



Aksaray İli Güzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Bir Gıdası Gelveri Ekmeği (Aksaray, Güzelyurt District's a Traditional Food: Gelveri Bread)

*Nuran ERDEM^a, Nermin IŞIK^b, Süleyman GÖKMEN^c

^a Aksaray University, Güzelyurt Vocational School, Department of Food Processing, Aksaray/Turkey

^b Selçuk University, Faculty of Health Science, Department of Nutrition and Dietetics, Konya/Turkey

^c Karamanoğlu Mehmetbey University, Technical Sciences Vocational School, Department of Food Processing, Karaman/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:05.12.2017

Kabul Tarihi:20.12.2017

Anahtar Kelimeler

Aksaray

Güzelyurt

Geleneksel gıda

Gelveri Ekmeği

Keywords

Aksaray

Güzelyurt

Traditional food

Gelveri bread

Öz

Ekmek üretimi, insanoglu tarafından bilinen en eski gıda üretim teknolojilerinden birisidir. Geleneksel bir gıda olan Gelveri Ekmeği, Aksaray İli'ne bağlı Kapadokya Bölgesi'nde yer alan Güzelyurt İlçesi'nin kültürel dokusu içerisinde geçmişten günümüze varlığını taşıyabilmiş yöresel ekmeklerimizden biridir. İlçe kadınları tarafından hazırlanarak tarihi Rum evlerinin bahçesinde yer alan 300-400 °C ısıya dayanıklı taş fırınlarda pişirilen Gelveri Ekmeği yaklaşık 15 gün boyunca tazeliğini koruyabilme özelliğine sahiptir. Bu çalışmanın amacı, yörede yaşayanlarla yapılan yüz yüze görüşmelere ve araştırmalara dayanılarak, Aksaray'ın tarihi ve turistik ilçesi Güzelyurt'un yöresel Gelveri Ekmeği, bileşenleri, hazırlanışı ve pişirilmesi konularında bilgi vermektir. Gelveri Ekmeği üretiminde hammadde, doğal olarak üretilen unların kullanıldığı, üretim teknolojisi açısından ise ekşi hamur yönteminden yararlanılıp ekmeğin taş fırında pişirildiği ve üretilen ekmeklerin oda koşullarında ve derin dondurucularda muhafaza edildiğinin sonucuna varılmıştır.

Abstract

Bread is one of the oldest food production technologies known by mankind. Gelveri Bread is one of our regional breads that could carry the past sunflower presence in the cultural texture of the Güzelyurt District in the Cappadocia Region of Aksaray. The Gelveri Bread, which is prepared jointly by the district women and baked in 300-400 °C heat resistant stone ovens in the gardens of the historic Greek houses, can preserve its freshness for about fifteen days. The aim of this study is to give information on the components, preparation and baking of Gelveri Bread of Güzelyurt, which is the historical and touristic district of Aksaray, based on face to face interviews and researches made with the locals. It was concluded that Gelveri Bread is used to make sourdough method, is baked in stone oven, and the produced breads are kept in deep freezers and room conditions.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: nuran.erdem42@gmail.com (N. Erdem),

GİRİŞ

İnsanoğlunun fiziksel, zihinsel gelişmeleri ve işlerinde üretken olması beslenmesi ile doğrudan ilişkilidir. Bu yargının insanın yaşam boyunca sürdürülmesi toplumun tümünü etkilemektedir (Önay et al., 2016). İnsanlar yaşamlarını sürdürmesi ve dengeli beslenebilmeleri için gerekli besin maddelerini bitkisel ve hayvansal kaynaklı gıda maddelerinden sağlamaktadır. İnsanoğlu tarafından bilinen en eski gıdalarından birisi olan ekme (Matz, 1995), tüm insanların ortak tüketim ve temel besin maddelerinin başında gelmektedir. Aynı zamanda üstün besleyici, duyuşsal ve tekstürel özelliklerinden dolayı her zaman en önemli gıda maddelerinden biri olmuştur (Ribotta et al., 2006). Ekonomik ve sosyal koşullara bağlı olarak küçük değişiklikler gösteren ekme her zaman önemli bir gıda maddesi olmaktadır (Ekmekçi et al., 2013). Yüksek düzeyde karbonhidrat içermesi nedeniyle enerji sağlayıcı olmasının yanı sıra, protein, lipid ve mineral madde gibi temel besin öğelerini de içermektedir (Dizlek and Gül, 2007). Ekmeğin çeşidi ne olursa olsun, günlük olarak tüketilen önemli düzeydeki miktarlarıyla diyet enerji ve besin öğeleri açısından önemli katkı sağlamaktadır (Karağaoğlu et al., 2008). Beslenmemizde, özellikle karbonhidrat gereksiniminin karşılanması yönünden önemi büyüktür (Demir and Kartal, 2012). Ülkelerin %50'sinden fazlasında enerji alımının yarısından fazlasının, %90'ından fazlasında ise %30'unun ekmeekten sağlandığı belirtilmektedir (Karağaoğlu et al., 2008). Ekme enerji ihtiyacının çoğunu karşılar ancak protein, demir, riboflavin, kalsiyum ve niasin ihtiyacının giderilmesinde yetersiz kalmaktadır. Bu sebeple, ekmeğin besin değerinin yükseltilmesi işleme sırasında meydana gelen kayıpların azaltılması, bunların yanı sıra ekmeğin görünüşünün ve yapısının düzeltilmesi, bayatlamının geciktirilerek kalitenin artırılması için farklı katkıları katılmakta ve ekmeğin zenginleştirilmesi yoluna gidilmektedir (Erdemir, 2015). Ayrıca ülkemiz dünya ekme üretimi sıralamasında her zaman üst sıralarda yer almaktadır. Tüm bu nedenlerden dolayı Anadolu'da yaklaşık 8 bin yıldır ekme üretimi yapılmakta olup yeni araç-gereçlerin ve malzemelerin bulunması sonucu, eski zamandan beri insanoğlu ekme üretim teknolojisini geliştirmiştir (Kızılaslan, 2013).

