



## BIŞKEK ŞEHRİNDEKİ ETNO-RESTORANLARIN MENÜSÜNDE SAKATATLARDAN ELDE EDİLEN GELENEKSEL GIDALARIN YER ALMASININ ANALİZİ

**Dinara ISAKOVA\***

\* Öğr. Gör., Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü,  
dinara.isakova@manas.edu.kg

Received Date:14.07.2023 . Revised Date:19.09.2023 Accepted Date:10.10.2023

Copyright © 2023 Dinara ISAKOVA. This is an open access article distributed under the Eurasian Academy of Sciences License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited.

### ÖZET

Kırgız mutfağının temel bir unsuru olarak kabul edilen sakatat, özellikle geleneksel yaşam tarzının sürdüğü kırsal bölgelerde ailelerin evlerinde sıkça tüketilen bir yiyecektir. Bu bağlamda, sakatatlı yemekler özenle hazırlanır ve özellikle özel kutlamalar gibi özel günlerde büyük bir özenle sunulur. Bu çalışmanın amacı: Bişkek'teki etno-restoranlarda geleneksel sakatat ürünlerinden yapılan geleneksel yemeklerin olup olmadığını araştırmak. Ancak etnik restoranlarda, müşteri tercihlerinin ve çeşitliliğin dikkate alındığı bir ortamda, sakatat içeren yemekler sınırlı miktarda sunulabilir. Bu, bazı insanların geleneksel et yemeklerini tercih etmeleri veya kişisel tercihleri nedeniyle sakatat tüketmekten kaçınmalarıyla ilişkilendirilebilir.

Sakatatlar, Kırgız mutfağının ayrılmaz bir parçası olarak kabul edilmekte ve yemeklere kendine özgü bir lezzet ve dokular katmaktadır. Kırgız mutfağını özgün lezzetleriyle tanıtmayı amaçlayan uzmanlaşmış restoranlar, "bııcı", "kazı-karta", "çuçuk" veya "kuyruk-boor" gibi geleneksel sakatatlı yemekleri sunarak dinleyicilere bu zengin gastronomi dünyasını deneyimleme fırsatı sunmaktadır. Araştırmamızın sonuçları, Bişkek'teki etno-restoranların menülerinde geleneksel sakatat yemeklerinin sınırlı olduğunu göstermektedir. Edebi kaynakların incelenmesi ve bilimsel çalışmaların analizi, Kırgızistan'da sakatat tüketiminin sınırlı olduğuna işaret etmektedir. Bişkek'te Kırgız mutfağına odaklanan sadece birkaç restoran bulunmaktadır ve bu restoranlarda geleneksel yemekler genellikle sunulmamaktadır.

**Anahtar kelimeler:** Kırgız mutfağı, Sakatat, Bişkek, Etnik restoranlar, Geleneksel yemekler.

### ANALYSIS OF THE PRESENTATION OF TRADITIONAL FOODS OBTAINED FROM OBALS IN THE MENUS OF ETHNO-RESTAURANTS IN BISHKEK CITY ABSTRACT

Offal, considered a basic element of Kyrgyz cuisine, is a food frequently consumed in families' homes, especially in rural areas where the traditional lifestyle continues. In this context, dishes with offal are carefully prepared and served with great care, especially on special occasions such as special celebrations. Purpose of the study: To investigate whether ethno-restaurants



in Bishkek have traditional dishes made from traditional offal products. However, in ethnic restaurants, where customer preferences and diversity are taken into account, dishes containing offal may be served in limited quantities. This may be associated with the fact that some people prefer traditional meat dishes or avoid consuming offal due to personal preferences. However, offal is considered an integral part of Kyrgyz cuisine and adds a distinctive flavor and textures to dishes. Specialized restaurants aiming to introduce Kyrgyz cuisine with its unique flavors offer traditional offal dishes such as "byzhy", "kazy-karta", "chuchuk" or "kuyruk-boor", offering diners the opportunity to experience this rich gastronomic world. The results of our research show that traditional offal dishes are limited in the menus of ethno-restaurants in Bishkek. The analysis of literary sources and scientific studies indicate that the consumption of offal in Kyrgyzstan is limited. Only a few restaurants in Bishkek focus on Kyrgyz cuisine, and traditional dishes are usually not served in these restaurants.

