



Journal of Tourism and Gastronomy Studies

Journal homepage: www.jotags.org



Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine)

*Müjdat ERTÜRK^a 

^a Kyrenia Teachers House, Turkish Republic of Northern Cyprus

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 17.05.2018

Kabul Tarihi: 11.06.2018

Anahtar Kelimeler

Kültürel miras

Turistik ürün

Kıbrıs Türk Mutfağı

Macunlar

Öz

Kültür, bir milleti diğer milletlerden farklılaştıran yaşam biçimleri ve her milletin kendisine has olan milli değerleridir. Ancak bu değerler gelecek kuşaklara aktarılıp yaşatılmadığı takdirde kültür olma özelliğini kazanamazlar. Bir milletin gelenek ve görenek, örf ve adet, dini inancına bağlı hayat tarzı, nesilden nesle aktarılacak veraset yoluyla kültürel mirası oluşturur. Toplumların mutfak kültürü de kültürel mirasın bir parçasıdır. Mutfak kültürü, kültürel miras özelliği göstermesinin yanı sıra aynı zamanda turistik bir üründür. Turistlerin, seyahatleri esnasında gittikleri destinasyonların yerel yiyeceklerini tatması kültürel ve gerçekleştirmek istedikleri bir deneyimdir. Osmanlı Dönemi'nde, Anadolu ve Osmanlı İmparatorluğu'nun yayıldığı çeşitli yerleşim yerlerinden adaya yerleştirilen Türk topluluklar, beraberlerinde kendi mutfak kültürleri ve yemeklerini de getirerek ada mutfak kültürünün çeşitlenmesini sağlamış ve diğer kültürlerle sentezlenerek Kıbrıs Türk Mutfağı'nı oluşturmuştur. Yıllar boyunca çok kültürlü, çok milletli yaşamın hâkim olduğu adada; Kıbrıs Türk Mutfağı, adada yaşayan diğer milletlerin mutfağından ayrılmış, kendine ayrı bir yer edinmiştir. Kıbrıs Türk Mutfağı'nın geleneksel tatlarından olan macunlar, kültürel miras yoluyla bugünlere ulaşmış, evlerde misafir ikramı olarak kullanılma işlevini genişleterek, artık restoranlarda servis edilen, gelen turistlerin aldığı turistik bir ürün haline gelmiştir. Bu çalışmada, Kıbrıs Türk Mutfağı'na ait macunların reçeteleri ve yapıları kayıt altına alınarak gelecek nesillere aktarımı amaçlanmıştır. Çalışmanın bir diğer amacı ise, macunların turistik ürün olarak daha fazla kişi tarafından bilinirliğinin sağlanmasıdır. Bu kapsamda, çalışmada macunların reçellerden farkları, macunların servis yöntemi aktarılmış, Kıbrıs'ta yapılan alıç, ayva, bergamut, hurma, badem, ceviz, incir, karpuz, patlıcan macunlarının reçete ve yapıları verilmiştir.

Keywords

Cultural heritage

Touristic product

Turkish Cypriot Cuisine

Preserves

Abstract

Culture is a life style, which differentiates one society from others, and reflects unique national values. However, the values would not be cultural values if they could not be transferred towards next generations. A life style of a society depending on traditions and customs, usage, and religion can be a cultural heritage by transferring towards next generations. A cuisine culture of countries is also a part of the cultural heritage. The cuisine culture is not only cultural heritage, but also a tourism product. That the tourists tend to taste the local goods and products of destination during the visit is a cultural experience. The Turkish community, who came from different regions of Anatolia, brought their Culinary Culture and their traditional meals to Cyprus and they created the culinary culture of Cyprus by synthesizing with other cultures. Turkish Cypriot cuisine is an unique culture in Cyprus where a multicultural life has dominated throughout years. The preserves being among the traditional flavours have reached to today's and they have been a tourism product by presenting in restaurants and shopping centers for tourists apart from treating to guests in the rural region. This study aims to transfer the kind of preserves by presenting the recipes and preparation steps. In addition, spreading of the preserves as tourism products has been targeted in this study. In this study, a preserve's difference from a jam, its service method are provided and such preserves as hawthorn, quince, bergamot, date, almond, walnut, fig, watermelon, and aubergine have been presented with their recipes and preparation methods.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: mujdate26@gmail.com (M. Ertürk)

GİRİŞ

Akdeniz'in ortasında; Afrika, Avrupa ve Asya kıtalarının kesişim noktasında yer alan Kıbrıs Adası, Sicilya ve Sardunya'nın ardından Akdeniz'in üçüncü büyük adasıdır. Kıbrıs Adası çağlar boyunca jeostratejik öneminin yanı sıra; politik, ticari ve dini nedenlerle sürekli elde edilmek istenen bir ada olmuştur. Tarih boyunca Mısırlılardan Hititlilere, Finikelilerden, Asurlulara, Roma ve Bizans İmparatorluğu'ndan Lüzinyanlılara, Venediklilerden İngilizlere kadar birçok medeniyetin hâkimiyeti altında kalmış, hâkimiyeti altında kaldığı medeniyetlerin izlerini günümüze kadar taşımıştır. 1571 yılında Osmanlı'nın Kıbrıs'ı fethetmesi ile başlayıp, hala sürmekte olan Türk varlığı da ada kültürüne somut ve somut olmayan kültürel miraslar bırakmıştır.