Bu anlamda, Dünya'da ekme yapma metotlarındaki gelişmeler ve Türkiye'de katkı maddelerinin kullanımının artması yeni yöntem araştırmalarını da beraberinde getirmektedir. Geçmiş yıllarda tuz ve maya kullanılırken günümüzde çok çeşitli katkı maddesi kullanılmaya başlanmıştır (Ozan et al., 1999). Ekme, belirli oranlarda buğday unu, maya, tuz ve suyun karıştırılıp elde edilen hamurun yoğrulması ve bu hamurun belirli bir süre fermente ettirilip fırında pişirilmesiyle elde edilen bir gıda maddesidir. Ayrıca Türk Standartları Enstitüsüne (TSE) göre ekme, “*elenmiş buğday ununa (TS 4500), su (TS 266), tuz (TS 933) ve maya (TS 3522) katılması ile hazırlanan kütlenin, tekniğine uygun bir şekilde işlenip fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan bir mamuldür*” şeklinde tanımlanmıştır (Anonim, 2017a). Bu manada ekmeğin genel üretimi;

1. Hammaddelerin Karıştırılarak Hamurun Yoğrulması
2. Elde Edilen Hamurun Fermantasyonu (Dinlendirme)
3. Şekil Verme Kabuğun Çizilmesi
4. Pişirme-Fırınlama
5. Dinlendirme ve Soğutma aşamalarını kapsar (Anonim, 2017a).

Türkiye ve dünyada ekmek üretim prosesleri tüketici ihtiyaçlarına göre şekillenmektedir. Örneğin ülkemizde zindelik ve sağlığın devamlılığını sağlamak adına tam buğday unlu ekmek, çavdar ekmeği vb. farklı ekmek türleri piyasaya sunulmaktadır. Ayrıca gıda sanayinin gelişmesiyle ekmek imalatında da üretim teknikleri de farklılaşmaktadır. Bu sayede yüksek miktarlarda ekmek üretilebilme imkânına sahip olunmaktadır. Dünyada ve Türkiye’de ekmek proses aşamaları aynı olmasına karşın temel farklılıklar; hamur yapma metodundaki farklılık, farklı katkı maddelerinin ilave edilmesi ve pişirme aşamasındaki kullanılan pişirme yönteminden kaynaklanmaktadır (Cauvain and Linda, 2007).

Genel olarak ekmek üretiminde hamur yapma metotları direk ve indirekt olmak üzere 2 şekilde uygulanmaktadır. Ayrıca sürekli ve kısa süreli karıştırma metotları da kullanılmaktadır. Bunlardan biri olan ekşi hamur yönteminde, maya ve bakteriler birlikte faaliyet gösterdiğinden dolayı üründe güçlü aroma, uygun hacim, iyi bir ekmek içi yapısı ve uzun raf ömrüne sahip olmaktadır. Ekşi hamurun üretiminde bir gün önceki hamurdan bir kısım ayrılır ve bu kısım bir sonraki hamurda kullanılması şeklinde işlem sürdürülmektedir (Akgün, 2007). Ekmeğin aromatik yapısına olumlu bir özellik kazandırdığı için, ekşi hamuru sürekli olarak kullanan fırıncılar günümüzde mevcuttur (Erkan, 2009). Bu şekilde daha sağlıklı ve daha kaliteli ekmekler üretilmektedir. Bu yöntemlerle üretilen ekmeklerin diğer gıda maddelerinden üstünlükleri vardır. Bunlardan bazıları; kendine nötr bir aromaya sahip olması, kolay ve ucuz temin edilebilmesi, besleyici ve doyurucu olması ve özellikle bıkkınlık vermemesi en önemli özellikleridir (Demir and Kartal, 2012). Bunların yanı sıra yenildiği gıdaların aromasını taşıyıcı özelliğe de sahiptir. Ekmek ülkemizde de öğünlerimizin olmazsa olmaz bir parçası durumundadır (Pala, 2012).

