** ise kendine has sarı rengi ve hafif kumlu dokusuyla hem besleyicidir hem de doğal olarak gluten içermeyen yapısı sayesinde sağlıklı bir alternatif sunar. **Yüksek proteinli nohut unu** da glutensiz beslenen kişiler ve özel gıdalar için önemli bir ana malzeme olarak kullanılmaktadır. Her bir un çeşidi, Ankara toprağının gücünü ve lezzetini mutfaklara taşımak üzere özenle öğütülür ve hazırlanır.

Ürün Çeşitleri

Buğday Unu • Mısır Unu • Nohut Unu





Kuru Meyve ve Kuru Sebzeler

Ankara'nın Tarımından Sofralara Uzanan Doğal Lezzetler

Ankara'nın bereketli toprakları, yüzyıllardır kurutma yöntemleriyle şekillenen güçlü bir gıda kültürüne sahiptir. Bu yöntem, sebzelerin ve meyvelerin dayanıklılığını artırıp yoğun aromalarını kışlık sofralara taşır. Özellikle **Beypazarı** ve **Ayaş** yöresinde **domates**, **biber** ve **patlıcan** özenle kurutularak hazırlanır. Ankara sofralarının vazgeçilmezi ve coğrafi işareti de bulunan Ayaş yöresindeki domateslerin kurutulmasıyla elde edilen **kuru domates**, Ankara için önemli bir tarım ürünüdür. Bununla birlikte **kuru biber** ve **kuru patlıcan**, geleneksel dolma yapımında öne çıkar.

Ayrıca bağcılıkla tanınan **Kalecik** ve **çevresi**, üzüm yetiştiriciliğinin önemli bir merkezidir. Burada elde edilen **Kalecik Karası üzümünün kurusu**, güneşte doğal yollarla kurutularak hem sağlıklı bir atıştırmalık hem de hamur işleri ve tatlılarda kullanılan değerli bir ürün haline gelir. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan bu ürünler, bugün kooperatifler tarafından modern süreçlerle paketlenerek hem Türkiye'nin dört bir yanına hem de yurt dışına ulaştırılmaktadır.

Ürün Çeşitleri

Kuru Domates • Kuru Biber • Kuru Patlıcan • Kuru Kalecik Karası Üzümü







Gıda
ÜRÜNLERİ

*Hazır ve Yarı
Hazır Gıdalar*



Mantı

Ankara'nın Mantı Zenginliği: Çıtır Geleneğin ve Dünya Lezzetlerinin Buluşması

Ankara, sadece İç Anadolu'nun tahıl ambarı değil, aynı zamanda mutfak mirasımızın ve farklı göç yollarının kesiştiği bir lezzet merkezidir. Geleneksel **el açması mantı** kooperatiflerin ürünleri içinde kolayca bulabileceğiniz bir üründür. Bunun yanı sıra Selçuklu mutfağına kadar uzanan, Ankara mutfağının asırlık mirası **tutmaç**, bereketli Anadolu topraklarının en köklü ve doyurucu lezzetlerinden biridir. Yoğurt terbiyesi, haşlanmış bakliyatları ve elde kesilen özel hamuruyla sadece bir çorba değil, kültürel bir zenginlik sunar. Ankara'nın kültürel çeşitliliğe açık, modern mutfak yapısının bir yansıması olarak, geleneksel Anadolu lezzetlerinin yanı sıra dünya mutfaklarından zarif örnekler de menülerde yer bulur. Özellikle Başkent'in metropol bölgelerinde popülerleşen **pelmeni**, geleneksel Türk mantısının kuzeyli akrabasıdır. Çok ince, mayasız hamuru ve özel et harcıyla hazırlanan pelmeni, sofistike bir lezzet deneyimi sunar. Pelmeni, Ankara'nın dinamik ve yenilikçi gastronomi anlayışına uluslararası bir lezzet katmaktadır.

Ürün Çeşitleri

El Açması Mantı • Tutmaç • Pelmeni





Vegan Manti

Ankara'nın Manti Zenginliği: Doğadan İlham Alan Yeni Lezzetler

Ankara, yalnızca geleneksel mutfağıyla değil, aynı zamanda değişen beslenme alışkanlıklarına hızla uyum sağlayan dinamik gastronomi kùltürüyle de dikkat çeker. Son yıllarda giderek yaygınlaşan vegan mutfak anlayışı, Başkent'te hem modern restoranlarda hem de yerel üretim yapan kooperatiflerin ürünlerinde kendine yer bulmaktadır. Bitki temelli beslenmeye dayanan bu yaklaşım, doğaya saygılı üretim biçimi ve sade ama zengin lezzetleriyle Ankara mutfağına yeni bir perspektif kazandırır. Ankara'nın çok kùltürlü yapısı ve yeniliklere açık mutfak anlayışı sayesinde, vegan lezzetler yalnızca günlük yemeklerde değil, yaratıcı gastronomi deneyimlerinde de kendine yer bulur. Bitki bazlı alternatiflerle hazırlanan yemekler, hem hafif hem de besleyici yapılarıyla modern şehir yaşamına uyum sağlar. Böylece Ankara mutfağı, gelenekten aldığı ilhamı doğaya duyarlı ve çağdaş bir yaklaşımla birleştirerek vegan mutfağın zengin dünyasına kapı aralamaktadır.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Gözleme ve Bazlama

Ankara'nın Tarımından Sofralara Uzanan Doğal Lezzetler

Ankara mutfağı, sade ama doyurucu lezzetleriyle geleneksel Türk mutfağının özünü yansıtır. Özellikle hamur işleri arasında yer alan **bazlama** ve **gözleme**, kentin farklı ilçelerinde kendine özgü dokunuşlarla hazırlanarak sofralarda özel bir yer edinmiştir. **Gözleme**, Ankara mutfağının her yöresinde en güzel köşeyi almıştır. Özellikle Çamlıdere, Kızılcahamam, Elmadağ yörelerinde geleneksel yapısını koruyarak sofralara farklı bir lezzet sunar. **Kızılcahamam Bazlaması** ise Ankara'da bazlamanın en meşhur olduğu ve hatta **coğrafi işaret** ile tescillenen çeşididir. Genellikle sade olarak yapılır ve sıcak haldeyken tereyağı ile tüketilir. Kızılcahamam Bazlaması katkısız, doğal ve köy usulü yapımıyla bilinir. Bazlama ve gözleme Ankara'nın toprağına, emeğine ve özgün mutfak kimliğinin en lezzetli ve sıcak nişanıdır.

Ürün Çeşitleri

Kızılcahamam Bazlaması • Gözleme





Nohut Unlu Pizza Tabanı

Ankara Nohudunun Gücüyle Üretildi

Bu eşsiz pizza tabanının kalbinde, **Ankara'nın bereketli topraklarında yetişen birinci kalite nohutlar** yer alır. Başkentin bakliyatçılık geleneğiyle işlenen bu nohutlar, besin değerini kaybetmeden değirmenlerde özenle öğütülerek **yüksek oranda nohut unu içeren**, protein ve lif bakımından zengin, doğal bir pizza tabanı karışımına dönüşür.

Klasik buğday tabanlarına göre çok daha yüksek protein ve lif içeriği sayesinde uzun süre tok tutar ve sindirimi destekler, lezzetten ödün vermeyen bir alternatiftir. Nohut ununun hafif fındıksı tadı, pizza malzemelerinizle mükemmel uyum sağlayarak çıtır ve lezzetli bir taban sunar.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Beypazarı Sarması

Anadolu'nun Sofra Lezzeti

Beypazarı mutfak kültürünün zirve noktalarından biri olan **yaprak sarması**, bölgenin tarımsal zenginliğini ve mutfak zarafetini yansıtan özgün bir lezzettir. Bu sarmayı diğerlerinden ayıran en belirgin özellik, kullanılan incecik ve nazik asma yaprağı ile iç harcın özel bileşimidir. Sarmaların dolgusu; yöresel **taze** ve **kuru soğan**, **maydanoz**, **biber** ve **domates salçalarının** mükemmel harmanıya, **kırık pirinç** kullanılarak geleneksel usullere uygun olarak hazırlanır. Hazırlanan her bir incecik sarma, tencereye dikkatle dizildikten sonra üzerine gezdirilen zeytinyağı ile tatlandırılarak kısık ateşte yavaşça pişirilir. Pişirme esnasında yemeğin lezzetinin derinleşmesi için suyu çektikçe azar azar sıcak su ilavesi yapılır. Bu özenli ve sabırlı pişirme süreci, yemeğin tadının yumuşak ve dolgun olmasını sağlar. Coğrafi işaret de alınarak özgünlüğü tescillenmiş olan **beypazarı yaprak sarması**, sadece bir yemek değil, aynı zamanda Ankara'nın köklü misafirperverlik anlayışını ve Anadolu mutfağının zengin kültürel mirasını sofralara taşıyan kadim bir simgedir.

Ürün Çeşitleri

Çiğ Yaprak Sarması • Pişmiş Yaprak Sarması







Gıda
ÜRÜNLERİ
*Salça, Soslar
ve Eşlikçiler*



Salça

Ankara'nın Salçası Gelenekten Gelen Yoğun Tat

Ankara'nın **Ayaş, Beypazarı ve Çubuk** ilçelerinde yetiştirilen **domates ve biberler**, bölgede yapılan salça üretiminde yaygın olarak kullanılan hammaddelerdir. Bu bölgelerdeki yerel ürünlerin kullanılması, salçaların lezzet ve aromasını eşsiz kılar. Yoğun aromalı hazırlanan **domates salçası**, geleneksel Ankara yemeklerinin ve kışlık hazırlıkların temel direğidir. Yöresel tencere yemeklerinden, Ankara Tavası gibi fırın yemeklerine kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Mutfaklara derin bir tat ve parlak bir renk katan biber salçası, bölge mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır. Geleneksel yöntemlerle kaynatılıp dinlendirilerek hazırlanan salçalar, taze tadı ve etli biberin tüm özünü korur. Ayrıca, lezzet arayışında olanlar için, dikkatle seçilmiş yerel acı biberlerden üretilen **acı biber salçası** da sunulur; bu salça, yemeklere keskin ve karakteristik bir acılık katarken, bölge mutfağının baharatlı ve cesur karakterini yansıtır.

Ürün Çeşitleri

Domates Salçası • Tatlı Biber Salçası • Acı Biber Salçası





Soslar

Ankara'nın Yöresel Sosları

Ankara'nın tarımsal kimliğinin en güçlü simgelerinden Avrupa Birliği'nden coğrafi işaret tescili alan Ayaş domatesi ile bölge biberlerinin eşsiz aromaları, sos ve püre ürünlerimizin özünü oluşturur. Konserve geleneğinin en taze hali olan bu ürünler, mevsiminde toplanan sebzelerin yoğun lezzetini yıl boyu mutfaklara taşır. Yüksek briks değeri, ince kabuğu ve eşsiz kokusuyla bilinen Ayaş domatesinden elde edilen **püre domates** ve **domates sosu**, taze domatesin saf, yoğun tadını korur. Bu ürünler, çorbalardan makarnalara, Ankara tavası gibi yöresel fırın yemeklerine kadar her yemeğe sulu kıvamını ve doğal lezzetini veren temel bileşenlerdir. Bölge mutfağının renkli ve lezzetli unsurlarından olan iri ve etli yapısıyla meşhur kapy biberinden hazırlanan **kapy biber sosu**, yüksek A ve C vitamini içeriğiyle sadece lezzetli değil, aynı zamanda besleyicidir. Kahvaltılık kullanımlardan etli sebze yemeklerine kadar Ankara mutfağının kışlık hazırlıklarının önemli bir unsuru olarak kullanılır.

Son olarak, **menemen harcı** ise Ayaş domatesinin yoğun aroması ile bölgenin kaliteli biberlerinin harmanlanmasıyla üretilen, pratik ve doyurucu bir karışımdır. Bu harç, hafta sonu kahvaltılarının ve hızlı ana öğünlerin vazgeçilmezi olarak sofralardaki yerini alır.

Ürün Çeşitleri

Domates Sosu • Kapy Biber Sosu • Püre Domates • Menemen Harcı







KALECİK

Ankara'nın kuzeydoğusunda yer alan Kalecik, köklü tarihi, doğal güzellikleri ve verimli topraklarıyla Anadolu'nun karakteristik ruhunu yansıtan bir ilçedir. Kızılırmak'ın bereketli kıyılarında kurulu olan Kalecik, yüzyıllardır bağcılıkla anılır. İlçenin simgesi hâline gelen Kalecik Karası üzümü, ince kabuğu, yoğun aroması ve yumuşak içimiyle Türkiye'nin en değerli üzüm türlerinden biridir. İlçede bulunan eski kaleler, taş sokaklar ve geleneksel evler, bu uzun tarihsel yolculuğun izlerini taşır. Yerleşim, adını da bu bölgedeki tarihi kaleden almıştır.

Tarımsal üretim, Kalecik'in kültürel kimliğinde önemli bir yer tutar. Üzümün yanı sıra tahıl, nohut ve meyve üretimi de bölge halkının geçim kaynağını oluşturur. Yerel pazarlarında doğal ürünler, el yapımı pekmezler, reçeller ve kurutmalıklar, hem ziyaretçiler hem de halk için günlük yaşamın bir parçasıdır.

Bugün Kalecik, hem doğayla uyumlu üretim biçimini hem de kültürel mirasını koruyarak, başkentin en özgün kırsal merkezlerinden biri olarak öne çıkar. Bağbozumu zamanı kurulan şenliklerle birlikte Kalecik, üretimin, emeğin ve doğanın iç içe geçtiği bir yaşam biçimini yaşatmaya devam etmektedir.



Eşlikçiler

Ankara'nın Topraklarında Yeniden Doğan Bir Lezzet

Ankara'nın yerel lezzetlerinin başrolde olduğu sofralara zenginlik katan, kahvaltılardan ana yemeklerin yanına kadar eşlik eden özel tatlar bu başlık altında buluşuyor.

