



Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme (An Evaluation on Kaynar (Lohusa) Sherbet belonging to Turkish Cuisine Culture)

*Melike ÖZKAN^a , Hatice Kübra ERÇETİN^b , Eda GÜNEŞ^b 

^a Gaziantep University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Gaziantep/Turkey

^b Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:04.03.2019

Kabul Tarihi:17.04.2019

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Kültür

Türk mutfacı

Şerbet

Kaynar

Öz

Geleneksel yemekleri ve içecekleri ile çok zengin bir yapıya sahip olan Türk Mutfağı dünyanın önemli mutfakları arasında yer almaktadır. Bu çalışmada özellikle kaynar şerbeti olarak da bilinen lohusa şerbetinin kültürü, yapılışı, sunumu ele alınmıştır. Kaynar şerbetinin hazırlanma aşamasında, pişirme sürecinde, servisinde ve depolanmasında kullanılabilir olan tüm yöntemler; şeker ve suyun kaynatılması, baharatların eklenmesi, pişirilmesi servis yöntemleri ve ekipmanlardan; kullanılan pişirme ekipmanları servis yöntemlerinin kız ve erkek çocuklardaki farklılıklarından da bahsedilmiştir. Ayrıca Türk mutfak kültürü içinde şerbetin ilk defa Türkler tarafından keşfedildiği ve yemek esnasında ferahlatıcı olarak kullanımı, her türlü malzeme ile şerbetin yapılışı ortaya konulmuştur. Günümüzde, Türk mutfağının temel içeceklerinden biri olan şerbetin birçok çeşidine rastlanmakta, yararlı özelliklere sahip olduğu için kullanım miktarının fazla olduğu ve eskiden mutfağımızda daha önemli bir yer almaktadır. Sonuç olarak Türk mutfak kültüründe kullanılan şerbetlerden unutulmaya yüz tutmuş şerbetlerden olan Kaynar'ın tanıtımı, yapılışı servisi, yöreler arasında oluşum farkları gastronomi alanı açısından kullanımına ilişkin katkı sağlanması hedeflenmiştir.

Keywords

Gastronomy

Culture

Turkish cuisine

Sherbet

Kaynar

Abstract

Turkish Cuisine, which has a rich structure with its traditional dishes and drinks, is one of the most important cuisines of the world. In this study, the culture, construction and presentation of the lohusa sherbet, also known as boiling syrup, was discussed. During the preparation process of the boiling syrup, all the methods used in the cooking process, service and storage; boiling of sugar and water, adding spices, cooking service methods and equipment; the differences in service methods of cooking equipment used in boys and girls are also mentioned. Because it has beneficial properties, it is more used and it is more important in our kitchen. In conclusion, Kaynar, one of the sherbet that has been forgotten to be forgotten in Turkish cuisine culture, is intended to contribute to the usage of Kaynar, the service of construction, the differences in the formation between the regions in terms of gastronomy.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar.

E-posta: melikaozkan@gmail.com (M. Özkan)

Makale Künyesi: Özkan, M., Erçetin, H. K. & Güneş, E. (2019). Türk Mutfak Kültürüne Ait Kaynar (Lohusa) Şerbeti Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2310-2320.

DOI: