

İĞDIR YÖRESİ GELENEKSEL TATLISI: OMAÇ HELVASI

Bayram Yurt*, Sema Çakır, M. Murat Ceylan, Ayhan Baştürk
İğdir Üniversitesi, Mühendislik Fakültesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, İğdir, Türkiye
*bayram.yurt@igdir.edu.tr

ÖZET

İnsan vücudunun enerji ihtiyacını kısa sürede karşılaması bakımından helva, önemli bir besin kaynağıdır. İğdir ilinin yöresel bir tatlısı olan Omaç helvası, Kars ili ve Azerbaycan'da da bilinmektedir. Çabuk hazırlanan bir tatlıdır. Omaç helvası hazırlamada un, margarin, şeker ve su kullanılır.

Anahtar Kelimeler: Omaç Helva, Helva, İğdir

TRADITIONAL DESSERT OF İĞDIR REGION: OMAÇ HAVLA**ABSTRACT**

Halva is a important food source because of it provides the energy need of human body in the short time. Omac halva is which is a traditional dessert in İğdir city, it 's known in Kars city and also in Azerbaijan. It can be prepared quickly. We use flour, margarine, sugar and water to prepare it.

Keywords: Omaç Halva, Halva, İğdir

GİRİŞ

Bir bilim olarak beslenme, en geniş anlamda gıdalar ve gıdaları oluşturan besinler bilimi olarak ifade edilebilir. Beslenmenin acıkma duyusunun giderilmesinin ötesinde bir bilim olarak ele alınışı yeni sayılmaz[1]. Hangi besin maddesinin ne şekilde alındığına bize en fazla faydalı olacağı sadece koku ve tat duygularımıza bağlı değildir Aynı zamanda geçmişte yaşadığımız tecrübeler, alışkanlıklarımız ve inançlarımız da damak tadımızı etkileyen önemli faktörlerdir[2].

Toplumlarda görülen gelişim ve değişim süreci, insanların yaşam kültürlerini de büyük oranda etkilemekte; yaşam koşullarındaki bu değişim ve gelişim beslenme kültürünün de değişmesine neden olmaktadır. Ülkemizde bir ilden başka bir ile çeşitli nedenlerle taşınan tüketiciler kendi yöresel beslenme kültürlerini yaşadıkları yeni yerleşim yerlerine de taşımaktadırlar. Bunun yanında taşındıkları yörenin yöresel beslenme alışkanlıklarından da çok önemli oranda da etkilenmektedirler[3]. Aynı zamanda yöresel yiyeceklerin değişik yöre ve toplumlara tanıtılması, beslenme kültürlerinin etkileşimini de beraberinde getirmektedir.

Bu çalışmada, İğdir yöresine ait önemli bir geleneksel tatlı olan Omaç Helvası'nın hazırlanması ve servis edilmesi hususları açıklanmıştır. Söz konusu yöresel tatlının tanıtımı, bölge kültürünün zenginliğinin ortaya çıkmasına katkı sağlayacaktır.

YAPILIŞI

Miktarınca un az su ile ovalanarak kalburdan yada elekten geçirilir. Küçük topaklar haline gelen unda iri parçalarla küçük parçalar birbirinden ayrılınca kadar ovma işlemi devam eder. Sonra demir süzgeçten elle ovulmak suretiyle geçirilir. Tencereye margarin konulup eritilir. Demir süzgeçten ovalanmak suretiyle geçirilen un tencerede kızdırılmış margarinin içerisine dökülür. Ve tahta kaşık yardımıyla karıştırılarak kavrulur. İyice kavrulup rengi pembeleşince kısık ateşe alınır. Başka bir tencerede kaynatılan su ve şeker karışımı şerbet(şire) sıcak bir vaziyette içerisinde un bulunan tencereye dökülür. Ve tencerenin kapağı kapatılır. Şerbetin çekilmesi kaynatılmak suretiyle yapılır. Katılaşıncaya ateşten alınarak isteğe bağlı olarak sıcak yada soğuk olarak servis yapılır [4] [5] [6] [7] [8] [9]

KAYNAKLAR

1. Sencer, E., Orhan, Y. 2005. Beslenme. İstanbul Medikal Yayıncılık Bilimsel Eserler Dizisi, İstanbul. s:1
2. Demirci, M. 2009. Beslenme. Tekirdağ. s: 15
3. Şahin, A., Özer, B. Ş. (2006). Beslenme kültüründeki farklılıkların bayan tüketicilerin gıda ürünleri satın alma davranışları üzerindeki etkileri. D.E.Ü.İ.İ.B.F. Dergisi. 21(1), 127-145.
4. Anonim. İğdir Kültürü. İğdir Belediyesi Yayınları No:1 s.115.
5. Anonim. İğdir Mutfağı Kültürü. İğdir Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları s:92.
6. Türkoğlu,Seriye.(2012). Kişisel Söyleşi.
7. Taştan,Şaman .(2012). Kişisel Söyleşi.
8. <http://bestiyadeniz.k12.tr/agirlama.html>(Erişim:26.02.2012)
9. <http://lezzetler.com/tarif-25769.html>(Erişim:26.02.2012)