Güneşte kurutulmuş **kuru domates**, zeytinyağı ile marine edilerek sofraların vazgeçilmezi haline gelir;salatalardan mezelere, hatta hamur işlerine bile lezzet katar. Geleneksel Anadolu'nun en güçlü ve baharatlı ezmelerinden olan **cevizli acuka**, kahvaltılarının enerjik başlangıcıdır ve bölgenin baharat zenginliğini yansıtır. Özenle közlenmiş patlıcanların taze baharatlarla buluşmasıyla hazırlanan **patlıcan ezmesi**, hafifliği ve dumanlı aromasıyla mezelerin ve ızgara etlerin yanına çok yakışır. Etli kapy biberlerinin özel baharatlarla ve soslarla harmanlanmasıyla ortaya çıkan **kapy biber salatası** ise sofranıza renk ve iştah açıcı bir ekşilik katar. Son olarak, bu lezzet yolculuğunu uluslararası bir dokunuşla tamamlayan **apfel rotkohl** (elmalı kırmızı lahana turşusu), ekşi-tatlı ve hafif baharatlı tadıyla özellikle et ve fırın yemeklerine zengin, zıt bir lezzet dengesi sunar. Bu seçki, Ankara'nın yerel ürünlerinin mutfakta ne kadar çok yönlü kullanılabileceğini gösterir.

Ürün Çeşitleri

Kuru Domates • Cevizli Acuka • Patlıcan Ezmesi • Kapy Biber Salatası • Apfel Rotkohl





Kimzan

Ankara'nın Gizli Hazinesi

Kimzan, Beypazarı'nın köylerinde kadınların ellerinde yoğrulan, baharatın çiğliğinde ve geçmişin tadında doğan kadim bir mirastır. Bu geleneksel lezzetin özünü; **küçük parçalar halinde doğranmış pastırma** veya **taze et** ile **kimyonun** keskin kokusu, biberin ateşi ve kırmızının sıcaklığı oluşturur. Kimyon içeriği sayesinde sindirimi kolaylaştıran bu baharat zengini ürün, aynı zamanda iştah açıcı özellik taşır. Kimzan, ekmeğe sürülerek, köy ekmeğine çalınarak ya da sucukların üzerinde kullanılarak suskun sofraların bile neşeyle açılmasını sağlar. Sadece kış hazırlıklarının bir parçası değil, aynı zamanda soğuk odalarda sobanın tütüsünde dostluğun, paylaşmanın ve dayanışmanın da bir sembolü olarak görülür. Et ve pastırmaya koruyucu yapısıyla kışlık gıda hazırlığında hem lezzet hem de dayanıklılık sağlayan Kimzan, soğuk dönemlerde baharatların ısıtıcı yönüyle vücut direncini destekler ve yemek keyfini artırır. Kimzan'ın asıl kıvamı, yalnızca içinde saklı çeşnisinde değil; nesilden nesle aktarılan kış hazırlıklarının sıcaklığında ve Anadolu insanının sofraya kattığı o köklü samimiyettir.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr





Gıda
ÜRÜNLERİ
*Reçel, Pekmez
ve Tatlılar*



Reçeller

Anadolu'dan Gelen Doğal Güç

Ankara'nın köklü konak mutfağından günümüze uzanan reçel ve marmelat geleneği, hem Başkent misafirperverliğinin hem de yerel üretimin en tatlı simgesidir. Şehrin bereketli topraklarında yetişen meyvelerden yapılan **ayva reçeli**, hafif mayhoş tadıyla sofralara zarif bir denge katarken; Beypazarı havuçlarının lezzetiyle zenginleştirilen **portakallı havuç reçeli** ve özgün bir lezzet olan **çıtır kabak reçeli** rengi ve kıvamıyla en özel tattır. Doğanın aromatik özünü taşıyan **kozalak reçeli** bozkırın serin havasını her kaşıқта hissettirirken; nadide bir lezzet olan **pancar reçeli** doğal pancar şekeriyle damakta unutulmaz bir tat bırakır. Ayrıca, kahvaltılık zenginlikler arasında yer alan **kayısı** ve **erik marmelatları** doğal ve yoğun meyve tadıyla öne çıkar. Her biri Ankara'nın farklı yörelerinden gelen bu lezzetler, kentin doğallığını, kültürünü ve geleneksel lezzet anlayışını sofranıza taşır.

Ürün Çeşitleri

Ayva Reçeli • Çıtır Kabak Reçeli • Kozalak Reçeli • Pancar Reçeli • Portakallı Havuç Reçeli
Erik Marmelatı • Kayıs Marmelatı





Pekmez

Anadolu'dan Gelen Doğal Güç

Pekmez, Ankara'nın köklü mutfak kültüründe sadece bir tatlandırıcı değil, aynı zamanda kış aylarının geleneksel enerji ve şifa kaynağı olarak özel bir yere sahiptir. Bölgenin verimli topraklarında yetişen ürünlerden elde edilen pekmezler, geleneksel usullere uygun, uzun kaynatma ve yoğunlaştırma süreçleriyle hazırlanır. Özellikle yörede üretilen **pancar pekmezi**, rengi ve kıvamıyla dikkat çekerken, doğal pancar şekeri içeriğiyle besleyici bir tat sunar. Ayrıca bağcılık geleneğiyle bilinen **Kalecik** ve **çevresinde yetişen** üzümlerden hazırlanan **üzüm pekmezi** gibi çeşitler, kahvaltı sofralarının vazgeçilmezi olarak kullanılır. Bu pekmezler, yüksek oranda doğal şeker, mineral ve vitamin içermesi sayesinde kış aylarında vücut direncini destekler. Bu iki temel pekmez çeşidinin yanı sıra, Akdeniz ikliminin şifalı meyvesinden elde edilen **keçiboynuzu pekmezi** de ürün gamında yer alır; bu pekmez, zengin mineral ve vitamin içeriğiyle öne çıkmaktadır. Yoğun kıvamı, doğal tadı ve tok yapısıyla Ankara'nın kışlık mutfak hazırlıklarının en kıymetli ürünleri arasında yer alır ve nesillerdir aktarılan geleneksel lezzet mirasını temsil eder.

Ürün Çeşitleri

Kara Üzüm Pekmezi • Keçiboynuzu Pekmezi • Pancar Pekmezi







HAYMANA

Haymana, Ankara'nın güneyinde yer alan, tarihiyle ve şifalı termal sularıyla tanınan köklü bir ilçedir. Antik dönemlerden bu yana insanlar, ilçenin zengin mineralli kaplıcalarından sağlık ve huzur bulmak için Haymana'ya gelmiştir. Termal sularının romatizmadan cilt hastalıklarına kadar birçok rahatsızlığa iyi geldiği bilinir; bu nedenle Haymana, Anadolu'nun en önemli termal merkezlerinden biri olarak kabul edilir.

İlçe, yalnızca kaplıcalarıyla değil, aynı zamanda köklü tarihî geçmişiyle de dikkat çeker. Kurtuluş Savaşı yıllarında önemli bir lojistik merkez olan Haymana, Milli Mücadele'nin ruhunu taşıyan mekânlara sahiptir. İlçenin kırsal kesimlerinde geleneksel hayvancılık ve tarım hâlen güçlü bir şekilde devam eder. Özellikle meşhur Haymana yoğurdu, doğal besicilik ve geleneksel yöntemlerle üretilerek sofralarda kendine özel bir yer edinmiştir.



Cevizli Sucuk

Ankara Mutfağının Tatlı Dokunuşu

Ankara'nın geleneksel lezzet envanterinde çok özel bir yere sahip olan **cevizli sucuk**, özellikle **Beypazarı**, **Çamlıdere** ve **Kızılcahamam** yörelerinde yüzyıllardır üretilen, geçmişten günümüze taşınmış kıymetli bir kışlık atıştırmalıktır. Ürünün özgünlüğü, **Beypazarı'nda coğrafi işaret tescil belgesi** ile resmen koruma altına alınmıştır. Cevizli sucuk, bölgenin bağcılık geleneğinden gelen olgun üzümlerin şirasından elde edilen doğal pekmezle hazırlanır. Özenle seçilen iri ve dolgun ceviz taneleri, tek tek ipe dizilir ve pekmezin yoğun kıvamlı karışımına batırılarak güneşte veya özel askılarda doğal yollarla kurutulur. Sonbahar aylarında bağ bozumu sonrası başlayan bu emek yoğun üretim süreci, cevizli sucuk'u kışın zorlu günleri için ideal bir enerji kaynağı haline getirir. Doğal pekmezden gelen mineral ve vitamin zenginliği sayesinde vücut direncini desteklerken, cevizin sağlıklı yağları ve tok yapısı uzun süreli tokluk sağlar. Ankara'nın bereketinden doğan bu otantik ürün, hem yöresel lezzetini hem de kooperatifler aracılığıyla yaşatılan köklü el emeği geleneğini her lokmada hissettirir.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Pestil

Ankara Mutfağının Tatlı Dokunuşu

Ankara'nın bereketli meyve bahçelerinden gelen pestil, geleneksel yöntemlerle üretilen doğal ve besleyici bir lezzettir. Özellikle Beypazarı yöresi, kuru ve güneşli iklimi sayesinde pestil kurutmaya en elverişli coğrafyalardan biri olarak öne çıkar. Pestil çeşitleri arasında üzüm ve dut pestili, Ankara'da en yaygın türler olarak bilinir; bunun yanı sıra erik gibi yerel meyvelerden hazırlanan ekşi-tatlı çeşitler de bölgenin meyve zenginliğini yansıtır. Pestil, yerel meyvelerden elde edilen şıraların, nişasta ve un ile pişirilerek özel bezler üzerine incecik serilmesiyle geleneksel olarak hazırlanır. Ardından Ankara güneşi altında sabırla kurutularak ince ve yoğun aromalı doğal bir tat haline getirilir. Çoğu zaman içerisine ceviz serpilerek veya rulo halinde sarılarak sunulan pestil, hem hızlı ve doğal bir enerji kaynağı hem de Ankara mutfağının köklü el emeği ve kurutma geleneğinin simgesidir.

Ürün Çeşitleri

Üzüm Pestili • Dut Pestili





Lokum ve Cezerye

Ankara Mutfağının Tatlı Dokunuşu

Ankara'nın tatlılar kategorisindeki tescilli lezzeti, Beypazarı'nın ünlü havuçlarından gelen **havuç lokumudur**. **Coğrafi işaret tescil belgesi** ile koruma altına alınan bu eşsiz lokum, yöresel havuçların doğal şeker ve nişasta ile uzun süre pişirilmesi sonucu elde edilir; parlak rengi, yumuşak dokusu ve kendine has lezzetiyle Ankara mutfağının simgesi haline gelmiştir. Havuç lokumu, Türk kahvesi yanında zarif bir ikram olarak sunulur. Bu özel lezzetin yanı sıra, çeşitli meyve ve kuruyemişlerle zenginleştirilmiş geleneksel lokum çeşitleri de kooperatifler tarafından üretilmektedir. Ayrıca, geleneksel Anadolu mutfağının enerji kaynağı olan **havuç bazlı cezerye** çeşitleri de kış aylarında besleyici ve keyifli bir atıştırmalık olarak sofralarda yerini alır.

Ürün Çeşitleri

Havuç Lokumu • Havuç Cezeryesi





Beypazarı Baklavası

Ankara'dan Sofralara Tatlı Gelenek

Baklava, Ankara'nın konak mutfağı geleneğinden günümüze ulaşan, el emeği ve ustalığın en zarif simgelerindendir. Ankara'nın tarımsal kimliğini oluşturan yüksek kaliteli buğday unundan açılan incecik yufkalar, titizlikle kat kat serilir. Aralarına cömertçe yerleştirilen, bölgenin **taze cevizleri** ile zenginleştirilen bu geleneksel tatlı, **özel bir teknikle** pişirilir. Altın sarısı rengini alan baklava, son aşamada şerbetlenerek lezzetini tamamlar. Kooperatifler tarafından üretilen bu baklava, sadece bir tatlı değil; düğünlerin, bayramların ve özel günlerin vazgeçilmezi olarak Ankara'nın paylaşım ve misafirperverlik kültürünü temsil eder. Her bir katmanı, ustalıkla açılmış yufkanın inceliğini ve coğrafyanın lezzetini taşır.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Kemalpaşa Peynir Tatlısı

Ankara'dan Sofralara Tatlı Gelenek

Geleneksel usullere uygun olarak üretilen **kemalpaşa peynir tatlısı**, şerbetli tatlılar kategorisinde kendine özgü bir yere sahiptir. Bu tatlının temel malzemeleri, **tuzsuz peynir** ile **irmiktir**. Bu iki ana bileşen diğer malzemeler ile birlikte, özel bir hamur haline getirilerek küçük toplar şeklinde hazırlanır. Öncelikle fırınlanan, ardından kaynar şerbetle buluşturulan bu tatlı; peynirin yoğun lezzetini şerbetin tatlılığıyla dengeleyerek hafif ve tok bir lezzet profili sunar. Üretim sürecindeki geleneksel yöntemlerin korunması sayesinde, Kemalpaşa peynir tatlısı hem özel günlerde hem de günlük sofralarda Ankara'nın köklü misafirperverlik geleneğini temsil eden pratik ve lezzetli bir ikram olarak kullanılmaktadır. Üzerine **kaymak** veya **ceviz** eklenerek servis edildiğinde tadı daha da zenginleşir.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr





Gıda
ÜRÜNLERİ
*Baharatlar,
Fermente ve
Koruyucu Ürünler*



Sirke

Ankara'nın Bağlarından Sofralara Uzanan Şifalı Lezzet

Ankara ve çevresinin verimli toprakları, meyve bahçeleri ve doğanın cömertliği, sirkenin Anadolu mutfağındaki köklü yerini daha da anlamlı kılar. **Sirke**, hem yemeklerin lezzetini tamamlayan hem de doğal koruyucu işlevi gören temel bir üründür. Yüzyıllardır evlerde ve yöresel üretim merkezlerinde farklı meyvelerden elde edilen bu sirkeler, sofralara karakteristik bir tat taşır. **Üzüm sirkesi**, Ankara'nın bağcılık geleneğiyle öne çıkan **Kalecik**, **Beypazarı** ve **Nallıhan** bölgelerindeki kara üzümlerden hazırlanır. Doğal fermantasyon süreciyle üretilen bu sirke, yoğun aromasıyla yerel üretimin izlerini yansıtır ve özellikle salatalar ile turşularda tercih edilir. **Elma sirkesi**, Ankara'nın ilçelerinde yetişen olgun ve taze elmalardan yapılır. Geleneksel köy yöntemleriyle aroması korunarak üretilen bu sirke, hem yemeklerde hem de çeşitli içeceklerde kullanılmaktadır. **Alıç sirkesi** ise, yine yerel üreticilerin bilgi birikimiyle hazırlanan alıç meyvelerinden elde edilir. Ekşi tadı ve geleneksel faydalarıyla bilinen bu sirke, Ankara'nın doğal meyve çeşitliliğini sofralara taşıyan özgün bir lezzettir. Bu sirkeler, Ankara'nın fermantasyon geleneğini, yerel üretim bilgisini ve doğal meyve zenginliğini yansıtarak her öğünde doğallığı ve gelenekselliği sofralara taşır.

