



## Karadeniz Bölgesinde Üretilen Bazı Ekmek Çeşitleri ve Standart Tariflerinin Belirlenmesi (Determination of Some Bread Types and Standard Recipes Produced in the Black Sea Region)

\* Dilek ÇOŞAN<sup>a</sup> , \* Yılmaz SEÇİM<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Necmettin Erbakan University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Konya/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:19.01.2020

Kabul Tarihi:29.10.2020

### Anahtar Kelimeler

Ekmek

Gastronomi

Karadeniz

Karadeniz mutfağı

Yöresel mutfak

### Keywords

Bread

Gastronomy

Black Sea

Black Sea Cuisine

Local Cuisine

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

### Öz

Ekmek, geçmişten günümüze her dönemde ve her toplumda temel besin maddesi olarak görülmüştür. Toplumların yaşam tarzları, bulunduğu iklimin özellikleri, beslenme alışkanlıkları gibi bazı temel unsurlar ekmeğin çeşitlenmesine katkıda bulunmuştur. Bu çalışma Karadeniz bölgesindeki bazı ekmek çeşitleri tespit edilerek literatüre kazandırmak amacıyla hazırlanmıştır. Çalışma kapsamında Karadeniz bölgesinde bulunan bazı illerin ekmek çeşitliliği, tarifleri, pişirme teknikleri ve raf ömrü tespit edilerek kayıt altına alınmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında Karadeniz bölgesinde yaşayan 25 kişi ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Kaynak kişilere, yörelerinde yapılan ekmekler, ekmeklerin yapımında kullanılan malzemeler, pişirme teknikleri, kullanılan araç gereçler ve ekmeklerin raf ömürleri hakkında sorular sorulmuştur. Hazırlanan sorular yüz yüze görüşerek ya da telefon ile görüşerek kaynak kişilere sorulmuştur. Toplanan bilgiler sonucunda Karadeniz bölgesinde; Davul ekmeği, Bazlama (Serme) ekmeği, Gartlaç ekmeği, Cizleme (Saç) ekmeği, Devrek ekmeği, Gıvşırıklı Bükme ekmeği, Kömbe (Kül çöreği), Pıtıl (Patıl) ekmeği, Bostan ekmeği, Mısır ekmeği, Saç Yufkası ekmeği, Komeç ekmeği, Yağlı Cadı ekmeği, Artvin Gevreği ekmeği, Pileki ekmeği, Çöven Ekmeği, Gaygana (Tava) ekmeği, Gızlama ekmeği, Artvin Tandır ekmeği, Siyes ekmeği ve Harç ekmeği olmak üzere toplamda 21 çeşit ekmek tespit edilmiştir.

### Abstract

Bread has been seen as the main nutrient in every period and every society from past to present. Some basic elements such as lifestyles of societies, characteristics of climate, nutritional habits caused bread to diversify and form a rich bread culture. In this study, it is aimed to determine some bread varieties in the Black Sea region and gain them to the literature. Within the scope of the study, bread variety, recipes, cooking techniques and storage life of some provinces were determined and recorded. In the study, semi-formal interview technique, one of the qualitative research methods, were used. Within the scope of the study, 25 people living in the Black Sea region were interviewed. Source people were asked about the breads made in their region, the materials used in the making of breads, the cooking techniques and the tools used. Prepared questions were asked to the source persons by face to face or by telephone. As a result of the information collected in the Black Sea region Davul bread, Bazlama (Serme) bread, Gartlaç bread, Cizleme (Saç) bread, Devrek bread, Gıvşırıklı Bükme bread, Kömbe (Kül çöreği) bread, Pıtıl (Patıl) bread, Bostan bread, Mısır bread, Saç Yufkası bread, Komeç bread, Yağlı Cadı bread, Artvin Gevreği bread, Pileki bread, Çöven bread, Gaygana (Tava) bread, Gızlama bread,, Artvin Tandır bread, Siyes bread and Harç bread a total of 21 types of bread were identified.

\* Sorumlu Yazar

E-posta: dilecosan@gmail.com (D. Coşan)

DOI: 10.21325/jotags.2020.675