Ayrıca bazı yörelere özgü ekmek üretimleri yapılmaktadır. Bu ekmekler genel olarak geleneksel gıda adı altında üretilmektedir. Geleneksel gıdaların genel bir tanımını yapacak olursak; geleneksel gıda terimi ile ilgili birçok tanım yapılmasına rağmen kapsayıcı ve en net tanım; “belirli bir bölge, yöre veya ülke ile ilişkilendirilen ve kendine özgü duyuşsal özelliklerinden dolayı gastronomik bir yapıya göre işlenmesi, manipülasyonu ve seçkinliği az olan ya da hiç olmayan, hassas bir şekilde yapılan, bir nesilden diğerine aktarılan, sıklıkla mevsime ya da kutlamalara özgü olarak ilişkilendirilen veya tüketilen ürün” şeklinde yapılmaktadır. Diğer bir deyişle geleneksel gıdalar modern teknolojiye gerek duyulmaksızın yüzyılların deneyiminin bir sonucu olarak ortaya çıkan belirli bir yörenin kültürel etkilerini taşıyan özel ürünlerdir (Acar, 2016). Geleneksel gıdalardan biri olan Gelveri Ekmeği ülkemizde Aksaray İlinin Güzelyurt ilçesinde üretilen ürünlerden biridir.

Aksaray İli, İç Anadolu Bölgesi’nde Orta Kızılırmak kesiminde yer alıp 396 673 nüfusa sahip 7 ilçesi olan bir şehrimizdir. Bu ilçelerden birisi de Güzelyurttur (Acar, 2016). Yüzölçümü 422 km² olan Güzelyurt Aksaray’ın tarihi ve turistik bir ilçesidir. İlçe dağlık ve engebeli bir arazide kurulmuş olmasından dolayı ilçede yeterli miktarda tarım arazisi bulunmamaktadır (Demirbaş,2012). Karasal iklim özelliklerinin ilçede hakim olmasından dolayı bitki örtüsü bozkır bitkileridir.

Bunlara ilave olarak ilçede 1924 yılına kadar Rum ve Türk nüfusu yüzyıllarca bir arada yaşamış ve 1924’te gerçekleşen Büyük Mübadele’de ilçede yaşayan Rum halkı Yunanistan’a, Yunanistan’daki Türk halkı da Güzelyurt’a göç ettirilmiştir. Bu nedenlerle ilçede mutfak kültürü gelişmiş ve yöre mutfağının en önemli tatları ise Gelveri Ekmeği, tavaşı ve pekmezi olmuştur (Acar, 2016 ; Yiğit and Doğan, 2010). Geçmişten günümüze varlığını

taşımayı başarmış Gelveri Ekmeği, bölgenin en önemli geleneksel gıdalardan biri olup yörenin arazilerinden elde edilen buğdaylarla üretilmektedir. Gelveri Ekmeği gibi geleneksel olarak üretilen ekmekler genel olarak 3 kısımda incelenebilir;

1. Yüksek spesifik hacimli ekmeklere Gelveri Ekmeği, yufka, bazlama, gömme, barbari, balady gibi ekmekler,
2. Orta düzeyde spesifik hacimli ekmeklere French ve rye breads ekmekleri,
3. Düşük spesifik hacimli ekmeklere Orta Doğu ve Hindistan bölgesi ülkelerinin düz ekmekleri örnek olarak verilebilir (Köten and Ünsal, 2007).

Yüksek spesifik hacimli ekmeklerden olan Gelveri Ekmeği'nin üretim prosesi diğer ekmek üretim proseslerinden farklı olarak tamamıyla doğal olmasından dolayı sağlıklı ve besleyicidir. Bu nedenle Gelveri Ekmeği'nin mayalanmasında ekşi hamur kullanılmaktadır. Ekşi maya yapmak için, doğal olarak elde edilen una su ilave edilerek az miktarda hamur yoğrulduğu, bu hamurun ise 10 gün boyunca her gün karıştırılarak eskitildiği belirtilmiştir (Özdoğan, 2016). Önceleri Güzelyurt'ta yaşayan halk, ekmek fermentasyonu için yalnızca ekşi hamur mayası kullanırken, günümüzde ise buna ilave olarak maya artırma ve hazır hamur mayası ile mayalama yöntemleriyle birlikte farklı mayalama yöntemi de kullanılmaktadır. Maya artırma işleminde çok az miktardaki hazır maya ile akşamdan un ve su kullanılarak küçük bir hamur yoğrulmaktadır. Yoğrulan bu hamur, fermentasyon için sabaha kadar bekletilerek yoğrulacak ekmek hamuruna maya olarak kullanılmaktadır. Hazır maya kullanımında ise genellikle yaş maya kullanılmakta olup direkt una ilave edilerek su ve tuz katkısı ile yoğrulan hamur fermentasyona bırakılmaktadır (Balcan, 1973). Hamur daha sonra pişirilme aşamasına geçmektedir. Pişirme taş fırınlarda ve yüksek sıcaklıklarda yapılmaktadır. Taş fırınların temel hammaddesi tuğla ve kerpiçten yapılmıştır. Ekmeğin konulduğu kısım ise tamamıyla taştır. Ekmek konulmadan önce taş fırın iyice temizlenir. Ekmek pişirilen taş fırınların ısıtılmasında yakıt olarak hayvan gübresi (tezek) ve odun kullanılmaktadır (Balcan, 1973; Gedik, 1979; Özmel, 1953). Bu proses tarihi evlerinin bahçesinde taş fırınlarda (Şekil. 1) ilçe kadınları tarafından yapılan Gelveri Ekmeği on beş gün süresince tazeliğini muhafaza etmektedir. Gelveri Ekmeği'ni diğer ekmeklerden ayıran en önemli özellikleri yörede organik yollarla yetiştirilen buğdaylardan yapılan un kullanılması ve 300-400 °C'deki taş fırınlarda pişirilmesidir (Acar, 2016).



