

Coğrafi İşaretli Bir Ürün Olarak Bolu Kızılıcık Tarhanası

Arş. Gör. Ayşe Nur USLU
Karabük Üniversitesi
Safranbolu Turizm Fakültesi
aysenuruslu@karabuk.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0002-3082-943X>

Arş. Gör. İbrahim YILMAZ
Karabük Üniversitesi
Safranbolu Turizm Fakültesi
ibrahimyilmaz@karabuk.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0002-3498-1439>

DOI: <https://doi.org/10.37847/tdtad.1088910>

Makale Türü: Derleme

Makale Gönderim Tarihi: 16.03.2022

Makale Kabul Tarihi: 10.05.2022

Özet

Amaç: Yapılan bu literatür araştırmasında, çeşitli kaynaklar derlenerek Bolu iline ait coğrafi işarete sahip bir ürün olan Bolu Kızılıcık Tarhanası hakkında bilgi verilmesi amaçlanmıştır.

Yöntem: Bu çalışmada literatür taraması yöntemi kullanılmıştır.

Bulgular: Anadolu'ya özgü, fermente bir gıda olan tarhana, çeşitli yörelerde kış hazırlığı olarak yöre halkı tarafından yapılmaktadır. Yapılışında yörelerde bulunan farklı ürünlerin kullanılması ve çeşitli üretim metotlarının uygulanması sayesinde ürün çeşitliliği sağlanmaktadır. Tarhana gibi toplum içerisinde belirli bir üne sahip olan yöresel ürünlerin; pazarlama olanaklarının artması, korunması gibi sebeplerden ötürü bu ürünlerin coğrafi işaret alması önem arz etmektedir. Ülkemizde coğrafi işarete sahip olan tarhanalar; Muğla Göce Tarhanası (mahreç işareti), Uşak Tarhanası (Menşe adı), Maraş Tarhanası (mahreç işareti), Kütahya Kızılıcık Tarhanası (mahreç işareti), Bolu Kızılıcık Tarhanası (mahreç işareti)'dir. Bolu Kızılıcık Tarhanası, üretiminde kızılıcık meyvesinin kullanılması, yüksek oranda antioksidan içermesi nedeniyle birçok tarhana çeşidinden ayrılmaktadır. Kızılıcık tarhanasının unla hazırlanmış formu Anadolu'da bağırsak ve mide bozukluklarında şifalı bir gıda olarak, kızılıcık göçesi diye adlandırılan formu ise sütle pişirildikten sonra yeni doğum yapan kadınlar tarafından tüketilmektedir.

Sonuç: Bolu Kızılıcık Tarhanasının Türkiye çapında tanınırlığının artırılması ile ev ortamında küçük ölçekte üretilen Kızılıcık Tarhanasının işletmelerde üretiminin yaygınlaştırılması ve bu sayede ülke çapında ve dünya çapında bilinirliğinin ve pazarlamasının artırılması amaçlanmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Coğrafi işaret, yöresel ürün, Bolu Kızılıcık Tarhanası

Bu çalışma, 19-20 Haziran 2021 tarihleri arasında düzenlenen Gaziantep'te Düzenlenen GANUD 2. Uluslararası Gastronomi, Beslenme ve Diyetetik Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

Bolu Cranberry Tarhana as a Geographical Indicated Product

Abstract

Aim: In this literature research, it is aimed to give information about Bolu Cranberry Tarhana, which is a product with geographical indication belonging to Bolu province by compiling various sources.

Method: In this study, literature review method was used.

Results: Tarhana, a fermented food unique to Anatolia, is made by local people as a winter preparation in various regions. Thanks to the use of different products in the region and the application of various production methods, product diversity is provided. Local products such as Tarhana, which have a certain reputation in the society; It is important for these products to

receive geographical indications for reasons such as increasing marketing opportunities and protecting them. Tarhanas with geographical indication in our country are; Muğla Göce Tarhana (sign of origin), Uşak Tarhana (name of origin), Maraş Tarhana (sign of origin), Kütahya Cranberry Tarhana (sign of origin), Bolu Cranberry Tarhana (mark of origin). Bolu Cranberry Tarhana is distinguished from many tarhana varieties because of the use of cranberry fruit which has high antioxidant content in the production. The form of cranberry tarhana prepared with flour is consumed in Anatolia as a healing food in intestinal and stomach disorders, and the form called cranberry migration is consumed by women who have just given birth after it is cooked with milk.

Conclusion: By increasing the recognition of Bolu Cranberry Tarhana throughout Turkey, it is aimed to expand the production of Cranberry Tarhana, which is produced in small scale at home, in enterprises, and thus to increase its awareness and marketing throughout the country and the world.

Key words: Geographical indication, Bolu Cranberry Tarhana.

Giriş

Tarihi kaynaklar incelendiğinde tarhananın ilk olarak Orta Asya'ya yerleşmiş Türkler tarafından yapıldığı, sonrasında ise Türkler tarafından Anadolu, Ortadoğu, Balkanlar ve bazı Avrupa ülkelerine götürüldüğü görülmektedir (Dağlıoğlu, 2002). Tarhana Anadolu'nun farklı bölgelerinde yaşayan insanlar tarafından kış hazırlığı amacıyla ve bölgeden bölgeye farklı yöntemlerle yapılmaktadır (Başar vd., 2019). Uzun süre saklanabilmesi, yüksek besin değerine sahip olması ve doğal bir gıda olması sebebiyle tarhana, Anadolu'da en çok tüketilen gıdalar içerisinde yer almaktadır (Yıldırım ve Felek, 2014).

