

ISPARTA GÜLÜNE FARKLI BİR YAKLAŞIM: KURU GÜL YAPRAKLI LOKUM

Zeynep CESUR*, Erdoğan KÜÇÜKÖNER

Süleyman Demirel Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü, Isparta

zeynep_csr@hotmail.com , erdogankucukoner@sdu.edu.tr

ÖZET

Geleneksel bir ürün olan ve Osmanlı saray mutfagında da yer alan lokum, kültürümüzle özdeşleşmiş bir tatlıdır. Öyle ki dünya çapında ‘Turkish Delight’ olarak yani ‘Türk’ adıyla birlikte anılmaktadır. İlk başlarda un ve bal ile yapılan bu tatlı günümüzde de nişasta ve şeker ile yine geleneksel yöntemlerle üretimine devam edilmektedir. Tarihi geçmişli Anadolu’da 15. yüzyıla kadar dayandığı bilinen lokumun günümüzde çok fazla çeşidi yapılmaktadır ve misafirlikler, mevlüt, kız isteme, bayram ziyaretleri gibi önemli günlerimizi süslemektedir. Bunun yanında yerli ve yabancı turizmde de ilgi odağıdır. Bu çalışmada hem geleneksel bir gıda olan lokumun hem de Isparta’nın simgesi olan Isparta gülünün birleşmesiyle Isparta kültürüne özgü bir lokum olan kuru gül yapraklı lokumun tanıtımı yer almaktadır. Çalışma, Yıldırım Şekerleme fabrikasında üretimin yerinde takibiyle ve teorik araştırmalarla hazırlanmıştır.

Yıldırım Şekerleme firmasında üretilen gül lokumlarına gül yaprakları maya formunda içeriğe ilave edilirken, kuru gül yapraklı lokum da ise özel fırınlarda kurutulmuş gül yaprakları dış yüzeyinde kaplama olarak kullanılmaktadır. Ürün gerek turistler tarafından gerekse yerel halk tarafından hem görsel açıdan hem de tadı açısından oldukça ilgi görmektedir. Öte yandan Isparta gülünün tanıtımına da farklı bir boyut kazandırmaktadır.



Resim 1. Kuru gül yapraklı lokum

ŞEKER, SU, NİŞASTA, LIMONTUZU

TARTIM

PİŞİRME + KARIŞTIRMA

KURUYEMİŞ
(ANTEP FISTIĞI)

RENKLENDİRİCİ
AROMA

NİŞASTA
+
PUDRAŞEKERİ
KARIŞIMI

KALIPLAMA
VE
DİNLENDİRME

KURU GÜL
YAPRAĞI

KAPLAMA

KESME

TARTIM VE PAKETLEME

DEPOLAMA (GÜNEŞ
IŞIĞINDAN UZAK,
SERİN VE KURU ORTAM)

SEVKİYAT

Şekil 1. Kuru gül yapraklı lokum üretim akış şeması

Lokumun tarihi geçmişine bakıldığında Osmanlı’da özellikle de saray mutfagında önemli bir yere sahip olduğu ve o dönemde ‘boğaz rahatlatan’ anlamına gelen ‘rahat ul-hulkum’ adı verildiği bilinmektedir. Osmanlı coğrafyasındaki geçmişi 15. Yüzyıla dayanan lokum, ilk üretildiğinde un ve baldan üretilmekteydi. Günümüzde ise bu üretim nişasta ve şeker ile yapılmaktadır. (Akbulut ve Özen, 2008)

Lokumun Türk Gıda Kodeksi Lokum Tebliğine göre tanımı; şeker, nişasta, su ve sitrik asit veya tartarik asit veya potasyum bitartarat ile hazırlanan lokum kitlesine gerektiğinde çeşni maddeleri ilavesiyle teknolojiye uygun olarak hazırlanan üründür. (Türk Gıda Kodeksi, 2013)

Lokum üretiminde günümüzde hammadde olarak genelde mısır nişastası, toz şeker, su, limon tuzu ve isteğe bağlı olarak aroma, renklendirici, çeşitli kuruyemişler ve meyve parçacıkları kullanılmaktadır. Lokumun çeşidine bağlı olarak ta pişme ve dinlenme süreleri değişmektedir.



Resim 2. Kuru gül yaprağı kaplama aşaması



Resim 3. Kuru gül yapraklı lokum kesim aşaması

Günümüzde çok fazla çeşite sahip olan lokum gerek yapım aşaması itibarıyla gerekse son ürün görseli bakımından hem yabancı ve yerli turistlerin ilgisini çekmekte hem de önemli günlerde tüketilen, tercih edilen bir geleneksel ürün haline gelmektedir. Özellikle Isparta’da Yıldırım Şekerleme tarafından Isparta’nın simgesi haline gelmiş gülün yaprakları kullanarak üretilen kuru gül yapraklı lokum, Isparta’nın ve Isparta gülünün tanıtımında da çok önemli bir rol oynamaktadır. Bu geleneksel ürünün dış kaplamasında, Isparta gülünün güneşte veya özel fırınlarda kurutulularak hazırlanan kuru gül yaprakları kullanılmaktadır.