Kültürel mirasın en önemli bileşenlerinden biri olan mutfak kültürü, turistik destinasyon çekiciliğini artıran etkenlerden biridir. Doğal ve tarihi güzelliklerinin yanı sıra, zengin ve çeşitli bir mutfak kültürü mirasına sahip olan Kıbrıs Adası, bu yönü ile de cazip edici bir turizm destinasyonudur. Tarih boyunca Mısır, Hitit, Asur, Pers, Finike, Bizans, Arap, Ceneviz, Lüzinyan, Venedik, Türk ve İngiliz hâkimiyetinde kalan Kıbrıs'ın kültürüne yansıyan çok renklilik ve çeşitlilik mutfağına da yansımıştır. İlk çağlardan itibaren adaya hâkim olan medeniyetlerin mirası, yüzlerce yıl süren göçlerle adaya gelenlerin deneyimleri ile birleşerek adaya özgü bir mutfak kültürü yaratmıştır. Kıbrıs'ta genel olarak tüketilen yemekler; Anadolu, Yunanistan, Lübnan, Suriye, Fransa, İtalya ve Ermeni Mutfağı kökenlidir. Özellikle Osmanlı Dönemi'nde Anadolu'dan Kıbrıs'a yerleştirilen Türk nüfusu Anadolu'nun sadece belli bir yöresinden olmamış, Osmanlı İmparatorluğu'nun yayıldığı çeşitli yerleşim yerlerinden Türk topluluklar adaya getirilmiştir. Geniş bir coğrafyadan getirilen Türk topluluklar, beraberlerinde kendi mutfak kültürü ve yemeklerini de getirerek ada mutfak kültürünün çeşitlenmesini sağlamış ve zaman içinde diğer mutfak kültürleri ile etkileşim içine girerek Kıbrıs Türk Mutfağı'nın oluşmasına neden olmuştur. Yıllar boyunca çok kültürlü, çok milletli yaşamın hâkim olduğu adada Kıbrıs Türk Mutfağı, adada yaşayan diğer milletlerin mutfağından ayrılmış, kendine ayrı bir yer edinmiştir. Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Anadolu mutfak kültürünün etkileri daha çok görülse de, Akdeniz ve Arap mutfağının etkileri de hissedilmektedir.

Macunlar, Kıbrıs Türk Mutfağı içinde önemli bir yere sahiptir. Cevizden incire, karpuzdan, patlıcana, hurmadan alıca kadar birçok meyve ve sebzenin macunu yapılabilir. Kıbrıs'ta bulunan yiyecek içecek işletmelerinde yemek sonrası tatlı yerine ikram edilmesinin yanı sıra, Kıbrıs'ı ziyaret eden turistlerin en fazla aldıkları hediyelik ürünler arasında macunlar da yer almaktadır. Turistik ürün olmasının yanı sıra macunlar, Kıbrıs kültürel yaşamının da önemli bir parçasıdır. Misafirlğe gelenlere kahvenin ardından macun ikram etmek çok eski zamanlardan beri sürdürülen bir gelenektir.

Kıbrıs'ta her geçen gün çalışma yaşamının yoğunluğu, zaman azlığı, kaynak kişiler tarafından yeni nesillere aktarımının yapılamaması, fabrikasyon ürünlerin tercih edilmesi gibi nedenlerle evde macun yapımı azalmaktadır. Bu çalışmada Kıbrıs'ın önemli kültürel miraslardan ve turistik ürünlerinden biri olan macunların gelecek kuşaklara aktarılabilmesi ve daha geniş kesim tarafından bilinirliğinin sağlanması amaçlanmıştır.

Kültür ve Kültürel Miras

Kültür, bir milleti diğer milletlerden farklılaştıran yaşam biçimleri ve her milletin kendisine has olan millî değerleridir (Ergin, 1986: 31-37). Başka bir tanıma göre kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda, düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür (Kültür Bakanlığı URL1). Ancak bu değerler gelecek kuşaklara aktarılıp yaşatılmadığı takdirde kültür olma özelliğini kazanamazlar.

Kültürel miras, daha önceki kuşaklar tarafından oluşturulmuş ve evrensel değerlere sahip olduğuna inanılan eserlere yapılan genel bir tanımlamadır. Kültürel miras, önceki nesillerin koruyarak bugüne kadar getirdiği ve bugünkü neslin gelecek nesillere aktarmak istedikleri değerler olarak da tanımlanmaktadır (Harvey, 2001: 327). Bir milletin gelenek ve görenek, örf ve adet, dini inancına bağlı hayat tarzı, nesilden nesle aktarılacak bir veraset yoluyla kültürel miras oluşturur. Aynı zamanda bilim, sanat, edebiyat, mimari alanda oluşturulan her şey kültürel miras kapsamındadır.

Kültürel miras kavramı, UNESCO tarafından 1950 yılında hazırlanan “Eğitimsel, Bilimsel ve Kültürel Objelerin Taşınması Üzerine Uzlaşma” belgesi, 14 Mayıs 1954 tarihinde kabul edilen “Silahlı Çatışma Durumunda Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ve Protokolü”, 14 Kasım 1970 tarihli “Kültür Varlıklarının Kanunsuz İthal, İhrac ve Mülkiyet Transferinin Önlenmesi ve Yasaklanması İçin Alınacak Tedbirlerle İlgili Sözleşme”, 16 Kasım 1972 tarihinde “Kültürel ve Doğal Dünya Mirasının Korunmasına Dair Sözleşme” ile gündeme gelmiştir (Oğuz, 2013: 5-6). Bu belgelerde yapılan kültürel miras tanımının “obje/nesne” ve “yapı/mimari” odaklı olduğunu görülmektedir. Daha sonraki süreçlerde korunması gereken kültürel mirasın objelerden ve yapılardan ibaret olmadığı savunulmaya başlanmış, akabinde 1982 yılında UNESCO bünyesinde Folklorun Korunması Uzmanlar Komitesi oluşturulmuş ve Materyalsiz Miras Bölümü kurulmasına karar verilmiştir (Oğuz, 2013:7). Bu tartışmalardan sonra kültürel miras, somut kültürel miras ve somut olmayan kültürel miras olarak iki açıdan ele alınmaya başlanmış, UNESCO’nun 17 Ekim 2003 tarihli oturumunda kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi ile somut olmayan kültürel mirasın kapsamı belirlenmiştir (Oğuz, 2013:9).