**Keywords:** Kyrgyz cuisine, Offal, Bishkek, Ethnic restaurants, Traditional dishes.

## GİRİŞ

İnsan ne kadar ileriye giderse gitsin tarihi ve yürüdüğü yolu unutamaz. Tarih insanın kilididir. En azından anahtar yaşam tarzı, günlük alışkanlıklar, yemek alışkanlıkları vb. Kırgızlar tek bir yerde kalmayan göçebe bir halktır. Bunun nedeni tarihten kaynaklanmaktadır. Kırgızlar kadim göçebe kültürünün temsilcileridir. Yaşam tarzı, felsefe ve hayata yaklaşımın yanı sıra yemek kültürü de yüzyıllardır süren göçebe yaşam tarzıyla şekillenmiştir. Kırgızlar her zaman hayvancılık, tarım ve el sanatları ile uğraşmışlardır. Geleneksel Kırgız mutfağı her şeyden önce besleyici, son derece sağlıklı, yılın her döneminde dengeli ve hazırlanması kolaydır. Kırgız gıda maddelerinin yanı sıra et ve süt ürünleri, tahıllar, yan ürünler kullanılmakta, koyun yünü ve hayvan derileri birçok güzel ve ilginç şeyin yapımında kullanılmaktadır. Hayvan toynakları ve boynuzları bile çeşitli hediyelik eşyalar yapmak için kullanılır. Kırgız halkı, sakatat ürünleri yararlı ve lezzetli özellikleri ve doğaya karşı ekolojik tutumları nedeniyle sever ve takdir eder. Sakatat ürünlerden yemekler ve lezzetler pişirmek özenli bir emek, ürünlerin tazeliği, dikkatli işleme ve ustaca kullanım gerektirir, çünkü Kırgızistan'da büyük talep görmektedirler.

Sakatat ürünleri yüksek besin değerine sahiptir. Sakatatlar insan vücudu için önemli bir yağ ve protein kaynağıdır ve iyi bir sindirilebilirliğe sahiptir. Sakatat ürünleri vücut için önemli minerallerin, özellikle fosfor, demir ve eser elementlerin (çinko, manganez, iyot, bakır vb.)



değerli bir kaynağıdır. Yan ürünler proteinleri, yağları ve karbonhidratları parçalayan 50'den fazla enzim içerir. Bunlar proteazlar ve lipazları içerir. Sakatat ürünleri, et ürünlerinin lezzetini ve aromasını geliştiren, iştahı uyaran, etin sindirilebilirliğini artıran, mide suyunun salgılanmasını teşvik eden ekstraktif maddeler içerir.

Kırgızistan'da, diğer birçok ülkede olduğu gibi, sakatat çeşitli yemekler hazırlamak için kullanılır. Sakatatlar ulusal mutfağın önemli bir parçasıdır ve yemeklere çeşitli tatlar ve dokular katar. İşte Kırgız mutfağında sakatatın sıklıkla kullanıldığı yemeklerden bazıları:

**'Beşbarmak'**, küçük doğranmış etten yapılan en şerefli Kırgız yemeğidir. Pişen etler doğranır, et suyunda pişirilen erişteler ve 'çık' sosu ile karıştırılarak üzerine çuçok koyup beşbarmak yapılır. Beşbarmak, tüm hayvanların (at, inek, koyun, keçi) ve geyiklerin (arkar, kulja, geyik, karaca) taze kesilmiş veya sarsıntılı etinden yapılır.

**'Kazı' veya 'çuçok'**, attın kaburgasından alınan etinden ve karından alınan yağından yapılır. Bütün bunlar karıştırılıp bağırsağa konur ve her iki tarafı da iple bağlanır. Sosise kazı ya da çuçok adı verilir.

**'Karta'**, ters çevrilmiş (içinde yağ bulunan) bir at bağırsağıdır. Yıkılarak ve hafif tuzlanarak hazırlanır. Haşlanarak tüketilir. Kırgızlar arasında et şarküteri olarak kabul edilir.

**'Kurdak'**, Orta Asya halkının en sevilen yemeklerinden biridir. Kavurma, ulusal mutfaklara yönelik yemeklerin hazırlanmasıyla aynı özelliklere sahiptir. Kırgızlarda kurdak, taze kesilmiş hayvanların (koyun, inek, keçi) sakatatlarından (karaciğer, kalp, böbrek, ilik vb.), boyun, karın ve sırt etinden yapılır.

