

1. ULUSLAR ARASI
“ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A
GELENEKSEL GIDALAR”
SEMPZYUMU
BİLDİRİ KİTABI



THE 1ST INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON
“TRADITIONAL FOODS
FROM ADRIATIC TO CAUCASUS”
PROCEEDINGS BOOK

15-17 APRIL 2010 TEKİRDAĞ / TURKEY

1. ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU

BİLDİRİ KİTABI - PROCEEDINGS BOOK

TEKİRDAĞ

Dizgi- Kapak

Typesetting-Cover Design : Kadir Gürbüz GÜNER

Baskı

: Başak Ofset

Press

Davutpaşa Litros Yolu 2. Matbaacılar Sitesi

1A-3 Topkapı – İSTANBUL

0212 613 0063



İsteme Adresi - Request Address:

Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi

Gıda Mühendisliği Bölümü

Tekirdağ – Türkiye

Tel: +90 282 293 1442 – 125

e-mail: kguner@nku.edu.tr

©2010, Namık Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – TEKİRDAĞ

ISBN: 978-605-4265-02-2

- ULUSLAR ARASI “ADRIYATİK’TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZOYUMU BİLDİRİ KİTABINDA YER ALAN MAKALELERİN TÜM SORUMLULUĞU YAZARLARINA AİTTİR.
- THE ARTICLES AND STATEMENTS PUBLISHED IN THE PROCEEDINGS BOOK OF THE INTERNATIONAL SYMPOSIUM ON TRADITIONAL FOODS FROM ADRIATIC TO CAUCASUS ARE THE RESPONSIBILITY OF THE AUTHORS.

HONORARY BOARD OF THE SYMPOSIUM

Prof.Dr. Nizamettin ŞENKÖYLÜ
(Rector of Namık Kemal University)

Prof.Dr. Enver DURAN
(Rector of Trakya University)

Prof. Dr.Agron REKA
(Rector of State University of Tetova)

ORGANISING COMMITTEE

- Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ (Head)
- Prof. Dr. Ahmet CAN
- Prof. Dr. Hamit MEHMETİ
- Prof. Dr. Muhammet ARICI
- Prof. Dr. Şefik KURULTAY
- Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU
- Hasan PİRİNÇÇİ
- Assist. Prof. Dr. İsmail YILMAZ
- Assist. Prof.Dr. Murat TAŞAN
- Assist. Prof.Dr. Tuncay GÜMÜŞ
- Assist. Prof.Dr. Ümit GEÇGEL
- Res. Assist. Kadir Gürbüz GÜNER
- Res. Assist. İrem DAMAR
- Vet. Erhan Sulejmani
- Dr. Rukije Agic

SYMPOSIUM SECRETARIAT

Assist. Prof.Dr. İsmail YILMAZ
Res. Assist. H. Murat VELİOĞLU

SYMPOSIUM SCIENTIFIC COMMITTEE

Prof. Dr. Mehmet ALPASLAN
Prof. Dr. Muhammet ARICI
Prof. Dr. Nevzat ARTIK
Prof. Dr. Ayhan ATLI
Assoc. Prof. Dr. Yahya Kemal AVŞAR
Assoc. Prof. Dr. Masum BURAK
Prof. Dr. Ahmet CAN
Assoc. Prof. Dr. Cengiz CANER
Prof. Dr. Muharrem CERTEL
Prof. Dr. Hayri COŞKUN
Prof. Dr. Abdullah ÇAĞLAR
Prof. Dr. Nafi ÇOKSÖYLER
Prof. Dr. Utku ÇOPUR
Prof. Dr. Orhan DAĞLIOĞLU
Prof. Dr. Mehmet DEMİRCİ
Prof. Dr. Onur DEVRES
Prof. Dr. Aziz EKŞİ
Prof. Dr. Adem ELGÜN
Prof. Dr. Hasan FENERCİOĞLU
Prof. Dr. H. Hüsnü GÜNDÜZ
Prof. Dr. Ayşe Zeynep KATNAŞ
Prof. Dr. Mükerrerem KAYA
Prof. Dr. Faik KOCA
Prof. Dr. Akif KUNDAKÇI
Prof. Dr. Şefik KURULTAY
Prof. Dr. Hamit MEHMETİ
Prof. Dr. Zümrüt B. ÖGEL
Prof. Dr. Mehmet D. ÖNER
Prof. Dr. Sami ÖZÇELİK
Prof. Dr. Feramuz ÖZDEMİR
Prof. Dr. Aydın ÖZTAN
Assoc. Prof. Dr. Hazir POLLOZHANI
Prof. Dr. Meltem SERDAROĞLU
Prof. Dr. Osman ŞİMŞEK
Prof. Dr. Mahir TURHAN
Prof. Dr. Aydın YAPAR
Prof. Dr. Hasan YETİM
Prof. Dr. Atilla YETİŞMEYEN
Prof. Dr. Metin YILDIRIM
Prof. Dr. Sevinç YÜCECAN