Tarhana, Dünya'nın farklı bölgelerinde değişik şekilde adlandırılmaktadır. Mısır, Suriye ve Lübnan'da "kishk"; İskoçya'da "atole", Yunanistan'da "trahana"; Irak'ta "kushuk; Finlandiya ve Macaristan'da "tahonyaltalkuna" şeklinde isimlendirilmiştir (Sormaz vd., 2019).

Tarhana geleneksel yöntemlerle üretilen, Türkiye'ye has fermente bir üründür (Başar vd., 2019). Buğday ürünleri, süt ürünleri, yöredeki farklı sebze ve baharatların karıştırılması, ardından kurutulup öğütülmesi sonucunda elde edilen toz şeklindeki gıda maddesidir. Genellikle çorba yapılarak tüketilmektedir. Tarhananın yapımında, çeşitli aroma verici otların kullanılması da önemlidir. Bölgelerdeki farklı hammaddelerin ve çeşitli üretim metotlarının kullanılması sonucu ürün çeşitliliği artmaktadır. Bazı yörelerde plaka şeklinde veya topak halinde kurutulularak çerez şeklinde tüketilmektedir (Erbaş, 2003; Yönel vd., 2018).

Tarhana üretiminde yoğurt kullanılması ve yoğurdun bileşiminde bulunan *Lactobacillus bulgaricus* ve *Streptococcus thermophilus* bakterilerinin etkisiyle laktik asit fermantasyonu gerçekleşmektedir. Bazı üretim türlerinde ise ekmek mayası (*Saccharomyces cerevisiae*) kullanılmaktadır. Hem yoğurdun içerisinde bulunan hem de ekmek mayasını oluşturan bakteriler tarhana üretiminde laktik asit, karbondioksit, alkol vb. fermantasyon ürünleri oluşturarak tarhanaya özgü ekşi tat ve aromayı ortaya çıkarmaktadır. Tarhananın içerisinde bulunan karbonhidrat, yağ ve proteinler fermantasyon sürecinde parçalanırlar. Bu süreç sonucunda sindirilebilirliği yüksek bir

gıda maddesi ortaya çıkmış olur (Dağlıoğlu vd. 2002; Tarakçı vd. 2004; Özdemir vd. 2007)

Tarhana hem hayvansal hem de bitkisel kökenli besin maddelerini içerdiği için besleyici bir gıdadır (Sormaz vd., 2019). Yüksek protein ve vitamin, içeriğine sahip olan tarhana, kalsiyum, demir, çinko ve diğer bazı mineraller (Tablo 1) açısından da iyi bir kaynaktır (Yıldırım ve Felek, 2014). Tarhana yüksek protein değerine sahip olduğu ve kolay sindirildiği için başta bebekler olmak üzere, yeme zorluğu çeken kişiler, okul çağındaki çocuklar gibi fazla miktarda proteine gereksinim duyan kişiler için yararlı bir gıdadır. Genellikle çocukların ve yaşlıların beslenmesinde önemli bir yere sahip olan tarhana, içerdiği probiyotik bakteriler sayesinde bağışıklığı güçlendirmektedir. Bunun yanında tarhananın bağırsak florasını düzenlediğine ilişkin çalışmalar bulunmaktadır. (Pirkul, 1988; Yıldırım ve Felek, 2014).

Tablo 1. Tarhananın bazı mineral ve vitamin içerikleri (Dağlıoğlu, 2002)

Mineral -Vitamin	Min. (mg/100 g)	Max. (mg/100 g)	Ortalama (mg/100 g)
Sodyum	296	1130	634
Manganez	211	1182	612
Bakır	147	807	450
Potasyum	60	182	114
Kalsiyum	59	191	109
Magnezyum	30	134	78
Demir	2.1	5.9	3.6
Çinko	0.8	3.2	1.8
Vitamin B1	-	-	0.01
Vitamin B2	-	-	0.08

İçerisinde bulunan probiyotik bakteriler sayesinde bağışıklık sistemini güçlendiren tarhana aynı zamanda üretiminde kullanılan domatesin içeriğindeki likopen pigmenti nedeniyle antioksidan etki göstermektedir. Lif içeriği nedeniyle de bağırsak sistemini düzenlemesinin yanında kilo kontrolünü de sağlayan tarhananın; göz hastalıklarına, kansere, kalp ve deri hastalıklarına karşı iyileştirici etkisi de bulunmaktadır. Bunun yanı sıra tarhana düşük glisemik indeksli bir gıda olduğu için diyabet ve kolesterol hastalarının beslenmeleri açısından uygun bir gıdadır (Yıldırım ve Güzeler, 2016).

Türkiye’de Üretilen Tarhana Çeşitleri

Türkiye’de üretilen tarhanaların isimleri, hangi yörede üretildiği, üretiminde hangi malzemelerin kullanıldığı ve tüketim şekline dair bilgileri içeren bilgiler Tablo 2’de verilmektedir.