Şekil 1. Gelveri Ekmeği'nin pişirildiği taş fırın

Piştirilen ekmekler, "ekmek teknesi" adını verilen tahtadan dolaplarda saklandığı belirtilmiştir. Bu dolaplarda ekmeğin 15 gün boyunca tazeliğini korumuş daha sonra küflenmeye başladığı bildirilmiştir. Ayrıca ekmeğin genellikle taze olarak tüketildiği için ambalajlama gereği duyulmaz. Birkaç gün içerisinde taze tüketilecekse üzerleri örtülü olarak oda sıcaklığında saklanır. Bunun yanı sıra üretimde hazır un ve maya kullanıldığında ekmeğin raf ömrünü azalttığı rapor edilmiştir (Balcan, 1973). Ancak günümüzde derin dondurucuda saklanan Gelveri Ekmekleri 2 ay süresince muhafaza edilebilmektedir.

Gelveri Ekmeği'nin üretiminde ekmeğin üretim teknolojilerini her fırıncının kendi tekniğini uygulaması ve bunu usta çırak ilişkisiyle geleceğe aktarması, Güzelyurt'ta ilçe sakinlerinin ekmeğin ihtiyacını kendisinin gidermesi, ekmeğin yapımının yaşı ilerlemiş aile bireyleri tarafından yapılması ve ilçede geçmişi az olan ticari amaçlı tek bir fırının bulunması gibi nedenlerden dolayı Gelveri Ekmeği hakkında ülkemizde yapılan bilimsel araştırma birkaç yayınlara sınırlıdır. Bu çalışmanın amacı, Güzelyurt yöresinde yaşayanlarla yapılan yüz yüze görüşmelere ve araştırmalara dayanılarak, Aksaray'ın tarihi ve turistik ilçesi Güzelyurt'un yöresel Gelveri Ekmeği, bileşenleri, hazırlanışı ve pişirilmesi konularında bilgi vermektir.

MATERYAL VE METOT

Yörede yaşayan ve tek ticari Gelveri Ekmeği imalatı yapan firmayı işleten aile (işletme sahipleri ve yakınları dâhil 4 kişi) ve Güzelyurt'ta farklı meslek gruplarındaki (yurt müdürleri, yöredeki üniversitenin akademik personelleri, el sanatları ustaları ve ev hanımları dâhil 14 kişi) çalışanlarla görüşmeler yapılmıştır. Bu amaçla sorulan sorular Şekil-2'de verilmiştir.

GELVERİ EKMEĞİNİN YAPIM AŞAMALARININ BELİRLENMESİ

Görüşme Tarihi:.....

Mesleğiniz:.....

Gelveri Ekmeği'nde kullandığımız malzemeler ve miktarları nelerdir?

Hamurda kullandığımız maya hakkında bilgi verir misiniz?

Gelveri Ekmeği'nde kullandığımız malzemeleri nasıl ve nereden temin edersiniz?

Gelveri Ekmeği'ni nerede pişirirsiniz?

Piştirirken yakıt olarak ne kullanırız?

Gelveri Ekmeği hamurunun yoğurulmasını anlatır mısınız?

Gelveri Ekmeği yapım aşamalarını ayrıntılı anlatır mısınız?

Gelveri Ekmeği'nin pişirilmesini anlatır mısınız?

Pişirdikten sonra nerede ve ne kadar süre muhafaza edersiniz?

Gelveri Ekmeği'ni ne kadar sürede bir yaparsınız?

Gelveri Ekmeği yapımını kimden öğrendiniz?

Gelveri Ekmeği ile ilgili ilave etmek istediğiniz başka bir bilgi var mıdır?

Şekil 2. Gelveri Ekmeğinin Yapımının Belirlenmesinde Yararlanılan Sorular

Yapılan görüşmelerin sonucu, 1924 yılında yapılan Büyük Mübadele'de annelerinin 40 günlükken Atatürk tarafından getirildiği, babalarının ise getirildiğinde 12 yaşında olduğu bilgisi edinilmiştir. Aile büyüklerinin

Güzelyurt'ta Yunanistan'dan gelen kişilerden oluşması ve oğullarının Güzelyurt'un yerlisi olan bir ailenin kızı ile evlenmesi sonucu iki kültürün birleşmesi, ayrıca Güzelyurt'taki tek ticari Gelveri Ekmeği yapan fırın olması görüşmelerden elde edilen bilgilerin değerini artırmaktadır (Tetik, 1959; Tetik, 1961; Tetik, 1979; Tetik 1985). Gelveri Ekmeği'nin hazırlanış aşamaları (Şekil 3) oldukça zahmetli olmasına rağmen ortaya çıkan lezzet bu zahmeti fazlasıyla karşılamaktadır (Balcan, 1973, Tetik, 1959; Tetik, 1961; Tetik, 1979; Tetik 1985).



