

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ



TURİZM FAKÜLTESİ

TURİZM BÜLTENİ

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin 6 Aylık Elektronik-Basılı Yayın Organıdır.

Yıl: 8

Sayı: 16

Haziran 2022

Limni Gölü, Torul





Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Editör

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Tasarım

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Kapak Fotoğrafi

Doç. Dr. Savaş EVREN

Yazarlar

Doç. Dr. Savaş EVREN

Doç. Dr. Uğur AKDU

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT

Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

Öğr. Gör. Rifat PİR

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

BÜLTENİMİZDEN BAŞLIKLAR

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (S1)

EDİTÖR YAZISI (S2)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (S3)

ETKİNLİKLERİMİZ (S4-S14)

* *Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı Görkemli Bir Törenle Açıldı (S4)*

* *Çevrimiçi Gastronomi Söyleşileri- 7: Menü Mühendisliği (S5)*

* *Turizm ve Gezi Kulübü Fidan Dikme Etkinliği (S6)*

* *İftar Programı (S7)*

* *Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi ve İŞKUR İş Birliği ile Kariyer Geliştirme Eğitimleri (S8)*

* *46. Turizm Haftası Etkinlikleri (S9)*

* *Türk Mutfağı Haftası Etkinliklerinde Fakültemiz (S10)*

* *"Coğrafyadan Kültüre Bağ" Programında Araköy Ekmeği Konuşuldu (S11)*

* *Geziler (S12-14)*

* *2021-2022 Eğitim-Öğretim Yılı Mezuniyet Töreni (S15)*

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (S16-35)

* *Acaba Kaçımız Bilerek ve Yaşayarak Geziyor? (S16)*

* *Kahve ve Kahve Kültürü (S17-S19)*

* *Turizm İşletmeciliği Bölümüne Veda... (S20)*

* *Hüzün Turizmi ve "Anadolu'nun Alcatraz'ı" Tarihi Sinop Cezaevi (S21-S22)*

* *Yayla Kültürü ve Gümüşhane Yaylaları (S23)*

* *UNESCO Dünya Miras Listesinde Değerlerimiz: Safranbolu Şehir (Karabük) 1994 (S24-S25)*

* *Roma'nın İlk ve Son İmparator Filozofu: Marcus Aurelius (S26-S27)*

* *Türk Mutfağını Anlamak: Kısa Bir Deneme (S28-S29)*

* *Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Fransız Mutfağı (S30-S32)*

* *Temalı Restoranlar (S33)*

* *La Barcelona de Gaudí (S34-35)*

Yeni bir güne yeni bir aileyle merhaba;

Limni Gölü, Tomara Şelalesi, Karaca Mağarası, Kazıkbeli Yaylası, Kürtün Barajı gibi şelale, göl, baraj ve yaylalarıyla dolu doğal güzellikleri; Satala Antik Kenti, Santa Harabeleri, Kromni Vadisi gibi tarihi yerleri; le-mis, siron, ballı börek, pestil ve köme gibi lezzetleriyle ünlü olan küçük ama sevimli bir şehir, Gümüşhane...

Ve bunların hepsinin ne kadar değerli olduğunu bilen Gümüşhane'nin reklam yüzü olabilmek ve turizm endüstrisinin gelişimine katkı sağlayabil-mek için akademik yolda ilerleyen genç ve dinamik kadrosuyla bir aile, Tu-rizm Fakültesi...

Bugün bu güzel aileye katılmış olmanın mutluluğu ile beraber yukarı-da bahsettiklerimi düşündükçe içimi daha büyük heyecanlar kaplıyor. Daha neler yapılabilir ki sorusunun birçok cevabı doğacağına inancım büyük. Umarım Allah'ım bu yolda güzel şeylere vesile olmayı nasip eder.

Bunları yazarken Fakültemizin 2021-2022 bahar döneminde gerçekleştirmiş olduğu etkinliklerini de kısaca özetlemek isterim. Bu dönem içinde il protokolünün geniş bir katılımıyla açılan Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağı büyük bir ilgi gördü. Farklı zaman aralıklarında öğrencilere uygulama gezileri düzenlendi. Öğrencilerimiz için farklı zamanlarda farklı destinasyonlara Doç. Dr. Uğur AKDU, Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ, Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU, Arş. Gör. Zekiye Nur AK-YÜREKLİ gözetiminde uygulama gezileri düzenlendi. Öğrencilerimiz Kromni Vadisi, İmera Manastırı, Zigana Dağı ve Kayak Merkezi, Sarıçiçek Köyü, Dölek Köyü, Çakırkaya Manastırı, Tomara Şelalesi, Taş-köprü Yaylası, Santa Harabeleri, Bayburt Baksı Müzesi ve Aydıntepe Yer Altı Şehrini gezip görme şansı buldular. Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi ile İŞKUR arasında gerçekleştirilen protokole istina-den, Fakültemiz öğrencilerine yönelik Kariyer Geliştirme Eğitimi gerçekleştirildi. Gastronomi söyleşile-rinde; Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanımız Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT'ın moderatörlü-günde Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Sayın Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY konuk edildi. Turizm ve Gezi Kulübü tarafından "geleceğe nefes" sloganıyla fidan dikme etkinliği ve Sema Doğan Parkında iftar programı düzenlendi. 46. Turizm Haftasında Üni-versitemiz Turizm Fakültesi ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ortaklığında "Gümüşhane'de Gastronomi ve Gastronomi Turizmi" başlıklı bir panel düzenlendi. Panelin moderatörlüğünü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT yaptı. Ayrıca yine Turizm Haftasına özel olarak öğrencilerimizin anlatımıyla Gümüşhane'nin Turistik ve Gastronomik değerlerini konu edinen bir video hazırlandı ve turizm haftası boyunca birçok platformda izleyicilerin beğenisine sunuldu. TRT 2'de ekrana gelen "Coğrafyadan Kültüre Bağ" isimli programa şehrimizin asırlık kültürel değeri olan coğrafi işaretli ürünü "Araköy Ekmeği" konu oldu. Programda Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Rifat PİR tarafından Türk mutfak kültüründe ekmekçiliğin yeri ve önemi aktarıldı.

Resimlere baktığımda bahar yarıyılı'nın en son ve en duygulu etkinliğinin ise 2021-2022 Eğitim-Öğretim Yılı Turizm Fakültesi öğrencilerimizin mezuniyetinin olduğunu görüyorum. Yolları ve bahtları açık olsun inşallah.

Yapılan etkinliklerde emek veren Fakültemizin tüm akademisyen ve idari personeline katkılarından dolayı teşekkür ediyorum. Yeni dönemde, yeni bir başlangıçla hep beraber akademik ve sosyal faaliyetleri-mizi daha çok arttırabilmeyi ve öğrencilerimizin hayal ettiklerini gerçeğe dönüştürebilmeleri için vesile olabilmeyi umut ediyorum.

Son olarak bugüne kadar bizlerden yardımını hiçbir zaman esirgemeyen ve bu görevi bana layık gö-ren Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK'e, görevi teslim aldığım Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Kemal Çelik'e ve Fakültemizin kurulması ve gelişiminde emeği geçmiş herkese şükranlarımı su-narım.

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA

Turizm Fakültesi Dekan V.



2021-2022 eğitim-öğretim yılını başarılı bir şekilde tamamladığımız şu günlerde Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak yılda iki kez düzenli bir şekilde yayımladığımız Turizm Bültenimizin 16. sayısını sizlere sunmaktan mutluluk duyuyorum.

Pandeminin ardından yüz yüze eğitime tam olarak geçtiğimiz bu eğitim-öğretim yılı fakültemiz adına oldukça verimli geçti. Hocalarımız derslerini büyük bir titizlikle işleyip öğrencilerine faydalı olmaya çalıştılar, bilimsel çalışmalarını yürüttüler ve birçok bilimsel ve sektörel etkinliğin gerçekleştirilmesine öncülük ettiler. Öğrencilerimiz de aynı şekilde derslere, sınavlara ve diğer tüm faaliyetlere katılım göstererek başarılı olmak için çaba sarf ettiler. Herkese gösterdiği çaba için teşekkür eder, saygılarımı sevgilerimi sunarım.

Fakültemizin düzenli faaliyetlerinden biri olan Turizm Bültenimizin bu sayısı da oldukça dolu bir içerik sunmaktadır. İlk sayfalarda fakültemizden güncel haberleri ve gerçekleştirilen etkinlikleri bulacaksınız. Sonraki sayfalarda fakültemizden hocaların yazdığı güncel köşe yazıları yer almaktadır. Hocalarımızın kendi ilgi alanları doğrultusunda yazdıkları yazıların tüm okurların ilgisini çekeceği kanaatindeyim. Yazılarıyla katkı sunan değerli hocalarımıza teşekkür eder, okurlarımıza keyifli okumalar dilerim.

Bir sonraki Turizm Bülteni sayımızda tekrar buluşmak dileğiyle, herkese iyi tatiller, sağlıklı günler dilerim.



Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA, fakültemize dekan olarak atandı. Eski dekanımız Prof. Dr. Kemal ÇELİK'e fakültemize katkılarından ötürü teşekkür eder, mutlu bir emeklilik hayatı dileriz. Yeni dekanımızı tebrik eder, görevinde başarılar dileriz.

Fakültemiz öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, dekan yardımcısı olarak tekrar atandı. Kendisini tebrik eder, görevinde başarılar dileriz.

Fakültemiz öğretim üyelerinden Doç. Dr. Savaş EVREN, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne doçent olarak atandı. Kendisini tebrik eder, başarılar dileriz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz için oluşturulan uygulama mutfağı, il protokolünün geniş katılımıyla açıldı. Protokol üyelerinin yemek pişirdiği açılış töreninde renkli görüntüler ortaya çıktı. Uygulama mutfağı, fakültemize hayırlı uğurlu olsun.

Fakültemizde pandemi kısıtlamalarının ardından ilk mezuniyet töreni gerçekleştirildi. Törene katılarak bizleri onurlandıran başta Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Sn. Ferkan SİPAHİ olmak üzere, İl Kültür ve Turizm Müdürü Sn. Hüseyin ATEŞ'e, Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sn. Abdurrahman Dokuz'a, İBBF Dekanı Prof. Dr. Sn. Nihat YILMAZ'a ve Gümüşhane Kadın Kooperatifine teşekkürlerimizi sunuyoruz. Tüm mezun öğrencilerimize bundan sonraki hayatlarında başarılar diliyoruz.

Fakültemiz için bu dönem de etkinlikler açısından verimli bir dönem oldu. Kariyer geliştirme eğitimleri, çevrimiçi söyleşiler, fidan dikme etkinliği, iftar programları, geziler, paneller gibi pek çok etkinlik düzenlendi. Detayları etkinlikler başlığı altında bulabilirsiniz. Emeği geçen herkese şükranlarımızı sunuyoruz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı Görkemli Bir Törenle Açıldı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüze ait uygulama mutfağı, gerçekleştirilen görkemli bir törenle açıldı. Açılışa Cumhuriyet Başsavcısı Veli Ecir, Adalet Komisyonu Başkanı Bayram Ünlü, Baro Başkanı Av. Metin Aslan, İl Milli Eğitim Müdürü Miraç Sünnetci, Kültür ve Turizm İl Müdürü Hüseyin Ateş, Üniversitemiz Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Bayram Nazır ve Prof. Dr. Ferkan Sipahi, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Kemal Çelik, Dekan Yardımcıları Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık ve Dr. Öğr. Üyesi Fazıl Kaya, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü Doç. Dr. Serhat Dağ, Genel Sekreter Doç. Dr. Fatih Yalçın, Gümüşhane Meslek Yüksekokulu Müdürü Doç. Dr. Selçuk Alemdağ, kamu kurum ve kuruluşlarının temsilcileri ve Turizm Fakültesi öğretim elemanları, akademik personeli ile öğrenciler katıldı. Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerinin uygulamalı eğitimlerini gerçekleştireceği mutfağın açılışını Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek, Gümüşhane İl protokolü ile birlikte gerçekleştirdi. Mutfağa giren Rektörümüz ve protokol üyeleri, usta öğreticiler ve öğrencilerin yardımıyla beraber 'İsli Patlıcan' ve 'Beğendili Dana Bonfile' yaptılar, daha sonrasında yaptıkları yemeklerin tadımını gerçekleştirdiler.



Uygulama Mutfağı açılışını protokol üyeleriyle birlikte kurdele kesimiyle gerçekleştiren Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek, "Uygulama çalışmalarının önemini bütün öğrenim alanlarından biliyoruz. Turizm eğitiminde çok çok daha önemli. Gastronomi Mutfak Sanatları Bölümünde öğrencilerimizin geleceğin şef adayları olarak profesyonel bir şekilde yetiştirilmesi amacıyla ve aynı zamanda konaklama tesislerinde profesyonel hizmet vermeleri noktasında gerek derslerimiz gerekse uygulama alanlarımızla Gümüşhane Üniversitesi olarak iddialıyız. 850 bin TL civarında bir bedele mal olan son derece modern U planlı bir mutfağımız var. Biraz önce çok kıymetli misafirlerimizle uygulama yaptık. Bütün misafirlerimiz maharetlerini göstererek başarıyla yemeklerini yaptılar. Yaptığımız yemekleri de tattık. Misafirlerimizin büyük kısmı ilk defa muhtemelen böyle bir mutfağa girdi. En azından evde ufak tefek denemeleri ve tecrübeleri olmuştur; ama çalışırken siz de fark ettiniz herkes özveriyle, kullanılacak malzemeleri dikkatle seçerek yemeklerini hazırladılar. Ben bütün yemeklerin iyi olduğuna inanıyorum. Sunum itibariyle de güzel tabaklar vardı. Yemekler 10 puan üzerinden 9 puan rahatlıkla alır" açıklamasını yaptı.



“ÇEVİRİMİÇİ GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ-7”

Menü Mühendisliği

Gümüşhane Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Gastronomi Söyleşileri
Menü Mühendisliği

Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY
Balıkesir Üniversitesi
Turizm Fakültesi

Moderatör
Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT

8 Nisan 2022 Cuma 11:00

<https://ss1.gumushane.edu.tr/b/era-bsr-yag-51a>

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından düzenlenen çevrimiçi gastronomi söyleşileri serisine bu dönem de devam edildi. Bu dönem gerçekleştirilen etkinlikte konuğumuz Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Sayın Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY, konumuz ise Menü Mühendisliğiydi.

8 Nisan 2022 Cuma günü düzenlenen etkinliğin moderatörlüğünü bölüm başkanımız Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT yaptı. Turizm Fakültesi Dekan Yardımcıları Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK ve Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA'nın katılım sağladığı etkinliğe, bölümümüz öğretim elemanları ve öğrencilerinin yanı sıra Şiran Mustafa Beyaz MYO Aşçılık bölümü öğrencileri de ilgi gösterdi.

Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY sunumunda menü kavramı ve menünün önemine değindikten sonra menü mühendisliğinin ne olduğu ve neden ortaya çıktığı üzerinde durdu.