Tablo 2. Türkiye’de üretimi yapılan tarhana çeşitleri (Coşkun, 2014; Çekal ve Aslan, 2017).

Üretildiği Bölge	Tarhananın İsmi	Kullanılan Hammaddeler	Tüketilme Şekli
Kütahya	Ak Tarhana	Maya, domates yoğurt, kırmızıbiber, un, soğan, acı biber, tuz, nane.	Tavada eritilen tereyağı içerisine kıyma eklenip kavrulur. Çorba hazırlandıktan sonra üzerine gezdirilir ve tüketilir.
Isparta	Top Tarhana	Tuz, su, yoğurt, dereotu, nane, maydanoz, dövülmüş buğday	Takribi 10 saat önce ılık suya konulan tarhana, haşlanmış nohut ve börülce ile bir taşım kadar kaynatılır. Daha sonra bu çorbaya kızdırılmış yağ ve salça eklenerek sunuma hazır hâle getirilir.
Trakya Yöresi	Kıymalı Tarhana	Yoğurt, yaş ekmek mayası Salçalık kırmızıbiber, domates, süt, kıyma, tuz, peynir, kuru soğan, un, az miktarda geçmiş yıldan yapılmış tarhana	Islatılan tarhana salça ve kıyma ile karıştırılarak pişirilir. Kış mevsiminde yanında turşu ile tüketilir.
Marmara Bölgesi	Göçmen Tarhanası	Ekmek mayası, yoğurt, buğday unu, domates, yeşilbiber, salça, lor peyniri, çeşitli baharatlar, tuz ve yumurta.	Tarhana suda eritilir. Daha sonra yağ eklenmeden kaynatılır. Çorba şekline geldikten sonra üzerine süt ve peynir eklenip tüketilir.
Kastamonu, Kütahya, Bolu, Bursa, Zonguldak	Kızılıcak/Kiren Tarhanası	Kızılıcak, arpa göcesi veya buğday unu, tuz.	Tereyağı, sarımsak, Soğan ve çeşitli baharatlar ile çorba şeklinde tüketilir.
Ege Bölgesi	Ege/Un Tarhanası	Aroma verici otlar, yoğurt, un, domates, soğan ve biber.	Yaz mevsiminde hazırlanıp çorba olarak tüketilir.
Ankara, K. Maraş, Muğla, Aydın	Göce Tarhanası	Buğday yarması, buğday kırması, yoğurt, su, tuz, torba yoğurdu/süzme ve ayran.	Yaklaşık 1 ya da 2 saat suda bekletilip, ardından pişirilmek suretiyle tüketilir.
Maraş	Şalgamlı Tarhana	Haşlanmış nohut, şalgam Maraş tarhanası,	Maraş tarhanası pişirilirken, şalgamlar soyulur, doğranır. Ardından haşlanıp çorbanın içerisine atılır. Haşlanmış nohut ilave edildikten sonra kaynayana kadar pişirilir. Sarımsak, pul biber, nane, zeytinyağı ile sos yapıp bu şekilde tüketilir.

Kırklareli, Edirne, Tekirdağ	Trakya Tarhanası	Yoğurt, kırmızı tarhanalık biber, soğan, domates, salça, un, buy otu tohumu, ekşi hamur, tuz, baharatlar, et suyu, tereyağı, peynir, dereotu, nane, karabiber,	Yaz aylarında hazırlanıp kaplara doldurulur. Çorba şeklinde tüketilir. Piştikten sonra tereyağı eritilip üzerine gezdirilir.
Gediz	Gediz Tarhanası	Daha önce yapılmış olan tarhanadan alınan ekşi maya un, yoğurt soğan, nane, kırmızıbiber ve tuz,	Tarhana ince toz hâlinde olup kış mevsiminde çorba şeklinde tüketilmektedir.
Kastamonu, Eskişehir, Çankırı	Kastamonu Yaş Tarhana	Buğday unu, yoğurt, domates, doğranmamış salatalık, doğranmamış ayva, sarımsak, kırmızıbiber, yeşilbiber, soğan, dereotu tohumu, maydanoz, dereotu, fesleğen ve çeşitli baharatlar.	Yazın hazırlanır. Kaplara doldurulur. Çorbası yapılır. Karabiberi yoğun olarak tüketilmektedir.
Maraş	Maraş Tarhanası	Yoğurt, kekik, buğday yarması, çörekotu, su ve tuz.	Kuru, yarı kuru ve tam kurumuş halde çerez gibi ya da çorba olarak, sıcak et suyu ya da kelle suyuna bandırılarak, ıslatılıp yağda soğanla kavrulur, yağda veya fırında kızartılarak, mangalda veya sıcak saç üzerinde gevretilerek çeşitli şekillerde tüketilmektedir.
Konya	Beyşehir Tarhanası	Süzme yoğurttan elde edilen ayran, göce, tereyağı, süt ve su.	Taze ya da çorba olarak tüketilmektedir. Ayrıca kavrulurken ceviz içi eklenerek çerez şeklinde de tüketilebilmektedir.
Karaman	Et Tarhanası	Köftelik ince bulgur, kıyma, patates, baharat, salça, tuz, su	İzgarada ya da kızgın saç üzerinde pişirilerek, ayran ile tüketilmektedir.
Sivas	Sivas Tarhanası	Kırmızı salçalık biber, domates, yeşilbiber soğan, maydanoz, yoğurt, nane, baharatlar/isteğe göre reyhan, havuç, kimyon, dereotu, yumurta, nohut, yağ ve maya, ayva elma, armut,	Nohut ve kuru tarhana bir gün önceden ıslatılır. Çorba pişirildikten sonra üzerine tereyağı kızdırılmış nane eklenip tüketilir.
Kastamonu (İnebolu)	Pancarlı Tarhana	Ak tarhana, pancar	Doğranıp haşlanan pancar ak tarhana ile pişirilir.