Şekil 3. Gelveri Ekmeği'nin hazırlanış

Gelveri Ekmeğinin Hammadde ve Üretim Teknolojisi

Gelveri ekmeğinin hazırlanmasında kullanılan hammaddeler;

- 50 kg un,
- 1 paket (500 g) yaş maya veya ekşi maya (1 gün öncesinden çoğaltılmış)



Şekil 4. Ekşi Maya (hamur üretiminde su ile karıştırılarak ilave edilir).

- 750 g tuz ve alabildiği kadar su.

Üretim Teknolojisi;

- Un içerisine tuz, maya ve su ilave edilerek yumuşak kıvamda olacak şekilde tüm malzemeler özleşinceye kadar yoğrulur,
- Hamurun yüzü unlanmış şekilde üzerine bez örtülerek 1.5 saat kadar mayalanmaya bırakılır,
- Mayalanan hamurdan 320-330 gram olacak şekilde bezeler yapılarak üzeri örtülür ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılır,
- Önceden yakılarak hazırlanan fırının sıcaklığı 350°C'ye ulaştığında ilk yapılan bezeden başlanmak üzere mayalanan bezeler alınarak tezgahın üzerinde elle açılır,
- Çabuk kabarıp içinin hamur kalmaması için hepsinin ortasına parmakla delik açılır. Ayrıca ekmeğin şeklini alan bezelerin üzerine iyi kabarması ve kızarması için yumurta, ayran veya yoğurttan bir tanesinin sürüldüğü bildirilmiştir,
- Açılan bezeler ekmeğin küreğine koyularak fırının içine atılır,
- İstenilen ölçüde pişince ekmeğin çekmesi ile fırından alınır (Tetik, 1959; Tetik, 1961; Tetik, 1979; Tetik 1985).

SONUÇLAR VE TARTIŞMA

Gelveri Ekmeği üretim yapan bireylerle gerçekleştirilen yüz yüze görüşmeler sonucunda aşağıdaki sonuçlara ulaşılmıştır.

1. Tarihi Rum evlerinin bahçesinde yer alan taş fırınlarda yapılan Gelveri Ekmeği yöre halkı tarafından çok sevilen ve yokluğunda ihtiyaç duyulan bir ekmeğin olduğu tespit edilmiştir.
2. Bazen ihtiyaç halinde satın alınan hazır ekmeğin, alıştıkları bu güzel tattıkları ekmeğin yerini alamamakta olduğu belirlenmiştir.
3. Teknolojinin getirdiği kolaylıklardan yararlanan yöre halkı tarafından derin donduruculara koyulan ekmeğin daha uzun süre muhafaza edildiğinin sonucuna varılmıştır.

4. Günümüzde çoğunlukla ailedeki yaşlı bireylerin hazırlayıp yapmayı sürdürdüğü Gelveri Ekmeği üretiminde yeni nesil çok fazla bir paya sahip değildir. Bu sebeple eskiye göre daha az üretilmeye başlayan Gelveri Ekmeği yeni neslin ilgisizliğinden dolayı unutulma tehlikesi ile karşı karşıya kaldığı tespit edilmiştir.

5. Gelveri Ekmeği yöresel olarak, yaşlı ilerlemiş bireyler tarafından mahalle fırınlarında günlük tüketilmek amacıyla yapıldığı belirlenmiştir.

6. Ekmeklerin bir miktarının kısa sürede tüketildiği, fazlasının ise derin dondurucularda saklandığı tespit edilmiştir.

7. Pişirme işlemi tamamlanan ekmekler bölgede ticari boyutta imalat yapan fırın tarafından günlük taze olarak satışa sunulduğu rapor edilmiştir.

8. Gelveri Ekmeği'nin karakteristiğini oluşturan nedenler, ekmek yapımında yöre toprağında doğal olarak yetiştirilen buğdaylardan öğütülen katkısız unların kullanılması ve taş fırınlarda kendilerine özgü tekniklerle üretilmesidir. Önceki dönemlerde Gelveri Ekmeği yapımında yalnızca ekşi hamur kullanılırken günümüzde hazır maya da kullanıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Ekşi hamur ile fermente edilen ekmeklerin daha güçlü bir ekmek aromasına, iyi bir ekmek içi yapısına ve daha uzun bir raf ömrüne sahip olduğu bilinmektedir. Ekşi hamur kullanılmayan ekmeklerin saklama süresi kısaltmakta, hamurun yapısı farklılaşmakta ve böylece alışılmış damak tadı bozulmaktadır. Yapılan çalışma ekşi hamur kullanımının yaygınlaştırılması açısından oldukça önemli olduğu belirlenmiştir.