Menü mühendisliğinde önemli olan popülerlik ve kârlılığın nasıl hesaplandığını ve ortaya çıkan sonuçlara göre hangi stratejilerin izlenmesi gerektiğini belirtti. Bunlara ek olarak, menü mühendisliğinin pazarlama faaliyetlerini nasıl etkileyebileceği; büyük veri ve endüstri 4.0 gibi gelişmelerin menü mühendisliği üzerindeki etkileri ve menü mühendisliğinin COVID-19 sonrasındaki dönemde yiyecek-içecek işletmelerine nasıl katkılar sunabileceğine değindi.

Sayın Prof. Dr. Murat DOĞDUBAY hocamızın konuyu oldukça geniş ve detaylı bir açıdan aktaran sunumunun ardından söyleşimiz, katılımcılardan gelen sorular ve iyi dilek temennileri ile son buldu.

Bir yemek servisi operasyonu için menünün önemi çok sık veya çok fazla vurgulanamaz. Bu kitapta öncü bir konu olduğu gerçeği, yemek servisi operasyonlarının yönetimini inceleyen kişiler için menünün önemini altını çizmektedir. Menüye ayrıca bir yemek servisi operasyonunun "sürücüsü" de denir. Bu tanımlayıcı terim, bir yemek servisi operasyonunun her bölümünün menüden etkilendiğini belirtir ve menünün bir yemek servisi operasyonunun birçok yönünü kontrol etmek için nasıl bir yönetim aracı olduğunu vurgular.

Turizm ve Gezi Kulübü Fidan Dikme Etkinliği

Turizm ve Gezi Kulübümüz, akademik danışmanları Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK'ın öncülüğünde fidan dikme etkinliği gerçekleştirdi. "Geleceğe Nefes" sloganıyla duyurulan etkinlikte 100 fidan dikildi. Üniversitemiz BESYO mevkiindeki etkinliğe Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği ve Gastronomi Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri katıldı.



ETKİNLİKLERİMİZ

İftar Programı

Turizm ve Gezi Kulübümüz, Turizm Fakültesi öğrencileri için bir iftar programı düzenledi. Sema Doğan Parkında gerçekleştirilen etkinlikte Turizm Fakültesinin farklı bölümlerinde eğitim gören öğrencilerin tanışması ve kaynaşması sağlandı. Etkinliğe Dekanımız Prof. Dr. Kemal Çelik, Turizm ve Gezi Kulübü Akademik Danışmanı Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray Polat ve fakülte idari personelimiz Fatih Ay da katıldılar.



Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi ve İŞKUR İş Birliği ile Kariyer Geliştirme Eğitimleri

Cumhurbaşkanlığı İnsan Kaynakları Ofisi ile İŞKUR arasında gerçekleştirilen protokole istinaden, 28 Mart 2022, Pazartesi günü fakültemiz öğrencilerine yönelik olarak sunulan Kariyer Geliştirme Eğitimi başarılı bir şekilde gerçekleştirildi.

Gümüşhane Üniversitesi Kariyer Geliştirme, Uygulama ve Araştırma Merkezi (GÜKAR) koordinasyonu ile Gümüşhane İŞKUR İl Müdürlüğü İş ve Meslek Danışmanı Ercan Doğan ve Fatih Çalık tarafından verilen eğitimlerde; imaj yönetimi, beden dili, jest ve mimikler, temel iletişim becerileri, zaman yönetimi, mülakat teknikleri gibi önemli konulara yer verildi. Etkinliğe katkı sağlayan akademik personelimize ve eğitmenlere teşekkür eder, ilgi gösteren öğrencilerimizi kutlarız.



46. TURİZM HAFTASI ETKİNLİKLERİ

“Gümüşhane’de Gastronomi ve Gastronomi Turizmi” Paneli

46. Turizm Haftası Etkinlikleri kapsamında fakültemiz ile İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü’nün ortaklığında “Gümüşhane’de Gastronomi ve Gastronomi Turizmi” başlıklı panel düzenlendi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray Polat’ın moderatörlüğünü yaptığı panele; Ankara Radisson Blu Otel’den Executive Chef Uğur Gömeç, Trabzon Rehberler Odası’na kayıtlı profesyonel turist rehberi Serdar Serhat Salantur, Atatürk Üniversitesi öğretim elemanı Öğr. Gör. Erkan Denk, Gümüşhane Zigana Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğretmenlerinden Ebru Edinç ve Gümüşhane Ataç Konağı işletmecisi Hüseyin Kalaycı konuşmacı olarak katıldı.

46 - 15-22 Nisan 2022
TURİZM HAFTASI
Gümüşhane’de
Gastronomi Turizmi Paneli

Moderatör
Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT
Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı

Katılımcılar
Öğr. Gör. Erkan DENK
Atatürk Üniversitesi / Akademisyen
Ebru ERDİNÇ
Gümüşhane Zigana MTA / Öğretmen
Serdar Serhat SALANTUR
Trabzon Rehberler Odası / Profesyonel Turist Rehberi
Uğur GÖMEÇ
Radisson Blu Otel Ankara / Executive Chef
Hüseyin KALAYCI
Gümüşhane Ataç Konağı / İşletmeci

Tarih ve Saat: 15.04.2022 / 14:00
Gümüşhane II Kültür ve Turizm Müdürlüğü Salonu

Paneldeki ilk konuşmayı gerçekleştiren Executive Chef Uğur Gömeç, öncelikle “Gastronomi” ve “Gastronomi turizmi” kavramları hakkında bilgiler verdi. Turist rehberi Serdar Serhat Salantur, Karadeniz turlarında mutfak, yöresel yemekler ve turistlerin Karadeniz mutfağı üzerine beklentileri konulu bir konuşma gerçekleştirdi. Öğr. Gör. Erkan Denk, sunumunda Gümüşhane ve Erzurum illerindeki coğrafi işaretli ürünlerin karşılaştırmasını yaptı. Öğretmen Ebru Edinç, pastacılık alanı ve Gümüşhane’de tatlıcılık konulu sunumunu gerçekleştirdi. Son olarak, Hüseyin Kalaycı sunumunda kendi patentli ürünü olan Ardasa Siron Kebabı hakkında bilgi verip, şehre yenilikçi bir ürün kazandırdıklarını ifade etti.

Panelistlerin sunum ve konuşmalarının ardından, dinleyicilerden gelen sorular yanıtlandı. “Gümüşhane’de Gastronomi Turizmi Paneli” panelistlere plaket takdiminin ardından sona erdi.

Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek; “Teknolojinin gelişmesi, ulaştırma sektörünün her geçen gün daha da ilerlemesi çok uzak diyarları ve insanları birbirine yakınlaştırmaktadır. Gelir seviyesinin de artmasının etkisiyle insanlar sürekli olarak turizm amaçlı hareket halindedir. Bundan dolayı da turizm sektörü, dünyada hızla büyüyen ve gelişen sektörlerin başında gelmeye devam etmektedir. Önemli bir ekonomik gelir kaynağı olan turizm sektöründen günümüzde sadece ülkeler değil, şehirler de kendilerine pay çıkarma çabası içerisindedir. Biz de aynı pastadan daha fazla pay alabilmek için Gümüşhane’imizi bulunduğu noktadan daha da ileriye götürmeye gayret etmeliyiz. Gümüşhane Üniversitesi olarak ilimizin çeşitli destinasyonlarını ortaya çıkarmak ve turizm potansiyelini daha da zenginleştirmek ve alanında uzman kişilerin görüşlerini almak amacıyla çeşitli bilimsel ve tanıtıcı etkinlikler düzenlemeye devam ediyoruz. Bu etkinliklerimizden bir tanesi de İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ile ortaklaşa gerçekleştirdiğimiz ‘Gümüşhane’de Gastronomi ve Gastronomi Turizmi’ adlı panel oldu. Panelin ilimizin turizmine ışık tutmasını temenni ediyor, etkinliğin gerçekleştirmesinde emeği geçen herkesi kutluyorum” şeklinde açıklamalarda bulundu.

Türk Mutfağı Haftası Etkinliklerinde Fakültemiz

21-27 Mayıs tarihleri arasında bu yıl ilki kutlanan "Türk Mutfağı Haftası" kapsamında ilimiz Atatürk Parkı'nda etkinlik gerçekleştirildi. Açılan stantlarda Gümüşhane Belediyesi Tekke Pilavı ve erişteli yeşil mercimek çorbası, Kelkit Belediyesi etli kuru fasulye, Şiran Belediyesi keşkek, Torul Belediyesi patlıcan, soğan ve kabak dolması, Kürtün Belediyesi vişneli üzüm yaprağı, beyaz lahana ve kara lahana sarması, Köse Belediyesi mücver ve humus yemeği, Gümüşhane Ticaret ve Sanayi Odası siron, Gümüşeller Kadın Kooperatifi içli köfte yemekleri hazırlayarak il protokolü, il halkı ve üniversitemizde eğitim-öğretim gören yabancı uyruklu öğrencilere ikram etti.



Etkinliğin önemli paydaşlarından biri de üniversitemiz ve fakültemizdi. Etkinlikte, Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama mutfağında hazırlanan leblebi helvası konuklara ikram edildi. Ayrıca Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT, Türk Mutfağının önemi ve tarihsel süreci hakkında bilgi veren bir konuşma yaptı. Dr. Polat, 'Türk Mutfağı kırsaldan saraya uzanan, başlangıçtaki yaratıcılığını kaybetmeden, yeni dokunuşlarla zenginleşen, sarayın çok kültürlü yapısı ile toplumun etnik yapısını aynı potada birleştiren, çok büyük ve hoşgörülü bir Sentez Mutfağı. Reddetmeden, yok saymadan kucaklayarak yaratılan bir mutfak. Bir diğer açıdan Türk mutfağının sürdürülebilirlik açısından da dünyaya katkı sağlayan ve besin öğeleri arasında dengeyi barındıran bir mutfak' dedi.

Törendeki konuşmasında Türk Mutfağının insan sağlığı açısından çok önemli olduğunu vurgulayan Gümüşhane Valisi Kamuran Taşbilek, 'Tarihi arka planı çok özellikli ve zengin olan bir mutfağımız var. Yemek, kültür aktarımında çok önemli bir yer tutuyor. Bugün Amerikan kültürünün fast-food kültürüyle, Fransa'nın mutfağıyla konuşulduğunu görüyoruz' dedi.

Etkinlikte, konuşmaların ardından Sn. Emine Erdoğan'ın öncülüğünde hazırlanan "Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı" kitabı esas alınarak Türk mutfağının örneklerinden yemekler ve tatlılar tanıtılarak tadımları yapıldı. Fakültemizce hazırlanan 'Leblevi Helvası' il protokolü, etkinliği ziyaret eden vatandaşlar ve üniversitemizde eğitim-öğretim gören yabancı uyruklu öğrencilerden beğeni aldı. Tadımların ardından Gümüşhane Valisi Kamuran Taşbilek tarafından katılımcılara plaket takdim edildi.

“Coğrafyadan Kültüre Bağ” Programında Araköy Ekmeği Konuşuldu



TRT 2 Ekranlarında Geleneksel Anadolu kültürünü izleyici ile buluşturan “Coğrafyadan Kültüre Bağ” isimli programının bu haftaki konusu, şehrimizin asırlık kültürel değeri olan coğrafi işaretli ürünü “Araköy Ekmeği” oldu.

Programın konuğu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüzde görevli hocamız Öğr. Gör. Rıfat Pir’di. Pir, Türk mutfak kültüründe ekmekçiliğin yeri ve önemi anlatıp Gümüşhane ilinin geleneksel ekmekçilik konusunda ülkemizin ender illeri arasında yer aldığına değindi. Ayrıca ülke genelinde on adet coğrafi işaretli ekmek ürünü arasından iki ta-

nesinin Gümüşhane’de olmasının, şehrin geleneksel ekmekçilik konusunda ne kadar uzmanlaştığını gözler önüne serdiğini ifade etti. Belirtilen geleneksel özgünlüğün bir kültür ögesi olarak günümüze tam anlamıyla aktarılamamasının en önemli sebebi olarak ise ekmekçilik alanındaki endüstrileşme üzerinde duruldu.

Programın ilerleyen dakikalarında ise hocamız, Araköy ekmeğinin tarihsel süreci, geleneksel yapım aşamaları ile Anadolu’nun diğer coğrafyalarında yapılan ekmeklerden ayrılan özgün özellikleri hakkında bilgiler verdi.

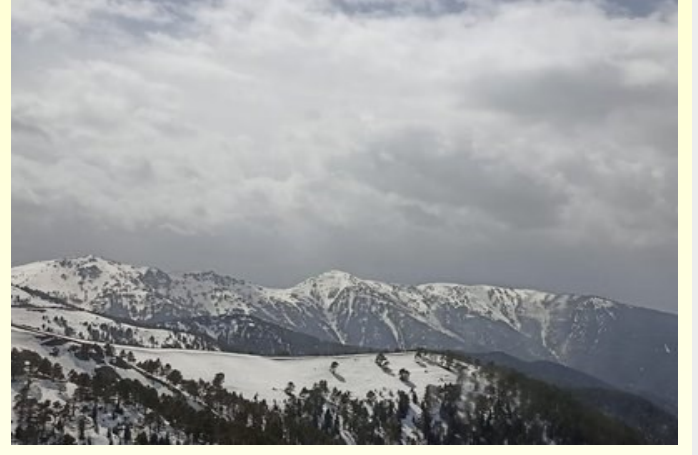
Yöresel ürünlerin tanıtımı ve pazarlanmasının ürünü yaşatacağına değinen Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek; “Ülkemizin dört bir köşesi yöresel ürün çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir kültüre sahiptir. Özellikle de Gümüşhane ilimiz kendine has doğası, iklim özellikleri, bitki örtüsü, tüketim alışkanlıkları ve diğer coğrafi özellikleri gibi birçok nedenden dolayı yöresel ürün çeşitliliğinin en fazla olduğu yörelerimizdendir. Kültürel değerlerimizin gelecek kuşaklara aktarılması için özellikle etkili bir tanıtım ve pazarlama imkanı sağlanmalıdır. Araköy Ekmeği de ilimizin yaşatılması gereken önemli kültürel değerleri arasında yer almaktadır. Gümüşhane Üniversitesi olarak ilimizin kültürel, tarihi ve coğrafi değerlerini her daim yaşatmak ve gelecek kuşaklara aktarmak amacıyla çeşitli programlar ve bilimsel çalışmalar düzenlemeye devam ediyoruz. Bu amaçla da Üniversitemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Rıfat Pir’in Anadolu’muzun geleneksel kültürlerini, ürünlerini izleyiciyle buluşturan ‘Coğrafyadan Kültüre Bağ’ adlı programda verdiği bilgileri değerli buluyor, katkılarından dolayı da kendisine teşekkür ediyorum” şeklinde açıklamalarda bulundu.



Geziler

Fakültemizde bu dönem önemli sayıda gezi etkinliği gerçekleştirildi. Turizm Rehberliği ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerimizin gerçekleştirdiği gezilere öğrencilerimiz yoğun ilgi gösterdi. Gelin bu gezilere kısaca bir göz atalım.

