

8 Bölüm

MACARİSTAN'DA GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ

Ali GÜCÜKOĞLU¹
Özgür ÇADIRCI²

■ GİRİŞ

Macaristan Türk tarihi açısından son derece önemli bir ülkedir. Geçmişlerini Hun Türklerine dayandıran Macarlar efsanelerinde 13. yüzyıldan itibaren Hun-Macar birlikteliğine vurgu yapmaktadır. Macar tarihinde Hunor-Magor efsanesinde Hunların ve Macarların Hunor ve Magor kardeşlerden geldikleri anlatılmaktadır. Yani Macarlar Türk kökenli Turanî kavimlerdir. Türk ve Macar milletlerini tarihin en eski dönemlerinden beri birbirine bağlayan etnik ve kültürel bağlar, Osmanlı hakimiyeti döneminde ve sonrasında devam etmiştir. Macaristan'ın yüzölçümü 93.030 km² olup, nüfusu 10 milyon civarındadır. Coğrafi olarak Orta Avrupa'da Karpatlarda kurulu olan ve denize kıyısı olmayan bir ülkedir. Genellikle düz bir satıha sahip olan ülkede üç ana coğrafi bölge vardır: Transdanubia Tuna nehri-nin batısında kalan nispeten yüksek alandır. Nagyafold Tuna nehrinin doğusunda kalan, ülke topraklarının yaklaşık yarısını oluşturan, bereketli toprakları, kumlu ve sulak alanları barındıran bir bölgedir (Şekil 8.1). Ülke topraklarının büyük bölümü verimli olup %63'ü ise tarımsal üretime elverişlidir.

¹ Prof. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., aligucuk@omu.edu.tr, ORCID iD: 0000-0002-8465-7768

² Prof. Dr., Ondokuz Mayıs Üniversitesi, Veteriner Fakültesi, Besin Hijyeni ve Teknolojisi AD., o.cadirci@omu.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-2018-2545

KAYNAKLAR

- Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü. ((2024). *MACARİSTAN Tarım Sektörü Ülke Yatırımcı Rehberi*.
- BÁTI, A. (2024). Traditional food as cultural heritage in Hungary. *Acta Ethnographica Hungarica*, 1-18. <https://doi.org/10.1556/022.2024.00005>
- BENITEZ, VU. (2012). Meat emulsions. in:Hui,eds.Handbook of Meat and Meat Processing. 2nd ed. CRC Press. 2012; p.447-457. New York.
- FEJÉS, Z. (2003). A népi kultúra mint örökség [Folk Culture as Heritage]. In Z. Fejés (Ed.), *Tárgyfordítások* (pp. 175–197). Budapest: Gondolat.
- FEINER, G. (2006). *Meat Products Handbook: Practical Science and Technology* (pp. 376-384, pp. 112-113). Cambridge, England: CRC Press.
- FONDAZIONE QUALIVITA. (2024). "svartli". Qualigeo. Retrieved August 20, 2024, from <https://www.qualigeo.eu>.
- DÜNYA TİCARET ÖRGÜTÜ. (2022). "Prefential Trade Arrangements". Retrieved from <http://ptadb.wto.org/Country.aspx?code=348>
- EUROPEAN COMMISSION. (2015). Database of Origin and Registration (DOOR) of PDO, PGI and TSG. Retrieved from <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html> (Last accessed on February 24, 2015).
- EUROPEAN COMMISSION. (2024). *Geographical indications register*. Retrieved August 27, 2024, from <https://ec.europa.eu/agriculture/eambrosia/geographical-indications-register/>
- FAOSTAT. (2024). *Faostat Veritabanı*. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü Resmi İnternet Sayfası. Retrieved from <https://www.fao.org/faostat/en/#data/RL>
- HERRING, JL., SMITH, BS. (2012). Meat-Smoking Technology. in:Hui,eds.Handbook of Meat and Meat Processing. 2nd ed. CRC Press. 2012; p.557-573. New York
- HUNGARICUM COMMITTEE OF THE MINISTRY OF RURAL DEVELOPMENT. (2013). *HUNGARICUM Collection of Hungaricums & Collection of Hungarian Values* (p. 76).
- KISÉRDI-PALLÓ, I. (2009). Traditions-Tastes-Regions Program in Hungary and its Green Paper Aspects. In *EU High Level Conference on the Future of Quality Policy of Agricultural Products and Foodstuffs*, March 12-13, 2009, Prague, Czech Republic.
- KOVÁCS, Á., & ZSARNÓCZAY, G. (2007). Protected meat products in Hungary – Local foods and Hungaricums. *Anthropology of Food*, March 2007. Open Edition. Retrieved from <http://aof.revues.org/500?lang=fr> (Last accessed on February 24, 2015).
- FOOD SAFETY AUTHORITY OF IRELAND. (2013). Information note on Protected Designation of Origin (PDO), Protected Geographical Indication (PGI) & Traditional Speciality Guaranteed (TSG). Retrieved from https://www.fsai.ie/uploadedfiles/about_us/forums/artisan/pdo_pgi_tsg_info_note.pdf (Last accessed on February 24, 2015).
- KOVÁCS, Á., & ZSARNÓCZAY, G. (2007). Protected meat products in Hungary – local foods and hungaricums. *Anthropology of Food* [Online], S2 | March 2007. Retrieved June 1, 2007, from <http://journals.openedition.org/aof/500>. <https://doi.org/10.4000/aof.500>
- MACARİSTAN YATIRIM AJANSI. (2022). "General Overview for Investors in Hungary's Agriculture and Forestry Industry". Retrieved from http://www.investhipa.hu/images/hipa_kiadvany_agriculture.pdf
- MADDOCK, R. (2012). Meat and meat products. A Dry-cured beef product. in:Hui,eds.Handbook of Meat and Meat Processing. 2nd ed. CRC Press. 2012; p.591-605. New York.
- TRADEMAP. (2024). Trademap. *International Trade Center "Trademap" Veritabanı*. Retrieved from www.trademap.org
- TİCARET BAKANLIĞI. (2022). *Macaristan Ülke Profili*. Ticaret Bakanlığı Resmi İnternet Sayfası. Retrieved from https://ticaret.gov.tr/data/5ede2f2613b876697046a213/Macaristan_2022.pdf
- TİCARET BAKANLIĞI. (2022). *Macaristan Pazar Bilgileri*. Ticaret Bakanlığı Resmi İnternet Adresi. Retrieved from https://ticaret.gov.tr/data/5ea40c9d13b8763206feb3c/Macaristan%20Pazar%20Bilgileri_2022.pdf