Gelveri Ekmeği ile ilgili yapılan çalışmalar oldukça sınırlıdır. Gelveri Ekmeği'nin üretimiyle ilgili yapılan bir çalışmada ekmeğin ilçedeki kadınlar tarafından ve belirli günlerde yapıldığı, ekmeğin satışa sunulmadığı hatta bazen ekmek yapımında çörek otu ve yumurta karışımı gibi karışımların ekmeğe katıldığı bildirilmiştir (Hatipoğlu et al., 2013). Yaptığımız çalışmada da aynı şekilde Gelveri Ekmeği'nin yöresel bir ekmek olduğu için farklı şekiller ile farklı katkıları katılarak üretildiği ve ticari olarak genellikle satışa sunulmadığı gözlemlenmiştir. Bu nedenle gerek bilimsel çalışmalarla (makale, tez, proje vb.) gerekse bu tür ekmeklerin üretim ve tüketiminin yaygınlaşmasıyla gelveri ekmeği ticarileştirilebilir. Bu amaçla coğrafi işaret talebi, devlet desteği vb. yollarla bu sorun çözülebilir.

Tüm bunların yanı sıra Gelveri ekmeğini diğer bazı geleneksel ekmeklerden ayıran bazı özellikler vardır. Taş fırınlar kullanılarak pişirilen Karadeniz Vakfikebir Ekmeği'nin Gelveri Ekmeği'ndeki pişme metodu ile benzer olmasına rağmen ekmeğin pişirilmesinde fırın dizaynının farklı olması (yapı malzemesinin farklı ve fırın içine kubbe şeklinin verilmesi), fırının farklı materyaller içermesi (çakıl taşları, kaya tuzu, ince kum ve cam kırıkları) ve fırın sıcaklıklarının farklı olmasından (220 ve 250 °C arasında) kaynaklanmaktadır (Anonim, 2017b).

Üretim prosesleri yönünden benzerlik gösteren diğer bir ekmek çeşidi de Tartine Bread ekmeğidir. Bu ekmeğin üretimini Gelveri Ekmeği'nden ayıran en önemli farklar; hammadde olarak doğal buğday ununun kullanılmaması, Tartine Bread ekmeği üretiminde ekmek hamurunun fermantasyon aşamasında farklı zaman aralıklarında katlanması ve sanayi tipi fırında (230 °C'de) ekmeğin pişirilmesidir (Anonim, 2017c).

Gelveri Ekmeği ile ilgili yapılan diğer bir çalışmada ise satışı yapılmayan ve 15 gün normal koşullarda tazeliğini koruyan ve üretimde kullanılan unu doğal olarak üretilen ve taş fırınlarda pişirilen bir ekmeğin olduğu rapor edilmiştir (Acar, 2016). Yaptığımız çalışmada da benzer sonuçlar elde edilmiştir.

Ülkemizin farklı sosyo-ekonomik gelişmişliğe sahip bölgelerindeki farklı damak tadına sahip halkı tarafından kendilerine özgü metotlarla üretilen yöresel ekmeklerin üretiminin kayıt altına alınması, yöresel ekmeklerin kaybolmasının önlenmesi ve yaygınlaştırılması, ekmeğin teknolojisinin gelişmesi, farklı tat, yapı ve görünüşteki ekmeklerin üretimi ile ekmeğin çeşitliliğinin artmasına ve ülkemize sağlık, beslenme ve ekonomik yönden katkı sağlayacaktır.

Gelveri ekmeği doğal hammaddelerden üretilmesi taş fırınlarda pişirilmesi ve besleyici değerinin yüksek olması klasik ekmeğin üretiminden ayıran başlıca özellikleridir. Bu ekmeğin tanıtılması ve unutturulmaması hem ülkemiz hem de geleneksel ürünlerimizin yaşatılması adına büyük önem taşımaktadır. Bu tür ekmeklerin tüketilmesi bizlere birçok katkı maddesinden uzak daha sağlıklı bir yaşam sağlayacaktır. Ülkemizde ekmekte yapılan son yapılan düzenleme ile ve halkımızın bilinçsizliği ile ekmeğin israfı gün geçtikçe artmaktadır. Gelveri ekmeği gibi raf ömrü uzun olan ekmeklerin tüketimiyle bu israfların azalacağı ümit edilmektedir.

