

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 YÖRESİNDE TÜKETİLEN BAZI HAYVANSAL KAYNAKLI GELENEKSEL GIDALAR

Bayram YURT¹

Önder YILDIZ¹ Ahmet Metin KUMLAY²

Erdoğan KÜÇÜKÖNER¹

¹İğdir Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü – İğdir

²İğdir Üniversitesi Ziraat Fakültesi Tarla Bitkileri Bölümü – İğdir

ÖZET

İnsanlar yaşamlarını devam ettirmek için bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıdalardan yararlanırlar. Ülkemizde ihtiyaç duyulan enerjinin önemli bir kısmı hayvansal orijinli ürünlerden sağlanmaktadır. İğdir yöresinde geleneksel olarak üretilip bölge insanı tarafından sevilerek tüketilen ve yöre insanının beslenmesinde önemli yer tutan birçok ürün bulunmaktadır. Bu mamuller içerisinde bozbaş, ekşili, işkembe kavurma, cızdık, kuymak, sabahaşı ve taş köfte gibi birçok hayvansal kaynaklı geleneksel yemekler de yer almaktadır. Bu çalışmada söz konusu yöresel ürünlerin üretimi, üretiminde dikkat edilmesi gereken hususlar bilimsel bir yaklaşımla izah edilmiştir.

Anahtar kelimeler: Geleneksel gıda, İğdir, hayvansal kaynaklı

SOME ANIMAL ORIGIN TRADITIONAL FOOD THAT BE CONCIPTION IN İGDIR REGION

ABSTRACT

Humans benefit plant and animal sourced foods for their daily lives. Significant portion of needed energy in our country is provided from animal-origin foods. There are many products that are traditionally produced in İğdir region is likely consumed by people in the region and, these products plays an important role at nutrition of local inhabitants. Among these products, there are many animal-based traditional meals such as bozbaş, ekşili, işkembe kavurma, cızdık, kuymak, sabahaşı and taş köfte. In this study, preparation of these tradionally meals and the main considerations in the production were explained with a scientific approach.

Keywords: Traditional food, İğdir, animal origin

GİRİŞ

Bir canlının yaşamını idame ettirebilmesi, o canlı için gerekli besinlerin tüketimini zorunlu kılmaktadır [1]. İnsan sağlığı beslenme, kalıtım, iklim ve çevre koşulları gibi birçok faktörün etkisi altındadır. İnsanın temel ihtiyaçlarının en önde geleni olan beslenme [2] bu faktörlerin en başında gelmektedir [3]. Beslenme alışkanlıkları ile besin alımı sosyo-ekonomik düzeye, yerleşme yerine, mevsimlere bağlı olarak farklılık arz etmektedir [4].

Ülkemizde, günlük alınan kalorinin yaklaşık % 10'u ve günlük protein ihtiyacının ise yaklaşık % 30'u hayvansal kaynaklı gıdalardan sağlanmaktadır [5]. Küreselleşen dünyada, belirli bir bölgede oturan toplulukların kültür ve etnik özellikleri dünya üzerinde yayılmaktadır. Beslenme alışkanlıkları da buna bağlı olarak değişiklik göstermektedir. İnsanlar göçler sayesinde birbirinden etkilenmekte ya da göç ettikleri yerlere kendi yöresel yemeklerini yaymaktadır ve bunun sonucunda toplumların beslenme alışkanlıkları devamlı değişiklik göstermektedir [6]. Ulusal ve uluslararası platformda bilinmeyen ancak belli yörelerimizde bilinip ve sevilerek tüketilen yemeklerimizin sayısı azımsanamayacak kadar çoktur. İğdir yöresinde yapılan bazı hayvansal orijinli yemekler de bu gruba girmektedir.

Bu çalışmada, İğdir yöresine ait hayvansal kökenli geleneksel yemekler olan bozbaş, ekşili, işkembe kavurma, cızdık, kuymak, sabahaşı ve taş köftenin yapılışı hakkında bilgi sunularak bu yöresel yemeklerin tanıtımı yapılmıştır.

