

# **Garavolli'nin (Salyangoz) Gastronomi Alanında Tüketim Tercihi: KKTC Örneği**

**Ayşe Demir**

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsüne Gastronomi  
Yüksek Lisans Tezi olarak sunulmuştur.

Doğu Akdeniz Üniversitesi  
Şubat 2021  
Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü onayı

---

Prof. Dr. Ali Hakan Ulusoy  
L.E.Ö.A. Enstitüsü Müdürü

Bu tezin Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarım.

---

Prof. Dr. Hasan Kılıç  
Turizm Fakültesi Dekanı

Bu tezi okuyup değerlendirdiğimizi, tezin nitelik bakımından Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarız.

---

Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun  
Tez Danışmanı

---

Değerlendirme Komitesi

1. Doç. Dr. Mehmet Necati Cizrelioğulları

2. Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun

3. Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven Ardahan

## ÖZ

Gastronomi toplumların yeme içme alışkanlıklarının geçmişten günümüze aktarılmasında devamlılığı sağlamaktadır. Bu kültürel değerlerin nesillere aktarılması; yiyeceğin tarihçesi, üretimi, hazırlanması, sunumu ve bölgedeki turizm faaliyetlerine katkısı, destinasyon çekicilik unsuru olan yerel gıdaların önemini ortaya çıkarmaktadır. Küreselleşme ile gelişen ve değişen gastronomi turizminde yerel yiyeceklerin kullanımı farklı mutfak ve tatların tanınmasına olanak sağlamaktadır. FAO (Birleşmiş Milletler Dünya Gıda Örgütü) organizasyonun açıklamasına göre gelecekte gıda kıtlığını azaltmak ve alternatif gıdalara yönelebilmek için teşvik çalışmaları yapmaktadır (Kibar, 2017). Çalışmanın amacı, Kıbrıs halkı için kültürel miras değerinde olan garavolli'nin (Salyangoz) gastronomi alanında tüketim tercihinin nasıl olduğu değerlendirmektir. Bu araştırmada; salyangoz etinin önemi, protein besin değeri yüksek bir besin olarak alternatif bir gıda olması, Kıbrıs'ta Lüzinyan döneminden beri mutfaklarda varlığını koruması, Kıbrıs Türk Toplumunda gastronomi turizm faaliyeti çerçevesinde geleneksel yiyeceklerin yerli ya da yabancılara tanıtılması ve gastronomi alanında mutfak kültüründeki yeri ve önemi araştırılmıştır.

Bu araştırma KKTC'de İskele ve Gazi Mağusa bölgelerinde yaşamakta olan 30 ev katılımcısı ve 20 meyhane işletme yöneticisi ile araştırmacının kendisi tarafından hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formuna katılımcıların vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda nitel araştırma yöntemlerinden betimsel analiz ile bulgular desenlenmiştir.

Araştırmanın sonucunda KKTC Gastronomi alanı ile ilgili bilimse herhangi bir kaynak olmamasına rağmen toplum kültür değerlerinde bir miras niteliği taşıyan

garavolli gıdasının Kıbrıs Mutfağında popüler bir meze olduğu, ancak bu gıdanın tanıtım pazarlamasına yönelik kültürel ve gastronomik çalışmaların yetersizliği nedeniyle bu alana gereken yatırımın ve önemin verilmediği anlaşılmıştır. Bu bağlamda araştırma bulguları doğrultusunda eğitim, kültür, turizm ve bilimsel araştırmalar içerisinde garavolli tüketiminin alternatif gıda pazarları içinde varlığını koruması ve değerinin önemine vurgu yapılması ihtiyaç olarak değerlendirilebilir.

**Anahtar Kelimeler:** Kıbrıs Mutfağı, Salyangoz (Garavolli), Kıbrıs Salyangozu, Alternatif Gıda, Tanıtım, Pazarlama.

## **ABSTRACT**

Gastronomy takes a return in transferring societies' eating and drinking habits from the past to the present. Transferring these cultural values to generations; The history of food, its production, preparation, presentation and contribution to tourism activities in the region reveal the importance of local foods, which are an element of destination attraction. Accepting different cuisines and tastes with the use of local foods in gastronomic tourism. According to the FAO (United Nations World Food Organization) statement, alternative techniques have been implemented to reduce food shortages in the future and encourage them to turn to alternative foods (Kibar, 2017). In this direction, in our work; The importance of snail meat, the fact that it is an alternative food as a food with high protein nutritional value, to maintain its presence in the kitchen since the Lusignan period in Cyprus, the introduction of traditional foods in the Turkish Cypriot community within the framework of gastronomy tourism, and its place and importance in the field of gastronomy cuisine should be under investigation in order to highlight any issues.

In this research, the findings with descriptive analysis, one of the qualitative research methods, are in line with the participants' answers to the semi-structured interview form prepared by the researcher himself with 30 house participants and 20 tavern management managers living in Iskele and Famagusta regions in TRNC.

As a result of the research, garavolli food, a heritage in society's cultural values, is a popular appetizer in the Cypriot Cuisine. However, there is no scientific resource related to the TRNC Gastronomy field. However, due to cultural and gastronomic studies' insufficiency for this food's promotional marketing, it has been understood that the necessary investment and importance to this field. In this context,

it can emphasize the importance of garavolli consumption in alternative food markets and emphasise its value in education, culture, tourism and scientific research in line with the research findings.

**Keywords:** Cyprus Cuisine, Snail (Garavolli), Cyprus Snail, Alternative Foods, Promotional Marketing.

## TEŞEKKÜR

Yüksek lisans Araştırma konumu seçmekle ilgili ülkeme katkı sağlayacak bir araştırma yaptığıma inanmamaktayım. Bu araştırmanın konusunu belirlediğimde daha önce hiç yapılmayan bir araştırma olmasına rağmen daima bana güven veren, tez konuma en baştan beri inanan, zamanını esirgemedi bana fikirleriyle ışık saçan, daima yanımda olarak cesarettime güç katan değerli tez danışman danışman hocam Yrd.Doç.Dr. Özlem Altun'a bana olan tüm emeklerinden ötürü çok teşekkür ederim.

Ayrıca gastronomi alanıyla ilgili yüksek lisansım döneminde bilgi ve fikirleriyle beni etkileyerek bakış açımı geliştiren araştırma tez konumun seçiminde ana belirleyici rolü olan değerli hocam Yrd.Doç.Dr. Esra Mankan'a, eğitimciliğiyle rol model aldığım değerli hocalarımdan başta Yrd.Doç.Dr. Rüchan Kayaman, Yrd.Doç.Dr. Güven Ardahan'a ve tüm değerli DAÜ Turizm Fakültesi hocalarımla yanı sıra lisans eğitimim sonrasında bile benimle bilgi paylaşımı koparmayan, her zaman fikirlerime önem veren, cesaret veren değerli hocalarımdan Mustafa Şah, Ali Özçil, İhsan Özçil ve Nimet Harmancı'ya teşekkür ederim.

Bu çalışmada maddi ve manevi olarak benden hiçbir desteğini esirgemeyen anne, baba ve kardeşlerime teşekkür ederim. Hayatıma güzel dokunuşlarla yol almama yardımcı olan tüm aile büyüklerim, arkadaşlarım ve eğitim yaşamına başladığım ilk günden beri bilim ve ilime yönelmeme emek harcayan tüm hocalarıma sonsuz teşekkür ederim. En önemlisi hayatımla ilgili almış olduğum tüm kararlarda daima yanımda olan beni yetiştirirken merhamet ve sevgilerini benden esirgemeyen annem ve babama sonsuz teşekkürlerimle...

# İÇİNDEKİLER

ÖZ .....	iii
ABSTRACT .....	v
TEŞEKKÜR.....	vii
KISALTMALAR .....	xii
TABLO LİSTESİ.....	xiii
ŞEKİL LİSTESİ.....	xiv
1 GİRİŞ .....	1
1.1 Problem Durumu .....	1
1.2 Problem Cümlesi .....	5
1.3 Alt Problemler .....	5
1.4 Araştırmanın Amacı .....	6
1.5 Araştırmanın Önemi .....	6
1.6 Sınırlılıklar .....	8
1.7 Sayıtlar .....	9
1.8 Tanımlar .....	10
2 LİTERATÜR TARAMASI.....	12
2.1 Gastronomi ve Gastronomi Turizmi .....	12
2.2 Gastronomi Turizmi ve Yumuşakçalar .....	13
2.3 Yenilebilir Yumuşakça Kavramı.....	16
2.4 Yumuşakçaların Sınıflandırması .....	17
2.4.1 Garavolli (Salyangoz).....	18
2.4.2 Garavolli Biyolojik Yapısı ve Yaşam Alanları.....	18
2.4.3 Garavolli Besin Değeri .....	20



2.4.4 Gıda Olarak Garavolli Tüketim Tarihiçesi .....	22
2.4.5 Dünyada Garavolli Festivalleri.....	23
2.4.6 Garavollinin Tedavide Kullanımı .....	26
2.4.7 Dünyada Garavolli Besin Tüketimi .....	27
2.4.8 Dünyada Garavolli'nin Pişirime Tekniği .....	27
2.5 Garavolli Tüketen Ülkeler.....	29
2.5.1 Fransız Mutfağında Garavolli Tüketimi .....	29
2.5.2 Portekiz Mutfağında Garavolli .....	29
2.5.3 İtalya Mutfağında Garavolli .....	30
2.5.4 İspanya Mutfağında Garavolli .....	30
2.5.5 Yunanistan Mutfağında Garavolli .....	31
2.5.6 Hırvatistan Mutfağında Garavolli.....	31
2.5.7 Türkiye Mutfağında Garavolli.....	31
2.5.8 Vietnam Mutfağında.....	32
2.5.9 Lübnan ve Fas Mutfağında Garavolli .....	32
2.5.10 Nijerya Mutfağında Garavolli .....	33
2.5.11 Asya Mutfağında Garavolli .....	33
2.6 Garavollinin Gastronomide Yeri ve Etkisi.....	33
2.6.1 Ekonomik Etkiler.....	35
2.6.2 Garavolli Yetiştiriciliği.....	37
2.6.3 Çevresel Etkiler .....	38
2.6.4 Sosyo- Kültürel Etkiler.....	39
2.6.5 Garavolli Gıda Güvenliği ve Alerjen Etkenler .....	40
2.7 Kıbrıs Genel Özellikleri .....	41
2.7.1 Kıbrıs'da Turizm .....	43

2.7.2 Kıbrıs’da Gastronomi Turizmi .....	44
2.7.3 Kuzey Kıbrıs Halkının Yumuşakçalara Bakış Açısı .....	45
2.7.4 Kıbrıs İkliminde Garavolli.....	46
2.8 Kıbrıs’ta Yenilebilir Salyangoz Çeşitleri .....	46
2.8.1 Cornu Aspersum (Cantareus Aspersus).....	47
2.8.2 Eobonia Vermiculata .....	47
2.8.3 Helix Nucula.....	48
2.8.4 Helix Cinta.....	49
2.8.5 Levantina Spriplana.....	50
2.8.6 Theba Pisana.....	50
2.9 Kıbrıs Mutfağı .....	51
2.10 Kıbrıs’ta Garavolli Tüketimi .....	52
2.11 Kıbrıs’ta Gastronomi Festivalleri.....	53
2.11.1 Kıbrıs’ta Festival Etkinliklerinde Garavollinin Yeri .....	54
3 YÖNTEM.....	58
3.1 Araştırmanın Modeli .....	58
3.2 Araştırmanın Çalışma Grubu .....	59
3.3 Veri Toplama Araçları .....	60
3.4 Verilerin Toplanması ve Süreci.....	61
3.5 Verilerin Analizi.....	62
3.6 Verilerin Kodlara ve Temalara Göre Düzenlenmesi.....	62
3.7 Araştırmacının Rolü .....	62
3.8 Geçerlik ve Güvenirlik .....	63
3.9 Araştırmanın Sınırlılıkları .....	63
3.10 Çalışma Grubu.....	64

4 BULGULAR VE YORUM.....	65
4.1 Katılımcıların Garavolli Tüketim Durumu.....	71
4.2 Katılımcıların Garavolli Gıdasını Tüketim Sıklığı.....	71
4.3 Katılımcıların Garavolli gıdasını Mevsimsel Tüketim Durumları .....	72
4.4 Katılımcıların Garavolli Yiyeceğini Öğrenim Şekli .....	73
4.5 Katılımcıların Garavolli Gıdasını Hazırlama Tekniği ve Reçete Bilgileri.....	73
4.6 Katılımcıların Garavolliyi Temin Durumları .....	75
4.7 Garavolli Tüketim Adresi.....	75
4.8 Mevsim Dışı Garavolli Tüketim Durumu .....	76
4.9 Ev İçi Tüketimde Stok Olarak Garavolli Bulundurma Durumu .....	76
4.10 Marketlerde Garavolli Tüketim Durumu .....	77
4.11 Menülerde Garavolli Durumu .....	86
4.12 Meyhanelerde Garavolli Yiyeceği Bulundurma Durumu .....	86
4.13 Meyhanlerde Garavolli Yiyecek Çeşitliliği.....	87
4.14 Meyhanelerde Garavolli Servis Sezonu .....	89
4.15 Talep Edilen Garavolli Yiyeceği.....	90
4.16 Stok Olarak Garavolli Bulundurma.....	90
4.17 Garavolli Muhafaza Şekli.....	91
4.18 Garavolli Tüketici Memnuniyet Durumu.....	93
4.19 Müşterilerin Garavolliden Vazgeçme Durumu .....	94
5 TARTIŞMA .....	96
6 SONUÇLAR VE ÖNERİLER .....	100
KAYNAKLAR .....	102
EKLER.....	121

## **KISALTMALAR**

FAO	Dünya Gıda Örgütü (Food and Agricultural Organization)
KKTC	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti

## TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Salyangoz Etinin besin değerleri (100gr.....	21
Tablo 2: Salyangozun Diğer Hayvan Etleriyle Karşılaştırması .....	21
Tablo 3: Ev Katılımcıları Demografik Bulgular .....	65
Tablo 4: Ev Katılımcıları Seçmeli Kodlama .....	67
Tablo 5: Meyhane Katılımcılarının Demografik Özellikleri .....	78
Tablo 6: Meyhane Katılımcıları Seçmeli Kodlama .....	80

## ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Cornu Aspersum .....	47
Şekil 2: Eobonia vermiculata .....	48
Şekil 3: Helix Nucula .....	49
Şekil 4: Helix Cinta.....	49
Şekil 5: Levantina Spriplana .....	50
Şekil 6: Theba pisana .....	51
Şekil 7: Garavolli Kebabı.....	55
Şekil 8: Garavolli Yahni.....	56
Şekil 9: Garavolli’li Molehiya .....	56
Şekil 10: Garavolli Magarna .....	56
Şekil 11: Garavollili Avcı Böreği .....	57
Şekil 12: Garavolli Haşlama .....	57
Şekil 13: Garavolli Makarana .....	131
Şekil 14: Garavolli Molohiya.....	132
Şekil 15: Garavolli Yahni .....	132
Şekil 16: Garavollili Avcı Böreği .....	132
Şekil 17: Kovada Bekletilen Garavolliler .....	132
Şekil 18: Garavolli Kentaki.....	133
Şekil 19: Garavolli Kentaki.....	133
Şekil 20: Şişde Garavolli.....	133
Şekil 21: Garavolli Haşlama .....	133
Şekil 22: Garavolli Gaynanmış sirke zeytin yağlı sos ile .....	134
Şekil 23 Garavolli Gaynanmış .....	134

# Bölüm 1

## GİRİŞ

### 1.1 Problem Durumu

Gastronomi herhangi bir ülke veya bölgedeki insanlarda mutfak çeşitliliğini gösteren, yeme içme alışkanlıkları, ürünü hazırlama, pişirme ve sunma tekniklerini ifade etme şeklinde tanımlanmaktadır (Keskin, 2017). Gastronomi turizmi ise mutfaklarda çeşitli akımların oluşmasına olanak sağlamasının yanı sıra ve bu akımların tanıtımında etkin olduğu söyleyebiliriz. Bu mutfak akımları ile ilgili olarak temelde “Sokak Lezzetleri”, “Slow Food”, “Helal Gıdalar” ve “Kültürel Etnik Gıdalar” gibi adlarla turistlere adeta birer rota çizelgesi gibi yemek tercihlerinde karar vermekle ilgili etkili olduğu belirtilmektedir (Akmese, 2019). Her toplumun kendine has damak lezzetleri içinde yemek kültürü vardır. Bu bağlamda damak ve lezzet kültürü toplumdan topluma değişebildiği gibi farklı toplumlarda ortak damak lezzetleri olabilmektedir. Bu çerçevede insanın yaşamda var olabilmesi için besin kaynaklarına ihtiyacı zaruri bir ihtiyaçtır. Canlılar içinde insan yavrusu bakım ve beslenme sürecinde en çok emek harcanan varlıktır. Günümüz dünyası insan beslenmesi ile ilgili gelişmeleri insanın biyolojik olarak beslenmesi ile ilgili her geçen gün yeni kaynaklardan da istifade etmektedir.

Gastronomi sanatı da üretim ve tüketimle ilgili insan varlığına etki etmektedir. Bu bağlamda sokak lezzetlerinde, restoran ve barlarda sunulan protein gıda kaynağı olan yumuşakçalar pek çok ülke ve bölgede tüketilmektedir. Kara salyangozu olarak bilinen ve dünyanın pek çok yerinde tüketilen yumuşakça tüketimi

azımsanmayacak bir talep görmektedir. Bazı ülkelerin coğrafik yapısı nedeniyle bitki örtüsünün ve hava koşullarının o bölgede kara salyangozlarının yoğun olarak var olmasından kaynaklı kültürel anlamda da ilgili ülkenin geleneksel lezzetleri etkilemektedir. Geleneksel lezzet kültüründe kara salyangozunu sofralarında tüketen toplumlar kara salyangozu ile farklı türlerde yemekler ve tarifler oluşturarak bu hayvanın protein değeri ile insana bir besin kaynağı sağladığı pek çok araştırmada da yer almaktadır (Aru, 2018).

Yumuşakçaların biyolojik özellikleri incelendiğinde, yaşam şekilleri ve insanların gıda tüketimi ile ilgili yenilebilir ve yenilemez niteliği dikkat çekicidir. Dolayısıyla vücutlarında zehir ve yoğun toksin olmayan yumuşakçalar insanlar tarafından farklı amaçlar doğrultusunda tüketilebilmektedir. Geniş alanlara tabi olabilen bu hayvanalar tatlı sularda, denizlerde ve karalarda yaşayabilmektedir. Kara salyangozları diğer bir adıyla gastropodlar olarak da bilinmektedir. İnsanların besin tüketiminde önemli bir değer kazanan kara salyangozları yemek olma özelliğinin yanı sıra meze olarak da iştah açıcı bir özelliğe sahiptir. Örneğin bu yumuşakçalar lüks restoranların vazgeçilmez havyar özelliğiyle müşterilere ikram edilişi ile oldukça dikkat çekmektedir.

Günümüzde gastropodlarla ilgili yiyecek ürünleri özellikle Avrupa'da çok tüketilmektedir. Bu da gastropodların insanlar tarafından sevilen yani tercih edilen özellik taşıyor olmasından ötürü mutfaklarda aranan bir lezzet olmasını da beraberinde getirmektedir. Bu yönde Avrupa mutfağında bu ürünün yer alması ile ilgili bu gıdayı içinde barındıran festival ve etkinliklerin uluslararası önemli bir etkisi olduğu belirtilmektedir (Snail Festivals – Escargot Festivals, 2020).

Salyangoz Türkçeye Latince “salingari” kelimesinden türeyerek gelmektedir (Salyangoz Etimolojisi, 2020). Renksiz ve yapışkan kana sahip olan



salyangozların kanlarının PH değerleri yedi ile sekiz arasında olup bu kanın havayla temas etmesi, kanın oksidasyona uğramasına neden olmaktadır. Bu nedenle bu görüntü hava ortamında mavi bir renge dönüşmektedir (Kebapçı, 2007).

Bilim insanları salyangozun hayvansal bir besin kaynağı olarak insan beslenmesi açısından iyi bir protein kaynağı olduğu belirtilmektedir. Hatta araştırmacılar salyangozun insanın beslenme ve gıda tüketiminde tercihleri arasında yer alan balık ürününün yerini alabilecek kalite ve değerde bir gıda alternatifi olabileceğini de savunmaktadırlar (Adegoke, vd, 2019).

Salyangoz sadece insanın açlıkla ilgili besin tüketimine katkı sağlayan bir ürün olmayıp tıbbi bilimler açısından da önemli bir üründür. Örneğin bu canlının etindeki lectin maddesi kansere karşı vücudu koruyucu bir kaynaktır. Bu canlının etindeki triptofan maddesi beyni rahatlatan ve stresi azaltıcı bir etkiye de sahiptir (Matusiewicz, 2018).

Neolitik çağlardan beri insanoğlunun salyangozları beslenme amaçlı tüketmekte olduğu öne sürülmektedir. İnsanoğlunun bu canlıyı beslenme kaynağı olarak tüketmeye başlaması hakkında avcılık ve toplayıcılığa geçiş evresinin başlangıç dönemi olduğuna ilişkin bir takım teoriler de bulunmaktadır. Bu teorileri destekleyen görüşlerle ilgili insanoğlunun yerleşik hayata geçiş evresine ait pek çok arkeolojik kazının bulunması bu canlının tarım ve toplayıcılığa başlamadan önce tüketildiğine ilişkin bulgularla ilişkilidir (Lubell, 2004). 1960 yılında yaygınlaşan teoriye göre insanların buzul çağının bitiş evresinde iklim değişiminden kaynaklı beslenme amacıyla karmaşık çözüm olarak çevrelerinde var olan hayvanları örneğin kaplumbağa, salyangoz ve midyeyi besin olarak kullandığı görüşü yer almaktadır (Güngör, 2017).

Toplumların kültürel farklılıkları, iklim ve tarımsal gıda kullanım alışkanlıkları sofraya lezzetlerinde ve beslenmelerinde de farklılık göstermektedir. Bu durum aynı ürünün farklı baharat ya da mamuller ile yeme içme alışkanlıklarına şekil vermektedir. Salyangoz eti Akdeniz ülkelerinden Fransa, İspanya, Portekiz, Yunanistan ve Kıbrıs'ta haşlama şeklinde evlerde de tüketilmektedir. Günümüzde Avrupa, Asya ve Afrika'da çeşitli bölgelerde tüketilen salyangozların günlük tüketim oranının artırılmasına yönelik çalışmalarda salyangoz çiftlikleri desteklenmekte olduğu belirtilmektedir. Konu kapsamında yayınlar ve bilgilendirmelerde bulunan FAO, çeşitli ülkelerde tüketilen bu gıdanın gelecekte beslenmede önemli bir unsur olacağını aktarmaktadır. Tüketilebilir alternatif besinler üzerinde gıda teknolojilerinin bilim ve tarımsal üreticiler birlikte çalışmakta olması (Geleceğin Alternatif Gıda Kaynakları ve Gıda Teknolojileri, 2019) gastronomi sanatına da etki etmektedir. Çünkü gastronomi çalışmalarında salyangoz gıdası yerellikten global piyasaya yayılırken restoran, kafe, bar ve festivaller doğrultusunda bölgesel tatların küreselleşmesinde yardımcı olan önemli bir unsurdur. Bu anlamda tabaklarda sunulan gastropodların lezzet ve görünümleri mutfak akımları ile beraber ayrı bir önem kazanmaktadır.

Dünyada pek çok topluluk etnik ya da geleneksel gıda olarak salyangoz gıdasını tüketmektedir. Avrupa mutfağında Fransa, İspanya ve İtalya başta olmak üzere gastronomi alanını yakından ilgilendirmektedir. Bu gıdanın tabaklardaki sunumlarında gıdaya lezzet katan soslar ve gıdanın pişirme şekilleri salyangoz tüketimine karşı çekiciliği sağlayan önemli bir faktör olarak değerlendirilebilir (Rao, 2020).

Amerika'da insanların yeni lezzet arayışları gastronomi alanındaki yaratıcı şeflerin yumuşakçaları sıklıkla servis etmeleriyle beğeni kazanmaktadır.

Restoranların yemek menülerinde giderek artan gastropod yiyecek ürünlerine asıl hizmet veren bu yemekleri pişiren şeflerin yaratıcılığıdır (Kruse, 2017).

Kıbrıs bir ada ülkesi olarak deniz ürünlerinin sofralarda yer alabildiği bir coğrafi özelliktedir. Bu açıdan ahtapot, kalamar ve sibya gibi yumuşakçaların sofralarda yer aldığını ve Akdeniz insanları tarafından bu gıdaların sevilen ürünlerden olduğunu belirtebiliriz. Yumuşakçaların tüketimine yönelik özellikle kıyı balıkçılığı yapan insanların ahtapot, kalamar ve sibya gibi kafadan bacaklı yumuşakçaları geçmişten beri mutfaklarında sıklıkla pişirip tükettikleri belirtilmektedir. Deniz ürünleri özellikle balıkçılıkla uğraşan ailelere ana besin kaynağı olurken; adada tüketilen bir diğer yumuşakça türlerinden biri olan kara salyangozu olan garavollinin de tüketim tercihlerinde kültürel bir lezzet olması oldukça dikkat çekicidir. Kıbrıs'ın kuzeyinde yerel ismi ile Garavolli olarak bilinen kara salyangozları geçmişten günümüze hala daha Kıbrıs mutfak kültüründe değerini yitirmeyen lezzetler arasındadır. Bu anlamda herhangi bir araştırmaya rastlanmaması gastronomi ve turizm sektöründe önemli bir pazar niteliği taşıyan garavolli gıdasının değer niteliğini bilimsel açıdan irdeleyerek alana katkı sağlayacaktır.

## **1.2 Problem Cümlesi**

Bu araştırmada “KKTC’ de garavolli gıdasının gastronomi alanında tüketim tercihi nasıldır?” sorusuna yanıt aranmaktadır.

## **1.3 Alt Problemler**

- a. KKTC’deki insanların garavolli gıdasının tüketimine ilişkin tercihleri nasıldır?
- b. KKTC’deki meyhanelerin garavolli gıdasını tüketicilere sunma tercihleri nasıldır?
- c. Katılımcıların garavolli gıdasının lezzetiyle ilgili görüşleri nasıldır?

- d. Katılımcıların garavolli tüketim tercihindeki öğün tercihleri nasıldır?
- e. Garavolli gıdasının üretici ve tüketicilere göre sosyo ekonomik boyutu nasıldır?
- f. Garavolli gıdasının toplumsal damak lezzet kültüründeki durumu nasıldır?

#### **1.4 Araştırmanın Amacı**

Bu araştırmanın amacı KKTC’de garavolli gıdasının gastronomi turizmine katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bu doğrultuda KKTC’de garavolli besininin tüketimi hakkında burada yaşamakta olan insanların görüşlerinin nasıl olduğunu değerlendirilerek gastronomi alanında KKTC mutfağına hem ekonomik hem de kültürel anlamda değer kazandırmak amaçlanmıştır.

#### **1.5 Araştırmanın Önemi**

Araştırmacının yapmış olduğu araştırmalar neticesinde Akdeniz iklimi ve bitki örtüsüne uygun bir canlı türü olan yumuşakçalar türlerinden biri olan kara salyangozlarının mutfak alanlarında, restoranlarda olması bu gıdanın kültürel bir değer niteliği de vardır. Bu gıdanın gastronomi turizm alanlarında nasıl ve ne şekilde sunulduğuna ilişkin bilgiler insan beslenmesinde alternatif gıda ve pazarlamada tüketiciler için önem arz etmektedir. Avrupa, Asya, Afrika ve Amerika’da tüketim gıdası olarak tüketilen garavollinin nasıl tüketildiği ve bu tüketim tercihlerinin ne şekilde değerlendirildiği ülke veya bölgesel farklılıklar içermektedir. Gıda sektörü içinde yer alan bilim alanlarında araştırma konularında yer almakta olan garavolli, Kıbrıs’ın kuzeyinde doğal bitki örtüsünde yaşayan canlılar arasında yer almaktadır. Adanın kuzeyinde kara salyangozu ( garavolli) hakkında besin ve mutfak değerine yönelik herhangi bir araştırmanın bugüne kadar yapılmamış olması ülkemiz gastronomi, gastronomi turizmi ve yemek kültürümüzde yer alan değerler adına da büyük bir eksikliklerdir. Akdeniz iklimi ve maki bitki örtüsüne sahip olan Kıbrıs adası

hem coğrafik yapısında hem de kültürel olarak, hatta sosyo- ekonomik yapısında olmasına rağmen kara salyangozlarının nasıl ve ne şekilde sofralarda bulundurulduğuna yönelik bilimsel ve akademik anlamda herhangi bir kaynağa ulaşılmaması büyük bir eksiklikler. Bu nedenle araştırmacının bu araştırma sonucunda gastronomi alanı ile ilgili bir kaynak sunması gelecekteki nesillere ve pek çok araştırmacıya bilimsel içerikte verilere dayalı bir kaynak sunacaktır. Bu araştırma katılımcıların görüşleri ile çekirdekten gıda üreticisi (ev mutfaklarının) hatta meyhane konseptli restoranlarda bu gıdanın pazarlanması ile ilgili bulguları barındırmaktadır. Bu anlamda ada lezzeti içinde yer alan garavolli gıdasının tüketim ve pazarlama sahasında var olabilmesine yönelik alternatif önerilerle işletmelere nitelikte bir yol haritası çizebilir. Hatta bu girişimlerin sağlanması halinde ülke ekonomisine yerli üretime de talebin oluşmasıyla toplayıcıların bu hayvanları tedarik edecekleri üreticilerin de çoğalması ile çiftçilik ve hayvancılık alanına da katkı sağlayabileceği için oldukça değerlidir.

Araştırmacı bu çalışmayı nitel verilere dayandırarak bulguları derinlemesine inceleyerek değerlendirmiş olup toplumsal ve kültürel değerlerde dil, müzik, oyunlar, inançlar, örf ve adetler dışında damak tatlarının da kültürel önemine de katkı sağlayacaktır. Ada insanının garavolliyi tüketim tercihinin nasıl olduğunun yanı sıra, salyangozun ada mutfağındaki durumu değerlendirilerek alana ilişkin katkılarda disiplinler arası bir bakış açısına değinilmiştir. Böylelikle sadece ev tüketicilerini ele almak dışında meyhaneleri de ele alan araştırmacı garavollinin pazarlanmasına yönelik gıda pazarına da katkı sağlayacaktır.

KKTC son yıllarda üniversitelerin de çoğalmakta olduğu bir ülke olmuştur ve gerek Türkiye'den gerekse 3. Dünya ülkelerinden gelen yabancı uyruklu misafirleri de bu topraklarda ağırlamaktadır. Turizm sektöründe son yıllarda eko turizmi

KKTC’de gastronomik faaliyetleri arttırsa da bu faaliyetlerin içerisinde Garavolli tanıtımı ya da pazarlanması ile ilgili geleneksel faaliyetler yetersizdir. Bu anlamda bu araştırma Kıbrıs Mutfağındaki diğer lezzetler gibi Garavollinin de pazarlama ya da pişirilerek tüketicilere sunulmasına ilişkin ve pişirme durumları da bilimsel verilere dayandırılarak incelenmiştir. Araştırmacı katılımcıların geleneksel tüketim şeklinde hazırladıkları reçeteler dışında dünyada bu gıdanın tüketimiyle ilgili ne tür yenilikler olduğunu da araştırarak topluma alternatif kaynağı da oluşturur nitelikte bir rehber kitap değerinde değerlendirmelerde bulunmuştur.

Bu araştırma geleneksel mutfak lezzetleri arasında yer alan garavolli hakkında gastronomi alanına yönelik Türk literatüründe daha önce herhangi bir bilimsel araştırmaya rastlanmaması nedeniyle de bu araştırma konusunun alan eksikliğine gidermeye katkı sağlayacaktır. Ayrıca Kıbrıs Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan garavolli gıdasının araştırılması genel anlamda literatürdeki bir boşluğu giderirken özelde Kıbrıs Türk Gastronomi alanındaki araştırmacılara bir kaynak niteliği taşıyacaktır.

## **1.6 Sınırlılıklar**

Bu araştırma;

1. Süre açısından 2020 yılı ile,
2. Kapsam olarak KKTC’deki İskele ve Gazi Mağusa ilçelerinde ikamet eden 30 Kıbrıslı Türkler ve 20 meyhane işletme yöneticileri ile,
3. Gıda tercihi olarak garavolli gıdası ile,
4. Yöntem olarak nitel araştırma yöntemi ile,
5. Kaynak olarak konu alanı ile ilgili herhangi bir kitap kaynağına ulaşılmadığı için Google Schollar üzerinden araştırma konusu ile ilişkili konularla ilgili haber, kültür yayımları, görseller ve web sitelerinde yer

alan Kasım 2020 ile Aralık 2020 tarihleri arasında internette var olan kaynakçalar ile,

6. Ölçme aracı olarak araştırmacının kendisi tarafından geliştirilen yarı yapılandırılmış gürüşme formu ile sınırlıdır.