İĞDIR İLİNDE ÜRETİLEN BAZI BİTKİSEL KAYNAKLI GELENEKSEL GIDALAR

¹Önder Yıldız, ¹Bayram Yurt, ²Ahmet Metin Kumlay, ¹Erdoğan Küçüköner

¹Iğdır Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – Iğdır

²Iğdır Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü – Iğdır

ÖZET

Ülkemizde ihtiyaç duyulan enerjinin önemli bir kısmı bitkisel mamullerden sağlanmaktadır. Bu mamuller içerisinde cıvır, kaysafa, omaç aşısı ve patlıcan reçeli gibi Iğdır yöresinde geleneksel olarak üretilip sevilerek tüketilen ve o yöre insanının beslenmesinde önemli yer tutan birçok ürün de bulunmaktadır. Bu çalışmada söz konusu yöresel ürünlerin üretimi, üretimde dikkat edilmesi gereken hususlar bilimsel bir yaklaşımla anlatılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel gıda, Iğdır, bitkisel kaynaklı

SOME VEGETABLE BASED TRADITIONAL FOOD THAT BE CONCEPTION IN IĞDIR REGION

ABSTRACT

In our country, a significant portion of needed energy provide from vegetable based products. In Iğdır region, there are traditional some products such as cıvır, kaysafa, omaç aşısı and patlıcan reçeli which are produced traditionally. These products are likely consumed by local inhabitants and play an important role at nutrition of people in region. In this study, ingredients of these traditionally vegetable based products production and the main factors to be considered in the production were explained with a scientific approach.

Keywords: Traditional food, Iğdır, vegetable based

GİRİŞ

İnsan yaşamının devamlılığı için en önemli ihtiyaç olan beslenme bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıdalar ile giderilmektedir. Ülkemizde, günlük alınan kalorinin yaklaşık % 90'ı ve günlük protein ihtiyacının ise yaklaşık % 70'i bitkisel kaynaklı gıdalardan sağlanmaktadır [1].

Günümüzde tüm dünyada farklı etkileşimler sonucunda temel tüketim alışkanlıkları değişmektedir. Bir taraftan kentleşme süreci gelenek ve göreneklerimizin değişmesine, yozlaşmasına, unutulmasına neden olmakta [2] öte yandan kadınların da iş hayatına atılmış olmaları sonucu eve ayırdıkları zaman azalmakta ve genellikle evde hazırlanan geleneksel yiyecekler yerini işlenmiş besinlere bırakmaktadır [3].

Geleneksel tüketim alışkanlıklarında meydana gelen bu değişimler yanında, toplumların refah seviyesinin artması ile birlikte insanlarda yeni şeyler üretme ve yeni lezzetler tatma gibi merak uyanmaktadır. Buna paralel olarak da farklı toplumların geleneksel ürünlerini üretip pazarlayan müesseselerin sayısı tüm dünyada hızla artmaktadır [3]. Bu nedenle zengin bir kültüre sahip olan Anadolu'da her yöreye, her topluluğa ait yeme-içme

gelenekleri ortaya çıkarılarak yeni nesillere tanıtılmalı [2], ulusal ve uluslar arası gıda sektörüne, turizme kazandırma olanakları değerlendirilmelidir.