**Bıcı** ulusal bir yemektir. Bıcı, elle kesilmiş bir koçun bağırsaklarından yapılan ve hayvanın kanıyla doldurulan bir tür doldurulmuş sosis. Bıcı için sadece taze kesilmiş bir hayvanın, çoğunlukla koçun kanı, eti, karaciğeri, midesi vb. kullanılır.

**'Kuyruk-boor'** yeni kesilmiş koyunun kuyruğu ve ciğerinden yapılır. Kuyruk etle birlikte pişirilir. Ciğer daha sonra eklenir ve çabuk piştiği için erken çıkarılır. Pişen kuyruk ve ciğer ince ince dilimlenir (yaklaşık 5 santimetre uzunluğunda, 3 santimetre genişliğinde ve 1 santimetre kalınlığında).

**'Olobo'**, koyun ve keçi ciğerlerinin tereyağı ve sütle pişirilmesiyle yapılan ulusal bir yemektir. Olobo yapmak için bıçağa dokunmadan ciğerleri katletmeniz gerekiyor. Akciğerler sütle dolduğunda lekesez beyazlaşırlar. Süt doldurulduktan sonra et boğaza sürülür ve 4-5 yerde ince bir ip ile kuvvetlice buharda pişirilir. Olobo bir tencerede 2-2,5 saat pişirilir, soğuyunca parçalara ayrılarak sofraya konur.



‘Cörgöm’ - örülmüş haşlanmış kuzu bağırsağı.

Çalışmanın amacı: Bişkek'teki etno-restoranların geleneksel sakatat ürünlerinden yapılan geleneksel yemeklere sahip olup olmadığını araştırmak.

Araştırmanın önemi:

Bu araştırma sayesinde başkentimiz Bişkek'te sunulan ulusal yemeklerin seviyesini belirleyebileceğiz. Kimliğimizin ifadelerinden biri olan geleneksel yemeklerimizin mevcut olup olmadığını analiz ediyoruz.

Araştırma Yöntemleri:

Literatür ve verilerin toplanması ve analizi. Etnik restoranlarının menülerin araştırılması.

### SAKATAT ÜRÜNLER VE ONLARIN BESİN DEĞERİ KAVRAMI

"Sakatat" terimi aşağıdaki ürünleri kapsar: başları ve kulakları da içeren parçaları (beyinli, çeneli veya dilsiz ve bunların parçaları; bacaklar; kuyruklar; kalp; meme; karaciğer; böbrek; "tatlı et" (timüs bezi ve pankreas); dil; akciğerler; gırtlak; kalın ve ince diyaframlar (diyaframın kaslı kısmı); dalak;; omurilik; yenilebilir deri; üreme organları (rahim, testisler, yumurtalıklar); hipofiz bezi; tiroid.) (Ratuşnyı A.S., 2016)

Kesilen hayvanların cinsine göre et ürünleri dana eti, dana eti, domuz, kuzu eti, at, geyik ve deve olarak ayrılmaktadır. Keçinin bağırsakları koyun etine eşdeğerdir; yaks, manda ve bunların karışımları - sığır eti; eşek, katır ve bardo attır (katır ve bardo, at ve eşeklerin melezlenmesiyle elde edilen hayvanlardır). Dana eti ve sığır eti oldukça değerlidir. Et veriminin %24'ünü sığır eti, %20'sini kuzu eti, %17'sini domuz eti oluşturur (Gonçarov V.N., 1988).

Kimyasal bileşim açısından sakatat ürünler ete yakındır, ancak eksik proteinler kolajen, elastin (ağızda, kulaklarda, memede), yağ ve yağ benzeri maddeler içerdiklerinden yan ürünlerin besin değeri düşüktür. Tam proteinler karaciğer, böbrek, dil ve kalpte bol miktarda bulunur. Bazı organların eti (dil, kuyruk, baş eti) yüksek yağ içeriği ile karakterize edilirken, diğerleri (beyin) çok fazla yağ benzeri madde (fosfatidler, kolesterol) içerir. Yağların bileşimi organizmanın kalori içeriği tarafından belirlenir.

Mineral maddeler yan ürünün türüne bağlıdır ve buna göre değişir. Karaciğer, kalp, beyin ve böbrekler büyük miktarlarda fosfor ve demir içerir. Vitamin içeriği açısından en değerli olanıdır (A vitamini ve B vitaminleri açısından çok zengindir). Yan ürünler biyolojik olarak değerli proteinlerin kaynağıdır.