Ürün Çeşitleri

Alıç Sirkesi • Elma Sirkesi • Üzüm Sirkesi





Hardaliye

Ankara'nın Bağlarından Sofralara Uzanan Şifalı Lezzet

Hardaliye, üzüm suyu, hardal tohumu ve vişne yaprağının birlikte fermente edilmesiyle hazırlanan geleneksel bir içecektir. Kontrollü fermantasyon süreci sayesinde kendine özgü hafif mayhoş tadı, doğal rengi ve aromatik yapısı ortaya çıkar. Ankara'da özellikle yerel üreticilerin üzüm yetiştirdiği bağlık alanlarda küçük ölçekli olarak üretilen Hardaliye, bölgenin üzüm işleme bilgisinin bir yansımasıdır. Üretimde taze üzüm suyu vişne yaprağıyla dinlendirilir, ardından hardal tohumu eklenerek doğal koruyuculuğu ve karakteristik lezzeti elde edilir. Hem günlük tüketimde hem de yemek eşlikçisi olarak tercih edilen bu içecek, Ankara'nın fermente ürün çeşitliliğini ve yerel üretim pratiğini sofralara taşır.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Çubuk Turşusu

Ankara'nın Kıtır ve Tescilli Lezzeti

Ankara'nın **Çubuk** ilçesi ile özdeşleşen ve **coğrafi işaret tescil belgesi** ile tescillenmiş olan **Çubuk turşusu**, Anadolu mutfak kültürünün en önemli kışlık hazırlıklarından biridir. Çubuk Ovası'nın kendine has mikro ikliminde yetişen, **ince kabuklu** ve **gevrek salatalıklar**, bu turşunun eşsiz lezzetinin temelini oluşturur. Turşunun hazırlanışında; **yerel doğal sirkeler**, **iri taneli kaya tuzu**, **sarımsak** ve çeşitli aromatik otlar kullanılır. Geleneksel yöntemlerle, sabırla kurulan bu turşu, **salatalığın gevrekliğini koruması** ve **ideal ekşilik dengesiyle** ünlüdür. Çubuk Turşusu, sadece bir kış yiyeceği değil; aynı zamanda Çubuklu kadınların el emeğini, bölgenin tarımsal kalitesini ve Ankara'nın zengin gastronomi mirasını yansıtır. Her lokmada hissedilen o tescilli gevrekliği ve tam kıvamındaki ekşiliği ile sofralara lezzet ve gelenek taşır.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr





KIZILCAHAMAM

Kızılcahamam, zengin doğal güzellikleri ve şifalı kaplıcalarıyla Ankara'nın önemli ilçelerinden biridir. Yüzyıllardır insanlar, ilçenin yer altından çıkan mineralli sıcak sularından hem sağlık bulmak hem de huzur aramak için buraya gelmiştir. Ormanlarla çevrili dağları, yaylaları ve milli parklarıyla Kızılcahamam, yalnızca bir şifa merkezi değil aynı zamanda doğayla bütünleşmek isteyenlerin uğrak noktasıdır.

İlçede bulunan Soğuksu Milli Parkı, endemik bitki çeşitliliği, doğal yürüyüş alanları ve nesli tükenme tehlikesi altındaki kara akbabalarıyla ayrı bir önem taşır. Geleneksel mimari örnekleri ve kırsal yaşam kültürü de Kızılcahamam'ın köylerinde yaşatılmaya devam eder. Yörede üretilen doğal bal, tereyağı ve köy ekmekleri, ilçenin gastronomik değerleri arasında yer alır.



Baharatlar

Anadolu Mutfağının Aromatik Dokunuşu

Ankara'nın bereketli toprakları ve doğal çevresi, mutfaklara derinlik katan aromatik baharatların kaynağını oluşturur. Yemeklerin lezzetini artıran, aynı zamanda geleneksel koruyucu olarak kullanılan bu yerel baharatlar, özenle toplanıp kurutularak hazırlanır. Mutfaklarda en çok kullanılan ve sevilen tatlardan biri olan **nane**, etli yemeklerden çorbalara kadar geniş bir alanda kullanılırken, yörenin temiz havasında yetişen **beyaz kekik** ise eşsiz kokusuyla et ve tavuk yemeklerine karakteristik bir lezzet katar. Geleneksel olarak kullanılan **defne yaprağı** ise çorbalar, et haşlamaları ve turşulara hafif, odunsu bir aroma kazandırmak amacıyla kullanılır. Ekşi tadıyla bilinen **tane sumak** ise, özellikle salatalarda, soğan piyazlarında ve dolma harçlarında kullanılarak dengeleyici ve iştah açıcı bir tat profili sunar.

Bu baharatlar, kooperatifler aracılığıyla doğallığı korunarak paketlenir ve Ankara'nın taze aromalarını sofralara taşır.

Ürün Çeşitleri

Beyaz Kekik • Defne Yaprağı • Nane • Tane Sumak





Üzerlik (Nazar Otu)

Anadolu Kültüründe Özel Bir Bitki

Üzerlik, Ankara ve İç Anadolu coğrafyasının doğal bitki örtüsünden toplanan, geleneksel olarak kullanımı yüzyıllardır devam eden özel bir bitkidir. Bölge mutfak ve kültürü içerisinde yaygın bir yere sahip olan üzerlik, kendine has yoğun aroması ve dumanı ile bilinir. Geleneksel Anadolu inanç sisteminde, kötü enerjileri ve nazarı uzaklaştırdığına dair yaygın bir inanış bulunması sebebiyle bu bitkiye nazar otu adı da verilmiştir. Genellikle tohumlarının yakılmasıyla yayılan duman, ev ve iş yerlerinde atmosferi temizlemek ve ferahlatmak amacıyla kullanılır.

Ankara'nın doğal yapısında yetişen üzerlik, yöresel bitki bilgisinin ve geleneğin korunarak günümüze taşınan kıymetli bir örneğidir.





Beypazarı Tane Kekik

Bozkırın En Güçlü Aroması

Ankara'nın Beypazarı yöresi, kendine has mikro iklimi sayesinde Türkiye'nin nadide bitki türlerine ev sahipliği yapar. Bu bölgenin en değerli aromatik miraslarından biri de endemik Beypazarı tane dağ kekiğidir. Bu kekik, sadece bu coğrafyada yetişen endemik bir tür olarak, diğer kekik türlerine kıyasla çok daha yoğun bir uçucu yağ ve aroma içeriğine sahiptir. Dağların yüksek kesimlerinden, el değmemiş doğadan toplanan bu kekik, geleneksel yöntemlerle kurutularak hazırlanır. Tanelerinin doğal haliyle paketlenmesi, aromasının ve besin değerlerinin maksimum düzeyde korunmasını sağlar. Ankara mutfağında özellikle et yemeklerinde, ızgaralarda ve salatalarda kullanılan bu kekik; yemeklere derinlik, keskin bir lezzet ve benzersiz bir koku katar. Endemik Beypazarı tane dağ kekiği, Ankara'nın doğal zenginliğini ve yerel üreticilerin bu özel mirası koruma çabasını sofralara taşıyan eşsiz bir üründür.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Beyaz Kekik

Ankara'nın Gizli Hazinesi

Ankara'nın Beypazarı **endemik bitkisi** olan **beyaz kekik**, tatlı ve hafif acı aromasıyla diğer kekik türlerinden ayrılır. Bölgeye has toprak yapısı ve iklim koşulları, bu özel bitkiye kendine özgü bir lezzet kazandırır. Et, sebze ve kahvaltılarda sıkça kullanılan beyaz kekik, özellikle **Ankara tavası** gibi yöresel yemeklerin vazgeçilmez aromasıdır. Kış aylarında ise soğuk algınlıklarına karşı bitki çayı olarak tüketilerek şifa kaynağı olarak değerlendirilir.

Polatlı'dan sofralara uzanan bu doğal lezzet, Ankara mutfağının sade ama güçlü karakterini yansıtır.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Ihlamur

Kış Aylarının Huzur Veren Aroması

Ihlamur, Ankara ve çevresindeki yüksek kesimlerin doğal yapısında yetişen, kendine has narin aroması ve çiçeksi tadıyla bilinen bir bitkidir. Geleneksel Anadolu mutfağı ve bitkisel uygulamalarında yüzyıllardır önemli bir yere sahip olan ıhlamur, özellikle soğuk kış aylarının en popüler içeceklerinden biri olarak kabul edilir. Ankara'nın doğasından toplanan ıhlamur çiçekleri, özel yöntemlerle kurutularak hazırlanır. Bu özenli kurutma süreci, çiçeğin nazik kokusunun ve tüm aromasının korunmasını sağlar. Sıcak su ile demlendiğinde ortama yayılan huzur verici kokusu ve yumuşak içimi sayesinde hem bedeni ısıtmak hem de dinlenmek amacıyla tüketilir.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Adaçayı

Doğanın Ferahlatıcı ve Keskin Dokunuşu

Adaçayı (Salvia), Ankara çevresindeki kırsal alanların ve bozkır coğrafyasının doğal yapısında yetişen, güçlü ve keskin aromasıyla bilinen çok yıllık bir bitkidir. Anadolu'da binlerce yıldır kullanılan ve adı Latince'de "iyileştirmek" anlamına gelen Salvia kelimesinden türeyen bu bitki, geleneksel bitkisel uygulamaların en temel unsurlarından biridir. Yerel üreticiler tarafından özenle toplanan adaçayı yaprakları, aromatik özünü kaybetmemesi için gölgede kurutularak hazırlanır. Özellikle kış ve geçiş aylarında sıcak içecek olarak tüketilen adaçayı, ferahlatıcı tadıyla öne çıkar.

Ankara'nın temiz ve kuru ikliminde yetişen bu doğal ürün, kooperatifler aracılığıyla doğallığı korunarak paketlenir ve mutfaklara hem kendine has güçlü aromasını hem de bölgenin bitki zenginliğini taşır.







Gıda
ÜRÜNLERİ
Süt Ürünleri



Mamak Ravak Yoğurdu

Sütün Kaymağından Gelen Yoğun Lezzet

Ankara'nın Mamak yöresine özgü **coğrafi işaret tescil belgesi** ile tescillenmiş geleneksel bir lezzet olan Ravak yoğurdu, üretimindeki incelik ve zengin kıvamıyla diğer yoğurtlardan ayrılır. Bu özel yoğurt, sütün tamamından değil, sadece kaymaklı kısmından elde edilir. Ravak yoğurdunun en dikkat çekici özelliği, eşsiz yoğunluğu ve katı kıvamıdır. Öyle ki, ortalama 10 litre sütten yalnızca 1 kilogram Ravak yoğurdu elde edilebilmektedir. Bu yoğunluk, ona yüksek besin değeri ve kremamsı, tok bir tat kazandırır.

Geleneksel yöntemlerle mayalanarak hazırlanan Mamak Ravak yoğurdu, kahvaltılardan ara öğünlere kadar geniş bir kullanım alanına sahiptir. Ankara mutfağının doğal ve geleneksel süt ürünleri mirasını temsil eden Ravak, lezzet arayan sofralara benzersiz bir zenginlik ve doğallık taşır.





Keçi Peyniri

Ankara Doğasının Saf ve Keskin Tadı

Keçi peyniri, Ankara ve çevresindeki yüksek meralarda beslenen keçilerin sütünden elde edilen, saf ve karakteristik lezzetiyle öne çıkan geleneksel bir süt ürünüdür. **Keçi sütünün** doğal yapısı gereği, bu peynir diğer peynirlere kıyasla daha yoğun bir aroma ve farklı bir besin içeriğine sahiptir. Geleneksel yöntemler kullanılarak mayalanıp olgunlaştırılan keçi peyniri, **tok kıvamı** ve **hafif ekşiliği** ile bilinir. Özellikle yöresel peynir çeşitleri arasında sert, yarı sert ve salamura gibi farklı tiplerde hazırlanır.

Kahvaltı sofralarından salatalara geniş bir kullanım alanına sahip olan **Keçi peyniri**, Ankara kırsalının doğallığını ve hayvancılık kültürünün zenginliğini sofralara taşır. Bu peynir, bölgenin temiz havasını ve otlakların zenginliğini yansıtan, kendine has aromasıyla lezzet arayanların vazgeçilmezi olarak kabul edilir.







Gıda
ÜRÜNLERİ
Fırın ve Unlu
Mammuller



Beypazarı Kurusu

Ankara'nın Tarihinden Sofralara Uzanan Çıtır Lezzet

Beypazarı'ndan çıkan bu eşsiz lezzet, yüzyıllardır hem Ankara mutfağının hem de Anadolu'nun en özel atıştırmalıklarından biri olmuştur. **Coğrafi işaretle tescillenen Beypazarı kurusu**, yalnızca yöresel bir ürün değil, Ankara'nın kültürel mirasının da simgesidir. Tamamen doğal malzemelerle, özellikle tereyağı ve sütle hazırlanan hamur, uzun süre yoğrulduktan sonra küçük lokmalık parçalar hâlinde şekillendirilir ve taş fırınlarda ktır kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Bu geleneksel yöntem, Beypazarı kurusuna hem dayanıklılık hem de benzersiz bir aroma kazandırır. Osmanlı döneminde uzun yolculuklara çıkan kervanların vazgeçilmezi olan bu lezzet, zamanla **Ankara sofralarının vazgeçilmez ikramı** hâline gelmiştir. Bugün hâlâ çay saatlerinde, bayramlarda, kahvaltılarda ve davet sofralarında tercih edilen Beypazarı kurusu; Ankara halkının misafirperverliğini, doğallığını ve köklü mutfak kültürünü yansıtır. Çıtır dokusu ve uzun süre tazeliğini koruyabilmesi, onu hem nostaljik hem de modern sofralarda sağlıklı bir alternatif haline getirir.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr





ANKARA SİMİDİ

Ankara simidi, başkentin sokak kültürünün ve günlük yaşamının vazgeçilmez simgelerinden biridir. İncecik açılan hamurun, bolca susama bulanarak taş fırınlarda pişirilmesiyle elde edilen bu lezzet, kendine özgü çıtırılığı ve kızarmış susam kokusuyla tanınır. Türkiye'nin farklı yörelerinde simit çeşitleri bulunsa da Ankara simidi, daha ince yapısı ve yoğun susam kaplamasıyla ayırt edilir.