Malatya	Tatlı Tarhana	Düğür, gendüme veya döğme ufağı, ve üzüm şırası.	Taze iken tuzsuz tereyağı ve dövülmüş ceviz ile tüketilmektedir. Kış mevsiminde parça olarak kurutulanlar sıcak su ile yumuşatılıp kaynatılarak tüketilmektedir.
Çanakkale (Gelibolu)	Süt Tarhanası	Buğday yarması, süt, tuz, karabiber	Bölgede fırın mantısı, sarma ve dolmalarda veya pilav yapımında kullanılmaktadır.
Tokat	Üzüm Tarhanası	Beyaz ya da siyah üzüm şırası, pekmez, ince buğday kırması	Yörede sadece tatlı olarak tüketilmektedir.
Göhlisar	Hamur Tarhanası	Çörtük, buğday unu, İri öğütülmüş çörekotu, ayva, nane, , kırmızıbiber, su, tuz	Naneli ve sarımsaklı yoğurtla birlikte tüketilmektedir.

Ülkemizdeki coğrafi işaretli tarhanalar; Muğla Göce Tarhanası (mahreç işareti), Uşak Tarhanası (Menşe adı), Maraş Tarhanası (mahreç işareti), Kütahya Kızılıcak Tarhanası (mahreç işareti), Bolu Kızılıcak Tarhanası (mahreç işareti)'dir. Başvuru aşamasında olanlar ise; Çakmak Tarhana, Amasya Sıkma Tarhanası, Beypazarı Tarhanası, Gaziantep Şirin Tarhanası, Gediz Tarhanası, Malatya Tarhanasıdır. (TPE, 2021c).

Coğrafi İşaret

Coğrafi işaret Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından "Temel olarak benzerlerinden farklılaşmış ve bu farkı kaynaklandığı yöreye borçlu olan bir yöresel ürün adını ifade eder. Bu anlamda coğrafi işaret, belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaret." olarak tanımlanmaktadır.

Coğrafi işaret ve geleneksel ürün adı, tescile konu olan ürünün kaynağı, üretilmesi gibi çeşitli niteliklerden kaynaklanan özelliklerden dolayı belli bir üne sahip ürünleri koruma altına almayı amaçlamaktadır (TPE, 2021c). Ayrıca pazarlama imkânının artması ve ekonomik büyüme bakımından önemlidir (Oraman,2015). Coğrafi işaret ile bölgenin bilinirliği artmaktadır (Hatipoğlu, 2016).Coğrafi işaretleme ilk olarak 1996 yılında 25 başvuru ile başlamıştır ve başvurular giderek artmaktadır (Özer vd. 2014).

Coğrafi işaretli ürünler "menşe adı" ve "mahreç işareti" olmak üzere iki ayrı grupta incelenmektedir. Menşe adı ve mahreç işareti terimleri arasındaki fark, üretim aşamasının gerçekleştirildiği yere bağlı olarak ortaya çıkmaktadır. Coğrafi işaretleme yapılan ürünün özellikleri tamamen ait olduğu tek bir yöreye özgü ise ve bu ürünün ilgili bölge haricinde aynı özelliklerle yetiştirilebilmesi veya üretiminin mümkün olmadığı durumlarda "menşe adı", eğer ürünün özelliklerinden bir kısmı bu ürünün ait olduğu yöreden kaynaklı ise ve yöre dışında da ürünün özelliklerinin bir kısmı karşılanarak üretilmesi muhtemel ise "mahreç işareti" ile işaretlenir. Bu ifadeden de anlaşılacağı üzere "mahreç işareti" ile işaretlenen coğrafi işaretli ürünler farklı bölgelerde üretilebilmektedir. Önemli konu, hammadde, üretim yöntemleri, nitelik

açısından ürünün orijinal halinin asıl bölgede bulunan ürünün aslının korunması gerekli olduğudur (Gökovalı, 2007).2021 yılı itibari ile coğrafi işaret tescili almış ürün sayısı 984, işlemlerine devam edilen başvuru sayısı 750'dir (TPE, 2021b).