## 1.7 Sayıtlar

Bu araştırmadaki temel sayıtlarda

1. Araştırmaya katılan 50 kişiden oluşan katılımcılar gönüllü olarak sesleri kaydedilerek kendilerine sorulan soruları samimi ve içtenlikle duygu ve düşüncelerini aktarmış oldukları,
2. Geçerlik ve güvenilirlikte araştırmacı tüm gürüşmeleri bizzat kendisi yürüttüğü,
3. Araştırmaya ait bulguları araştırmacının bizzat kaydettiği ses kayıtlarının dinlenerek bilgisayarda Word dosyasına döküm şeklinde yazılarak kaydedildiği,
4. Katılımcıların kimlik bilgileri araştırmaya etik kuralları çerçevesinde kodlandırılarak bilimsel ve etik kurallara uyulduğı,
5. Araştırmaya ait bulguların araştırmacının kendisi tarafından bizzat konu başlıkları ve tematik kodlamalarında eklesel kodlama içinde açık kodlama ile bulguları betimsel analizle çözümlendiği,
6. Garavolli adanın kuzeyinde yenilebilir gıdalar içerisinde yer aldığı için talepkarlar için tüketim tercihi olduğı,
7. Katılımcılara yöneltilen sorular araştırmacının alan bilgisi için gerekli ön hazırlıklar sonucunda araştırmacının bizzat kendisi tarafından oluşturulan yarı yapılandırılmış gürüşme formuna bilimsel araştırma dersi veren bir

- akademisyen hoca ve gastronomi alanında öğretim görevlisi olan beş akademisyen hocanın onayından sonra etik kurul onayına sunulduğu,
8. Etik kuruldan onay yazısı alınarak katılımcılara görüşmelerin bilimsel bir araştırma için yapıldığına ilişkin güven verilerek,
  9. Katılımcılara sorulan sorulara garavollinin gastronomi alanında tüketim tercihi ile sorulara dürüst cevaplar verdikleri,
  10. Araştırmacının yazıya aktardığı tüm düğümler katılımcıların gerçek fikirlerini yansıttığı,
  11. Ve son olarak veri toplama araçlarının eksiksiz ve tam bilgi verdiği varsayılmıştır.

## 1.8 Tanımlar

**Alternatif Gıda:** Toplumların beslenme kültüründe gıda olarak tüketilmeyen ancak mevcut kaynakların tükenmesi veya tükenme tehlikesi karşısında yüksek besin değeri bulunan ürünlerin, gıda olarak kullanımının temin edilmesi alternatif gıda olarak tanımlanmaktadır (Taşkın, 2019).

**Garavolli (Salyangoz):** Salyangozlar yumuşakça sınıfında karada yaşam bulan karından bacaklı hayvanlardır. Salyangozların yenilebilir cinsleri temelde iki sınıfta Helix ve Achitina olarak belirtilmektedir (Alkaya vd., 2018). Yenilebilir salyangozlara örnek olarak Burgndy Fransız salyangozu (Helix pomita), Türk salyangozu (Helix lucorum) ve Afrika dev salyangozu (Achita julia) tüketimi gerçekleşen hayvanlardır.

**Gastronomi:** Özdemir (2019)'e göre Gastronomi yiyecek içeceklerle ilgili üretimden, tüketime en iyi sunumun sağlandığı bilimsel sürecinin bütünü olarak tanımlanabilmektedir (Özdemir, 2019).

**Gasropod:** Karada yaşayan salyangozlar.



**Kıbrıs Mutfağı:** Ertürk (2018) 'ye göre Kıbrıs Türk Mutfağı farklı toplumlarla etkileşiminden kaynaklanan ve zamanla kendiliğinden gelişen kendine has bir mutfak kültürüne sahip olduğunu aktarmaktadır. (Ertürk, 2018).

**Mutfak Kültürü:** Toplumun yeme içme biçiminin tarihsel süreçteki değişim durumu olarak ifade edilmektedir (Güle, 2010). Bu tarihsel süreçte savaş, göç, farklı toplumlarla etkileşim, gelenek, görenek, din gibi unsurlar mutfak kültürünün şekillenmesine etki etmektedir.

**Pazarlama:** Bir ürün veya hizmetin tüketiciye mübadele sürecinde ihtiyacın karşılanmasındaki tüm faaliyetler olarak belirtilmektedir (Çetinkaya ve Bozkurt, 2018).

**Şap:** Kalıp halindeki tuz.

**Yumuşakçalar:** Yumuşakçalar geniş bir sınıfa sahip olan hayvanlardır. Bu hayvanlar deniz, karada ve tatlı suda yaşam bulmaktadır. Yumuşakçaların tümü kimyasal tepkimelere duyarlı hayvanlar olduğu belirtilmektedir (Wikipedia, 2020). Anatomik yapılarında vücutları yumuşak kabuklu veya kabuksuz hayvanlardır. Yumuşakçalara örnek olarak denizde yaşayan ahtapot, midye ve kalamar verilebilir karda yaşam bulan salyangozlar da bu sınıfa aittir.

## **Bölüm 2**

### **LİTERATÜR TARAMASI**

#### **2.1 Gastronomi ve Gastronomi Turizmi**

Gastronomi kelimesinin literatürde pek çok tanımı bulunmaktadır. Terim olarak Yunanca olan gastro kelimesi mide ve nomos yasa sözcüklerinden oluşmaktadır. Gastronomi konusu yiyecek ve içeceğe dayalı akla gelen herşeydir ve doğrudan insan odaklıdır. Ülke veya bölgedeki insanlarda mutfak çeşitliliğini gösteren, yeme içme alışkanlıkları, ürünü hazırlama, pişirme ve sunma tekniklerini ifade etmektedir. Buna bağlı olarak gastronomi ideolojik, kültürel, ekonomik, sosyal ve politik yapılar ile vücut bulan nitelikleri tanımlanmaktadır (Keskin, 2017). Gastronomi ile ilgili tanımlamalarda yiyecek ve içeceklerin hazırlık aşamasında hangi materyallerin ne şekilde kullanılacağına dikkat çekilmektedir. Bazı araştırmalarda farklı mutfak kültürlerinin ortak unsurları, yiyecekteki lezzet ve tadı üst safhaya çıkartan tarihin, kültürün ve yemeğin bir arada sunumu olarak aktarılmaktadır (Mankan, 2017). Gastronomi değerleri yeme içme faaliyetlerinin gerçekleştiği her alanda kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörleri içine almaktadır. Bu durum sosyal, kültürel, dini ve ekonomik yönden birbirinden farklı bölgelerdeki toplumların yeme içmede tarihi kodlar taşıdığını göstermektedir.

Küreselleşmenin yarattığı farkındalık olgusu insanların, özel ilgi alanlarından gastronomiyi alternatif turizmde önemli bir unsur olarak ortaya çıkarmaktadır. Bazı araştırmalarda gastronomi turizminin seyahat rotalarının belirlenmesine ilişkin insanların karar vermesinde imaj oluşturduğu ve değişimde önemli bir unsur olduğu

belirtilmektedir. Bu yönde fikirleri savunan araştırmacılara göre seyahat edilecek destinasyon bölgesini deneyimlenecek olan kişilerin yeme içmeye ait lezzetleri önemseydiği bu yüzden de bu durumun turistlerin karar vermesine etki ettiği yönündedir. Gastronomi yeni mutfak akımlarının gelişmesine, yerel mutfakların gastronomi ile modernize edilmesi veya globalleşmesini turist tercihlerinde gıda tercihlerinin etkisi olduğu da belirtilmektedir. Alternatif bir turizm çeşidi olan gastronomi turizmi çeşitli akımların da oluşmasına olanak sağlayabilmektedir. Bu akımların temelinde olarak Sokak Lezzetleri, Slow Food, Helal Gıdalar ve Kültürel Etnik Gıdalar gibi çekici unsurların turistlerin rota çizelgesinde karar vermelerinde etkili olduğu aktarılmaktadır (Akmeşe, 2019).

Gastronomi turizmi ana motivasyonu özel bir yemek ya da yerel bir ürünün tadım veya üretim şekline merak duygusudur. Yeme içme ilgili bölgedeki üreticiler, restoranlar, yiyecek festivalleri ve özel alanların gastronomi turizmi için önemli çekicilik de taşımaktadır. Bazı kaynaklarda gastronomi turizminin çıkış noktasının tarım, kültür ve turizmden gelmekte olduğu da belirtilmektedir. Gastronomi turizminin birleştiği bu değerler, yeme içme odaklı görünüm barındırmaktadır. Toplumun yaşam şekli ve var olduğu sürecin temsiliyetini sağlayan gastronomi turizmi (Çavuşoğlu, 2018) günümüzde gastronomi turizmini, bölgesel çekicilik, deneyim imajı, pazarlama ve konumlandırmada önemini de ortaya koymaktadır (Çekal, 2017).

## **2.2 Gastronomi Turizmi ve Yumuşakçalar**

Gastronomi turizminin son yıllarda yoğun ilgi görmesi çeşitli yemek akımlarının ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Küreselleşmenin etkisiyle ortaya çıkan bu mutfak modellerinin önemli gelir sağlaması ile zengin Türk mutfağında bulunan yemekler gastronomi akımları adı altında yer bulmasına olanak

sağlamaktadır. Bu akımların dünyanın çeşitli mutfak kültürleri ile etkileşim halinde ilerlemesi, farklı lezzetlere merak duygusu olan insanların ilgisini çekmektedir. Gastronomi turizminde yumuşakçalar, dünya mutfaklarında hazırlanan ve tüketilen ürünlerdir. Dünyanın çeşitli ülke veya bölgelerinde tüketilen yumuşakçaların tür ve tüketim miktarları farklılık göstermektedir. Bazı araştırmalarda pek çok ülkede yumuşakçaların temel beslenme yerine ara sıra tüketilen hayvanlar olduğu belirtilmektedir. Örneğin Avrupa'nın güneyinde yer alan İspanya'da kalamar, midye gibi hayvanlara rağbet fazla iken Avrupa'nın Kuzeyine doğru bu ilginin azaldığı belirtilmektedir. Asya ülkelerinden Çin ve Japonya gibi ülkelerinin kıyı bölge mutfak ve restoranlarında ise yumuşakçaların temel besin maddesi olarak tüketildiği bazı kaynaklarda belirtilmektedir. Fransa, İtalya, İspanya ve Portekiz'de karada yaşayan salyangoz tüketiminin küreselleşen menülerde yer bulduğu Restoran ve barlarda sunulan et gıdası türünden olan yumuşakçaların dünyanın pek çok ülkesinde sokak yiyeceği olarak da sunulmakta oluşu gastronomi alanıyla ilgili oldukça dikkat çekicidir (Yumuşakça (Kabuklu) Alerjisi, 2020). Tüketimi oldukça fazla olan gastropodlar, yemek ve iştah açıcı özelliğinin yanı sıra yalnızca lüks restoranlarda oldukça pahalı bir ürün olan salyangoz havyarı olarak tüketicilere ikram edilebilmektedir.

Yumuşakça yemeklerinden özellikle istiridye son yıllarda uluslararası klasmanlarda çeşitli baharat ve soslarla sofralarda yer bulmaktadır. Belçika'da klasik midye patates kızartması ve beyaz şarap sosuyla sunulmaktadır. Asya, Çin, Tayvan ve Japonya yumuşakça tüketimi yoğun olan ülkeler arasında olduğu belirtilmektedir. Dünya mutfaklarında yumuşakçalar çeşitli şekillerde hazırlanıp pişirildiği, tüketicinin damak zevkine hitap edebilecek değişim veya gelişimler göstermekte ve özellikle lüks restoranlarda denenerek müşterilere servis edilmektedir. Yumuşakça

ürünlerde Asya lezzet sunumunun yerini, yeni tatlar almakta olduğu belirtilmektedir. Hint aşçılar bu ürünleri çeşitli baharatlar, baharatlı Hindistan cevizi köri ızgara limonla zenginleştirmekte ve tüketicilere servis etmektedir.

Deniz ürünleri akımında etnik ve bölgesel içeriklerde gelişen tatlar lüks restoran menülerinde bulunduğu belirtilmektedir. Kaliforniya’da deniz mahsullü yumuşakçalar geleneksel Vietnam tarzı ile restoranlarda servis edilmektedir. Bu geleneksel sunumda güveçte istiridye, yengeç ve karidesler hindistan cevizi sütü, limon otu ve ıhlamur yaprakları ile servis edildiği belirtilmektedir. Las Vegas, Londra, Miami, Atina, ve Şili şehirlerinde kabuklu yumuşakça deniz hayvanları etnik usullerde çeşitli baharatlarla lezzetlendirilmektedir (Glazer, 2018). Yumuşakçaların pazarlanması ve tanıtılmasına yönelik gerek yerel gerekse uluslararası festivaller düzenlenmekte ve bu festivaller yumuşakça deniz ürünlerine yönelik lezzetleri yerli ve yabancı tüketicilere sunmakta ve tanıtmaktadır. İngiltere’de, “Deniz Tarağı Festivali” ve “Yarmouth Clam Festivali” çift kabuklu yumuşakça deniz hayvanları etkinliği olup, bu anlamda deniz yumuşakçalarının tanıtımının gerçekleştiği ve yoğun ilgi gören bir festival olarak bilinmektedir. Belediyelerin yaptığı bu festivaller, deniz ürünleri kabuklu yumuşakçaların çeşitli şekillerde geleneksel ve yenilikçi tabaklarda pişirildiği festival etkinliğidir (Magnus, 2020). Yumuşakça deniz hayvanları benzer biçimde yumuşakça festivalleri aracılığı ile dünyanın pek çok bölgesinde yerli ve yabancılara sunulmaktadır. Bölge ekonomisine katkısı olan bu tip festivallerin yumuşakça deniz ürünleri kapsamında gerçekleşmesi ve kıyı kesimlerde yaygın olması, küreselleşme sürecinde tüm dünyada bu tür etkinlik oluşum ve katılımına olanak sağladığı bazı kaynaklarda belirtilmektedir. Aynı durum kara salyangozu olan yumuşakçalar için de geçerlidir. Günümüzde gastropodlar karada toplanmasına rağmen bu ürünlerin özellikle Avrupa’da çok tüketilmesi ürünün sevilen ve

mutfaklarda aranan bir lezzet olduğunu göstermekle birlikte festival ve etkinliklerin uluslararası düzeyde Avrupa mutfağında önemli bir etkisi olduğu aktarılmaktadır (Escargot Everything About Snail Farming And Dining, 2020).

### **2.3 Yenilebilir Yumuşakça Kavramı**

Dünyanın pek çok yerinde tüketilen deniz yumuşakçalarına ek olarak aynı zamanda kara salyangozu tüketimi de azımsanmayacak bir talep görmektedir. Bazı ülkelerde temel besin maddesi olarak görülmesi o bölgelerde yoğun olarak varlık göstermelerinin etkisiyle de ilişkidir. Bu canlıların bazı bölgelerde çok oluşu insanların bu gıdayı nesilden nesile kültürel ve geleneksel lezzet olarak aktarmasını da etkilemiş ve salyangoz pek çok yemek çeşidinde bir besin maddesi olarak tariflerde yerini almıştır. Kıyıya yakın bölgelerde ve tatlı su göletlerinde avlanan midye, istiridye, ahtapot gibi deniz hayvanlarının yoğun tüketimi yumuşakçaların hayvansal gıda olma özelliğini ortaya koymaktadır. Gurmeler için deniz ürünlerinin önemli bir bileşen olduğu kabul edilmektedir. Yumuşakçalar, beslenme amacı ile çeşitli yemeklerde tüketilen bu gıdalar menülerde beğenilen ürünler arasında yer almaktadır. Diyet yemeklerde de sıklıkla uygulanan çift kabuklu yumuşakçalar özellikle Akdeniz ülkelerinde teşvik edildiği belirtilmektedir. Çift kabuklu yumuşakçalar, insan etkisi ile veya çevresel faktörlere bağlı olarak bünyelerinde insan sağlığına zararlı maddeleri içerebileceklerinden, gerekli işlemlerden geçmeden tüketilmeleri halinde insan sağlığını olumsuz etkileyen bir takım risk faktörlerini içerebilmektedir. Bu risklere bağlı olarak insan sağlığını koruma maksadıyla, yumuşakçaların yetiştirilmesi ve kalite kontrolünü sağlamak amacı ile 2015 yılında Avrupa mevzuatı kapsamında düzenlemeler yapılmıştır (Aru, 2018). Ancak KKTC’de tüketiciyi korumaya yönelik gıda güvenliği ve hijyenie ait mevzuat yetersizliği bulunmaktadır. Bu yetersizliğin giderilmesi için “Tüketicilerin

Korunmasına İlişkin Gıdaların Resmi Kontrolü ve Hijyen Yasa Tasarısı” ile çalışmalar gündemde olup, henüz yürürlüğe girmemiştir (AB Uyum Komitesi Toplandı, 2018).

Tüketilebilir yumuşakçalar tatlı su, deniz ve karada yaşayan hayvanlar teknoloji ve endüstrileşme ile konserveleme, dondurulmuş, şoklama, tuzlama gibi yöntemler ile hem uzun süre tüketim olanağı hem de kolay ulaşılabilirlik bu gıdalara olan talebi artırmaktadır. Otel ve restoranlarda seçkin ürünler arasında yer alan yumuşakçalar çeşitli soslar ve pişirme yöntemleri ile tüketicilere sunulmaktadır. Dünyada karada yaşayan salyangoz veya diğer deyimle gastropodların üretim ve pazarlanma standartları genellikle tarım bakanlıklarına bağlıdır. Tüketilebilir kara salyangozları bugün Avrupa, Afrika ve Asya ülkelerinde çiftliklerde yetiştirilmekte ve heliculture adı altında yenilebilir salyangozu ifade etmektedir (Heliculture-Heliculture, 2020). Türkiye’de su ürünleri kategorisinde kabul edilen salyangozlar iç piyasa tüketimi az olmakla birlikte çiftliklerde yetiştirilmekte ve fabrikalarda işlenmektedir (Baki, 2010). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde ise kayıtlı bir salyangoz çiftliğinin henüz mevcut olmadığı bilgisine ulaşılmıştır.

## **2.4 Yumuşakçaların Sınıflandırması**

Latince Molluscs sulak veya karada yaşayan omurgasız hayvanlar anlamına gelmektedir. Yumuşakçalar havadaki yaşam alanları dışındaki tüm habitatlara adapte olan hayvanlardır. Biyolojik özelliklerin, yaşam şekilleri, yenilebilir ve yenilemez gibi özellikleri açısından değerlendirildiğinde vücutlarında zehir ve yoğun toksin olamayanlar tüketilebilmektedir. Geniş alanlara tabi olabilen bu hayvanlar tatlı sularda, denizlerde ve karalarda yaşayabilmektedir. Yumuşakçalar kabuklu, çift kabuklu ve kabuksuz yumuşakçalar olarak üç ana guruba ayrılmakta olduğu belirtilmektedir. Sindirim sistemi gelişmiş olan bu hayvanlar bacak ve kabuk

yapılarından dolayı yumuşakçalar karından bacaklılar, kafadan bacaklılar, çift kabuklular olarak da kendi içinde sınıflandırılmaktadır. Kafadan bacaklılar; ahtapot, mürekkep balığı ve kalamardır. Karından bacaklı yumuşakçalar salyangoz, sümüklüböcek, deniz salyangozu, sarmal sedef kabuk olarak belirtilmektedir. Çift kabuklular ise tarak, istiridye, midye ve karides olarak aktarılmaktadır (Plawen, 2020).

#### **2.4.1 Garavolli (Salyangoz)**

Salyangoz Türkçeye Latince salingari kelimesinden türeyerek gelmektedir. Salin kelime anlamı salya, gari akış anlamına gelmektedir. Yunanca'da salingas tükürüklü, sümüklü böcek olarak belirtilmektedir (Etimoloji Türkçe Salyangoz, 2020). Yumuşakçalar dünyada eklem bacaklılardan sonra en kalabalık omurgasız hayvan gurubudur. Kebapçı 2007'de denizde ve karada yaşayan salyangoz toplamının 80.000 tür olduğunu, akciğerli (pulmonta) cinsinin 24.503 çeşit olduğunu aktarmaktadır (Kebapçı, 2007). Salyangoz, yumuşakçalar türünden orthogastropoda sınıfında bulunan hayvanlardır (Çetin ve Özdil, 2018). Karada yaşayan gastropod (karından bacaklılar) ailesi ve kabuksuz salyangozlar vücutları simetrik olmayan yumuşakça hayvanlardır.

#### **2.4.2 Garavolli Biyolojik Yapısı ve Yaşam Alanları**

Salyangozların hepsinde kan dolaşımı aynı olmakla beraber kalp solomun ayrı bir kısmı olan perikart ile çevrelenmiştir. Salyangozların kanı renksiz ve yapışkandır, PH değerleri 7-8 arasında olup salyangozun kanı havayla temas ettiği anda oksidasyon geçirerek görünümü mavi bir renk almaktadır. Salyangozlarda kan pıhtısı oluşmamasına rağmen kan yoğunluğu sudan ağır olup kanlarında hemosiyanin pigmenti bulunmaktadır. Karada yaşayan salyangozlar üritik asitle boşaltım yaparken suda yaşayanlar amonyak maddeler şeklinde boşaltım yapabilmektedir. Kara



salyangozlarındaki boşaltım işlemi manto duvarından meydana gelen üreter atık manto boşluğundan akmasını sağlamaktadır ve bu durum hayvanın akciğerinin kirlenmesini önlemektedir. Salyangozlar ayrı eşeyli veya hermefrodittir. Yumurtalarını toplu olarak toprağa açtıkları oyuklara bırakırken büyük bir albümin kesesi ile olgunlaşmayı beklemektedirler. Yenilebilir kara salyangozları doğada bulunan yeşilliklerin yanı sıra çeşitli sebzeleri, zehirli ve zehirsiz mantarlar ve kepek gibi besinleri tüketmektedir. Kara salyangozlarında sıcaklıkta nem oldukça önemli bir unsur olmakla beraber rüzgar faktörü salyangozun nemini kuruttuğu gibi optimal sıcaklık 21 C derecedir -15C dereceye kadar kışın hayatta kalabilirler (Gökhan, 2003). Kara salyangozları asimetrik gelişimden kaynaklanan genital, pallial ve diğer viseral organları öndedir. Akciğer, böbrek ve kalp vücudun kabukla bağlandığı manto ve vücut arasındadır. Gastropodların duyu işlevini yapan tenaküler görme yetisi, hayvanın baş kısmındadır. Eşey organları karmaşık ve çok çeşitli yapıdadır, üreme sistemleri ekodermal kökenli hermafrodit veya tek eşeyli yapıdadır. Ancak üreme için her zaman bir eşe ihtiyaçları vardır (Kebapçı, 2007). Yıllık ortalama yumurtlama 50-200 arasında değişmektedir. Kara salyangozları buldukları ortamlara biyolojik yapıları sayesinde yüksek uyumlu canlılardır. Hipometabolizma bu canlıların çevresel koşullara senkronize olmasını sağlamaktadır (Alkaya, 2019). Helix sınıfı orta düzey neme ihtiyaçlı olmaları orman ve diğer vejetasyonlu çevre koşullarına bağlıdır. Bu canlıların nemli zamanlarda aktifleşmesi su ve nemin önemini ortaya koymaktadır. Nemli ortamlarda suyu ağızdan derisi aracılığıyla alabilmektedirler. Bu hayvanların hareket ve solunumlarında, metabolizma faaliyetlerini yapabilmeleri, nemli ortamlara ihtiyaçlı olduklarını göstermektedir. Kışın soğuk havalarda donmayı atlatabilirler, dünyanın her yerinde yaşayabilen bu canlılar Antartika kıtasında yaşam sürdüremezler. Kara salyangozlarında bitki

örtüsü, koylardaki çatlaklar, mağaraların sıcaklık ve nemdeki dalgalanmaları kesmesi ile mikroklimatik etkenli birincil ortamlarıdır. Genellikle bitkilerin yeşil kısımları, yosunlar, algler ve mantar tüketmektedirler. Uyku dönemlerinde yaz ve kış mevsimlerinde kalp atışları ve solunumları yavaşlayan bu canlıların sindirim ve kas hareketleri durmaktadır (Ahmet Alkaya, 2019). Genellikle 8-15 aylık periyotlarla yaşam sürdüren kara salyangozları iri cinsleri (Helix ve Cornu gibi) daha uzun ömürlüdürler (Kebapçı, 2007).

### **2.4.3 Garavolli Besin Değeri**

Günümüzde çok sayıda makale ve araştırma salyangoz etinin önemine dikkat çekmektedir. Araştırmalar neticesinde salyangoz hayvansal bir besin kaynağı olarak insan beslenmesi açısından iyi bir protein kaynağı olduğu belirtilmektedir. Salyangoz etine ait besin değerlerine ilişkin detaylar Tablo 1’de gösterilmektedir. İnsan beslenmesinde balığın yerini alabilecek bir gıda alternatifi olabileceği savunulmaktadır. Mineraller insan vücudunda diş, kemik yapısı, cilt, vücuttaki kan basıncı, kalp ritmi, kas fonksiyonları ve vücudun sıvı dengesini sağlanması açısından önemlidir. Helix türü kara salyangozların mineral bakımdan zengin olması salyangoz etini de diğer protein içerikli gıdalar gibi önemli kılmaktadır. Salyangoz etinin yağ oranı düşük olması, protein değerinin yüksekliği beslenmede diyet olarak tüketilebilir gıda olduğunu ortaya koymaktadır (Anthony Ayodeji Adegoke, 2010). Salyangoz etinin diğer hayvan etleriyle karışaltırması ile ortaya çıkan değerler Tablo 2’de yer almaktadır. Salyangoz etindeki lectin maddesi kansere karşı vücudu koruyucudur aynı zamanda triptofan maddesi beyni rahatlatan ve stresi azaltmaktadır (Matusiewicz, 2018). Metabolik sorunlu hastalarda bazı beslenme uzmanları, okul çağındaki çocuklarda yetersiz beslenme ve demir eksikliğini azaltabileceği görüşü vardır. Gelişmekte olan ülkelerde besin kaynağı olarak tüketilen salyangoz etinin

bağışıklık sistemine ve anti- kansere faydalı olduğu belirtilmektedir. Fareler üzerinde yapılan bir deneyde kemik erimesi (osteoporoz) tedavisinde kullanılabilirliği araştırılmıştır. Yapılan araştırmada yalnızca salyangoz (Helix pomatia ve Cornus Aspesa Maxima) eti ana besin kaynağı olarak kullanılmıştır ve salyangoz tüketen deneklerin kemik gelişiminde başarılı sonuçlar gözlemlenmiştir ( Radzki, 2018).

**Tablo 1: Salyangoz Etinin besin değerleri (100gr)**

Senba Helix pomatia için	100gr.
Su	79 gr.
Kilokalori	77 gr.
Protein	16gr.
Karbonhidrat	2,0 gr.
Yağ	1gr.
Kolesterol	0,1gr.
Magnezyum	250,0 gr.
Kalsiyum	170,0 mg.
Demir	3,5 mg.
VitamiC	0,0 mg.

Kaynak: Rodriguez,2009 ve Gökhan,2003

**Tablo 2: Salyangozun Diğer Hayvan Etleriyle Karşılaştırması**

Besin	Karbonhidrat	Protein	Yağ	Su
Salyangoz Eti	2,93	20,70	1,21	73,87
Siğır Eti	-	17,5	22,0	60,0
Koyun Eti	-	15,7	27,7	56,0
Balık Eti	-	60,0	21,0	4,0
Tavuk Eti	-	20,2	12,6	81,8
Hindi Eti	-	20,2	20,2	79,3

Kaynak: Yıldırım, 2020

#### 2.4.4 Gıda Olarak Garavolli Tüketim Tarihçesi

Salyangozun beslenme amaçlı tüketimine neolitik çağlarda insanların avcılık ve toplayıcılığa geçiş evresinde başladığını savunan teoriler bulunmaktadır. Bu çalışmaları destekleyen görüş arkeolojik kazılarda yenilebilir kara salyangozunun, yerleşik hayata geçiş evresi tarım ve toplayıcılığa başlamadan önce tüketildiğine ilişkindir. Fransa, İtalya, Fas, Tunus, Romanya, Sırbistan, İran, Anadolu ve Kıbrıs'ta yapılan arkeolojik bulgular gastropadların mağara ve yerleşkelerde yoğun olarak kabuk benzerliğine yönelik bileşimlerin kalıntıları bu teoriyi desteklemektedir (Lubell, 2004). 1960 yılında yaygınlaşan teori ise insanların buzul çağının bitiş evresinde iklim değişiminden kaynaklı karmaşık çözüm olarak çevrelerinde var olan hayvanları kaplumbağa, salyangoz ve midyeyi de besin olarak kullandığı görüşündedir. İnsan popülasyonunun çoğalmasında besinlerin çeşitlenmesi güçlü gıda kaynakları oluşturmuştur (Güngör, 2017).

Antik Romalılar döneminde salyangozlar başta sarayda pişirimi önemli bir gıda olmasının yanında yenilebilir kara salyangozunun muhafazasına da özen göstermiştir. Romalılar salyangoz tüketimini kolaylaştırmak için M.Ö.50 yılında yetiştiriciliğini yapmıştır. Hristiyanlık dininin yayılması ile kilisenin insanlara oruç döneminde hayvansal gıdalardan et ve süt vb. ürünleri yasak kılması nedeni ile bu uzun dönemde insanların balık yiyebilmesine izin verildiğinden yoksulların balık yerine salyangozla beslenebilmesine izin vermiştir. (Rodriguez, 2009). Hristiyanlıkta dini ritüel olarak incelenecek olduğunda oruç döneminde ve Noel zamanı salyangoz yemeği önemli bir gıda olduğu belirtilmektedir. Böylece Hristiyanlık inancı ile birlikte Avrupa mutfak kültürüne salyangozun girmiş olduğunu anlayabilmekteyiz. Fransa'da Escargot olarak adlandırılan yenilebilir kara salyangoz eti bölge ve tarihi açıdan sosyolojik boyutta incelendiğinde fakirlerin sofrasında tüketilmiştir ve

soylularca küçümsenen bir besin olmuştur. Bu durum 17. ve 18.yy'da yayınlanan yemek reçetelerinde salyangozlara neredeyse yer verilmemesinden de anlaşılabilir. Daha sonraki 19.yy ikinci yarısında fakir sofralarında varlığını sürdürmeyi devam eden Escargot'tun soyluların da sofralarına da yer bulmaya başlamıştır. Bu gıda günümüz Fransız mutfağında incelik ve zarafet göstergesi olarak kabul edilmektedir. Escargot, Fransız mutfağı açısından seçkin ve pahalı restoranların menülerdeki önemli yerini bugün halen korumaktadır. Bu anlamda soyluların mutfağında yer alması ile salyangoz tüketimi tüm Fransaya yayılmıştır. Bugün Fransa dünyada gastropot tüketiminin en çok olduğu ülke olarak kabul edilmektedir (Fortier, 1999).

#### **2.4.5 Dünyada Garavolli Festivalleri**

Dünyada her yıl geleneksel olarak salyangoz festivalleri düzenlenmektedir. Düzenlenen festivallerde tadım başta olmak üzere girişimcilerin tüketilebilir kara salyangoz çeşitliliği tanıtımını sağlamak ve popülerliğini artırmak için yerli ve yabancı turistlere çeşitli sunumlar yapılmaktadır. Gıda festivallerinin gerçekleştiği yerlerde gastronomi turizm hareketliliği oluşmakta ve ülke ekonomisine destinasyon pazarlamasında katkı sağlamaktadır. Avrupa'daki salyangoz festivalleri Fransa; "Fete de l'Escargot Festivali" Osenbace'de (Nisan), Betric-Buree (Mayıs), Lumas Festivali Cluis 'de (1 Mayıs), Mearuil-sur-Cher (Temmuz), Fete de l'escargot a' Digoin 'de (Ağustos) Potekiz'de Querença (Mayıs sonu veya Haziran ilk haftası), İspanya'da (Alpec del Cargol) Lleida (Mayıs) Girit'te Vlaheronitisa, Hanya (Ağustos ayının ilk Cumartesi günü), İtalya'da Uluslar Arası Salyangoz Festivali (Festival delle Lumacain cucina), Cherasco (Eylül-Ekim) (Snail festivals- Escargot Festivals, 2020).

Fransa'da Betric Buree Köyünde Mayıs ayının ilk pazartesi günü düzenlenen festivalde yaklaşık 100.000 salyangoz kazanlarda yerli ve yabancılar servis edilmektedir. Başta beyaz olmak üzere çeşitli şaraplar, sığır eti ve ördek eti de festival içerisinde geleneksel Fransız sofrasını tanıtmaktadır (Russ, 2020). Fete de l'Escargot festivali Osenbace'de gerçekleşmektedir. Festivalde özel bir parkurda hedef tahtasına en hızlı ulaşan salyangozlar yarıştırmaktadır. İlgi gören bu festival dünyanın her yerinden turist ve gazetecilerin dikkatini çekmektedir. Festivalin temasında Fransız mutfağındaki peynir, bira, şarap ve salyangoz ziyaretçilerin beğenisine sunulmaktadır (Mauerhan, 2014). Lumas Festivali Fransa'da Cluis şehrinde her yıl salyangoz temalı olarak düzenlenen karnaval, popüler bir gastronomi festivalidir. Üç gün süren bu etkinlikte ziyaretçilere özel malzemelerden yapılan Fransızcada salyangoz anlamına gelen Escargot yemekleri sunulmaktadır (Holidays in Catalonia the Snail Festival, 2016). Yine Fransa'da özellikle turistlerin değişik lezzetler tatmak amacı ile ziyaret ettiği ve popüler festivaller arasında sayılan yine salyangoz temalı Mearuil-sur-Cher festivali, 21 Temmuzda Salyangoz heykel maskotu eşliğinde yapılmaktadır. Festival konseptinde salyangoz hız yarışması ve Fransız sofrasındaki Escargot yemekleri başta olmak üzere biftekler, peynirler ve sebzeler sunulmaktadır (Mareuil Sur Cher Conseil Municipal, 2020). Fete de l'escargon Digion festivali de yine Fransa'da geleneksel olarak Ağustos ayında üç gün sürmekte ana teması Digoin çömlek tencerelerde pişirilen geleneksel Escargot lezzetleridir (Fête de L'escargot, 2020).