Turistik Ürün

Turistlerin, seyahatleri boyunca yararlandığı konaklama, yeme-içme, ulaştırma, eğlence ve diğer hizmetlerin birleşimi turistik ürün olarak tanımlanmaktadır (Oral,1988: 96). Başka bir tanıma göre turistik ürün, turistlerin seyahat ve geçici konaklamalarından doğan ihtiyaçlarını karşılayan, mallar veya hizmetler, ya da mallar ve hizmetlerin karışımından oluşan pakettir (Olalı ve Timur, 1988, 421). Turistik ürün yalnızca fiziksel nesnelerden oluşmadığı için, turizm hareketinin içindeki organizasyonların, servislerin, fikirlerin ve destinasyonların da turistik ürünü oluşturmada önemleri büyüktür (Smith, 1994:584). Daha basit bir ifade ile birçok mal ve hizmetin bileşiminden oluşan turistik ürün, turistin evinden çıkıp tekrar evine dönünceye kadar geçen süre içerisinde tükettiği mal ve hizmetlerin tümünü kapsar. Ulaşım, konaklama, yeme içme, hediyelik eşya, rehberlik hizmetleri, eğlence hizmetleri gibi birçok mal ve hizmet turistik ürünü oluşturan öğelerdir.

Günümüzde rekabet sadece ürünler veya işletmeler arasında değil ülkeler ve destinasyonlar arasında da yaşanmaktadır. Bu açıdan bakıldığında rekabette avantaj elde etmek isteyen destinasyonların, bir marka olmalarını sağlayacak özelliklerini belirleyip bunlardan yararlanma yoluna gitmeleri gerekmektedir (Özdemir ve Karaca, 2009:114). Artan rekabet ortamında destinasyonların çekiciliğini artırabilecek farklı turizm çeşitlerine olan ihtiyaç, gün geçtikçe daha da artmaktadır (Aslan vd., 2014: 4). Günümüzde turizm, deniz-güneş kum üçgeni klasiğinden sıyrılarak farklı şekillere ve türlere doğru gelişmektedir. İnsanların eğitim düzeylerinin artması, yaşam standartlarının yükselmesi ve turizm bilincinin de gelişmesi ile turistik talepte de değişim baş göstermiştir. (Koçak ve Tandoğan, 2008: 8). Turizmin kullandığı alanların çok çeşitli olması, turistik üründe de çeşitlilik yaratılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Turistik ürün çeşitleri ülkelerin/bölgelerin sahip olduğu altyapı, üstyapı olanakları ve tamamlayıcı hizmetler ile doğal, kültürel ve toplumsal kaynakların farklılığına bağlı olarak değişebilmektedir (Demir ve Demir, 2004:95).

Turistler, tatilleri boyunca yöreye özgü kültürel değerleri, yerel halkın günlük yaşam biçimini, yöresel yemek kültürlerini, yöresel kıyafetleri, gelenekler-görenek ve el sanatları gibi konularda bilgi edinmek istemektedir (Hatipoğlu vd., 2013: 7). Turistlerin ilgi duyup merak ettikleri bu konular işletmelere ve destinasyonlara turistik ürün çeşitlendirmesi açısından fırsatlar sunmaktadır. Kültürel çekicilik bağlamında seyahat gerçekleştiren bir turistin ziyaret ettiği bölgenin kültürünü deneyimleme sürecinde yöresel yiyecekler ve mutfak önemli bir role sahip bulunmaktadır. İnsanların temel ihtiyaçlarından bir tanesi olan beslenme gereksinimi kapsamında hemen hemen tüm turistler yöresel yiyeceklerle bir şekilde buluşmakta ve yemekleri duyuşsal zevk etkinliği olarak öne çıkmaktadırlar (Chang vd., 2010). Turist deneyiminin ayrılmaz bir parçası olan yemek, ziyaretçinin genel memnuniyet düzeyi üzerinde belirleyici bir rol oynadığı için turizm pazarlamasında önemli bir öge haline gelmiştir (Hamlacıbaşı: 2008: 1). Yemek turizmi, bir özel ilgi turizmi olmasının yanında, ev sahibi bölgenin yemekleri sayesinde kültürel özelliklerinin de öğrenilmesi, yemek turistini aynı zamanda kültür turisti haline getirmektedir (Yüncü, 2010, 29). Dolayısıyla kültüre özgü olan yöresel mutfaklar artık turizmin bir parçası olmuştur. İnsanlar yöreye özgü bir yemeği yerinde tatmak, yapılışını öğrenmek ve bu ürünü geliştiren kişilerle tanışmak için gastronomik turlara katılmaktadır (Deveci vd., 2013: 31). Yerinde deneyimin yanı sıra, Marzella (2008), turistlerin % 70'inin gittikleri yerlere ait olan yöresel/bölgesel yiyecekleri ve şarapları, aile ve arkadaşlarıyla paylaşmak üzere, kendi yaşadıkları yerlere götürdüğüne vurgu yapmıştır (Aktaran Hatipoğlu vd. 2013:7).

Kıbrıs Macunları

Macun, yumuşak şeker veya şekerli yiyecek anlamına gelmektedir. Kıbrıslı Türklerin, çeşitli meyveleri ve sebzeleri değişik yöntemlerle macun haline getirip muhafaza etmesi ve misafire tatlı olarak ikram etmesi Kıbrıs Türk Macun Kültürü olarak adlandırılabilir (Yorgancıoğlu,2000, 89). Kıbrıs mutfağında ve Kıbrıs misafir ağırlama kültüründe macunların çok önemli bir yeri vardır. Gelen misafirlere kahve ikramı sonrası macun ikram etmek adettendir. Misafire ikram edilmesinin yanı sıra Kıbrıs'ta bulunan restoranlarda yemek sonrası tatlı yerine macun servis edilmesi sık rastlanan bir durumdur.