Bu çalışmada, Iğdır yöresinin önemli geleneksel gıdalarından olan cıvır, kaysafa, omaç aşısı ve patlıcan reçeli üretimi, üretimde dikkat edilmesi gereken hususlar söz konusu ürünlerin ulusal ve uluslar arası tanıtımını yapmak amacıyla bilimsel bir yaklaşımla anlatılmıştır

CILVIR

Iğdır ilinin yöresel yemeği olan cıvır, bazı Doğu Anadolu illerinde de bilinmektedir. Bu yöresel yemeğin şüphesiz en önemli hammaddesi kazayağı bitkisidir. Ispanakgiller familyasından olan ve yaprakları kaz ayağına benzeyen ve bağırsak solucanlarını düşürmede etkili olduğu söylenen [4] bu bitkinin sağlık açısından birçok faydalarının olduğu değişik kaynaklardan aktarılmaktadır [5]. Yemeğin hazırlanmasında kazayağı bitkisi dışında pirinç, yumurta, margarin ve tuz kullanılmaktadır.

Yapılışı: Kazayağı ve pirinçler ayıklanıp yıkandıktan sonra bitki ince ince doğranır. Tencerede biraz pişirildikten sonra üzerine yumurtalar kırılır. Arzu edilen miktarda tuz ve margarin eklenerek karıştırılır. Üzerini örtecek kadar su ilave edildikten sonra tencere kapağı kapatılıp, ısı kaynağına bağlı olarak değişebilen sürelerde (30- 60 dk) pişirilir ve tüketilebilir sıcaklıkta servis edilir [6] [7] [8].

KAYSABA

Kaysaba kuru kayısı ve tereyağı kullanılarak hazırlanmaktadır. Kayısı yüksek düzeylerde antioksidan aktiviteye sahip fenolik madde [9] ile birçok önemli vitamin ve mineral maddenin kaynağıdır [10]. Bu bileşenlerin pek çok rahatsızlığın önlenmesine katkı sağladığı bilinmektedir. Bir geleneksel yiyecekte kuru kayısının değerlendirilmiş olması, diyetle söz konusu fonksiyonel bileşenlerin alınması açısından oldukça önemlidir.

Yapılışı: Bütün olarak kurutulmuş kayısı yumuşaması için akşamdan suya konur. Sabahleyin aynı su içerisinde kaynatılarak üzerine tereyağı dökülür. Kısık ateşte arzu edilen kahverengimsi renk elde edilinceye kadar kaynatıldıktan sonra yeme sıcaklığına kadar soğutulur. Böylece hazırlaması oldukça kolay olan kaysaba servise hazır hale gelir [6][8].

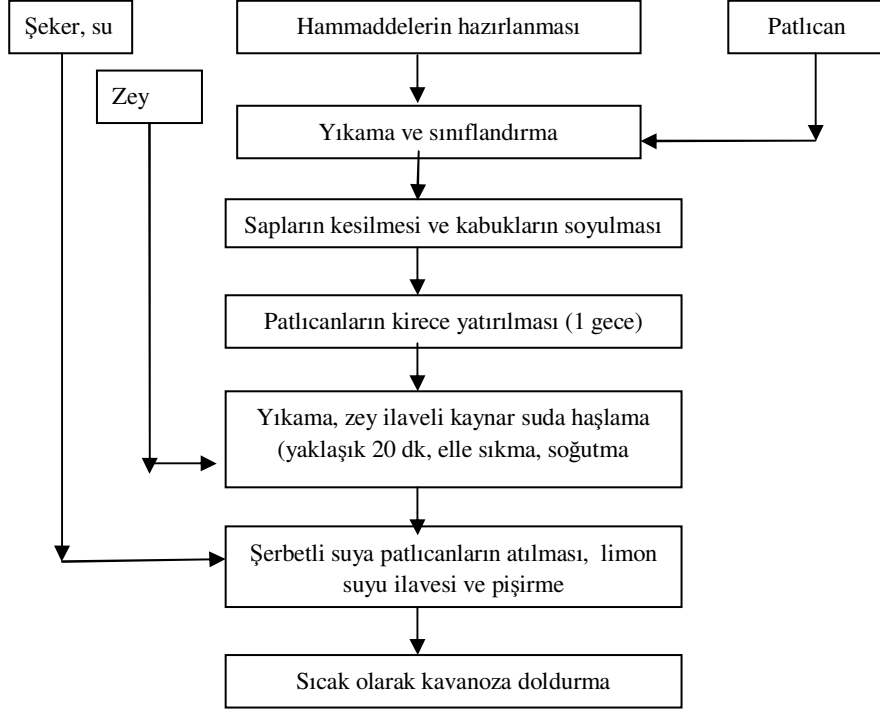
OMACAŞI

Omacaşı hazırlamada evelik otu, göbeği koyu renkli bir çeşit ufak fasulye olan börülce (karnıkara), margarin, salça ve tuz kullanılmaktadır. Evelik otu bölgede oldukça önemsenen, hakkında şiir yazılan [11], kanın temizlenmesine yardımcı olan [12], kökü müshil etkisi gösteren, çıban ve ekzamayı iyileştirmek için de kullanılan bir bitkidir [13].