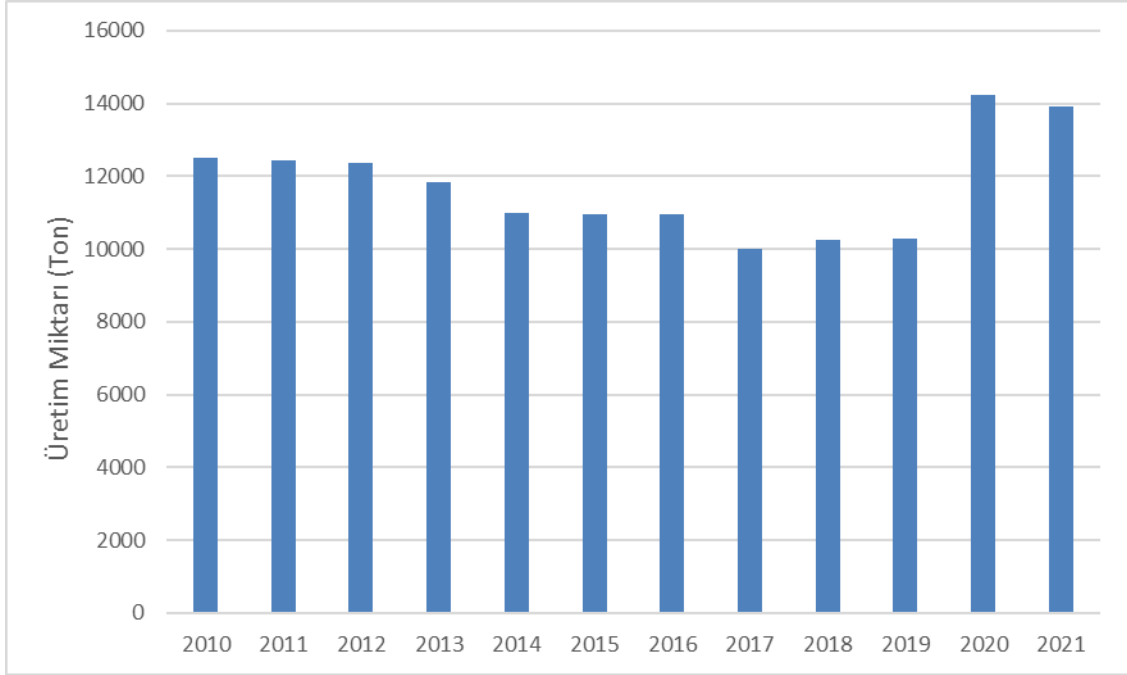
Kızılcık Meyvesi

Kızılcık (*Cornus mas L.*), Cornaceae familyasının üyesi olan 5-8 m yüksekliğinde, yaprak döken çalı veya küçük bir ağaç şeklinde çok yıllık bitkidir (Rop vd. 2010). Kızılcık meyvesi (*Cornus mas*) ise dünyada pek çok bölgede, değişik türlerde, bu çalı şeklindeki ağaçlarda yetişmektedir (Kucharska vd. 2015). Kızılcığın, yüksek kullanım değeri ve doğal ortamında yetişebilmesi gibi nedenlerle son yıllarda üretim miktarı artmış olup TÜİK verilerine göre 2021 yılında 13745 ton kızılcık üretildiği belirtilmektedir (Anonim 2020).

Yaygın olarak Orta ve Güneydoğu Avrupa'da doğal olarak yetişen kızılcık meyvesi olgunluk aşamasında çoğunlukla kırmızı renge sahip olup tadı ekşidir. Kızılcık meyvesinin endüstride kullanımının ve üretiminin artması; yetiştirildiği bölgedeki ürün çeşitliliğinin gelişmesi, yerel pazarlarda talebin artması ve gıda sektörü için yeni kaynakların oluşması bağlamında değerlendirildiğinde oldukça önemli görülmektedir (Moradi vd. 2019).

Türkiye'de kızılcık meyvesinin yıllara göre üretim miktarı Şekil 1'de gösterilmiştir. Üretim miktarında yıllara göre artış ve azalışlar gözlenmekte olup son 2010-2021 yılları arasında ortalama üretim miktarı 12-13 bin ton/yıl aralığında olduğu görülmektedir (Anonim, 2020). Kızılcık meyvesi; komposto, marmelat, tarhana, reçel, sirke, bira, şarap şeklinde işlenerek tüketilebildiği gibi, bu meyvenin herhangi bir işlem uygulanmadan da tüketimi yaygındır (Coşkun 2014; Kucharska vd. 2015; Moradi vd. 2019).

Kızılcık meyvesi ile yapılan çalışmalar incelendiğinde, bu meyvenin gıda ve sağlık endüstrisi başta olmak üzere birçok alanda kullanıldığı görülmektedir. Bu çalışmalarda kızılcık meyvesinin bileşiminde C vitamini, antosiyanin, organik asit, fenolik asit gibi biyolojik aktif bileşikler barındırdığı gösterilmiş ve bu aktif bileşiklerin yüksek oranda antioksidan özelliklere sahip olduğu bildirilmiştir (Kucharska 2012; West vd. 2012; Deng vd. 2013). Kızılcık meyvesinin bu özellikleri nedeniyle çiğ olarak meyvesinin veya türevi ürünlerin tüketilmesi başta kanser olmak üzere obezite ve kardiyovasküler hastalıkların oluşumunun engellenmesi ve geciktirilmesinde olumlu etkiye sahip olduğu bildirilmektedir (Jayaprakasam vd. 2006; West vd. 2012; Deng vd. 2013; Mikaili vd., 2013; Kucharska vd. 2015).