Potekiz'de, Querença festivali Loile kentinde Mayıs sonu veya Haziran başında yapılan bir salyangoz festivalidir. Portekizlilerin yaz atıştırma alışkanlıklarından olan salyangoz Querença'da kilisenin önünde çeşitli salyangoz yemeklerini diğer yerel yiyecek çeşitleri ile tanıtmaktadır. (Querença Celebrates the Snail, 2017).

İspanya’da, (Alpec del Cargol) Lleida kentinde Ulusal Turizm ve Gastronomi Festivali Mayıs ayı sonunda düzenlenmekte ve salyangoz temalıdır. Festivalde tonlarca tüketilebilir geleneksel salyangozlu yemek çeşitleri ve geleneksel yiyecekler de yerli ve yabancı turistlere sunulmaktadır (Aplec Del Caracol, 2020).

İtalya’da, Delle Lumacain Cuneo festivali Cherso kentinde her yıl Eylül 27-30 tarihleri arasında düzenlenmektedir. Salyangoz içerikli spesiyaliteler ile ulusal merkezli ve yurt dışından gelen ziyaretçileri ağırlayan bu kasaba İtalya’da gastronomic salyangoz yayılım merkezi haline gelmiştir (Festival Della Lumaca in Cucina A Cherasco, 2020). Yine İtalya’da düzenlenen ve 2019 yılında dörtyüzellincisi düzenlenen “Fierra Fredda Della Lumaca Festivali” 4-8 Aralık tarihleri arasında Borgonya’ya gastronomik bir şölen olarak düzenlenmekte, festivale gelen yerli ve yabancı ziyaretçilerin yanında girişimcilere de ev sahipliği yapmaktadır. Festival olmasının yanında fuar niteliğine de sahip olan bu etkinlikte çeşitli şekillerde pişirilen salyangozlar geleneksel ve modern lezzetler eşliğinde tanıtılmaktadır. Tuzlu suda haşlanan salyangozlar uzun yıllardır yapılarak geleneksel bir tat haline gelen Cartune (yağ, tuz, karabiber ve sarımsaklı sos) sosu veya Aje (sarımsaklı mayonez) soslarıyla hazırlanmaktadır (Dalmazzo, 2019).

Girit adasında Vlaheronitisa kentinde düzenlenen salyangoz festivali, Ağustos ayının ilk Cumartesi günü gastropod tüketimindeki atıştırma alışkanlıkları, kızartmaları, tereyağında sotelenmiş enginar gibi geleneksel lezzetleri eşliğinde yerli ve yabancı turistlere sunmaktadır (8 Food Festivals You Can’t Miss In Greece, 2017).

Türkiye’de düzenlenmekte olan Gavustima festivali, mübadeleden dolayı göç eden Girit’lilerin Kuşadası’nda buluşma yeri olmuştur. Bu festivalde Girit’in geleneksel yemeklerinden olan salyangoz ürünleri de pişirilmektedir (Örnek, 2019).

#### 2.4.6 Garavollinin Tedavide Kullanımı

Antik çağlarda salyangoz kutsal güç olarak hasta tedavilerinde uygulanmıştır. Eski Yunan kültüründe cilt tedavilerinde kullanılan salyangozlar daha sonra yiyecek tüketimi haline gelmiştir (Salyangoz kremi nedir? Ne işe yarar? Çeşitleri ve faydaları nelerdir?, 2020). Hipokratlar kadınlarda doğurganlık tedavisinde haşlanmış salyangoz tedavisi uygulamıştır. Yanık, apse, yaradan kaynaklı ağrılara şifalı olması dolayısıyla patolojik tedavilerde salyangoz kullanıldığı belirtilmektedir. Mide ağrısı için haşlanmış salyangoz ve kömürde pişen salyangozun şarapla yenilmesi tavsiye edildiği belirtilmektedir. Çeşitli bitki karışımları ile ezilen salyangozlar yaralara ve yanıklara tedavi amacıyla uygulanmıştır. 1738'de Fransa'da yazılan bir reçetede kabuklarıyla salyangozlar yıkanır daha sonra mermer bir havanda ezilir, cam kaba yerleştirilen ezilmiş salyangozlar benmari usulü ile içine taze eşek sütü ile karıştırıldıktan sonra güneşte birkaç gün bekletilmesi halinde ciltte nemlendirici ve ferahlatıcı özelliği aktarılmaktadır. 1808 yılında yayımlanan bir başka kitapta fitik tedavisinde kullanılabilirliği hakkında varsayım bulunmaktadır. Tüberküloz, bağırsak tahrişlerinde, dirençli soğuk algınlığı, akut ve kronik soğuk algınlığında harici kullanımı uygun görüldüğünden tedavi maksadıyla uygulandığı belirtilmektedir. 19.yy'da ise salyangozun tıbbi uygulamalarda arttığı aktarılmaktadır. Salyangoz iltihaplı cilt hastalıkları, öksürük örneğin kızamık, kızılçık ve çiçek hastalığı gibi tedavilerde uygulanmıştır. 1920'li yıllarda kronik bronşit tedavisinde şurup olarak kullanılmıştır (Bonnemain, 2005). Kozmetik endüstrisinde kullanımı salyangoz sıvısı ve kabuğunu önemli kılmaktadır. İnsan vücudunda deri yenilenmesi ve yaşlanmaya karşı geciktirici tesiri günümüzde ilaç ve kozmetik alanlarında yaygınlaştığı belirtilmektedir. Salyangoz (Helix Aspersa) yüz maskesi, kremi ve sabunu kozmetik endüstrisinde üretilmektedir. Bunun nedeni hassas ciltlerde leke



giderici, ince çizgi veya kırışıklık azaltması, cildi tazelemesi ve cilt problemlerini gidermesi kozmetik alanda kullanımını önemli bir ürün olduğu belirtilmektedir (Salyangoz Kremi, 2018).

#### **2.4.7 Dünyada Garavolli Besin Tüketimi**

Toplumların kültürel farklılıkları, iklim ve tarımsal gıda kullanım alışkanlıkları sofralarındaki lezzetlerinde ve beslenmede farklılık göstermektedir. Bu durum aynı ürünün farklı baharat ya da mamuller ile yeme içme alışkanlıklarını farklı şekillendirmektedir. Salyangoz etini Akdeniz ülkelerinden Fransa, İspanya, Portekiz, Yunanistan ve Kıbrıs haşlama halinde severek tüketmektedir. Afrika ve Çin gibi diğer Asya ülkelerinde salyangoz tüketimi mevsimsel gıda kaynağıdır. Geleneksel lezzet olarak sofralardaki gastropadlar Hristiyanlar için kutlama veya şenliklerde örneğin San Juan gününde salyangoz çorbası tüketimi, Noel yemeğinde kavrulmuş salyangoz, Aziz George Gününde (23 Nisan) sarımsak ve yağlı, San Prudencio 28 Nisan gününde mantarlı salyangoz sofralarda geleneksel olarak tüketilmektedir. Almanya, Avusturya, İngiltere ve Amerika Birleşik Devletlerinde popüler hale gelen gastropod tüketimi Filipinler, Fas, Nijerya, Cezayir, Portekiz, Belçika, Vietnam, Laos, Kamboçya, Gana, Malta, Nepal Terai, Japonya, Çin (Güney-Batı) ve Hindistan'ın çeşitli bölgelerinde zaten tüketilmektedir ( Massari, 2014).

#### **2.4.8 Dünyada Garavolli'nin Pişirme Tekniği**

Tayvan'da yapılan bir araştırmada baharatlı çiğ salyangoz tüketen işçilerin alkol ile yedikleri etin vücutlarında enfeksiyona neden olan bakterileri incelenmiştir. Çiğ salyangozlarda bulunan bakterinin insan vücuduna enfeksiyona neden olduğu dahası ölümcül sonuçlara neden olabileceği gözlemlenmiştir. Araştırmada farklı şekillerde yarı pişmiş ve baharatlar ile bekletilen salyangoz etinin riskli olabileceği sonucu ortaya çıkmıştır. Denek olarak farelerin kullanıldığı deneyde salyangozun çiğ

tüketim veya pişirilmeden çeşitli baharatlı soslarda bekletilmesi halinde dahi öldürücü olduğu gözlemlenmiştir. Araştırmada iyi pişmeyen veya az pişmiş salyangozun dahi risk taşıdığı belirtilmektedir (Jiun-Jye Wang, 2011). Tüketilebilir kara salyangozu eti insan vücudu için alternatif besin kaynağıdır. Tayvan'da yapılan araştırmada aktarıldığı gibi yemeğin hazırlanma aşamasından önce bu hayvanların mutlaka oruç denilen buğday ve suya tabi tutulması önemlidir. Bu süreç salyangozun zararlı maddeleri vücudundan atması için önemlidir ve süreç etin büyüklüğüne göre değişkenlik gösterse de genellikle 3- 15 gün arasındadır (Chinyere, 2014). Yabani hayat süren salyangozlar yağmur yağmasıyla bitki tüketmektedirler; oruç süreci yedikleri zehirli bitkilerden ya da bitki kaynaklı toksinlerden arındırılmaları önemlidir. Gordon Ramsey salyangozlar toplandıktan sonra yalnızca havuç ile beslenmesi halinde birkaç gün sonra dışkı rengi turuncuya dönünce tüketilebilir olabileceği önerisinde bulunmaktadır. Yine Şef Ramsey Canlı salyangozlar toksinlerden arındırıldıktan sonra havasız bırakılmadan hızlı ölmelerini sağlamak için kaynar suya bırakılabileceği belirtmektedir. Belirtilenlere ek olarak soğuk havanın onları derin uykuya göndereceğini dolayısıyla kapalı bir kap içinde dondurulmalarının daha insancıl bir ölüme hazırlama tekniği olduğunu belirtmektedir. Daha sonra istenilen şekilde haşlanabilir veya kabukları soyularak bile pişirilebileceği belirtilmektedir (Tan, 2019). Dev Afrika salyangozları taze veya dondurulduktan sonra kabuğunun kuyruk kısmı kırılmaktadır. İstenmeyen kısmı olan bağırsaklar vücuttan ayıklanmaktadır. Afrikalılar bağırsak ve istenmeyen bölgeleri ayıkladıktan sonra et ikiye bölerek tuz, limon, şap, bol su ile ovalayarak temizlemektedir (Chinyere, 2014).

## 2.5 Garavolli Tüketen Ülkeler

### 2.5.1 Fransız Mutfağında Garavolli Tüketimi

Fransızlar için salyangoz yüksek gelir göstergesi olarak pişirilen, servis edilen ve sunulan önemli bir gıdadır. Restoran menülerinde iştah açıcı olarak geçen bu ürün ana yemek olarak menülerde sunulmaktadır. Fransa’da Orta Çağlardan beri tüketilen salyangoz Escargot olarak adlandırılmaktadır. Lüks restoranlarda beş ana yemekten biri ve başlangıç olarak iştah açıcı yiyeceklerdendir. Paris’te garavolliyi yerli ve yabancı turistlere menülerinde bulunduran pek çok restoran vardır. Çok eski tarifleri geleneksel olarak sunan Paris restoranlarından en eskisi ve seçkin olan L’Escargot Montorgueil 1832 ‘den günümüze kadar geleneksel lezzetleri yerli ve yabancılara sunmaktadır (Escargots D’or Full Menu, 2020). Ayrıca Fransa’da pek çok yer salyangoz etini canlı, donmuş ve konserve olarak satmaktadır. En seçkin mağaza Le Petit Chaelet La Maison de l’Escargo mağazası 1894’den günümüze kadar mağaza satış yapmaktadır (Petit Fute’s Opinion La Maison De L’Escargot, 2020). Fransa’nın Burgonya bölgesinde salyangozlar şarap, havuç, arpacık soğanı ve soğan ile pişirilir. Daha sonra sarımsak ve maydanoz ile içleri doldurulur (Jackie, 2020). Fransa’da salyangoz yumurta ürünü de havyar olarak pahalı restoranlarda sunulmaktadır. Balık havyarından daha büyük olan salyangoz havyarı dokusu ve ağızdaki hissiyatı daha yoğun olduğu belirtilmektedir (Tan, 2019).

### 2.5.2 Portekiz Mutfağında Garavolli

Portekiz’de ‘Caracois’ olarak adlandırılan salyangoz yaz aylarında barlarda atıştırmalık olarak sarımsak, zeytinyağı acı biber sosu ve kekik gibi çeşitli soslar ile sıklıkla tüketilmektedir. Portekizliler için bu et biranın yanında ya da diğer içeceklerle tüketilen atıştırmalık ve mezedir. Fransızların escargotu kadar büyük salyangozlar değillerdir. Portekizlilerin geleneksel uygulanan pişirimde et suyunda tuz ve kekik

başta olmak üzere sarımsak, soğan zeytinyağı gibi diğer tat ve acı baharat ve domates ile pişirildiği belirtilmektedir (Santos, 2017).

### **2.5.3 İtalya Mutfağında Garavolli**

İtalyancada salyangoz ‘Lumaca’ kelimesi ile adlandırılmaktadır ve İtalyanlar salyangoz yemeğini çok çeşitli hazırlamaktadır. İtalyan sofrasında Domatesli salyangoz et yemeği ve makarnalı salyangoz eti popüler ve tüketilen bir üründür. Geleneksel olan salyangoz yemeği Snais in Sauce – Monachelle in Umido haşlandıktan sonra kızarmış sarımsak, doğranmış domates, kırmızı biber yanında yabani rezene, defne yaprağı ve kekik ile pişen bu tencere yemeği farklı baharatlar eşliğinde sıklıkla hazırlandığı belirtilmektedir (La Ricetta Delle Tagliatelle Con Il Ragù Bianco Di Lumache Al Parmigiano, 2020). La ricetta delle tagliatelle con il ragu bianco al parmigiano tarifinde haşlanmış tagliatelle makarnaya kereviz, havuç, soğan, parmesan üzeri için, haşlanmış salyangoz posası (kabuğundan arındırılmış) kurutulmuş et (domuz) ve balzamik sirke ile sos hazırlanmaktadır (Pagano, 2011). Chioccirole a picci oacchi Sicilya’dan gelen geleneksel İtalyan yemeği Picchi pacchi sos ile servis edilmektedir. Picchi pacchi sosunda soğanlar zeytinyağında domates, karabiber, pulbiber, maydanoz veya fesleğen ve tuz ile sotelendikten sonra sıcak veya soğuk servis edilebilen bir yiyecektir (What To Eat In Europe?, 2020).

### **2.5.4 İspanya Mutfağında Garavolli**

İspanya’da salyangoza ‘Caracolas’ denilmektedir. Büyükten küçüğe pek çok boyutta tüketilen bu et geleneksel olarak sarımsak, karabiber, kimyon ve defneyaprağında et suyunda pişirilmektedir. Geleneksel bir yemek olan Cabrila yemeği kalın domates kesimiyle yapılan İspanyol sosisyle servis edilen bir diğer üründür. Bununla beraber İspanya’daki Tapas Barlarında da servis edilen salyangoz eti genellikle bira ile tüketilmektedir (Eating Snails In Spain: Delicious Tapas

Caracoles, 2019). İspanya’da geleneksel odun ateşinde domates, soğan, tavşan eti ve salyangoz baharatlı et suyunda pirinçle pişirilen Arroz de Caracoles popüler bir tapas yemeğidir (Tan, 2019).

### **2.5.5 Yunanistan Mutfağında Garavolli**

Yunanistan’da halkın et tüketim besinlerinden biri Salingari veya Kohlis olarak da adlandırılan salyangoz, Giritlilerin mutfağında gelenekselleşmiştir. 2015 yılında kişi başı en çok salyangoz tüketimi Yunanistan’da kaydedildiği belirtilmektedir (Snail Market, 2015). Girit restoranlarda bu et her mevsim yerli ve yabancılara taze olarak sunulmaktadır. Genellikle tavada zeytinyağında Girit otlarıyla harmanlanır ve son olarak limon suyu ilavesi ile tavada kızartılır (Creta Maris Resot, 2020).

### **2.5.6 Hırvatistan Mutfağında Garavolli**

Hırvatistan’da Bengovaç şehrinde ızgara salyangoz pişirilmektedir. En az 15 gün temizlemeye yani oruca bekletilen hayvanlar hazır hale gelince ızgarada köpüklü suyun tamamı bırakılana kadar pişirilmektedir. Daha sonra tuz, karabiber ve kırmızı biber eklenerek tüketilmektedir. Aynı bekleme yöntemi tencerede haşlanan salyangoz eti içinde uygulanır. Pişme süresi 40 dakikada gerçekleşmekte ve pişen etler tatlanması için tuz, karabiber ve kırmızıbiber eklenmektedir(Snail Dish Puzevi Na Gradele, 2020).

### **2.5.7 Türkiye Mutfağında Garavolli**

Türkiye’de kara salyangozları pek tüketilen et gıdası değildir. Yarım adada kara salyangozlarının toplayıcılığı ve çiftlik işletmeleri, yetiştiriciliğini yurt dışı piyasasına salyangoz ihracatı yapmaktadır. Ülkede yılın belli dönemlerinde Datça’da’ Garaville’ ismi ile adlandırılan salyangoz yemeği mevsimsel olarak evlerde pişirilmekte olduğu belirtilmektedir (Datça Hakkında, 2020). Turizm

faaliyetlerinin yoğun olduğu bölgelerde örneğin İzmir 'de Sefirihisar ve Alaçatı'da yerli ve yabancı turistlere hizmet sunan restoranlarda salyangoz Fransız usulü pişirilerek servis edilmekte olduğu belirtilmektedir (Alacatidaki salyangoz Lescargot Restaurant, 2014).

### **2.5.8 Vietnam Mutfağında**

Vietnam'da Hue şehrinde sokak lezzetleri sunan restoranlarda salyangoz pişen restoranlar bulunmaktadır. Oc louc xa geleneksel pişirilen dağlarda yaşayan dağ salyangozlarından yapılmaktadır. Nisan ve Ağustos ayı arasında çıkan bu salyangozlar mevsimsel olarak tüketilmektedir. İçerisinde limon otu, zencefil, kırmızı biber gibi baharatlar ile kaynatılmaktadır. Vietnam'da pişen salyangozları geleneksel balık sosları ile tüketmektedirler. Óc hương isimli yemek geleneksel Vietnam kültürlerine ait olduğu bir yemek olduğu belirtilmektedir. Salyangozlar vonk tavada tatlı ve yapışkan bir sosla karıştırılarak kızartılır. Servis aşamasında tuz, karabiber, limon suyu ve acı biberli sos tüketildiği belirtilmektedir (Oc Huong, 2020). Vietnamlılar salyangozları genellikle şiddetli yağmurlardan sonra muz ağaçlarından toplamaktadırlar. Salyangoz çorbası, barbeküsü ve ızgara salyangoz sokak lezzetleri arasında sıklıkla satılmaktadır.

### **2.5.9 Lübnan ve Fas Mutfağında Garavolli**

Müslüman bir ülke olan Lübnan ve Fas ülkeleri salyangoz tüketen ülkelerdendir. Fas kara salyangozu ihracatında dünyada en çok ihracat pazarına sahip ülke özelliği de taşımaktadır. Fas'ta sokak yemeği özelliği gösteren salyangozlar et suyu ile servis edildiği belirtilmektedir. Et suyunda on beş çeşit baharat ile pişen bu lezzet restoran menülerinde de servis edildiği belirtilmektedir (Emond, 2020). Lübnan ülkesinde de salyangoz tüketimi sonbaharda ilk yağın yağmurda başlar yerli

halkın ve restoranların menülerinde ayrıca sokak lezzetlerinde sunulduğu belirtilmektedir (Meet the Snail Farmer Helix Lebanon, 2020).

#### **2.5.10 Nijerya Mutfağında Garavolli**

Afrika ülkesi olan Nijerya’da çoğunlukla bar atıştırmalığı olarak tüketildiği belirtilmektedir. Ayrıca salyangoz eti restoranlarda servis edilmektedir. Nijerya’da Kongo eti olarak adlandırılan bu gastropodlar yerel halk tarafından evlerde sıkça tüketildiği aktarılmaktadır (Zuras, 2014). Geleneksel Nijerya salyangoz yemeği olan biberle sotelenen Dev afrika salyangoz yemeğinin içinde genellikle dolmalık biber, sarımsak ve soğanla sotelenen salyangozlar çeşitli baharat ve bulyon (tavuk yada et suyu) ile tatlandırılmaktadır (Tayo, 2020)

#### **2.5.11 Asya Mutfağında Garavolli**

Tayvan, Çin ve Hindistan’da salyangoz tüketen ülkelerdir. Afrika kara salyangozu bu kıtanın tropik bölgelerde yaşayan ve tüketilen hayvan gıdalarıdır. Kara salyangoz tüketimini besin olarak yapan Çin, Tayvan ve Hindistan’da mevsimsel tüketimi yapıldığı yemek ve mezelerde hazırlanan bir gıda olduğu belirtilmektedir. Bu bölgelerde tüketilen yumuşakçalar daha çok deniz veya tatlı su ürünleri olmasına rağmen gastropodlar da tüketilmektedir. (Achatina fulica, 2020).

### **2.6 Garavollinin Gastronomide Yeri ve Etkisi**

Avrupa, Asya ve Afrika’da çeşitli bölgelerde tüketilen salyangozların günlük tüketim oranının artırılmasına yönelik çalışmalarda salyangoz çiftlikleri desteklenmektedir. Tüketilebilir alternatif besinler üzerinde gıda teknolojileri bilim ve tarımsal üreticiler birlikte çalışmaktadır (Geleceğin Alternatif Gıda Kaynakları ve Gıda Teknolojileri, 2019). Gastronomi çalışmaları bu gıdanın yerellikten global piyasaya restoran, kafe, bar ve festivaller doğrultusunda yerel tatların küreselleşmesinde yardımcı olacak önemli bir unsurdur. Tabaklarda sunulan

gastropodların lezzet ve görünümleri mutfak akımları ile beraber gerçekleşmektedir. Dünyada pek çok topluluk etnik yada geleneksel gıda olarak salyangoz tüketmektedir. Gastronomi alanında Avrupa mutfağında başta Fransa, İspanya ve İtalya tabaklarda kullandıkları sos ve salyangozu pişirme şekilleri bu gıdaya karşı çekiciliği sağlayan önemli bir faktör olarak değerlendirilebilir. Hayvancılıkta önemli bir yer tutan koyun, keçi, tavuk ve inek gibi gıdaların çiftlik üretimi daha sağlıklı ortamların oluşumu ve gıdaların taze tüketimi için gerekliliktir. Salyangoz üretimi yapan 'Heliculture' doğada tüketilebilir salyangozların yetiştirilmesinde aynı zamanda çeşitliliğinin korunması için önemlidir (Rao, 2020). Avrupa'da mutfaklarda çeşitli yemek ya da iştah açılarda pişirilen salyangozlar restoran, bar ve sokak lezzetlerinin içinde bulunduğu belirtilmektedir. Özçil gastronomi alanında gastropod yemeklerinde başta Fransa olmak üzere bu ürünü hazırlayan lüks restoranlarda garsonların bilgili ve önerilerinin donanımlı olduğunu belirtmektedir. Avrupa'da mutfak sanatlarında dünyada öncü Fransa, İtalya, İspanya ve Portekiz'de salyangoz yemeğinin yaygınlığı konuya alternatif gıda olarak yaklaşmadığını göstermektedir. En başta Fransa'da Escargot tüketmek için salyangozun içini çıkartabilmek için çatal (meze çatalı) ve elin kirlenmemesi veya kaymasını engellemek amacıyla maşa sunması gıdaya duydukları hassasiyetin göstergesi olarak tanımlanabileceğini belirtmektedir. Tereyağlı maydanoz sosunda salyangoz Escargot önemli bir gıda olmanın yanında lüks restoranların menülerinde olduğunu aktarmaktadır. Konu sokak lezzetleri olarak değerlendirilmesi halinde kürdanla veya kürdan olmadan çıplak elle Afrika ve Asya'da tüketimi olan salyangoz sokak lezzetlerinde önemli bir gıda olarak görülebileceğini belirtilmektedir. Özçil gastronomi festivallerinde yapılan konferanslarda özellikle İtalya'da Cherasco Salyangoz festivalinde salyangoz bölgedeki şeflerin salyangoz gıdasının pişirilme ve tüketimine ilişkin hazırladıkları



tat ve lezzetler gastronomi konferansında aktarımını belirtmektedir. Bu durum gastronomide kara salyangozlarının pişirilme ve sunumunun mutfaklarda yeni olmadığını ancak salyangoz et pazarlamasının mutfaklarda gelişmeye devam eden bir gıda olduğunu belirtmektedir. Aynı zamanda gastronomi etkileşimi olarak yiyecek ve içecekler hem yerel hem küresel olması salyangozun gıda tüketiminin mutfak kültüründe önemli bir rol olduğunu göstermektedir (Özçil , 2020). Amerika’da yeni lezzet arayışındaki insanlar ve yaratıcı şefler yumuşakçaları sıklıkla servis etmekte olduğu belirtilmektedir. Menülerde giderek artan gastropodlar hem Amerikan restoran hem de şef yaratıcılığına yön vermekte olduğu belirtilmektedir. Amerika’daki surf and turf akımı çerçevesinde de sunulan gastropodlar tavşan eti ve salyangozu İspanya’daki geleneksel bir yemek servisini yapmakta olduğu belirtilmektedir. Aynı zamanda Boston ve Newyork’ta tapas barlarında garavolli servis edildiği belirtilmektedir. Benzer durum Portlan’da salamura salatalık turşusu ve havuçlu pesto salatası dana eti eşliğinde müşterilere sunulan LE Pigeon restoranında sunulmaktadır. Los Angeles’ta Fransızların Burgundy salyangozları tereyağı ve maydanoz ile servis edildiği belirtilmektedir. Chicago’da Gril the Roast restoranında makarna ile sunulan salyangoz River Roast restoranında ıspanaklı hamur işinin üzerine salyangoz ve konfi domates ile servis edilen bir diğer restoran olarak aktarılmaktadır (Kruse, 2017).

### **2.6.1 Ekonomik Etkiler**

Avrupa, Asya ve Afrika’da çeşitli bölgelerde tüketilen salyangozların günlük tüketim oranının artırılmasına yönelik çalışmalarda salyangoz çiftlik ve çiftliklerini desteklenmektedir. Konu kapsamında yayınlar ve bilgilendirmelerde bulunan FAO çeşitli ülkelerde tüketilen bu gıdanın gelecekte beslenmede önemli bir unsur olacağını belirtmektedir. Salyangoz yetiştiriciliğinin karlılığı ve düşük sermaye

yatırımı olması ekonomik getiri sağladığı aktarılmaktadır. Afrika ülkesi olan Nijerya'daki üreticilerin ekonomik getirisi olan salyangoz yetiştiriciliği, aynı zamanda bölgedeki protein kıtlığını için alternatif et kaynağı olması üretime de katkı sağlamaktadır. Kara salyangoz yetiştiriciliği yalnızca gıda alanında değil tıp alanında ve kozmetik endüstrisi alanında da kullanılmaktadır. Kongo eti olarak bilinen Dev Afrika salyangoz yetiştiriciliği sosyal kabul gören önemli bir gelir kaynağıdır. Üretimi gerçekleştiren çiftçiler yarı ve tam zamanlı olmak üzere minimal üretim koşullarında karlılığın eğitim ve deneyim ile zaman içinde artmakta olduğu belirtilmektedir. Salyangoz yetiştiriciliği fazla zaman almayan, yem ve kaliteli yeme ihtiyacı olmayan kuyu suyu kullanımının maliyeti düşüren önemli unsurlardan biri olarak aktarılmaktadır. Afrika salyangozlarının büyük vücutlu olması yönetilmelerini kolaylaştırmakta olduğunu ve çoğunlukla büyük çitlerle çevrili alanlarda yetiştirilmesi tarımsal hayvancılığı kolaylaştıran ekonomik karı artıran etkidir. Salyangozdan elde edilen gelirin eğitim, deneyim ve çiftlik büyüklüğü ekonomik katkıda karlılığı artırdığı aktarılmaktadır (Ogunniyi, 2010). Hindistan'da salyangoz yetiştiriciliğine devlet destekli düşük faiz kredileri teşvik maksadıyla sağlanmakta olduğu belirtilmektedir. Geçim kaynağı olarak sürdürülebilir gıda çerçevesinde salyangoz eti ekonomik analizlerin karlı gelir getirdiği, tedarikçi düzensizliğini önlemek ve bölgede var olan salyangozların tükenmesini korumak maksadıyla üretim devlet desteği alması gerekliliği aktarılmaktadır. Yalnızca eti bu kadar değerli bir gıdanın aynı zamanda ev dekorasyon ya da gündelik aksesuarlarda estetik değere sahip olması pazarda çeşitli alanlarda yer bulan bir hayvan olduğunu göstermektedir. Habitatları gereği buldukları ortama kolayca adapte olmaları ölüm oranlarının düşük ve az sermaye ile karlılığın gerçekleşmektedir. İstihdam alanı oluşturulabilecek ekonomik getiri gerekli yönetim ve takibin sağlanması halinde

sosyal ve ekonomik faydalar oluşmaktadır. Bu bağlamda salyangoz yetiştiriciliğinin teşviki ile düşük gelirli insanlara istihdam sağlanabilecek ekonomik getiri yerel ve pazarın genişlemesi halinde uluslararası potansiyel gelir olabilecektir. Ekonomik faydaları başta eğitim programlarının oluşması, alanında uzmanlar yetişmesine, çiftçilere, işsizlere ve köyden kente göç engeli gibi faydalar sağlayabileceği aktarılmaktadır (Pandey, 2019).

### **2.6.2 Garavolli Yetiştiriciliği**

Dünyada başta Fransa ve İtalya olmak üzere pek çok ülkede salyangoz yetiştiriciliği yapılmaktadır. En çok üretim ve ticareti yapılan yenilebilir kara salyangozları Helix Apersa, Helix promotia ve Afrika'daki Kongo eti olarak bilinen dev Afrika salyangozları endüstri piyasasına hakim olan türlerdir. Üreticiler yetişme koşullarına bağlı olarak iklim kontrolü için bina, kapalı veya açık üretim seralarında üzeri kapalı tünellerde 16° -25° sıcaklıkta, nem oranını %75 ve 95 arasında bu canlılara ortam sağlamak durumunda olduğu belirtilmektedirler. Salyangozun yaşam ortamlarında rüzgarın minimize olması, rutubetli bir ortamında su dengesinin sağlanması ve organik maddesi zengin, kumlu toprak alanının da bulunmasını bu canlıların yetiştirilmesinde önemli unsurlar olarak belirtilmektedir. Konu kapsamında yetiştiriciliği sağlayan çiftlikler salyangozun doğal yaşam alanlarının tam sağlanması halinde ekonomiye yüksek karlılık sağlanabileceklerini belirtilmektedir. Çiftlikler bu canlıların yetiştirilebilmesi için onlara alan oluşturulurken salyangozların kaçmasını engellemek için düşük wat elektrik setle çevrili alan oluşturduklarını belirtmektedirler. Hatta set çekilme esnasında telin toprak altında oval yerleştirilmesi buldukları bölgede yaşamalarını ve üremelerini sağladığını da belirtilmektedirler (Sever, 2018).

