



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
TURİZM BÜLTENİ

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

Yıl: 11 Sayı: 21

Ocak, 2025





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

Öğr. Gör. Rifat PİR

Tasarım

Öğr. Gör. Rifat PİR

Kapak Fotoğrafı

Öğr. Gör. Rifat PİR

Yazarlar

Doç. Dr. Fazıl KAYA

Doç. Dr. Savaş EVREN

Doç. Dr. Eray POLAT

Dr. Öğr. Üyesi Songül Seda KAMBER TAŞ

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Öğr. Gör. Dr. Sedat TAŞ

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

Arş Gör. Burak İNANÇ

Arş. Gör. Aleyna GÜN

İÇİNDEKİLER

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (s. 1-2)

EDİTÖR YAZISI (s. 3)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (s. 4-5)

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (s. 6-24)

- GÜMÜŞHANE'NİN SAKLI CENNETİ: ÇAĞLAYANDİBİ ŞEHALESİ TABİAT PARKI (s. 6)
- GASTRONOMİDE YILDIZI PARLAYAN BİR KENT: MERSİN (BİRİNCİ BÖLÜM) (s. 7-8)
- GİRİŞİMCİLİK DERSİ İZLENİMLERİ VE GİRİŞİMCİLİK MÜLAKATLARIMIZ (s. 9)
- MODERN TÜKETİM ALIŞKANLIĞINDA YENİ FENOMEN: DOOM SPENDING (s. 10)
- TARİHİN AKIŞINI DEĞİŞTİREN ANTİK KENT: GÖBEKLİTEPE (s. 11-12)
- ULUSLARARASI MUTFAKLARDAN ÖRNEKLER: RUS MUTFAĞI (s. 13-15)
- COĞRAFİ İŞARETLE TESCİLLENEN GASTRONOMİK BİR DEĞER: ŞİRAN KÖK PEKMEZİ (s. 16)
- TANRIDAN ŞİFA BEKLEYENLERİN MERKEZİ (s. 17-18)
- YUNAN MİTOLOJİSİ'NİN BÜYÜK KAHRAMANI "HERAKLES" (s. 19-22)
- TUĞRUL ŞAVKAY (s. 23-24)

AKADEMİK ÇALIŞMALARLA İLGİLİ FAALİYETLER (s. 25-27)



**Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK
SARIKAYA**

Turizm Fakültesi ailesi olarak; 2025 yılına heybemizde umutlarımız, aklımızda yapmak istediklerimiz ve gönlümüzde daha çok çalışma isteğimizle merhaba dedik...

Bu dönem içerisinde Turizm Fakültesi olarak Gümüşhane ilimizde Fakültemizin adını daha tanınmış hale getirmek ve dış paydaşlarımızla daha çok bir araya gelmek için çaba gösterdik. Çünkü hedefimiz; sadece yaptığımız akademik çalışmalarla değil toplumsal fayda sağlayacağımız etkinlikler ve çalışmalarla da hem Gümüşhane'mize hem de Üniversitemize daha faydalı olabilmektir. Üniversitemizin dışa açılır yüzüydük. Bu misyonumuzu yerine getirebilmek için elimizden geleni yapmalıydık.

İlk işimiz il ve ilçe genelinde kendimizi ve yapabileceklerimizi anlatabilmek için kimlerle istişare etmemiz gerektiğinin planlaması oldu. Bu amaçla İlçe belediyelerimizi ziyaret ettik ve onlarla ilçelerde mevcut turizm potansiyeli ve gastronomisi ile ilgili istişarelerde bulunduk. Ayrıca görüşmelerde ilerleyen dönemlerde ortak yürütülmesi planlanan projelerle ilgili karşılıklı fikir alışverişinde bulunduk. Bu amaçla sırasıyla; Torul Belediyesine ve Kaymakamlığına, Şiran Belediyesine, Köse Belediyesine ve Özkürtün Belediyesine ziyaretler gerçekleştirdik. Gümüşhane İl Kültür ve Turizm Müdürü olarak vekaleten atanan Nihal SÜRME'Lİ'yi ziyaret ederek il turizmini ve paydaş olarak yapabileceklerimizi konuştuk. Gümüşhane Valisi Sn. Aydın BARUŞ'a Fakültemiz tarafından hayırlı olsun ziyareti gerçekleştirilerek Valimiz ile Turizm konusunda fikir alışverişinde bulunduk.