Bu nedenle, kolajen ve elastin proteinleri içeren bağ dokusundan oluşan yan ürünler (uzuvlar, kulaklar, kuyruk), biyolojik değeri etten daha düşük olmayan, esas olarak kas dokusundan oluşan ve tam proteinler içeren yan ürünlerden daha değerlidir. Besin değeri açısından dil, beyin, böbrek ve karaciğer etten aşağı değildir ve bir lezzet olarak kabul edilir (Vinnikova L.G., 2006).

## **MATERYAL VE METOD**

### **3.1. Araştırmanın Amacı ve Modeli**

Araştırma; Kırgızistan'ın Bişkek şehrinde faaliyet gösteren etno-restoranların menülerindeki geleneksel sakatat ürünlerinden yapılan geleneksel yemeklere sahip olup olmadığını araştırarak belirlemek, otel işletmelerinin yapılandırılma ve işletilmenin yöntemi tespit edilmesi amaçlamaktadır.

Araştırma, altı ana bölümde planlanmıştır. Bunlar;

- \* İlk kısım; giriş, konu, öneminin kavranmasını
- \* İkinci kısım; literatür taramasını
- \* Üçüncü Bölümde Bişkek şehrindeki restoranlarının analizi, restoran menülerindeki geleneksel yemeklerin içeriğinin analizi ve bu restoranlardaki hizmet koşulları sunulmaktadır.
- \* Dördüncü kısım; araştırma sonucunda elde edilen verilerin karşılaştırılması sonrası etno-restoranları için geliştirilen önerileri içermektedir.

### **3.2. Araştırmanın Evren ve Örnekleme**

Araştırmanın evrenini Kırgızistan'ın Bişkek şehrinde hizmet veren etno-restoranları oluşturmaktadır. Bişkek şehrinin geniş bir coğrafyada bulunması, tüm işletmelere ulaşabilmeyi zorlaştırdığından araştırmanın örneklemini Kırgızistan'ın Bişkek şehir merkezinde hizmet veren etno-restoranları araştırmaya katılmaya gönüllü işletmeler belirlenmiştir.

Araştırma kapsamında Kırgızistan'ın Bişkek şehir merkezinde hizmet veren etno-restoranlar tamamına (n:5) katılmaya gönüllü olmuştur.

### **3.3. Veri Toplama Yöntemi**

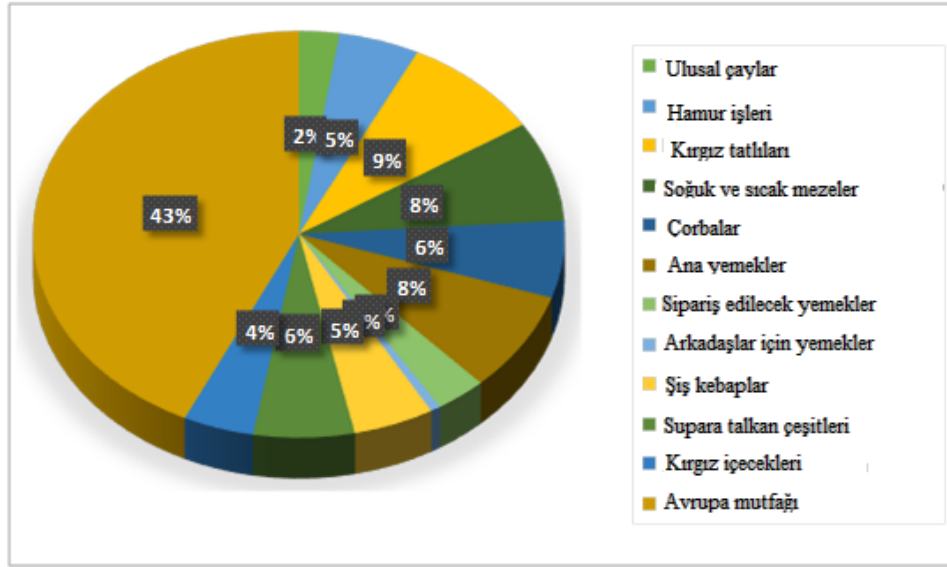
İnternet üzerinden yapılan araştırma, sosyal medya verileri ve diğer çevrimiçi kaynaklar aracılığıyla bilgi toplaması kullanılmıştır.

## **BULGULAR**

Çalışmada Kırgızistanda, Bişkek şehrinde bulunan toplam 5 etno-restoranlarının menüleri araştırılmıştır.