Şekil 1. Yıllara göre kıvılcık meyvesinin üretim miktarı (Anonim, 2021)

Kızılcık, kendine özgü yapısı sebebiyle kendiliğinden yetişebilen, olumsuz hava koşullarına (-35°C ye kadar) direnç gösteren, ülkemizde çok farklı bölgelerde kolay şekilde yetişen üzüksü bir meyvedir. Doğal olarak yetişen kıvılcık, ağaç ya da çalıya benzer bir bitki üzerinde yetişmekte olup ormanlık bölgelerde nehir kıyılarında tek ya da birkaç ağaç halinde yetişmektedir (Güleryüz vd., 1998).

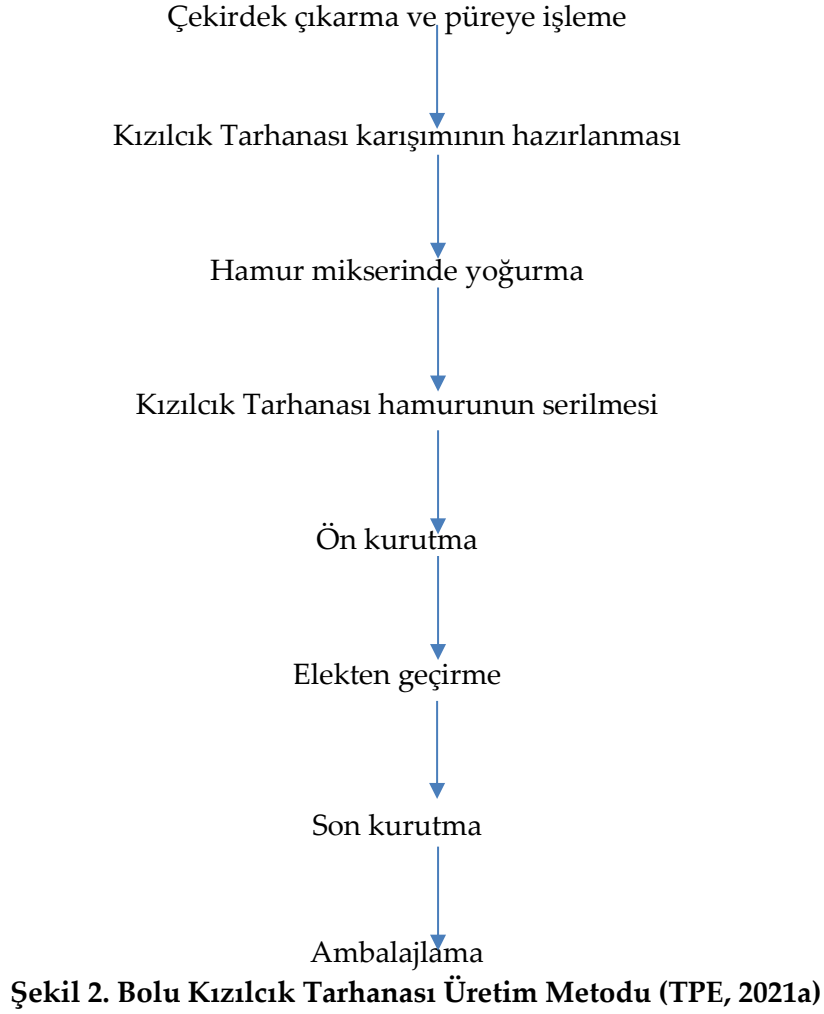
Kızılcık meyvesi, antioksidan, mineral ve vitamin içeriği bakımından oldukça zengindir. Sağlıklı diyet için önemli bir gıdadır. Önceki yıllarda, geleneksel olarak tüketimi gerçekleştirilirken kıvılcık üzerine yapılan bilimsel çalışmaların artmasıyla direkt kullanımının yanında, bileşiminde bulunan maddelerin özellikleri sayesinde, gıda ve sağlık endüstrisinde kullanımı artmıştır. Geleneksel olarak tüketimi reçel, marmelat şeklinde olsa da gıda endüstrisinde özellikle yoğurt üretiminde olmak üzere diğer gıda maddelerinin duyuşal özelliklerini iyileştirmek, ürün çeşitliliğini artırmak ve ürünlerin vitamin mineral ve lif değerlerini artırarak besleyiciliğine katkıda bulunmak amacıyla doğal bir katkı maddesi olarak kullanılmaktadır (Güleryüz vd., 1998; Kaya ve Canlı, 2019).

Kızılcık meyvesi, çeşitli biyoaktif bileşenler içermektedir. Bilim insanları, 20. yüzyıldan bu yana kıvılcığın idrar yolu hastalıkları üzerindeki faydalı etkisini araştırmaktadır. 21. yüzyılda kıvılcığın içerdiği fitokimyasalların kanser ve damar hastalıklarına karşı koruma sağlamaşu araştırmacılar açısından oldukça ilgi çekmiştir. Kıvılcık meyvesindeki antosiyaninler, prosiyanidinler ve flavonollerin kanseri önleme açısından potansiyel etkileri olduğu kanıtlanmıştır (Zhao vd., 2020).