Zigana Dağı ve Kayak Merkezi Gezisi: Mesleki Uygulama dersi kapsamında gerçekleştirilen saha gezilerinin durağı Zigana Dağı ve Kayak Merkeziydi. Geziye Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Uğur AKDU ve Turizm Rehberliği Bölümü öğrencileri katıldı. Rektörlük önünden hareket eden yaklaşık 30 kişilik ekip Zigana Kayak Merkezi'ni ziyaret ederek Zigana Dağı ve kış turizmi hakkında bilgi sahibi oldular. Doğu Karadeniz Bölgesinin tek kayak merkezi olan Zigana Dağı'nın coğrafi özelliklerine ve önemine vurgu yapan öğrenciler kızakları ile birlikte sahada kayak keyfinin de tadını çıkarmış oldular.



Dölek ve Sarıççek Köyü Gezisi: Anadolu Halk Kültürü ve El Sanatları dersi kapsamında Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK'ın öncülüğünde yürütülen geziye öncelikle Dölek Köyü, ardından Sarıççek Köyü ziyaret edildi. Bölgeye özgü topraktan yapılan çömlekler Sn. Huri AYVAZ ve Sn. Süleyman AYVAZ tarafından anlatılarak ve bölgede yaşayan büyüklerimiz tarafından yapılarak öğrencilere tanıtıldı. Çömlek yapımının ardından Sarıççek Köyü mimarisini görmek ve büyüklerden dinlemek için köy odaları ve misafirhane ziyaret edildi. Sn. Necmi GÜNDÜZ ve Sn. Ramazan GÜNDÜZ tarafından misafirhanelerin önemi, misafir kültürü, bölgede yaşayan karşılıklı paylaşım unsurlarının güncel durumu öğrencilere anlatıldı.



Geziler

Çakırkaya Manastırı ve Tomara Şelalesi Gezisi: Turizm Rehberliği ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerimizin mesleki uygulama dersi kapsamında gerçekleştirilen saha gezilerinde Çakırkaya Manastırı ve Tomara Şelalesi gezildi. Turizm Rehberliği bölümünden Doç. Dr. Uğur AKDU, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ'in öncülüğünde gerçekleştirilen gezinin ilk durağı Sultan Pestil Fabrikası oldu. Fabrikanın yetkilisi Baki KARA, pestil yapım/üretim süreçleri hakkında bilgiler verdi. Sonrasında Çakırkaya Manastırı ve Tomara Şelalesi gezildi. Gezilen alanlarda ve otobüs içinde öğrenciler sunumlar yaptılar.



Taş Köprü Yaylası ve Santa Harabeleri Gezisi: Turizm Rehberliği Bölümü Mesleki Uygulama dersi kapsamında gerçekleştirilen saha gezilerinin yeni rotası Taşköprü Yaylası ve Santa Harabeleri oldu. Turizm Rehberliği Bölümünden Doç. Dr. Uğur AKDU, Arş. Gör Zekiye Nur AKYÜREKLİ ve turizm rehberliği öğrencilerinin katılımı ile gerçekleştirilen gezi araç içi uygulamayla başladı ve bu kapsamda öğrenciler otobüs içi anlatımlarını sırayla gerçekleştirdiler. Önce Taş Köprü Yaylasına, ardından Santa Harabelerine götürülen öğrenciler bölge hakkında sunumlar yapıp yerel halkla görüşmeler gerçekleştirdiler. Santa gezisinin ardından dönüş için yola çıkıldı, Rehberlik Bölümü öğrencilerinden son anlatımlarının ve değerlendirilmelerinin yapılması istendi.



Geziler

Bayburt Baksı Müzesi ve Aydın-tepe Yer Altı Şehri Gezisi: Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Uğur AKDU ve Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU tarafından organize edilen mesleki eğitim turu ile turist rehberi aday öğrenciler sahada uygulama yapma fırsatı buldular. 2021-2022 Eğitim-Öğretim yılının son saha uygulamasını gerçekleştiren öğrencilerimiz; Baksı Müzesi, Bayburt Merkez ve Aydın-tepe Yer Altı Şehri'ni gezdiler. Gezinin ilk durağı Baksı Müzesi oldu. Sonrasında yemek ve serbest zaman etkinliği için Bayburt merkeze geçildi. Molanın ardından Aydın-tepe Yer Altı Şehrine gidildi, ancak kapalı olması sebebiyle giriş yapılamadı ve Yukarı Kırzı köyüne geçildi. Şehit Kadınlar İffet Anıtının ziyaretinden sonra dönüş için yola çıkıldı.



TURİZM FAKÜLTESİ

2021-2022 EĞİTİM-ÖĞRETİM YILI MEZUNİYET TÖRENİ

Fakültemizin mezuniyet töreni, Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Sn. Ferkan SİPAHİ, Dekanımız Prof. Dr. Sn. Kemal ÇELİK ve İl Kültür ve Turizm Müdürümüz Sn. Hüseyin ATEŞ başta olmak üzere akademik-idari personellerimiz ve kıymetli ailelerimizin geniş katılımı ile gerçekleşti. Saygı duruşu ve istiklal marşının ardından öğrencilerimizin dört yıl boyunca biriktirdiği anılardan oluşan video sunumu, ardından fakülte birincimiz Merve Nur GÜRÇAĞLAR'ın mezuniyet konuşması ile devam etti.

Turizm Rehberliği Bölüm Başkanı Doç. Dr. Sn. Uğur AKDU, Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sn. Kemal ÇELİK ve Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Sn. Ferkan SİPAHİ tarafından turizm fakültesi hakkında çok değerli bilgiler sunulup tüm mezun öğrencilerimiz adına güzel temennilerde bulunuldu.

İlk üç dereceye giren öğrencilerimize başarı belgeleri ve ödülleri takdim edildikten sonra tüm mezun öğrencilerimize sırayla mezuniyet belgeleri verildi. Mezuniyet kütüğüne plaka çakımı ve mezuniyet yeminin hemen ardından kep atma töreni gerçekleşti ve resmi tören burada sona erdi.

Başta katılımları ile bizleri onurlandıran Rektör Yardımcımız Prof. Dr. Sn. Ferkan SİPAHİ olmak üzere, İl Kültür ve Turizm Müdürü Sn. Hüseyin ATEŞ'e, Mühendislik Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Sn. Abdurrahman Dokuz'a, İBBF Dekanı Prof. Dr. Sn. Nihat YILMAZ'a ve Gümüşhane Kadın Kooperatifi'ne teşekkürlerimizi sunuyoruz.

Fakülte birincimiz Merve Nur GÜRÇAĞLAR, ikincimiz Şevval ATA, üçüncümüz Özer ÇİFTÇİ ve geçtiğimiz yıl kapanan Turizm İşletmeciliği Bölümümüzün son mezunu İbrahim KURT başta olmak üzere tüm öğrencilerimize bundan sonraki hayatlarında başarılar diliyoruz.



Acaba Kaçımız Bilerek ve Yaşayarak Geziyor?



Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Dünya tarihinin en önemli seyyahlarından biri olarak kabul edilen Evliya Çelebi, ömrünün büyük bir kısmında seyahat etmiştir.

Hız. Muhammed'i rüyasında görüp "Şefa'at ya Resulallah" diyeceğine "Seyahat ya Resulallah" dediği rivayet edilir.

Rivayetin gerçek olup olmadığı bir tarafa, Evliya Çelebi'nin ömrü boyunca gezdiği ve bunu Seyahatname adlı kitabı ile eserleştirdiği kesindir.

Uzun yıllar insanların seyahate çıkmaları çeşitli gerekçelerle (güvenlik, boş zaman, ekonomi, yükümlülükler) kısıtlanmışsa da son birkaç yüzyıldır seyahat etmenin önündeki birçok engel ortadan kalkmış gibi gözüküyor. Her ne kadar dünyamızda istenmeyen birçok hadise yaşanıyor olsa da dünyanın birçok ülkesinde insanlar sürekli yer değiştirmekte, seyahat etmektedir.

Peki, sadece yer değiştirip bir yerden başka bir yere gitmemiz; bilerek, yaşayarak, gönlümüzce gezdiğimiz anlamına geliyor mu?

Herkesin vereceği yanıtlar muhakkak farklılık arz edecektir. Hepsini şimdiden kabul ediyorum.

Ancak yukarıda bahsettiğim ilim insanı Evliya Çelebi'nin yaptığı gibi;

Acaba kaçımız seyahat ederken yerel toplumun yaşamına, çevrede olup bitene, birlikte gezdiği insanların çeşitliliğine, ekosistemin farklılığına odaklanmış,

Acaba kaçımız, bir yerlere gitmeden önce iki kitap karıştırıp bilgilenerken yola çıkmış,

Acaba kaçımız, tamamen benlik arayışı amacıyla yola düşmüştür?



Ben kendimden başlarsam, bu soruların büyük bir kısmına halen cevap veremediğimi itiraf edebilirim.

O halde,

Siz siz olun, biz biz olalım!

Yaşadığımız coğrafyalardan başlayıp her destinasyonu bilerek ve yaşayarak ziyaret edelim.

Gezerek, sınırları ortadan kaldıralım.

Mesela,

Neden bir Gümüşhane Artabel Tabiat Parkı ile başlamıyoruz?

Neden bir Gümüşhane Kürtün Araköy ekmeği fırınında ekmeğin pişirimine tanıklık etmiyoruz?

Neden bir Karadeniz yaylasının sisi içinde kaybolmuyoruz?

Belki o zaman benliğimize bir gezi yapmış oluruz.

Kaynak: Melike KÜÇÜKKURUTLU

Farklı rotalarımız olduğu bir yaz dilerim...selamlar

Kahve ve Kahve Kültürü



Öğr. Gör. Rifat PİR

Kahve, dünyanın farklı coğrafyalarında günlük yaşamda birçok insan tarafından sevilerek tüketilen, uluslararası ticareti ve popüleritesi en yaygın gıda ürünlerinin başında gelmektedir. Aroma olarak yetiştirildiği bölgenin meyvelerinin ve baharatlarının karakteristik özelliklerini taşıyan farklı “ana çekirdek” türleri vardır. Bu ana çekirdek türleri kendi arasında dört gruba ayrılmaktadır.

Bu ana çekirdekleri şu şekilde sıralayabiliriz;

Liberica: Diğer ana çekirdek türlerine göre üretimi çok daha az gerçekleşmektedir. İri taneli yapısı ile ön plana çıkar, ıslı bir aroması vardır.

Robusta: Sert içimli yapısı ile ön plana çıkmaktadır. Diğer çekirdek gruplarına göre %2,5 daha fazla kafein içermektedir. Düşük rakımlarda ve kısa sürelerde yetişebilir.

Arabica: Aroması ve lezzeti en yüksek kahve çeşididir. Kolay içimlidir ve düşük kafein oranına sahiptir. Uluslararası kahve pazarının en fazla tüketilen çeşidi olarak ön plana çıkmaktadır.

Excelsa: Liberica türüne benzerlik göstermesine rağmen aroma yoğunluğu ve kalitesi sebebi ile farklı çekirdek türü kategorisinde değerlendirilmektedir. Genelde harman kahve çeşitlerine aromayı güçlendirmek için kullanılan bir tür olarak bilinmektedir. Dünya kahve ticaretinin %7 sini oluşturmaktadır.



Dünyada 70 den fazla ülkede kahve çekirdeği üretimi gerçekleşmektedir. Bölgelerin sahip olduğu sıcaklık, yükseklik ve diğer iklimsel özellikler kahvenin kalitesine direk etki eden faktörlerin başında gelmektedir. Bu faktörlerin kazandırmış olduğu kimlik ile en fazla bilinen kahve çeşitleri ise şu şekildedir;

Brezilya-Arabica: Brezilya dünyada kahve üretimi yapan ülkelerin başında gelmektedir. Bölgede bulunan tarım arazilerinin kahve yetiştiriciliğine uygun oluşu bölgede yetişen çekirdeklerin kalitesine direk etki etmektedir. Ayrıca bölgede yetişen “arabica” çekirdeklerinin asit oranlarının düşük oluşu içimini kolaylaştırmakta ve tüketiciler tarafından en fazla tercih edilen çeşit olmaktadır.

Etiyopya-Arabica: Tarihi buluntular kahvenin ana vatanının bu bölge olduğunu göstermektedir. Bu bölgede kahve kültürünün M.S 8. yüzyıla dayandığı bilinmektedir.

Kolombiya-Arabica: Kolombiya, kahve üretiminde Brezilya’dan hemen sonra gelmektedir. Ülke ekonomisinde kahve ihracatının önemli bir yeri vardır. Ayrıca lezzetli arabica çekirdeklerinden ürettikleri kendilerine özgü “supremo ve extra” gibi kahve çeşitleri de mevcuttur.

Uganda- Arabica: Kenya ve Etiyopya kahveleri kadar iyi olmadığından çok fazla tercih edilmez. Uganda’nın önemli ticari ürünlerinin başında gelmektedir. Ekonomik olarak bölgeye büyük katkısı bulunmaktadır. Ülkenin önemli kahveleri arasında “Bugishu” kahvesi bulunmaktadır.



Kahve ve Kahve Kültürü

Endonezya-Arabica&Robusta: Kolombiya ve Brezilya kadar lezzetli kahve çekirdeklerine sahip olmasa da kahve üretiminde ön plana çıkan ilk üç ülke arasında yer almaktadır.

Hindistan- Arabica&Robusta: Arabica ve Robusta çekirdekleri açısından kahve yetiştiriciliği yapan ülkeler arasında önemli bir yere sahiptir. Kaliteli kahve çekirdekleri ülkenin güney bölgesinde yetişmektedir. Yüksek asit oranına sahip kahve çekirdekleri yumuşak içimi ile ön plana çıkmaktadır.

Kenya- Arabica& Robusta: Kenya’da kahve yetiştiriciliği oldukça yaygındır. Kahve çekirdekleri 1400 ila 2000 metre yüksekte volkanik topraklarda yetiştirilmektedir. Ülkede yetiştiriciliği yapılan en yaygın çekirdek türü arabicadır. Uluslararası kahve ticaretinde önemli bir yere sahiptir.

Vietnam-Robusta: Ülkede sert içimli robusta çekirdeği tarımı daha yaygındır. Aynı zamanda bölge, otoriteler tarafından bu çekirdek türünün ana vatanı olarak kabul edilmektedir. Dünya genelinde kahve ihracatında ön plana çıkan sayılı ülkeler arasında yer almaktadır.



8. yy.da keşfedilen kahve çekirdeği 13. yy.da içilmeye başlamıştır. Farklı kültürleri kısa sürede etkisi altına alan kahve; toplumlar tarafından farklı seremoniler eşliğinde yüz yıllardır sevilerek tüketilen bir içecek haline gelmiştir.