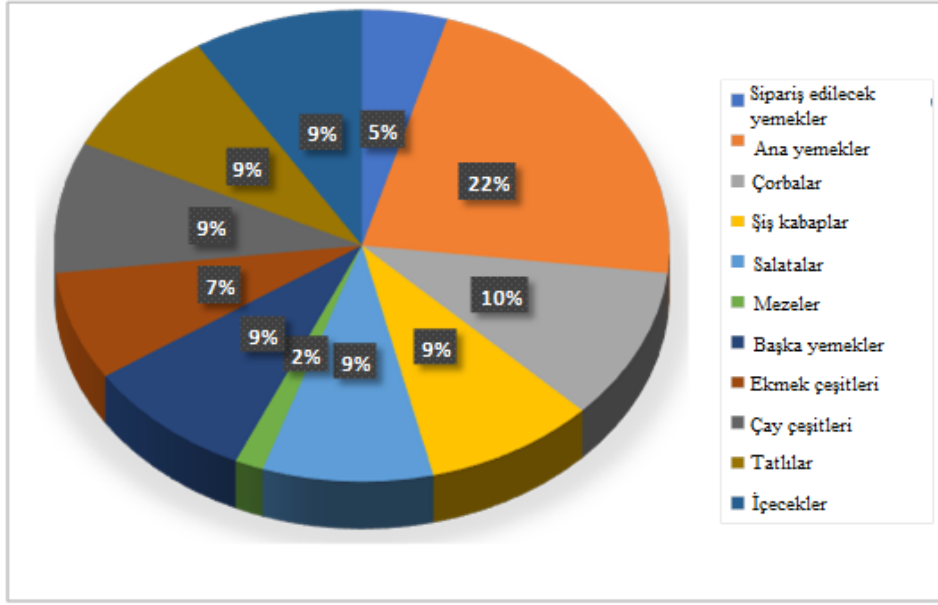
**№1 etnik restoran** menüsü 2 bölüme ayrılmıştır. Kırgız yemekleri ve Avrupa yemekleri. Aşağıdaki diyagramda menu gösteriliyor, sıcak ve soğuk yemeklerin %65'i ana öğünlerin %62'si ise sakatat ürünler ve ilave gıdalardan oluşmaktadır. En ilginç olanı ise burada her zaman bir "bıcı"nın satışta olması. Bıcı, Kırgız et çeşitleri (bıcı, cörgöm, karta ve çuçuk ile tandır karpaço ekmeği, füzyon cörgöm vb. menüde yer alıyor. Bu, Bişkek'teki en iyi performans gösteren etno-restorandır ve isminin hakkını vermektedir. Toplam menünün ise %12'si sakatat yemeklerinden oluşuyor.



Diyagram 1. №1 restoran menüsü

## №2 Etnik Restoranı

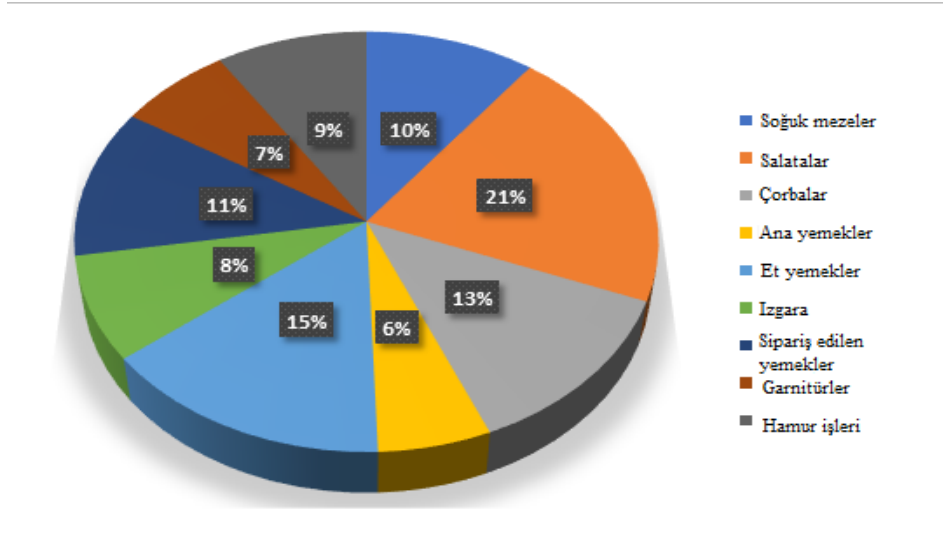
Menü genellikle geleneksel yemekleri Avrupa mutfağıyla birleştiriyor. Menüyü görmek için sosyal sayfaya girmeniz yeterlidir. Neyi beğendiğinize önceden bakarak karar verebilirsiniz. Aşağıdaki şemada ana yemeklerin %49'u, sipariş edilen yemeklerin %66'sı ve atıştırma ürünlerinin %100'ü et ve garnitürlerden oluşurken, genel olarak menünün %16'sı sakatat yemeklerden oluşuyor. Burada çok fazla çalışma gerektiren ve yalnızca düğünlerde buluşan bir "olobo" var. Ayrıca göbekte dos tabağı, yavaş yemek (kazy-karta, ilik, karın, füme kuyruk, at eti), bıcı, ayran ve sarımsaklı sos gibi yemekler de bulunmaktadır.