Bolu Kıvılcık Tarhanası

Bolu Belediyesi tarafından başvurusu yapılan Bolu Kıvılcık Tarhanası TPE tarafından 01.12.2017 tarihinde tescil edilmiştir. Bolu Kıvılcık Tarhanası; Bolu ilinde yetişen kıvılcık meyvesinin püresinin, sert-kırmızı ekmeklik buğday unu ve yemeklik iyotlu tuzla belirli

miktarlarda karıştırılıp ardından yoğrulması suretiyle elde edilmektedir. Yörede yaşayan insanların kültürel birikimi sonucunda günümüze ulaşan, yörenin adı ile bilinirlik kazanan Bolu Kızılçık Tarhanası, uzun süre muhafaza edilebilmektedir. Bolu Kızılçık Tarhanasının üretiminde bölgede yetişen Cornaceae ailesinden Cornus Mascula türü kızılçık meyvesi kullanılmaktadır. Ürünün renginin, pembe-kırmızı rengine benzer bir renk olabilmesi için ürün; gölge bir ortamda, bez alan üzerinde kurutulmalıdır (TPE, 2021a). Şekil 2’de Bolu Kızılçık tarhanasının üretim aşamaları yer almaktadır.



Şekil 3. Bolu kızılçık tarhanası (yaş hali) (Bolu Belediyesi, 2022)



Şekil 4. Bolu kızılçık tarhanası (kuru hali) (Bolu Belediyesi, 2022)

Şekil 2'de Bolu kızılçık tarhanası üretim metodu yer almaktadır. Bolu kızılçık tarhanası üretiminde; kızılçık meyvesi çekirdeği çıkarıldıktan sonra püre haline getirilir. Çekirdeği çıkartılmış kızılçık püresi sert kırmızı ekmeklik buğday unu ile birebir oranda harmanlanır ve iyotlu tuz ilave edilir. Hamur yoğrulur. Ardından 25 gramlık porsiyonlara ayrılan kızılçık tarhanası hamurları bez bir zemin üzerine serilip 24 saat ön kurutmaya bırakılır yapılıdır. Tarhana hamuru oda sıcaklığında (yaklaşık 23°C), %60-70 nemli, güneşsiz ve kapalı ortamda kurutulmalıdır. 24 saatlik ön kurutmanın ardından kızılçık tarhanası hamurları 3 mm'lik tel elekten geçirilir. Elekten geçirilen yarı kurumuş tarhanalar bez zemin üzerinde 6- 7 gün süresince kurutulur (TPE, 2021a).

Sonuç

Günümüzde insanlarda sağlıklı gıdaların tüketilmesi bilinci artış göstermektedir. Tarhana ise hem bitkisel hem de hayvansal protein bulunması, bununla birlikte zengin vitamin, mineral, probiyotik bakteri içeriğine sahip olması nedeniyle sağlıklı gıda seçeneklerine önemli bir alternatif oluşturmaktadır. Bolu ve çevre illerde üretilen Bolu Kızılçık tarhanasının; lif içeriği ve antosiyanin bakımından zengin içerikli kızılçık meyvesinden üretilmesi nedeniyle tarhananın sağlıklı olan yapısını daha ileri bir noktaya taşıdığı düşünülmektedir.

Katkı maddeleri ile üretilen gıdaların tüketiminin gereğinden fazla arttığı günümüzde hem besleyici hem de hazırlanması kolay olan bu tarz yöresel ürünlerin ön plana çıkarılması, mevcut yerel üreticileri desteklemekle beraber, tüketici sağlığının iyileştirilmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Coğrafi işarete sahip olan Bolu Kızılçık Tarhanası üretimi ve içerisindeki bileşenler açısından diğer yoğurt, buğday ve çeşitli baharatlar gibi temel hammaddelerden oluşan tarhana çeşitlerinden ayrılmaktadır. Çalışma kapsamında, Bolu Kızılçık Tarhanasının Türkiye çapında tanınırlığının artırılması ile ev ortamında küçük ölçekte üretilen Kızılçık Tarhanasının işletmelerde üretiminin yaygınlaştırılması ve bu sayede ülke çapında ve dünya çapında bilinirliğinin ve pazarlamasının artırılması amaçlanmaktadır.

Kaynakça

- Anonim. 2021. Türkiye İstatistik Kurumu, meyveler üretimi. Meyve ürünleri, içecek ve baharat bitkileri üretim miktarları, Erişim adresi(<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Bitkisel-Uretim-Istatistikleri-2020-33737>)
- Başar F., Şen N., Silahşör Y., Başar B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*,7(1), 328-339.
- Coşkun, F. (2014). Tarhananın Tarihi ve Türkiye'de Tarhana Çeşitleri. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 9 (3), 69-79.
- Çekal, N. ve Aslan, B. (2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana ve Coğrafi İşaretlemede Tarhananın Yeri ve Önemi. *Pamukkale Üniversitesi Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 124-135.
- Dağlıoğlu, O., Arıcı, M., Konyalı, M. and Gümüş, T. (2002). Effects of Tarhana Fermentation and Drying Methods on the Fate of *Escherichia coli* 0157: H7 and *Staphylococcus aureus*;;*European food research and technology* 215 ,515-51.