Macunlar, özü itibari ile reçele benzese de, Kıbrıs kültüründe ikisi arasında hem tüketim nedeni, hem de

hazırlanış şekli açısından farklar vardır. Macunlar, genel olarak misafire ikram etmek için ve yemek sonrası tatlı olarak tüketilirken reçel kahvaltılarda tüketilmektedir. Başka bir deyişle, reçellerin tüketim zamanı kahvaltı ile sınırlı iken, macunlar başta misafir ağırlama olmak üzere tatlı niyetine çeşitli zamanlarda tüketilmektedir.

Macun yapılırken, kullanılan malzemenin büyük taneli olması gerekmektedir. Bu nedenle kullanılacak malzeme büyük parçalar halinde kesilir ya da malzeme bütün halde kullanılır. Macun hazırlarken reçelde olduğu gibi kullanılacak malzemenin yumuşayarak ekmeğe sürülür hale gelmesi değil, aksine iri ve diri kalması istenir. Bu nedenle macun hazırlarken kullanılan bazı malzemeler diriliğini koruyabilmesi için kirece yatırılır. Reçel yapılırken kullanılan yöntemlerden biri olarak püre haline getirme işlemi macun yapımında kullanılmaz. Aksine kullanılan malzemenin büyük, çatala ve dişe gelir olması gerekmektedir. Reçel ile macun arasındaki bir diğer önemli fark ise macunun şerbet kıvamının reçele göre çok daha koyu olmasıdır. Macunun şerbeti değil, hazırlandığı meyve ya da sebzenin kendisi yenir.

Macunlar, yapılış şekli ve tüketim amacı açısından marmelatlarla da farklılık göstermektedir. Marmelatlar, çoğunlukla kahvaltılarda ve hamur işleri yapımında kullanmak sureti ile tüketilmektedir. Marmelat yapımında; marmelat yapılmak istenen malzeme ilk olarak şerbet içinde kaynatılıp yumuşatılmakta, ardından blenderdan geçirilerek marmelat yapılan malzeme ile şerbetin birbirine iyice karışması sağlanmaktadır. Bu işlemler sonucu koyu kıvamlı, malzeme ve şerbeti birbirinden ayırmanın mümkün olmadığı, malzeme ve şerbetin aynı anda tüketildiği bir ürün elde edilmektedir. Oysa macun yapımında malzeme ezilerek püre haline getirilmez, büyük parçalar ya da bütün halde kullanılır, malzeme ve şerbet ayrı haldedir ve sadece macun yapılan malzeme yenmekte, şerbeti yenmemektedir.

Macunlar, ocaktan alındıktan sonra soğuması beklenerek cam kavanozlara konulmalıdır. Cam kavanoza konulduktan sonra kapağı sıkıca kapatılıp serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilmelidir. Macunlar buzdolabında da muhafaza edilebilir. Hijyenik ve sağlam kapaklı bir cam kavanoza konulan macun, serin ve güneş görmeyen bir yerde 1 yıl süreyle bozulmadan bekletilebilir (Şah, 2017, 333). Macunlar, içindeki şeker oranı nedeni ile yüksek kalorili yiyeceklerdir. Şeker hastaları ve kilo problemi yaşayanların kontrollü tüketmesi gerekmektedir. Karbonhidrat açısından zengin olan macunların, protein ve yağ oranları düşüktür. Yapıldığı malzemeye göre değişen vitaminler ihtiva eden macunların lif oranları da yapıldığı malzemeye göre değişiklik göstermektedir.

Macunlar, kendine özgü bir şekilde servis edilmektedir. Macun taneleri, küçük çukur bir tabağa konup, üstüne şerbetinden dökülür. Ev ikramları esnasında geleneksel olarak üç dişli, ince uzun tatlı çatalı kullanılır. Bazı evlerde ince uzun kaşık kullanıldığı da görülmektedir (Yorgancıoğlu, 2000, 89). Eğer gelen misafir çok ağır ve önemli bir misafir ise, gümüş çatal veya kaşık kullanmak eski bir gelenektir. Maddi durumu iyi olanların gümüş tepsi kullanması da eski geleneklerdendir (İslamoğlu, 2013, 174). Macunla birlikte bir bardak su da mutlaka servis edilmelidir. Misafir, suyu macunu yedikten sonra içilebileceği gibi, macunun şekerli tadını azaltmak için macunu suya batırmak için de kullanabilir.



Resim 1. Macun Servisi

Macunların içinde en prestijlisi, misafire layık görüleni ceviz macunudur. Alıç, ayva, badem, bergamut, ceviz, hurma, incir, kabak, karadut, karpuz, patlıcan, portakal, turunç, turunç çiçeği, yeşil turunç macunları en yaygın yapılan diğer macun türleridir.

Macunlar, evlerde misafirlere ikram edilen, restoranlarda tatlı yerine servis edilen bir ürün olmasının yanı sıra, Kıbrıs'ı ziyaret eden turistlerin daha sonra tüketmek veya hediye etmek amaçlı satın aldığı turistik ürünler arasındadır. Kıbrıs genelinde bulunan market, hediyelik eşya mağazalarında değişik meyve ve sebzelerden yapılan macunlar, turistler tarafından en çok talep gören ürünlerdendir.

Macun Tarifleri

Macunları, normal yöntemle yapılan macunlar ve kirece yatırılarak yapılan macunlar olarak iki gruba ayırabiliriz. Kirece yatırılarak yapılan macunlar, normal yöntemle yapılan macunlara göre daha fazla zaman ve emek gerektiren macunlardır.