Kahve çekirdeğinin ülkemizdeki serüveni ise 1517 yılında, Kanuni Sultan Süleyman döneminde, Yemen Valisi Özdemir Paşa’nın kahveyi saraya getirmesi ile başlamıştır. Kahve çekirdeğinin halka ulaşması, aynı yıllarda Tahtakale de “Kivehan”da halka sunulması ile başlamıştır. Dünyada farklı kahve çekirdekleri demleme ve hazırlama yöntemleri ile kültürden kültüre farklılık göstermektedir. Fakat dünya genelinde kahvenin “telveli kaynatılarak” servisinin gerçekleştiği tek kültürün “Türk kahvesi” ile Türk kültürü olduğu söylenebilir.

Diğer kültürlerde genellikle kahve; buhar basınçlı makinalarda veya farklı demleme yöntemleri ile hazırlanarak servis edilmektedir. İtalyanlar; genellikle tok gövdeye sahip robusta çekirdeğinden hazırlanan “Espresso ve Ristretto” gibi kahve çeşitlerini tercih etmektedir. Fransa, Hollanda, Avusturya gibi diğer Avrupa ülkelerinde süt bazlı kahveler ilgi görmektedir. İsviçre ise “Kaffeost” olarak bilinen kahve ve peynirin birleşmesi ile hazırlanan bir kahve çeşidi ile ön plana çıkmaktadır. Almanlar ise rom ile hazırlanan “Pharisaeer” ismi ile bilinen alkol bazlı kahvesi ile anılmaktadır. Amerika kıtasında, genellikle seyreltilmiş “Americano ve Filtre” kahve çeşitleri tercih edilirken, İrlandalılar ve İngilizler alkol bazlı kahve çeşidi olan “Irish Coffee” ile ön plana çıkmaktadır.



Kahve ve Kahve Kültürü

Dünya genelinde sevilerek tüketilen kahve kendi dinamikleriyle farklı formlarda hazırlanabilmesi, her yaşta insanın severek tüketmesi, hızlı hazırlanabilme özelliği, belli ölçülerde tüketilmesinin sağlık açısından faydalı olması gibi bir takım karakteristik özelliğiyle dünya ticaretinde büyük bir pazar elde etmiştir. Dünya genelinde uluslararası ticareti petrolden sonra en fazla olan ürün olarak istatistiklerde yerini almaktadır. Son dönemlerde teknolojinin ve ulaşılabilirliğin yaygınlaşması kahve pazarına çok sayıda bireysel ve uluslararası işletmelerinin dâhil olmasına neden olmuştur.

Günümüzde saymış olduğumuz kahve çeşitleri bu işletmelerde “Yeni nesil” kahve trendi ile sıcak ve soğuk olmak üzere farklı kombinasyonlarda servis edilmektedir.

Dünya genelinde en fazla bilinen sıcak ve soğuk formlarda hazırlanan kahve çeşitlerini şu şekilde sıralayabiliriz;

Sıcak kahveler: Türk Kahvesi, Espresso, Americano, Filtre, Cafe Latte, Mocha, Macchiato, Cappuccino, Cortado, Flat White



Soğuk kahveler: Frappuccino, Cold brewi, Ice coffee, Dalgona, Frappe



Saymış olduğumuz kahve çeşitlerine ufak ilaveler veya eksiltmeler ile onlarca çeşit kahve elde edilmektedir.

Kahvenin geçmişten günümüze toplumları sosyolojik ve ekonomik açıdan etkilediği, son yıllarda popüler kültürün etkisiyle kültürler arası transfer aracı olarak kullanıldığı söylenebilir. Günümüzde iklim değişikliği, kontrolsüz sanayileşme gibi negatif yönlü konular uzmanlar tarafından sıkça konuşulmaktadır. Dünya genelindeki tarım arazilerinin bu gelişmelerden oldukça fazla etkilenerek yok olma tehlikesi ile karşı karşıya kaldığı yapılan araştırmalarca ortaya konulmuştur. Gelecek yıllarda kahve tarım arazilerinin de bu olumsuzluklardan etkilenmemesi adına şimdiden bir takım önlemlerin alınması ve kahve kültürünün yaşatılarak gelecek kuşaklara aktarılması önem arz etmektedir.

Sağlıklı günlerde görüşmek dileği ile...

Rıfat PİR

Kaynakça

<https://yoldaolmak.com/kahve-hakkinda-bilgiler.html>

<https://www.gastrofests.com/gecmisten-gunumuz-ve-kahve-kulturu>

<https://www.eliteworldhotels.com.tr/blog/yeme-icme/kahve-tutkunlari-icin-dunyanin-belli-ulkelerine-ait-7-kahve-cekirdegi-turu-ve-ozellikleri>

<https://www.kahvve.com/kenya-kahve-rehberi-125320>

Resimler:

<https://boxxcoffee.com/blogs/news/topraktan-bardaga-2-kahvenin-hasadi-ve-meyvenin-icme-ozellikleri>

<https://blog.cereztabagi.com/osmanli-kahvesinin-tarihi/>

<https://www.yemektekeyifvar.com/yemek-ve-yasam/evde-buzlu-kahve-yapimi-icin-7-basit-tarif>

<https://muhiku.com/blog/espresso-nedir-nasil-yapilir-cesitleri-nelerdir-espresso-rehberi-en-genis>

<https://www.bestcoffee.com.tr/bol-kopuklu-turk-kahvesi-nasil-hazirlanir>

Turizm İşletmeciliği Bölümüne Veda...



Doç. Dr. Savaş EVREN

Bu bülten sayısında, bir parçası olmaktan hep mutluluk duyduğum ve 2018 yılından bu yana da başkanlığımı yürüttüğüm Turizm İşletmeciliği Bölümüne vedamı ve ayrıca bölümümüzün de lisans düzeyindeki turizm eğitime vedasını işlemek istedim. Yani biraz kişisel biraz kurumsal bir konuya değinmek istedim.

Malumunuz, Türkiye’de lisans düzeyinde turizm eğitiminin temellerini oluşturan turizm işletmeciliği bölümleri, özellikle son 3 yıldır ülkenin hemen hemen her yerinde öğrenciler tarafından eskiye nazaran daha az tercih edilen bölümler haline geldi. Küçük şehirlerde ise bu durum biraz daha vahim bir hal aldı ve nihayetinde turizm işletmeciliği bölümleri kapanmaya başladı. Bunun üzerine, Turizm İşletmeciliği bölümlerinde görevli hocalar, Turizm Rehberliği, Gastronomi ve Mutfak Sanatlar, Rekreasyon Yönetimi gibi diğer turizm bölümlerine geçmeye başladılar. Bölümümüzün geçtiğimiz yıl YÖK tarafından resmi olarak kapatılmasının ardından ben de durumdan nasibimi aldım ve bundan sonraki çalışma hayatımda fakültemizin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görev alacağım. Gastronomi alanına hep ilgi duymuş birisi olarak bu durum beni bir taraftan mutlu ederken diğer taraftan Turizm İşletmeciliğinden ayrılmanın üzüntüsünü derinden hissediyorum.

Turizm İşletmeciliği, 2010 yılında yüksekokul olarak kurulan fakültemizin 2013 yılında Turizm Fakültesine dönüştürülmesinin ardından fakültede açılan ilk bölüm oldu (bundan birkaç yıl öncesine kadar çoğu üniversitede olduğu gibi). İlk olarak 2014-2015 eğitim-öğretim yılında 18 öğrenci ile eğitim hayatına başlayan bölüm, 2014-2018 yılları arasında toplam 77 öğrenci aldı, sonraki yıllarda öğrenciler tarafından tercih edilmemeye başladı. Şu ana kadar 44 öğrenciyi mezun eden bölümümüzde aktif olarak öğrenimine devam eden son 3 öğrenci de bu yıl mezun oluyor ve artık aktif öğrencimiz kalmıyor. Dolayısıyla, geriye kalan iki pasif öğrenciyi saymazsak, resmiyette kapatılan Turizm İşletmeciliği lisans programımız fiilen de kapanmış oluyor. Turizm İşletmeciliği lisans programının tamamen kapanıyor olması benim için oldukça üzücü bir durum. Eminim çoğu hocamız için de öyledir. Çünkü bu bölüm, fakültemizde görev yapan çoğu arkadaşımın ilk hocalık deneyimini yaşadığı, ilk öğrenci mezun etme hissine kavuştuğu ve diğer pek çok ilki yaşadığı bölümdür.

Turizm İşletmeciliği, 2010 yılında yüksekokul olarak kurulan fakültemizin 2013 yılında Turizm Fakültesine dönüştürülmesinin ardından fakültede açılan ilk bölüm oldu (bundan birkaç yıl öncesine kadar çoğu üniversitede olduğu gibi). İlk olarak 2014-2015 eğitim-öğretim yılında 18 öğrenci ile eğitim hayatına başlayan bölüm, 2014-2018 yılları arasında toplam 77 öğrenci aldı, sonraki yıllarda öğrenciler tarafından tercih edilmemeye başladı. Şu ana kadar 44 öğrenciyi mezun eden bölümümüzde aktif olarak öğrenimine devam eden son 3 öğrenci de bu yıl mezun oluyor ve artık aktif öğrencimiz kalmıyor. Dolayısıyla, geriye kalan iki pasif öğrenciyi saymazsak, resmiyette kapatılan Turizm İşletmeciliği lisans programımız fiilen de kapanmış oluyor. Turizm İşletmeciliği lisans programının tamamen kapanıyor olması benim için oldukça üzücü bir durum. Eminim çoğu hocamız için de öyledir. Çünkü bu bölüm, fakültemizde görev yapan çoğu arkadaşımın ilk hocalık deneyimini yaşadığı, ilk öğrenci mezun etme hissine kavuştuğu ve diğer pek çok ilki yaşadığı bölümdür.



Bölümde kalan diğer hocalarımız Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık, Öğr. Gör. Sedat Taş ve Arş. Gör. Seda Kamber Taş da önümüzdeki dönemlerde diğer bölümlere geçince Turizm İşletmeciliği lisans programı arşivlerdeki yerini alacak. Bölümümüz faaliyetlerine 2017 yılından bu yana varlığını sürdüren ve hâlihazırda 30 öğrencisi olan Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı ile devam edecek. Umarım halen plansız gelişen yükseköğretim sistemimiz içinde Turizm İşletmeciliği Bölümünün yaşadığı durumu önümüzdeki yıllarda bugünün popüler turizm bölümleri de yaşamaz.

Bir sonraki sayıda görüşmek üzere, herkese sağlıklı günler dilerim.

Savaş EVREN



Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

Hüzün Turizmi ve “Anadolu'nun Alcatraz'ı” Tarihi Sinop Kapalı Cezaevi

Turistik tüketicilerin istek ve beklentilerinin değişmesi klasik turizm anlayışı yerine alternatif turizm türlerine yönelimi de beraberinde getirmiştir. Her toplumun geçmişinde gurur duyduğu ve hatırlamaktan zevk aldığı güzel günler ve olaylar olduğu gibi üzücü ve acı olaylar da bulunmaktadır. Alternatif turizm türlerinden biri olan hüzün turizmi ziyaretçilerin gittikleri destinasyonlarda acı, ölüm, hüzün duygularını yaşamak arzusu ile gerçekleştirdikleri seyahatleri ifade etmektedir.

Bir başka tanıma göre hüzün turizmi; ölüm, şiddet olayları, felaketler, trajediler ve insanlık suçlarının olduğu yerlere yapılan seyahatlerdir. Bu tür turistik yerler korku, dehşet, üzüntü, depresyon, empati, sempati, intikam gibi birçok duyguyu barındırmaktadır.

Dünyada ve ülkemizde çeşitli hüzün turizmi örnekleri bulunmaktadır. Dünyadaki örneklere bakıldığında ünlülerin öldüğü yerler (Elvis veya Prenses Diana), hapishaneler (Alcatraz), savaş alanları (Gettysburg veya Waterloo), işkence odaları (Drakula Kalesi), müzeler, mezarlıklar, hatta toplama kampları (Auschwitz) olağanüstü felaket yerleri (New Orleans Katrina Kasırgası, World Trade Centre, tsunami vb.) ve son olarak cezaevi ya da azılı suçluları hapsedme yerleri (Alcatraz, Robben Adası vb.) hüzün turizmi kapsamına girmektedir. Türkiye'deki örnekler arasında Anıtkabir, Dolmabahçe Sarayı, Gelibolu Tarihi Milli Parkı, Afyonkarahisar ve Dumlupınar Başkomutan Tarihi Milli Parkı, Sakarya Meydan Muharebesi Tarihi Milli Parkı, Diyarbakır İçkale, Yassıada, Çatalca Mücadele Müzesi, Nenehatun Tarihi Milli Parkı, Sarıkamış Alluhuekber Dağları Milli Parkı, Kars Ani Harabeleri, 17 Ağustos deprem bölgesi sıralanabilmektedir.

İnsanların çeşitli nedenlerden dolayı cezalandırıldıkları hapishaneler hüzün turizminin çekim unsurlarından birini oluşturmaktadır. Dünyada ve ülkemizde cezaevleri turizme kazandırılmakta ve bu sayede burada yaşanan olayların ziyaretçilere aktarılması sağlanmaktadır. Cezaevi mekânlarının ziyaret edilmesi ziyaretçilerde çeşitli duyguları harekete geçirerek olayların tekrar yaşanmasına olanak tanımaktadır. Hüzün turizmine konu olan cezaevlerine Türkiye'den verilebilecek en iyi örneklerden biri Tarihi Sinop Kapalı Cezaevi'dir.

Sinop Cezaevi hakkında bilgi vermeden önce kısaca Sinop'un turizm potansiyelinden bahsetmek uygun olacaktır. Sinop, turizm açısından zengin potansiyel kaynaklara sahiptir. Doğal güzellikler ve tarihi eser yönünden oldukça zengindir. Zengin orman örtüsü Karadeniz'deki uzun kıyısı, doğal kumsalları, yaylaları, mesire yerleri ilin başlıca güzellikleridir. Sinop sürekli göç veren bir il olduğu için doğasında ve çevresinde hiç bir bozulma olmamıştır. M.Ö. 4500 yıllarından başlayarak günümüze kadar uzanan çeşitli uygarlıkların izlerini taşıyan kaleler, kaya mezarları, kiliseler, camiler, medreseler, hamamlar, çeşmeler, tabyalar, türbeler vb. eşsiz tarihi eserler bulunmaktadır. Sinop ilinin en çok tercih edilen yerlerinden biri Sinop Cezaevi'dir.



Hüzün Turizmi

ve

“Anadolu'nun Alcatraz'ı” Tarihi Sinop Kapalı Cezaevi

Bir dönem "Anadolu'nun Alcatraz'ı" diye tanımlanan Tarihi Sinop Kapalı Cezaevi, 1999 yılında kapatılarak müzeye çevrilmiştir. Geçmişte antik döneme dayanan bu yapıda pek çok ünlü isim gün saydı. Sinop Kalesi'nde konumlanan cezaevi, birçok şiirlere ve şarkılara konu olmuştur. Üç yanı denizle çevrili tarihi cezaevi, kalın ve yüksek kale duvarlarının içinde yer almaktadır. Yapıya ev sahipliği yapan kale, arkeolojik verilere göre Hellenistik dönemde yapılmıştır.