- Deng, S., West, B. J. and Jensen, C. J. (2013). UPLC–TOF-MS characterization and identification of bioactive iridoids in Cornus mas fruit. *Journal of Analytical Methods in Chemistry*, <http://dx.doi.org/10.1155/2013/710972>, ID 710972.
- Dağlıoğlu, O. (2000). Tarhana as a traditional Turkish fermented cereal food. Its recipe, production and composition. *Food/Nahrung*, 44(2), 85-88.
- Erbaş, M., (2003). Yaş Tarhananın Üretim ve Farklı Saklama Koşullarında Bileşimindeki Değişmeler. Akdeniz Üniversitesi, Doktora tezi, Antalya.
- Gökova, Ü. (2007). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*. 21(2), 141-160.
- Güleryüz, M., Bolat, I., & Pırlak, L. (1998). Selection of table cornelian cherry (*Cornus mas* L.) types in Coruh Valley. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 22(4), 357-364.
- Hatipoğlu, B. (2016). Bölgesel Turizmde Coğrafi İşaretli Yiyecek İçeceklerin Yeri : Tramep Proje Örneği. In Ö. Bardakoğlu & V. Tecim (Eds.), *Bölgesel Turizm* (pp. 87–91).
- Jayaprakasam, B., Olson, L. K., Schutzki, R. E., Tai, M. H. and Nair, M. G. 2006. Amelioration of obesity and glucose intolerance in high-fat-fed C57BL/6 mice by anthocyanins and ursolic acid in cornelian cherry (*Cornus mas*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 54, 243–248.
- Kaya, S. Y., Canlı, D. (2019) Kızılılık Meyvesi ve Kullanılma Potansiyeli. *DÜSTAD Dünya Sağlık ve Tabiat Bilimleri Dergisi*, 2(2), 59-65.
- Kucharska, A. Z. (2012). Active Compounds of Cornelian Cherry Fruit (*Cornus mas* L.) *Wydawnictwo Uniwersytetu Przyrodniczego Wrocław*.
- Kucharska, A. Z., Szumny, A., Soko-Letowska, A., Piorecki, N. and Klymenko, S. V. (2015). Iridoids and anthocyanins in cornelian cherry (*Cornus mas* L.) cultivars. *Journal of Food Composition and Analysis*, 40, 95–102.
- Moradi, Y., Khadivi, A. and Salehi-Arjmand, H. (2019). Morphological and pomological characterizations of cornelian cherry (*Cornus mas* L.) to select the superior accessions. *Scientia Horticulturae*, 249, 208–218.
- Mikaili, P., Koohirostamkolaei, M., Babaeimarzangou, S. S., Aghajanshakeri, S. Moloudizargari, M., Gamchi, N.S. and Toloomoghaddam, S. (2013). Therapeutic uses and pharmacological effects of *Cornus mas*: a review. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Sciences*, 35, 1732–1738.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye’de Coğrafi İşaretli Ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76–85.
- Özer E., Kesenkaş H. (2014). Coğrafi İşaretleme ve Geleneksel Peynirlerimiz, 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu 17-19 Nisan , Adana, s. 48-51.
- Özdemir, S., Göçmen, D., Yıldırım Kumral, A., (2007), “A traditional Turkish fermented cereal food: tarhana”, *Food Reviews International*, 23:107-121
- Pirkul, T. (1988). Çocuk ve risk altındaki kişilerin protein gereksinimine göre ticari tarhanaların formülasyonu, *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 17:275-283.
- Rop, O., Mlcek, J., Kramarova, D. and Jurikova, T. (2010). Selected cultivars of cornelian cherry (*Cornus mas* L.) as a new food source for human nutrition. *African Journal of Biotechnology*, 9(8), 1205-1210.
- Sormaz Ü., Onur N., Güneş E., Nizamluoğlu F. (2019). Türk Mutfağı Geleneksel Ürünlerinde Yöresel Farklılıklar: Tarhana Örneği, *Aydın Gastronomy*, 3 (1):1-9.
- Tarakçı, Z., Doğan, I.S. and Koca, A. F., (2004), “A Traditional Fermented Turkish Soup, Tarhana, Formulated with Corn Flour and Whey”., *International Journal of Food Science and Technology*., 39, 455-458.
- TPE (2021a), <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/39b60672-5c81-409d-9768-f9d5f8cfe8e6.pdf> Erişim tarihi [31.12.2021]

- TPE (2021b), <https://ci.turkpatent.gov.tr/Statistics/RegistrationAndApplication> Erişim tarihi [31.12.2021]
- TPE(2021c, <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/6B3F914C-E72C-437C-8A30-F50C51DE0A23.pdf> Erişim tarihi [31.12.2021]
- West, B. J., Deng, S., Jensen, C. J., Palu, A. K. and Berrio, L. F. (2012) Antioxidant, toxicity, and iridoid tests of processed Cornelian cherry fruits. *International Journal of Food Science and Technology*, 47(7), 1392–1397.
- Yıldırım, İ. ve Felek, R. (2014). Tarhana ve Sağlık Üzerine Etkileri”, 4.Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, 17-19 Nisan, Adana, s.116-119.
- Yıldırım, Ç. ve Güzeler, N. (2016). Tarhana Cipsi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi TARGİD Özel Sayı*, 1-8.
- Yönel, D., Karagöz Ş. ve Güllü, M. (2018). Tarhana Üretimi ve Çeşitleri, *The Congress Book Of Full Texts-Iwact 2018-ISBN-978-605-2292-64-8*.
- Zhao, S., Liu, H., & Gu, L. (2020). American cranberries and health benefits—an evolving story of 25 years. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 100(14), 5111-5116.