Fakültemizin de paydaş olarak yer aldığı Artabel Doğa Sporları ve Kamp Etkinliklerinin Artabel'de gerçekleştirilen ön hazırlık çalışmalarına Fakültemiz Dekanlığı olarak katılım sağladık. Artabel Gölleri'nin ulusal anlamda tanınırlığının artırılması amacıyla Gümüşhane Valiliği ve Torul Kaymakamlığı öncülüğünde, Üniversitemiz Turizm Fakültesi'nin de yer aldığı master plan çerçevesinde yapılan toplantılarda alınan kararlar sonucunda yapılması planlanan "Artabel Gölleri Doğa Sporları ve Kamp Alanı Etkinlikleri'nin ilkini bu yıl gerçekleştirdik. Düzenlenen organizasyonda Üniversitemiz Turizm Fakültesi tarafından Gümüşhane protokolünün katıldığı Gümüşhane lezzetlerinin yer aldığı workshop etkinliği düzenlendi.

Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı (DOKA) tarafından 2024 Yılı Sürdürülebilir Turizm Teknik Destek Programı kapsamında desteklenen "Turizm ve Konaklama Hizmetleri için İyi Uygulama Örnekleri" projesi çerçevesinde Artvin Macahel'de eğitimler verdik. Teknik destek kapsamında kırsal turizmin iyi uygulama örnekleri yerinde incelenmiş, bölgede köy pansiyonculuğunda iyi uygulamalara sahip işletmeler ziyaret edilmiş ve işletmecilerle yapılan interaktif sohbetlerle deneyim aktarımı gerçekleştirilmiştir. Prof. Dr. S. Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA konaklama işletmelerinde iş sağlığı ve güvenliği, hijyen ve sanitasyon; Doç. Dr. İsmail ÇALIK genel turizm, sürdürülebilir turizm ve konaklama işletmeciliği; Doç. Dr. Savaş EVREN ise hizmet kalitesi ve ev pansiyonculuğu konularında eğitimler vermişlerdir. Eğitimler sonrasında özverili çalışmalarımız ve katkılarımız nedeniyle, Torul Kaymakamı Sn. Muhammet KILIÇASLAN tarafından hocalarımıza Teşekkür Belgesi takdim edilmiştir.

Gümüşhane Ramada oteli yeni müdürü Abbas Köse ve F&B müdürü Turgut Kır tarafından Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanlığı ziyaret edilmiştir. Yapılan görüşmede öğrenciler ve üniversite personeli için yapılabilecek protokoller hakkında konuşuldu.

Fakültemiz dış paydaşlarımızla olan ilişkilerimizi güçlendirmek amacıyla açılışlar ve etkinliklere fakülte olarak katılım gösterdik. Bu amaçla; Gümüş Otel'in Açılışına ve "Lorica Squamata" Zırhının Gümüşhane'ye Teslim Törenine katıldık.

Öğrencilerimizin farklı platformlarda fikirlerini beyan edebilmeleri ve özgüven kazanarak alanlarında başarı kazanmaları amacıyla 'Gençlerin Gözüyle Kent Diplomasisi' Projesi Kapsamında Tunceli Munzur Üniversitesi'nde Ulusal Zirve programına katılımlarını sağladık. Yine öğrencilerimiz; Cumhurbaşkanlığı İletişim Başkanlığı Erzincan Bölge Müdürlüğü tarafından yürütülen Gençlerin Gözünden Kent Diplomasisi başlıklı proje kapsamında gerçekleştirilen Ankara Zirvesinde de fakültemizi başarıyla temsil ettiler.