Normal Yöntemle Yapılan Macunlar

Alıç Macunu Yapımı



Resim 2. Alıç Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
1	kilogram	alıç
1	çay kaşığı	limon tuzu
		toz şeker
		su

Yapılışı: Alıçlar yıkanarak sapları ayıklanır, iyice yıkanarak derin bir kaba alınır. Alıçların üstünü örtecek kadar su konur ve alıçlar çatlayana kadar hafif ateşte kaynatılır. Çatlayan alıçların suyu ayrı bir tencereye süzülerek ölçülür. Her bir bardak alıç suyu için bir bardak şeker konarak, alıçlar 30 dakika karıştırılarak kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamı koyulaşan macun ateşten alınarak bir gün bekletilir. Bir gün bekletilen macun, şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene kadar tekrar kaynatılır. Kıvamını alan şerbete limon tuzu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir (Akova Kadınlar Derneği, 2015, 217).

Ayva Macunu Yapımı



Resim 3. Ayva Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
1	kilogram	ayva
1	kilogram	toz şeker
1	çay kaşığı	limon tuzu
10-15	tane	karanfil
		su

Yapılışı: Ayvalar yıkanarak sapları ayıklanır, soyularak göbekleri ve çekirdekleri çıkarılır. Şerbet renginin koyu olması isteniyorsa, kaynatma sırasında ayva çekirdekleri renk vermesi için şerbete atılabilir. Göbeği çıkarılan ayvalar büyüklüğüne göre 4-8 parçaya diklemesine dilimlenir. Dilimlenen ayvalar derin bir kaba alınır ve üstünü örtecek kadar su ilave edilerek kısık ateşte yumuşayana kadar kaynatılır. Yumuşayan ayvalar sudan çıkarılarak başka bir kaba konulur, haşlama suyu daha sonra kullanılmak üzere kenara alınır. Ayvaların üstüne şeker dökülür ve 2 saat bekletilir. 2 saat sonra ayvanın haşlandığı su eklenerek, şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene

kadar kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamını alan şerbete karanfil, limon tuzu ilave edilerek 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir (Lefkoşa Folklor Derneği, 2014, 94).

Bergamut Macunu Yapımı



Resim 4. Bergamut Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
50	adet	bergamut
1,5	kilogram	toz şeker
1,5	adet	limon
		su
		İğne, İplik

Yapılışı: Bergamutlar yıkanarak dış kabuğu hiç kalmayacak şekilde iyice rendelenir. Kabuğun kalması macunun acı olmasına neden olacaktır. Bergamut ikiye bölünerek meyve kısmı iç beyaz kabuktan iyice temizlenir. Beyaz iç kabuğun tek parça olacak şekilde temizlemenin yapılması gerekmektedir. Beyaz iç kabuklar kıvrılarak iğne yardımı ile ipe dizilir. İpe dizilen kabuklar, Her gün suyu değiştirilerek bir hafta suda bekletilir. Bir hafta suda bekletilen kabuklar kaynatılır. Kabuklar kaynatıldıktan sonra kaynama suyu dökülerek kabuklar soğuk sudan geçirilir. Bu işlem iki defa daha tekrarlanır. Kabuklar bir kaba alınarak üstünü örtecek kadar su konur. Suyu bir limonun suyu sıkılarak 4 saat bekletilir. Kabuklar ipten çıkarılarak tencereye alınır ve üstüne şeker eklenir. Kısık ateşte şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene kadar kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamını alan şerbete yarım limonun suyu sıkılarak 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınarak soğuduktan sonra kavanozlara konularak saklanır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir (Lefkoşa Folklor Derneği, 2014, 84)

Hurma Macunu Yapımı



Resim 5. Hurma Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
2	kilogram	hurma
2	kilogram	toz şeker
½	adet	limon
10-15	adet	karanfil
	hurma sayısı kadar	badem içi
3	çorba kaşığı	sıvı yağ
		Su

Yapılışı: Yıkayıp ayıklanan hurmalar düdüklü tencerede 10 dakika kaynatılır. Hurmaların suyu süzülerek soğumaya bırakılır. Bademler suda haşlanarak kabukları soyulur. Bir tavaya sıvı yağ konularak bademler hafif kavrulur (bu işleme badem ağartma işlemi denir). Soğuyan hurmaların çekirdekleri bir çivi yardımı ile çıkarılır. Ağartılan bademler hurmanın içine yerleştirilir. Hurmalar derin bir kaba alınır, şeker ve üstünü örtecek kadar su ilave edilir. Kısık ateşte şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene kadar kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamını alan şerbete yarım limonun suyu sıkılarak 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir(Lefkoşa Folklor Derneği, 2014, 90).

Kirece Yatırılarak Yapılan Macunlar

Badem Macunu Yapımı



Resim 6. Badem Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
1	kilogram	çağla badem
½	adet	limon
1	kilogram	toz şeker
3-4	tane	karanfil
1	çubuk	tarçın
2	su bardağı	sönmüş kireç
		su

Yapılışı: Derin bir kaba kireç konulur ve bademleri örtecek kadar su ilave edilerek iyice karıştırılır. Çağla bademler, ayıklanıp yıkanarak kireçli suyun içine konarak 1 gece bekletilir. Ertesi gün bademler iyice yıkanarak bol suda 5 dakika kaynatılır. Kaynama suyu dökülüp temiz su konularak, 5 dakika daha kaynatılır ve bu işlem iki defa daha tekrarlanır. Bademler sudan çıkarılarak ayrı bir tencereye alınır. Üzerine şeker ve üstünü örtecek kadar su ilave edilir. Kısık ateşte şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene kadar kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamını alan macun, ocaktan indirilerek içine çubuk tarçın ve karanfiller atılıp, 2 saat bekletilir. 2 saat sonunda tekrar ocağa alınarak limon sıkılır, 10 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir(Akova Kadınlar Derneği, 2015, 218).