Tarihi Osmanlı dönemine kadar uzanan Ankara simidi, sabah kahvaltılarının, okul çıkışlarının ve iş molalarının değişmeyen eşlikçisidir. Yanında çayla birlikte tüketildiğinde yalnızca bir yiyecek değil, aynı zamanda başkentin sosyal yaşamını yansıtan kültürel bir alışkanlık haline gelir.

Bugün Ankara'nın her köşesinde fırınlardan ve simitçilerden yükselen kokusuyla günlük yaşamın ayrılmaz bir parçası olan Ankara simidi, başkentin kimliğini yansıtan en önemli gastronomik değerlerden biri olarak kabul edilir.



Ekşi Mayalı Kutludüğün Ekmeği

Ankara'nın Kadim Ekşi Maya Geleneği

Ankara'nın geleneksel fırıncılık kültürünün en değerli miraslarından biri olan Ekşi mayalı Kutludüğün ekmeği, adını Mamak ilçesi Kutludüğün bölgesinden alır. Bu ekmeğin, endüstriyel mayadan tamamen uzak durularak, nesillerdir yaşatılan geleneksel ekşi maya kullanılarak hazırlanır. Ekşi mayanın yavaş ve uzun fermantasyon süreci sayesinde, bu ekmeğin kendine has tok bir yapı, kalın ve çıtır bir kabuk ile eşsiz bir lezzet derinliği kazanır. Ankara'nın bereketli topraklarında yetişen kaliteli buğday unu ile yoğrulur ve taş fırınlarda yavaşça pişirilir. Ekşi mayalı Kutludüğün ekmeği, sindirimi kolaylaştıran yapısıyla sadece doyurucu bir gıda değil, aynı zamanda Ankara'nın toprağına, geleneğine ve el emeğine duyulan saygının bir yansımasıdır.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr



Kalecik Ekmeği

Ankara'nın Kadim Ekmek Geleneği

Kalecik ekmeği, Ankara'nın Kalecik ilçesinde uzun yıllardır üretilen, ekşi maya geleneğini yaşatan köklü bir yöresel ekmektir. Un, su, tuz, ekşi maya ve yaş maya karışımıyla hazırlanan hamur; kulak memesinden daha yumuşak, hafif cıvık bir kıvamda yoğrularak ekmeğin kendine özgü dokusu elde edilir. Üretim sürecinin en ayırt edici yönlerinden biri, bir gün önceden ayrılan hamurun ekşi maya olarak ertesi gün yeniden kullanılması ve bu döngünün nesiller boyunca sürdürölmesidir. Ustanın el becerisiyle "tapışlama" yöntemiyle şekil verilen hamur, yalnızca odun ateşli taş fırınlarda pişirilir. Uzun ve kontrollü pişirme süreci sayesinde Kalecik ekmeği; sert ve ktır kabuğu, içi ise tok ama dengeli yapısıyla öne çıkar. Kendine has üretim yöntemi ve yerel ustalığıyla Kalecik ekmeği, yalnızca doyurucu bir gıda değil; Kalecik'in toprağına, emeğine ve fırıncılık költürüne duyulan saygının somut bir yansımasıdır.





Kalecik Çöreği

Ankara'nın Kadim Ekmek Geleneği

Kalecik çöreği, Ankara'nın Kalecik ilçesinde yüzyıllardır sürdürülen hamur işi geleneğinin en özgün örneklerinden biridir. İçerisinde ceviz ve yenibahar baharatı bulunan bu yöresel çörek, üç kat halinde açılan hamurun her katının yağlanıp sarmal şekilde birleştirilmesiyle hazırlanır. Kullanılan cevizlerin beyaz ve yağlı yapısı, çöreğin hem lezzetini hem de iç dokusunun albenisini belirlerken; yenibahar, Kalecik çöreğine kendine has aromatik karakterini kazandırır. Çok eski dönemlerden günümüze kadar bayramlarda, düğün, nişan ve kına gibi özel günlerde ikram edilen bu çörek, yalnızca bir yiyecek değil, paylaşım ve imce kültürünün de simgesidir.

Geçmişte yalnızca yöre halkının ihtiyacını karşılamak için taş fırınlarda üretilen Kalecik çöreği, zamanla ün kazanarak Kalecik ile özdeşleşmiş ve ticari bir değer haline gelmiştir.







Gıda
ÜRÜNLERİ
Glütensiz
Ürünler



Glütensiz Pastalar

Her Damak Tadına Uygun Seçenekler

Ankara kooperatifleri, geleneksel lezzetleri korumanın yanı sıra, modern beslenme ihtiyaçlarına yönelik yenilikçi ürünleri de titizlikle üretmektedir. **Glüten hassasiyeti** olan tüketiciler için özel olarak hazırlanan **glütensiz yaş** ve **kuru pastalar** bu hassasiyetin bir göstergesidir. Özel olarak seçilen **glütenden izole ortamda** üretilir ve glütensiz yapılarına rağmen lezzetten de ödün vermez. **Glütensiz yaş pastalar, taze kremalar** ve **mevsim meyveleriyle** hazırlanarak **doğum günü** ve **özel kutlamaların** vazgeçilmezi olurken; **glütensiz kuru pastalar** kategorisinde ise zengin bir çeşitlilik sunulur.

Bu çeşitlilik, hem klasik tatlı kuru pastaları hem de atıştırmalık olarak tercih edilen tuzlu kuru pastaları kapsar. Kooperatifler tarafından hijyenik koşullarda üretilen bu glütensiz seçenekler, Ankara'nın kalite ve yenilikçilik anlayışını yansıtarak, herkesin sofraya keyfine ortak olmasını sağlar.

Ürün Çeşitleri

Tatlı Kuru Pastalar • Tuzlu Kuru Pastalar • Yaş Pastalar





Glütensiz Hamur İşleri

Klasik Lezzetlerin Glütensiz Yorumu

Ankara mutfağı, geleneksel ile moderni bir araya getiren zengin bir lezzet çeşitliliğine sahiptir. Hazırlanan **pizzalar**, taze malzemeler ve yerel dokunuşlarla şekillenerek modern mutfak anlayışını yansıtır; ince, çıtır tabanı ve özenle seçilmiş iç malzemeleriyle günlük öğünlerden özel anlara kadar her sofrada kendine yer bulur.

Kentin vazgeçilmez tatlarından **kol böreği** ve **su böreği** ise ince açılmış yufkalar ve özenle hazırlanan iç harçlarla ortaya çıkar. Ankara'daki fırınlar ve kadın kooperatifleri tarafından üretilen **kıymalı**, **peynirli** ve **patatesli börek çeşitleri**, geleneksel ev lezzetlerini günümüze taşıyarak şehrin ustalık mirasını yaşatır.

Ankara'nın köklü mutfak geleneğini temsil eden **mantı** ise hem evlerde hem de yöresel üretim noktalarında imece usulünün ve el emeğinin simgesidir. İnce hamuru ve küçük taneleriyle öne çıkan mantı, Mamak Ravak Yoğurdu, tereyağında yakılmış kırmızı biber sosu ve Beypazarı yabani kekiğiyle servis edilerek şehrin karakteristik tatlarını bir araya getirir.

Ürün Çeşitleri

Pizza • Börek • Manti





Nohut Unundan Atıştırmalıklar

Sağlıklı ve Yöresel Lezzetler

Ankara'nın bereketli topraklarında özellikle de kalitesiyle bilinen Bala havzasında yetişen ve bölge mutfağında köklü bir yere sahip olan nohut, kooperatifler tarafından yenilikçi bir gıda bileşeni olan nohut ununa dönüştürölmektedir. Bu yüksek proteinli un, glöten içermeyen atıştırmalıkların ana maddesi olarak kullanılmaktadır. **Nohut unundan atıştırmalıklar**, hem glöten hassasiyeti olan tüketiciler hem de daha sağlıklı ve besleyici alternatifler arayanlar için ideal bir seçenektir. Çeşitli şekillerde hazırlanan bu atıştırmalıklar, tok tutucu yapısıyla öne çıkar.

Yöresel hasadın tüm doğallığını ve aromasını taşıyan bu ürünler, fırınlanarak veya özel yöntemlerle hazırlanarak lezzetli ve sağlıklı bir atıştırma deneyimi sunar. Ankara'nın yerel üretimi, nohutun geleneksel kullanımını modern ve pratik atıştırmalıklarla buluşturarak sofralara taşır.







Tekstil ve El İşi ÜRÜNLERİ





Tekstil ve El İşi
ÜRÜNLERİ

*El Dokuma, Tiftik
ve Sof Ürünler*



Tiftik Ürünler

Tiftik Dokumacılığının Kalbi: Ankara

Ankara, yüzyıllardır tiftik keçisi yetiştiriciliği ve bu değerli elyaftan yapılan dokumacılık geleneğiyle tanınan kadim bir şehirdir. Dünyada eşine az rastlanan parlaklık, dayanıklılık ve hafiflik özelliklerine sahip tiftik lifi, yüzyıllar boyunca Ankara ekonomisinin ve kültürel kimliğinin temel unsurlarından biri olmuştur. Geçmişte tiftik lifinin işlenmesiyle üretilen sof kumaş büyük bir ticari değer taşıırken, günümüzde bu köklü birikim, modern tiftik dokuma ürünleriyle yaşatılmaktadır. Yerel kooperatifler tarafından özenle üretilen tiftik battaniyeleri, atkıları, şalları ve dokuma kumaşları, hem el emeğini hem de bölgede nesilden nesile aktarılan dokuma bilgisini yansıtır. Ankara'nın kendine özgü iklim koşulları ve zengin dokuma geleneği sayesinde ortaya çıkan her bir tiftik ürünü, benzersiz bir dokuya, yüksek sıcaklık tutma kapasitesine ve olağanüstü bir dayanıklılığa sahiptir.

Tiftik dokumalar, geçmişin zarafetini çağdaş tasarımlarla birleştirerek Ankara'nın köklü mirasını yaşam alanlarına taşır.

Ürün Çeşitleri

Tiftik Dokuma Atkı • Tiftik Dokuma Kumaş • Tiftik Dokuma Battaniye





Kilim Dokuma Ürünler

Anadolu Motiflerinin Dokunmuş Mirası

Ankara ve çevresinin köklü dokuma geleneği, kilim dokumacılığı ile günümüze taşınan canlı bir kültürel mirastır. Yüzyıllardır Yörük ve Türkmen kültürünün izlerini taşıyan bu kilimler, sadece birer zemin örtüsü değil, aynı zamanda dokuyan kadının duygu, inanç ve hikayelerini yansıtan sanatsal eserler olarak kabul edilir. Tamamen el emeğiyle, doğal yün iplikler kullanılarak dokunan bu ürünler, üstün dayanıklılık ve benzersiz bir renk kalitesine sahiptir. Geleneksel motifler, modern yaşam alanlarına uyarlanarak kilim dokuma runner (yolluk), yastık kılıfları ve yenilikçi tasarımlı kilim dokuma çanta gibi çeşitli aksesuarlara hayat vermektedir. Bu dokumalar, Ankara'nın el sanatları ustalarının bilgi birikimini ve el becerisini yansıtır. Her bir ilmeği, Anadolu'nun bereketli doğasından ilham alan bu kilimler, yaşam alanlarına sıcaklık, tarih ve otantik bir zarafet katmak amacıyla üretilmektedir.

Ürün Çeşitleri

Kilim Dokuma Çanta • Kilim Dokuma Runner (Yolluk) • Kilim Dokuma Yastık Kılıfları





Şal ve Fular

Zarafetin İnce Dokunuşu

Ankara'nın dokuma ve el sanatları geleneği, Şal ve Fular koleksiyonunda modern bir zarafetle hayat bulur. Geçmişte sof kumaşı ile ünlü olan bu coğrafyada, dokuma ustalığı günümüzde ince elyaflarla devam ettirilmektedir. Şal çeşitleri, özellikle tiftikten dokunmuş özel sof kumaştan veya kaliteli ipliklerden dokunarak ya da örülerek hazırlanır. **Ankara'ya özgü Gölbaşı sevgi çiçeği** ve **Ankara tiftik keçisi motifinin** modern yorumlarıyla tasarlanmış özel parçalar da bulunur; bu detaylar, hem bölgenin biyolojik mirasını hem de kültürel estetiğini yansıtan özgün bir kimlik sunar. Üstün dokusu, sıcak tutma özelliği ve dayanıklılığı sayesinde soğuk mevsimlerin vazgeçilmezi olur. Fularlar ise daha yine özel sof, ipek veya pamuk bazlı kumaşlardan tasarlanarak günlük kullanıma ve özel gün kombinlerine renk, hareket ve şık bir dokunuş katmak amacıyla üretilir. Her bir şal ve fular, Ankara'nın el emeği geleneğini, renk zevkini ve motif zenginliğini yansıtır. Bu aksesuarlar, geleneksel el sanatlarını modern gardıroplara taşıyarak, Ankara zanaatının estetik değerini ulusal ve uluslararası platformlara ulaştırır.