Bozbaş

İğdir yöresinin en meşhur yemeğidir [7]. Genellikle tandır lavaşı (ilde yapılan bir ekmek çeşidi) ile birlikte yenilmesi tercih edilmektedir [8].

Yemeğin yapımında kullanılacak nohutlar önceden ıslatılır. İnce ince kıyılmış soğanlar yağda kavrulur. Üzerine yemekte kullanılacak parça etler ilave edilir ve hafif kızartıldıktan sonra doğranmış domates ve sulandırılmış salça konulur. İyice pişirildikten sonra daha önceden ıslatılmış “lepe” denilen kırılmış nohutlar, 5-6 parçaya bölünmüş patates ve tuz ilave edilerek bir süre daha pişirilir. Pişme sırasında yemeğe hoş bir lezzet ve arzu edilen sarı rengi vermek için sarıkök kullanılır. Bu kök bazı yöresel kaynaklarda safran olarak adlandırılırsa da [8, 9] yöredeki baharatçılar bunun zerdeçal olduğunu ifade etmektedir. Kısa bir süre sonra kulplu kaplar içerisine alınarak, 5-15 dakika kadar fırınlama işlemine tabi tutulur. Fırından çıkarılan yemek sıcak olarak servis edilir. Boşkap olarak adlandırılan ve içi biraz çukur olan yemek tabaklarına servis edilmesi tavsiye edilir. Genellikle bozbaş yemeği servis edildikten sonra iki şekilde yenilmektedir. Birincisinde çukur tabağa lavaş ekmeği doğranıp üzerine yemeğin suyu gezdirilerek yenildikten sonra et, nohut ve

patates yenilmektedir. İkincisinde ise haşlanmış et, nohut ve patatesler lavaş ekmecli tabak üzerine ezilip yemeğin suyu üzerine dökülmek suretiyle yenilmektedir [7][8][10][11][12].

Ekşili

Bir tencereye kuşbaşından biraz büyük parçalara ayrılmış et konulur. Üzerine kırılmış nohut denilen lepe ve su eklenerek ateş üzerine alınır. Başka bir tencerede ise sebzi denilen yöresel yeşil ot [13] doğranır ve yağda kavrulur (sebzi yoksa soğan kullanılabilir). Limon tuzu ilave edildikten sonra içinde etlerin bulunduğu tencereye boşaltılır. Üzerine salça ve rendelenmiş soğan, domates, sarıkök ve tuz eklenerek iyice pişirilir. Tüketilebilir sıcaklıkta servis edilir [10, 11].

İşkembe kavurma

Ülkemizde gereken şekilde toplanıp, değerlendirilerek cazip bir şekilde satışa sunulamayan ve çoğunlukla da israf olan sakatatlarımızdan [13] birisi de işkembedir. İşkembe önce iyi bir şekilde yıkandıktan sonra hazırlanmış kaynar suya batırılmak suretiyle kazınarak temizlenir. Temizlenmiş işkembe kuşbaşı büyüklüğünde parçalar haline getirilerek tencereye konulur ve haşlanır. Diğer bir tarafta ise ince kıyılmış soğan, biber, domates ve patates (küçük karelere bölünmüş) margarinle bir tencerede kavrulur. Haşlanmış olan işkembe kavurulmuş olan bu karışıma dökülür. Patatesler pişmeye yakın tuz ilave edilerek pişirme işlemine son verilir ve servis edilir [10, 11].

Cızdık

Koyunun kuyruğu iyice temizlenerek küçük parçalar halinde doğranır. Bu küçük kuyruk parçaları bir tencereye konularak ateşte kavrulur. Tuzu eklendikten sonra rengi pembe olmaya başlayınca tencere ateşten alınır. Sıcak tüketilebildiği gibi çeşitli yemeklere ilave edilerek kullanılmaktadır [10, 11].