Yapılışı: Evelik otu temizlenip ince bir şekilde doğranır. Börülce, margarin, salça, tuz ve üzerini iki parmak kapatacak kadar su ilave edilip tencerede pişirilerek yeme sıcaklığında servis edilir [6][8].

PATLICAN REÇELİ

Iğdır iline özgü olan patlıcan reçeli hazırlamada gerekli bileşenler reçel yapımına uygun küçük patlıcan, şeker, limon (veya limon tozu), sönmemiş kireç, yörede zey olarak adlandırılan beyaz şap ($KAl(SO_4)_2 \cdot 12H_2O$) ve sudur. Oldukça zahmetli olan patlıcan reçeli üretim akış şeması Şekil 1.de verilmiştir.



Şekil 1. Patlıcan reçeli üretim akış şeması

Patlıcan reçelinin gıda sanayinde de üretimine başlanması [14] ürünün tanıtımı açısından oldukça önemlidir. Çalışma kapsamında geleneksel ve söz konusu işletmenin üretim prosesi karşılaştırılmış ve çok önemli benzerlikler görülmüştür. Fakat bunun yanında bazı farklılıklarda söz konusudur. Örnek olarak geleneksel üretimde zey kullanımı ve gıda işletmesinin özellikle pişme sonrası proses (soğuk dolun, pastörizasyon, depolama vb) basamakları gösterilebilir.

KAYNAKLAR

1. Anonim, (2010). FAO Statistics. www.faostat.org (Erişim: 21. 02.2010).
2. Şanlıer, N, Cömert, M. & Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk Mutfağındaki Geleneksel Tatlı ve Helvaları Gençlerin Tanıma Durumu. 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs, Erzurum
3. Bulduk, S. (2006). Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. s: 1-3.
4. Anonim, (2010). Şifalı bitkiler. <http://www.tarimziraat.com> (Erişim: 21. 02. 2010).
5. Kaya, İ. İncekara, N. & Nemli, Y. (2004). Ege Bölgesi'nde Sebze Olarak Tüketilen Yabani Kuşkonmaz, Sirken, Yabani Hindiba, Rezene, Gelincik, Çoban Değneği ve Ebegümecinin Bazı Kimyasal Analizleri. Yüzyüncü Yıl Üniversitesi, Ziraat Fakültesi, Tarım Bilimleri Dergisi (J. Agric. Sci.), 14(1): 1-6.
6. Anonim, (2006). Iğdır Kültürü. Iğdır Belediyesi Yayınları No:1 s.89-119.
7. Anonim, (2010). Cıvır. <http://www.wikipedia.org> (Erişim:21. 02. 2010).
8. Anonim, (2010). Yemekler. <http://www.igdirkulturturizm.gov.tr> (Erişim: 21. 02. 2010).
9. Akbulut, M. & Artık, N. (2002). Kayısı ve zerdali meyvelerinin fenolik madde dağılımı ve prosesteki değişimi. Türkiye 7. Gıda Kongresi, 22-24 Mayıs, Ankara.
10. Akbulut, M. & Özen, G. (2008). Kayısı Lokumu Üretimi ve Beslenmedeki Önemi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 2008 (1) 7-11.
11. Ülker, Y. (2010). Şiirler (Evelik Otu). <http://www.antoloji.com> (Erişim: 21. 02. 2010).
12. Anonim, (2010). Şifalı bitkiler. <http://www.sagliksitiniz.com>
13. Alparslan, D. (2004). Van yöresinde doğal olarak yetişen bazı bitkilerin geleneksel tüketim şekilleri. 1. Geleneksel Gıdalar Sempozyumunun 23-24 Eylül, Van.
14. Taykaya, Halil. (2009). Söyleşi (Gıda Mühendisi). <http://www.antalyarecelleri.com/>