

6 Bölüm

KUZHEY KIBRIS TÜRK CUMHURİYETİ'NDE GELENEKSEL ET ÜRÜNLERİ

Halil Doruk KAYNARCA¹

Canan HECER²

■ GİRİŞ

Et ve et ürünlerinin besleyici değerinin çok yüksek olması ve çabuk bir şekilde bozulmasından dolayı insanoğlu ilk çağlardan beri bu değerli gıda maddesini daha uzun süre muhafaza etmek için çalışmıştır. MÖ 20000'li yıllara kadar gidildiğinde etlerin kurutulmaya çalışıldığı görülmektedir. Gıda sektöründeki teknolojik gelişmelerin ve muhafaza yöntemlerinde çeşitliliğin artması ile kurutulmuş et ürünleri tüketiciler tarafından daha fazla talep görmeye başlamıştır.

Özellikle yıl boyunca güneşli günlerin fazla olduğu coğrafyalarda kurutulmuş et ürünlerinin çeşitliliği daha fazla görülmektedir. Eski bir teknoloji olmasına rağmen ülkemiz ve dünyada kurutma işlemine oldukça fazla talep olmaktadır.

Farklı hayvanların etlerinin kullanılması ve farklı kurutma metotlarının uygulanması ile çeşitli kurutulmuş et ürünleri ortaya çıkmıştır. Bu çeşitlilik arasında ise Kıbrıs adasına özgü olan samarella ve Kıbrıs pastırması bulunmaktadır.

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Yakın Doğu Üniversitesi Veteriner Hekimliği Fakültesi, Gıda Hijyeni ve Teknolojisi Bölümü, doruk.kaynarca@neu.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-0721-7547

² Prof. Dr., Kıbrıs Batı Üniversitesi, c.hecer@cwu.edu.tr, ORCID iD: 0000-0003-1156-9510

Yağ seçimi: Kıbrıs pastırması üretiminde genellikle kuyğruk ve kabuk yağları tercih edilir. Kullanılacak yağlar dondurulmuş veya iyice soğutulmuş olmalıdır. Yumuşak yağ tercih edilmesi üretim sırasında içerdiği yüksek oranda doymamış asitlerinden dolayı oksidatif acılaşmaya neden olmaktadır.

Kıbrıs pastırması üretiminde et yağ oranı iyi bir şekilde ayarlanmalıdır. Üretimde kullanılacak olan etler fazla yağ, tendo ve ligamentlerden ayrılmalıdır. Kullanılan yağlar etler ile birlikte olgunlaşma ve kurutma aşamasında ürüne has renk, aroma ve kıvam oluşumunda katkı sağlarlar. Kullanılacak yağ miktarı et miktarına oranla %10-20 aralığında olmalıdır.

Kullanılacak baharatlar: Kıbrıs pastırmasının üretiminde çeşitli baharatlar kullanılarak ürüne istenilen lezzetin verilmesi sağlanır. Bu baharatlar; tuz, kırmızı biber, yenibahar, karabiber, kırmızı toz biber, kimyon, sarımsak, köri ve çemen otudur. Bu baharatlar homojen bir şekilde karıştırılır ve Kıbrıs pastırması hamuruna eklenir.

Hamurun hazırlanması: Kıbrıs pastırması hazırlanmasında genellikle kıyma makineleri kullanılır. Etler fazla yağ, tendo ve ligamentlerinden ayrıldıktan sonra kıyma makinesinden 2-3 mm delik çaplı aynalardan geçirilir. Kıyma haline gelen karışıma baharatlar eklenerek 12 saat boyunca +4°C'de bekletilir.

Kılıflara doldurma: Hazırlanan hamur doğal veya yapay kılıflara doldurulur. Doldurulma işlemi yapılırken mümkün olduğunca sıkı bir şekilde yapılması gerekir. Dolum yapılırken kılıflarda hava boşluğunun oluşmasını engellenmelidir. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan Kıbrıs pastırmasında dolum esnasında hava boşlukları bir iğne yardımıyla delinerek havanın çıkması sağlanır. Dolum yapılırken isteğe bağlı olarak kangal ve baton şeklinde hazırlanır.

Olgunlaştırma ve kurutma: Geleneksel üretim yapan işletmeler kurutma sırasında doğal ortam şartlarında havada kurutma yöntemi kullanmaktadır. Hava sıcaklıklarının yıl boyunca yüksek seyretmesinden dolayı yaklaşık 5-7 günde tüketime hazır hale gelmektedir.

■ KAYNAKLAR

- Bevan W. Preserved Meats. Notes of Agriculture in Cyprus and its Products. United States: Wentworth Press; 1919. p.16-23.
- Gazioğlu A. Kıbrıs'ta Türkler. Lefkoşa: Kıbrıs Araştırma ve Yayın Merkezi 2000,p:15-20.
- Gilanlioğlu, İ. (2008). Kabataş, Orhan (2007). *Kıbrıs Türkçesinin Etimolojik Sözlüğü*. Ankara: Öncü Basımevi. 720 sayfa. Dilbilim Araştırmaları Dergisi. <https://doi.org/10.18492/dad.08006>
- Goldstein, D., Merkle, K., Mennell, S., & Sport, C. (2005). *Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*. Council of Europe.

- Kaynarca, H. D., & Hecer, C. (2021). Kıbrıs adasının geleneksel kurutulmuş eti: samarella. *Türkiye Klinikleri Food Sciences – Special Topics*, 7(2), 59–64.
- Kaynarca, H. D., Hecer, C., Ulusoy, B. H., Yıldırım, F. K., & Anıt, H. (2023). *Bacteriological enumeration, mycological profile and some physicochemical properties of Samarella (Tsamarella), a sun-dried meat product of Cyprus*. *Journal of Food Safety & Food Quality/Archiv für Lebensmittelhygiene*, 74(1).
- Mishra, B., Mishra, J., Pati, P., & Rath, P. (2017). Dehydrated Meat Products: A Review. *International Journal of Livestock Research*, 1. <https://doi.org/10.5455/ijlr.20170812035616>
- Średnicka-Tober, D., Barański, M., Seal, C., Sanderson, R., Benbrook, C., Steinshamn, H., . . . Leifert, C. (2016). Composition differences between organic and conventional meat: a systematic literature review and meta-analysis. *British Journal of Nutrition*, 115(6), 994–1011. <https://doi.org/10.1017/s0007114515005073>
- Tekinşen OC, Doğruer Y. Her yönüyle pastırma. Konya: Selçuk Üniversitesi *Basımevi*; 2000. p.9-16.
- Temelli, S. (2011). Geleneksel yöntemlerle üretilen kurutulmuş et ürünleri “Dried meat products manufactured by traditional methods “. *Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 30(2), 61–66.
- Toldra, F., Hui, Y. H., Astiasarán, I., Sebranek, J. G., & Talon, R. (2007). Handbook of Fermented Meat and Poultry. In Wiley eBooks. <https://doi.org/10.1002/9780470376430>
- Ulusoy, B., Hecer, C., Kaynarca, D., & Berkan, Ş. (2018). Effect of oregano essential oil and aqueous oregano infusion application on *microbiological properties of samarella* (Tsamarella), a traditional meat product of Cyprus. *Foods*, 7(4), 43. <https://doi.org/10.3390/foods7040043>
- Vega-Mercado, H., Góngora-Nieto, M. M., & Barbosa-Cánovas, G. V. (2001). Advances in dehydration of foods. *Journal of Food Engineering*, 49(4), 271–289. [https://doi.org/10.1016/s0260-8774\(00\)00224-7](https://doi.org/10.1016/s0260-8774(00)00224-7)