



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, insanoğlu 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),