Resim 4. Gül mayası

Firma, ürettiği diğer gül lokumlarında gül yaprağını maya formunda kullanılmaktadır. Gül yaprağının şekere basılarak maya formunda kullanımı hem gül yapraklarının saklanması açısından hem de lokumla yaprağın özdeşleşmesi açısından daha uygun olduğu görülmüştür. Gül yaprağının iki farklı şekilde kullanılması, hem turistik açıdan ilgi çekici olması sebebiyle hem de lokumun lezzetini pekiştirmesi adına önemlidir.

Isparta denilince ilk akla gelen Isparta gülü, dünya gül yağı ihtiyacının %65’ini karşılamaktadır. Hasadı mayıs ayının ortalarında başlayıp temmuz ayının ilk haftalarına kadar sürmektedir. (“Isparta Gül Festivaline Hazırlanıyor,” 2022) Ve her yıl hasat zamanında Gül Festivali düzenlenmektedir. Bu festivalde sokaklara sıklıkla gül suları ile şehir gül kokmaktadır. Çeşitli alanlarda kurulan stantlarda satılan gül suyu, gül yağı, kolonyası, sabun, lokum, reçel ve birçok gül ürünüyle Isparta’ya özgü Isparta gülünün tanıtımı gerçekleştirilmektedir. Hafta boyunca çeşitli etkinliklerle kutlanan gül hasatını izlemek, bu atmosfere şahitlik etmek için çok sayıda yerli ve yabancı turist şehre gelmektedir. Türk patent ve marka kurumu tarafından yapılan açıklamaya göre; Türkiye’de 25 çeşit gül bulunmaktadır ve Isparta gülü olarak bilinen gül türü *Rosa damascena* Mill. dir. Ve bu tür, bitkiler aleminin *Spermatophyta* (Tohumlu bitkiler) bölümünün *Angiospermae* (Kapalı tohumlu) alt bölümünden *Rosales* takımı, *Rosaceae* familyası, *Rosa* cinsi içerisinde yer alır. (Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018)

Gül, günlük hayatta genelde süs bitkisi olarak veya kozmetik alanında kullanılan bir bitki olarak karşımıza çıkmaktadır. Özel günlerde ve kutlamalarda da kullanılan gül yaprağı alışlagelmışin dışında bir gıda ürünü olarak kullanılması özellikle de lokum gibi bir geleneksel ürün ile karşımıza çıkması hem ilgi çekicidir hem de lezzet ve görsel açıdan muhteşem bir uyuma sahne olmaktadır.

SONUÇ

Isparta denilince akla gelen Isparta gülü, genelde kozmetik ve kimya sanayi alanında kullanılmaktadır. Fakat kuru gül yapraklı lokum üretimini gerçekleştiren Yıldırım Şekerleme, Isparta gülünün tanıtımında farklı bir açığı kazandırmıştır. Isparta gülü ile lokumu birleştirerek hem çok lezzetli hem de görsel açıdan zengin bir geleneksel ürünü ortaya koymuştur.

Kuru gül yapraklı lokum, her yıl Isparta’da gül hasadı sırasında düzenlenen festivale gelen yerli ve yabancı turistler için de dikkat çekici ve talep gören bir ürün olmuştur. Gül yağı, gül suyu, kolonyası, sabunu vb. gibi alışılmış ürünlerin dışında bir çeşit olmuştur. Sadece festivallerde değil turistik bölgelerde de yoğun talep gören ürünün, yurt içi ve yurt dışından da oldukça ilgi artmaktadır. Ülkemiz ve dünya çapında kullanımı yaygınlaşan internet ve sosyal medya aracılığıyla da ürünün çok daha geniş kitlelere tanıtılıp talebin daha da artacağı öngörülmektedir. Bu da ekonomik yönden yeni bir kazanç kaynağı olması sebebiyle önemlidir.



Resim 5. Kuru gül yapraklı antepi double lokum

KAYNAKÇA

- Akbulut, M. ve Özen, G. (2008). Kayısı Lokumu Üretimi Ve Beslenmedeki Önemi. Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, 7-11.
- Isparta Gül Festivaline Hazırlanıyor. (2022, 24 Mayıs). Erişim adresi <http://www.isparta.gov.tr/isparta-gul-festivaline-hazirlaniyor>
- Türk Gıda Kodeksi: Lokum Tebliği. Tebliğ No: 2013/55. (2013, 12 Eylül). Erişim adresi <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2013/09/20130912-8.htm>
- Türk Patent Ve Marka Kurumu (2018, 15 Ekim). Isparta Gülyağı ürün tanıtımı ve özellikleri. S:12. Erişim adresi <http://mobil.tobb.org.tr/DuyuruResimleri/2686-1.pdf>