Diyagram 2. №2 restoran menüsü

### №3 Etnik Restoranı

Bu restoranın menüsünün sosyal medyada yer almaması biraz sorun oldu. Çünkü adres merkeze uzak. Menüde geleneksel yemekler ve Avrupa mutfağı yer almaktadır.

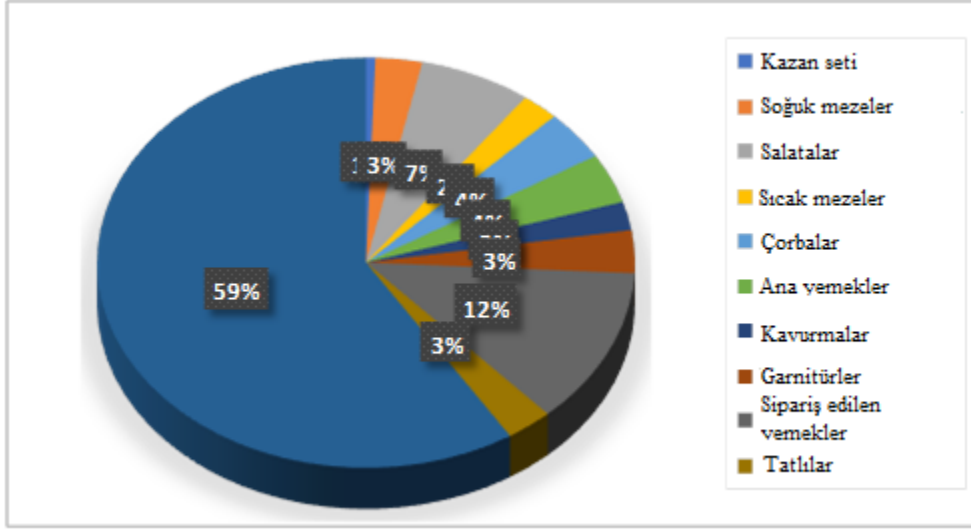


Diyagram 3. №3 restoran menüsü

Sıcak ve soğuk yemeklerin %45'i, ana yemeklerin %66'sı, garnitürlerin %60'ı etli veya etli yemeklerdir. Toplam menünün %11'i etli veya sakatat yemeklerden oluşuyor. Ulusal et çeşitleri (bıçıcı, kazı-karta, ilik), bıçıcı cörgöm vb. yemekler var.

### №4 Etnik Restoranı

Menü sosyal sayfada bulunur.

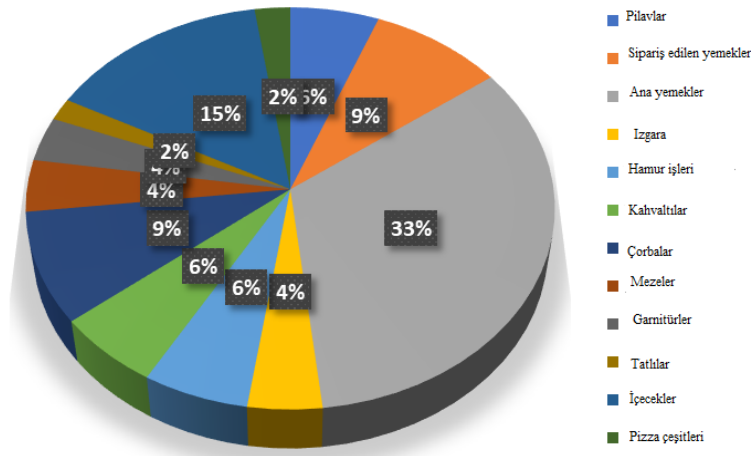


Diyagram4. №4 restoran menüsü

Yukarıdaki şemada sıcak yemeklerin %100'ü, sıcak ve soğuk yemeklerin %40'ı ve sipariş edilen yemeklerin %20'si et veya sakatatlardan yapılan yemeklerdir. Et yemekleri toplam menününün %4'ünü oluşturuyor. Bu çok düşük bir rakam. Bir çeşitlilik mezesi var (kazı-karta, çuçuk).