Ürün Çeşitleri

İpek Fular • İpek Şal • Sof Fular • Sof Şal







TİFTİK KEÇİSİ

Tiftik keçisi, özellikle Ankara ve çevresinde yetiştirilen, yumuşak ve değerli tiftik yünüyle bilinen bir hayvandır. İnce ve parlak tüyleri, tekstil dünyasında yüksek kaliteyi simgeler. Sert iklim ve engebeli arazilerde yaşamını sürdürebilen bu keçi, Anadolu'nun kırsal yaşamının dayanıklılık sembolüdür.

Tiftik keçisinin ekonomik ve kültürel önemi büyüktür. Yünleri, geleneksel dokuma ve halıcılıkta kullanılır; dayanıklılığı ve estetik görünümüyle ünlüdür. Halk arasında keçi, sabır ve direncin simgesi olarak kabul edilir; zorlu koşullara rağmen değerli ürünler sunar.

Mitolojik ve kültürel açıdan, keçi bolluk ve bereketi temsil eder. Eski Anadolu inançlarında tiftik keçisinin yumuşak yünü, doğanın cömertliğinin ve insan emeğinin birleşimini simgeler.



Sof Ürünler

Ankara'nın Zarafetiyle Dokunan Tarih

Ankara'nın simgesel değerlerinden biri olan sof, Ankara Keçisi'nin tiftiğinden eğrilen ipliklerle dokunan geleneksel ve prestijli bir kumaş türüdür. İpeğe yakın yumuşaklığı ve parlaklığıyla dikkat çeken sof, Osmanlı döneminde saray mensuplarının ve seçkin sınıfların vazgeçilmez giyim malzemesi olarak kabul edilmiştir. Sofun ince dokusu, hem yüksek kalite hem de zarif bir şıklık sunar. **Ankara'ya özgü bu özel dokumadan üretilen sof kıyafetler, sof şal, sof fular ve sof çanta gibi ürünler, günümüzde de geleneksel ustalığın modern tasarımlarla buluştuğu nadide örnekler olarak yaşatılmaktadır.**

Her bir **sof ürünü**, Ankara'nın köklü tekstil geleneğini, ustaların titiz el emeğini ve tiftik yününün doğal zarafetini taşır. Bu ürünler, geçmişin lüks ve zarafetini günümüzün sürdürülebilir ve etik üretim anlayışıyla birleştirerek kullanıcılara sunulur.

Ürün Çeşitleri

Sof Fular • Sof Çanta • Sof Kıyafet • Sof Şal







Tekstil ve El İşi
ÜRÜNLERİ

Çanta ve
Aksesarlar



Deri Ürünler

El Emeği ve Zamansız Kalite

Ankara, geleneksel el sanatları ve zanaatkârlıkta köklü bir geçmişe sahiptir. Deri ürünleri, bu zanaatkârlık geleneğinin en güçlü ve dayanıklı örneklerinden birini temsil eder. Kooperatifler tarafından üretilen bu ürünlerin tamamında, üstün kalite ve uzun ömürlülük sunan hakiki deri kullanılmaktadır. Her bir ürün, ustaların titiz el emeğiyle tasarlanıp üretilir; bu sayede seri üretimden farklı olarak kişisel ve zamansız bir karaktere sahip olur. Ürün yelpazesi; **hakiki deri kemerler** ve **çanta çeşitleri** (abiye, sırt çantaları) gibi ana aksesuarlar ile **gözlük kılıfları** ve **kartlıklar** gibi pratik aksesuarları kapsamaktadır. Ayrıca geleneksel **yemeni** ve diğer **deri ayakkabı modelleri** de bu koleksiyonda yerini alır.

Ankara'nın zanaat kültürünü yansıtan bu deri aksesuarlar, dayanıklılıkları ve estetik tasarımlarıyla öne çıkar. Kullanıldıkça güzelleşen bu ürünler, hem günlük hayatta hem de özel günlerde kaliteyi tercih edenlere hitap etmektedir.

Ürün Çeşitleri

Hakiki Deri Aksesuarlar • Özel Yapım Ayakkabılar • Hakiki Deri Çantalar • Yemeni





Deri Yemeni

Anadolu Zanaatının Hafif ve Doğal Adımı

Ankara, köklü dokuma geleneğinin yanı sıra son yıllarda **deri yemeni üretimiyle** de el sanatlarını yaşatma konusunda önemli bir merkez hâline gelmiştir. **Yemeni**, kökleri yüzlerce yıla dayanan, Anadolu zanaat geleneğinin en özel ayakkabılarından biridir. Bu **hafif** ve **esnek** ayakkabı, tamamen **el işçiliğiyle**, doğal ve sağlıklı malzemeler kullanılarak üretilir. Yapımında; alt tabanı için kösele, iç ve dış derisi için dana veya keçi derisi kullanılır. En önemli özelliklerinden biri de **yapıştırıcı yerine doğal balmumu ve özel ipliklerle dikilmesidir**. Bu geleneksel üretim tekniği sayesinde yemeni, ayağın şeklini alarak son derece konforlu olur ve derinin nefes alması sağlanır. Yemeninin zarif ve sade formu, onu sadece geleneksel kıyafetlerle değil, aynı zamanda günlük modern giyimle de uyumlu hale getirir. Her bir çift yemeni, ustaların titiz el emeğini, Anadolu'nun köklü zanaat kültürünü ve sağlıklı yaşam felsefesini temsil eder.





Şapkalar

Anadolu Zanaatının Gölgesinde Doğal Bir Stil

Ankara'nın zanaat geleneğini yaşatan kadın kooperatiflerinde üretilen şapkalar, el emeği ve doğal malzemelerin bir araya gelmesiyle ortaya çıkar. Günlük yaşamda hem koruyucu hem de estetik bir aksesuar olarak kullanılan bu şapkalar, sade tasarımları ve özenli işçilikleriyle dikkat çeker. Doğal dokuların ve geleneksel üretim yöntemlerinin birleştiği her parça, kullanım rahatlığı ile zarif bir görünümü bir arada sunar.

Her bir şapka, ustaların titiz çalışmasıyla hazırlanır ve uzun süre kullanılacak dayanıklılığa sahiptir. Güneşten korunmaya yardımcı olurken aynı zamanda doğal ve zamansız bir stil oluşturur. Şapkaların üretiminde kullanılan yöntemler, el sanatlarının inceliğini yansıtırken her parçaya kendine özgü bir karakter kazandırır.

Bu şapkalar yalnızca bir aksesuar değil; yerel üretimin, kadın emeğinin ve Ankara'nın zanaat kültürünün bir yansımasıdır. Doğal malzemelerle ve özenli işçilikle hazırlanan bu ürünler, hem günlük kullanımda hem de özel anlarda sade ve özgün bir dokunuş sunar.





Bez Çantalar

El Emeği, Estetik ve Sürdürülebilirlik

Ankara'daki kadın kooperatiflerinin el emeği ve nitelikli işçiliğiyle üretilen bez çantalar, sadece pratik bir aksesuar değil, aynı zamanda etik üretimin ve sürdürülebilir yaşam felsefesinin bir yansımasıdır. Bu çantalar, hızlı tüketimden uzak, uzun ömürlü ve geri dönüşüme uygun kumaşlar kullanılarak tasarlanmaktadır. Her bir bez çanta, kooperatif ortağı kadınların titiz dikiş ve tasarım ustalığıyla şekillendirilir. Üzerlerinde yer alan yöresel motifler, el nakışları veya Ankara temalı desenler, çantaları sıradan bir taşıma aracından sanatsal bir aksesuara dönüştürür.

Bu üretim süreci, bölgedeki kadın emeğini desteklemekte ve onlara ekonomik katkı sağlamaktadır. Kolektif bir bilincin eseri olan bu çantalar, sürdürülebilir bir yaşam stilini destekleyen çevre dostu kimliğiyle öne çıkarken günlük hayatta estetiği ve el emeğinin değerini yanında taşımak isteyenler için ideal bir tercih olarak üretilmektedir.

Ürün Çeşitleri

Alışveriş Çantası • Bez Çanta • Organizer





Hasır Clutch ve Makyaj Çantası

Günlük Stilin Vazgeçilmezi

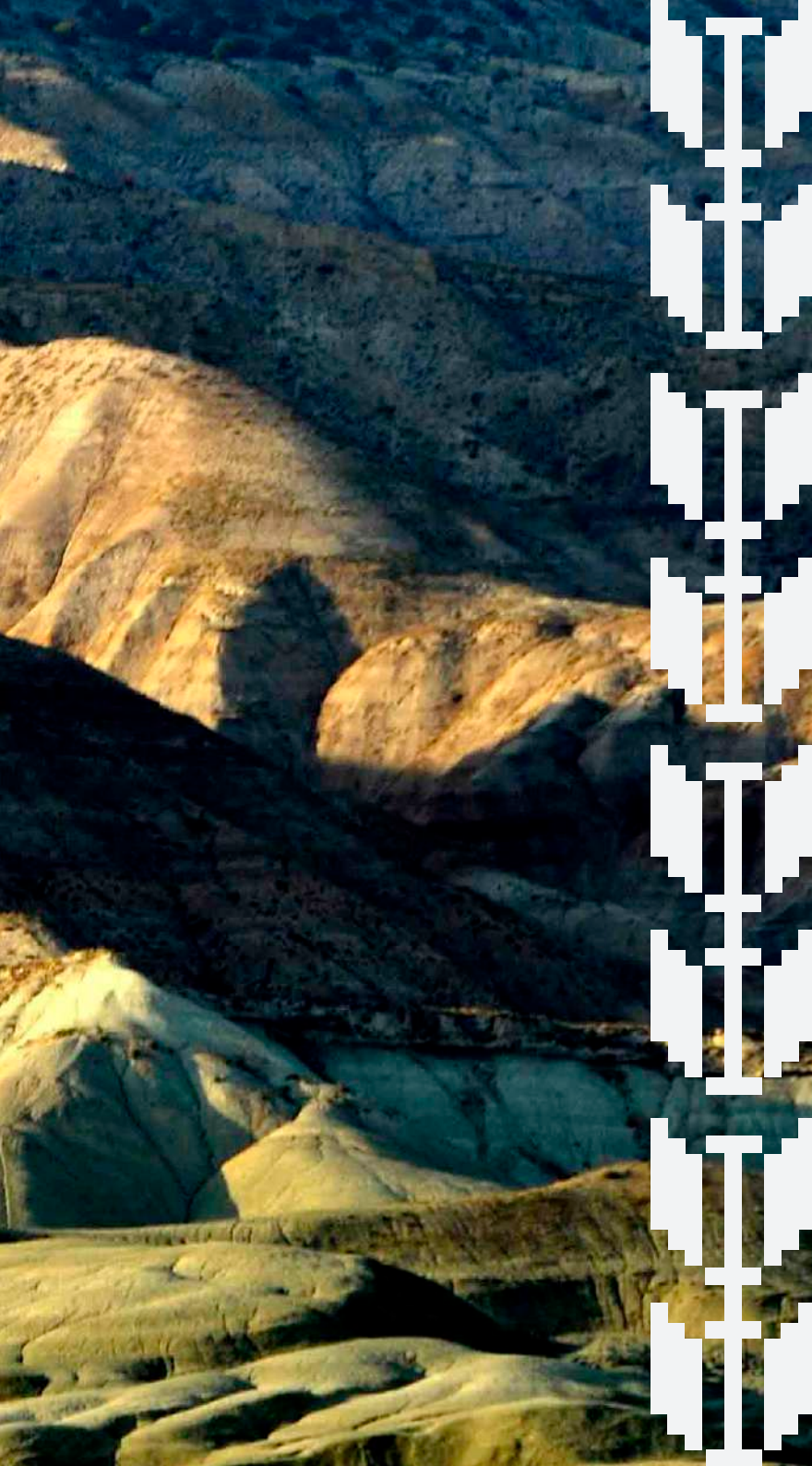
Ankara, geleneksel dokuma ve el sanatlarını modern tasarım ile harmanlayarak hasır clutch ve makyaj çantası üretiminde özgün bir yaklaşım sunar. Butik atölyeler ile kadın kooperatiflerinde, yerel bitkisel lifler (saz, kamış, ceviz dalı) ve Ankara'ya özgü tiftik ipliği kullanılarak çantalar hem dayanıklı hem de yöresel dokunuşlu hâle getirilir. Tasarımlarda, Ankara kilim motifleri, hayat ağacı, kuş figürleri ve geometrik desenler nakış veya el dokuması ile işlenirken, çantanın fermuar ucu veya astarında Hitit Güneşi gibi tarihî semboller lazer işleme veya baskı teknikleriyle uygulanır. Ayrıca, örgü yüzeyler Ankara keçisi tiftiğinin ipeksi dokusunu anımsatan parlak ipliklerle harmanlanarak hem görsel zenginlik hem de şehrin kültürel mirasına gönderme sağlar. Bu sayede her çanta, işlevselliğinin ötesinde Ankara'nın el sanatları geleneğini yansıtan bir sanat objesine dönüşür. Ankara'nın hasır clutch ve makyaj çantaları, yerel zanaatkarlığın tarihî ve kültürel değerini modern tasarım ile buluşturan eşsiz bir ürün grubudur.

Ürünü Üreten
Kooperatiflere Ulaşmak İçin



ankaradan.ankaraka.org.tr





NALLIHAN

Ankara'nın batısında yer alan Nallıhan, tarihi İpek Yolu üzerinde konumlanmış, kültürel ve doğal zenginlikleriyle öne çıkan bir ilçedir. Bölge, Hititler, Frigler, Roma ve Bizans gibi birçok medeniyetin izlerini taşır. Osmanlı döneminde ise han, cami ve hamamlarla bugünkü yerleşim şekillenmiş, bölge ticari ve sosyal açıdan önemli bir merkez hâline gelmiştir.

Nallıhan'ın asıl önemi, geleneksel el sanatlarında ortaya çıkar. İlçede özellikle mekikli dokuma tekniğiyle üretilen örtmeler dikkat çeker. Bu örtmeler, ipek ve pamuk karışımı ipliklerle işlenir; brokar tekniğiyle oluşturulan üçgen motifler hem estetik hem de dayanıklılık sunar. Aynı zamanda iğne oyası, Nallıhan'ın önemli el sanatlarından biridir. İnce işçilik ve renk uyumu ile örtmelerin, havluların ve baş örtülerinin kenarları süslenir; bu gelenek nesiller boyunca aktarılır.