KAYNAKÇA

- Acar, Y., 2016. Aksaray İli Güzelyurt İlçesi (Gelveri) potansiyelinin eko müzecilik kapsamında swot analizi ile değerlendirilmesi. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi* 1: 321-330.
- Acar, Y., 2016. Gastronomi turizmi kapsamında Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) yöresel mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tatlarının değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(1): 81-86.
- Akgün, F.B., 2007. Ekşi hamur tozu eldesi ve ekmeğin üretiminde kullanılabilme olanakları. Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Denizli, Türkiye, p. 59.
- Anonim, 2017a. TSE 5000 Ekmek Standardı, <https://intweb.tse.org.tr/standard/standard/Standard.aspx?081118051115108051104119110104055047105102120088111043113104073099073111077090113103102102073077> (Erişim Tarihi 20.12.2017).
- Anonim, 2017b. Karadeniz Ekmeği, http://www.ekmeksanati.com/documents/vakffdkkebir_ekmef0i.html (Erişim Tarihi 20.12.2017).
- Anonim, 2017c. Tartine Bread Production, <http://www.bugdaytanesi.com/genel/tartine-ekmek-tartine-bread-basic-country-bread.html> (Erişim Tarihi 20.12.2017).
- Balcan, A., 1973. Güzelyurt MYO çalışanı, özel görüşme, 17 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Cauvain, S., and Linda, S., 2007. Technology of Breadmaking. *Springer Science, Business Media, Young*.
- Demir, M.K., and Kartal, H., 2012. Konya İlinde Farklı Ekmeğin Çeşitlerini Tüketen Bireyler Üzerinde Yapılan Bir Anket Çalışması. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi* 7(3): 59-64.
- Demirbaş, H.M., 2012. İlköğretim anabilim dalı sosyal bilgiler öğretim programı Aksaray İli Güzelyurt (Gelveri) İlçesi'nin sosyo – kültürel ve ekonomik yapısı. Niğde Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü İlköğretim Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Niğde, Türkiye, p. 259.

- Dizlek, H., and Gül, H., 2007. L-Askorbik Asit ve ekmekçilikteki işlevleri. *Süleyman Demirel Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 2(1): 26-34.
- Ekmekçi Bal, Z., Sayılı, M., and Gözener, M., 2013. Tokat ili merkez ilçede ailelerin ekmek tüketimleri üzerine bir araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* 30(1): 61-69.
- Erdemir, Z.Ş., 2015. Isıl işlem görmüş bakla ezme tozunun ekmek yapımında kullanımı ve kalite kriterleri üzerine etkisinin belirlenmesi. Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Denizli, Türkiye, p.57.
- Erkan, A.S., 2009. İstanbul İli'nde faaliyet gösteren ekmek fırınlarının mevcut durumlarının incelenmesi. Namık Kemal Üni. Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Tekirdağ, Türkiye, p. 51.
- Gedik, Ö., 1979. MYO Güvenlik Görevlisi, özel görüşme, 16 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Hatipoğlu, A., Zengin, B., Batman, O., and Şengül, S., 2013. Yöresel yemeklerin, kırsal turizm işletmeleri münülerinde kullanım düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(1), 6-11.
- Karaağaoğlu, N., Karabudak, E., Yavuz, S., Yüksek, O., Dinçer, D., Tosunbayraktar, G, and Eren, F.H., 2008. Çeşitli ekmeklerin protein, yağ, nem, kül, karbonhidrat ve enerji değerleri. *Gıda* 33(1): 19-25.
- Kızılaslan, N., 2013. İstanbul İli Küçükçekmece İlçesi'nde faaliyet gösteren ekmek fırınlarının mevcut yapısı. *Tarım Ekonomisi Dergisi* 19(1): 59-69.
- Köten, M., and Ünsal, A. S. 2007. Şanlıurfa Yöresine Özgü Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin Geleneksel Üretim Yöntemleri. *Gıda Dergisi* 32 (2) : 81-85.
- Matz S. A., 1995. The chemistry and technology of cereals as food and feed (p. 1–2). *AVI Books*.
- Ozan, A.N., Karababa, E., Atlı, A., and Koçak, N., 1999. Islah materyaline uygun ekmek yapma metodunun belirlenmesi. *Gıda* 24(1): 3-11.
- Önay Derin, D., Işık, N., and Erdem, N., 2016. Konya il merkezinde yaşayan kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama uygulamaları üzerine bir araştırma. *Selçuk Ün. Sos. Bil. Ens. Der.* 35: 87-101.
- Özdoğan, Y., 2016. Simav'ın yöresel cevizli ekmeği (çörek). 4. İnternaitonal Symposium development of KOP Region, Karaman Turkey, October 21-23, 2016, Book of Proceedings, 460-464.
- Özmel, D., 1953. El Sanatları Ustası, özel görüşme, 04 Ekim 2017, Güzelyurt, Aksaray.
- Pala, A., 2012. Farklı yöntemlerle kurutulmuş elde edilen boza tozunun hamur reolojik ve ekmek kalitesi üzerine etkisi. Pamukkale Üni. Fen Bil. Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi, Denizli, Türkiye, p. 58.
- Ribotta, P. D., Leon, A. E. and Anon, M.C., 2006. Frozen Dough. In: Y. H. Hui (Editor), *Bakery Products: Science and Technology*. Blackwell Publishing, Oxford, UK, p. 381-390.
- Tetik, G., 1961. Gelveri Ekmeği Fırını sahibinin Eşi, Özel Görüşme, 23 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray, p 31.
- Tetik, R., 1979. Gelveri Ekmeği Fırını Sahibinin Oğlu, Özel görüşme, 23 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray, p 30.
- Tetik, S., 1985. Gelveri Ekmeği Fırını Sahibinin Gelini, Özel görüşme, 23 Mayıs 2017, Güzelyurt, Aksaray, p. 32.
- Yiğit, A.H., and Doğan, İ.S., 2010. Ağrı İli'ndeki ekmek fırınlarının bazı özelliklerinin değerlendirilmesi üzerine bir anket çalışması. *YYÜ Tar. Bil. Dergisi* 20(2): 75-87.