Ceviz Macunu Yapımı**Resim 7. Ceviz Macunu****Malzemeler**

Miktar	Ölçü	Malzeme
50	adet	ham taze ceviz
50	adet	badem
1	su bardağı	limon suyu
3	çorba kaşığı	sıvı yağ
5-10	tane	karanfil
2	kilogram	toz şeker
6	su bardağı	su
½	adet	limon
2	su bardağı	sönmüş kireç
		su

Yapılışı: İrileşmiş ama içleri olgunlaşmamış cevizler kullanılmalıdır. Cevizlerin kabukları soyulur ve bir kaba konarak üstünü örtecek kadar su ilave edilir. Suyu her gün değiştirilerek cevizler bir hafta suda bekletilir. Bir hafta sonunda derin bir kaba kireç konulur ve cevizlerin üstünü örtecek kadar su ilave edilerek iyice karıştırılır. Cevizler kireçli suya atılarak bir gün bu suda bekletilir. Cevizler kireçli sudan çıkartılıp iyice yıkanır. Cevizler derin bir kaba konularak üstünü örtecek kadar su ilave edilerek 5 dakika kaynatılır. Kaynama suyu dökülerek temiz su konulur ve 5 dakika daha kaynatılır. Bu işlem iki defa daha tekrar edilir. Cevizler soğumaya alınır ve soğuduktan sonra şişle ortaları delinir. 1 su bardağı limon suyuna cevizlerin üstünü örtecek kadar su eklenir. Cevizler limonlu suya atılarak 2-3 saat bekletilir. Bademler suda haşlanarak kabukları soyulur. Bir tavaya sıvı yağ konularak bademler hafif kavrulur. Limon suyunda bekleyen cevizler çıkarılıp bir bıçakla kesik atılır ve her cevizin içine bir badem yerleştirilir, tüm malzeme bitene kadar bu işleme devam edilir. Tüm cevizlere badem yerleştirildikten sonra cevizler derin bir kaba alınır, şeker ve 6 su bardağı su ilave edilir. Kısık ateşte şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene kadar kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamını alan şerbete yarım limonun suyu sıkılarak 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir(Şah, 2017, 332).

İncir Macunu Yapımı



Resim 8. İncir Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
50	adet	ham incir
1	su bardağı	limon suyu
1	kilogram	toz şeker
½	adet	limon
15-20	tane	karanfil
2	su bardağı	sönmüş kireç su

Yapılışı: Ham incirler yıkanarak kabukları soyulur. Derin bir kaba kireç konularak incirlerin üstünü örtecek kadar su ilave edilir ve iyice karıştırılır. İncirler kireçli suya atılarak bir gün bu suda bekletilir. İncirler kireçten çıkarılarak iyice yıkanır. Yıkanan incirler derin bir kaba konarak üstünü örtecek kadar su ilave edilir ve kaynatılır. Kaynatılan incirler süzülür ve soğuk sudan geçirilerek tekrar kaba konur. Yine üstünü örtecek kadar su ilave edilerek kaynatılır, bu işlem bir kez daha tekrar edilir. Bir bardak limon suyuna incirlerin üstünü örtecek kadar su ilave edilir, incirler limonlu suya konularak 2 saat bekletilir. İncirler süzülerek derin bir kaba alınır üstüne

şeker ve 6 bardak su eklenir. Kısık ateşte şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene kadar kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamını alan şerbete yarım limonun suyu sıkılarak 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir(Aydoğdu, 2012, 45).

Karpuz Macunu Yapımı



Resim 9. Karpuz Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
1	kilogram	kalın karpuz kabuğu
1	kilogram	toz şeker
2	çubuk	tarçın
5-10	tane	karanfil
1	su bardağı	limon suyu
½	adet	limon
2	su bardağı	sönmüş kireç
		su

Yapılışı: Kalın karpuz kabuklarının yeşil kısmı çok ince şekilde soyulur. Kabuğun içindeki pembe kısım kaşıkla sıyrılarak sadece beyaz renk kalana kadar alınır. Derin bir kaba kireç konularak karpuz kabuklarının üstünü örtecek kadar su ilave edilir ve iyice karıştırılır. Karpuz kabukları kireçli suya atılarak bir gece bekletilir. Kireçli sudan çıkarılan karpuz kabukları suyla iyice yıkanır. Karpuz kabukları, derin bir kaba konarak 5 dakika kaynatılır. Kaynayan su süzülerek karpuz kabukları soğuk suya tutulur. Karpuz kabukları tekrar bir kaba konarak, tekrar su ilave edilerek, tekrar 5 dakika kaynatılır ve bu işlem bir defa daha tekrar edilir. Bir bardak limon suyu bir kaba konarak üstüne su ilave edilir ve karpuz kabukları bu limonlu suya atılarak 3 saat bekletilir. Limonlu sudan alınan karpuz kabukları süzülerek ayrı bir kaba alınır ve şeker ilave edilir, 3-4 saat bekletilir. Karpuz kabuklarının üstünü örtecek kadar su, tarçın ve karanfil ilave edilerek tencere ocağa alınır. Kısık ateşte şerbete kaşık batırılıp yavaşça akar hale gelene kadar kaynatılır. Kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınarak atılır. Kıvamını alan şerbetin altı söndürülerek 4-5 saat bekletilir. Beklemeden sonra altın rengini alana kadar tekrar kaynatılır. Altın rengini alınca yarım limonun suyu sıkılarak 5 dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınıp, soğuduktan sonra kavanozlara konularak, serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir(Yorgancıoğlu, 2000, 92-93).