Sinop Cezaevi denizle iç içe olmasından dolayı rutubetli bir yapıya sahiptir. Ayrıca surlarla çevrili dış yapısı ile de cezaevinden kaçmayı önleyici niteliktedir. Geme denilen büyük farelerle yaşamak zorunda olan mahkûmların, savaş zamanında açlıktan kedi yemeleri de bilinen bir gerçektir. Daha çok azılı suçluların yattığı cezaevinde dayak ve işkenceye maruz kalındığından dolayı sosyal yaşam oldukça sert ve acımasızdır.



Roma, Bizans, Selçuklu ve Osmanlılar kendi dönemlerinde kaleyi koruyup, güçlendirmiştir. Selçuklu Dönemi'nden itibaren uzun süre tersane olarak kullanılan iç kalenin burçları 1560 yılından itibaren zindan olmuştur. Evliya Çelebi Seyahatnamesinde bu zindandan şöyle bahsetmektedir; “Büyük ve korkunç bir kaledir. 300 demir kapısı, dev gibi gardiyanları, kolları demir parmaklıklara bağlı ve her birinin bıyığından 10 adam asılır nice azılı mahkûmları vardır. Burçlarında gardiyanlar ejderha gibi dolaşır. Tanrı korusun, oradan mahkûm kaçtırmak değil, kuş bile uçurtmazlar.”



İç kalenin resmi olarak zindana dönüşmesi ise 1887 yılına rastlamaktadır. O dönem Sinop Mutasarrıfı Veysel Paşa yeni binalarla birlikte, hamam da eklemiştir. 1939 yılında da çocuk hapisanesi olarak kullanılmak üzere bir bina daha yapılmıştır. Kesme taştan yapılmış tarihi cezaevi, kuzey-güney konumlu U planlı bir yapıdır. Her bölümü yüksek avlu duvarlarıyla ayrılmış üç kısımdan oluşan yapıda 28 koğuş ve birkaç atölye de bulunmaktadır. Burada yatanlar arasında ilk akla gelen Sabahattin Ali olsa da; Refik Halit Karay, Mustafa Suphi, Ahmet Bedevi Kuran, Kerim Korcan, Eşber Yağmurdereli, Burhan Felek, Osman Deniz, Osman Cemal Kaygılı, Zekeriya Sertel ve Refi Cevat gibi isimler de unutulmamalıdır.

Kaynaklar

Doğancılı, O. S., & Oruç, M. C. (2016). Cezaevlerinin Müzeye Dönüşüm Süreci: Sinop Cezaevi Örneği. *Yalova Sosyal Bilimler Dergisi*, 6(12), 268-284.

Erdoğan, M. ve Türkeri, İ. (2018). Hüzün Turizmi, (Şule Aydın ve Mustafa Boz Edt.) içinde, *Türzümde Güncel Konular ve Eğilimler II*, (s. 265-284). Detay Yayıncılık.

<http://www.muze.gov.tr/tr/muzeler/tarihi-sinop-cezaevi>.

http://www.sinop.gov.tr/default_b0.aspx?content=1020

<http://www.sinopkulturturizm.gov.tr/TR,74927/istatistikler.html>

<http://www.sinopmuzesi.gov.tr/TR,78323/sinop-tarihi-cezaevi.html>.

Yayla Kültürü ve Gümüşhane Yaylaları



Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Geleneksel yayla kültürü Gümüşhane'nin değerli bir kültürel miras unsurudur. Bu kültürün korunarak gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Yakın geçmişte bölgedeki yerel halkın yaşamı için büyük öneme sahip olan yaylacılık faaliyetleri, günümüzde de bölge için vazgeçilmez bir kültürel değer niteliği taşımaktadır. Geçmişten beri süregelen bu kültür, halen sınırlı da olsa devam ettirilmektedir. Gümüşhane'de yaylacılık, ülkemiz genelinde olduğu gibi genellikle yerel halk tarafından beslenen hayvanların yaz dönemlerinde yüksek meralara çıkarılması, yayla şenlikleri dönemlerinde birlik ve dayanışma ruhunun geliştirilmesi ve kültürel ritüellerin (kemençe, horon, yayla göçü, otçu göçü vb.) sürdürülmesi amacıyla gerçekleştirilmekteydi. Günümüzde ise yaylacılığın işlevinin kısmen değiştiği söylenebilir. Yaylacılık, yaz döneminde serin ve temiz hava ihtiyacının karşılandığı, kalabalık şehir hayatının stresinden uzaklaşıldığı ve sınırlı da olsa hayvancılık faaliyetlerinin yapıldığı bir etkinlik durumundadır.

Yayla Göçü ve Yayla Şenlikleri

Gümüşhane yaylalarında büyükbaş ve küçükbaş hayvanların süslenerek hazırlandığı yayla göçü Özkürtün Beldesi'nde Haziran ayının ortalarında başladı. Hayvanların süslendiği, kemençelerin çalındığı yayla göçü yerel ve ulusal basında birçok habere konu edildi. Haziran ayında yaylalara göç eden yayla sakinlerinin Ekim ayının sonuna kadar yaylalarda kalması bekleniyor. Yaylalarda pandemi nedeniyle yapılamayan yayla şenliklerinin ise bu yıl yapılması planlanmaktadır. Bu doğrultuda Kazıkbeli Yayla Şenliği 16-17 Temmuz, Kadırga Yayla Şenliği 21-22 Temmuz, Güvende Yayla Şenliği 29-30 Temmuz, Erikbeli Yayla Şenliği 17-18 Eylül ve Goriyana Yayla Şenliği'nin ise 11 Temmuz'da gerçekleşeceği duyurulmuştur.

Son Söz

Çok sayıda yaylasıyla ülkemizde yayla sayısının yoğunlaştığı illerden olan Gümüşhane için bazı hususlara dikkat edilmesinin gerekliliği açıktır. Yaylaların öncelikle statü problemlerinin çözülmesi, turizm merkezi olacak yaylaların belirlenmesi ve başvuruların Kültür ve Turizm Bakanlığı'na yapılması, turizm potansiyeli nispeten zayıf olan yaylalarda hayvancılığın özendirilmesi, gelişigüzel inşa edilen mimari estetikten yoksun ve kısa süreli kullanılan yaylalarda ikincil konutlara izin verilmemesi, bu bağlamda ifade edilebilecek temel konulardır. Bu hususlara özen gösterilmediğinde kısa sürede yaylaların tahrip edileceği ve ikincil konut çöplüğüne dönüşeceği söylenebilir.

Kalın sağlıcakla...

Kaynakça

<https://www.gumushane.gen.tr/>

<https://www.trthaber.com/foto-galeri/gumushanede-yayla-gocu-basladi/47733/sayfa-4.html>



UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

Safranbolu Şehri (Karabük) 1994



Doç. Dr. Uğur AKDU

Değerli okurlar bir önceki yazımda Unesco Dünya Miras Listesi'nde yer alan ülkemizdeki değerlerden Xanthos-Letoon miras alanını kaleme almıştım. Bültenimizin bu sayısında ise kaldığımız yerden Unesco Dünya Miras Listesi'ndeki değerlerimizle devam ediyoruz. Bu bültende size 1994 yılında 614 dosya numarasıyla kültürel değer olarak listeye kabul edilen Safranbolu Şehri (Karabük) kültürel mirasımızdan bahsedeceğim.

Coğrafi konumu ve özellikle Karadeniz kıyıları ile Anadolu arasında önemli bir geçiş noktası olması sebebiyle tüm dönemlerde gözde bir yerleşim yeri olan Safranbolu 14. yüzyılın başlarından beri Türklerin hâkimiyetindedir. Türk konut mimarisi başta olmak üzere kentsel Türk mimari özelliklerini taşıyan önemli bir kültürel alan olan Safranbolu, 1994 yılında UNESCO Dünya Miras Listesi'ne girmiştir. Tipik bir Osmanlı kenti olan Safranbolu, 13. yüzyıldan 20. yüzyılın başlarında demiryolunun gelişine kadar, Doğu-Batı ana ticaret yolu üzerinde önemli bir kervan istasyonuydu. Bilinen tarihi MÖ 3000 yıllarına kadar giden Safranbolu sırası ile Hititler, Frigler, Lidyalılar, Persler, Helenistik Krallıklar, Romalılar, Selçuklular, Çobanoğulları, Candaroğulları ve Osmanlıların egemenlik kurdukları bir bölgede yer almaktadır. Bugünkü yapısını 17. ve 18. yüzyıllarda kazanan Safranbolu, Türk şehir yapısına uygun olarak, zamana ve ihtiyaca bağlı gelişen, birbirine eklenerek büyüyen ve doğaya uyum sağlayıp onu koruyan niteliği ile dikkat çekmektedir.



Safranbolu Evleri yüzlerce yıllık bir süreçte oluşan, Türk kent kültürünün günümüzde yaşanmasına katkıda bulunan önemli değerlerimizdendir. İlçe merkezinde 18. ve 19. yy. ile 20. yy. başlarında yapılmış yaklaşık 2000 geleneksel Türk evi bulunmaktadır. Bu evler dönemin Türk toplum yaşantısını günümüze aktaran mükemmel mimarlık örnekleridir. 8 Ekim 1976'da Kültür Bakanlığı Gayrimenkul Eski Eserler ve Anıtlar Yüksek Kurulu Safranbolu için koruma kararı almıştır. Bu ilk koruma kararı ile kültür ve tarihsel, yasal gerekçeler izah edilerek, planlı koruma sağlanıncaya kadar geçiş dönemi yapılaşma koşulları ortaya konmuştur. Korunacak yapılar belirlenmiş, yol formunu oluşturan öğeleri, yolların ve yol dokusunun, bahçe duvarlarının doğal görüntüsünün korunması ve altyapı öğelerinin denetim altında tutulması öngörülmüştür. 02.05.1985 tarihinde ise Taşınmaz Kültür Varlıkları Yüksek Kurulu, Bağlar ve Çarşı bölgelerinde yer alan iki kentsel sit alanı sınırlarındaki 810 sivil mimarlık örneği, 165 anıt eserin tesciline karar vermiştir. Aynı kararlar şehrin koruma imar planının belediyece yaptırılması benimsenmiştir. Safranbolu Koruma İmar Planı ise 1991 yılında kabul edilerek uygulamaya konmuştur.



UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

Safranbolu Şehri (Karabük) 1994

Safranbolu üç ayrı tarihi semtten oluşmaktadır; Çukur olarak bilinen şehir içi pazar yeri, Kıranköy ve Bağlar (Üzüm Bağları). Çukur, kasabanın aşağı kesiminde yer alır ve iki nehir tarafından tanımlanan üçgen bir şekle sahiptir. Merkezi, zanaatkarların evleri ve atölyeleriyle çevrili pazar yeridir. Şehir merkezinin ayrışması Anadolu şehirleri için çok tipiktir. Kıranköy, eskiden gayrimüslim bir mahalleydi, çağdaş Avrupa kentlerindeki benzer bir sosyo-mimari dokusu vardı, esnaf ve esnaf dükkânlarının üzerinde yaşıyordu. Bu semtteki evler, Çukur'daki ahşap evlerin aksine taştan yapılmıştır.

Bağlar'daki yerleşim düzeni, geniş bahçeler içine kurulmuş müstakil evlerden oluşmaktadır. Kentin kuzeybatı yamacında, güneye bakan bu semt, kentin sayfiye yeriydi.

Çukur ve Kıranköy'deki sokaklar dar ve kıvrımlı olup, köşelerde topografik çizgileri izleyerek daha geniş bir görünüm yaratır ve evlerin çeşitli konsolları ilginç sokak perspektifleri oluşturmaya katkıda bulunur. Sokaklar, yüzey suyunu tahliye etmek için içeriye doğru eğimli taş döşemeye sahiptir ve eski evler yarı ahşaptır, ahşaplar arasındaki boşluklar çeşitli yapı malzemeleriyle doldurulur. Cadde cephesinde pencere bulunmadığından taş duvarlar bahçe duvarlarının uzantılarını andırmaktadır. Birinci katlardaki ana odalar genellikle gömme dolaplar, şömineler, raflar ve banklarla kaplanmıştır. Tavanların çoğu cömertçe oyulmuş ve boyanmıştır. Odalar farklı amaçlara hizmet eder ve evin çok önemli unsurları olan "kanepeler" adı verilen salonlarla birbirine bağlanır. Safranbolu evleri yalnızca mimarileri değil, konumlarıyla da Türk gelenekleri ve yaşam tarzı hakkında bilgi vermektedir. Evler yanında bulunan evin görüş açısını kapatmayacak ve güneş almasını engellemeyecek şekilde inşa edilmiştir.



Arnavut kaldırımlı yolların ise sel sularına karşı dayanıklı olması ve rutubeti en aza indirmek amacıyla eğimli yapıldıkları bilinmektedir. Safranbolu'nun evleri sadece asırlara meydan okuyan duruşları ile değil, üstün sanat zevkini yansıtan mimarileri, tüm yapıya yayılmış incelikli ahşap işçilikleriyle de hayranlık uyandırıcıdır. Bazıları müze olarak düzenlenmiş bu evlerde özellikle ahşap işlemeli tavanlar dikkat çekmektedir. Evlerin bir bölümünün içinde yer alan havuz ise bulunduğu odaya serin bir hava vermek ve yangınlara karşı tedbir amacıyla yerleştirilmiştir.

Safranbolu, gezi planınız için önemli bir durak olabilir. Özellikle Karadeniz bölgesine bir doğa ve kültür turu yapmak istiyorsanız 1994 yılından beri Unesco Dünya Kültürel Mirası listesinde yer alan ve Türk mimarisinin önemli bir örneği olan Safranbolu'da unutulmaz bir deneyim yaşayacağınız aşikâr. Bir sonraki yazımda ülkemizin eşsiz değerlerini sizlere özetle anlatmaya devam edeceğim.



Metin ve Fotoğraf Kaynakları

Karaman, A. Ve Sayın, K. (2018), Safranbolu Şehri (Karabük) -1994 "Türkiye'nin Unesco Değerleri ve Turizm Potansiyeli" içinde, Editörler: Abdullah Karaman, Kürşad Sayın, Alper Ateş, Eğitim Yayınevi.

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/safranbolusehri>

<https://whc.unesco.org/en/list/614/>



Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

Roma'nın İlk ve Son İmparator Filozofu: Marcus Aurelius

Siyaset ile felsefeyi birleştiren bir imparator düşünün, sonuç: Roma'nın Altın Çağı...

Marcus Aurelius, İ.S.121 ile İ.S.180 yılları arasında yaşamış olup Roma İmparatorluk Dönemi içinde değerlendirilen bir düşünür ve devlet yöneticisidir. Tam adı Caesar Marcus Aurelius Antoninus Augustus'tur. Üç yaşında babasını kaybeden Marcus Aurelius, dedesi Marcus Annius Verus tarafından evlat edinilmiştir. Felsefe, retorik gibi birçok konuda eğitim görmüş, en iyi öğretmenler kendisi için seferber edilmiştir. On iki yaşında felsefeye olan merakı günümüzde kendisinden övgüyle bahsedilmesini sağlamıştır.