Kuymak

Kuymak Türkçe bir kelime olup, bu yemeğin yapımı Artvin, Trabzon, Rize ve Iğdır illerinde farklılık arz etmektedir [7]. Bir tavada eritilmiş tereyağı üzerine sarıkök katılır. Diğer yandan bir kap içerisinde su, un ve tuz karışımı hazırlanır. Hazırlanan bu karışım eritilmiş tereyağı ve sarıkök karışımına topaklanmayı önlemek için yavaşça dökülüp hızlı bir şekilde karıştırılarak pişirilir. Üzerine içinde nabat şekeri (nebat şekeri), tarçın, akkök (zencefil), muğek (karanfil) ile karabiber bulunan ve “kepleme” diye adlandırılan karışım dökülerek servise hazır hale getirilir [10, 11].

Sabahaşı

Iğdır ilimizin yöresel bir yemeği olan sabahaşında [7]; olgunlaşmamış buğdayın dövülmüş hali olan çığden, kemikli et, su ve tuz güveç kabına konulduktan sonra tandıra yerleştirilir. Etler tamamen eriyip su ve çığden ile karışıp malzemeler tanınmaz hale gelinceye kadar (yaklaşık iki saat) pişirilir. Daha sonra tandırdan alınarak servis edilir [10, 11].

Taş Köfte

Taş üzerinde tokmakla iyice dövülen ete (kıyma da kullanılabilir) salça, yağ, ince ince kesilmiş maydanoz, pirinç ve lepe denilen kırılmış nohut ilave edilerek karıştırılıp yoğrulur. Sonra üzerine sarı kök, karabiber ve yumurta eklenip, köftelerin pişerken dağılmaması için tekrar iyice yoğrulur. Yoğurmadan sonra avuç içinde yuvarlanarak orta boy patates büyüklüğünde köfteler hazırlanır. Diğer bir tencerede ise ince kıyılmış soğanlar margarin ile kavruktan sonra salça ve su ilave edilerek kaynatılır. Bunun üzerine köfteler ilave edilerek yaklaşık beş dakika pişirilir ve 5-6 parçaya bölünen patatesler eklenir. Tuz ilavesinden sonra patatesler pişinceye kadar pişirilmeye devam edilen yemek ateşten alınır ve yeme sıcaklığında servis edilir [7, 10, 11].

KAYNAKLAR

1. Erdoğan, S. (2005). Beslenme ve Besin Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. s:3.
2. Bulduk, S. (2005). Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama, Ankara. s. 2
3. Baysal, A. Beslenme. (1997). Hatipoğlu Yayınevi, Ankara. s: 9.
4. Aslan, P. (2006). Beslenme Eğitimi. Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Teşkilatlanma ve Destekleme Genel Müdürlüğü Çiftçi ve Yayım Serisi, Ankara. s. 2.
5. Anonim, (2010). FAO Statistics. www.faostat.org (Erişim: 25. 02.2010).
6. Bulduk, S. (2006). Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara. s: 2-3.
7. Anonim, (2010). http://tr.wikipedia.org (Erişim: 25. 01.2010).
8. Anonim, (2010). http://www.forumfood.net (Erişim: 25. 01.2010).
9. Anonim, (2010). http://www.yemekicmek.com/yoreseltanimlar.php (Erişim: 25. 01.2010).
10. Iğdır Kültürü. (2006). Iğdır Belediyesi Kültür Yayınları No:1 Iğdır. s: 101.
11. Anonim, (2010). http://www.igdirkulturturizm.gov.tr (Erişim: 20. 01.2010).
12. Anonim, (2010). http://www.lezzetler.com (Erişim: 20. 01.2010).
13. Anonim, (2010). http://okulweb.meb.gov.tr (Erişim: 20. 01.2010).
14. Gökçalp, H.Y., Kaya, M., Zorba, Ö. (1999). Et ürünleri işleme Mühendisliği. Atatürk Üniversitesi Yayınları No:786, Erzurum. s:24.