Tekstil ve El İşi
ÜRÜNLERİ
Giyim ve
Ev Tekstili



Kadın, Çocuk, Bebek Giyim

El Emeğiyle Dokunan Etik Moda

Ankara kooperatifleri, giyim ürünleri kategorisinde geleneksel el emeği ustalığını modern ve etik üretim prensipleriyle birleştirmektedir. Ürün yelpazesi, kadın, çocuk ve bebek giyim olmak üzere geniş bir alanı kapsar. Bu koleksiyonda yer alan tüm giyim ürünleri, genellikle geri dönüştürülmüş veya organik sertifikalı gibi sürdürülebilir, doğal kumaşlar (muslin, pamuk vb.) kullanılarak üretilmektedir. Her bir parça, hızlı modanın aksine, yerel kadın ustaların nitelikli dikiş ve tasarım becerisiyle şekillendirilir, bu sayede uzun ömürlü ve zamansız bir karaktere sahip olur.

Özellikle bebek ve çocuk giyiminde, hassas ciltler için ideal olan doğal ve yumuşak dokular tercih edilirken; kadın giyiminde ise fonksiyonellik ve estetik bir araya getirilir. Bu üretim, bölgedeki kadın emeğini desteklerken, tüketicilere etik ve doğa dostu giyim seçenekleri sunmaktadır.







SEVGİ ÇİÇEĞİ

Ankara'nın simgelerinden Sevgi Çiçeği, kırmızı ve morun zarif tonlarıyla doğaseverlerin ve sanatçıların ilgisini çeker. Canlı renkleri ve narin yapraklarıyla adeta bir tabloyu andırır. Baharın ilk aylarında açan çiçek, şehir parklarında, bahçelerde ve balkonlarda sıkça görülür.

Sevgi Çiçeği, sadece estetik değil, kültürel bir değere de sahiptir. Ankara'da düğün, nişan ve özel günlerde hediye edilen bu çiçek, aşkı, bağlılığı ve samimiyeti simgeler. Halk arasında "kalbin sesi" olarak anılır. Motifleri seramiklerde, nakışlarda ve el işlerinde sıkça yer alır; sanatçılar tablolarında ve heykellerinde kullanarak şehrin romantik yönünü ölümsüzleştirir.



Ev Tekstili Ürünleri

Yaşam Alanlarına Yansıyan El Emeği ve Zarafet

Ankara kooperatiflerinin ev tekstili koleksiyonu, geleneksel Türk el sanatlarını ve nitelikli dikiş ustalığını yaşam alanlarına taşır. Bu ürünler, evinize sıcaklık, estetik ve hikaye katmak amacıyla, yerel kadın ustaların emeğiyle hazırlanır. Koleksiyon, dekoratif salon takımları ve aksesuarlardan, günlük kullanıma uygun fonksiyonel parçalara kadar genişler. Özellikle muslin kumaşlar gibi doğal ve yumuşak malzemelerden üretilen bornoz ve anne bebek ürünleri, hassaslık ve konfor sunar. Ayrıca iğne oyası, nakış ve dokuma gibi geleneksel yöntemlerle süslenen bu parçalar, Ankara'nın kültürel zenginliğini modern ev dekorasyonu ile harmanlar.

Kooperatifler aracılığıyla sunulan bu ev tekstili ürünleri, sadece estetik değil, aynı zamanda etik üretimin ve kadın emeğinin desteklenmesinin birer simgesidir.

Ürün Çeşitleri

Ev Tekstili (Genel) • Muslin Kumaştan Ürünler • Salon Takımları (İğne Oyalı & Nakış)







Tekstil ve El İşı
ÜRÜNLERİ

El Sanatları ve
Hediyelik



İğne Oyası

Detaylarda Gizli Zarafet

Ankara'nın incelikli el sanatlarından biri olan iğne oyası, özellikle tarihi İpek Yolu üzerinde yer alan **Nallıhan ilçesi** ile özdeşleşmiş, zarafet ve sabrın simgesi bir gelenektir. Coğrafi işaret tesciline sahip Nallıhan İğne Oyası, kendine özgü **ip bükme tekniği** sayesinde hem sert bir duruşa sahiptir hem de yıkamaya karşı dayanıklıdır. Geçmişte bölgede yaygın olan ipek böcekçiliği sayesinde koza ipeği (ipek iplik), bu sanatın en değerli malzemesi olarak kullanılır. Oyaların üzerinde yer alan meyve, yaprak, gül gibi bitkisel motifler, **doğanın zarafetini** yansıtırken; kelebek, çapkın bıyığı ve saray süpürgesi gibi sembolik figürler **kültürel** anlamlar taşır.

“Zürafa, gözeme, üçgen ilmek, piko” gibi **teknik düğümler**, oyaya kimliğini kazandırır; “Mecnun Yuvası” ve “Trabzan” gibi **özel motifler** ise ustalığın göstergesidir.

Ankara iğne oyası, el emeğinin zarafetle buluştuğu, Anadolu'nun sabır ve estetik mirasını yaşatan eşsiz bir sanattır.

Ürün Çeşitleri

İğne Oyası Broşlar • İğne Oyası Kolyeler • İğne Oyası Küpeler





Beypazarı Telkari Sanatı

Gümüştten Dokunan Zarafet

Beypazarı, köklü tarihi ve kültürel zenginliklerinin yanı sıra, Anadolu'nun en zarif el sanatlarından biri olan Telkari ile de ünlenmiştir. Telkari, ince gümüş tellerin bükülüp kaynatılarak dantel inceliğinde ve göz alıcı estetikle birleştirilmesi sanatıdır. Bu sanat, Beypazarı'nın usta zanaatkârları tarafından asırlardır yaşatılmaktadır. Eritilen gümüştten çekilen incecik teller, ustaların titiz el emeği ve sabrıyla bir araya getirilerek takılar, ev aksesuarları ve dekoratif objeler gibi çeşitli ürünlere dönüştürülür.

Telkari ürünleri, ham maddesi olan gümüşün doğal parlaklığını ve hafifliğini taşır. Her bir parça, Beypazarı'nın kültürel kimliğini ve zanaat geleneğini yansıtan eşsiz bir sanat eseri olarak kabul edilir. Bu ince işçilik, Ankara'nın el sanatları mirasının zamansız ve nadide bir temsilcisidir.

Ürün Çeşitleri

Telkari Bileklikler • Telkari Broşlar • Telkari Kolyeler • Telkari Küpeler • Telkari Yüzükler





Agat Taşı

Bozkırın Kalbinden Doğan Tescilli Zarafet

Ankara'nın Çubuk ilçesi, coğrafi işaret tescil belgesi ile koruma altına alınmış olan agat taşı yataklarıyla öne çıkar. Çubuk agat taşı, bölgenin jeolojik yapısının bir sonucu olarak, kendine has doğal katmanları, canlı renk geçişleri ve yarı saydam yapısıyla tanınır. Bu taş, binlerce yıllık volkanik hareketler ve hidrotermal çözeltilerin boşlukları doldurmasıyla oluşan, kalsedon mineral grubuna ait bir kuvars türüdür. Çubuk Agatları, genellikle kırmızı, kahverengi, beyaz ve gri tonlardaki çizgili veya bantlı desenleriyle eşsizdir.

Yerel zanaatkarlar tarafından işlenen bu değerli taş, takı (yüzük, kolye, küpe) ve çeşitli dekoratif objelerin yapımında kullanılır. Çubuk agat taşı, sadece estetik değeriyle değil, aynı zamanda Ankara coğrafyasının doğal mirasını ve el sanatları kültürünü yansıtan nadide bir koleksiyon objesi olarak da kabul edilmektedir.

Ürün Çeşitleri

Agat Taşı Bileklikler • Agat Taşı Broşlar • Agat Taşı Kolyeler • Agat Taşı Küpeler • Agat Taşı Yüzükler





Tress Sepetler

Detaylarda Gizli Zarafet

Ankara'da tress sepetler (örgü veya hasır sepetler), geleneksel el sanatlarının bir parçası olarak varlığını sürdüren özgün bir zanaattır. Özellikle kırsal bölgelerde ve meslek edindirme kurslarında usta zanaatkârlar tarafından öğretilip yaşatılan bu sanat, hem geleneksel ihtiyaçlara hem de modern dekoratif tasarımlara uyarlanarak günümüze ulaşmıştır. Ankara'nın sulak alanlarında yetişen söğüt dalları, hasır otu (saz/kargı) ve çeşitli ağaç sürgünleri sepetlerin temel hammaddesini oluşturur. Günümüzde bu doğal malzemelere ek olarak, geri dönüştürülmüş kâğıt ip, rafya ve jüt gibi çevre dostu alternatifler de kullanılmaktadır. Geleneksel örücülükte baklava, zikzak ve balık sırtı gibi desenler örgü tekniğinden doğarken, ürün çeşitleri hasat, saklama ve sofr sepetleri gibi farklı işlevlere göre biçimlenir. Ankara'da sepet örücülüğü, köklü el emeği geleneğini modern yaşamın estetik ve sürdürülebilirlik anlayışıyla birleştiren canlı bir zanaattır.







ÇUBUK

Çubuk, Ankara'nın kuzeyinde, doğal güzellikleri ve tarımsal üretimiyle öne çıkan bir ilçedir. Tarihi boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olan Çubuk, Anadolu'nun kültürel birikimini yansıtan zengin bir yapıya sahiptir. İlçenin verimli toprakları, tarım ve hayvancılığı ön plana çıkarırken, özellikle sebze yetiştiriciliği yöre ekonomisinin temel taşlarından biridir.

Çubuk, sadece bir tarım merkezi değil, aynı zamanda önemli ekolojik duraklardan biridir. Karagöl'ün dingin sularından süzülen doğal güzellikleri ile modern şehir hayatının içinde nefes alan bir vaha gibidir. Tarihi Çubuk Ovası, geçmişin stratejik mirasını bugün yüksek katma değerli tarım ve hayvancılık faaliyetleriyle birleştirerek, Ankara'nın gıda güvenliği ve doğal yaşam zincirindeki kritik rolünü sürdürmektedir.



Cam ve Seramik Objeler

Zanaatın Ateşle Buluşması

Ankara kooperatifleri, geleneksel zanaatkârlık becerilerini modern sanat anlayışıyla birleştirerek cam ve seramik ürünlerinde özgün bir koleksiyon sunmaktadır. Bu ürünler, hammaddenin ateş ve el emeğiyle sanat eserine dönüştürülmesinin en güzel örnekleridir. Cam ürünleri koleksiyonu, ince işçilikle hazırlanan cam takı ve cam dekoratif objeler ile yaşam alanlarına şeffaf bir zarafet katmaktadır. Cam kase, vazo ve bardaklar gibi ev aksesuarları, ışıkla dans eden tasarımlarıyla öne çıkar.

Seramik ve porselen grubunda ise vazo ve kahve fincanları gibi mutfak ve sofraya ürünleri yer alır. Bu ürünler, yerel ustaların elinden çıkan eşsiz tasarımlarıyla sadece işlevsel değil, aynı zamanda dekoratif birer sanat objesi olarak kullanılmaktadır. Her bir seramik ve cam eseri, Ankara'nın yaratıcı zanaat mirasını yansıtmak amacıyla özenle üretilmektedir.

Ürün Çeşitleri

Dekoratif Cam Ürünler • Cam Bardak • Cam Kase • Cam Takı • Cam Vazo
Kahve Fincanı • Seramik ve Porselen Kupa • Seramik Vazo





Ankara Temalı Hediyelikler

Başkentten Bir Anı

Ankara'nın köklü tarihi, zengin kültürel mirası ve kendine has simgeleri, kooperatifler tarafından üretilen özel hediyelik ürünlere ilham vermektedir. Bu koleksiyon, Başkent'ten bir anı veya yöresel bir dokunuşu sevdiklerinize taşımak amacıyla özenle tasarlanır. **Hediyelik ürün yelpazesi**; giyimden ev aksesuarlarına kadar geniş bir alanı kapsar. Ankara temalı tişörtler ile günlük giyime şehrin ruhu katılırken; kupa bardaklar, cam kaseler ve cam vazolar gibi seramik ve cam objeler, Ankara'nın sembolik yapılarını veya motiflerini estetik bir dille yansıtır.

El sanatları kategorisinde ise, dokuma ürünler ve özel tasarım seramik ürünler yer alır. Bu ürünler, tescilli Ankara keçisinin tiftiğinden dokunan motiflerden, Çubuk agat taşının renklerinden ilham alınarak hazırlanır. Her bir hediyelik eşya, Ankara'nın el emeği zenginliğini, yaratıcılığını ve misafirperverliğini kalıcı bir hatıraya dönüştürmektedir.

Ürün Çeşitleri

Cam Bardak • Cam Kase • Cam Takı • Cam Vazo • Dokuma Ürünler
Kahve Fincanı • Seramik ve Porselen Kupa • Seramik Vazo • Tişört







Kozmetik ve Kişisel Bakım **ÜRÜNLERİ**



Doğal Lavanta Ürünleri

Ankara Doğasından Gelen Huzur

Ankara çevresindeki doğal alanlarda yetişen, eşsiz kokusuyla bilinen lavanta, kooperatifler tarafından bir dizi doğal bakım ürününe dönüştürülmektedir. Lavantanın rahatlatıcı ve ferahlatıcı özellikleri, bu ürünlerin temelini oluşturur. Koleksiyon, günlük temizlik ve bakım rutininin vazgeçilmezi olan doğal lavanta sabunu ve canlandırıcı lavanta kolonyası ile başlar. Aromaterapik faydalarıyla bilinen lavanta yağı, masaj ve cilt bakımında kullanılırken; ince işçilikle hazırlanan lavanta kesesi ve lavanta uyku gözlüğü ise yatak odalarında ve dinlenme anlarında huzurlu bir atmosfer yaratmak amacıyla tasarlanmıştır.

Bu ürünler, lavantanın doğal ve sakinleştirici kokusunu taşıırken, aynı zamanda yerel emeği ve Ankara'nın bitki zenginliğini yansıtır. Doğallığı korunarak hazırlanan bu bakım serisi, kendinize veya sevdiklerinize sunabileceğiniz en huzurlu hediyelerdendir.

