



Muğla Karabaşının (Lavandula Stoechas L.) Yiyecek ve İçecek Olarak Değerlendirilmesine Yönelik Bir Öneri (A Suggestion for evaluating of Muğla Karabaşı [Lavandula Stoechas L.] as Food and Beverage)

*Özer ŞAHİN^a 

^a Muğla Sıtkı Koçman University, Faculty of Tourism, Muğla/Turkey

Anahtar Kelimeler

Lavanta
Muğla Karabaşı
Karabaşlı yiyecek ve içecekler

Öz

Bu çalışmada amaç, dünyada uzmanların bir kısmına göre 20, diğer bir kısmına göre 40 tür olduğu savunulan ve bu türlerden yenilebilen 8 adet lavanta çiçeği arasında yer alan, Muğla'da Karabaş ve Karan isimleri ile bilinen, doğal olarak yetişen lavantanın (Lavandula Stoechas L.) ve kültürü yapılan türlerinin yiyecek ve içeceklerde değerlendirilmesini önermektir. Çalışmada nitel yöntem kullanılmıştır. İkincil verilerden derinlemesine yararlanıldıktan sonra bu veriler ışığında 4 adet yemek ve 1 adet içecek reçetesinin üretilmesinde sadece Muğla karabaşı kullanılmış ve yeni tatlar elde edilmiştir. Üretilen yemek ve içecek isimleri; Karabaşlı Pilav, Karabaşlı Kurabiye, Karabaşlı Panna Cotta, Karabaş Reçeli ve Buzlu Karabaş şeklindedir. Çalışmaya dahil edilen bu yemeklerde ve içeceklerde karabaşın kullanılmasının mümkün olduğu görülmüştür. Karabaşın, omlet, karabaş tanecikleri kullanılmadan üretilen pilav, pudra şekeri kullanılarak üretilen buzlu karabaş, viski, tekila gibi yiyecek ve içeceklerde kullanılmasının uygun olmadığı tespit edilmiştir. Lavantanın gıda olarak kullanılmasının başta sağlıklı beslenmeye, bunun yanında yemeğin sosyal ve ekonomik boyutlarına ayrıca ilke ve bölge ekonomilerine olumlu katkısının olabileceği öngörülmüş ve önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Lavender
Muğla Karabaşı
Food and beverages with
Karabaş

Abstract

The purpose of this study is to suggest using lavender (LavandulaStoechasL.) which is among the 8 types of culinary edible lavender (Lavandula), also known as Karabaş in Muğla, grown naturally and cultured in food and beverages. While some experts in the world claim that there are 20 species of lavender, some others argue that it has 40 species. The qualitative method was used in the study. After using the secondary data in detail, in the light of this data only karabaş from Muğla was used to make 4 food and 1 drink recipes and thus, new flavours were prepared. The names of the food and beverages produced can be given as follows: Rice with Karabaş, Cookies with Karabaş, Panna Cotta with Karabaş, Karabaş Jam and Iced Karabaş. It was found that the karabaş could be used in the food and beverages included in the study. It was revealed that the karabaş could not be used in some food and beverages like omelette, rice made without karabaş grains, and iced karabaş made by using powdered sugar, whisky, and tequila. It was predicted that using lavender as food could make positive contributions to healthy diet, to social and economic dimensions of food and also to the country and region's economies and suggestions were made.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: ozersahin@hotmail.com (Ö. ŞAHİN),