Aksaray, Güzelyurt District's a Traditional Food: Gelveri Bread

Nuran ERDEM

Aksaray University, Güzelyurt Vocational School, Department of Food Processing

Nermin IŞIK

Selçuk University, Faculty of Health Science, Department of Nutrition and Dietetics

Süleyman GÖKMEN

Karamanoğlu Mehmetbey University, Technical Sciences Vocational School, Department of Food Processing

Extensive Summary

Bread is a basic food source in our country. Bread is one of the oldest food production technologies known by mankind. Bread is the product of baking a mixture of flour, water, salt, yeast and other ingredients. The basic process of bread production insists of mixing of ingredients, the flour is converted into dough, fermented it, and finally followed by baking the dough into a loaf. Bread meets most of your energy needs but is inadequate to remove protein, iron, riboflavin, calcium and niacin. For this reason, increasing the nutritional value of the plant is aimed at reducing the losses that occur during processing, as well as improving the appearance and structure of the plant, delaying the staling and increasing quality, and enriching the crops. For all these reasons, bread production has been going on in Anatolia for about 8000 years and the end result of finding new tools and materials has improved man's bread production technology for a long time. Some locality-specific bread is produced. These breads are generally produced under the name of traditional food. Traditional foods are special products carrying cultural trends of certain localities and emerged from human experiences during hundreds of years without using modern technology. If we make a general definition of traditional foods; despite to the many definitions of traditional food intervention, inclusive and a clear definition; that is associated with a specific region, region or country which is associated with a specific gastronomic structure due to its specific sensory characteristics, often handed down from one generation to another, often made with precision or with little or no specify, often associated with seasonality or specific celebration or consumed product. In other words, traditional foods are special products that have cultural influences in a particular area that emerges as a result of centuries of experience without the need for modern technology. Gelveri bread, one of the traditional food products produced in our country is one of the Guzelyurt district of Aksaray province. Gelveri Bread is one of our regional breads that could carry the past presence in the cultural texture of the Güzelyurt District in the Cappadocia Region of Aksaray. In this study, specific to bread as the local culture were explained. This study is also important in order to promote the tourism potential of Güzelyurt District, Aksaray province, taking advantage of its gastronomic features. One of the most important gastronomic features in the cultural identity of this region is Gelveri bread. Gelveri bread is a bakery product that keeps its freshness for fifteen days (usually freshly consumed) which is made once or twice a week by the district humans (usually women) once or twice a week in stone ovens in the garden of Greek houses. The bread is prepared with salt, wet yeast and nature flour; all the ingredients are kneaded, then they are fermented

and finally put on the frying pan with a mixture optionally egg mixture. It has also a tray in the district known as the "Muhaccir Patty", which coming of origin in Greece. It is that women in Güzelyurt District of Aksaray province bake bread called 'Gelveri' bread usually once or twice a week for long time (for centuries). 'Gelveri' bread is usually not sold. It is completely and naturally baked in stone ovens with imece way and solidarity. The scientific research on Turkey in the country about the gelveri bread is limited to a few publications because of the reasons; should apply own technique of every baker to production technology in gelveri bread production, should transfer it to the future with apprentice relation, should make own bread of the district residents in Guzelyurt and be one commercial oven established by family members. The Gelveri bread is one of the most important traditional meals of the region and is produced with wheat obtained from the land of the region. Sour dough is used in the fermentation of the gelveri bread. The storage time of breads which do not use sour dough is shortened, the structure of the dough is different and thus the usual taste is deteriorated. It has been determined that the study is very important in terms of dissemination of sour dough. The main characteristics of Gelveri Bread are the use of unmixed flours, which are ground in wheat grown naturally in the soil, and the production of stone flour by their own techniques. In previous periods, only sour dough was used in the production of Gelveri Bread. The production of sour yeast included that adding flour for sour yeast, making a small amount of dough. This dough was aged for 10 days with daily stirring. Sometimes purchased ready in case of need bread, it was determined that it cannot replace the good taste of bread they used to it. The Gelveri Bread, which is prepared jointly by the district women and baked in 300-400 °C heat resistant stone ovens in the gardens of the historic Greek houses, can preserve its freshness for about fifteen days. The aim of this study is to give information on the components, preparation and baking of Gelveri Bread of Güzelyurt, which is the historical and touristic district of Aksaray, based on face to face interviews and researches made with the locals. It was concluded that Gelveri Bread is used to make sourdough method, is baked in stone oven, and the produced breads are kept in deep freezers. The differences from classical bread production to gelveri bread are using of natural raw materials (such as wheat flour, organic wheat production), baking in stone ovens and having high nutritive value. The promotion and unforgotten of this bread is of great importance both for protection of our healthy and for be living of our traditional products. The consumption of such bread will provide us with a healthier lifestyle away from the many food additives. With the last arrangement made in bread in our country and the unconsciousness of our people, the waste of bread is increasing day by day. It is hoped that these wastes will be reduced by the consumption of breads that have a long shelf life, such as gelveri bread.