

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

KARS YÖRESİNDE GELENEKSEL OLARAK ÜRETİLEN BAZI UNLU MAMULLER

Önder YILDIZ¹ Bayram YURT¹ İsmail Sait DOĞAN²

¹Iğdır Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Iğdır, Türkiye

²Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Van, Türkiye

ÖZET

Günlük beslenmemizde unlu mamuller oldukça önemli bir yer tutar. Kars yöresinde ekmekek, simit, kek gibi bilinen ürünler dışında geleneksel olarak üretilip sevilerek tüketilen kete, katmer, gagala, hasuda, pişi ve velbak gibi o yöre insanının beslenmesinde önemli yer tutan unlu mamuller de bulunmaktadır. Bu çalışmada söz konusu yöresel unlu mamulleri oluşturan bileşenler, üretiminde dikkat edilmesi gereken hususlar ve önemli kalite kriterleri bilimsel bir yaklaşımla anlatılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Geleneksel gıda, unlu mamuller, Kars

SOME BAKERY PRODUCTS THAT ARE GENERATED AS TRADITIONAL IN KARS REGION

ABSTRACT

Bakery product has substantiality an important place in our daily nutrition. In Kars region, there are traditionally produced bakery product such as kete, katmer, gagala, hasuda, pishi and velbak other than known products such as bread, bagel and cake. Traditionally consumed products in the region, play an important role as nutritional sources in the region. In this study, ingredients of these traditional bakery products, the points to be considered in the processing steps and important quality criteria were explained scientifically.

Keywords: Traditional food, bakery product, Kars

Giriş

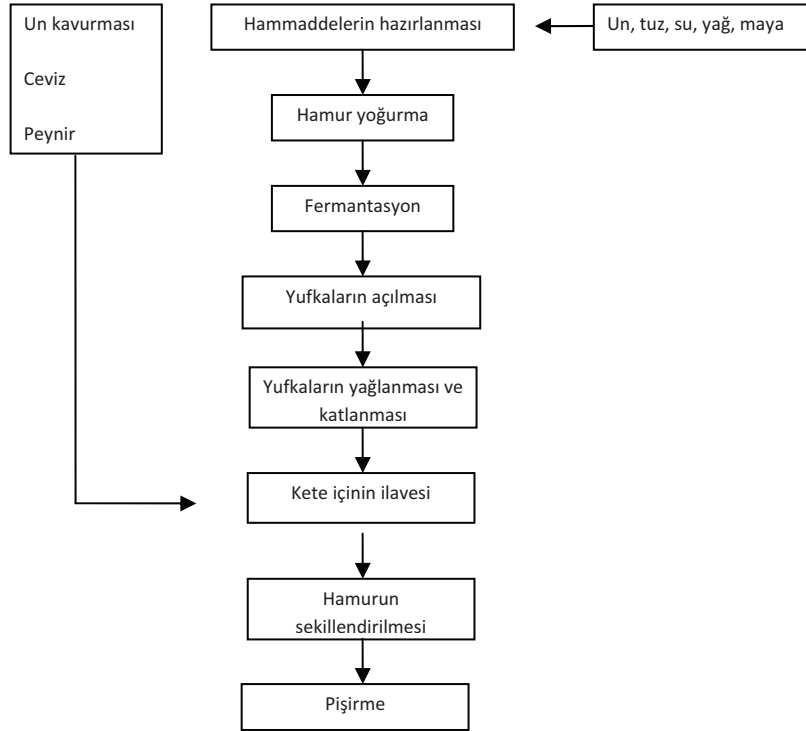
Beslenme, insan sağlığını da etkileyen unsurların başında gelmektedir [1][2]. Çünkü büyüme, yaşamın sürdürülmesi ve sağlığın korunabilmesi için besinlerin düzenli olarak tüketilmesi gerekir. Beslenme alışkanlıklarını belirleyen temel faktörler arasında, bireyin yaşadığı toplumun kültürel özellikleri, çevresel faktörler, toplumların birbirinden etkilenmeleri ve ekonomik durum gösterilmektedir [1].