Patlıcan Macunu Yapımı



Resim 10. Patlıcan Macunu

Malzemeler

Miktar	Ölçü	Malzeme
50	adet	küçük beyaz patlıcan
50	adet	badem içi
3	çorba kaşığı	sıvı yağ
1,5	kilogram	toz şeker
1	paket	vanilya
50	tane	karanfil
½	adet	limon
1	su bardağı	limon suyu
2	su bardağı	sönmüş kireç
		su

Yapılışı: Küçük beyaz patlıcanlar yıkanarak soyulur. Derin bir kaba kireç konarak üstüne patlıcanları örtecek kadar su ilave edilir ve iyice karıştırılır. Patlıcanlar kireçli suyun içine atılarak bir gece bekletilir. Patlıcanlar, ertesi gün kireçli sudan çıkarılarak iyice yıkanır. Yıkanan patlıcanlar derin bir kaba konarak üstünü örtecek kadar su ilave edilir. 5 dakika kaynatılır ve suyu süzülerek soğuk suya tutulur. Bu işlem iki defa daha tekrarlanır. Bir bardak limon suyu derin bir kaba konarak üstüne patlıcanları örtecek kadar su ilave edilir. Patlıcanlar limonlu suya atılarak 3 saat bekletilir. Bademler suda haşlanarak kabukları soyulur. Bir tavaya sıvı yağ konularak bademler hafif kavrulur. Limonlu suda bekletilen patlıcanlar şiş ile delinir ve içine bir tane badem, bir tane de karanfil konur. Patlıcanlar derin bir kaba alınarak, 2 bardak su ve şeker ilave edilir. Kısık ateşte yavaşça kaynatılarak, kaynama esnasında oluşan köpükler kevgirle alınıp atılır. Baloncuk çıkarak kaynamaya başlayınca altı söndürülerek 2 saat dinlendirilir. Altı tekrar yakılarak bir kere daha kaynatılır, tekrar altı söndürülerek 2 saat daha dinlendirilir. Tekrar altı yakılarak kaynamaya başlayınca yarım limonun suyu sıkılıp vanilya ilave edilir. 5 dakika daha kaynatılıp altı söndürülür ve soğumaya bırakılır. Soğuyunca kavanozlara konularak serin ve güneş görmeyen yerde muhafaza edilir(İslamoğlu, 2013, 190).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Kültürel mirasın önemli bileşenlerinden biri olan mutfak kültürü, turistik destinasyonun cazibesini artıran, turistik ürün çeşitliliğini artırmaya katkı sağlayan bir fonksiyona sahiptir. Turistik destinasyonu ziyaret eden turistler, yerel lezzetleri tadarak aslında bulundukları destinasyonun kültürünü de tanımaktadırlar. Kıbrıs Türk Mutfağı'nda önemli bir yere bir yere sahip macunlar, somut olmayan kültürel mirasın önemli örneklerinden biridir. Geleneksel olarak yüzyıllardır evlerde yapılan ve misafirlere ikram amaçlı yapıpıp saklanan macunlar, zamanla turistik bir ürün haline gelmiş, restoranlarda servis edilmesinin yanı sıra hediyelik ürün olarak da pazarlanır hale gelmiştir.

Kültürel küreselleşme, teknolojik gelişmeler, ürünlere ulaşım kolaylığı, ikame ürünlerin fazlalığı gibi nedenlerle yerel mutfak kültürü gelecek nesillere her geçen gün azalarak aktarılabilmektedir. Turistik destinasyonlarda turizmin sürdürülebilir olması için, doğal ve tarihi değerlerinin korunmasının yanı sıra, yerel ürünlerin ve yerel mutfak kültürünün de korunması, yapılarılarının yeni nesillere öğretilmesi, ürünlerin kayıt altına alınması gerekmektedir. Bu sayede; kültürel miras gelecek nesillere aktarıldığı gibi, yerel ürünler başta destinasyonu ziyaret eden turistler olmak üzere daha geniş kesimlere tanıtılacaktır.

Kıbrıs Türk Mutfağı'nın geleneksel tatlarından olan ve günümüze kadar ulaştırılan macun kültürünü, gelecek kuşaklara sağlıklı bir biçimde aktarıp, daha bilinir ve daha çok talep edilir turistik ürün haline getirebilmek için:

- Macunların reçetelerinin ve yapılarılarının kayıt altına alınarak basılı hale getirilmesi veya dijital ortamda yayılması,
 - Yeni nesle macun yapımının öğretilmesine yönelik etkinlikler düzenlenmesi,
 - Kıbrıs Türk Mutfağı'nda yapılan macunların tanıtıldığı bir festival düzenlenmesi,
 - Yiyecek içecek işletmelerinin menülerinde macunlara daha çok yer vermesi,
 - Otellerin açık büfelerinde macunlara daha çok yer vermesi,
 - Hediyelik eşya satan dükkân ve marketlerde macun satışlarının yaygınlaştırılması ve turistlerin dikkatini çekecek düzenlemelerin yapılması,
- faydalı olacaktır.

KAYNAKÇA

- Akova Kadınlar Derneği (2015). *Kıbrıs Mutfağından Tatlar*, 7. Baskı, Lefkoşa: Dünya Ofset.
- Aslan, Z. & Güneren, E. & Çoban, G. (2014). Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2 (4), s. 3-13.
- Aydoğdu, F. S. (2012). *Kıbrıs Mutfağından Geleneksel Lezzetler*. Lefkoşa: Ulusoy Ofset.
- Chang, R. C. Y. & Kivela, J. & Mak, A. H. N. (2010). Food preferences of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 37 (4), s. 989–1011.