### 2.6.3 Çevresel Etkiler

Gastropodlar buldukları ortamlara adapte olmaları, çoğalmaları ve yaşam alanları geniş yerlerde yeşillik tüketme eğilimindedir. Özellikle nemli mevsimlerde tarımsal alanlara zarar yapmakta olduğu belirtilmektedir. Hermafrodit olmaları ve yumurtlama sayıları bu hayvanların çoğalmasında hız kazandırmaktadır. Kara salyangozları hem dişi hem erkek organına sahip olmaları çiftleşmeden sonra yumurtlamaları yıllık ortalama 80-90 adet çoğalabilmelerini sağlamaktadır. Bitki zararlısı olan bu hayvanlar tabiatta insan, kurbağa, köstebek, tarla faresi, sincap ve kuşlara da besin olmaları tabiatta biyolojik denge sağlaması anlamında önemlidir. Tarla ve bahçe zararları bitki ve sebzelerde parlak müküs izleriyle geniş yırtıklar ile görülebilmektedir. Genç fideler olgunluğa erişmeden tamamen salyangozlarca tüketilebilmekte ve bu durum tarımsal verimi zarara uğrattığı belirtilmektedir. Salyangoz diğer böcek kadar bitkilere zarar vermediği belirtilmektedir. Zararı en fazla yavru oldukları dönemde yaptığı aktarılmaktadır. Bölgedeki popülasyon çoğaldıkça bitkilere verdikleri aktif zarar artış göstermekte olduğu belirtilmektedir. Kara salyangozları gün ışığında sisli havalarda ve yağmur sonrası sulama alanlarında beslenmektedir. Özellikle ekilebilir araziler ve süs bitkilerinin salyangozların beslenmesinde çok uygun ortamlardır (Çelik, 2017). Dünya Gıda Örgütü FAO sürdürülebilir tarım ve çiftçilikte bölgesel farklılıklara göre hazırlanan salyangoz yetiştiriciliğine teşvik sağlanmaktadır. Yerel üretimde sürdürülebilir tarım ve hayvancılığa 'Sıfır Açlık' amacıyla yapılan çalışmalardan biri de tüketilebilir gastropodlardır. Üreticiler için iklim ve ekonomik koşullarda yerel veya bölgesel uyarılmanın anlaşılması için FAO tarafından hazırlanan bu kitap üretici rehber niteliğinde Türkçe ve pek çok dile çevrilerek yayınladığı belirtilmektedir ( FAO Better Farming Series, 1986). Kıbrıs doğasında garavolliler zaman zaman tarım

arazilerini zarara uğramakta olduğu belirtilmektedir. Biyologlar derneği garavollilere kimyasal ilaç kullanımınnın ekolojik dengeyi sarsmasını önlemek için doğa ile dost müdahalenin gerekliliğini savunmaktadır. Kıbrıs'ta garavollinin erken toplanması üremeyi engellemesi tüketilebilir kara salyangozlarının popölasyonu olumsuz etkilemektedir. En uygun toplama dönemi Mart, Nisan ve Mayıs ayları olduğu aktarılmaktadır. Adada Kasım ayında yağın ilk yağmurlardan itibaren toplanması yumurtlama dönemini engellemediği aktarılmaktadır. Mayıs ayından sonra kendini mantosuna beyaz mühür ile saklamakta ve altı ay yaz boyunca yeme içme olmadan kapanmaktadırlar. Adaya yağın ilk yağmurlarda karın doyurmak ve çiftleşmek için sonbahar döneminde doğada görünmeye başlamaktadır (Her Taraf Garavolli, 2015)

#### **2.6.4 Sosyo- Kültürel Etkiler**

Gıda seçimlerini etkileyen sosyo- kültürel, tarihsel, çevresel fizyolojik ve genetik faktör analizleri yeme içme alışkanlıklarının anlaşılmasına katkıda bulunduğu belirtilmektedir. Bu durum yeme içme alışkanlıkları ve kültürü ortaya çıkartan önemi ortaya koymaktadır. Sürdürülebilir tarımsal gıda sistemleri ve sürdürülebilir gıda tüketim davranışları sosyo-kültürel, tarihsel, çevresel, fizyolojik ve genetik faktörlerden etkilenmektedir. Ayrıca sürdürülebilir tarımsal gıda sistemleri iklim değişikliğine uyum sağlamada önemli bir unsur olduğu belirtilmektedir (Open Bible Info, 2020). Yeme içme alışkanlıklarında dini faktörler inanışlar gereği toplumsal farklılıklar ortaya çıkarmaktadır. Bu durum var olan gıdaların dinen yasaklı kılınan veya önerilen gıdaları da orya koymaktadır. Hristiyanlıkta yasaklı olmayan hatta tüketilmesi önerilen gıdalar arasında salyangoz eti kabul görmektedir. Yahudilikte yasaklı gıdalar arasında denizde ve karada yaşayan tüm yumuşakçaları yasak kılmaktadır. Dolayısıyla salyangoz tüketimi de olmayan dinen yasaklı görülen bir gıdadır (Besalel, 2008). Bu durumun benzeri

Müslümanlar için de geçerlidir. Ancak Müslümanlar biraz daha esnek kurallar içerisinde deniz ürünleri yumuşakçaları tüketmektedir. İslamiyet'te mezhep farklılığından ötürü yumuşakça tüketen ve tüketmeyen kesimler bulunmaktadır. Örneğin Fas ve Lübnan Müslüman ülkeleri olmasına rağmen salyangoz mutfak kültürlerinde pişirilen ve yenilen bir gıdadır. (Sorularla İslamiyet, 2020). Ancak salyangoz genel anlamda İslamiyet'te helal gıdalar arasında yer almamaktadır (Köse, 2020 ve Güneş, 2017).

### **2.6.5 Garavolli Gıda Güvenliği ve Alerjen Etkenler**

Gıdalara karşı hassasiyet veya gıda alerjisi pek çok insanı ilgilendirmektedir. Milyonlarca insan gıdalara alerjik reaksiyonlar vermektedir. Bu durum genellikle küçük belirtilerle ortaya çıkmasına rağmen bazı gıda alerjileri tehlikeli ve öldürücü sonuçlara neden olmaktadır. İnsanlarda alerjiye neden olan gıdalar arasında fındık, fıstık, un, süt, yumurta balık ve kabuklu alerjenler sayılmaktadır. Su ürünlerinin katkı maddesi olarak kullanılması su ürünleri alerjisine sahip kişilerin gıda seçiminde hassasiyet oluşturmaktadır. Kabuklu deniz ürünlerinde kas proteini tropomyosin olarak isimlendirilmektedir. Yalnızca kabuklu alerjen değil yumuşakça türlerinde de oluşabileceği araştırmalarda aktarılmaktadır. Midye, istiridye, kalamar, deniz kulağı gibi yumuşakçalarda kirliliğe maruz kalma durumunda alerjen etkiler meydana gelmektedir (Kocatepe, 2012). Benzer durumda su ürünlerine alerjisi olan hastaların gastropodlarda ve böceklere karşıda alerjik reaksiyon gösterebilir (Ree, vd., 1996). Su ürünleri alerjenleri şiddetli akut aşırı duyarlılık reaksiyonlarına neden olabileceği aktarılmaktadır. Alerjik reaksiyonlar dermatit, ürtiker, astım ve oral alerji gibi sendromlar oluşturduğu belirtilmektedir. Ağız yoluyla oluşan alerjik etki kaşıntıdan önce kusmaya neden olduğu gözlemlenmiştir. Kaşıntı, kurdeşen, solunum güçlüğü, göğüste baskı hissi ve ödem gibi reaksiyonlar da rapor edilen alerjik göstergeleridir

(Kocatepe, 2012). AB yasalarında gıdalarda paketlerde gıdanın içeriği ve temel alerjen etkileri belirtilmesi önemlidir. AB gıda politikası ürünün yetiştiriciliğinden, işlenmesindeki gıda kombinasyonunu önlememekte ve gıdaya dayalı hijyen besin bilgisine dikkat çekmektedir. Ayrıca bitki ve hayvan sağlığına, refahı teşvik etmesi bu kuralların yasa olması konu kapsamında da insan sağlığı hassasiyetine dikkat çekmektedir (Avrupa Birliği Gıda Komisyonu, 2014)

## **2.7 Kıbrıs Genel Özellikleri**

Kıbrıs coğrafi konumu Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarını buluştuğu, Akdeniz'in üçüncü büyük adası olma özelliğindedir. Adanın jeopolitik konumu Akdeniz'de deniz yolları bulunan boğazlar, Süveyş kanalı ve Cebelitarık Boğaz geçitlerinde stratejik önemi sahiptir. Kıbrıs Adasının toplam yüz ölçümü 9300 km<sup>2</sup>'dir ve politik nedenlerden dolayı yeşil hat sınırı ile Güney'de Rumlar, Kuzeyde Türkler olmak üzere iki milleti ağırlamaktadır. 1974 Barış Hareketından sonra Türkler adanın %38'lik kısmı yani 3600km<sup>2</sup> alan Türk sınırındadır. Kıbrıs Adasında Akdeniz iklimi ve maki bitki örtüsü görülmektedir. Adanın Kuzeyinde yeryüzü alanı Karpaz bölgesi, Koruçam burnu ve Zafer burunu ile Beşparmak dağlarıdır. Kuzey Kıbrıs'ın Batısı Güzelyurt ve Doğusunda Mesarya ovası bulunmaktadır. Girne Bölgesi dağlık kıyı şeridinde sahip turizmin en yoğun olduğu bölge özelliğini de taşımaktadır. Adanın çeşitli medeniyetlere ev sahipliği yapması bölgenin yalnızca iklim ve doğa için değil aynı zamanda tarihi ve kültürel mekan çeşitliliği sağlamaktadır. Kıbrıs adası; Lüzinyan, Ceneviz, Bizans, Osmanlı ve İngiliz idaresinde farklı milletlerin etkileşimiyle günümüze arkeolojik bulgular, anıt, abide, kiliseler, camiler, şatolar, kaleler ve yalılar medeniyetlerin tarih ve kültür mirasını yansıtmaktadır (Karabulut, 2017). KKTC devleti 15 Kasım 1983'te ilan edilmiştir. KKTC'de 10 bakanlık bulunmaktadır sırasıyla Başbakanlık, Ekonomi Bakanlığı, Dışişleri Bakanlığı,

Maliye Bakanlığı, İçişleri Bakanlığı, Bayındırlık ve ulaştırma Bakanlığı, Tarım Ve Doğal Kaynaklar Bakanlığı, Sağlık Bakanlığı, Çalışma Ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı ile ülke yönetimi gerçekleştirilmektedir (KKTC Bakanlık Görev Dağılımı 2020). İç güvenlik KKTC polis teşkilatı tarafından sağlanmaktadır. İç ve dış güvenlik olarak ikinci kurum (GKK) Güvenlik Kuvvetleri Komutanlığı ile (TBK) Türk Barış Kuvvetleri komutanlığı tarafından ortaklaşa sağlanmaktadır (Güvenlik Kamu Görevlileri Yasası, 2020). KKTC’de bulunan ilçeler Lefkoşa başkent olmak üzere büyüklüklerine göre, Magosa, Girne, İskele ve Güzel Yurt ilçeleridir. Bu bölgeler içerisinde Lefkoşa’da orta ölçekli kobi sanayi siteleri olmak üzere ‘Bandabulya’ çarşıları ve büyük alışveriş merkezleri bulunmaktadır. Lefkoşa genel yapı itibarıyla ortalama 61 bin nüfusa sahip olmakla beraber iş atmosferi nedeniyle mesai saatlerinde kalabalık bir yapı şehirde hakimdir. Yakınoğu üniversitesi, Uluslar Arası Kıbrıs üniversitesi ve Lefkoşa Karpaz üniversitesi gibi evrensel eğitim merkezlerine ev sahipliği yapmaktadır. İkinci büyük ilçe Gazimağusa ilçesi dünya standart ölçüsüne uyumlu uluslararası nitelikte Mağusa Limanı bulunmaktadır. Doğu Akdeniz üniversitesi en kalabalık öğrenci ağırlayan üniversitelerden biridir. Sanayisi küçük ve büyük sanayi bölgeleri olmak üzere ikiye ayrılmaktadır (Seçerdin, Aralık 2018). Mağusa Türk Belediyesi belediye hizmetlerini geniş kapsamlı olarak Mağusa sahil şeridinden itibaren kırsal alanlara doğu hizmet sağlamaktadır. KKTC’nin üçüncü büyük ilçesi olan Girne ilçesi genel anlamda Liman nedeniyle dış ticaret ithalat, ihracat ve turizm faaliyetlerinde aktiftir. Bölge genel anlamda Girne Amerikan üniversitesi, Final Üniversitesi ve Amerikan Üniversitesi gibi evrensel eğitime hizmet sağlamaktadır. Girne Belediyesi Girne sahil şeridi hudutlarından kırsal alanlarını istikamet almak üzere belediye hizmetleri sağlamaktadır. Dördüncü ilçe İskele ilçesi adanın en uzun Kuzey- Güney sahil şeridine sahiptir. Karpaz yarım adası olarak



bilinen bölge İskele ilçe hudutları içerisinde bulunmaktadır. Coğrafyası Kantara kalesinden itibaren sıra tepelerden oluşmak üzere Karpaz yarım adasını boydan boya ikiye ayırmaktadır. Adanın en uç kısmı zafer burnu Karpaz yarım adasında bulunmaktadır. Genel itibarı ile sanayisi yok denecek kadar az olan İskele ilçesi balıkçılık sektöründe kısmi açıdan ek gelir olarak yöre insanının geçim kaynağını oluşturmaktadır (Darbaz, 2016). Bölge toprağı zirai açıdan verimli arazilere ev sahipliğı yapmaktadır. Ancak zirai araziler gün geçtikçe inşaat sektörü tarafından kısıtlanma aşamasına gelmektedir. Aynı zamanda İskele İlçesinde kuru tarım olarak arpa, buğday, fiiğ (vigo) gibi kuru tarım ürünleri hububat olarak üretilmektedir. İskele Mehmetçik (Galatya) köyünde üzüm ziraisi ve ürünleri yapılmaktadır. Bu ürünler üzüm pestili, şarap, zivaniya, üzüm sucuğudur. Erenköy yöresinde balıkçılık orkinoz türünde kapsamlı olarak yapılmaktadır. İskele ve köyleri genel anlamda müstakil yerleşim alanları yanında yeni inşaat çerçevesi içinde site ve apartmanlar ile yapılanmaktadır. Dipkarpaz ve Sipahi köylerinde hareket sonrasında Güneye geçmek istemeyen Türkler ile iç içe barış ve kardeşlik çerçevesinde yaşayan Rumlar bulunmaktadır. Beşinci ilçe Güzelyurt ilçesi endüstri üretimi yönünden KKTC için önemli bir unsurdur. KKTC devleti kuruluşundan bu güne endüstriyel açıdan üretimde dünya standartlarını yakalayan ve bu standartları devam ettiren bir bölgedir. (Voice of İsland Maronit Toplumu Özel Röportaj ”Maro Emanuel”, 2018).

### **2.7.1 Kıbrıs’da Turizm**

KKTC ekonomisinde getirisi olan turizm sektörü ve beş yıldızlı otellerdeki Casino hizmetleri ekonomiye katkı sağlamaktadır (Ayhan, 2019). KKTC geneli 2016 yılı resmi kaynaklarca açıklanan otel ve diğ er konaklama tesislerinin toplam yatak kapasitesi 22,098 olarak belirtilmektedir. Beş yıldızlı otel sayısı on sekiz adet olmakla beraber toplam 12,160 yatak kapasitesiyle turizme hizmet sağladığı

aktarılmaktadır. Sektörde beş yıldızlı otellerden başlayan, bir yıldızlı otele kadar, özel belgeli otel, butik otel, ikinci sınıf tatil köyü, turistik bungalov, apart hotel, yöresel ev, turistik konut, turistik pansiyon ve sınıflandırılmayan konaklama işletmeler toplam 148 tesis ile beş ilçede hizmet sunmaktadır. En fazla turist ziyaretçiyi ağırlayan ilçe Girne %63, daha sonra İskele %21, Gazimağusa %8, Lefkoşa %4 ve Güzelyurt ise %4 konaklama tesisi kapasitesine sahiptir. KKTC geneli turizm faaliyetlerinde yatırım en fazla Girne ve İskele bölgelerindeki tesislerde gerçekleşmektedir. 2014 yılı hava ve deniz yolu ülke ziyaretçi toplamı 1.646,213 iken bu rakam 2015 yılında 1.773,965 ve 2016 yılı verilerinde 1.862,558 turist sayısına ulaştığı görülmektedir. En fazla Türkiye'den ziyaretçi çeken turizm sektörü 2016 yılında diğer ülke uyruk verileri 53,058 İngiltere, 48,378 turist ile Almanya, KKTC-UK uyruklu 28,523, İran 24,527 ve 204,358 diğer ülke vatandaşları olan turist ziyareti gerçekleşmiştir. 2016 verilerinde turist konaklama tesislerinde konaklayan kişi ve gecelemede %67'si Türkiye Cumhuriyetinden, %6 KKTC ve diğer yabancı ülke ziyaretçileri %27 olarak belirtilmektedir (Turizm İstatistikleri Yıllığı, 2016).

### **2.7.2 Kıbrıs'da Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizmi ana faaliyeti turizm, kültür ve tarım odaklı yılın tüm aylarında turizm aktivasyonu sağlayan turizm dinamiklerinden biridir. Kıbrıs'ta bölgesel farklılıklar çekici unsur haline gelebilecek gastronomi unsurları olduğu belirtilmektedir (Çavuşoğlu,2018). Bunun nedeni adanın çeşitli medeniyetlerin himayesindeki ülke mutfaklarından etkilenen Akdeniz mutfak kültürü olduğu aktarılmaktadır (Altan, 2017). Ada Venedik, Arap, İtalyan, İngiliz, Rum ve Türk etkisinde kendine has bir mutfak kültürünü zaman içerisinde geliştirmiştir. Geçmiş dönemlerde kısıtlı baharat kullanımı günümüzdeki Kıbrıs mutfağında nane, kekik,

kimyon, bahar (tarçın) yemeklere eklenen baharat çeşitleridir. Türk mutfağını Akdeniz ile buluşturan kendine has yemek ve mezeler zaman içinde Kıbrıs tadında şekillenmiştir. Araplar'dan gelen Molohiya hazırlanma şekli, tadı ve sunumunun değişerek günümüze kadar yerel farklılık olmasına rağmen temelde aynıdır. Ada kültürüne has sokak lezzetlerinin ülkeyi ziyarete gelen turistlerin Kıbrıs kültürünü tanımasında önemli bir unsur olabileceği belirtilmektedir (Çavuşoğlu, 2018). Sokak lezzetlerine tatlılarda Şammali ve Gayık pasta, atıştırmalık ürünler Bulgur Köftesi, Pasadembo ve Pilavuna gibi yerel yiyecekler örnek verilebilir. Sokak lezzetleri satışını açık, kapalı veya bisikletli sepetlerle gerçekleştiren esnaflar geçmişte çeşitli ürünlerle sokak lezzetleri satışı yapılmakta olduğu belirtilmektedir. Günümüzde bu satışlar endüstrileşme ve hazır ürünler nedeniyle geçmişe oranla ciddi azalmıştır. Ancak konu kapsamında gastronomi turizmine sokak lezzetleri, ana yemekler, mezeler, tatlılar, atıştırmalıklar Kıbrıs'a özgü çeşitli ürünlerdir ve destinasyon oluşturucu unsurlar olarak belirtilmektedir (Çavuşoğlu, 2018).

### **2.7.3 Kuzey Kıbrıs Halkının Yumuşakçalara Bakış Açısı**

Kıbrıs'ın bir ada ülkesi olması deniz ürünlerinin sofralarda yer almasını sağlamaktadır. Bu açıdan ahtapot, kalamar ve sibya gibi yumuşakçalar halk sofralarında yer alan sevilen ürünlerden olduğu belirtilmektedir. Ayrıca kıyı balıkçılığı yapan insanlar, ahtapot, kalamar ve sibya gibi kafadan bacaklı yumuşakçaları geçmişten beri mutfaklarında pişirmekte ve sıklıkla tükettikleri belirtilmektedir. Deniz ürünlerinin balıkçılıkla uğraşan ailelerin ana besin maddesi olma özelliğini de taşıması nedeni ile bu gıda ürünün Kıbrıs mutfağında önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Şah (2017) "Kıbrıs'ın Tatları" kitabında geleneksel ahtapot turşusunun meze şeklinde sofralarda olduğunu ve yerel reçetesini aktarılmaktadır. Akdeniz'de var olan yumuşakçalar genellikle ızgara tava şeklinde

Kıbrıs adasının mutfağında yer aldığı belirtilmektedir. Kıbrıs mutfağında geçmişten beridir oldukça fazla tüketilen ve karada yaşayan yumuşakçalardan olan salyangozun önemli bir Kıbrıs mutfak lezzeti olduğu belirtmektedir (Şah, 2017)

#### **2.7.4 Kıbrıs İkliminde Garavolli**

Kıbrıs yazları sıcak ve kurak, kışları ılık ve yağışlı Akdeniz ikliminin hakim maki bitki örtüsüne sahip bir adadır. Maki bitki örtüsü ekolojik tanımlamada kışın yapraklarını dökmeyen, kurakçıl çalı ve ağaçların bulunduğu ortamlardır. Bitkiler sık dallı, sert ve küçük yapraklıdır (Aksoy, 2006).

Kıbrıs adasının toplam yüz ölçümü 9.251 km<sup>2</sup>'dir. Yazları sıcaklık ortalaması 25-26 derece olan adada Akdeniz florası hakimdir. Sık görülen bitki türleri çam, servi, meşe, ardıç ve okalüptüs ağaçlarıdır. Çeşitli narenciye meyve ağaçları (limon, portokal, turunç gibi),zeytin, harup (keçiboynuzu) ve sakız ağaçları mevcuttur. Genel bitki örtüsü çamgil ve zeytinlikler dışında bozkırda birçok çiçeksi ve otsu bitkiler bulunmaktadır. Adada bulunan 1300 farklı endemik bitkiden 21 tanesi Kıbrıs'a özgü (örneğin farklı çeşitlikte orkideler) endemik bitkilerdir. (Bulut, 2020). Kıbrıs'ta Biyolog olan Konstantinos adada sekiz yıl boyunca yaptığı Kıbrıs'ın yaban hayatı, endemik bitkileri ve salyangozları araştırmıştır. Kara salyangozlarına ait araştırmasında 110 farklı türe sahip 35 salyangoz ailesinin olduğunu web TV'deki röportajda aktarmaktadır. Helix ailesinin 10 türünün adada yaşam bulduğunu ve Kıbrıs'taki salyangozların Kasım-Nisan ayları arasında aktif olduğunu belirtmektedir (KΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, 2020).

#### **2.8 Kıbrıs'ta Yenilebilir Salyangoz Çeşitleri**

Kıbrıs'ta yenilebilir kara salyangozlarını bilimsel isimleri şu şekilde aktarmaktadır: Cantareus Aspersus, Eobonia vermiculata, Helix Nucula, Helix Cinta, Levantina Spriplana ve Theba pisana olduğunu aktarmaktadır. Buna ek olarak adada

bulunan salyangozların endemik yapıda olduğunu belirten Konstantinos garavollilerin Kıbrıs'ın ada kara parçası olmasından kaynaklı başka ırklardan izole olduğunu belirtmektedir (KΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, 2020).

### **2.8.1 Cornu Aspersum (Cantareus Aspersus)**

Tüketilebilir gıda eti olarak ihracatta önemli bir yeri olan bu kara salyangozu hayvansal besin olarak da kullanılmaktadır. Kıbrıs'ta tüketilmektedir ve Türkiye'de Kuzey Anadolu ve Ege kıyılarında da bulunmaktadır (Kebapçı, 2007). Akdeniz'e özgü olan bu gastropodlar kuzey Afrika, Mısır, Britanya adaları, Çek Cumhuriyeti, Avustralya, Yeni Zelanda ve Amerika'da bulunmaktadır. Yılda ortalama 80 yumurta ile çoğalabilmektedir (Cornu Aspersum, 2020). Cornu Aspersun şekil 1'de aktarılmıştır.



Şekil 1: Cornu Aspersum  
Kaynak: KΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, 2020

### **2.8.2 Eobonia Vermiculata**

Akdeniz bölgesinde yaygın olan bu gastropodlar Kıbrıs'ta tüketilmekte olan bir diğer Salyangoz etidir. Yaşam alanları kuru bitki örtüsünde Girit ve Ege'de yaygındır. İsrail, Mısır, İspanya, Bulgaristan, Yunanistan, Ukrayna ve Kırım'da bulunmaktadır. Kabuğunun rengi beyaz ve yeşile dönük olan bu kara salyangozu koyu şeritte veya noktalara sahiptir. Boyutu ortalama yetişkin kabuk çapı 22-32x14-

24 arasındadır (Eobania Vermikülat, 2019). Çeşitli habitatlarda genellikle kuru bitki örtüsünde kıyı çevresi ve tarımsal mahsullere yakın arazilerde yaşarlar. Yıllık 60-80 arası yavrulayan bu hayvanların Avrupa’da Yunanistan gibi avlanmasına kısıtlamalar getirilmiştir. Kabuğunun rengi beyaz ve sarımsı renkte kahve renkli bant yada noktalar bulunmaktadır (Species Summary For Eobania Vermiculata, 2014). Eobonia Vermiculata şekil 2’de aktarılmıştır.



Şekil 2: Eobonia vermiculata  
Kaynakça: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, 2020

### 2.8.3 Helix Nucula

Türkiye’de batı ve güney kıyılarda bulunan bu gastropod çeşidi Yunanistan’da komşu adalarda ve Kıbrıs’ta yaşam sürmekte olduğu belirtilmektedir. Helicidae ailesi mensubu bu salyangoz maki bitki örtüsü olan yerlerde çalılıklarla kaplı arazilerde kireç taşı alanlarda da yaşamaktadırlar. Boyutları 22-28x22-28mm olan salyangozların kabukları kahverengi gibi veya beyazımsı 3 veya 4 kahverengi bantlıdır. Yumurta sayıları belirsiz olan bu gastropod Kıbrıs’ta ‘Koç Garavolli’ olarak adlandırılmaktadır (Schultes, 2014). Helix Nucula şekil 2’de aktarılmıştır.



Şekil 3: *Helix Nucula*  
Kaynakça: KΩNΣTANTINOY, 2020

#### 2.8.4 *Helix Cinta*

Buldukları ortamlarda boyutları değişken olan yenilebilen kara salyangozudur. Kabukları beyaz ve sarı renkli düzensiz çizgiler halinde çoğunlukla beş kahve renk bantlıdır. Boyutları 30-42x28-40mm değişkenlik gösterir. Yaşamları genellikle toprak altında kış aylarında hareket halinde olurlar. Girit adasında soyları tükenme aşamasında olduğu belirtilmektedir. Orta Asya ve Sya'nın Batısında, Kıbrıs, Ege adalarında, Arnavutluk, Hrvatisitan ve İtalya'nın Güneyinde yaşarlar (Species Summary for *Helix Cinta*, 2014). Kıbrıs'ta yerel ismi koç garavollisi adı ile tüketilmektedir. *Helix Cinta* şekil 2'de aktarılmıştır.



Şekil 4: *Helix Cinta*  
Kaynakça: KΩNΣTANTINOY, 2020

### 2.8.5 Levantina Spriplana

Yunanistan, Türkiye, Suriye, Filistin ve Kıbrıs'ta yaşam alanına sahiptirler. Genellikle kireç kayalarda yaşam sürmekte oldukları belirtilmektedir. Boyutları 10-20x23-40mm olan bu gastropodların kabukları kırık beyaz ve kahverengi zigzag görünümlü desenlidir (Species Summary for Levantina Spriplana, 2014). Levantia spriplana şekil 2'de aktarılmıştır.



Şekil 5: Levantina Spriplana  
Kaynakça: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, 2020

### 2.8.6 Theba Pisana

Orta büyüklükteki tüketilebilir kara salyangozudur. İngiltere 1700'lerden beri var olan bu tür; Fas, Portekiz, Yunanistan, İsrail, Mısır, Belçika, İrlanda, Hollanda, Amerika Birleşik Devletleri'nde (Kaliforniya), Afrika, Asya ve Avustralya'da Tanzanya yaşamaktadır. Yıllık 40-80 yumurtlayabilen bu hayvanlara kumlu habitatlarda güneşi bol olan ot, çalı veya sulu bitkilerde sıcak iklimlerde yaşamaktadır (Species Summary for Theba pisana, 2014). Theba Psiana şekil 2'de aktarılmıştır.





Şekil 6: Theba pisana  
Kaynakça: ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, 2020

## 2.9 Kıbrıs Mutfağı

Kıbrıs adası Akdeniz'in üçüncü büyük adasıdır. Asya, Avrupa ve Afrika kıtalarının coğrafi kesişme noktasında jeopolitik öneme sahiptir. Bu durum Kıbrıs adasını yüzyıllar boyunca politik, ticari ve dini nedenlerle farklı medeniyet ve toplumlara ev sahipliği yapmasını sağlamıştır. Mısırlılar, Fenikeliler, Asurlar, Roma, Bizans, Lüzinyan, Venedikler ve İngiltere'den sonra 1571'de Osmanlı İmparatorluğu'nun hükmüyle Türk kültürü soyut ve somut olmayan mirasları adaya taşımıştır. Adanın mutfak kültürü Anadolu, Yunanistan, Lübnan, Suriye, Fransa, İtalya ve Ermeni Mutfağı ile çok yönlü etkilenmiştir. Bu istila ve idare sürecinde çok ulustan göçler, zamanla ada mutfağını kendine has şeklini oluşturup bugüne taşımıştır. Kültür mirası olan mutfaklar, farklı tat ve lezzet arayışındaki insanlara turistik destinasyon çekicilik unsuru oluşturmaktadır. Bu durum gastronomi turizmini için adanın yemek kültüründe güçlü bir potansiyeli olduğunu ortaya koymaktadır (Ertürk, 2018) Akdeniz mutfak özelliklerini yansıtan yiyecekler kendine has geleneksel yemek ve mezeleri zaman ile oturmuştur. Genellikle yemekler limon ve soğan ağırlıklıdır. Baharat çeşitliğinde bol acılı baharatların yerine, karabiber, tarçın (bahar), karanfil, kimyon, kekik ve nane sıkça kullanılmaktadır. Kıbrıs'ta yemeklerin yapılışı ve lezzeti bölgesel farklılıklar göstermektedir (Çavuşoğlu, 2018). Kıbrıs

mutfağında çorbalar tarhana, mercimek, kuzu paça, yeşil mercimekli erişte ve humus çorbası ve kışın bu ürünler çokça tüketilmektedir. Mezelerde Hellim, Bulgur Köftesi, Tahin, Samarella, Cacık, Gabbar, Gazayağı, Pidede Hellim, Pulya turşusu, Girdama turşusu, Ciğer, Kalamar, Samarella ve Garavolli (salyangoz) turşusunu veya haşlandıktan sonra zeytinyağlı limon veya sirke soslu tüketilmekte olduğu belirtilmektedir. Adanın yemeklerinde Tavuklu Kolokas, Bullez Patates, Molehiya, El Makarna, Mantı, Yalancı Dolma, Şiş Kebap, Şeftali Kebabı, Hırsız Kebabı, Enginar Dolması, Kıbrıs köftesi, Bumbar, Pirohu, Mücendra pilavı halkın evde tükettiği yöresel yemek çeşitlerindedir. Yaz mevsiminde zeytinyağlı tüketim ağırlıklı olan taze veya kuru böğrölce, haşlanmış kabak, baklayı taze veya kuru olmak üzere kuru bakliyatları mutfakta sıkça tüketen ada insanları Hellim Böreği, Nor Böreği, Kabak Böreğini sofralarında tutmaktadır (Özçil, 2017).

## **2.10 Kıbrıs'ta Garavolli Tüketimi**

Kıbrıs'ın güneyinde bulunan Neolitik Çağlara ait arkeolojik kazılarda Kıbrıs'ta salyangozun gıda olarak tüketilen bir yiyecek olduğu teorisini ortaya çıkarmıştır. Kıbrıs'ın garavolli tüketim alışkanlığının Fransızların egemenliği olan Lüzinyan dönemde olduğu belirtilmektedir (Altan, 2016). Garavolli Kıbrıs'a Venediklilerden yazılışı caracollo olan karaoli veya karaolo kelimesinden türeyerek günümüze kadar gelmiştir (Bandobuliyodan Bandabuliyaya, 2012) . Altan (2016)'ya göre Kıbrıslı Türklerin geneli salyangoz et tüketimini sevdiğini belirtmektedir. Kıbrıslı Türkler için özel sayılabilecek bir meze olmasının yanında yemeklerde et tüketmek için kullanıldığını belirtmektedir. Eski zamanlarda garavolliyi pilav ve fasulyeye et gıda takviyesi olarak ilave edildiği aktarılmaktadır. Kıbrıs mutfak kültüründe özel bir yeri olan garavolli ile ilgili Akıncı'lar köyünde yaz mevsiminde Kıbrıs'a has bir içki olan zivaniyanın yanında garavolli suda kaynatılıp, zeytinyağı,

sarımsak ve sirkeli sos ile atıştırıldığını aktarmıştır. Karpaz bölgesinde yaygın bir tüketimin olduğunu 8-9 çeşit yemekte bu gıdanın kullanıldığı aktarılmaktadır (Altan,2016). Buna ek olarak Karpaz'daki Türklerin garavolli ile turşu da yapıldığı belirtilmektedir. Garavollini 2-3 gün sepetin içinde oruçta bekletip; suda haşladıktan sonra kabuklarından ayrılan garavolliler cam kavanozda sirkede turşu kıvamına gelene kadar bekletildiğini aktarmaktadır (Altan, 2016). Şah(2017) ise, Kıbrıs'ta genellikle garavolli etinin pişirme yönteminin haşlanarak tüketildiğine dikkat çekmektedir. Ayrıca Kıbrıs'ta Rumların Ortodoks kilisesi Oruç ayında tüketilebilir bir gıda olduğunu belirtmektedir. Bunun nedeni garavollinin vücudundaki kan renginin kırmızı olmamasından dolayı olduğunu aktarmaktadır. Garavolli etini makarna sosunda hazırlanması haşlanmış balıketine benzer bir tadı olduğunu, meze olarak ekmeğin üzerinde veya gevrek ekmekle güzel bir lezzet verdiğini aktarmaktadır. Kabuğundan ayırmak için şişi garavolliye batırdıktan sonra kıvırarak etin dışarı çıkarıldığını belirtmektedir. Garavollinin rakı, Ouzo ve Tsipouro gibi alkollü içeceklerde uyumlu bir meze olduğunu belirtmektedir. Şah ayrıca yazında kendine has hazırladığı garavolli için Avakadolu sos yapımını da aktarmaktadır. Sosun içinde avokado, Kıbrıs zeytinyağı, maydanoz, limon yada elma sirkesi ve sarımsak porsiyona ve damak tadına göre yapılabileceğini aktarmaktadır (Şah, 2017)

## **2.11 Kıbrıs'ta Gastronomi Festivalleri**

KKTC'de yerli üreticiye ve turizme ekonomi katkısı olan festivaller belediyeler, sivil toplum kurumve kuruluşları nezdinde sanata, kültüre ve eğlenceye kapı açmaktadır. Yapılan etkinlikler turizme destinasyon pazarlamasında tanınmaya yönelik yararlar sağlamaktadır. Bu etkinliklerde yerel ürün ve üreticiler Kıbrıs Türk kültürüne özgü geleneksel ürün ve üretimlerin satış ve tanıtımları sağlanmaktadır. Dipkarpaz'da “Kumdan Kale Festivali”, Kalkanlı'da “Çakızdes Festivali”,

Alaniçi’nde “Hasat Festivali”, Bağlıköy’de “Paluze Günü”, Bağlıköy’de “Eko Günleri”, Lefke’de “Hurma Festivali”, Lefke’de “Ceviz Festivali”, Yeşilirmak’ta “Çilek Festivali”, Tatlısu “Harnup Festivali”, Geçitkale “Hellim Festivali”, Serdarlı’da “Babutsa Kültür Sanat Festivali”, Yeniboğaziçi’nde “Pulya Festivali”, Mehmetçik’te “Üzüm Festivali”, Lefkoşa’da “Gençlik Karnavalı”, Beyarmudu’nda “Patates Kültür Sanat Festivali”, İskele’de “İskele Kültür ve Sanat Festivali”, GaziMagusa’da “ Kültür Sanat ve Turizm Festivali”, Sinde’de “İnönü Panayırı”, Kırıkkale’de “Gabbar Festivali” Değirmenlik’de “Beylerbeyi İpek Kozası Festivali”, Akdeniz’de “Ayrelli Festivali”, Lapta-, Hisarköy’de “Orkide Festivali” , Büyükkonuk’ta “Eko Günleri”, Yeniboğaziçi’nde “Karpuz Festivali”, Karpaz’da “Kumyalı Turizm Şenlikleri”, Kalavaç’ta “Gıbrızlı Kültür ve Sanat Festivali”, Avtepe’de “Medoş Lalesi Festivali”, Mormenekşe’de “Enginar Festivali”, Yiğitler’de “Gargavıt Festivali”, Doğanköy’de “Alıç Festivali”, Lapta’da “Turizm Festivali”, Tepebaşı’nda “Medoş Lalesi Festivali”, Güzelyurt’ta “Portokal Festivali”, Girne’de “Kıbrıs Rakı Festivali” Girne’de “Zeytinlik Festivali” gibi festivaller olduğu bilinmektedir (Gültekin, 2020).