Beslenme kültürü toplumların yaşam biçimleriyle doğrudan ilişkilidir. Yapılan çalışmalarda, kentleşme sürecinin gelenek ve göreneklerimizde değişmesine, yozlaşmasına, unutulmasına neden olduğu ve geleneksel yemeklerimizin yeni nesil tarafından yeterince bilinmediği ifade edilmektedir. Bu nedenle zengin bir kültüre sahip olan Anadolu’da her yöreye, her topluluğa ait yeme- içme gelenekleri ile kullanılan araç-gereç, eğlenceler ortaya çıkarılarak tanıtılmalıdır [3].

Bu çalışmada, Kars yöre insanının beslenmesinde önemli yer tutan ve geleneksel olarak üretilen kete, katmer, gagala, hasuda, pişi ve velbak gibi unlu mamullerin üretimi hakkındaki bilgiler bilimsel bir yaklaşımla anlatılmıştır.

Kete: Kete Kars, Erzurum, Erzincan ve Bayburt illerinin sahiplendiği, söz konusu illerde tüketimi oldukça yaygın olan önemli bir geleneksel unlu mamuldür. Bileşenler ve üretim aşamaları açısından yapılan bölgeye göre bazı farklılıklar gösterebilmektedir. Kete üretimi akış şeması Şekil 1. de gösterilmiştir.

1. ULUSLAR ARASI “ADRİYATİK”TEN KAFKASLAR’A GELENEKSEL GIDALAR” SEMPZYUMU
15 – 17 NİSAN 2010 TEKİRDAĞ



Şekil.1. Kete üretim akış şeması

Kete üretiminde un, yağ, tuz, şeker ve maya su ile yoğrulduktan sonra elde edilen hamur yaklaşık bir saat fermentasyona bırakılır. Fermente olan hamurdan hazırlanan küçük kündeler oklava yardımı ile orta incelikte yufka şeklinde açılır. Genellikle bir kete için iki yufka kullanılır. Hazırlanan yufka bir miktar tereyağı ve sıvı yağ karışımı ile yağlanır ve dörde katlanır. Bu işlem üretilen ketelerin daha gevrek olması için oldukça önemlidir. Her kete için içerisine yaklaşık bir yemek kaşığı iç konur ve genellikle oval olacak şekilde içe doğru kapatılır. Parmaklarla iyice bastırılarak büyütülür. Sonra üzerine süt ile yumurta karışımı sürülerek fırında (200 °C) veya mümkünse tandırda yüzey iyice kızarıncaya kadar pişirilir ve servise hazır hale getirilir [4]. Tepsi fırına konulmadan önce hamurun üzerinin pişme sırasında oluşan havanın dışarı çıkması için çatal ile delinmesi dikkat edilmesi gereken önemli bir husustur. Aksi halde kete yüzeyi şişmekte ve yanmaktadır [5].

Kete içinin hazırlanması: Hamur fermentasyonu gerçekleşirken bir yandan da ketenin içi hazırlanır. Kete içi olarak genellikle un kavurması kullanılmaktadır. Bunun için kızgın erimiş tereyağı (sadeyağ) veya sıvı yağ içerisine un ve çok az tuz koyulur ve iyice karıştırılarak kavrulur (isteğe göre toz şeker de koyulabilir). Bunun yanı sıra kete yapımında isteğe bağlı olarak ceviz, peynir, çikolata ve helva kullanılabilir [6] [7].

Katmer: Normal ekme yapımına uygun olarak hazırlanan hamur katmer yapımında da kullanılır. Yoğrulmuş hamur ortam sıcaklığı ve kullanılan maya miktarına bağlı olarak bir süre (30–60 dk) kitle fermentasyonuna bırakılır. Yöresel deyimle hamurun ekşimesi beklenir. Daha sonra hamur yufka şeklinde açılır ve yufkalar beşerli olarak aralarına yağ sürülmek kaydıyla rulo haline getirilir ve tepsinin ortasından başlamak kaydıyla kıvrımlı olarak sarılır. Tepsi düzeltilir. Üzerine arzu edilen renk oluşumu için yumurta sarısı sürülerek fırına verilir. Köylerde ise ocak (şömine) üzerine 4 adet demir çubuk konur ve çubuklar üzerine tepsi konulduktan sonra tepsinin üzerine de sac ters çevrilerek kapatılır. Ters çevrilmiş sacın üzerine ise katmer yüzeyin pişmesi için tezek kuru konur [4].