- Demir, M. & Demir, Ş., (2004). Turistik Ürün Çeşitlendirmesi Kapsamında Futbol Turizmi; Antalya Bölgesinde Bir Araştırma. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6 (1), s. 94-116.
- Deveci, B. & Türkmen, S. & Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), s. 29-34.
- Ergin, M. (1986). *Üniversiteler İçin Türk Dili*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Hamlacıbaşı, F.Ü. (2008). *Yiyecek Turizmi ve Yiyecek Turizmi Açısından Bozcaada'nın Kaynakları*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale: Çanakkale On Sekiz Mart Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Harvey D. C. (2001). Heritage Pasts and Heritage Presents: Temporality, Meaning And The Scope Of Heritage Studies. *International Journal of Heritage Studies*, 7 (4), s. 319-338.
- Hatipoğlu, A. & Zengin, B. & Batmaz, O. & Şengül, S. (2013). Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri: Gelveri Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (1), s. 6-11.
- İslamoğlu, M. (2013). *Geleneksel Kıbrıs Türk Mutfağı*, Lefkoşa: Gökada Yayınları
- Koçak, N. & Tandoğan, G.K. (2008). Kent Turizmi Kapsamında Fuar ve Sergilerin İzmir Turizmine Olası Etkileri: EXPO Örneği. *SOİD Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 5 (2), s. 6-15.
- Lefkoşa Folklor Derneği (2014). *Kıbrıs Mutfağında Geleneksel Tatlı, Tuzlu ve Macunlar*. Lefkoşa: Matsan Ofset.
- Oğuz, M.Ö. (2013). Terim Olarak Somut Olmayan Kültürel Miras, *Milli Folklor*, 25 (100), s. 5-13
- Olalı, H. & Timur, A. (1988). *Turizm Ekonomisi*, İzmir: Ofis Matbaacılık
- Oral, S. (1988). *Türk Turizm Pazarlamasında Dağıtım – Fiyat Politikaları ve Turizm Profili Analizi*, İzmir.
- Özdemir, Ş. & Karaca, Y. (2009). Kent Markası ve Marka İmajının Ölçümü: Afyonkarahisar Kenti İmajı Üzerine Bir Araştırma. *Afyon Kocatepe Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi*, 11(2), s. 113-134.
- Smith, S.L.J. (1994). The Tourism Product. *Annals of Tourism Research*, 21 (3), s.582-595.
- Şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın Tatlıları*, Lefkoşa: Zoom Yayınevi.
- Yorgancıoğlu, O. M.(2000). *Kıbrıs Türk Folkloru Genişletilmiş 2. Baskı*. Mağusa
- Yüncü, H.R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10.Aybastı-Kabataş Kurultayı*, 11 (27-34). Ankara.

URL1 <http://www.kultur.gov.tr/TR,96254/kultur.html> Erişim 06.05.2018

The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine

Müjdat ERTÜRK

Kyrenia Teachers House, Turkish Republic of Northern Cyprus

Extensive Summary

Culture is a life style, which differentiates one society from others, and reflects unique national values. However, the values would not be cultural values if they could not be transferred towards next generations. A life style of a society depending on traditions and customs, usage, and religion can be a cultural heritage by transferring towards next generations. A cuisine culture of countries is also a part of the cultural heritage. The cuisine culture is not only cultural heritage, but also a tourism product. That the tourists tend to taste the local goods and products of destination during the visit is a cultural experience.

The culinary culture, which is one of the most significant factors of cultural heritage, is a determinant affecting the attractiveness of a destination. Cyprus is an attractive destination, which has rich and various culinary cultures along with the cultural and natural beauties. The variety and richness reflecting on the culture of Cyprus, where was exerted dominance by Egypt, Hittite, Assyria, Persian, Phoenicia, Byzantine, Arabian, Genoa, Lusignan, Venice, Turkish, and English during the history, reflects also on the culinary culture of Cyprus. Since ancient times, the heritage of all of the civilizations has created a new culinary culture by combining with the experience of the residences living in the Island. The meals consuming in Cyprus generally derive from Anatolia, Greece, Lebanon, Syria, France, Italy, and Armenia. In addition, during the Ottoman Empire, the Turkish Community, who coming from the all of the region of the Empire, was migrated to the Island. The community having different cultures, contributed to the culinary culture of Cyprus by presenting their traditional meals and they provided to create the unique culinary culture of Cyprus through interacting with the other culinary cultures. The culinary is a unique and significant culture in the Island of Cyprus, where different cultures and communities have lived throughout the years. Not only the culture of Anatolia's cuisine has a significant effect on Cyprus's culinary culture, but the effects of Mediterranean and Arabic culinary culture have also an important influence on the Island's culinary culture.

The preserves being among the traditional flavours have reached to today's and they have been a tourism product by presenting in restaurants and shopping centers for tourists apart from treating to guests in the rural region.

The preserve refers to a soft candy. Turkish Cypriot people have preserved different fruits and vegetables through different methods and served them as a dessert to their guests at the home. This tradition of Turkish Cypriot community has remained for a long time. The preserves have an important role for hosting guests. It is a tradition that a host presents to guests the preserve with the Turkish coffee. In addition, the preserves have been usually presented as a dessert to the customers after their dinner in restaurants in North Cyprus.

Even if the preserve seems as a jam, there are several differences between them in North Cyprus in term of production method and consumption reason. While the preserves presented to guests at home or to customers in restaurants after dinner, the jam are consumed in the breakfast. When the preserve is produced, ingredients should be sharp and coarse. Thus, some ingredients are kept within the lime to keep their sharps. In contrast to jam, the preserves are not pulped. Coarse-grained and hard ingredients should be utilized. The other difference between preserve and jam is that the syrup of the preserve is more viscous than the jam's syrup. The preserve is tasted rather than its syrup.

There is a unique service procedure of the preserves. The grained-preserves are put in the plate, and the syrup is casted upon the preserve. A glass of water should be served with the preserve. The guest can not only drink the water, but also use to dunk the preserve into water.

The walnut-preserve is one of the most prestigious preserves. Hawthorn, quince, bergamot, date, almond, walnut, fig, zucchini, black-mulberry, watermelon, aubergine, orange, bitter orange are the other kind of the preserves produced in North Cyprus.

In addition to serving to guests at the home and to customers in restaurants as a dessert, the preserves are preferred by tourists as a tourism product in order to consume someday or present to a familiar as a gift. The preserves, which are produced with different fruits and vegetables and presented in markets and shopping centers in North Cyprus, are among the most preferred tourism products by the visitors.

This study aims to transfer the kind of preserves by presenting the recipes and preparation steps. In addition, spreading of the preserves as tourism products has been targeted in this study. In this study, a reserve's difference from a jam and its service method are provided and such preserves as hawthorn, quince, bergamot, date, almond, walnut, fig, watermelon, and aubergine have been presented with their recipes and preparation methods.