Ürün Çeşitleri

Lavanta Kesesi • Lavanta Kolonyası • Lavanta Sabunu • Lavanta Uyku Gözlüğü • Lavanta Yağı





Sabun ve Balmumu Mum

Ankara Doğasının Saf ve Doğal Huzuru

Ankara çevresindeki doğal alanlardan elde edilen saf bal mumu ve bitkisel içerikler, kooperatiflerde özenle işlenerek doğal bakım ve yaşam ürünlerine dnştrlmektedir. Bal mumunun sıcak, hafif tatlı ve doğal kokusu; hem yaşam alanlarında hem de bakım ürünlerinde huzurlu ve doğal bir atmosfer yaratır. Kimyasal katkı içermeyen bu mumlar, yanarken ortama yumuşak bir ışık ve doğal bir koku yayarak sakinleştirici bir ortam oluşturur. Bitkisel yağlar ve doğal bileşenlerle hazırlanan doğal sabunlar ise cildi nazikçe temizlerken bakım yapmayı amaçlar. Her biri özenle hazırlanan bu ürünler, günlük bakım rutinini doğallıkla buluşturur. Bu koleksiyondaki ürünler yalnızca doğal içerikleriyle değil, aynı zamanda yerel üretimi ve kadın emeğini destekleyen yapısıyla da anlam taşır. Ankara'nın doğal kaynaklarından ilham alan bu seri, hem yaşam alanlarında hem de kişisel bakımda doğayla uyumlu bir deneyim sunar. Doğallığı ve sadeliğiyle hazırlanan bu ürünler, kendinize veya sevdiklerinize sunabileceğiniz en samimi ve huzurlu hediyelerden biridir.

rn eşitleri

Bal Mumu Mum • Doğal Sabunlar • Bal Mumu Mum Setleri





ANKARA ÇİĞDEMİ

Gölbaşı Çiğdemi, Ankara'nın doğal zenginliklerinden biri olarak, baharın gelişini müjdeleyen en özel simgelerden biridir. Mor ve sarı tonlarıyla Gölbaşı'nın bozkırlarında açan bu zarif çiçek, sadece estetik bir güzellik değil, aynı zamanda bölgenin ekolojik çeşitliliğini temsil eden önemli bir değerdir.

Yalnızca Gölbaşı ve çevresindeki doğal alanlarda yetişen bu endemik tür, yüzyıllardır yerel halk için baharın başlangıcını simgeler. Gölbaşı Çiğdemi, aynı zamanda bölgenin temiz havası, korunmuş bitki örtüsü ve sürdürülebilir doğa anlayışının da bir göstergesidir.

Bugün Gölbaşı'nda düzenlenen "Çiğdem Şenlikleri", bu doğal mirasın korunması ve tanıtılması açısından büyük önem taşır. Halkın doğayla kurduğu bağı güçlendiren bu etkinlikler, çevre bilincini artırırken Gölbaşı'nın kültürel kimliğini de canlı tutar.

Gölbaşı Çiğdemi, yalnızca bir bitki değil; Ankara'nın doğayla uyumlu yaşam kültürünün, mevsim döngülerine duyulan saygının ve Anadolu toprağının zarif ruhunun bir yansımasıdır.



Bitkisel Yağlar

Doğadan Gelen Bakım

Ankara'nın bereketli topraklarında yetişen biberiye, kekik ve nane bitkilerinden elde edilen doğal yağlar, hem bedensel hem de zihinsel dengeyi destekleyen şifalı özellikleriyle öne çıkar. **Biberiye yağı**, kan dolaşımını hızlandırarak saç köklerini canlandırır, saç büyümesini destekler ve antiseptik etkisiyle sivilceye eğilimli ciltlerin temizlenmesine yardımcı olur. Aynı zamanda zihinsel canlılık sağlar, uyku kalitesini artırır ve sabahları uyanıklık hissini güçlendirir. **Kekik yağı**, güçlü antibakteriyel ve antifungal etkisiyle cilt enfeksiyonlarına karşı koruma sağlar, ayak mantarı gibi sorunlarla mücadelede etkilidir ve seyreltilerek kullanılması önerilir. **Nane yağı** ise cilde uygulandığında ferahlatıcı ve yatıştırıcı bir etki yaratır; kaşıntı ve yağ dengesizliği gibi durumları hafifletirken, enerji verici kokusuyla zihni canlandırır ve mide bulantısına iyi gelir.

Ankara'nın doğasından gelen bu üçlü bitkisel yağ seti, hem bedene hem ruha tazelik ve denge kazandırır.

Ürün Çeşitleri

Biberiye Yağı • Kekik Yağı • Nane Yağı



ankaradan.ankaraka.org.tr





Ankara *Kadın Girişimi* **KOOPERATİFLERİ**



AFŞAR BALAM KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ

2019 yılında bir araya gelen kadınların girişimiyle kurulan kooperatif, bugün 21 ortağıyla Bala'nın yöresel ürünlerini üretmektedir. Geleneksel yöntemlerle hazırladıkları doğal lezzetlerle bölge ekonomisine ve kadın istihdamına katkı sağlamaktadırlar.



ÜRÜNLER

- Bulgur
- Yarma
- Erişte
- Sirke
- Kekik
- Tarhana
- Kozalak Reçeli
- Yufka



KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



ALTINDAĞ ÜRETen KADINLAR KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



2019 yılı başında 10 kadın tarafından, birlik ve beraberlik ruhuyla kurulan kooperatif, kadınlara gelir artışı ve vegan ürün üretimi hedeflemiştir. Bugün 12 ortağıyla faaliyetlerine devam eden ve 85'ten fazla kadının hayatına dokunan kooperatif, gıda alanında üretim yaparak hem ülke ekonomisine hem de kadınların ekonomik özgürlüğüne katkı sağlamaktadır.



ÜRÜNLER

- Gurme Makarna ve Erişte
- Yufka, Bazlama, Gözleme
- Vegan Ürünler (Mantı, Makarna, Erişte)



ALTINELLER KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



2020 yılında, Kadın Eğitim Kültür Merkezlerinde eğitim gören kadınların ürettikleri ürünleri pazara sunarak ekonomik olarak güçlenmelerini sağlamak amacıyla Altındağ'da kurulmuştur. 11 ortağıyla yola çıkan kooperatif, 40'tan fazla kategoride ürettiği el sanatı ürünlerini Hamamönü, Ulucanlar Cezaevi ve Altıncöy gibi önemli turistik noktalarda satışa sunmaktadır.



ÜRÜNLER

- Giyim ve Aksesuar Ürünleri (Deri, Triko, Keçe, El Örgüsü, İğne Oyası)
- Takı ve Aksesuar Ürünleri (Tespîh, Doğal Taşlı Bileklikler, Boncuk Takılar, Epoksi Takılar)
- El Sanatları ve Dekoratif Ürünleri (Ahşap Yakma, İpek Koza Çalışmaları, Tezhip Tablolar)
- Şal ve Fular Ürünleri (İpek, Sof, Pamuk)



ANADOLU BACILARI KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ

Adını Selçuklu dönemindeki ilk kadın teşkilatlanması olan Bacıyan-ı Rum'dan alan Anadolu Bacıları, Polatlı'nın ilk ve tek kadın kooperatiftir. 18 ortağıyla birlikte Polatlı'ya özgü yöresel ürünler üreten kooperatif, ismini aldığı tarihi mirası yaşatmayı ve kadın dayanışmasını güçlendirmeyi hedeflemektedir.



ÜRÜNLER

- Pancar Pekmezi
- Portakallı Havuç reçeli
- Sirke Çeşitleri
- Kemalpaşa Peynir Tatlısı
- Kemalpaşa Peynir Tatlısı
- Erişte Çeşitleri
- Tarhana
- Gözleme Çeşitleri





ANKARA KAHRAMAN KADINLAR KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



Kazan ilçesinde bulunan Ankara Kahraman Kadınlar Kooperatifi, 15 ortağıyla birlikte geleneksel Türk mutfağının en sevilen lezzetlerini titizlikle hazırlayarak tüketicilere sunmaktadır. El emeği göz nuru ürünleriyle ev yapımı lezzetleri yaşatan kooperatif, kadınların üretimdeki gücünü ortaya koymaktadır.



ÜRÜNLER

- Manti
- Kol Böreği (Kıymalı, Peynirli, Patatesli)
- Sarma
- İçli Köfte
- Su Böreği
- Tarhana
- Erişte
- Baklava
- Çiğ Börek



ANKARA SAĞLIKLI GIDA KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ

2022 yılında 13 ortakla kurulan kooperatif, çölyak hastaları ve glüten hassasiyeti olan bireyler için sağlıklı çözümler üretmektedir. Aldıkları eğitimlerle uzmanlaşan ekip, geleneksel lezzetleri güvenilir ve glütensiz alternatifler olarak sunmaktadır. Hijyen ve kaliteyi odağına alan bu girişim, özel beslenme ihtiyaçlarına yönelik geniş bir ürün yelpazesiyle yerel ekonomiye değer katmaktadır.



ÜRÜNLER

- Glütensiz Yaş Pasta ve Kuru Pasta
- Glütensiz Cheesecake
- Glütensiz Ekler
- Glütensiz Pizza
- Glütensiz Börek Çeşitleri
- Glütensiz Lahmacun
- Glütensiz Poğaça
- Glütensiz Manti



KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



ANKARA ZEYTİNDALİ KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



Zeytindalı Kadın, Çevre, Kültür ve İşletme Kooperatifi, 2004'te kadın, barış ve dayanışma temelleriyle kurulmuş; bir dayanışma kültürü oluşturmayı hedefleyen bir yapıdır. Kadınların güçlenerek üretime katılmasını ve sürdürülebilir toplumsal gelişimi desteklemeyi amaçlar.



ÜRÜNLER

- Bez Çanta
- Tasarım Çanta ve Aksesuar
- Paketli Baharatlar
- Baskılı Kupa Bardak
- Tekstil Giyim Ürünleri
- Sıcak Mine Takı
- Sıcak Mine Aksesuar
- Sıcak Mine Tablolar

KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



ANKAZEN KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



2021 yılında Yenimahalle’de 8 kadın tarafından, gönüllü çalışmalardan edindikleri birikimle kurulan Ankazen, ortak akıl, dayanışma ve güç birliği ilkesiyle faaliyet göstermektedir. Gıda alanından ürün üreten ortaklarının bilgi ve becerilerini harmanlayan kooperatif, her yıl üretim kapasitesini ve ürün yelpazesini artırarak yoluna devam etmektedir.



ÜRÜNLER

- Cevizli Kahvaltılık Sos (Acuka)
- Kahvaltılık Kuru Domates
- Kuru Domates Ezmesi
- Patlıcanlı Ezme
- Kappa Biber Salatası
- Domates Ezmesi
- Menemen Harcı ve Domates Sosu



AYAŞ AKKAYA KÖYÜ TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

2007 yılında Ankara'nın Ayaş ilçesine bağlı Akkaya Köyü'nde 15 kadın üreticiyle kurulan kooperatif, yerel üretimi destekleyerek tarımsal kalkınmayı hedeflemektedir. Bugün 30 ortağıyla üretimini sürdüren kooperatif, ürettiği doğal ve sağlıklı ürünlerini Türkiye genelindeki önemli market zincirlerinde tüketiciyle buluşturmaktadır.



ÜRÜNLER

- Domates Salçası
- Domates Püresi
- Kappa Biberli Sos
- Kappa Biberli Acı Sos
- Acılı Tarhana
- Kahvaltılık Cevizli Acuka
- Tarhana



KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



BERİ KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



“Kadınlar Mucize Üretiyor!” afişiyle filizlenen bir umut hikayesi olan Beri Kadın Kooperatifi, Suriyeli ve Türk kadınların ortak hayalleriyle 2021’de kuruldu. 15 ortağıyla birlikte faaliyet gösteren kooperatif, sürdürülebilirlik ve temiz konfeksiyon üretimine odaklanarak, kolektif üretim ilkesiyle doğayı, insanı ve toplumu koruyan ürünler ortaya koymaktadır.



ÜRÜNLER

- 0-2 Yaş Anne-Bebek Ürünleri (Müslin Kumaştan)
- Kadın/Erkek Kıyafetleri (Pantolon, Gömlek, Bornoz, Panço vb. Müslin Kumaştan)
- Hediyeelik Ürünler (Bez Çantalar, Organizerler, Laptop ve Alışveriş Çantaları)
- Makrome Ürünler



BEYPAZARI KINALI ELLER LEZZET ATÖLYESİ TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

Yaşanan bir zorluğun ardından filizlenen bir dayanışma öyküsü olan Kinalı Eller Kooperatifi, kadınların ekonomik ve sosyal hayata katılımını güçlendirmek amacıyla kurulmuştur. Bugün 36 ortağıyla yerel lezzetleri yaşatan kooperatif, kadın emeğini görünür kılarak bölgesel kalkınmada örnek bir model haline gelmiştir.



ÜRÜNLER

- Erişte ve Bakarna çeşitleri
- Tarhana
- Beypazarı Baklavası (Coğrafi İşaretli)
- Yaprak Dolması (Coğrafi İşaretli)
- Cimcik Manti
- Lokum ve Cezerye
- Cevizli Tatlı Sucuk ve Pestil
- Reçel ve Sirke Çeşitleri
- Baharatlar
- Beypazarı Kuru



KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



BİKA BİRLEŞMİŞ KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



Bir dayanışma ağı olan Bika Birleşmiş Kadın Kooperatifi, kadınların bireysel üretim güçlerini bir çatı altında birleştirir. 10 ortağıyla toplu siparişlere yanıt verebilen kooperatif, hem kadın emeğine pazar yaratmayı hem de nitelikli üretimi desteklemeyi amaçlamaktadır. Bu girişim, dekorasyondan kişisel bakıma her biri özenle tasarlanmış butik ürünleri profesyonel bir üretim disipliniyle sunmaktadır.