Gagala: Normal ekme hamuru mayalanır bir süre fermentasyona bırakılır. Daha sonra bir miktar hamur (künde) ortası delinerek elips biçiminde sekillendirilir. Yağlanmış tavaya 5-6 tane dizilen gagalaların üzerine yumurta sarısı sürülerek fırına verilir. Köyde ise katmer de bahsedilen yöntemin aynısı kullanılarak ocakta (şömine) pişirme gerçekleştirilir. Pişme yaklaşık 20 dk sürer [8].

Hasuda: Tatlı bir yiyecek olan Hasuda, Kars yöresinde daha çok doğum yapmış bayanlar için hazırlanmaktadır. Önceden hazırlanan şerbetin (2:1 oranında su-şeker) içine çok az un atılır ve çırpılır. Daha sonra tavada kızgın yağ içerisine hazırlanan şerbet ile un dökülerek karıştırılır. 5-10 dk ateşte pişirildikten sonra hasuda yenmeye hazırdır [4][8]. Farklı tat vermesi için hasuda şerbeti hazırlanırken pekmez de ilave edilebilir.

Pişi: İsteğe göre, süt veya su ile mayalanarak yoğrulmuş pişi hamuru, keteye göre biraz daha fazla fermente edilmektedir. Çünkü hamur yeterince fermente olmadığı zaman yağ içerisinde kızartma sırasında arzu edilen kabarma elde

edilmemektedir. Hazır olan hamur elle kullanılan tava boyutuna getirilinceye kadar çevrilir, daha sonra yuvarlak hamur kızgın yağa atılarak kızarıncaya dek pişirilir (yaklaşık 5 dk) [5] [9].

Velbak: Velbak hamuru un, su, maya ve tuz kullanılarak hazırlanır ve fermentasyona bırakılır. Mayalanmış hamur önce biraz açılır ve içerisine daha önceden haşlanmış ve ezilmiş koyu kıvamlı patates püresi konulduktan sonra gözleme şeklinde pişirilecek tava veya sacın boyutuna göre açılarak yağsız pişirilir [10]. Daha sonra sıcak iken genellikle tereyağı sürülerek servis edilir. Hazırlanan patates püresi içerisine tercihe göre çeşitli baharatlar (pul biber, karabiber, nane vs.) eklenmektedir. Patates yerine lor peyniri veya beyaz peynirde kullanılabilir [5][9] .

KAYNAKLAR

- Bulduk, S. (2006). Gıda Teknolojisi. Detay Yayıncılık, Ankara, s: 1-3.
- Baysal, A. (1997) Beslenme, 7. Basım, Hatipoğlu Yayınları, Ankara.
- Şanlıer, N, Cömert, M. & Durlu-Özkaya, F. (2008). Türk mutfağındaki geleneksel tatlı ve helvaları gençlerin tanıma durumu. 10. Gıda Kongresi, 21-23 Mayıs, Erzurum.
- Anonim, (2010). Yemekler. <http://www.karskulturturizm.gov.tr> (Erişim 10.01.2010).
- Pirim, A. (2009). Kişisel söyleşi.
- Anonim, (2010). Kete, <http://tr.wikipedia.org> (Erişim 10.01.2010).
- Anonim, (2010). Kete. <http://www.katkisizun.com> (Erişim 10.01.2010).
- Anonim, (2010). Yöresel yemeklerimiz. <http://www.karsardahanigdir.net> (Erişim 20.01.2010).
- Yıldız, C. (2009). Kişisel söyleşi.
- Anonim, (2010). Yemeklerimiz, <http://www.karsrehberi.com.tr> (Erişim 20.01.2010)