Roma İmparatorluğu'nun beş iyi imparatorundan sonuncusu olarak anılır. İmparator kimliğinin yanı sıra kendisi felsefe tarihinde de özel bir yere sahiptir. Kendi yaşamını felsefeye adanmış bu sayede "imparator filozof" olarak anılmıştır. On yedi yaşında Antinius Pious'un halefi ilan edilmiş fakat kırk yaşında tahtın asıl sahibi olabilmıştır. Ülke sınırlarını genişletmek amacıyla çıktığı Viyana seferinde vefat etmiştir.

Marcus Aurelius Roma İmparatorlarının on altıncısı, Stoa felsefesinin de en etkili temsilcilerindendir. Marcus Aurelius'un benimsediği ve günümüzde etkileri hala süren Stoa/Stoacılık nedir, gelin birlikte inceleyelim...



Genel Hatları ile Stoacılık

Stoa (Kemeraltı) Antik Yunan mimarisinde bir sokağın ya da bir agoranın yanında yer alan, halka açık sütunlu galerilere verilen isimdir. Zamanla felsefi bir akımın adı haline dönüşmüştür. İ.Ö. 300 yılında Kıbrıslı Zenon tarafından kurulan Stoa Okulu birçok düşünürü ev sahipliğe yapmıştır.

Stoa okulu Helenistik felsefenin önemli akımlarındandır aynı zamanda Megaran Okulu'nun da bir koludur. Stoa Okulu üç büyük dönemde incelenir:

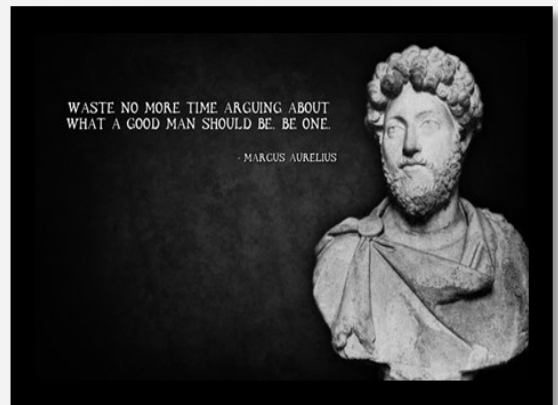
Eski Stoa (İ.Ö. 322-204)

Orta Stoa (İ.Ö. II. yüzyıl – I. yüzyıl)

Son Stoa (İ.S. I. yüzyıl – II. yüzyıl)

Marcus Aurelius Son Stoa Okulu düşünürlerindendir. Bu dönem Roma Stoası ya da İmparator Stoası olarak da adlandırılmaktadır. Dönemin temsilcilerinin ortak özelliği Stoa felsefenin merkezine ahlakı yerleştirmiş olmalarıdır. Marcus Aurelius'la birlikte Stoa felsefesi Roma'da en yüksek noktaya ulaşmıştır. Ahlak ve siyaset alanındaki görüşleri, mistisizme olan yatkınlığı ve ruhun ölümsüzlüğü konusundaki inancı bu durumun kanıtı niteliğindedir.

Aurelius "*Kendime Düşünceler*" adlı eserinde kendisine "*Sen*" diyerek seslenir. Buradaki amacı gönlünü terbiye etmeye çalışmasıdır. O sadece kendisiyle hesaplaşmakta, kendisi ile sınanmakta ve kendi iradesine meydan okumaktadır. Stoacı düşünceye göre evrendeki her şey birbiri ile uyum içindedir. Üstün evren üstün bir akıl tarafından dengelenir ve yönetilir. Bu üstün akıl insanda da bulunmaktadır. Akıllı olan insan kötülüklerle dolu bir dünyada iyiliği görece kadar yeteneklidir de aynı zamanda. Marcus Aurelius, "*İnsanoğlu sahip olduğu akıllı kullanmayı tercih etsin.*" diyerek meselenin özünün "bilinçli olmak" olduğunu vurgulamaktadır.



DEVAMI

Roma'nın İlk ve Son İmparator Filozofu: Marcus Aurelius

Aurelius İmparator Filozof olarak üç temel prensibe sahiptir: Dürüstlük, İncitmek ve Adalet.

Ona göre tüm beşeriyet düşüncelerden ibarettir. İnsanoğlu düşünebilen bir varlıktır dolayısıyla Tanrı'ya en yakın olandır. Her ne düşünüyorsak onun birer yansımasıdır. Eylemlerimiz de seçimlerimizin dışavurumudur. Bir eylem bir sorumluluktur artık seçim yapılmıştır ve sonuçlarına maruz kalınmıştır.

Stoacılar göre evren, biri etkin diğeri edilgin olan iki ilkedden meydana gelir: Edilgin olan madde, etkin olan ise akıl veya Tanrı'dır. Evrendeki her şey Tanrı'nın var olduğuna işarettir. İnsan doğaya uygun yaşamalı, doğanın dengesini korumalıdır. Aurelius yaşamı ve doğayı değerli kılan şeyin ölüm olduğunu belirtir. Ölüm hayatın bir parçasıdır, ölümün olduğu yerde şanın, şöhretin, intikamın, öfkenin ve mutsuzluğun olmaması gerekmektedir. *"Zaten yok olacağımız bu dünyada acıyla ve ıstırapla yaşamak neden?"* diye sorar. Çözümü de *"Şey"leri büyütmeyle, olanı olduğu haliyle kabullenip yeni anlamlarla genişletmek* diyerek sunar. Kişi "şeyler" üzerine anlamlar yüklediği takdirde "şeylerin" kölesi olmaktan kaçınılabilir. Kaçınamıyorsa, aklını kullanamıyor demektir. Aurelius *"Nasıl da yok olup gidiyor her şey... Evrendeki tüm bedenler, sahip oldukları anılarla birlikte yok oluyor"* diyerek ölümün doğanın bir parçası olduğunu savunmaktadır.



*The only wealth
which you will keep
forever is the
wealth you have
given away.*

Marcus Aurelius

"Üç bin yıl da yaşasan, bunun on bin katı fazla da yaşasan hiç kimsenin yaşadığı hayatın dışında başka bir hayat yaşamadığını, kaybetmekte olduğundan başka bir hayatın olmadığını ve hiç kimsenin yaşadığı hayatın dışında başka bir şey kaybetmediğini hatırla. İşte bu yüzden uzun bir hayatın da kısa bir hayatın da varacağı yer aynıdır. Çünkü şu an herkes için aynıdır. Ne geçmişi kaybedebilirsin ne de geleceği..." diyerek toplumun bir parçası olarak sadece şu anı yaşadığımızı belirtir.

Kaynaklar

Esmergül, Ö. (2019). Marcus Aurelius / Unutma, Mutlu Bir Hayat Çok Az Şeye Bağlıdır. Destek Yayınları, İstanbul.
Özgan, A. (2022). Filozof Bir Kralın Ahlak ve Siyaset Felsefesi: Marcus Aurelius Örneği. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (40): 339-372.
<https://birparcatuhaftik.com>, (Erişim Tarihi: 18.06.2022).

Görsel Kaynaklar

www.biography.com, (Erişim Tarihi: 19.06.2022).
www.purposefairy.com, (Erişim Tarihi, 19.06.2022).
dogtrainingobedienceschool.com, (Erişim Tarihi, 19.06.2022).
www.pinterest.com, (Erişim Tarihi: 20.06.2022).

Türk Mutfağını Anlamak: Kısa Bir Deneme



Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT

Merhaba,

Bu yıl ilk defa kutlanan ve bundan sonraki yıllarda da kutlanması beklenen 'Türk Mutfağı Haftası' ilimizde de İl Valiliği koordinasyonunda düzenlenen etkinlikle kutlandı. Etkinliğin önemli paydaşlarından biri de üniversitemiz ve fakültemizdi. Bu etkinlikte ben de bir konuşma yaparak Türk mutfağının tarihsel süreci, bazı açılardan hem bizler hem de dünya için öneminden bahsetmeye çalıştım. Bültenimizin bu sayısında sizlerle bu etkinlikte yaptığım konuşma metnini paylaşmak istiyorum. Keyifli okumalar.

İnsanın yiyecek ve içeceklerle ilişkisi varoluşu ile yaşıttır. Bir şeyleri "yemek" düzeyine çıkarmak insanın özel tecrübe ve gayretleriyle ulaştığı bir sonuç ve insanın tüm yaşam alanını etkileyen bir olgu. 18. yy.'ın ünlü şeflerinden Jean Brillat-Savarin'in deyişi de bunu teyit eder nitelikte: Bana ne yediğini söyle, sana nasıl biri olduğunu söyleyeyim. Bu bilgece deyişe tam anlamı ile uyan ünlü oyuncu Edmund Kean'ın oynadığı rolle uyan yemekler yediği söylenir: Eğer âşık bir erkeği oynuyorsa koyun eti veya bir zorbayı oynuyorsa domuz eti yemiş. Gerçekten de günümüzde yemeğin anlamı, karın doyurmaktan ya da yaşamın bir gereği olmaktan çok öte anlamlar taşıyor artık.

Peki, Türk mutfağı, sadece yemeklerin çeşitli şekillerde pişirildiği ve servise hazır hale getirildiği bir içerik mi sunuyor bize? Hayır, Türk Mutfağı kırsaldan saraya uzanan, başlangıçtaki yaratıcılığını kaybetmeden, yeni dokunuşlarla zenginleşen, sarayın çok kültürlü yapısı ile toplumun etnik yapısını aynı potada birleştiren, çok büyük ve hoşgörülü bir Sentez Mutfağı. Reddetmeden, yok saymadan kucaklayarak yaratılan bir mutfak.

Tüm bunlar, Türk mutfağını anlamayı, tam anlamıyla idrak edebilmeyi zorlaştırıyor. Bu çok kültürlü ve sentez yapının yanında yemeklerin içerikleri de oldukça gizemli ve büyüleyici. Örneğin, Michelin yıldızlı Fransız bir şefin deyişiyle, "dünyanın en gizemli yemeği içli köfte mutfağımızın özel ve önemli bir yemeği" ya da yine bir Michelin yıldızlı şef "dünyanın en esrarengiz tatlılarından biri olarak" Tavuk göğsünü işaret etmektedir. Çünkü dünyada, tavuk göğsünde olduğu gibi 2 farklı hayvansal gıdanın (tavuk göğsü ve süt) olduğu bir tatlıyı bulmak inanılmaz zor. Bu yemek ve tatlılar bizim için alışkanlıktan ötürü "çok büyük anlamlar" ifade etmese de mutfağımızı gizemli, farklı ve derin kılmaktadır. Bu derin, farklı ve gizemli mutfakla ilgili çok kısaca tarihsel bir çerçeve çizmek ve hangi yemeklerin öne çıktığına kısaca değinmek istiyorum. Türk mutfağı, uzun bir tarihsel süreç içinde ortaya çıkmış, uzak ve yakın coğrafyalardan miras kalan mutfak kültürlerinin sentezlenerek olgunlaştığı çok katmanlı, çok hoşgörülü ve çok sesli bir kültürel zenginlik sunar. Türkiye'nin ve bereketli hilal denilen coğrafyanın ve iklim çeşitliliğinin verdiği zengin flora ve fauna, Türk mutfağının oluşmasında belirleyici rol oynayan önemli etkenlerdir.

Türk mutfak kültürü, buğdayın anavatanı olan Anadolu'da M.Ö. 10 000'lerden itibaren Neolitik mirasın ve bu mirasın üzerinde yeşermiş olan Hitit, Urartu, Frigya, Yunan ve Roma gibi antik çağ uygarlıklarının gizli izlerini taşır. Türk mutfağının temel unsurlarını ise 11. yy.'dan itibaren Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türklerin yemek alışkanlıkları oluşturmuştur. Orta Asya döneminde bozkırın sert ikliminde göçebe olarak hayat süren Türk toplumunun devamlı sürececek tarlaları, dikip büyütecek sebzeleri veya meyvelerini toplayacak ağaçları yoktur. Bu da hayvansal gıdaya ve tahıla dayalı bir mutfak karşımıza çıkarır. Yoğurt, yufka, pastırma, kurut, mantı gibi lezzetlerin kökeni Orta Asya Türk mutfağına dayanır. Orta Asya'yı terk eden Türklerin kendi coğrafyalarından getirdikleri yemek alışkanlıkları yerleşik halkların mutfaklarıyla buluşmuş ve böylelikle Arap-İran ve Bizans mutfak kültürlerinin etkileşimiyle yeni tüketim alışkanlıkları filizlenmiştir.

Anadolu Selçuklu mutfağı ise Osmanlı mutfağının temelidir. Börek, helva, keşkek, baklava, kebab, yahni, turşu, şerbet, hoşaf, kadayıf gibi bugün Türk mutfağının temel yemek, tatlı ve içecekleri Türk mutfak tarihinde Selçuklu ve erken Osmanlı döneminden itibaren var olmuştur. Osmanlı Saray mutfağı başkent İstanbul'da şekillenmiş, zenginleşmiş ve günümüze miras kalmıştır. 15. yy.'dan 20. yy. başlarına kadar Osmanlı Saray mutfağının uzantısı olan İstanbul mutfağı farklı evreler geçirerek zenginleşmiş ve klasik Türk mutfağının temelini oluşturmuştur. Bu dönemde mutfakta kullanılan malzemeler zamanla değişmiş, yeni unsurlarla zenginleşmiştir. Örneğin bugün Türk mutfağında baş tacı olan domates, kırmızı ve yeşilbiber, patates, bal kabağı, fasulye, mısır ancak coğrafi keşiflerden sonra Osmanlı coğrafyasına girmiştir. Patlıcan ise her ne kadar daha erken dönemde (7. yy.) mutfağımıza girmiş olsa da İran mutfağı ile etkileşimimiz sonrasında mutfağımızda yer almaya başlamıştır ve bugün bizim için en önemli gıdalardandır.



Türk Mutfağını Anlamak: Kısa Bir Deneme

Osmanlı imparatorluğunda yüzyıllar boyunca aynı coğrafyada yaşayan halkların yemek kültürleri birbirlerini etkilemiş ve ortak paylaşılan bir lezzet envanteri ortaya çıkartmıştır. Bu ortak lezzetler İstanbul ve Anadolu'nun sınırlarını aşarak Balkanlar, Doğu Avrupa, Kuzey Afrika ve Orta Doğu'da yayılmıştır. Bu sebeple Türk mutfağı komşu coğrafyalarla bugün hala birçok ortak yön taşır. Baklava, dolma, sarma, güveç, kadayıf, keşkek, helva, döner, yoğurt, lokum, gibi birçok lezzet, bahsi geçen bu geniş coğrafyada halen yaşayan Türk yemek kültürü mirasının bir uzantısıdır.