### **2.11.1 Kıbrıs’ta Festival Etkinliklerinde Garavollinin Yeri**

Kıbrıs adasında festival ya da şenliklerde geleneksel olarak hazırlanan yiyecek ve içecekler farklı bölgelerimizde sıklıkla sunulmaktadır. Etkinlikler çerçevesinde yiyecek ve içecekler dünyada gastronomi ve gastronomi turizm etkinliklerinin artması ile adada geleneksel hazırlanan ürünlerin tanıtım ve satışı etkinlikler ile artırılmaktadır. Citta slow kapsamında yapılan festivallerde unutulmaya yüz tutmuş geleneksel ürünlerde gündeme gelişmiştir. Konu kapsamında geleneksel olarak tüketilen garavolliye de yer verilmektedir. Yöresel lezzetlerin yok olmasını engellemek için Slow Food ağında Mehmetçik Belediyesi geleneksel

yöntemler ile üretilen tohum ve gıdalara dikkat çekmektedir. Toprak Ana günü etkinliği Aralık ayında tahıl ağırlıklı üretilen Kıbrıs'a özgü gıdalar, tohumlar ve içeceklerin satış ve bilgilendirmelerde bulunmaktadır. Etkinliğin ana amacı tahıl ürünlerinin; kaliteli, temiz ve adil ürün yetiştiriciliği veya üreticiliğini yapan küçük ölçekli çiftçi, balıkçı ve gıda üreticilerini bir araya getirmek olduğu aktarılmaktadır (Balalan'da "Toprak Ana Günü" Düzenleniyor, 2019). 2019 yılında Toprak Ana etkinliği çerçevesinde Balalan köyünde Garavolli yiyecek yarışması düzenlenmiştir. Garavolli yemeklerinin 17 farklı çeşitte yarışması jüri eşliğinde derecelendirilmesi, salyangoz etinin tekrar tanınmasına ve geleneksel yiyeceklere teşvik sağlanması anlamında önemli bir etkinliktir. Yarışmada yapılan yemekler Garavollili Bulgur Köftesi, Humuslu Garavolli, Garavollili Fırın Makarna, Garavollili Kadın Budu Köfte, Garavollili Molehiya, Garavollili El Makarnası, Yumurtalı Garavolli, Gaynanmış Garavolli, Garavollili Avcı Böreği, Garavolli Kebabı, Garavollili Bulgur Pilavı ve Garavollili Magarına Yahni yemekleri yapılmıştır. Yarışmada Garavollili Yahnili magarına, Garavollili Molehiya ve Garavollili Avcı Böreği yarışmada jüri tarafından derecelendirilmiştir (Altan, 2019).

Toprak Ana Günü Etkinliği yarışmadaki garavolli yemekleri şekil 7, şekil 8, şekil 9, şekil 10, şekil 11, şekil 12'de görsel olarak belirtilmiştir.



Şekil 7: Garavolli Kebabı  
Kaynakça: Fotoğraf Mustafa Şah



Şekil 8: Garavolli Yahni  
Kaynakça: Fotoğraf Mustafa Şah



Şekil 9: Garavolli'li Molehiya  
Kaynakça: Fotoğraf Mustafa Şah



Şekil 10: Garavolli Magarna  
Kaynakça: Fotoğraf Mustafa Şah



Şekil 11: Garavollili Avcı Boreği  
Kaynakça: Fotoğraf Mustafa Şah



Şekil 12: Garavollili Haşlama  
Kaynakça: Fotoğraf Mustafa Şah

## Bölüm 3

# YÖNTEM

### 3.1 Araştırmanın Modeli

Bu araştırma gastronomi bilimine ve KKTC’de geleneksel olan kara salyangoz tüketimi hakkında bilimsel kaynak oluşturulması amaçlanmıştır. Kıbrıs Türk mutfak literatürüne katkı sağlaması amacıyla bu konun KKTC’de ev içi garavolli tüketim tercihinde kültürel durumu, nasıl sunulduğu, sofraya kültürüne nasıl etki yaptığı araştırılmıştır. Pazarlamasını yapan meyhanelerdeki garavolli yiyecek üretimi ve durumu araştırılmıştır. Meyhanelerde garavollinin yerli ve yabancılara bu gıdayı nasıl ve ne şekilde sofrada yer bulduğu sosyo-kültürel yapıda tüketim tercihi araştırılmıştır.

Yukarıda ifade edilenlerden ötürü bu araştırma nitel araştırma yöntemi kullanılarak yapılmış bir araştırmadır. Bilimsel çalışmalarda nitel araştırmalar insan doğasında var olan olgulara bakış açıları ve algıları anlamlandıran nitelikleri kavramaya yönelik çalışmalardır. Bir diğer anlamda kişilerin eylemlere yüklediği anlam ve algıların yorumlanması yoluna gidilerek sosyal yaşamda var olan olgunun anlamlandırılma tekniğidir. Nitel araştırmalarda bir olgu veya olayın reel ve bütüncül bir şekilde ortaya çıkarılmasında, sürecin izlendiği deneyim ve algının kişiler üzerindeki etkileri ortaya konmaktadır. Nitel araştırmalar, üzerinde az çalışılmış konuları derinlemesine araştırır böylece olgu hakkında keşfedici görüşlerin anlaşılmasına yardımcı olur. Bu görüşlerin ve yaşanmışlıkların anlamlandırılması disiplinler arası araştırmalar ile cevaplar anlamlandırır ve sürece tamamen nesnel



yaklaşım ortaya konur. Böylece araştırılan olay ve olgular konu kapsamı incelenerek bireylerin yaşadığı olgu ve olay hakkında yaşanmışlıkları deneyim sahibi kişilere yüklenen anlamlar araştırmacının sorularına cevap niteliği taşır. Nitel araştırmalarda veriler araştırmanın yapıldığı çevrede psikolojik, sosyal, kültürel, demografik ve fiziksel özelliklere bağlıdır. Konu kapsamındaki olguyu yaşayan veya deneyimleyenlerden nasıl etkilendiği, konu hakkındaki algıları ve tecrübeleri süreç içinde derinlemesine araştırılır. Bu verilere ulaşmada uygulanan yöntemler ise görüşme yöntemi, gözlem ve yazılı araştırmaların incelenmesidir. Nitel araştırmalarda uygulanan en sık kullanılan yöntem ise görüşme yöntemidir. Görüşme yönteminde bireylerin olay veya olgu hakkındaki bakış açısı, bireysel deneyimi, duygu, değer ve kişilerin bakış açısı keşfedilmektedir. Olgunun derinlerdeki yapısını bireyin deneyim ve algısındaki duygusal ve algısal kavramsal yanıtlarıyla ilgilenir (Karataş, 2017). Araştırmacı bu betimlemelerde olay ve olgulara nesnel yaklaşır gerçekliği değiştirmeden yansız analiz yapmakla yükümlüdür. Nitel araştırmalarda genellikle örneklemin az olması araştırmacıya maliyet ve zaman imkanı tanıyan bu yöntemde belli bir standart örneklem sayısı yoktur (Baltacı, 2019).

### **3.2 Araştırmanın Çalışma Grubu**

Araştırmanın Çalışma grubu KKTC’de skele ve GaziMağusa ilçelerinde ikamet eden 30 hane kişisi ve 20 meyhane yöneticisinden oluşmaktadır. Katılımcılar araştırmacının Aralık 2019 yılında dünyada bulaşıcı hastalık olarak adlandırılan Covid-19 Virüsünün Mart 2020’de Kıbrıs’a da olumsuz etkileri nedeniyle araştırmacının kolay ulaşılabilirlik yöntemini tercih ederek, gönüllü katılımcılar ile görüşmeler yapmıştır. Araştırma grubundaki tüm katılımcılar adanın kuzeyinde ikamet eden yerleşik insanlardan oluşmaktadır. Yaş dağılımları 16 ile 73 arasında olan 8 kadın ve 42 erkekten oluşmaktadır.

### 3.3 Veri Toplama Araçları

Dünyada tüketilebilir kara salyangozlarının mutfak ve restoranlarda kültür ve turizm alanlarında nasıl ve ne şekilde sunulduğu kavramsal çerçevede aktarılmıştır. Avrupa, Asya, Afrika ve Amerika'da tüketim gıdası olarak nasıl ve ne şekilde değerlendirildiği ülke veya bölgesel farklılıklar ile tüketimi yapılan literatür taramasından oluşmuştur. Akdeniz adası olan Kıbrıs coğrafi, kültürel, sosyo ekonomik yapısında kara salyangozlarının nasıl ve ne şekilde sofralarda bulundurulduğu soruları araştırılmıştır. Ada lezzetlerini yapan çekirdekten gıda üreticisi ev mutfakları ve meyhane konseptli restoranlarda bu gıdanın ne şekilde hazırlandığı, nasıl tedarik edildiği, nasıl ve ne şekilde tüketildiğine ilişkin;

Ev içi Tüketimi öğrenmek için:

1. Garavolli tüketiyor musunuz?
2. Ne kadar sıklıkla garavolli tüketmektedirsiniz?
3. Hangi mevsimlerde garavolli tüketmektedirsiniz?
4. Garavolli pişirmeyi nerden nasıl öğrendiniz? ( tarihçesini biliyorlar mı?)
5. Nasıl pişirdiğinizi tarif edebilmisiniz?
6. Garavolliyi nasıl temin etmektedirsiniz?
7. Mevsim dışı garavolli tüketiyor musunuz?
8. Stok olarak garavolli bulunduruyor musunuz?
9. Marketlerde donmuş veya konserve garavolli tüketir misiniz?

Meyhanelerdeki tüketimi öğrenmek için:

1. Menüünüzde Garavolli varmı?
2. Menüünüzde Garavolli bulunmasının nedenini açıklayabilmisiniz?
3. Kaç çeşit garavolli yiyeceği müşterilerinize sunmaktasınız?
4. Garavolli her mevsim menüünüzde bulunan bir ürün mü?

5. Müşterilerinizin yoğunlukla talep ettiği Garavolli türü (servis tarzı) nedir?
6. Stok olarak garavolli bulunduruyormusunuz?
7. Ne şekilde muhafaza ediyorsunuz?
8. Müşterilerden garavolli ile ilgili ne gibi dönüşler (müşterilerin garavolli ile ilgili geri dönüşleri nasıl) almaktasınız?
9. Müşterilerinizin hiç vazgeçtikleri bir durum oldu mu?

Bu sorulara derin cevaplar aranarak ada insanının garavolliyi tüketim tercihi salyangozun ada mutfağındaki durumu değerlendirilmiştir. Meyhanelerde garavollinin pazarlanmasında yerli ve yabancılara ne kadar sıklıkla, nasıl sunulduğu ve ne şekilde pişirildiği gibi sorulara yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile problem cümlelerine yanıtlar aranmıştır

### **3.4 Verilerin Toplanması ve Süreci**

Araştırmada nitel araştırma yöntemi olan betimsel analiz yöntemi uygulanmış ve geleneksel Kıbrıs yiyeceği olan salyangozun deneyimini yaşayanların bu gıda hakkındaki algıları, gıda hakkındaki tecrübeleri tespit edilmiştir. Araştırma örnekleminde iki ayrı gruba aynı amaçla farklı sorularla yarı yapılandırılmış görüşme soruları hazırlanmıştır. Konu kapsamında Kıbrıs kültüründe mutfak lezzetlerinde var olan garavollinin evlerdeki tüketim tercihinin nasıl ve ne şekilde olduğu hakkında kapsamlı bilgiler yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile kayıt altına alınmıştır. Katılımcıların, evlerinde veya işletmelerinde pişirilen bu gıda hakkındaki bilgileri, uyguladıkları reçete tarifleri, sunumları ve var olan tüketim alışkanlığına bakış açılarının nasıl olduğu ortaya konmuştur. Veriler toplanma aşamasında katılımcıların sıklıkla verdiği ortak cevaplar tek tek değil ortak cevap verenlerin toplam sayısı ile belirtilmiştir.

Veri toplama sürecinde görüşme tekniği ile Kıbrıs Türk halkının garavolli tüketiminin nasıl ve ne şekilde olduğu kavramsal çerçeve ile paralel oluşan yarı yapılandırılmış görüşme soruları ile gerçekleştirilmiştir. Her görüşmeci ile ortalama 25 dakika görüşme yapılmıştır.

### **3.5 Verilerin Analizi**

Nitel veriler betimsel içerikle analiz edilmiştir. Araştırmacının bizzat kendisi tarafından ikinci bir yardımcının olması ile araştırmacının bozduğunu katagoriler, alt katagori ve kodlar ile güvenilirliği sağlanmıştır. Kodlamalar Tablo 3 ve tablo 5’de verilerin işlenmesi açık kodlama yöntemi ile oluşturulmuştur. Toplanan veriler bu yöntem nezdinde ayrıntılı ve detaylı incelenerek alt yazılar oluşturulmuştur (Baltacı, 2019). Daha sonraki tablo4 ve tablo 6’da de eksensel kodlama uygulanmıştır. Eksensel kodlamada açık kodlamada tartışılan görüşlerin verilerden elde edilen detayların benzerliği ve ilişkisi tespit edilir. Kodlar belirli kategorilerin oluşmasında temalar çerçevesinde veriler bir araya gelerek yorumlanır (Aksal, 2015). Katılımcılar tarafından verilen cevaplar ve kategoriler Tablo 4 ve tablo 6’da incelenmiştir.

### **3.6 Verilerin Kodlara ve Temalara Göre Düzenlenmesi**

Araştırmada nitel araştırma süreçlerinde Katılımcı görüşleri ev katılımcıları “E1,E2, E3,..vb.” meyhane Yöneticilerinden oluşan katılımcı grubu “ M1, M2, M3, ....vs.” sıralamasıyla araştırmanın garavollinin gastronomi alanında tüketim terciği kapsamında kodlara ayrılması ve temaların oluşturulması sağlanmıştır. Farklı iki katılımcı grubun tüm bulguları ayrı ayrı tablolarla ifade edilerek araştırmacı tarafından bu bulgular değerlendirilmiştir (bkz. Bölüm 4- bulgular ve yorumlar).

### **3.7 Araştırmacının Rolü**

Bu araştırmada araştırmacının yaklaşım felsefesinde nitel araştırma ile problem durumunu ortaya atması araştırmaya adeta bir tasarım sağlar nitelikte veri

toplama analizlerini alan bilgisi ile yorumlaması araştırmacının kendi bu veriler doğrultusunda kendi bakış açısı ile varsayımları oluşturmasını sağlamıştır. Bu özellik bakımından araştırmacı nitel araştırmacı rolü ile verilerin toplanmasına yönelik üstlendiği rolde nicel araştırmacı kimliğinden farklı olmaktadır. Dolayısıyla araştırmanın başlıca araçsalı araştırmacının ta kendisidir (Merriam, 2013).

### **3.8 Geçerlik ve Güvenirlik**

Nitel araştırmalar post modern ve yorumlayıcı nitelđi nedeniyle nicel araştırmalardan daha farklı bir ağı geçerlik ve güvenirlik dikkate alınmaktadır (Creswell, 2013). Kanıtlanabilirlik bakımından geçerlik ve güvenirlikte araştırmacının sürecin adeta içinde olması geçerlik ve güvenirliğe olumlu etki sağlamaktadır. İnsan davranış ve ifadelerinin yer aldığı nitel araştırmalarda çıkan sonuçlar nicel araştırma sonuçlarında çıkmaması nicel araştırmaların daha çok istatikselsel olmasındandır. Dolayısıyla Merriam (2013) nitel araştırma çerçevesinde en çok güvenilirlilik kavramını kullanmıştır. Hatta tutarlılıkla ilgili verileri aynı zaman diliminde toplamakla ilgili aynı konuyu daha önce araştıran araştırmacıların sonuç tutarlılıkları ile de karşılaştırarak ilgili araştırmanın geçerlik ve güvenirliğini ön plana çıkarmaktadır. Nitekim bu araştırmada araştırmacı bizzat görüşme süreçleri ve bulguların sonuçlarının yanı sıra araştırmanın içeriğini kendisi oluşturmuştur.

### **3.9 Araştırmanın Sınırlılıkları**

Bu araştırma yıl olarak Kasım 2020 – Ocak 2021 yılı arasındaki aylarda yapılan araştırma konu başlığı ve KKTC ülkesinde İskele ve Gazi Mağusa İlçelerinde ikamet eden 50 kişi ile sınırlandırılmış olup, araştırmacı tarafından hazırlanmış olan yarı yapılandırılmış görüşme formundaki sorulara katılımcıların en az 20 en çok 25 dakikalık katılımcıların doğal ev ve iş ortamlarında görüşme sürecinde kendilerine sorulan sorulara verilen yanıtların telefonda ses kaydı yapılarak kayıtlanması ile

sınırlandırılmıştır. Ayrıca bu kayıtların bulgulara işlenmesi sürecinde yöntem olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan betimsel model kullanılmıştır. Araştırmacının araştırma içeriği ile ilgili veri kaynaklarında Google scholar üzerinden Kasım 2020 ile Ocak 2021 dönemlerinde internet aracılığı ile erişmiş olduğu kaynakça bölümünde yer alan kaynaklar kullanımı ile sınırlandırılmıştır.

### **3.10 Çalışma Grubu**

Bu araştırmada KKTC'nin İskele ve Gazi Mağusa bölgesinden ev katılımcı ve meyhane yöneticilerinden oluşmaktadır. Toplamda 50 kişiden oluşan çalışma grubunda 30 ev katılımcısı ve 20 meyhane yöneticisi ile gönüllülük esası ile görüşmeler sağlanmıştır. Toplam 50 kişi ile yapılan görüşmelerde katılımcıların yalnızca demografik bilgileri telefonda ses kaydı ile birlikte araştırmacının görüşme formunda not alması ile kaydedilmiştir.

Kartopu örnekleme ile Gazimağusa, İskele ilçeleri ve bağlı köylerde bu gıdayı üreten hanelerden elde edilen bilgi ve tavsiyeler diğer ev katılımcılarına ulaşılmayı sağlanmıştır. Gazimağusa ve İskele ilçelerini kapsayan bölgedeki meyhaneler KKTC Restoranlar Birliği'nden (RESBİR) üyeliği olan işletmelerin iletişim bilgilerine ve adreslerine ulaşılmıştır. Bu iki ilçenin seçilme nedeni örneklem kapsamında katılımcı fertler meyhane ticari üreticisi ve ev üreticisinin salyangoz gıdasını mutfaklarında nasıl ve ne şekilde yaptıklarını tespit edebilmektir. Ayrıca ev katılımcı fertleri ve meyhane katılımcı bireylerin salyangozu temin, saklama, stok, kullanım şekillerine dair üretim aşamasındaki deneyim ve algıları anlamlandırılmıştır.

## Bölüm 4

### BULGULAR VE YORUM

Bu bölümde araştırmacının katılımcılarla yapmış olduğu görüşmeler sonucunda ortaya çıkan bulgular ve yorumlara yer verilmiştir. Farklı iki ayrı katılımcı grup olan ev katılımcıları ve meyhane katılımcıları olarak 2 farklı grup şeklinde tüketici ve pazarlamacı gözüyle yorumlanmıştır.

Tablo 3: Ev Katılımcıları Demografik Bulgular

Kod	Cinsiyet K/E	Yaş (n)	Bölge
E1	K	36	Gazimağusa
E2	E	56	İskele
E3	E	27	İskele
E4	K	33	İskele
E5	E	44	Gazimağusa
E6	E	78	Gazimağusa
E7	E	38	Gazimağusa
E8	E	35	Gazimağusa
E9	E	73	İskele
E10	E	34	Boltaşlı
E11	E	43	İskele
E12	E	48	Topçuköy
E13	K	43	Topçuköy
E14	E	42	İskele
E15	E	34	Altınova
E16	E	29	Ergazi
E17	E	52	Ergazi
E18	E	41	Gazimağusa
E19	E	39	İskele
E20	K	38	Ziyamet
E21	K	16	Boltaşlı
E22	E	32	Gazimağusa
E23	E	35	Gazimağusa
E24	E	54	Derince
E25	E	67	Kaleburnu
E26	K	36	İskele
E27	E	32	Gazimağusa
E28	E	40	Lapatos
E29	K	33	Çayırova
E30	E	44	Çayırova

Tablo 3’de Evlerde kadın katılımcı 7 kişi, 23kişinin erkek olduğu görülmektedir. Bu da yüzdeler olarak %23 kadın ve % 77 erkek olduğu anlamına gelmektedir. Katılımcıların yaş oranlarına bakıldığında ise 20 yaş altı yalnız 1 katılımcı, 2 katılımcı 21-30 yaş aralığında olduğu, 13 kişinin 31-40 yaş arasında olduğu, 8 kişinin 41-50 yaş arasında olduğu, 3 kişi 51-60 yaş arasında olduğu ve 3 kişinin 60 yaşın üzerinde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yaş ortalaması 42 olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların ilçe dağılımı incelendiğinde 10 kişi Gazimağusa ilçe merkez, 7 kişi İskele merkez, 2 kişinin Boltaşlı, 2 kişinin TopçuKöy, 1 kişi Altınova, 2 kişi Ergazi, 1 kişi Ziyamet,1 kişi Derice,1 kişi Kaleburnu, 1kişi Lapatos ve 2 kişi Çayırova olmak üzere İskele’ye bağlı köylerinde ikamet etmektedir. Katılımcıların %30’u Gazimağusa ve %70’i İskele ilçelerinde ikame eden kişilerdir.



Tablo 4: Ev Katılımcıları Seçmeli Kodlama

Soru No	Sorular	Cevap Örneği	Sınıflandırma	Kodlar	Cevap Örneğine Ait Kod
1	Garavolli tüketiyor musunuz?	<p>“Evet. Garavolliyi severek arkadaşlarımla veya ailemde deyzelerim annemler ve çocuklarımla yerik.” (E1)</p> <p>“Hayır; yetmiş dördüncü yaşta fakirlik vardı ve ben eti çok severim arkadaşlarımla yaşlarımla ovaya gittiğimizde garavolli bişirdik da yerdim.” (E9)</p>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Yoksulluk Ete ikame Protein ihtiyacı Üretkenlik Sosyal paylaşım	<p>‘fakirlik vardı, ben eti çok severim, ovaya gittiğimizde garavolli bişirdik da yerdim.’</p> <p>‘severek arkadaşlarımla veya ailemde deyzelerim annemler ve çocuklarımla yerik.’</p>
2	Ne kadar sıklıkla garavolli tüketmektesiniz?	<p>“Her zaman yemeyik ya gışın yamurlar yağar garavolliler üçüncü yamurlardan sonra çıkallar, başarılı toplamaya.” (E18)</p> <p>“Her zaman her mevsim yerim çünkü biz gış sonu topladığımız garavolliyi difrizde dutabiliriz gabuklu yada gabuksuz. Dadında da hiçbir lezzet farkı yoktur.” (E15)</p>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Tedarik Bulundurma Mevsimsellik Tedarik Stoklama Tat Sıklık	<p>‘her zaman yemeyik, başarılı toplamaya’</p> <p>‘Her zaman yerim, garavolliyi difrizde dutabiliriz Dadında da hiçbir lezzet farkı yoktur’</p>
3	Hangi	“Yazda da gışdada sıklıkla yerim. Yazda gücükleri	Olumlu/	Çeşitlik	‘Yazda da gışdada sıklıkla yerim.’

	mevsimlerde	<i>beyazcıkullar o şu, gışda büyük koç dediğimiz</i>	Olumsuz	(slayangoz)	<i>'Gışın çok tükedirim, çünkü yazın yemem</i>
	garavolli	<i>garavollileri ovalardan toplarık." (E10)</i>	Düşünceler	Mevsimsel	<i>donmuş garavollinin dadını beğenmem tazesi</i>
	tüketmektesiniz?	<i>"Gışın çok tükedirim Koç garavollisi derik biz bunlara ama yazın yemem yani yeyemem çünkü donmuş garavollinin dadını beğenmem tazesi gibi deildir." E19</i>		Mevsim dışı Bulundurma Mevsimsel	<i>'gibi deildir'</i>
4	Garavolli	<i>"Bizim kültürümüzde garavolli vardı. Ben Nenemden öğrendim. Nenem Ergazi'dendir orda bayağı bir garavoli yemesi var. Herkezi yerkan görürdük yani bizim köyde güçüklükden beri alışığık."(E16)</i>	Olumlu/ Olumlu	Kültür Aile	<i>Kültürümüzde, Nenemden öğrendim. güçüklükden beri alışığık'</i>
	pişirmeyi nerden nasıl öğrendiniz?	<i>yemesi var. Herkezi yerkan görürdük yani bizim köyde güçüklükden beri alışığık."(E16)</i> <i>"Garavolliyi adaya geldikten sonra eşimin tanıdıkları, arkadaşlarımla yedim, datdım ve beğendim onlar yaparken muhabbet ederken sora sora yapa yapa öğrendim." (E2)</i>	Düşünceler	Sosyal çevre Alışkanlık Merak	<i>'arkadaşlarımla yedim, datdım ve beğendim, muhabbet ederken sora sora yapa yapa öğrendim'</i>
5	Nasıl	<i>"Hazırlanışını da söyleim; bir yıkamadan sonra soğuk suynan yavaş yavaş ısınır ve garavolli gaynar tencerede biraz bişer toplam 2 defa suyunu süzerik tekrar kaynatıp üçüncü gaynama işleminde içine tuz kereviz haçunçnan</i>	Olumlu/ Olumlu	Deneyim Reçete	<i>'magarnasın,yumurtasını, yahnisini, mezesini turşusunu pirinç pilavında da yaparım. et gibidir.'</i>
	edebilir misiniz?		Düşünceler	Pişirme Hazırlama tekniği	<i>'hazırlanışını da söyleyim'</i>

		<i>bişirn gendilerini ve sosu için sirke zeytin yağı limonnan yen.”(E11)</i>			Et ikamesi	<i>kahvaltıda yumurtasını da, turşusunuda,</i>
		<i>“Ben sabah kahvaltıda yumurtasını da, yahnisini da, gayanmış sirke soslu zeytin yağlısında yaparım ayrıca turşusunuda, magarınayada gullanabilin, kebabını da herşeyi aklına ne gelirse bulgurunan da bişirebilin, pirinç pilavında da yaparım, et gibidir ya” (E14)</i>			Öğün	<i>magarınayada gullanabilin, bişirebilin, et gibidir ya’</i>
6	Garavolliyi nasıl temin etmektesiniz?	<i>“Gışın arkadaşlarım yada köye gidersam ovalardan toplarım yada toplayıp getiren arkadaşlarımdan temin ederim.”(E1)</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Temin Soyalleşme Tedarik şekli	<i>‘gışın arkadaşlarım yada köye gidersam ovalardan toplarım’</i>	<i>‘yapdıysam çevrem yer.’</i>
		<i>“Evde yapıdıysam da toplanırık bütün aradaşlarım çevrem yer.”(E8)</i>				
7	Mevsim dışı garavolli tüketiyor musunuz?	<i>“Ben içmeyi severim yazda yapan varsa gitdiğimde orda da yerim.yani şöyle söyleim yazda da da gışda yerik.” (E15)</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Taze tüketim Sürekli tüketim Tat	<i>Yazda içimden garavolli gelmez yeyim dadı tazesı gibi gelmez bana’</i>	<i>‘şöyle söyleim yazda da da gışda yerik.’</i>
		<i>“Herşeyin mevsiminde tüketilmesi gerekliliğine</i>				

---

*inaniyorum o yüzden kıştaki salyangozu kışın yerim “ (E4)*

---

8	Stok olarak	“Garavolliyi difrizde haşlayarak dutarım ki çok sevdiklerimle oturup yeylim diye. Ama yazıya kadar galdığımı hiç hatırlamam. “ (E30)	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Bulundurma Tazelik Mevsimlik Stoklanabilirlik	‘difrizde haşlayarak dutarım’ ‘Herşeyin mevsiminde tüketilmesi gerekliliğine’
	garavolli bulunduruyor musunuz?	“Yazda içimden garavolli gelmez yeyim dedi tazesi gibi gelmez bana. Koç garavolliyi kışın yeyim severim. “ (E11)			

9	Marketlerde donmuş veya konserve garavolli tüketir misiniz?	“Yok markette hiç görmedim görsemde almam. Güvenmem dışarda nasıl yapallar.” (E6) “Galmadığında turşusunu burda markelerden alırım.”E23	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Güven İhtiyaç Merak	‘markette hiç görmedim.Güvenmem dışarda nasıl yapallar.’ ‘Galmadığında markelerden alırım.’
---	---	--	----------------------------------	---------------------------	--

---



saklanan salyangozların tadında bir değişiklik olmadığını benzer ifadelerle bu soruda belirtmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Her zaman her mevsim yerim çünkü biz gış sonu topladığımız garavoliyi difrizde dutabiliriz gabuklu yada gabuksuz. Dadında da hiçbir lezzet farkı yogdur.”*

(E15)

### **4.3 Katılımcıların Garavolli gıdasını Mevsimsel Tüketim Durumları**

Yaz ve kış sezonunda mevsimsel tüketimde yenilebilir farklı kara salyangozlarına ev sahipliği yapan Kıbrıs adasında en fazla ‘Koç’ ismiyle anılan ve kışın kırsal nemli alanlarda toplanabilen salyangozların yenildiği tespit edilmiştir. 30 katılımcı, Koç salyangoz tüketimini yapmakta ve ayrıca üç ev katılımcısı yaz dönemi kırsal alanlarda ağaç kabuğunda bulunan bilimsel ismi “Theba psiana” tükettiği anlaşılmıştır. Verilen cevaplardan; katılımcıların %37’si kış mevsiminde, %63’ünün ise bu gıdayı hem yaz hem kışta yedikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Yazda da gışdada sıklıknan yerim. Yazda gücükleri beyazcıkıdılar o şu, gışda büyük koç dediğimiz garavollileri ovalardan toplarık.”* (E10)

E19 cevap örneğinde, 4 katılımcı benzer ifadeleri kullanmıştır. Dondurulmuş olarak stoklanmış salyangozların yazda dondurucudan çıktıktan sonra tadının değiştiiğini ve lezzetli olmadığını ve “Koç” salyangozu tat değişimden ötürü yazda tercih etmedikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Gışın çok tükedirim Koç garavollisi derik biz bunlara ama yazın yemem yani yeyemem çünkü donmuş garavollinin dadını beğenmem tazesı gibi deildir.”*

(E19)

E16 cevap örneğinde, 9 katılımcı benzer ifadeleri kullanmıştır. Bu ifadeler sosyal çevre ve kendileri tarafından kırsal alanlarda toplanan “Koç” salyangozu,

mevsiminde taze iken pişirdikleri ve tükettikleri anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Sonbaharda 3. Yağmur yağınca toplamaya başlarız Nisan Mayısaya kadar tazedirler ve toplar yerik yada arkadaşlarım getirirse yaparık.”* (E16)