ÜRÜNLER

- Doğal Sabun
- Balmumu, Soyawax ve Parafin Mumlar
- Örgü Çocuk Oyuncakları
- Takı Tasarımları
- Seramik Objeler
- El Yapımı Çantalar





AYAŞ

Ankara'nın batısında yer alan Ayaş, hem doğal kaynakları hem de tarihi dokusuyla öne çıkan köklü bir yerleşimdir. Roma ve Bizans dönemlerinden bu yana bilinen sıcak su kaynaklarıyla Ayaş, şifalı termal suları sayesinde sağlık turizminin önemli merkezlerinden biri olmuştur. Bugün de ilçede bulunan kaplıcalar, hem yerel halk hem de ziyaretçiler için doğal bir yenilenme ve dinlenme alanı sunar.

Ayaş, yalnızca termalleriyle değil, aynı zamanda tarımsal üretimiyle de tanınır. Bereketli topraklarında yetişen üzümler, kayısılar, dutlar ve sebzeler, hem yöresel mutfağın hem de geleneksel kış hazırlıklarının temelini oluşturur. Özellikle Ayaş domatesi, ince kabuğu, yoğun aroması ve dayanıklılığıyla Türkiye genelinde bilinir. Kurutulmuş domatesler, salçalar ve ev yapımı konserve ürünler, bu tarımsal zenginliğin doğal uzantılarıdır.

Bugün Ayaş, hem tarihî termal mirası hem de el emeğiyle şekillenmiş üretim kültürüyle, doğallığın ve yerel kimliğin korunduğu özgün bir Ankara ilçesi olarak öne çıkar.



ÇUBUK BİRLİK KADIN GİRİŞİM, TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

Çubuk ilçesinde 19'u kadın olmak üzere 22 ortağın dayanışmasıyla faaliyet göstermektedir. Kadın emeğini ekonomiye kazandırmayı ve geleneksel tarım kültürünü yaşatmayı hedefleyen kooperatif, bölgenin bereketli topraklarının ürünlerini işleyerek sofralara ulaştırmaktadır. Geleneksel yöntemleri ve doğallığı temel alan bu oluşum, topraktan sofraya uzanan güvenilir gıda vizyonuyla yerel kalkınmaya değer katmaktadır.



ÜRÜNLER

- Arı Ürünleri
- Bakliyat Çeşitleri
- Erişte
- Sirke Çeşitleri
- Köy Yumurtası
- Çubuk Turusu
- Salça
- Reçel Çeşitleri



KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



EKODOKU

SÜRDÜRÜLEBİLİR YAŞAM, SANAT, BİLİM, TEKNOLOJİ
KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



Ankara merkezli bir sosyal girişim olan EkoDoku Kooperatifi, kadın emeğini desteklemeyi ve BM Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'na katkıda bulunmayı hedeflemektedir. 14 ortağıyla birlikte faaliyet gösteren kooperatif, etik moda ve adil ticaret ilkeleriyle organik ve geri dönüştürülmüş malzemelerden zamansız tekstil ürünleri tasarlayıp üretmektedir.



ÜRÜNLER

- Sürdürülebilir Tekstil Ürünleri (Organik ve Geri Dönüştürülmüş Malzemelerden)
- El Dokuması Melez Doğal Kumaş
- Şal ve Bez Çanta Çeşitleri



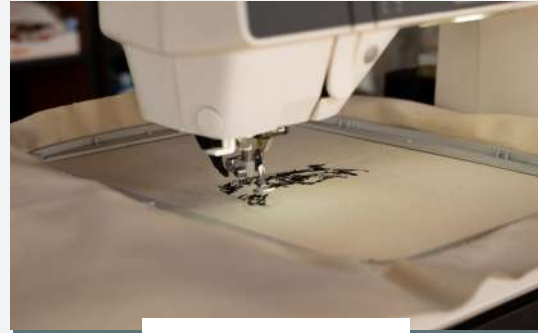
KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



ERYAMAN ÖNCÜ KADINLAR GİRİŞİM, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



2021 yılında 8 girişimci kadın tarafından kurulan Eryaman Öncü Kadınlar Kooperatifi, kadın istihdamına destek oldukları kooperatif ile kadınların emeğini kolektif bir başarı hikayesine dönüştürmektedir. Ankara Kalkınma Ajansı desteğiyle kurdukları profesyonel dikiş atölyesinde üretim yapan kooperatif, aynı zamanda kadınlara yönelik meslek edindirme eğitimleri düzenlemektedir.



ÜRÜNLER

- Ev Tekstili
- Ev Aksesuarları
- Giyim (Bebek, Çocuk, Kadın)
- Siparişe Özel Promosyon Tekstil Ürünleri
- Promosyon Çanta Çeşitleri
- Tekstil Ürünü Aksesuarlar



HAYMANA YEŞİLYURTLU KADINLAR TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

Haymana'nın Kadıköy Mahallesi'nde 7 çiftçi kadının "ben değil, biz" diyerek bir araya gelmesiyle kurulan kooperatif, kadınlar için yeni iş alanları oluşturmayı ve ortak üretim bilincini yaygınlaştırmayı hedeflemektedir. Bugün 21 ortağıyla, tarlalarından ve mutfaklarından çıkan doğal lezzetleri "Kadının elinin değdiği yer kalkınır" mottosuyla tüketiciyle buluşturmaktadır.



ÜRÜNLER

- Reçeller (Çıtır kabak, Ayva)
- Yufka, Gözleme, Bazlama
- Erişte (Sade, Pancarlı, Ispanaklı, Havuçlu)
- Komposto (Erik, Vişne)
- Sirke (Elma, Alıç)
- Tarhana



KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



İZ ANKARA TASARIM VE EL SANATLARI MERKEZİ KÜÇÜK SANAT KOOPERATİFİ



Ankara Kalesi'nde faaliyet gösteren kooperatif, Ankara'nın tarih boyunca ekonomik ve sosyal yaşamında önemli yer tutan değerlerini atölyelerinde çağdaş bir dille yeniden yorumlamaktadır. 9 ortağıyla birlikte, tasarladıkları ve ürettikleri el sanatı ürünlerini mağazalarında satışa sunarak kültürel mirasın yaşatılmasına katkıda bulunmaktadır.



ÜRÜNLER

- Takılar (Gümüş, Piring, Bakır, Cam)
- Cam Dekoratif Objeler
- Kilim Dokuma (Runner, Yastık Kılıfı, Çanta)
- Sof Dokuma (Çanta, Fular, Şal, Atkı, Kıyafetler)
- İğne Oyalı Şal ve Broş
- Ankara Temalı Ürünler (Kupa, Vazo, Fincan, Tişört, Bez Çanta vb.)



KALECİK HANIMELİ KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ

Kalecik Hanımeli Kadın Girişimi Üretimi ve İşletme Kooperatifi, 2019'da Kalecik'te 8 kadın tarafından kurulan, ilçenin ilk kadın kooperatiftir. Kooperatif, kadın istihdamını güçlendirmek ve yöresel değerleri yaşatmak amacıyla sıfır atık anlayışıyla katma değerli ürünler üretmekte; hardaliye üretimiyle Kalecik üzümünü geleneksel bir içecek olarak tüketiciyle buluşturmaktadır.



ÜRÜNLER

- Üzüm Pekmezi
- Erişte
- Aliç Sirkesi
- Hardaliye
- Üzüm Kuru
- Üzüm Sirkesi
- Elma Sirkesi





KARAKIZ KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ

Karakız Kadın Kooperatifi, Mayıs 2025'te Kalecik'te 20 kadın ortağın bir araya gelmesiyle, kadınları istihdama kazandırarak ekonomik özgürlüklerini desteklemek ve ilçenin coğrafi işaretli değerlerinin tanıtımına katkı sağlamak amacıyla kurulmuştur. Kooperatif, yerel üretim gücünü kadın emeğiyle birleştirerek Kalecik'in tarımsal mirasını katma değere dönüştürmeyi hedeflemektedir.



ÜRÜNLER

- Salça
- Sirke
- Erişte Çeşitleri
- Üzüm Pekmezi
- Salamura Asma Yaprağı





KESİKKÖPRÜ KADINLAR TARIMSAL KALKINMA KOOPERATİFİ

Ankara'nın Bala ilçesinde 22 kadın ortağın dayanışması ile kurulan Kesikköprü Kadınlar Tarımsal Kalkınma Kooperatifi, bölgenin tarımsal mirasını kadın emeğiyle birleştirerek ekonomiye kazandırmaktadır. Geleneksel bilgiyi modern standartlarla buluşturan kooperatif; doğal, katkısız ve yüksek kaliteli ürünleri "güvenilir gıda" vizyonuyla sunarak yerel kalkınmaya değer katmaktadır.



ÜRÜNLER

- Mısır Unu
- Nohut Unu
- Arpa Unu
- Mercimek Unu (Yeşil / Kırmızı Mercimek)
- Pizza Tabanı Unu
- Kunduru Bulguru
- Yarma







GÜDÜL

Ankara'nın kuzeybatısında yer alan Gündül, tarihi, doğası ve geleneksel yaşam biçimiyle Anadolu'nun en özgün yerleşimlerinden biridir. İlçe, binlerce yıllık geçmişiyle Hitit, Frig, Roma ve Bizans uygarlıklarının izlerini taşır. Sarp kayalıkların içine oyulmuş mağara yerleşimleri, eski çağlardan günümüze uzanan bir yaşam kültürünün sessiz tanıklarıdır. Bu yapılar, hem tarihî hem de arkeolojik açıdan Gündül'ü özel kılar.

Gündül'ün doğası da en az tarihi kadar etkileyicidir. Yeşil vadiler, Göynük Çayı boyunca uzanan bereketli topraklar ve temiz hava, bölgeyi doğa turizmi için cazip hâle getirir. Tarıma dayalı geleneksel üretim biçimleri hâlâ korunmaktadır. Özellikle nohut, mercimek ve buğday üretimi, bölge halkının geçiminde önemli yer tutar.

Bugün Gündül, doğayla uyumlu yaşam biçimini, tarihi dokusunu ve köklü geleneklerini koruyarak, başkentin modern yaşamı içinde bir nefes alanı sunan, kültürel ve doğal mirasıyla öne çıkan bir kırsal merkezdir.

KONUM BİLGİLERİ İÇİN



KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



KIZILCAHAMAM LONCA KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



Kızılcahamam Lonca Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, 2020 yılında 11 kadın ortak tarafından Kızılcahamam'da ev hanımlarına gelir sağlamak ve kadın istihdamını desteklemek için kurulmuştur. Yöresel ürünleri geleneksel yöntemlerle üreterek kadın emeğini ekonomik değere dönüştürmeyi ve üretim ağını büyütürerek daha fazla kadına istihdam imkanı sağlamayı hedeflemektedir.



ÜRÜNLER

- Bazlama
- Gözleme Çeşitleri
- Erişte Çeşitleri
- Tarhana
- Sirke
- Kolonya



MAMAK KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



Kadın istihdamını artırmak amacıyla 2019'da kurulan MAKKOP, unutulmaya yüz tutmuş kadim tatları yeniden gün yüzüne çıkarmaktadır. 7 ortağıyla faaliyet gösteren kooperatif, Coğrafi İşaretli ürünleri Mamak'ın tarım potansiyelini ve gıda turizmini canlandırmaktadır.



ÜRÜNLER

- Kutludüğün Ekşi Mayalı Köy Ekmeği (Coğrafi İşaretli)
- Mamak Ravak Yoğurdu (Coğrafi İşaretli)
- Lavanta ürünleri (Kese, kolonya, yağ, sabun, uyku gözlüğü)
- Turşu, Peynir, Salça, Bulgur, Erişte, Tarhana, Manti
- Reçel, Kayısı ve Erik Marmelatı
- Biberiye ve Kekik Yağı



NALLIHAN TURİZM, EL SANATLARI, KÜLTÜR, BİLİM, EĞİTİM KOOPERATİFİ

Anadolu kadınının hikayelerini yansıttığı iğne oyası sanatını yaşatmak ve modernize etmek amacıyla 2009'da kurulan Nal-Etik, ihtiyaçtan doğan bir başarı öyküsüdür. 10 ortağıyla birlikte, Nallıhan'ın Coğrafi İşaretli ipek iğne oyalarını uluslararası alanda tanıtan kooperatif, yüzlerce kadının ekonomik hayata katılmasına ve kültürel bir değerın geleceğe taşınmasına öncülük etmiştir.



ÜRÜNLER

- İpek İğne Oyali Takılar (Kolye, Bileklik, Küpe, Yüzük, Broş)
- İpek İğne Oyali Aksesuarlar (Fular, Şal, Gelin Çiçeği, Gelin Tacı, Pano)
- Yöresel Yemekler (İşlettikleri Köy Sofrasında)





KOOPERATİF BİLGİLERİ İÇİN



ŞAPKA KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ



Şapka Kooperatifi, Altındağ'da; birlikte yaşam süren mülteci ve Türkiyeli kadınlar arasındaki dayanışmayı güçlendirmek, sosyal uyumu desteklemek ve kadınların ekonomik hayata katılımını artırmak amacıyla kurulmuştur. Üretim yoluyla kadınların hem mesleki becereleri geliştirmesi hem de sürdürülebilir gelir elde etmesi hedeflenmektedir.



ÜRÜNLER

- Şapka
- Bel Çantası
- Makyaj Çantası
- Cüzdan
- Bez Çanta
- Kalemlik



YEMENİA KADIN GİRİŞİMİ, ÜRETİM VE İŞLETME KOOPERATİFİ

Yemenia, geleneksel Yemencilik zanaatını yaşatmak ve bu kültürel mirası korumak amacıyla kadınlar tarafından Hamamönü'nde kurulmuştur. 11 ortağıyla birlikte, normalde erkeklerin egemen olduğu bu sektörde kadınların gücünü ve dayanışmasını göstererek el yapımı hakiki deri ürünler üretmekte ve eğitimler vermektedirler.



ÜRÜNLER

- Yemeni, Ayakkabı
- Çanta (Sırt çantası, Abiye Çanta vb.)
- Kemer
- Bileklik ve Diğer Deri Aksesuarlar
- Gözlük Kılıfı
- Kartlık





Ankara Kalkınma Ajansı

Mayıs 2026

Güvenevler Mh. Gelibolu Sk. No:5

06690 Çankaya / ANKARA

ISBN: 123456789

ANKARA KADIN KOOPERATİFLERİ ÜRÜN KATALOĞU

“Kalkınma Ajansı Yayınları Bedelsizdir, Satılamaz”