Mutfak geleneğimiz yüzyıllar içinde yeni gıda malzemelerinin kullanımı, yeni pişirme tekniklerinin yaygınlaşması, kırsal ve kent arasındaki karşılıklı yemek etkileşimleri vasıtasıyla değişmiş ve gelişmiştir. Geçmişte olduğu gibi bugün de Anadolu'da var olan yerel mutfak gelenekleri klasik Türk mutfağı olarak adlandırabileceğimiz İstanbul mutfağından bazı farklılıklar gösterir. Doğu'nun, Batı'nın, Kuzey'in ve Güney'in değişik iklim ve toprak özellikleri, bu bölgelerdeki halkların kültürleriyle beraber yöresel mutfakların ortaya çıkmasına sebep olmuştur.

Türk mutfağı ekolojik ve kültürel bağlamda sürdürülebilir bir mutfaktır ki bu, Dünya için mutfağımızı önemli kılmaktadır. İsrافی sevmeyen yapısıyla mutfakta her malzeme kullanılır. Bu haliyle günümüzde "atıksız mutfak" konseptine en çok uyan mutfaklardan biridir. Örneğin kuru ekmek ve yufkayla tirit, papara gibi yemekler hazırlanır. Türk kültüründe bayram, düğün, sünnet gibi ritüellerde ya da doğumdan ölüme insanın hayatındaki önemli olay ya da etkinliklerde yemeğin önemli bir konuma sahip olması ve bunların bir yiyecek veya içecekla taçlandırılması, mutfak geleneklerimizin kuşaktan kuşağa aktarılabilmesine ve bu kültürün sürdürülebilirliğine katkı sağlar.

Mutfağımızda besin ögeleri arasındaki dengeye de kısaca değinmek isterim. Örneğin, balıktan sonra genel olarak tatlı, tahin helvasıdır. Çünkü bir taraftan helva ile kan şekeri dengelenir, öbür taraftan balıktaki olası ağır metal kalıntıları tahin sayesinde vücuttan daha kolay atılabilir. Buna ek olarak, Balık – Roka, Kebap – Tere, Yoğurt – Sarımsak, Sarımsak – Sirke gibi ikililer, kendi içinde dengenin ikilileridir. Temeli tıba dayalı olan mutfağımızda yemek tariflerine reçete adı verilmesi de bunun bir diğer kanıtı sanki. Aynı zamanda et, balık, sebze, ot, meyve, tahıl, baklagiller, süt ürünleri, yağlı tohumlar, fermente ürünler gibi her besin ögesini dengeli bir şekilde yorumlayan özelliğiyle Türk mutfağı, zamansızdır, günceldir ve dengelidir. Bu sebeple mutfağımız herkese hitap edebilir ve yeni yemek akımları ile de uyumludur.

Türk mutfak kültürü mirasının izlerine yazılı olarak bakmak gerekirse, yemek kitaplarının izleri 15. yy.'dan itibaren izlenebilir. 18. ve 19. yy.'a ait Osmanlı Türkçesiyle yazılmış olan yemek risaleleri ve kitapları aracılığıyla günümüz Türk mutfağında halen yer alan birçok yemek ve içeceğin hikayesini gözlemlemek mümkündür.

Etkinliğe dayanak olan ve Sn. Emine Erdoğan'ın öncülüğünde hazırlanmış 'Asırlık tariflerle Türk mutfağı' isimli kitapta yer alan yemekler ve içecekler zengin Türk mutfak kültürünün temsili örnekleridir. Çoğunluğu klasik Türk mutfağının örneklerinden oluşan tarifler mutfağımızın temel teknik ve yemek çeşitlerini anlatmaktadır. Türkiye'nin yöresel mutfak repertuarının zenginliği ciltler dolusu kitaplara malzeme oluşturabilir. Ancak tek bir kitapta bunların küçük bir kısmına yer verilebilmiştir. Kitaptaki bölümlerin soğuk ve sıcak başlangıçlar, ara ve ana yemekler ve tatlılar olarak uluslararası yemek servisi sırasıyla verilmediği de göze çarpmaktadır. Bunun, Türk mutfak geleneğinin daha doğru yansıtılabilmesi amacıyla mutfağımızdaki teknik ve çeşitlerine uygun olarak gruplandırıldığı görülmektedir. Böylelikle Türk mutfağında asırlardır yer alan çorbalar, börekler, yumurtalı yemekler, dolma ve sarmalar, zeytinyağlılar, pilavlar, kebablar, hoşafklar, şerbetler gibi yemek kategorilerinin önemini altı çizilmiştir.

Geleneksel mutfağımız evlerde büyüklerimiz, restoranlarda usta aşçılarımız ile kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır. Ancak Türk mutfağında gün geçtikçe kaybolan lezzetlere sahip çıkarak yaşatmak, kayıt altına alarak sonraki nesillere aktarmak ülkemizin somut olmayan kültürel mirasının önemli bir parçası olan mutfak kültürümüzün sürdürülebilirliği için çok kıymetlidir. Bu nedenle yazılı mutfak kültürümüze büyük katkısı olacak bu nitelikli eseri literatürümüze kazandırdığı için Sn. Emine Erdoğan'a şükranlarımızı sunuyorum.

Son olarak, Türk mutfağı haftasının sektörle ilgili her kesime hayırlı olmasını diliyorum. Umulur ki, bu etkinlikler vasıtasıyla mutfağımıza ve yemeklerimize isim, çeşit, teknik ve içerik olarak öncelikle bizler sahip çıkabiliriz ve bu orijinal haliyle dünyada da hak ettiği yere tam olarak gelebilmesine katkı sağlayabiliriz.

Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Fransız Mutfağı



Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Fransız Mutfağı Akdeniz'in ve dünyanın en çok tanınan mutfakları arasında yer almaktadır. Yemek pişirmeyi bir sanata dönüştürmeyi ilke olarak benimseyen Fransız Mutfağı, çeşitliliği ve zenginliği itibarıyla uluslararası mutfaklar arasında öne çıkmaktadır. Fransız Mutfağının tarihsel geçmişi Orta Çağ'a kadar dayanmaktadır. Fransız Mutfağı, bölgesel olarak farklılıklar göstermektedir. Bölgesel farklılıklar, Fransız Mutfağının zengin bir mutfığa dönüşmesini sağlayan faktörler arasında yer alır. Fransa'nın bazı bölgelerinde jambon ve av etlerinin tüketimi yaygınken, deniz kıyısında yer alan bölgelerde deniz mahsullerinin (karides, ıstakoz, midye gibi) tüketimi daha fazladır. Tereyağı, şarap ve peynir, Fransız Mutfağının en temel unsurları arasında yer almaktadır. Soslar da Fransız Mutfağında önem verilen tamamlayıcı unsurlardan birisi durumundadır. Yemeklere ilave edilen et ve kremadan hazırlanan soslarla yemekler lezzetlendirilmektedir. Fransız mutfağında yemekler kadar tatlılar da önemsenmektedir. Fransız Mutfağına ait dünyaca ünlü tatlılar arasında sufle, mousse, ekler, krem brüle, rokoko, krem karamel ve profiterol sayılabilir. Fransız Mutfağının en çok bilinen yemek ve tatlılarının bazılarına kısaca değinerek Fransız Mutfağını biraz tanıyaya çalışalım.

Soupe à l'oignon

Fransız çorba çeşitlerinden birisidir. Soğan, beyaz şarap, konyak ve et suyu, çorbanın ana malzemelerini oluşturmaktadır. Çorbanın hazır hale gelmesinin ardından üzerine kızarmış ekmeğin dilimleri ve rende halindeki gravyer peyniri eklenerek topping yapılmaktadır. Üzerindeki malzemeler ile önceden ısıtılmış fırına koyulan çorba, gravyer peyniri eriyene ve peynirin üzeri hafif kızarana dek fırında tutularak servise hazır hale getirilmektedir.

Soupe au Pistou

Bir başka Fransız çorba çeşidi olan Soupe au Pistou; çam fıstığı, ezilmiş fesleğen, parmesan peyniri, sarımsak ve zeytinyağıyla hazırlanmaktadır. Fransa'nın bazı bölgelerinde kuru fasulyenin ve makarnanın da bu çorbaya eklendiği görülmektedir.

Coq au vin

Fransa'nın meşhur güveç yemeklerinden birisidir. Tavuk eti, kırmızı şarapla güveçte pişirilerek servis edilmektedir.



Cassoulet

Cassoulet Fransız güveç yemeklerinden birisidir. Kaz, ördek gibi etlerin kuru fasulye ile ağır ateşte pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.

Bœuf Bourguignon

Sığır etinin şarapla pişirilmesinin ardından içine mantar, sarımsak ve soğan eklenen; makarna, haşlanmış patates ya da garnitürle servis edilen Fransız yemeklerinden birisidir.



Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Fransız Mutfacı

Blanquette de Veau

Dana eti, un, havuç, tereyağı ve krema ile hazırlanan bir yahni yemeğidir.

Socca

Nohut unu, zeytinyağı ve karabiber karıştırılır ve hazırlanan karışım tepsiye dökülüp fırında pişirilir. Altın sarı ya da turuncu renk alana kadar pişirilen socca, kesilerek spatula ile servis edilmektedir.

Bouillabaisse

Bir tür balık çorbasıdır. Balık ya da kabuklu deniz canlıları çeşitli sebze ve baharatlar ile haşlanır. Rouille sosu ve sarımsaklı kızarmış ekmekle tüketilir.

Escargots de Bourgogne

Salyangozla hazırlanan bir yemektir. Öncelikle salyangozlar kabuklarından çıkarılıp temizlenir. Daha sonra sarımsaklı tereyağı, tavuk suyu ve şarapla tavada pişirilir. Pişirilen yemek, çeşitli soslar ile karıştırılıp kabuklarına yerleştirilerek tüketilir.

Gratin Dauphinois

İnce ince dilimlenmiş patates, süt ya da krema ve gratyör peyniri ile hazırlanan bir yemektir.

Baeckeoffe

Bir çeşit güveç yemeğidir. Yemekte kullanılan malzemeler; soğan, patates, koyun eti ve sığır etidir. Bazı çeşitlerinde pırasa ya da havuç da kullanılmaktadır. Malzemeleri beyaz şarapta marine edilen güveç, ağır ateşte pişirildikten sonra servis edilmektedir.

Quenelle

Genellikle turna balığı, yumurta, irmik ve krema ile hazırlanan Fransa'ya özgü bir yemektir. Bazı tariflerde balık yerine tavuk eti, irmik yerine un, krema yerine ise süt kullanılabilir.

Salade Niçoise

Ton balığı, haşlanmış yumurta, domates ve siyah zeytin ile hazırlanan bir salata.

Hachis Parmentier

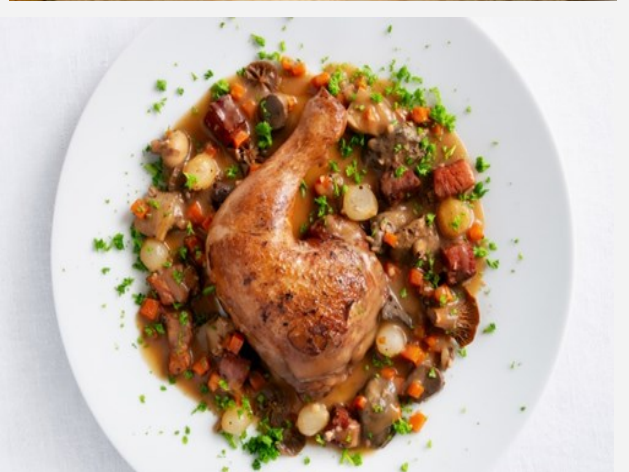
Dana kıyması ve patates püresi ile hazırlanan bir yemektir. Dana kıyması; şarap, beyaz sirke, tereyağı ve karamelize soğan ile hazırlanan bir sosta sote edilmektedir.

Foie Gras

Meşhur Fransız spesiyalitelerinden birisidir. Gavaj tekniğiyle yağlandırılan kaz ciğerinden hazırlanır. Çiğ, yarı pişmiş ya da tam pişmiş şekilde ordövr tabağında sunulur.

Aligot

Patates püresi, tereyağı, sarımsak ve Laguiole peyniri ile hazırlanan fondüye benzeyen bir yemektir.



Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Fransız Mutfağı

Ratatouille

Soğan, domates, kabak, biber ve patlıcanın kızartılmasıyla ya da suda haşlanmasıyla hazırlanan Fransızların geleneksel yemeğidir.

Coquille Saint-Jacques

Deniz tarağı mantar ve çeşitli baharatlarla tereyağında kızartılan yemek, deniz tarağı kabuğunda şarap sosuyla servis edilmektedir.

Moules Marinières

Bu yemek, midyelerin ince kıyılmış soğan ile şarap içerisinde pişirilmesiyle hazırlanmaktadır.



Sufle

Süt, tereyağı, yumurta ve un ile hazırlanan Fransız Mutfağının en ünlü tatlılarından birisidir. Çikolatalı, limonlu, karamelli, bademli ve kahveli olarak hazırlanmaktadır. En önemli özelliği içinin akışkan kıvamda olmasıdır. Tuzlu versiyonları da bulunmaktadır.

Ekler

Ekler tatlısı, pate a choux isimli hamurdan hazırlanmaktadır. Bu hamur ince uzun parçalar halinde kesilmektedir. Hazırlanan hamur pişirildikten sonra, içine taze krema doldurulmakta ve üzerine çikolata sosu dökülerek servis edilmektedir.

Krem Brüle (Crème Brûlée)

Krem brüle, yanık krema anlamını taşımaktadır. Yumurta ve vanilya ile yapılan bir muhallebi tatlısıdır. Son aşamada muhallebinin üzeri karamelize edilmiş şekerle kaplanmaktadır.

Yukarıda kısaca değinmeye çalıştığım Fransa'ya özgü yemek ve tatlılar, Fransız mutfağının en dikkat çeken ve en çok tanınan yemek ve tatlı çeşitleridir. Fransız Mutfağı, zengin yemek kültürü ve kendi mutfağını tanıtmadaki başarısı ile dünyada saygın mutfaklar arasında yer alıyor. Türk mutfağı da lezzet ve çeşitlilik bakımından Fransız, İtalyan Mutfağı gibi mutfaklarla yarışabilecek potansiyele sahip olmasına rağmen, maalesef dünyada hak ettiği noktada değil. İlerleyen dönemlerde Türk Mutfağının dünyada hak ettiği değeri görebilmesi adına, daha fazla çaba sarf etmemiz ve bu anlamda da öncelikle kendi mutfağımızı tanımlamakla işe başlamamız gerektiği aşikâr.

Bir başka yazıda buluşmak dileğiyle. Sağlıcakla kalın...

Kaynaklar

Fransız Mutfağı (2022). Web: <https://www.lezzet.com.tr/tarif/fransiz-mutfagi>, Erişim Tarihi: 23.06.2022.

Fransız Mutfağı: Yemekler (2022). Web: <https://marbvl.com/dunya-mutfaklari/fransiz-mutfagi/fransiz-mutfagi-yemekler/>, Erişim Tarihi: 24.06.2022.

Fransız Tatlıları: En Ünlü 6 Fransız Tatlısı (2022). Web: <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/dunya-mutfagi/en-unlu-6-fransiz-tatlisi.html>, Erişim Tarihi: 24.06.2022.