#### **4.4 Katılımcıların Garavolli Yiyeceğini Öğrenim Şekli**

E16 cevap örneğinde, 17 katılımcı benzer ifadeleri kullanmıştır. Bu ifadelerden, salyangoz yeme alışkanlığının aile büyüklerinden kazanılan kültürel bir deneyim olduğu anlaşılmıştır. Bu durum, katılımcıların aileleri vasıtası ile kazandıkları salyangoz yeme alışkanlığını, geleneksel lezzetlere bağlı kalarak devam ettirdiğini göstermektedir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Bizim kültürümüzde garavolli vardı. Ben Nenemden öğrendim. Nenem Ergazi’den orda bayağı bir garavoli yemesi var. Herkezi yerkan görürdük yani bizim köyde güçüklükden beri alışığık.”* (E16)

Ev katılımcısı E2’nin cevap örneğinde, üç kişi benzer ifadeler kullanmıştır. Salyangoz yeme deneyimini, çok sonradan sosyal ortamlarında; eş dost akraba ilişkileriyle öğrendiklerini ve çevrelerinde tüketenlerden görerek, merak duygusu ile tüketim alışkanlığı edindikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Garavolliyi adaya geldikten sonra eşimin tanıdıkları, arkadaşlarımla yedim, datdım ve beğendim onlar yaparken muhabbet ederken sora sora yapa yapa öğrendim.”* (E2)

#### **4.5 Katılımcıların Garavolli Gıdasını Hazırlama Tekniği ve Reçete Bilgileri**

29 katılımcı, E11 cevap örneğine benzer biçimde ve en az bir tarif vererek, salyangozun hazırlanma şeklinde benzer ifadeler kullanmıştır. Böylece katılımcıların, salyangozu geleneksel yöntemler ile pişirdikleri anlaşılmıştır. Geleneksel Kıbrıs

mezesi olan Garavolli Gaynanmış'ı zeytinyağı ve sirke soslu meze tarifini yapan katılımcılar, salyangozu genel anlamda aşağıdaki gibi hazırlayıp pişirdikleri tespit edilmiştir:

Ev katılımcıları, salyangozları iyice yıkandıktan sonra soğuk su ile en az iki kez kaynama kıvamına gelince (ki; burada köpük oluşuncaya değin ifadesi kullanılmıştır) sularını değiştirdiklerini, 3 veya 4. kaynatma esnasında içerisine sebzeler ve arzuya göre baharatlar eklenerek ortalama kırk dakika kadar bir pişirim sürecinden geçirdikleri tespit edilmiştir. Katılımcılar, pişirme sürecinin; tencere büyüklüğü, salyangoz sayısının çokluğu veya azlığına bağlı olarak değişebileceğini aktarılmıştır. Salyangoz gıdasının pişme kıvamına geldiğini ise kabuklarının renginin solgun bir hal aldığı safhada kürdan veya çatal yardımıyla kolay çıkarılması durumunda anlaşıldığı ifade edilmiştir. Kıbrıs kültürüne has olan Garavolli Haşlamasının ve sosunun ev katılımcılarının sofralarında meze olarak tüketildiği anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Hazırlanışını da söyleim; bir yıkamadan sonra soğuk suyanan yavaş yavaş ısınır ve garavolli gaynar tencerede biraz bişer toplam 2 defa suyunu süzerik tekrar kaynatıp üçüncü gaynama işleminde içine tuz kereviz haçunçnan bişirin gendilerini ve sosu için sirke zeytin yağı limonnan yen.” (E11)*

5 katılımcı, E14 cevap örneğine benzer şekilde salyangozun ete ikame olma özelliği ile ilgili benzer ifadeleri kullanmıştır. Çeşitli şekillerde pişirebilen salyangozun, öğünlerde etin kullanılabilirdiği yemeklere uygulanabilir nitelikte olduğunu belirtmiştir. Görüşme sorularında katılımcılar arasında en fazla garavolli katkılı yiyecek tarifinin bir kişi tarafından bilindiği anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;



*“Ben sabah kahvaltıda yumurtasını da, yahnisini da, gayanmış sirke soslu zeytin yağlısında yaparım ayrıca turşusunuda, mağarınayada gullanabilin, kebabını da herşeyi aklına ne gelirse bulgurunan da bişirebin, pirinç pilavında da yaparım, et gibidir ya” (E14)*

#### **4.6 Katılımcıların Garavolliyi Temin Durumları**

Katılımcıların günümüzde bu gıdayı kendileri, aile bireyleri ve arkadaş çevreleri tarafından çeşitli şekillerde temin ettikleri anlaşılmıştır. 26 katılımcının, E1’in cevap aktarımına benzer şekilde salyangozu kırsal alanlardan topladığı ve kendileri veya çevreleri vasıtası ile temin ettiği tespit edilmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Gışın arkadaşlarım yada köye gidersam ovalardan toplarım yada toplayıp getiren arkadaşlarımdan temin ederim.” (E1)*

22 katılımcı, salyangozu aile ve arkadaşlık birliktelikleri vasıtası ile temin ettiklerini, bu gıdayı E8’in ifadesi ile benzer olarak, kendi mutfaklarında pişirdiklerini ve sofrada paylaştıklarını ifade etmiştir. Diğer 8 katılımcı salyangozu davet edildikleri ortamlarda tükettiklerini belirtmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Evde yapıyorsam da toplanırık bütün aradaşlarım çevrem yer.” (E8)*

#### **4.7 Garavolli Tüketim Adresi**

Ev katılımcılarından sekiz kişi E9’un yanıtına benzer ifadeler ile bu gıdayı evlerinde pişirmediklerini ve stok olarak bulundurmadıklarını belirtmiştir. Katılımcı hanelerde sekiz kişinin, salyangoz pişirmediği, dışardaki sosyal paylaşım ortamlarda pişirdikleri veya tükettikleri tespit edilmiştir. Bu gıdayı pişirmeyen katılımcı yakınlarının mutfaklarında salyangoz olmasından dolayı rahatsızlık duydukları anlaşılmaktadır. Bu durum gıda neofibisi yaşayan birey yakınlarının, salyangoz

pişirilmesine ve tüketilmesine ön yargılı yaklaşıtlarını göstermektedir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Ben artık bişirmem evde hanımımnda yemez zaten bişirmek istesem tencerede ben de dışarda bulacayık gendimizi. Topçu köye gidersem gavede bişirler getirirler masaya hepsi yer. Ben yememezlik yapmam demesinler hepsi yer da bu yemez diye 2-3 dane atarım ağzıma.”* (E9)

#### **4.8 Mevsim Dışı Garavolli Tüketim Durumu**

21 katılımcı, E15’in cevabına benzer nitelikte cevapları ile bu gıdayı her mevsim tükettikleri anlaşılmıştır. Katılımcıların, salyangozu daha çok alkolle tüketmeyi tercih ettikleri bir meze olduğu yönündeki ifadelerinden, bu gıdayı arkadaş ve akrabaları ile buldukları kalabalık eğlence ve sosyal ortamlarda alkol eşliğinde tükettikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Ben içmeyi severim yazda yapan varsa gitdiğimde orda da yerim. yani şöyle söyleim yazda da da gışda yerik.”* (E15)

9 katılımcının, E4’ün örnek cevabına benzer ifadeleri ile 'Koç' salyangozun sonbahar ve ilkbahar arasında mevsimsel tüketime tabi tutmakta oldukları anlaşılmaktadır. Dört katılımcı salyangozu E4’ün ’ün anlatımına benzer şekilde lezzetinden dolayı taze tüketmeyi tercih ettiklerini ve bu nedenle koç salyangozu yazda yemedikleri anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Herşeyin mevsiminde tüketilmesi gerekliliğine inanıyorum o yüzden kıştaki salyangozu kışın yerim”* (E4)

#### **4.9 Ev İçi Tüketimde Stok Olarak Garavolli Bulundurma Durumu**

17 katılımcı tüketim amacı ile salyangozu stok olarak dondurucuda uzun süreli tüketim amacıyla buldukları tespit edilmiştir. 13 katılımcı ise salyangozu

yaza kadar stok olarak bulundurmadıkları tespit edilmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Garavolliyi difrizde haşlayarak dutarım ki çok sevdiğilerimle oturup yeyim diye. Ama yaza kadar galdığını hiç hatırlamam.”* (E30)

Katılımcı E18 salyangozu mevsimsel tüketmesinin nedenini, mevsiminde pişen taze salyangozun daha lezzetli olmasından kaynaklandığını, bu nedenle de yalnızca kışın tükettiğini ifade etmiştir. Benzer ifadeyi kullanan dört katılımcının cevaplarından taze tüketilen salyangozların daha lezzetli olduğu anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Yazda içimden garavolli gelmez yeyim dedi tazesini gibi gelmez bana. Koç garavolliyi kışın yeyim severim.”* (E11)

#### **4.10 Marketlerde Garavolli Tüketim Durumu**

25 katılımcı marketten salyangoz satın almadıklarını E8’in yanıtına benzer cevaplandırmıştır. Marketlerde bu gıdanın turşu satışı yapılmasına rağmen, görülmemesi katılımcıların yıl içindeki tüketimlerine yetecek kadar tüketim gerçekleştirdiği satın almada ihtiyaç gereksinimi olmadığı anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Maalesef garavolliyi marketlerde donmuş görmedim. Sadece garavolli turşusunu gördüm. Turşuyu aldım denedim.”* (E8)

Beş katılımcı, E23’ün yanıtına benzer ifadelerle marketlerden garavolli turşusu satın almakta olduğu görülmektedir. Bu durum katılımcı beş bireyin yeterli salyangoz bulunmaması halinde ürünü satın alabilecek potansiyelde olduğu ortaya çıkarmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Galmadığında turşusunu burda marketlerden alırım.”* (E23)

Ev katılımcılarından yedi kişi bu gıdayı marketlerde görmediklerini olması halinde nasıl yapıldığın ve işlendiğine güven duymamalarından kaynaklı satın alıma niyetli olmadıkları E62nin anlatımına benzer cevaplar ile anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Yok markette hiç görmedim görsemde almam. Güvenmem dışarda nasıl yapallar.” (E6)*

Tablo 5: Meyhane Katılımcılarının Demografik Özellikleri

Meyhane Katılımcıları	Cinsiyet K/E	Yaş (n)	Bölge
M1	E	54	Mehmetçik
M2	E	51	Kilitkaya
M3	E	45	İskele
M4	E	28	Gazimağusa
M5	E	42	İnönü
E5	E	57	Gazimağusa
M7	E	38	Gazimağusa
M8	E	42	Tuzla
M9	E	36	Gazimağusa
M10	E	45	Sütlüce
M11	E	47	Tuzla
M12	E	42	Akdoğan
M13	E	47	İnönü
M14	E	34	Akova
M15	E	42	Tuzluca
M16	E	45	Akdoğan
M17	K	39	İnönü
M18	E	47	İskele
M19	E	42	İskele
M20	E	55	İskele

Tablo 5’de meyhane görüşmelerinde yönetici statüsünde yalnız 1 kadın katılımcı, 19 meyhane katılımcısı ise erkek olduğu görülmektedir. Bu da yüzdelik

olarak %5 kadın ve % 95in erkek olduğu anlamına gelmektedir. Meyhane Katılımcıların yaş oranlarına bakıldığında ise 20 yaş altı katılımcı bulunmamaktadır, 1 katılımcı 21-30 yaş aralığında olduğu, 4 kişinin 31-40 yaş arasında olduğu, 11 kişinin 41-50 yaş arasında olduğu, 4 kişi 51-60 yaş arasında olduğu ve 60 yaşın üzerinde katılımcı bulunmadığı görülmektedir. Katılımcıların yaş ortalaması 44 yaş olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların ilçe dağılımı incelendiğinde 8 kişi Gazimağusa ilçe merkez, 4 kişi İskele ilçe merkez, 5 kişinin Gazimağusa'ya bağlı bucak ve köylerden, 4 kişinin İskele'ye bağlı köylerde meyhaneleri bulunan işletme sahipleri ve yöneticilerden oluşmaktadır. Katılımcıların %65'u Gazimağusa ve %35'i İskele ilçelerinde hizmet veren meyhane katılımcılarıdır. Gazimağusa merkezde bulunan meyhanelerde 8 işletme sahibi, Gazimağusa'ya bağlı köylerdeki meyhane katılımcı 5 işletme, İskele merkez meyhane katılımcı kişi sayısı 4 ve İskele'ye bağlı köylerdeki katılımcı 3 meyhane işletmecisi ile gönüllü katılım gerçekleşmiştir.

Tablo 6: Meyhane Katılımcıları seçmeli Kodlama

Soru No	Sorular	Cevap Örneği	Sınıflandırma	Kodlar	Cevap Örneğine Ait Kod
1	Menünüzde garavolli var mı?	<i>"Evet. Her zaman garavolli vardır. Ara sıcak olarak da veririz ana yemek olarak sipariş varsa bulgur pilavını da yaparık her çeşit sunuyoruz." M2</i> <i>"Hayır. Menüde yazılı olarak yokdur ama önceden arayan müşterilere hazırlıyoruz ve sunuyoruz." M19</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Ana yemek Ara sıcak Çeşitlilik Sipariş Yazılı menü Her Mevsim	<i>'Her zaman garavolli vardır, arasicak, anayemek, sipariş'</i> <i>'menüde yazılı yokdur'</i>
2	Menünüzde garavolli bulunmasının nedenini açıklayabilir misiniz?	<i>"Kıbrıs kültürüne ait bir yemek olduğu için tabi meze çeşidimiz olduğu için menümüzde bulunur severek da tüketilir diye sunarık." M14</i> <i>"Talep olduğu için garavolliyi goyduk herkez yemez yani belli başlı müşteriler yer onu." M13</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Kültürel Meze Talep edilen bir yiyecek. Sevilerek tüketilmektedir. Herkez tüketmiyor. Belli müşteriler talep etmektedir.	<i>'Kıbrıs kültürüne ait bir yemek olduğu için, meze çeşidimiz olduğu için, severek da tüketilir diye sunarık'</i> <i>'Talep olduğu için, goyduk herkez yemez'</i>
3		<i>"Altı yedi çeşit menüde garavolli bulunur.</i>	Olumlu/ Olumlu	Garavolli servis çeşitliliği	

	Kaç çeşit garavolli yiyeceği müşterilerinize sunmaktasınız?	<i>Garavolli yahni, Garavolli kentaki, Garavolli gaynanmış Kıbrıs Kültürü, Garavolli Bulgur Pilavlı, Garavolli Turşusu, Gravolli Izgarası, Garavolli Mangalda tamamen sade ve yahnisi hep bizde mevcuttur. Sosu yalnızca gaynanmış garavollide kullanırık.”(M2)</i>  <i>“Gelen yerli Fransız grupları ve Rumlara Tradişınal olduğu için menüde haşlanmış sirke soslu dutarık. Özel siparişler üzerine(M6)</i>	Düşünceler		Turistik yiyecek ürün olabilme potansiyeli. Sipariş.	<i>‘altı yedi çeşit menüde garavolli bulunur’.</i>  <i>‘Gelen yerli, Fransız grupları ve Rumlara Tradişınal olduğu için menüde haşlanmış sirke soslu dutarık. siparişler üzerine servis etmekteyim.’.</i>
4	Garavolli her mevsim menünüzde bulunan ürün mü?	<i>“Tabiki her mevsim vardır difrizde haşlamadan da saklarık benim kendi yerim var baktığım canlı tüketime hazır olur.”(M2)</i>  <i>“Her mevsim yok sunmayız ama Yazda ağırlıklı olarak marketten alırık ve turşusunu sunmaktayız. Eğer difrizde haşlanmış stokta varsa tabi ki de müşterilerimize sunuyoruz tabi. Kışın daha çok taze sebzeli haşladığımız soslu</i>	Olumlu/ Düşünceler	Olumlu	Mevsim dışı Her mevsim Stok	<i>‘Her mevsim yok sunmayız, difrizde haşlanmış stokta varsa tabi ki de müşterilerimize sunuyoruz tabi’.</i>  <i>‘her mevsim vardır difrizde haşlamadan da saklarık benim kendi yerim var baktığım canlı tüketime hazır olur’.</i>

<i>garavolli servis ediyoruz.” (M5)</i>					
5	Müşterilerinizin yoğunlukla talep ettiği garavolli yiyecek türü (servis tarzı) nedir?	<i>“Hepsini da talep ederler şu an bize ait olan Garavolli kentaki başta olmak üzere, garavolli Kıbrıs kültürü ve Garavolli yahniyi çok servis ederim.” (M2)</i> <i>“Gaynanmış garavolliyi çok severler zaten bizde yalnızca bu çeşit bulunur soslu olarak zeytin yağlı limonlu sirkeli olarak.” M3</i>	Olumlu/ Olumlu Düşünceler	Çeşit Geleneksel Lezzet	<i>‘Hepsini da talep ederler. ‘Gaynanmış garavolliyi çok severler zaten bizde yalnızca bu çeşit bulunur’.</i>
6	Stok olarak garavolli bulunduruyor musunuz?	<i>“Ben restoranda 2010 dan beri marketten donmuş veya konserve ürün alıp da kullanmadım. Heleki donmuş garavolliyi servis ederseniz o tazeyken mevsiminde tüketilen garavollinin dadı gider. Eğer garavolliyi bekledecekseniz en güzel beklemesi garavolliyi canlı canlı difrize goymaktır. Ha ben bir da naparım mayıs ayuunda toplanan garavollileri</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Bulundurma şekli. Stok Bulundurma Tat	<i>‘donmuş veya konserve ürün alıp da kullanmadım. Heleki donmuş garavolliyi servis ederseniz o tazeyken mevsiminde tüketilen garavollinin dadı gider. güzel beklemesi garavolliyi canlı canlı difrize goymaktır. toplanan garavollileri uzun kafesimde dutarım. . En sağlıklı canlı canlı garavolli</i>



---

*uzun kafesimde dutarım.’ Garavolli tokdur zaten aç deildir bu süreçte garnı toktur ölmez. Bu aylarda toplanan garavolli ölür. Benim telli kafesim vardır içinde şinya dalları ve çalılar koyarım. En sağlıklısı canlı canlı garavolli tüketmekti.” (M2)*

*“Hem donmuş hem canlı stok yapmaktayız ama yaza gadar deil bu söylediğim çok toplarsam yerciğim vardır orda dutarım garnınları açsa ilk yağın yamurda topladıysam bekletmem çok yıkar haşlar porsiyon porsiyon istoklarım difrize “ (M13)*

*tüketmektir.’*

*‘gaynadıp soutup üzerine tarih göyüp difrize goyarım. Ha garnınları tok olduğunda köhnde bekledirik un ve magarnaynan beslerik bağırsakları temizlendiğinden emin olursam’.*

*‘Hem donmuş hem canlı stok yapmaktayız’*

---

7	Ne şekilde muhafaza ediyorsunuz?	<i>“Arkadaşlarımız toplar ve günlük yaparık Bir kısmını satın alırık bir kısmını bizler toplarık. Yoksa kar edemeyik. Satın aldığımız ve topladığımız garavollilei hava alacakları toprakla temas etmeyen kafeslerde bekledirik.</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Taze tüketim Turşu Hızlı tüketim Tedarik Bulundurma	<i>‘Arkadaşlarımız toplar bir kısmını bizler toplarık, kafeslerde bekledirik’ ‘ Telefon ederik arkadaşlarımız getirir lengerde, difrize atarık posiyon posiyon ayırırık da goruk., yaza gadar öyle çok</i>
---	----------------------------------	--	----------------------------	---	--

---

		<i>Yoksa yenmez.” (M7)</i>			<i>dutmayık’</i>
		<i>“Garavolli yemek isteyen olursa telefon ederik arkadaşlarımız vardır.onlar getirir lengerde. Çok olması halinde biz haşlarık ve difrize atarık posiyon posiyon ayırırık da goruk. Daha sonra gelen müşteri isdersa ordan çıkarırık. Ama yaza gadar öyle çok dutmayık ”(M17)</i>			
8	Müşterilerden garavolli ile ilgili ne gibi dönüşler (müşterilerin garavolli ile ilgili geri dönüşleri nasıl) almaktasınız?	<i>“Başga yerde bulamazlar da yesinler. Memnundullar zaten memnun olmasalar bu gadar çok garavolli tüketimi olmazdı bu memleketde” ( M15</i> <i>“Çok olumlu dönüşler almaktayım. Restoranımıza ilk defa garavolli yemeye gelenlere kentakii goyduğumuzda tadını daha çok beğeniyorlar çekinmeden da yerler ama haşlanış olarak sundüğümüzda çekinerek yerler ve ilk tepkileri görüntüden dolayı ben bunu</i>	Olumlu/ Olumsuz Düşünceler	Meyhanelerde bulunabilirlik Tat Gıda neofobisi	<i>‘Başga yerde bulamazlar da yesinler. memnun olmasalar bu gadar çok garavolli tüketimi olmazdı bu memleketde.’</i> <i>‘olumlu dönüşler almaktayım, ilk defa garavolli yemeye gelenlere kentakii goyduğumuzda tadını daha çok beğeniyorlar. haşlanış olarak sundüğümüzda çekinerek yerler’</i>

---

*yememdir. Yerkan kentakide garavolli yediğini hissetmez yada düşünmez.” (M2)*

---

9	<i>Asla zaten yeyen sevdiği için tüketir</i>	Olumlu/	Güven duygusu
Müşterilerinizin hiç vazgeçtikleri bir durum oldu mu?	<i>gönderdiğim hiçbir tabak dolu yada sitemkar dönmedi. Gece uzadığında extra porsiyon talep eden müşterilerim de vardır. bir gecede elli atmış kilo bitdiğini biliyorum bazan 3 porsiyon talep müşterilerim vardır.”(M16)</i> <i>“Bir defa menün olmayan bir müşterim oldu tabağı geri yolladı tam bişmedi dedi hakikatenda bişmedi nasıl olduysa gözümden kaçdı tekrar gaynatın dedi gaynatdım ve aynı garavolliyi 45 dakika sonra yedi daha sonrada her geldiğinde biraz daha fazla bişirerek sunmaya dikgat ederim sadece ona. Ama asla vazgeçme durumu olmadı.” (M14),</i>	Olumsuz Düşünceler	Vazgeçilmeme unsuru. menün olmayan bir müşterim oldu Gıdanın iyice pişirilmesi tabağı geri yolladı hakikatenda bişmedi gerekliliği Müşteriye özel sunum Tüketen kişilerin geldiğinde biraz daha fazla bişirerek memnuniyeti sunmaya dikgat ederim. Ama asla vazgeçme durumu olmadı.’

---

#### 4.11 Menülerde Garavolli Durumu

Katılımcı meyhanelerin menülerinde salyangozu iki şekilde bulduklarını tespit edilmiştir. M2'nin cevap aktarımına benzer yanıtı ile 16 meyhanenin salyangozu meyhane menülerinde bulduklarını anlaşılmıştır. Aktarılan cevaptan en fazla salyangoz menüsüne sahip yalnız bir meyhane bu gıdayı çeşitli şekillerde müşterilerine sunduğu anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Evet. Her zaman garavolli vardır. Ara sıcak olarak da veririz ana yemek olarak sipariş varsa bulgur pilavını da yaparık her çeşit sunuyoruz.” M2*

Katılımcı 4 meyhane, M19 örnek cümlesine benzer ifadeler ile meyhanelerinde sipariş üzerine müşterilerine özel olarak salyangoz mezesi hazırladığını belirtmiştir.

Örnek cümleden meyhanelerinde yazılı menüde salyangoz bulunmadığını ancak talep olması halinde veya müşterilerin mekana gelmeden önce sipariş vermesi üzerine hazırlanan bir yiyecek olduğu anlaşılmıştır. Bu durum salyangozun bu dört meyhanede sürekli servis edilen bir meze olmadığını ortaya çıkarmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Hayır. menüde yazılı olarak yoktur ama önceden arayan müşterilere hazırlıyoruz ve sunuyoruz.” (M19)*

Katılımcıların %80'i bu gıdayı meyhanelerde menülerinde bulduklarını, %20'si ise bu gıdayı talep doğrultusunda müşterilerine hazırladıkları görülmektedir.

#### 4.12 Meyhanelerde Garavolli Yiyeceği Bulundurma Durumu

Katılımcılardan 10 kişi, bu soruya M14'ün örnek cevabına benzer olarak Kıbrıs kültürüne ait geleneksel bir lezzet olması nedeni ile meyhanelerde bu gıdayı sundukları yönünde cevap vermiştir. Bu durum salyangozun geleneksel bir yiyecek

olarak sofralarda yer aldığını ve pazarlandığını göstermektedir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Kıbrıs kültürüne ait bir yemek olduğu için tabi meze çeşidimiz olduğu için menümüzde bulunur severek da tüketilir diye sunarık.” (M14)*

Dört meyhane örnek cevap M13 ile benzer ifadeleri kullanarak yalnızca müşteri talebi halinde salyangozu sunduğunu belirtmiştir. Bu cevaptan gıdanın talep doğrultusunda mutfaklara hazırlandığı ve sunulduğu anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Talep olduğu için garavolliyi goyduk herkez yemez yani belli başlı müşteriler yer onu.” (M13)*

M7 örnek cevabına benzer ifadelerini altı meyhane yöneticisi kullanmıştır. İfadelerden, kültürel bir yiyecek ve talep doğrultusunda hazırlandığı belirtilmiştir. Bu durumda katılımcıların, müşterilerin taleplerini karşılamakta olduklarını ve salyangozu kültürel bir yiyecek olarak sundukları görülmektedir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Bizim kültürümüzde vardır ve müşderilerimiz çoğunluğunun yerlidir telep gördüğü için sunmakdayız.” (M7)*

Üç cevap örneğinde de anlaşıldığı gibi katılımcıların %80'i kültür kelimesini bu cevapta kullanmıştır. Bu durum bu gıdanın geleneksel bir lezzet olgusuyla meyhanelerde yapıldığını ortaya çıkarmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

#### **4.13 Meyhanlerde Garavolli Yiyecek Çeşitliliği**

Katılımcı meyhanelerin en az bir çeşit olmak üzere bu gıdayı mutfaklarında hazırladıkları ve müşterilerine servis ettikleri tespit edilmiştir. Örnek cevaptan, çeşitlilikte en fazla servisi sağlayan M2 'nin salyangozu, hem ana yemek olarak hem de meze olarak farklı biçimlerde servis ettiği anlaşılmıştır. Katılımcı meyhanesinde

Garavolli kentaki, Garavolli haşlama (sirke soslu) Kıbrıs Kültürü’nde, Garavolli Mangal, Garavolli Bulgur Pilavı, Garavolli Yahni, Garavolli ızgarası şeklinde 6 çeşit sunmakta olduğu tespit edilmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Altı yedi çeşit menüde garavolli bulunur. Garavolli yahni, Garavolli kentaki, Garavolli gaynanmış Kıbrıs Kültürü, Garavolli Bulgur Pilavlı, Garavolli Turşusu, Gravolli Izgarası, Garavolli Mangalda tamamen sade ve yahnisi hep bizde mevcuttur. Sosu yalnızca gaynanmış garavollide kullanırık.”* (M2)

Verilen örnek cümleden, 20 Katılımcı meyhanede salyangozun, geleneksel lezzette suda kaynatılarak pişirildikten sonra sirke ve zeytinyağlı sos ile müşterilere sunulduğu anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Bizde bir çeşit gaynanmış Kıbrıs usulü sirke garayağı sosuynan sunduğumuz Garavolli mezesi var.”* (M8)

M6 örnek cümlesinde, dört katılımcının benzer aktarımlarından, salyangozu geleneksel sirke ve zeytinyağlı sosta servis ettikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların aktardıkları deneyimlerden, yerli ve yabancılar tarafından Kuzey Kıbrıs’ta geleneksel bir lezzet olarak çeşitli şekillerde tüketilen salyangozun, yerli ve yabancıların uğrak yeri olan meyhanelerde turistik bir ürün olarak da pazarlanabilir bir gıda niteliği olduğu anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Gelen yerli Fransız grupları ve Rumlara Tradişinal olduğu için menüde haşlanmış sirke soslu dutarık. Özel siparişler üzerine servis etmekteyim.”* (M6)

Katılımcı meyhanelerde sadece bir çeşit geleneksel Kıbrıs usulü ile pişirilen bir lezzet olan garavolli gaynanmış sirke ve zeytinyağlı sos sunan 7 meyane tespit edilmiştir. Katılımcı 2 meyhanede iki çeşit sunulduğu ve bunların da Kıbrıs usulü Gaynanmış sirke zeytin yağlı sos ve Garavolli Yahni sunmakta oldukları anlaşılmıştır. Geleneksel Kıbrıs usulü Garavolli Gaynanmış sirke ve zeytinyağlı sos,

Garavolli Yahni, Garavolli Mangalda, garavolli Kentaki servis eden 1 meyhane; Geleneksel Kıbrıs usulü Garavolli Gaynanmış (sirke ve zeytin yağ soslu) ve turşunu 4 katılımcı meyhanelerinde servis etmektedir. Bir katılımcı Geleneksel Kıbrıs usulü Gaynanmış (sirke ve zeytinyağlı sos) ve kentaki sunduğunu ifade etmiştir. Son olarak en fazla çeşit menüsünde bulunan yalnız bir meyhane Garavolli kentaki, Kıbrıs usulünde Garavolli haşlama (sirke soslu), Garavolli Mangal, Garavolli Bulgur Pilavı, Garavolli Yahni, Garavolli ızgarası şeklinde 6 çeşit servis eden 1 katılımcı tespit edilmiştir. Geleneksel Kıbrıs usulü sirke soslu ve özel isteğe göre hazırladığını belirten 2 meyhane tespit edilmiştir.