#### №5 Etnik Restoran

Menü, diğer kurumlar gibi, Avrupa mutfağını geleneksel Kırgız mutfağıyla birleştiriyor. Çoğunlukla Asya mutfağı.



Diyagram 5. №5 restoran menüsü

Sıcak yemeklerin %12'sini, ana yemeklerin %8'ini, toplam menününün %5'ini sakatat veya etli yemekler oluşturuyor. Çok düşük bir gösterge: Ulusal çeşitler (ilik, kazy-karta, at eti), naryan beş parmak, düğün yemeği vb. yemekler var.





### Restoranlarda geleneksel yemeklerin fiyatları, som üzerinden

Yemekler:	№1	№2	№3	№4	№5
<b>Bıç</b>	210	280	Satılıkta yok	Satılıkta yok	700
<b>Olobo</b>	Satılıkta yok	2800	Satılıkta yok	Satılıkta yok	Satılıkta yok
<b>Çuçuk, karta</b>	1450	950	990	1220	1000
<b>Beşbarmak</b>	650	320	990	510	900

Tablo 1. Yemeklerin fiyatı

Tabloda, farklı etno-restoranlardaki ulusal yemeklerin fiyatlarını göstermektedir. Aynı yemeklerin fiyatları restoranın türüne göre değişmektedir. Bazı restoranların menülerinde seçilmiş yemekler bulunmamaktadır.

#### 4. Sonuç ve Öneriler

Sakatatların mutfaklarda kullanımının bölgeye ve kişisel tercihlere bağlı olduğunu belirtmekte fayda var. Yan ürünler yemeklere özel lezzet ve besleyici özellikler katar ve Kırgız mutfağının önemli bir parçasıdır. Sakatat daha çok evlerde, özellikle kutlamalarda ve geleneksel mutfak uygulamalarının korunduğu kırsal kesimdeki ailelerde kullanılmaktadır. Bu koşullar altında sakatatlı yemekler büyük bir sevgi ve detaylara dikkat edilerek hazırlanabilir.

Etnik restoranlarda, müşterilerin çeşitliliği ve farklı tercihleri nedeniyle sınırlı sayıda yemekte sakatat bulunabilmektedir. Bunun nedeni, bazı kişilerin daha geleneksel et yemeklerini tercih etmesi veya çeşitli nedenlerle organ etlerinden uzak durması olabilir.

Ancak sakatat Kırgız mutfağının önemli bir parçası olmaya devam ediyor ve yemeklere eşsiz bir tat ve doku katabiliyor. Ulusal mutfakta uzmanlaşmış restoranlar, dinleyicilere Kırgız gastronomisinin özgün lezzetini tanıtmak için 'bıç', 'kazı-karta', 'çuçuk' veya 'kuyruk-boor' gibi sakatatlı klasik yemekler sunabilir.

Araştırmada elde edilen bulgulara göre, Bişkek'teki etno-restoranların menüsünde geleneksel sakatat yemekleri az olduğunu göstermektedir. Edebi kaynakların analizi yapılmış, bu konuda yapılan bilimsel çalışmalar incelenmiş ve bu çalışmaların sonuçları sunulmuştur. Yapılan analizler sonucunda Kırgızistan'da çok az miktarda satıldığı tespit edildi. Bişkek'te Kırgız mutfağına odaklanan sadece birkaç restoran var. Birçok restoran ziyafet formatına odaklanmaktadır ve geleneksel yemekler çoğu zaman mevcut değildir. Günümüzde Kırgızistan'a gelen turist sayısı giderek artıyor. Bu, gastronomi turizmi ile gelen turistler için düşük bir göstergedir. Kırgız etnik grupları arasında rekabet yoktur.