Temalı Restoranlar



Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Temalı restoranları genel olarak ifade edecek olursak, en az bir temayı taşıyan, bu temayı gerçeğe uygun bir şekilde kullanan, müşterilerinde bir duygu, bir his uyandırabilmek için zaman ve mekan deneyimi sunan (özel bir yerde ve zamanda), menüsü, ortamı, atmosferi, sunumu, personeli ve diğer özellikleri ile sıradan olmayan, ilgi çekici bir içeriğe sahip olan ticari yiyecek içecek işletmeleridir. Bu restoranların geçmişi 19. yüzyılın sonlarına kadar uzanmakta olup, 20. yüzyılın ortalarından itibaren popüler olmaya başlamıştır. Özellikle son yıllarda gastronomi turizmi kapsamında da önemli bir çekim unsuru olarak karşımıza çıkmaya başlamış, sıra dışı, ilgi çekici, farklı temalar aracılığı ile deneyimler yaşamak isteyenlerin tercih ettiği ve talepte bulunduğu mekânlar haline gelmiştir. Bu restoranları standart restoranlardan ayıran en önemli özellik yemek sürecindeki manevi zevk ve deneyimlerin daha ön planda, yemeğin kalitesinin ya da hizmetin daha arka planlarda yer almasıdır. Bu nedenle zaman içerisinde yemekhane görünümüne sahip restoranların yerini temalı, yenilikçi iç ve dış tasarıma sahip, farklı sandalye, masa ve yemek takımlarının yer aldığı, garsonların temaya göre kıyafet giyindikleri, temaya göre hizmet sunma anlayışının ön planda olduğu restoranlar almaya başlamıştır.

Günümüzde müzik, deniz, orman, film, robot, uzay, hastane, tuvalet, hapisane gibi örneklerini çoğaltabileceğimiz farklı temalar ile dünyadaki temalı restoranların sayısı artmakta ve hizmet sunmaktadır. 1971 yılında Londra'da açılan, rock müzik teması ile hizmet sunan Hard Rock Cafe (İngiltere), yağmur ormanları temalı Rainforest Cafe (ABD), tuvalet ve banyo temalı Modern Toilet Restaurant (Tayvan), film temalı Planet Hollywood (ABD), deprem temalı The Disaster Café (İspanya), Alice Harikalar Diyarı temalı Alice in Magic World Restaurant (Japonya), hastane temalı Hospitalis Restaurant (Litvanya), uçak temalı The Airplane Restaurant (ABD), uzay temalı Space Aliens Grill & Bar (ABD), taze balık ve akvaryum temalı Zauo Restoran (Japonya), robot temalı Hajime Robot Restoran (Tayland), dönme dolap-manzara temalı The Singapore Flyer (Singapur), hapisane temalı Lockup Tokyo (Japonya), çizgi film kahramanları temalı DC Comics Super Heroes Cafe (Malezya), askeri dekor temalı Buns and Guns Military Lebanon (Lübnan), korku, canavar, mumya temalı The Jekyll and Hyde Club Haunted New York (ABD) temalı restoranlara örnek olarak verilebilir.



Türkiye'de temalı restoranlara baktığımızda ise karikatür teması ile Leman Kültür, Breaking Bad Dizisi temalı Walter's Coffee Roaster, Game of Thrones dizisi temalı Castle Black, uçak temalı Airbus Cafe ve Restaurant (Kayseri), Türk Yıldızları Parkı Uçak Restoran ve Kafe (Konya) ve Burhaniye Airbus Uçak Restoran (Balıkesir) hizmet sunan temalı restoranlara örnek olarak gösterilebilir.



Kaynaklar

Taş, S. (2021). Tematik oteller ve restoranlar. S. Derinalp Çanakçı (Ed.), *NeoGastronomik Akımlar* içinde. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Fotoğraf Kaynakları: www.zauo.com, www.konya.bel.tr, www.cktravels.com, www.singaporeflyer.com, www.hardrockcafe.com

La Barcelona de Gaudi



Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

Her seyahat, yaşanılan ve yaşamaya değer görülen her yeni an; iyi veya kötü bir iz bırakır kalbimizde. Kimi zaman bir şarkı olur, bir sokak, bazen damaklarda unutulmayacak bir tat, içimizde mutluluk, belki hüznü bir his ya da hiç bitmeyecek bir merak. Kimi zamansa koca koca şehirleri, onlarca anıyı, günlerce süren seyahatleri bir iki kelimeyle saklayıveririz zihnimizde. Artık benim için Barcelona; Gaudi demek mesela. Üstelik sadece benim için de değil, eminim gezip görebilme şansını yakalayabilen pek çokları için de öyle. Barselona öylece bir Barcelona değil, Gaudi'nin eserleri ile yoğrulmuş Gaudi'nin Barcelona'sı.

İspanya'nın kuzeydoğu kıyısında yer alan ve Katalonya özerk bölgesinin başkenti olan Barselona, ülkenin en önemli turistik destinasyonlarından. Her yıl milyonlarca ziyaretçi ağırlayan şehir doğal güzellikleri, kültürü, sıcak iklimi, yaşayan sokakları, rengarenk pazarları ve hayranlık uyandıran mimari yapılarıyla sizi nasıl olduğunu anlamadan sarıp sarmalıyor. Şehri dolaşmaya başladığımızda karşınıza çıkan halen yapımı tamamlanmayan başyapıt Sagrada Família, Casa Batlló, Casa Milà, Park Güell ve niceleri derken Gaudi'nin büyüleyici dünyasına eşlik ederken buluveriyorsunuz kendinizi. Sonra sorular ve beğeni cümleleri dökülüyor peşi sıra dudaklarınızdan; iyi de nasıl? Bu delilik! Nasıl düşünülmüş ve mümkün kılınmış? Nasıl? Bu sorulara yanıt bulmak için de Gaudi'nin çocukluğuna gidelim birlikte.

Antoni Gaudi 25 Haziran 1852'de Katalonya'nın Reus kentinde, bakır ustalığıyla uğraşan bir ailenin çocuğu olarak dünyaya gelmiş. Maddi zorluklar içinde devam eden hayatına çok küçük yaşlarda başlayan akciğer enfeksiyonları ve ağırlı romatizma hastalıklarıyla mücadelesi de eşlik etmiş. Bu hastalıklar zamanın çoğunu yatağında geçirmesine, yaşlılarıyla oynamak yerine ancak evlerinin etrafından Reus kırsalının manzarasını ve doğasını gözlemleyebilmesine olanak tanımış. Yaratıcılığının bu denli gelişip, eserlerine ilham olabilmemesinin de bu süreçte edindiği doğayı gözlem ve analiz yeteneği ile ilişkili olduğu söylenir. 1869 yılına Barselona'daki Escola Tècnica Superior d'Arquitectura'da almaya başladığı mimarlık eğitimini, askerlik hizmeti ve çeşitli nedenlerle sekiz yılda tamamlamış 1878'de mezun olmuş. Yaratıcılığı ve özgünlüğü o zamanlardan dikkat çeken Gaudi hakkında, diplomasını veren hocasının 'Bu diplomayı bir deliye mi yoksa bir dâhiye mi verdiğimizizi kim bilebilir? Bunu bize zaman gösterecek.' dediği söylenir. Bugünden sonra Barcelona Gaudi'nin tüm sanatsal çalışmalarının merkezi olacaktır. Diplomasını aldıktan sonra hemen çalışmaya başlayan Gaudi'nin ilk önemli eseri Vicens ailesi için 1883-1888 tarihleri arasında yaptığı Barselona'daki Casa Vicens adlı yazlık evdir. Ardından Eusebi Güell adlı sanayici ile yolları kesişerek bu aile için yapacağı eserlerle yaratıcılığına finansör bulmuş olacak ve hak ettiği prestiji edinecektir. Güell Pavilyonu, Güell Sarayı, Güell Mahzeni, Colonia Güell Türbesi ve Güell Parkı aile için yaptığı önemli eserlerindendir.



Park Güell: Barselona'nın kuzeyinde 20 hektarlık bir alanda, bahçelerden ve mimari unsurlardan oluşan Park Güell; Eusebi Güell'in hayalindeki İngiliz bahçelerini andıran kentleşmeden uzak yaşam alanı arzusunu gerçekleştirmek için mimar Gaudi'ye tasarımını vermesiyle hayat bulmuştur. 60 evlik bir konut planıyla başlanan projede Eusebi Güell'in zaman içinde yaşadığı maddi yetersizlikler nedeniyle ancak iki konut tamamlanabilir. Park kısmı ise Gaudi'nin üstün yeteneği ve çabasıyla 1900-1914 tarihleri arasında inşa edilmiş, bu doğa ve sanat harikası yaratılmıştır. 1926 yılında resmi olarak halka açılan park 1984 yılında UNESCO tarafından Dünya Miras Alanı olarak ilan edilmiştir.



Parkin içinde; geniş yürüyüş parkurları, uzun palmyeler, çeşitli bitki ve çiçekler, şehri panoramik olarak izleme ve uzun mozaik işlemeli taş banklarda oturarak dinlenme imkanı sunan teras bölümü mevcut. Terasın altında kalan Hipostil Salonu olarak geçen devasa sütunlu bölüm ise aslında pazar yeri olarak tasarlanmış. Sütunların üst kısımlarında ince ince işlenmiş seramik desenler muazzam güzellikte.

Trencadis olarak da adlandırılan bu özel seramik tekniği Katalan modernizmde önemli bir yer tutuyor. Bunların yanı sıra 1906-1926 yılları arasında Gaudi'nin yaşamış olduğu ev de 1963'den beri Gaudi Müzesi (Casa Museu Gaudi) olarak ziyaretçileri ile buluşuyor.



La Barcelona de Gaudí

Casa Batllo: Gaudí'nin 1904-1905 yılında, Barselona'nın en işlek caddelerinden birinde bulunan bir binanın restorasyonunu üstlenmesiyle ortaya çıkmış bir diğer önemli yapıdır. Yerel ismi Casa dels ossos (Kemiklerin Evi) olarak da bilinir. Kemik benzeri organik sütunlar üzerinde yükselen Casa Batlló, üst katlarda mevcut pencerelere yerleştirilmiş küçük balkonlardan oluşur.

Yapının en ilgi gören bölümü, ön cephenin üst kısmında bulunan parlak kiremitlerle kaplanmış renkli bir ejderha sırtına benzeyen kavisli, dik ve dar çatısıdır. Casa Battlo, 2005 yılında UNESCO Dünya Mirası Listesi'ne girmiştir.

Casa Milà: 1906-1910 yılları arasında Barselona'nın Eixample bölgesinde Antoni Gaudí tarafından tasarlanıp inşa edilen bu bina La Pedrera (Taş Ocağı) adıyla da bilinmektedir. Bina yapımında kullanılan malzeme nedeniyle bu isimle de anılır. Yapı daire ve ofislerden oluşan rezidans olarak tasarlanmıştır. Bu özelliğiyle Barselona'daki modernist yapılar içinde daire daire satılmak üzere tasarlanan ilk proje örneğidir. Kariyerinin başından itibaren eserlerinde doğadan ilham alarak soyut çalışmalar yapan Gaudí, Casa Mila için de bu geleneğini sürdürür. Büyük bir kayanın içine oyularak oluşturulmuş gibi görünen bina için Montserrat Dağı'ndan esinlenmiştir. Ön cephede dalgali deniz ve deniz yosunları duygusu yaratmak istemiş, kullandığı dökme demir balkon korkulukları ile dalga efektinin daha güçlü algılanmasını sağlamıştır.

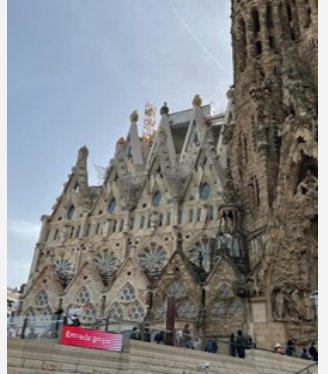
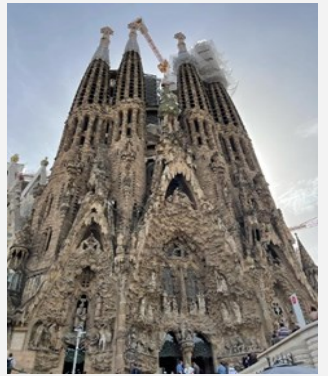
Sagrada Família: Gaudí'nin ölene kadar yapımına devam ettiği, en görkemli yapıdır. 1883 yılında Gaudí tarafından yapımına başlanan bazilika, ünlü mimarın 1926 yılında bir tramvayın altında kalarak trajik bir şekilde ölmesi sonucu tamamlanamadan yarıda kalmıştır. Yapımı günümüzde de devam eden bazilikanın 2026 yılında, Gaudí'nin ölümünün 100. yılında tamamlanması planlanmaktadır.

Gaudí hayallerinin kilisesinin tasarımı için hayal gücünü kullanmayı tercih ederek inşa etmiş, ardında teknik bir çizim bırakmamıştır. Bu da kilisenin kendisinden sonra tamamlanabilmesini oldukça güç kılmıştır. Bu durum ünlü mimarın pek çok kişi tarafından "Tanrı'nın mimarı" sıfatıyla anılmasına da yol açmıştır. Yapımı bugün de devam eden Sagrada Família'nın, Gaudí'nin yapmış olduğu tasarımı ile yeni eklentiler arasındaki farkların oldukça belirgin olduğu görüşü de yaygındır.

Gaudí Barcelona'da yaptığı bütün eserlerden elde edilen geliri bu yapıya yatırmıştır. Koyu bir Katolik olarak bilinen mimar, yaşamının son yıllarını bütün dünyevi işlerden uzaklaşarak kendisini bu bazilikanın yapımına adanmıştır. Bazilikanın iç yapısını ayakta tutan kolonlar dallanıp budaklanan ağaçlar şeklinde tasarlanmıştır. Böylelikle yapının içine girildiğinde ormanda dolaşılıyor hissi uyandırmaktadır.

7 Temmuz günü geçirdiği elim bir kaza sonucu hayatını kaybeden Gaudí, Barselona halkını derin bir yasa boğmuştur. Cansız bedenini ise ömrünün yarısını yapımına harcadığı başyapıtı Sagrada Família'nın ortasına gömülmüştür. Sagrada Família, 1984 yılından beri UNESCO tarafından "Antoni Gaudí'nin Eserleri" adı ile Dünya Mirası olarak ilan edilen yapılar arasında yer almaktadır.

Dahiliği bugün dahi kabul gören, deliliği ise olağandışı hayal gücünü ve olağanüstü mimarı zekasını vurgulamak için kullanılan bir sıfat olarak nitelersek; evet O dahi bir deli! Şayet sizlerin de bir gün yolu Barcelona'ya düşerse bu eşsiz şehrin her karesinin doya doya tadına varın!





GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ



İLETİŞİM BİLGİLERİ

Bağlarbaşı Mahallesi 29000 Gümüşhane

Telefon: 0 456 233 12 71

Fax: 0 456 233 12 76

Facebook Adresi: Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi

E-posta: turizm@gumushane.edu.tr