#### **4.14 Meyhanelerde Garavolli Servis Sezonu**

Verilen cevaplarda salyangozun 9 meyhane tarafından her mevsim, 11 meyhane tarafından ise mevsimlik servis edildiği anlaşılmıştır. M2 örnek cümlesinden ise yalnızca bir meyhanenin salyangozu taze tüketim olanağı ile sunduğu ve yaz aylarında bekletme alanında tüketime hazır vaziyette diğer bir deyimle taze olarak bulundurduğunu tespit edilmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Tabiki her mevsim vardır difrizde haşlamadan da saklarık benim kendi yerim var baktığım canlı tüketime hazır olur.” (M2)*

Katılımcı M5 meyhane yöneticisinin örnek cümlesinden, salyangoz talebi olması halinde kış döneminde kolay bulunabilmesinden ötürü en az bir çeşit salyangozun mutfaklarında pişirildiği ve sunulduğu tespit edilmiştir. Altı meyhane de aktarılan örnek cevaba benzer ifadeleri kullanmıştır. Stokta dondurulmuş olmadığından, yaz aylarında talep olması halinde salyangozu yalnız turşu biçimde servis etmekte oldukları anlaşılmıştır. Yine verilen cevaplardan, altı katılımcının da turşu şeklindeki ürünü kendilerinin yapmadığı ancak dışardan temin etikleri de ortaya çıkmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Her mevsim yok sunmayız ama Yazda ağırlıklı olarak marketten alırik ve turşusunu sunmaktayız. Eğer difrizde haşlanmış stokta varsa tabi ki de müşterilerimize sunuyoruz tabi. Kışın daha çok taze sebzeli haşladığımız soslu garavolli servis ediyoruz.” (M5)*

#### **4.15 Talep Edilen Garavolli Yiyeceği**

M2’inin cevabında müşterilerin çeşit olması halinde garavollinin çeşitlerini tüketme yönünde talebi olduğu anlaşılmıştır. Dört katılımcının tümü bu soruya benzer ifadelerle cevap vermiştir. M2’nin diğer meyhanelere göre daha fazla çeşit sunması, bu gıdanın çeşitliliğine talep olduğunu ortaya çıkarmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Hepsini da talep ederler şu an bize ait olan Garavolli kentaki başta olmak üzere, garavolli Kıbrıs kültürü ve Garavolli yahniyi çok servis ederim.” (M2)*

M3’ün örnek cümlesinde görüldüğü üzere 20 katılımcı benzer ifadelerinde salyangozu geleneksel Kıbrıs usulü haşlayarak pişirmektedir. Sirke ve zeytinyağlı servis edilen Garavolli Gaynanmış en çok tercih edilen meze olduğu katılımcıların ifadelerinden anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Gaynanmış garavolliyi çok severler zaten bizde yalnızca bu çeşit bulunur soslu olarak zeytin yağlı limonlu sirkeli olarak.” (M3)*

#### **4.16 Stok Olarak Garavolli Bulundurma**

M2 ‘nin örnek cevabından görüleceği üzere, canlı salyangozun stoğunun, taze tüketimi sağlamak amacı telli kafeslerde yapıldığı anlaşılmıştır. İfadesinden, marketlerden temin edilen donmuş veya konserve şeklinde ürünü müşterilerine sunmadığını anlaşılmaktadır. Katılımcı salyangozu işlenmiş olarak meyhanede servis yapmaması bu gıdanın lezzet ve sağlık unsurundan kaynaklandığını belirtmiş olması



katılımcının gıdanın taze tüketimine ve sağlığa etkisinde hassas tutum sergilediği görülmektedir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Ben restoranda 2010 dan beri marketten donmuş veya konserve ürün alıp da kullanmadım. Heleki donmuş garavolliyi servis ederseniz o tazeyken mevsiminde tüketilen garavollinin dadı gider. Eğer garavolliyi bekledecekseniz en güzel beklemesi garavolliyi canlı canlı difrize goymaktır. Ha ben bir da naparım mayıs ayuunda toplanan garavollileri uzun kafesimde dutarım.’ Garavolli tokdur zaten aç deildir bu süreçte garnı toktur ölmez. Bu aylarda toplanan garavolli ölür. Benim telli kafesim vardır içinde şinya dalları ve çalılar koyarım. En sağlıklı canlı canlı garavolli tüketmekti.” (M2)*

M13 örnek cümlesine benzer ifadeler kullanan 17 meyhane, yağmurlu havalarda toplanılan salyangozları toprakla temas etmeyen alanlarda beklettiklerini ve salyangozların porsiyonlara bölünerek dondurucuda stokladıkları anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Hem donmuş hem canlı stok yapmaktayız ama yaza gadar deil bu söylediğim çok toplarsam yerciğim vardır orda dutarım garınları açsa ilk yağın yamurda topladıysam bekletmem çok yıkar haşlar porsiyon porsiyon istoklarını difrize.” (M15)*

#### **4.17 Garavolli Muhafaza Şekli**

M7 örnek cümlesinden görüleceği üzere 7 katılımcı toplanan salyangozları kendileri ve veya toplayıcılardan tedarik ettikten sonra bir müddet hava alabilecekleri, toprak ile temas etmeyen kafes veya alanlarda muhafaza ettiklerini benzer ifadeler ile aktarılmıştır. Katılımcıların ifadelerinden bu muhafazanın gerek salyangozların taze tüketimini sağlamak gerekse de bağırsaklarının temizlenmesi için yapılması zorunlu bir işlem olduğu anlaşılmaktadır. Aksi takdirde salyangozun tadı

değişmekte ve servis kalitesini düşürmektedir. Salyangozun, tedarikçiliğini kendilerinin yaptığı hallerde meyhanelere karlılık sağladığını belirtilebilir. Ayrıca tedarikçi toplayıcıların bu gıdayı satmaları halinde ev ekonomisine katkı sağladığı anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Arkadaşlarımız toplar ve günlük yaparık Bir kısmını satın alırik bir kısmını bizler toplarık. Yoksa kar edemeyik. Satın aldığımız ve topladığımız garavollilei hava alacakları toprakla temas etmeyen kafeslerde bekledirik. Yoksa yenmez.” (M17)*

Katılımcı M17, köylerde toplayıcılardan tedarik ettiği salyangozların fazla olması halinde daha sonra servis edebilmek amacıyla haşladıktan sonra porsiyon halinde muhafaza etmektedir. Katılımcı 9 meyhanenin salyangozu suda haşlayarak pişmiş biçimde porsiyonlar halinde kısa vadede tüketim için hazır tutmak amacıyla dondurduğu anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Garavolli yemek isteyen olursa telefon ederik arkadaşlarımız vardır, onlar getirir lengerde. Çok olması halinde biz haşlarık ve difrize atarık posiyon posiyon ayırırık da goruk. Daha sonra gelen müşteri isdersa ordan çıkarırık. Ama yaza gadar öyle çok dutmayık.” (M17)*

M16 cevap örneğinde iki katılımcı meyhane benzer ifadeleri kullanmıştır. Salyangozun taze sunulmak için bakımının zor olduğu ve bu durumu kolaylaştırmak maksadıyla tüketim için dondurucuda uzun süreli stok halinde bulundurdukları anlaşılmıştır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Canlı bakamam çünkü çok zaman ister benimde öyle bir zamanım yoktur. Bu yüzden difrizde dondururum.” (M16)*

Yalnızca bir meyhane bu gıdayı dondurucuda stok olarak bulundururken üzerinde üretim tarihi etiketi bulundurduğunu ifade etmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Bağırsakları temizlenen garavollileri normal bişirdiğimiz porsiyonlara bölerik poşetlerin içinde, gabuğunu çıkarmayık posriyon porsiyon difrize üzerlerine tarihlerini yazarak yerleşdiririk.” (M3)*

#### **4.18 Garavolli Tüketici Memnuniyet Durumu**

Örnek cümle M15 ‘te belirtildiği biçimde 20 meyhane yöneticisi de bu gıdayı tüketenlerin memnun olduğunu belirtmiştir. Katılımcı meyhanelerin cevaplarından salyangoz tüketen müşterilerinin memnun olduğu ve bu gıdaya talep olduğu ortaya çıkarmaktadır. Ayrıca genel anlamda tüketicilerin ev harici bu gıdayı meyhanelerde de severek tüketebildikleri anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Başga yerde bulamazlar da yesinler. Memnundullar zaten memnun olmasalar bu gadar çok garavolli tüketimi olmazdı bu memleketde” (M15)*

M2 örnek cümlesinden anlaşılacağı üzere, salyangozu ilk kez deneyimleyen müşterilerin tadını beğendiklerini, geleneksel usulde servis edilen salyangozun deneyimlenmesi esnasında müşterilerde çekince olduğunu belirtmiştir. M2’nin anlatımı ile benzer ifadeleri kullanan 5 meyhane ilk kez deneyimleyen kişilerde özellikle kaynanmış biçimde pişen ürünün görüntüden dolayı çekince oluşturmalarına rağmen yine de yenildiği anlaşılmaktadır. Bunun yanında yalnız M2’nin örnek cevabından kentaki usulü pişirilen ve görüntüsü değişen üründe bu çekinceni olmadığı ve tüketicilerin çekincesiz bu ürünü yediği anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Çok olumlu dönüşler almaktayım. Restoranımıza ilk defa garavolli yemeye gelenlere kentakii koyduğumuzda tadını daha çok beğeniyorlar çekinmeden da yerler ama haşlanış olarak sunduğumuzda çekinerek yerler ve ilk tepkileri görüntüden dolayı ben bunu yememdir. Yerkan kentakide garavolli yediğini hissetmez yada düşünmez.” (M2)*

M20 örnek cevaba benzer iki katılımcı meyhane turist olarak adaya gelen gruplara değişik lezzetler ile bu gıdayı hazırladığı ve sunulduğu tespit edilmiştir. M20 turistlere daha önce otelde aşçı olarak çalıştığında salyangoz hazırladığını ve pişirdiğini yaşadığı tecrübe ile belirtmiştir. Bu durum geçmişte bu gıdanın otellerde turistlere hazırlandığını ortaya çıkarmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Gelen turist kafileleri olduğunda bu folklör ekipleri gelir onlara Esacargot derler maydanozlu tereyağlı yaptık birkaç sefer Fransa’dan o insanlar yedi beğendiler da Rumlar gelir gaynanmışına bayılırlar. Ben eskiden bu dediğim seksenli yıllardır oteldeyken gelen turist guruplara çok yapardık” (M20)*

#### **4.19 Müşterilerin Garavolliden Vazgeçme Durumu**

Katılımcıların tümü, M16’nın yanıtına benzer ifadeyle salyangozu tüketen müşterilerinin bu gıdayı severek tükettiklerini ve vazgeçmediklerini belirtmiştir. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Asla zaten yeyen sevdiği için tüketir gönderdiğim hiçbir tabak dolu yada sitemkar dönmedi. Gece uzadığında extra porsiyon talep eden müşterilerim de vardır. 1 gecede 50- 60 kg bittiğini biliyorum bazan 3 porsiyon talep müşterilerim vardır.” (M16)*

Katılımcı M14 salyangozun pişirilmesi ile ilgili aktardığı bir deneyiminde pişirme ile ilgili sorun olduğu halde tüketicinin bu gıdadan vaz geçmediği ve müşteri kaybına yol açılmamak için gıdayı müşteriye özel olarak hazırladığı anlaşılmaktadır. Tüm verilen cevaplardan gıdanın çoğunlukla pişiriliş ve servis ediliş biçiminin tüketiciler tarafından beğenildiği ve talep edilir olduğu anlaşılmaktadır. Örnek cevap şu şekildedir;

*“Bir defa menün olmayan bir müşterim oldu tabağı geri yolladı tam bişmedi dedi hakikatenda bişmedi nasıl olduysa gözümden kaçdı tekrar gaynatın dedi*

*gaynatdım ve aynı garavolliyi 45 dakika sonra yedi daha sonrada her geldiğinde biraz daha fazla bişirerek sunmaya dikgat ederim sadece ona. Ama asla vazgeçme durumu olmadı.” (M14)*

## Bölüm 5

### TARTIŞMA

Araştırmanın bulguları doğrultusunda yirmi dokuz (29) ev katılımcısı ile (20) meyahne katılımcısı garavollinin, temizlenme, hazırlanma ve pişirme şeklini başta aile büyükleri, çevrelerinde yapan kişilerden öğrendikleri yönünde bilgi aktarmışlardır. Araştırma kapsamında toplam 50 katılımcının bu yönde vermiş olduğu bu bulgular yüzdelik olarak %98'inin garavolliyi tüketimine ilişkin temizlenme hazırlanma ve pişirme bilgilerinin kültürel aktarım, nesilden nesile kültür aktarımı ile öğrendiklerini belirtebiliriz.

Taşkın (2019), kaynakların tükenmesi veya tükenme tehlikesi karşısında, toplumlar beslenme kültüründe olmayan ve besin değeri yüksek olan ürünlerin gıda olarak kullanımı alternatif gıda olarak değerlendirmektedir. Nitekim yapılan araştırma çerçevesinde bir katılımcı Kıbrıs'ta 1974 'den önce yaşanan ekonomik sıkıntı nedeni ile salyangozu et yerine tükettiğini ifade etmiştir. Taşkın (2019) ifadesinden yola çıkarsak araştırma bulgularına dayalı olarak 50 kişilik çalışma grubundan sadece 1 kişinin (%2) görüşlerinde besin kaynaklarının tükenmesi ve tükenme tehlikesine karşılık alternatif gıda değerlendirmesi olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Bu da yüzdelik olarak düşündüğümüzde katılımcıların %98'lik oranının salyangozu alternatif bir gıda olarak görüşlerinde belirtmediklerini ortaya çıkarmaktadır (Taşkın, 2019).

Jun-Jye Wang'ın 2011 yılında yapmış olduğu deneysel bir çalışmasının neticesinde salyangozun çiğ veya yarı pişmiş halde tüketiminin insan sağlığına

ölümcül sonuçlara yol açacak kadar zararlı yani zehirli olabileceğini ortaya koymuştur. Bu doğrultuda araştırmada var olan katılımcı görüşleri doğrultusunda ortaya çıkan bulgular, salyangozları pişirme süreci ile ilgili pişirime hazırlamadan önce bağırsaklarının temiz olduğundan emin olunarak pişirme işlemini gerçekleştirdiklerini katılımcıların büyük bir çoğunluğu tarafından ifade edilmiştir. Kıbrıs'ta araştırma kapsamında var olan katılımcı görüşlerine dayalı olarak katılımcıların garavolli (salyangoz) tüketicileri olarak salyangozun pişirilmesinde oldukça hassas olduklarını ve pişirime hazırlama ve pişirim esnasında 3 veya 4 aşamalı olarak bu ürünü tüketilebilir hale getirdikleri araştırmanın bulgularında ortaya çıkmıştır. Ancak katılımcıların bu aşamaları yalnızca gıdanın tatlandırıcısı olarak görmekte oldukları tema ve kodlardan anlaşılmıştır. Katılımcıların hiç birinde (%0) gıdanın çiğ veya yarı pişmiş tüketilmesi halinde neler olabileceğine dair veri elde edilmemiştir. Bu bulgular ışığında katılımcıların gıdanın çiğ veya yarı pişmiş tüketilmesi halinde insan sağlığına zararlı neticeleri konusunda bilinçlerinin (farkındalıklarının ) olmadığını söyleyebiliriz.

Katılımcı ev görüşmecilerinin görüşleri doğrultusunda katılımcıların, salyangozu sofralarında turşu, yahni, haşlama ve soslanmış olarak bulundurduklarını ifadelerden anlaşılmıştır. Katılımcı meyhane işletme sahiplerinin ise ise salyangozu; kentaki, pane harçlı, haşlanmış, bulgur pilavı, ızgara, sade ve yahni biçiminde sunduklarını bulgularda ortaya konmuştur. Bu belirtilenlerden salyangozun evlerde ve meyhanelerde çok çeşitli menü oluşturabilecek bir ürün olduğu ortaya çıkmaktadır.

Araştırma bulguları doğrultusunda katılımcı 20 meyhane yöneticisinden yalnızca bir kişi salyangozu yazılı 'Fix' menü içeriğinde bulundurduğunu ifade etmiştir. Katılımcılardan 8 (%40) meyhane görüşmecisi her mevsim salyangozu

sunmalarından dolayı menülerinde olduğu tespit edilmiştir. Diğer 12 katılımcı meyhane ise menülerinde mevsimsel bulundurmamakla birlikte bu ürünü spariş üzerine sunduklarını ifade etmişlerdir. Bu bulgular doğrultusunda Kıbrıs Türk mutfak kültüründen bir gıda olan garavolli ile ilgili bu gıdanın tüketime yönlendirme açısından 20 farklı katılımcı meyhaneden 12'sinin (%60) garavolli görsel ve yazılı menülerin içeriğine aktarılmadığını ortaya çıkarmaktadır.

Yapılan araştırmada KKTC'de salyangozun geleneksel bir gıda olarak festival, şölen gibi etkinliklerde etkin biçimde tanıtımının yapıldığına dair herhangi bir kaynak ve/veya bulguya rastlamak mümkün olmamıştır. Bu itibarla kültürel bir lezzet olmasına rağmen garavollinin tanıtımının yapılmaması mevcut kültürel değerlerin algısında kaybedilebilir endişesi yaratacak bir bilinç ve/veya farkındalığın araştırmacının çalışmakta olduğu katılımcı grubunda olmadığı bu bilgi kaynağının eksikliğini ortaya koymaktadır. Katılımcı görüşlerinde bu farkındalık bilincinin olmamasının nedeni toplumsal değerlerin bütünlüğünde araştırma bulguları doğrultusunda geleneksel damak lezzeti ile ilgili bilincin sosyal çevreden aidiyete yönelik doğru kodları alamadıklarını da söyleyebiliriz.

Araştırma bulguları doğrultusunda Ev katılımcılarının 19'u (%63), garavolliyi ev hanelerinde kırsal alanlarda ücretsiz temin edilen bir öğün olarak görmeyen yanı sıra yine satışı ile ek gelir elde edilecek bir ürün olarak görmekte olduklarını görüşlerinde ifade etmişlerdir. Bu açıdan ürünü ev hanelerine sosyo- ekonomik katkı sağladığı anlaşılmaktadır.

Araştırma bulguları doğrultusunda tüm katılımcılardan 8 (%16) kişi bu gıdayı marketten satın almak istemediklerini, hangi koşullarda nasıl hazırlandığını bilmediklerini ve satın alma konusunda eğilimlerinin olmadığını ifade etmiştir.



Araştırmada var olan 50 katılımcının 41'i (%82), KKTC'de marketlerde pazarlanan yerli salyangoz turşusu üreticisi olduğu tespit edilen tek firmanın sahip olduğu TSE belgesinin, ürünü satın almaları açısından etken olmadığını ifade etmiştir. Bu ifadelerden katılımcıların yarısından fazlasında gıda güvenliği ve hijyen bilicinin olmadığını ortaya çıkarmaktadır.

Araştırma bulgularında tüm görüşmecilerden 11 (%22) katılımcı garavolliyi işlenmiş gıda olarak, turşu biçiminde satın aldığını ifade etmiştir. Araştırma bulgularını iki farklı katılımcılar yönünden değerlendirdiğimizde katılımcılar salyangozu işlenmiş olarak marketlerde görmediklerini ve bu nedenle satın almadıklarını belirtmişler. Ürünü marketlerde görmeyen katılımcıların ifadelerinden pazarlanan ürün için katılımcıda satın alma bilincini oluşturacak düzeyde pazarlama stratejisi geliştirilmediği ortaya çıkmaktadır.

Garavolli hazırlayan katılımcılar garavolli gıdasının hazırlanma ve pişirilme sürecinin birkaç aşmaktan oluşması ve böylece uzun zaman alması nedeni ile hazırlanma sürecinin zahmetli bulduklarını ifade etmiştir. Bu durum gıdanın işlenmiş ürün olarak kolay hazırlanabilir özellikte pazarlanması halinin pazarlanmasının satın almayı teşvik edebileceğini söyleyebiliriz.

Meyhane katılımcıları bu gıdayı; kısa vadede ve uzun vadede haşlanarak veya özel kafeslerde canlı stokladıklarını ifade etmiştir. Dondurulmuş stok yapanlardan bir katılımcı ürüne tarih yazdığını ifade etmiştir. Bu bulgulara bağlı olarak salyangozun diğer protein kaynaklı et, balık gibi ürünler ile aynı koşullarda korunarak tüketilebileceği saptanmıştır.

## Bölüm 6

### SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Dünyada salyangozu tüketen ülkeler bu gıdanın tanıtımını geleneksel lezzetlerde pazarlama ve tanıtım faaliyetleri ile yaptıkları kavramsal çerçevede aktarılmıştır. Salyangoz tüketimi yapan ülkeler salyangozu reston, bar, sokak lezzetleri ve festivallerde sunmakta ve tanıtılmaktadır. Bu tür faaliyetler turistik çekici unsur olarak, destinasyon pazarlamasında yerel yiyeceklerin gastronomi turizminde ülke ve bölgenin tanıtılmasında etkili bir mekanizmalar olarak karşımıza çıkmaktadır. KKTC’de pek çok biçimde zengin bir menü çerçevesinde sunum imkanı olan salyangozun gastronomi turizminde destinasyon pazarlamasında dünya standartlarında hizmet sunabilecek kültürel mutfak ürünü olma potansiyeli değerlendirilmelidir. Bu gıdanın meyhanelerde yazılı ve görsel menülerde yer alması, tanıtıma yönelik festival, şenlik gibi etkin tanıtım mekanizmalar aracılığı ile tanıtılması halinde gastronomi turizmi ve ülke tanıtımına katkı sağlaması mümkün olabilecektir. Katılımcılar salyangoz gıdasının, pişirim ve tüketim tekniklerini kültürel aktarım yolu ile kişisel tecrübeleri ile öğrenmiştir. Gelenekselleştirilmiş olan bu gıdanın kültürel aktarım yanında formal bilgi kaynaklarına konu edilemesi gıdanın her yönü ile gelecek nesillere aktarımında ve bilimsel çalışmalarda netlik ve kolaylık yanında gıdaya yönelik tutumları ölçme ve değerlendirme imkanı sağlayacaktır.

Başta Avrupa olmak üzere Afrika ve Asya’da salyangoz çiftliklerde üretilmekte olan salyangoz, işlenmiş veya canlı olarak pazarlara sunulan, karlı

getirisi olan bir ürün olarak görülmektedir. Kuzey Kıbrıs'ta doğal yaşamda mevcut olan salyangozların, çiftliklerde üretiminin teşvik edilmesi halinde iç ve dış piyasada talep görebilecek, ülke ekonomisine katkı sağlayabilecek potansiyelde olması gastronomi ve gıda endüstrisi alanında gelir getirici bir alternatif olarak ele alınmasını gerektirmektedir.

Kıbrıs Türk mutfağında yer alan geleneksel gıda ürünü olarak salyangozun insan beslenmesi açısından balık gibi protein içerikli ürünlere ikame olarak iyi bir alternatif gıda olarak değerlendirilmesi KKTC'de Salyangozun bu yönü ile değerlendirilmeye tabi tutulması gıdaya yönelen tüketicilerin alternatif gıda ile ilgili bilinçlenmesine yardımcı olacaktır. Dondurulmuş ve canlı olarak stoğu yapılabilen bir gıda olarak salyangozun diğer protein kaynaklı et, balık gibi ürünler ile aynı koşullarda korunarak tüketilebileceği konusunda bilinç olmadığından bu konuda farkındalık artırıcı bilgilendirmeler yapılmalıdır. Ayrıca Adanın kuzeyinde Kuzey Kıbrıs'ta salyangozun marketlerde işlenmiş gıda veya donmuş olarak pazarlanabilmesi için satın alma bilincini oluşturacak iyi düzeyde pazarlama stratejisi geliştirilmesi gerekmektedir.

Katılımcıların yarısından fazlasında gıda güvenliği ve hijyeni bilincinin olmaması nedeni ile bu konuda resmi politikalar belirlenmeli, tüketicinin güvenilir gıda ve kalite standartlarına dair farkındalık ve bilinci yükseltilmelidir. Özellikle devlet kanalında tüketicilerin korunmasına ilişkin gıda güvenliği ve hijyene ilişkin yasal yetersizliklerin giderilmesi gerekmektedir.

## KAYNAKLAR

*Achatina fulica*. (2020, Kasım 6). Kasım 17, 2020 tarihinde Wikipedia:  
[https://en.wikipedia.org/wiki/Achatina\\_fulica#:~:text=In%20Taiwan%2C%20this%20species%20is,potential%20as%20small%2C%20efficient%20livestock. adresinden alındı](https://en.wikipedia.org/wiki/Achatina_fulica#:~:text=In%20Taiwan%2C%20this%20species%20is,potential%20as%20small%2C%20efficient%20livestock. adresinden alındı)

Ahmet Alkaya, H. Ş. (2019). Kara Salyangozlarının Hipometabolizma Stratejisi ve Epifirim. *1. International Conferance on Enviroment, Thecnology and Management*, 686-696.

Aksoy, N. (2006). Maki, Türkiyenin Önemli Doğa Alanları. *Doğa Derneği-Ankara*, 40-42.

*Alacatidaki salyangoz Lescargot Restaurant*. (2014, Eylül 5). Aralık 22, 2020 tarihinde Gevrek and Ginger: <https://www.gevrekandginger.com/alacatidaki-salyangoz-lescargot-restaurant adresinden alındı>

Alkaya, A. H. (2018). Kara Salyangozu Yetiştiricilik Sistemlerine Genel Bir Bakış. *3. International Mediterranean Science and Engineering Congress* (s. 723-728). Iskenderun Technical University: Ahmet Alkaya. Ocak 16, 2021 tarihinde <https://www.researchgate.net/publication/328555182 adresinden alındı>

Altan, Z. (2016, Aralık 26). *Kıbrıs Mutfağında Garavolli*. Kasım 12, 2020 tarihinde Yeniduzen: <https://www.yeniduzen.com/kibris-mutfaginda-garavolli-84447h.htm adresinden alındı>

Anthony Ayodeji Adegoke, O. A. (2010). Snails As Meat Source: Epidemiological and Nutritional Perspectives. *Journal of Microbiology and Antimicrobials*, 1-5.

*Avrupa Birliği Gıda Komisyonu*. (2014, Kasım). Kasım 26, 2020 tarihinde AB Bilgi: <https://www.abbilgi.eu/tr/assets/docs/food-safety-publication-tr.pdf> adresinden alındı

Ayhan, D. (2019). *Kıbrısta Şimdide Casino Krizi*. Aralık 17, 2020 tarihinde Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Derneği: <http://www.turder.org/kibrista-simdi-de-casino-krizi/> adresinden alındı

Baki, B. (2010). Ülkemiz Kara Salyangozlarından *Helix lucorum* (L., 1758) Biyolojisi, Ekonomisi, Avcılık ve İhracata Yönelik Yasal Mevzuatı. *U. Ü. ZİRAAT Fakültesi Dergisi*, 109-114.

*Balalan'da "Toprak Ana Günü" Düzenleniyor*. (2019, Aralık 2). Kasım 12, 2020 tarihinde [www.kibrisgazetesi.com](http://www.kibrisgazetesi.com): <https://www.kibrisgazetesi.com/kibris/balalanda-toprak-ana-gunu-duzenleniyor-h78507.html> adresinden alındı

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 368-388.

*Bandobuliyodan Bandabuliyaya*. (2012, Ekim 29). Kasım 11, 2020 tarihinde Havadis

Kıbrıs: <https://www.havadiskibris.com/bandobuliyodan-bandabuliyaya/>  
adresinden alındı

Besalel, Y. (2008, Ocak 9). *Yahudilikte Temel Kavramlar Kaşerut (1)*. Aralık 23,

2020 tarihinde Şalom Haftalık Siyasi Ve Kültürel Gazete:

<https://www.salom.com.tr/arsiv/haber-65431->

[yahudilikte\\_temel\\_kavramlar\\_\\_kaserut\\_1.html](https://www.salom.com.tr/arsiv/haber-65431-yahudilikte_temel_kavramlar_kaserut_1.html) adresinden alındı

*Better Farming Series, no. 33 (1986)*. (tarih yok). Aralık 23, 2020 tarihinde FAO:

[ao.org/documents/card/en/c/57091559-58ad-43c2-ad51-959b59bf50d9/](http://ao.org/documents/card/en/c/57091559-58ad-43c2-ad51-959b59bf50d9/)

adresinden alındı

Bonnemain, B. (2005). Helix and Drugs: Snails for Western Health Care From:

Antiquity to the Present. *Advance Access Publicationt*, 25-28.

Bulut, R. (2020). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti (KKTC) Ve Ekonomisi. *Ayrıntı*

*Dergisi*, 53-57.

Chinyere, F. (2014, Ekim 30). *How to Clean Snail (Remove Snail Slime)*. Kasım 16,

2020 tarihinde Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=formCNRHi6A>

adresinden alındı

*Cornu Aspersum*. (2020, Kasım 4). Kasım 11, 2020 tarihinde Wikipedia:

[https://en.wikipedia.org/wiki/Cornu\\_aspersum](https://en.wikipedia.org/wiki/Cornu_aspersum) adresinden alındı

*Creta Maris Resot.* (tarih yok). Kasım 8, 2020 tarihinde Creta Maris Resot Beach Resort Authentic Xperience: <https://blog.cretamaris.gr/2018/07/food-of-crete/> adresinden alındı

*Çekirge, kirpi, salyangoz, yengeç, ahtapot, midye gibi hayvanları yemek caiz mi? Eti yenen ve yenmeyen hayvanlar nelerdir?* (tarih yok). Aralık 23, 2020 tarihinde Sorularla İslamiyet: <https://sorularlaislamiyet.com/kaynak/cekirge-kirpi-salyangoz-yengec-ahtapot-midye-gibi-hayvanlari-yemek-caiz-mi-eti-yenen-ve> adresinden alındı

Çelik, Ş. N. (2017, Nisan). *Apelasyon Dergisi Evli Salyangozlar - Barksız Sümüklü Böcekler.* Aralık 13, 2020 tarihinde Apelasyon: <http://apelasyon.com/Yazi/616-evli-salyangozlar---barksiz-sumuklu-bocekler> adresinden alındı

Dalmazzo, B. S. (2019, Aralık 8). *Fiera Fredda Della Lumaca.* Kasım 8, 2020 tarihinde Eventiesagre: [https://www.eventiesagre.it/Eventi\\_Feste/36\\_Fiera+Fredda+della+Lumaca.html#:~:text=La%20450%5E%20edizione%20della%20Fiera,e%20la%20tradizione%20del%20territorio.](https://www.eventiesagre.it/Eventi_Feste/36_Fiera+Fredda+della+Lumaca.html#:~:text=La%20450%5E%20edizione%20della%20Fiera,e%20la%20tradizione%20del%20territorio.) adresinden alındı

Darbaz, İ. (2016). Kuzey Kıbrıs'ta Büyükbaş Hayvancılık Yüksek Lisans Tezi. *Doğu Akdeniz Üniversitesi, 24.*

*Datça Hakkında.* (2020). Kasım 19, 2020 tarihinde Datça Belediyesi: <https://www.datca.bel.tr/datca-hakkinda/> adresinden alındı

Demet Kocatepe, H. T. (2012). Su Ürünleri Alerjisi. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi* 3(2), 46-51.

*Eating Snails In Spain: Delicious Tapas Caracoles.* (2019, Mayıs 29). Kasım 8, 2020 tarihinde World Travel Connector: <https://www.worldtravelconnector.com/caracoles-eating-delicious-snail-tapas-in-spain/> adresinden alındı

*Ekonomi Aralık Sayısı.* (2018, Aralık). Aralık 17, 2020 tarihinde KTTO: <https://www.ktto.net/wp-content/uploads/2019/01/Ekonomi-Aral%C4%B1k-Say%C4%B1s%C4%B1.pdf> adresinden alındı

Emond, M. L. (2020, Ağustos 28). *Slow Down For Snails On A Plate.* Aralık 7, 2020 tarihinde Daily Maverick: <https://www.dailymaverick.co.za/article/2020-08-28-slow-down-for-snails-on-a-plate/> adresinden alındı

Emrah Keskin, E. Ö. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 255-267.

*Escargot Montorgueil Restoran.* (tarih yok). 11 8, 2020 tarihinde Escargot Montor: <http://escargotmontorgueil.com/wp-content/uploads/2020/09/menufull.pdf> adresinden alındı

*Eobania Vermikülat.* (2019, Ağustos 9). Kasım 11, 2020 tarihinde Wikipedia: [https://en.wikipedia.org/wiki/Eobania\\_vermiculata](https://en.wikipedia.org/wiki/Eobania_vermiculata) adresinden alındı



Faustine Mauerhan, F. B. (2014, Mayıs 2). *Le tiercé des escargots, l'épreuve star du village d'Osenbach*. 11 5, 2020 tarihinde France Bleu:

<https://www.francebleu.fr/loisirs/evenements/le-tierce-des-escargots-l-epreuve-star-du-village-d-osenbach-1399012810> adresinden alındı

*Festival della Lumaca in cucina a Cherasco*. (2019, Eylül 2019). Kasım 5, 2020

tarihinde Piemonte Festa: <https://www.piemonteinfesta.com/sagre/festival-della-lumaca-in-cucina-a-cherasco.htm> adresinden alındı

*Festival of National Tourism Interest*. (2020, Mayıs). Kasım 5, 2020 tarihinde Alpel

Del Caragol: <http://www.turismedelleida.cat/viure-a-lleida-en/aplec-del-caragol> adresinden alındı

*Fête de L'escargot*. (tarih yok). 11 8, 2020 tarihinde Petitfute:

<https://www.petitfute.co.uk/v17231-17289-paris-75015/c650-produits-gourmands-vins/c1104-epicerie/c1105-epicerie-specialisee/264004-la-maison-de-l-escargot.html> adresinden alındı

*Food Festivals You Can't Miss In Greece*. (2017, Temmuz 17). Kasım 5, 2020

tarihinde Travel For Food Hub : <https://travelforfoodhub.com/8-food-festivals-cant-miss-greece/> adresinden alındı

Fortier, A. (1999). De l'escargot operculé à l'escargot coureur. Pratiques culturelles

liées au ramassage et à la consommation de l'*Helix pomatia*. *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 49-74.

Glazer, F. (2018, Eylül 21). *The World In A Clamshell: Mollusks Go Global*. Aralık 8, 2020 tarihinde Nation's Restaurant News: <https://www.nrn.com/seafood-trends/world-clamshell-mollusks-go-global> adresinden alındı

Gökhan, H. B. (2003). Salyangoz yetiştiriciliği. *Yüksek Lisans Semineri Su Ürünleri Yetiştiriciliği Ana Bilim Dalı*, 1-40.

Güle, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 24-30.

Gültekin, İ. M. (tarih yok). *Festivaller Adası" Kıbrıs*. Kasım 13, 2020 tarihinde Vitain Cyprus: <https://www.vitaincyprus.com/festivaller-adasi-kibris/> adresinden alındı

Güngör, A. (2017). Neolitik Dönemde Beslenmenin İnsan Morfolojisine Yansımaları. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 38(1-2).

*Güvenlik Kamu Görevlileri Yasası*. (tarih yok). Aralık 14, 2020 tarihinde Mucahit: <http://www.mucahit.net/IK/GKAMUGOY1.pdf> adresinden alındı

*Heliciculture Heliciculture* . (2020, Kasım 15). Aralık 9, 2020 tarihinde Wikipedia: <https://tr.qaz.wiki/wiki/Heliciculture> adresinden alındı

*Her Taraf Garavolli*. (2015, Mayıs 18). Aralık 23, 2020 tarihinde Havadis Kıbrıs: <https://www.havadiskibris.com/her-taraf-garavolli/> adresinden alındı

*Holidays in Catalonia the Snail Festival.* (2016, Şubat 19). Kasım 05, 2020 tarihinde

İn Catalonia: [http://incatalonia.com/tours/the-snail-festival\\_p\\_1083.aspx](http://incatalonia.com/tours/the-snail-festival_p_1083.aspx)  
adresinden alındı

Jackie. (2020, Ekim 5). *How many snails are eaten in France each year?* Kasım 11,

2020 tarihinde Combadi: <https://combadi.com/how-many-snails-are-eaten-in-france-each-year/> adresinden alındı

Jiun-Jye Wang, L.-Y. C.-J.-D.-W. (2011). Eosinophilic meningitis risk associated

with raw *Ampullarium canaliculatus* snails consumption. *Kaohsiung Journal of Medical Sciences*, 184-189.

José Fajadro Rodriguez, A. V. (2009). LA RECOLECCIÓN Y CONSUMO

TRADICIONAL DE CARACOLES TERRESTRES EN ALBACETE. UNA PERSPECTIVA ETNOBIOLÓGICA. *SABUCO REVISTA DE ESTUDIOS*, 235-264.

Kadriye Alev Akmese, I. A. (2019). Gastronomy Tourism And Trends. K. A. Akmes

içinde, *Main Themes in Tourism* (s. 51-73). Ankara / Turkey: İksad Publishing.

Karabulut, M. (2012, Haziran 11). *Seferihisar Salyangoz Restorani.* Aralık 23, 2020

tarihinde Yeni Asır: <https://www.yeniasir.com.tr/yasam/2012/06/11/seferihisara-salyangoz-restorani> adresinden alındı

Karabulut, Y. (2017). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyetinde Turizm. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih - Coğrafya Fakültesi*, 203-235.