Sonuç olarak geleneksel yemekler üzerinde çalışacağız ve başkent Bişkek'te kaliteli etno-restoran sayısının az olması nedeniyle bu konunun geliştirileceğini umuyoruz. Dünya seviyesine ulaşacak.

## KAYNAKLAR

Belyasova N.A.(2004) Biohimiya i molekulyarnaya biyologiya. Ucheb, posobie - Minsk: Knizhnyj Dom, 2004.-416 s.

Vinnikova L.G. (2006) Tekhnologiya myasa i myasnyh produktov. Uchebnik. — Kiev: Firma «INKOS»,- 600 s:

Goncharov V.N.(1988) Tovarovedenie pishchevyh produktov. Ucheb.dlya tekhnol.otd-nij tekhnikumov sov.torgovli i obshchestv.pitaniya . - Moskva: Ekonomika, 255 s.

GOST\_32244\_2013\_Subprodukty\_myasnye\_obrabotannye\_Tekhnicheskie\_usloviya (2015)

Dzhejms Miller.(2022) Eda i evolyuciya. Istoriya Homo Sapiens v tarelke. OOO «Izdatel'stvo AST»

Zhitenko P.V. (1999) Veterinarno-sanitarnaya ekspertiza produktov zhivotnovodstva. Spravochnik / P. V. ZHitenko, M. F. Borovkov. - Moskva : Kolos. - 335 s.

Matyuhina Z.P. (2016) Tovarovedenie pishchevyh produktov. Moskva: Izdatel'skiy centr «Akademiya», 2017. — 336 s.

Mikulovich L.S. (2002) Tovarovedenie prodovol'stvennyh tovarov s osnovami mikrobiologii i gigieny: Uchebnoe posobie.

Pressa “The Guardian” (2011). “An A to Z of offal” (<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2011/aug/12/an-a-to-z-of-offal> )

Rejn L.M., Gricaj E.V. ( 1970) Subprodukty i ih obrabotka. - Moskva: Pishchevaya promyshlennost'. -94s.

Sindeev V.A. (2011) Pererabotka myasa i subproduktov. - Rostov-na-Donu: - c.150Arslan, E. (2020). Çevrimiçi Gastronomik Turist Deneyimlerinin İçerik Analiziyle İncelenmesi.

Demirgöl, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3 (1) , 105-125 .

Demirci, M. (2002). Beslenme. İstanbul: Rebel Yayıncılık.

Dumanlı, P. (2013). Offal: As A Food Culture in Istanbul Cuisine. (Yüksek Lisans Tezi), İstanbul Bilgi Üniversitesi, İstanbul.

Edwards & Nina .(2013). *Offal: A Global History*. Chicago: The University of Chicago Press.



Estevez, M., Ventanas, J., Cava, R. & Puolanne, E. (2005). Characterisation of a Traditional Finnish Liver Sausage and Different Types of Spanish Liver Pate: A Comparative Study. 657–669.

FAOSTAT. (1977). Food and Agricultural Organization of the United States. Statistical Database. <https://www.fao.org/home/en/> Kullanım tarihi: 20.04.23

Florek, M., Litwi Nczuk, Z., Skalecki, P., K., Edzierska-Matysek, M. & Grodzicki, T. (2012). “Chemical Composition and Inherent Properties of Offal from Calves Maintained Under Two Production Systems.” 90, 402–409.

Forte, G. & Bocca, B. (2007). Quantification of Cadmium and Lead in Offal by SF-ICP-MS: “Method Development and Uncertainty Estimate. Food Chemistry” 105, 1591–1598.

Fuchsia Dunlop, Shark’s Fin and Sichuan Pepper. (2008) A Sweet-Sour Memoir of Eating in China

Global Trade Information Service . (2011)

Gillian Kendall. (2006) Mr Ding’s Chicken Feet

Helou, Anissa (2004), The Fifth Quarter: An Offal Cookbook, Bath: Absolute.

McLagan, Jennifer . (2011) Odd Bits: How to Cook the Rest of the Animal.

Rees & Jonathan. (2016). Refrigeration Nation: a History of Ice, Appliances, and Enterprise in America. Baltimore: Johns Hopkins University

Tess Mallos. (1995). The Complete Middle East Cookbook

Toldrá, F., Aristoy, M. C., Moram, L. & Reig, M. (2012). “Innovations in Value-Addition of Edible Meat By-Products. Meat Science” 92, 290–296.

Schwabe, Calvin W. (1979), Unmentionable Cuisine, Charlottesville: University Press of Virginia.