Karataş, Z. (2017). Sosyal Bilim Araştırmalarında Paradigma Değişimi: Nitel Yaklaşımın Yükselişi. *Türkiye Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1-20.

Kebabçı, Ü. (2007). Kuzey Batı Anadolu'nun Karasal Gastropadları. *Doktora Tezi Biyoloji Anabilim Dalı Isparta*, 1-10.

*Kelime Salyangoz*. (tarih yok). Aralık 12, 2020 tarihinde Etimoloji Türkçe: <https://www.etimolojiturkce.com/kelime/salyangoz> adresinden alındı

*KKTC Basbakanlık*. (tarih yok). Aralık 15, 2020 tarihinde Bakanlık Görev Dağılımı: <https://basbakanlik.gov.ct.tr/BAKANLAR-KURULU/G%C3%96REV-DA%C4%9EILIMI> adresinden alındı

Köse, S. (2020). Fıkhi Açıdan Helal Gıdanın Temel İlkeleri. *Helal ve Etik Araştırma Dergisi*, 1-18.

Kruse, N. (2017, Mayıs 15). *Snail comes out of the shell and onto the menu*. Aralık 10, 2020 tarihinde Restaurant Hospitality: <https://www.restaurant-hospitality.com/food-trends/snail-comes-out-shell-and-menu> adresinden alındı

Kurgun, H., & Özşeker, D. B. (2016). Yenilebilir Böcekler (Etmophagy). *Gastronomi ve Turizm* (s. 92-96). içinde Detay.

*La Ricetta Delle Tagliatelle Con Il Ragù Bianco Di Lumache Al Parmigiano.* (2012, Kasım 20). Kasım 11, 2020 tarihinde Scattidigusto: <https://www.scattidigusto.it/2012/11/20/lumache-molti-le-mangiano-e-ora-anche-tu-conosci-segreti-e-ricetta/> adresinden alındı

*L'avis du Petit Futé sur FÊTE DE L'ESCARGOT.* (tarih yok). Kasım 5, 2020 tarihinde Petit Fute: <https://www.petitfute.com/v7496-digoin-71160/c1170-manifestation-evenement/c1250-fetes/1746657-fete-de-l-escargot.html?locale=fr> adresinden alındı

Lubell, D. (2004). Prehistoric edible land snails in the circum-Mediterranean : the archaeological evidence. *Petits Animaux Et Societes Humanities. Du Complément Alimentaire Aux Ressources Utilitaires*, 77-98.

Magdalena Matusiewicz, I. K. (2018, Kasım 22). In Vitro Influence of Extracts from Snail *Helix aspersa* Müller on the Colon Cancer Cell Line Caco-2. *International Journal of Molecular Sciences*, 19 (4), 1064. Kasım 7, 2020 tarihinde Salyangoz Yemeği ve Özellikleri: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC5979351/> adresinden alındı

Magnus, J. (2020, Kasım 18). *Deniz Tarağı Festivali Nedir.* Aralık 9, 2020 tarihinde Wise Geek: <https://www.wise-geek.com/what-is-a-clam-festival.htm#> adresinden alındı

Mankan, E. (2017). Destinasyon Pazarlamasında Çekici Bir Faktör Olarak Türkiye'deki Gastronomi Müzeleri Örneği. *International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 641-654.

*Mareuil Sur Cher Conseil Municipal*. (tarih yok). Kasım 5, 2020 tarihinde Dimanche 21 Juillet 2019 48'eme Fete Des Lumas: <https://www.mareuil-sur-cher.com/bloc-notes/f%C3%A0te-des-lumas/> adresinden alındı

Mbahin, N., Raina, S. K., Kioko, E. N., & Mueke, J. M. (2010). Use of Sleeve Nets to Improve Survival of the Boisduval Silkworm, *Anaphe panda*, in the Kakamega Forest of Western Kenya. *Journal of Insect Science*, 1-10.

Mehmet Çavuşoğlu, O. Ç. (2018). Gastronomi Turizmi Ve Sokak Lezzetleri Üzerine Bir Araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 637-651.

Merriam, S. B. (2015). *Nitel araştırma yöntemleri*. S. Turan (Çev. Ed.), Ankara: Nobel.

Müjdat, E. (2018). Kıbrıs Türk Mutfağı'nda Macunlar (The Preserves of Turkish Cypriot Cuisine). *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 317-333.

Nalan Aksal, İ. K. (2015). Gömülü Teori: Spor Bilimlerinde Kullanılabilirliği. *CBÜ Beden Eğitimi ve Spor Bilimleri Dergisi*, 1-8.

Nurten Çekal, B. A. (2017). Gastronomik Bir Değer Olarak Tarhana Ve Coğrafi İşaretlemde Tarhananın Yeri Ve Önemi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi* , 124-135.

Oc Huong. (tarih yok). Kasım 8, 2020 tarihinde Taste Atlas: <https://www.tasteatlas.com/oc-huong> adresinden alındı

Ogunniyi, L. (2010). Economic Analysis of Snail Production in Ibadan, Oyo state. *International Journal of Agricultural and Biosystems Engineering*, 26-34.

Open Bible Info. (tarih yok). Aralık 23, 2020 tarihinde Snail: <https://www.openbible.info/topics/snail> adresinden alındı

Örnek, S. (2019). Festival Yemekleri Bağlamında Aidiyet İfadeleri:Gavustima ve Giritliler Festivali Örneği. C. Özgün içinde, *Ege Araştırmaları-2 Girit Kültürü* (s. 139-146). İzmir: Ege Üniversitesi Basım Evi Bornova.

Özçil, A. (2020, Aralık 3). Gastonomide Garavollinin Yeri. (A. Demir, Röportaj Yapan)

Özçil, İ. E. (2017, 02 06). *Eşsiz Kıbrıs mutfağı*. 11 01, 2020 tarihinde Kıbrıs Gazetesi: <https://www.kibrisgazetesi.com/essiz-kibris-mutfagi-makale,1466.html> adresinden alındı

Özdemir Gözde, A. D. (2019). Gastronomi Kavramları Ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1-14.

ÖzdilŞenyiğit Ayşe Gül, M. Ç. (2018, Temmuz 11). *Salyangozların İlginç Dünyası Salyangozlar İle İlgili Neler Biliyoruz*. Aralık 24, 2020 tarihinde Evrim Ağacı: <https://evrimagaci.org/salyangozlarin-ilginc-dunyasi-salyangozlar-ile-ilgili-neler-biliyoruz-7202> adresinden alındı

Özlem Çetinkaya Bozkurt, C. G. (2018). Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi'nin Bibliyometrik Analizi . *Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1-23.

Pagano, V. (2011, Mart 2). *Scatti Di Gusto*. Kasım 8, 2020 tarihinde La Ricetta Delle Tagliatelle Con İl Ragù Bianco Di Lumache Al Parmigiano: <https://www.scattidigusto.it/2011/03/02/la-ricetta-delle-tagliatelle-con-il-ragu-bianco-di-lumache-al-parmigiano/> adresinden alındı

Pandey, N. J. (2019). Meat demand - Snailed it: A Comprehensive review on snail rearing, to meet the meat demand . *Journal of Entomology and Zoology Studies*, 396-400.

Plawen, L. S. (2020, Mayıs 20). *Mollusk*. Aralık 9, 2020 tarihinde Britannica: <https://www.britannica.com/animal/mollusk/Natural-history> adresinden alındı



*Querença Celebrates the Snail.* (2017, Haziran 1). Kasım 5, 2020 tarihinde Portugal

Resident: [https://www.portugalresident.com/querenca-celebrates-the-snail/?utm\\_source=rss&utm\\_medium=rss&utm\\_campaign=querenca-celebrates-the-snail](https://www.portugalresident.com/querenca-celebrates-the-snail/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=querenca-celebrates-the-snail) adresinden alındı

Radoslaw P. Radzki, M. B. (2018). Is the consumption of snail meat actually healthy? An analysis of the osteotropic influence of snail meat as a sole source of protein in growing rats. *Wiley Online Library journal*, 1-7.

Rao, M. (2020, Ağustos 19). *Are Edible Snails A Surce Of Sustainable Meat.* Aralık 6, 2020 tarihinde Foodun Folded: <https://www.foodunfolded.com/article/are-edible-snails-a-source-of-sustainable-meat> adresinden alındı

Russ, D. (2020, Mart 2). *Snail Festival, Bertric Buree.* 11 5, 2020 tarihinde See Dordogne: <https://www.seedordogne.com/events/calendar/snail-festival> adresinden alındı

*Salyangoz Kremi.* (2018, Kasım 25). Aralık 2020, 23 tarihinde Salyangoz Gen: <https://www.salyangoz.gen.tr/salyangoz-kremi.html> adresinden alındı

*Salyangoz kremi nedir? Ne işe yarar? Çeşitleri ve faydaları nelerdir.* (2020, Haziran 2020). Kasım 6, 2020 tarihinde Haber Türk: <https://www.haberturk.com/salyangoz-kremi-nedir-ne-ise-yarar-cesitleri-ve-faydaları-nelerdir-hbrt-2723849> adresinden alındı

Santos, N. (2017, 04 29). *A Brief Introduction to Lisbon's Favorite Summertime*

*Snack: Snails.* Kasım 7, 2020 tarihinde The Culture Trip:

[https://theculturetrip.com/europe/portugal/lisbon/articles/a-brief-introduction-](https://theculturetrip.com/europe/portugal/lisbon/articles/a-brief-introduction-to-lisbons-favorite-summertime-snack-snails/)

[to-lisbons-favorite-summertime-snack-snails/](https://theculturetrip.com/europe/portugal/lisbon/articles/a-brief-introduction-to-lisbons-favorite-summertime-snack-snails/) adresinden alındı

Schultes, F. (2014, Ocak 20). *Helix Nucula İçin Tür Özeti.* Kasım 28, 2020 tarihinde

Anima

Base:

[http://www.animalbase.uni-](http://www.animalbase.uni-goettingen.de/zooweb/servlet/AnimalBase/home/species?id=1614)

[goettingen.de/zooweb/servlet/AnimalBase/home/species?id=1614](http://www.animalbase.uni-goettingen.de/zooweb/servlet/AnimalBase/home/species?id=1614) adresinden

alındı

Seçerdin, T. S. (Aralık 2018). *KKTC Ekonomik Göstergeler Raporu.* Lefkoşa: TC

Lefkoşa Büyük Elçiliği Kalkınma Ve Ekonomik İşbirliği Ofisi.

Sever, M. Ç. (2018, Temmuz 11). *Salyangozların İlginç Dünyası: Salyangozlar İle*

*İlgili Neler Biliyoruz?* Aralık 23, 2020 tarihinde Evrim Ağacı:

[https://evrimagaci.org/salyangozlarin-ilginc-dunyasi-salyangozlar-ile-ilgili-](https://evrimagaci.org/salyangozlarin-ilginc-dunyasi-salyangozlar-ile-ilgili-neler-biliyoruz-7202)

[neler-biliyoruz-7202](https://evrimagaci.org/salyangozlarin-ilginc-dunyasi-salyangozlar-ile-ilgili-neler-biliyoruz-7202) adresinden alındı

*Snail Activity.* (2020, Eylül 4). Aralık 12, 2020 tarihinde European Commission:

<https://missions-get-involved.ec.europa.eu/profiles/Snail/activity> adresinden

alındı

*Snail Dish Puzevi Na Gradele.* (2020, Kasım 8). Kasım 9, 2020 tarihinde tasteatlas:

<https://www.tasteatlas.com/puzevi-na-gradele> adresinden alındı

*Snail Festivals – Escargot Festivals.* (tarih yok). 11 5, 2020 tarihinde Escargot World: <https://escargot-world.com/snail-festivals-escargot-festivals/> adresinden alındı

*Snail Market.* (2015). Aralık 8, 2020 tarihinde Touchstone Snails: <https://touchstonesnailfranchise.com/snail-market/> adresinden alındı

*Species Summary For Eobania Vermiculata.* (2014, Ocak 12). Kasım 12, 2020 tarihinde Animal Base: <http://www.animalbase.uni-goettingen.de/zooweb/servlet/AnimalBase/home/species?id=1367> adresinden alındı

*Species Summary for Helix Cincta.* (2014, Ocak 12). Kasım 11, 2020 tarihinde Anima Base: <http://www.animalbase.uni-goettingen.de/zooweb/servlet/AnimalBase/home/species?id=1606> adresinden alındı

*Species Summary for Levantina Spiriplana.* (2014, Ocak 20). Kasım 11, 2020 tarihinde Animal Base: <http://www.animalbase.uni-goettingen.de/zooweb/servlet/AnimalBase/home/species?id=1373> adresinden alındı

*Species Summary for Theba pisana.* (2014, Ocak 20). Kasım 11, 2020 tarihinde Animal Base: <http://www.animalbase.uni-goettingen.de/zooweb/servlet/AnimalBase/home/species?id=1365> adresinden alındı

Stefania Massari, S. P. (2014). Heliciculture and Snail Caviar: New Trends in Food Sector. *Polish Society of Commodity Science*, 79-90.

Şah, M. (2017). *Balalan'da Toprak Ana Günü*. Aralık 16, 2020 tarihinde Gurme Dergisi: <http://gurmedergisi.com/> adresinden alındı

Şah, M. (2017). *Kıbrıs'ın Tatları*. Kıbrıs: Profil Reklam ve Danışmalık Ltd.

Tan, R. (2019, Şubat 25). *Ingredient Spotlight: Snails*. Aralık 7, 2020 tarihinde Guide Michelin: <https://guide.michelin.com/en/article/features/ingredient-snails-escargot> adresinden alındı

Taşkın, A. (2019). Geleceğin Alternatif Gıda Kaynakları Ve Gıda Teknolojileri. *Yüksek Lisans Tezi*, 1-104.

Tayo. (2020, Ağustos 8). *Peppered Snails Nigerian Snail Recipe*. Kasım 23, 2020 tarihinde Owcarbafrica: <https://lowcarbafrica.com/peppered-snails-nigerian-snail-recipe/> adresinden alındı

*Turizim İstatistikleri Yıllığı* (2016). Lefkoşa: KKTC turizim ve Çevre Bakanlığı Turizim Planlama Dairesi.

*Türk Dil Kurumu Sözlükleri*. (2020). Kasım 7, 2020 tarihinde Sözlük: <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı

Van Ree, R., Antonicelli, L., Akkerdaas, J. H., Garritani, M. S., Aalberse, R. C., & Bonifazi, F. (1996.). Possible induction of food allergy during mite immunotherapy . *Allergy*, 51(2), 108-113.

Violetta Aru, B. B. (2018). The Foodome of Bivalve Molluscs: From Hedonic Eating to Healthy Diet. *Journal of Food Composition and Analysis*, 13-19.

*Voice of İsland Maronit Toplumunu Özel Röportaj "Maro Emanuel"*. (2018, Ocak 18). Aralık 15, 2020 tarihinde Voice of the İsland: <https://www.voiceoftheisland.com/maronit-toplumunu-ozel-roportaj-mar-emanuel/13174/> adresinden alındı

*What To Eat In Europe?* (2020, Kasım 8). Kasım 8, 2020 tarihinde Taste Atlas: [https://www.tasteatlas.com/most-popular-snail-dishes-in-europe#\\_=\\_](https://www.tasteatlas.com/most-popular-snail-dishes-in-europe#_=_) adresinden alındı

Wikipedia. (2020, Temmuz 3). *Cirina forda*. Wikipedia, the free encyclopedia: [https://en.wikipedia.org/wiki/Cirina\\_forda](https://en.wikipedia.org/wiki/Cirina_forda) adresinden alındı

*Worldtravel Connector*. (2019, Mayıs 29). Kasım 8, 2020 tarihinde Eating Snails In Spain: Delicious Tapas Caracoles: <https://www.worldtravelconnector.com/caracoles-eating-delicious-snail-tapas-in-spain/> adresinden alındı

*Yumuşakça (Kabuklu) Alerjisi*. (2017, Temmuz 1). Aralık 7, 2020 tarihinde Food İfo: <http://www.food-info.net/tr/intol/molluscs.htm> adresinden alındı

*Yumuşakçalar*. (2020, Aralık 6). Ocak 27, 2020 tarihinde Wikipedia:  
<https://tr.wikipedia.org/wiki/Yumu%C5%9Fak%C3%A7alar> adresinden  
alındı

Zeki Yıldırım, M. E. (2020). Makü Öncülüğünde Canlandırılmaya Çalışılan Kârlı Bir  
Sektör “Salyangoz Yetiştiriciliği” -I. *Göller Bölgesi Aylık Ekonomi ve Kültür*  
*Dergisi*, 52-55.

Zuras, M. (2014, Temmuz 15). *Eat Giant African Snails Before They Eat Your*  
*House*. Kasım 23, 2020 tarihinde Munchies Food By Vice:  
[https://www.vice.com/en/article/ypx837/eat-giant-african-snails-before-they-](https://www.vice.com/en/article/ypx837/eat-giant-african-snails-before-they-eat-your-house)  
[eat-your-house](https://www.vice.com/en/article/ypx837/eat-giant-african-snails-before-they-eat-your-house) adresinden alındı

Zuras, M. (2014, Temmuz 15). *Vice* . Kasım 23, 2020 tarihinde Eat Giant African  
Snails Before They Eat Your House:  
[https://www.vice.com/en/article/ypx837/eat-giant-african-snails-before-they-](https://www.vice.com/en/article/ypx837/eat-giant-african-snails-before-they-eat-your-house)  
[eat-your-house](https://www.vice.com/en/article/ypx837/eat-giant-african-snails-before-they-eat-your-house) adresinden alındı

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ, Γ. (2020, Kasım 10). Kıbrısta Tüketilebilir Kara Salyangozları  
(İsimleri). (A. Demir, Röportaj Yapan)

## **EKLER**

## **Garavolli ile Hazırlanan Yemek Reçeteleri**

### **1.1 Garavolli Yemek Öncesi Hazırlama Tekniği**

Ovadan toplanan salyangozlar köhn denilen hasır delikli sepetlerde veya lengerlerde kapağı hava alacak şekilde un, makarna veya ekmekle 3-5 gün arasında beslenir. Bağırsakları temizlenen salyangozlar yıkama işlemine tabi tutulmaktadır. Bu işlem bol su ile hayvanları uyandıran ve harekete geçmelerini sağlayan aynı zamanda kum tortul gibi kabuk ve ette biriken kirin akmasını sağlar. Daha sonra orta veya büyük boy bir tencereye arzuya göre kaynar suya direk bırakılabilir veya oda sıcaklığındaki su ile üzerindeki köpük oluşana kadar kaynamaya tabi tutulu ve üzerindeki köpük alındıktan sonra tekrar aynı işlem yapılır. İlk kayatımdaki köpük kadar olmasada yine köpük oluşacaktır dolayısıyla bu işlemde de aynı şekilde köpüğü kepçe yardımıyla alınır. Üçüncü kaynama işlemi veya dördüncü kaynama işleminde eğer köpük oluşumu yok ise sebzeler ve baharatlar sirke veya limon ile salyangozlar 35-40 dakikalık pişirime tabi tutulur. Pişen salyangozların kabukları soluklaşır renginde dönme veya kürdan yardımı ile eğer kolay bir şekilde kabuğundan et ayrılıyor ise gıdanın piştiği anlaşılmaktadır.

Haşlama suya girebilecek sebzeler soğan, sirke, kereviz ve domates. Baharat olarak defne ve yaprağı sarımsak eklenebilmektedir.

Stok olarak saklanmak için salyangozlar porsiyonlara kabuklu veya içleri çıkarılarak dondurucuya yerleştirebilir.

Benzer işlem dondurucuya canlı olarak stoklanan salyangozlar için yapılabilir. Ancak dondurucuda buldukları süreçte kabukların bir birini ezmeyecek şekilde saklanması gerekmektedir. Bu şekilde saklanan salyangozların tadı taze olmakla beraber salyangozların can vermeleri daha insancıldır.



## **1.2 Garavollinin Kullanıldığı Bazı yemekler**

### **1.2.1 Garavolli Pirinç Pilavı**

100 gr haşlanmış pişmiş salyangoz

2 su bardağı pirinç

2 yemek Kaşığı Ayçiçek Yağı

1 Yemek Kaşığı Tereyağ

3 su bardağı su (isteğe göre tavuk susyu)

½ çay kaşığı tuz

½ çay kaşığı taze çekilmiş karabiber

#### **Hazırlanışı**

İyice yıkanan piriçleri süzdükten sonra sıvı yağ ve tereyağı ile pirinç kavrulur. İsteğe göre hazır tavuk suyu veya tavuk suyu kullanılabilir. Kavrulan pirince 3 su bardağı sıcak su ilavesi yapılır tuz karabiber ve salyangozlar içine eklenerek kapağı kapatılarak orta ateşte pişirilir.

Not: Arzuya göre mantar veya bezelye gibi çeşitlendirilebilir.

### **1.2.2 Garavolli Bulgur Pilavı**

200 gr haşlanmış garavolli (isteğe göre içi çıkarılmış )

2 su bardağı pilavlık bulgur

1 adet orta boy kuru soğan

2 Yemek kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı tereyağ

½ çorba kaşığı sebze çeşni (tuzot)

3 su bardağı su (sıcak)

#### **Hazırlanışı**

Zeytinyağı ve ince kıyılmış soğanlar pembeleşinceye kadar kavrulur ve tereyağı çok yanmayacak şekilde bu esnada eklenir ve eriyene kadar bekledikten sonra yıkanan pilavlık bulgur eklenir. Bulgur ve soğan birlikte çevrilir salyangozlar eklenir, tuz ot veya çeşni eklenir ve 3 su bardağı sıcak su eklenir ve karıştırılarak orta ateşte suyu çekinceye kadar pişmeye bırakılır.

Not: Arzuya göre küp küp doğranmış domates ve çarliston biber ve tavuk suyu ile yapılabilir.

### **1.2.3 Garavolli Yahni**

1,5 kg Garavolli

400 gram arpacık soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağ

800 gr domates

1 tatlı kaşığı salça

3 tatlı kaşığı sirke veya beyaz şarap

1 çay kaşığı tuz

1 adet defneyaprağı

### **Hazırlanışı**

Arpacık soğanlar zeytin yağında kavrulur soğanların rengi döndükten sonra tereyağı eklenir Çok az salça eklenir ve karıştırıldıktan sonra garavolliler eklenir ve hemen akabinde sirke veya şarap eklenir orta ateşte şarap çekene kadar yavaşça garavolliler çektilir. Daha sonra küp küp doğranmış domatesler, defne yaprağı ve tuz ilavesi yapılır ve pişmeye bırakılır.

Not: Arzuya göre sarımsak, karabiber pul biber gibi baharatlar eklenebilir.

### **1.2.4 Garavolli Soslu Mercimek Çorbası**

1 su bardağı kırmızı mercimek

1 adet orta boy soğan

1 adet havuç

1 tatlı kaşığı tuz

½ çay kaşığı kimyon

1 adet patates

3 yemek kaşığı zeytinyağı

6 bardak su

Garavoli mercimek orbası Sosu için :

Yeterince Sirke

Yeterince Zeytinyağı

Posyon başına 1 diş sarımsak

Maydanoz

### **Hazırlanışı**

Soğanlar ince ince kesilir ve yağda biraz rengi dönene kadar kavrulur. Rengi dönmeye başlayan soğanlara ince doğranmış kp halinde havuçlar ve patates bir müddet kavrulur. Daha sonra kırmızı mercimek, kimyon baharat, tuz ile çok az döndürülür ve en son su eklenir. Sebzelerle pişen mercimekler isteğe göre el blendr veya ince süzgeçten geçirilerek sebzelerin ve mercimeğin ufalanması sağlanır. Bir kaynatım daha bu şekilde pişen çorbayı tabağa koyduktan sonra 1 çorba kaşığı garavolli sosu üzerine hazırlanır.

### **Sos Hazırlanışı**

Garavollilerin ileri çıkartılır ve kk kk doğranır sirke zeytinyağı maydanoz sarımsakla sos yapılır.

### **1.2.5 Garavolli Soslu Makarna**

1 paket makarna  
400 gr pişmiş garavolli içi  
1 orta boy soğan  
2 diş sarımsak  
2,5 su bardağı rendelenmiş domates  
3 çorba kaşığı zeytin yağı  
1 çorba kaşığı tereyağ  
½ tatlı kaşığı tuz  
½ şeker kaşığı karabiber  
½ tatlı kaşığı pul biber  
½ kahve fincanı beyaz şarap

### **Hazırlanışı**

Makarnalar arzuya göre haşlanır.

**Sos için:** zeytin yağı kızdırılmadan ince kıyım soğanlar eklenir ve biraz kızarılmasıyla tereyağı eklenir renkleri penbeleşen soğanlara garavolli eklenir. Arzuya göre beyaz şarap ile çektirilir domatesler eklenir ve içerisine tuz, sarımsak, karabiber ve pul biber eklenerek sote kıvamına gelince ocaktan alınır. Servis tabağına aktarılan makarnanın üzerine sos eklenir arzuya göre maydanoz yaprağı ile servis edilebilir.

### **1.2.6 Garavolli Yumurta**

Arzuya göre yumurta

Arzuya göre Garavolli (içi çıkarılmış önceden pişirilmiş) 1 çorba kaşığı zeytinyağı

½ çorba kaşığı tereyağı

### **Hazırlanışı**

Zeytin yağı ve tereyağında garavolliler bir iki dakika kısık ateşte kavrulur. Diğer tarafta çırpılmış yumurta içerisinde dökülür. Arzuya göre kekik karabiber kuru nane içerisine veya üzerine serpilebilir.

### **1.2.7 Garavolli Haşlama**

1 kg canlı veya donmuş çiğ garavolli

Bol Kereviz yaprağıyla

4 adet orta boy Soğan

2 adet Havuç

2 adet Defne yaprağı

½ kahve fincanı Sirke

½ tatlı kaşığı Tuz

#### **Hazırlanışı**

Suyla Yıkanan temizlenen garavolliler oda sıcaklığındaki suda üzerleri kapanacak şekilde ocağa konur. Suyun kaynaması ile köpüklenme oluşur ve bu köpük alınır garavollinin suyu süzülür. Süzülen garavolliye yine oda sıcaklığında su eklenir kaynamak üzere ocağa bırakılır. İkinci kez kaynayan suda ilk işleme göre daha az köpüklenme görülecektir. Sudan köpük kepçe yardımıyla alınır ve tekrar oda sıcaklığındaki su ile aynı işlem yapılır. Köpük garavollide kaynama esnasında artık çıkmıyor ise garavolliler pişirim suyuna hazırdır. Dördüncü kaynatma işleminde bütün veya doğranmış soğan, kereviz, havuç, defne yaprağı ve 3-4 tatlı kaşığı kadar sirke ile pişirmeye bırakılır. Pişmeye yakın garavolli suyuna tuz ilave edilir. Öncesinde yapılır ise pişmesi gecikebilir ve et sert olabilir bu yüzden en son safhada tuz eklenmesi tavsiye edilmektedir. Pişen garavollinin kabuğundaki renk solar hafif beyazımsı bir kabuk rengine kavuşan garavolli kabuklarında soluklaşma olur. Piştiğinden emin olmak için kürdan yardımıyla garavolli kabuğundan eğer kolayca

çıkıyor ise pişmiş demektir. Ortalama son pişirme işlemi 35- 40 dakikalık bir zaman dilimidir.

Sosu için sirke, (karayağı)zeytinyağı ve limon arzuya göre 1 diş sarımsak.

Not: Sebzeler arzuya göre kabaca doğranabilir. Buna ek olarak soğan kabuğu ile beraber bütün halde haşlama suyuna eklenebilir. Ayrıca isteğe göre haşlama işleminde domates ve sarımsak gibi baharatlar eklenebilir. Sirke yerine ise kabuğu soyulmuş limon yuvarlak halka halinde garavolli pişirme suyuna eklenebilir.

### **1.2.8 Garavolli Ev yapımı Kentaki**

Garavolli (haşlanmış) arzulanana kadar

Un

Tuz

Kızartma için yeterince ay çiçek yağı

Haşlanarak pişen garavolliler içlerinden çıkarılıp ahşap şişe dizilir un ve tuz karıştırılır garavolli şişler una bulanıp kızgın yağda kızartılır.

Not: Eğer garavolliler dondurucudan çıktıysa sodalı sudan geçirilip una bulanabilir.

### **1.2.9 Mangalda Garavolli**

Garavolli haşlama

Tereyağı

Tuz

#### **Hazırlanışı**

Haşlanmış garavolliler içleri çıkartılır kabuğa oda sıcaklığında tereyağı arzulanana tuz içersine eklenir ve garavolli eti içine yerleştirilir ve tere yağı ile tekrar kapatılır.

Hazırlanan garavolliler isteğe göre direk yanan kömüre veya kömüre yakın temas telde pişirilir.

### **1.2.10 Güveçte Garavollili Mantar**

200 gr Önceden haşlanmış garavolli içi

2 yemek kaşığı Zeytinyağı

1 yemek kaşığı tereyağ

½ tatlı kaşığı Tuz

½ şeker kaşığı karabiber

1 adet dolamlık kırmızıbiber

1 adet dolamlık sarı biber

1 adet orta boy soğan

20 adet kültür mantarı

3 adet orta boy domates

2 diş sarımsak

Üzeri örtülecek kadar kaşar peynir

3-4 dal taze kekik

Ayrı bir tavada soğanlar iri küp kesim olarak tereyağı ve zeytinyağında pembeleşene kadar kavrulur. Daha sonra mantar eklenir ve mantar suyunu çekene kadar pişirilir ardından iri küp doğranmış sarı ve kırmızı dolmalık biberler eklenir soteleme devam ederken karabiber ve sarımsak eklenir. Daha sonra küp doğranmış domates eklenir sote kıvamına gelince tuz eklenir. Hazırlanan sote güvece aktarılır üzerine rendelenmiş kaşar eklenir ve 180 derece önceden ısıtılmış fırına salınır ve peynir eriyene kadar pişirilir. Taze kekik ile servis ediniz.

### **1.2.11 Garavolli Avcı Böreği**

4 adet hazır yufka

#### **İçi harcı için**

300gr garavolli

1 orta boy soğan ince kıyım

½ su bardağı ince köftelik bulgur

½ su bardağı kaynar su  
½ su bardağı ceviz orta kıyım  
4-5 dal maydanoz  
1 tatlı kaşığı domates salçası  
1 tatlı kaşığı biber salçası (isteğe göre)  
1 yemek kaşığı tereyağı  
1 yemek kaşığı zeytinyağı  
½ tatlı kaşığı tuz  
½ şeker kaşığı karabiber  
½ şeker kaşığı kırmızı pulbiber  
Üzeri için:  
1 su bardağı galeta unu  
2 adet yumurta  
Ayçiçek yağı ( kızartmak için )

### **Hazırlanışı**

Tereyağı, zeytinyağı ile ince kıyım soğanlar pembeleşene kadar kavrulur ve ince kıyım hazırlanan garavolliler eklenir. Daha sonra salça ve tuz eklenerek soteleme işlemi devam eder. Önceden sıcak suda bekletilen ince köftelik bulgur ve ince kıyım ceviz eklenir 1-2 dakika karıştırılır, ocağın altı kapatılır ince kıyım maydanoz eklenir ve iç harç işlemi tamamlanır.

Yufka 8 eşit parçada kesilir ve yufkanın geniş tarafına iç harç yerleştirilir dolma gibi kenarlar kızarma işleminde açılmaması için kapatılarak sarılır.

Ayrı bir kapta yumurta beyazı ile çırpılır hazırlanan börekler yumurtadan geçirildikten sonra galeta ununa bulanır ve kızgın yağda kızartılır.



### 1.2.12 Ev Yapımı Garavolli Turşusu

Haşlanmış Garavolli

Kaya tuzu

Sirke

Zeytinyağı

3-5 diş sarımsak (arzuya göre)

Kaya tuzunda haşlanan salyangozların içleri çıkartılır suyu süzülene kadar 1 müddet bekletilir. Daha sonra kavanoza yarım fincan kadar sirke dökülür. Salyangozlar eklendikçe diş sarımsaklarda eklenir ve alabildiğince sirke ile doldurulup üzeri hava almamak maksadıyla zeytinyağı eklenir ve kapağı sıkıca kapatılır.

Not: Hazırlanan turşuya gıda kokusunu engellemek amacıyla defne yaprağında konulabilir.



Şekil 13: Garavolli Makarana

Kaynak: Mustafa Şah



Şekil 14: Garavolli Molohiya  
Kaynak: Mustafa Şah



Şekil 15: Garavolli Yahni  
Kaynak: Mustafa Şah



Şekil 16: Garavollili Avcı Böreği  
Kaynak: Mustafa Şah



Şekil 17: Kovada Bekletilen Garavolliler  
Kaynak: Katılımcı E-3



Şekil 18: Garavolli Kentaki  
Kaynak: Katılımcı E-3



Şekil 19: Garavolli Kentaki  
Kaynak: Katılımcı E-3



Şekil 20: Şişde Garavolli  
Kaynak: Katılımcı E-3



Şekil 21: Garavolli Haşlama  
Kaynak: Katılımcı E-11



Şekil 22: Garavolli Gaynanmış sirke zeytin yağlı sos ile  
Kaynak: Katılımcı E-11



Şekil 23: Garavolli Gaynanmış  
Kaynak: Katılımcı M-3