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI

Tabi bu esnada Üniversitede farklı birimlerle olan ilişkilerimizi sıcak tutmak da bizim için değerliydi. Bu nedenle yeni göreve atanmış olan tüm akademik ve idari personeli Dekanlık olarak Bölüm Başkanlarımız ile birlikte ziyaret ettik. Üniversitemiz Rektör Yardımcılığına atanan Jeoloji Mühendisliği Öğretim Üyesi Prof. Dr. Sn. Selçuk ALEMDAĞ'a, Genel Sekreterliğine atanan Sn. Mehmet ATALAY'a, Genel Sekreterlik Yardımcılığına atanan Sn. Kemalettin KARABULUT'a, Genel Sekreterlik Yardımcılığına atanan Sn. Atakan Savaş AYDIN'a, Spor Bilimleri Fakültesi'ne Dekanı Olarak Atanan Prof. Dr. Haluk KOÇ' a, İlahiyat Fakültesi Dekanlık görevine atanan İlahiyat Fakültesi öğretim üyesi Prof. Dr. Sn. Abdurrahman ALTUNTAŞ'a, Gümüşhane Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne atanan Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ebru Emine ŞÜKÜROĞLU'na, Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu Müdürlüğüne atanan Doç. Dr. Meryem TOPAL'a tebrik ziyaretlerinde bulunduk.

Turizm Fakültesi olarak İdari ve akademik personelimiz arasında ekip ve dayanışma ruhunu güçlendirmek adına Çalık köyünde piknik etkinliği düzenledik. Yine fakülte içinde akademik yükselme başarısı gösteren Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalında doktor unvanı almış olan Öğr. Gör. Sedat TAŞ ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında bilim uzmanı unvanı alan Arş. Gör. Aleyna GÜN hocalarımıza hayırlı olsun ziyareti gerçekleştirdik.

2024-2025 yılı Eğitim Öğretim yılı başlangıcında yeni başlayan öğrencilerimiz için oryantasyon programı düzenledik. Dönemin başlamasıyla birlikte seminerler ve saha uygulama gezileri başlamış oldu. Bu amaçla Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü'ne bağlı Siber Suçlarla Mücadele ekipleri tarafından Turizm Rehberliği Bölümü için Güvenli ve Bilinçli İnternet Kullanımı Semineri düzenlendi. Gümüşhane İl Emniyet Müdürlüğü tarafından terörle Mücadelede Bilgilendirme ve Önleme Faaliyetleri semineri gerçekleştirildi. Fakültemiz adına öğrencilerimiz için Arş. Gör. Burak İNANÇ moderatörlüğünde "Sportif, Sosyal ve Kültürel Etkinlikler Hakkında" bir söyleşi gerçekleştirildi.

Saha Uygulamaları Erikbeli Yaylası ve Kadırga Yaylası ile Altınpınar Limni Gölü ve Yaylası olacak şekilde iki farklı güzergâhta başladı. Turizm Rehberliği Bölümü 4'üncü sınıf öğrencilerinin katıldığı saha uygulamaları Doç. Dr. İsmail Çalık nezaretinde gerçekleştirildi. Yine hocamız ile birlikte Turizm Rehberliği öğrencilerimiz Mesleki Uygulama dersi kapsamında farklı tarihlerde Satala Antik Kenti, Kov Kalesi ve Süleymaniye Mahallesi'ni ziyaret ettiler.

Aralık ayının son etkinliği ise Turizm Fakültesi tarafından düzenlenen Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün yeni öğrencileri için ceket giyme töreni oldu. Sunuculuğunu Arş. Gör. Aleyna Gün'ün yaptığı etkinlikte öğrencilerimiz ilk kez mutfaka girecek olmanın ve beyaz ceketlerine kavuşmanın heyecanı içindeydiler.

Yapılan gezilerde ve etkinliklerde emek gösteren tüm hocalarımıza ve katılım sağlayan tüm öğrencilerimize teşekkür ediyor, yorulmadan çalışmaya devam eden bir kadronun varlığında şanslı olduğumu bilmenin haklı gururunu yaşıyorum.

Son olarak yeni yılda Fakültemizin yaptığı akademik ve sosyal faaliyetlerin artarak çoğalmasını diliyorum. Bu yıl olduğu gibi gelecek yılda Turizm Fakültesi ailesi olarak hedefleriniz doğrultusunda birlik ve beraberlik içinde yolunuzda yürümeye devam edeceğinizi biliyorum. Herkese artık çocukların, kadınların zarar görmediği ve öldürülmediği, zulümlerin ve savaşların olmadığı sağlıklı ve mutlulukla geçirilecek bir yıl, yemyeşil ve masmavi bir Dünya içinde sürdürülecek hayırlı bir yaşam diliyorum.

Prof. Dr. Sevim Beyza ÖZTÜRK SARIKAYA
Turizm Fakültesi Dekan V.

EDİTÖR YAZISI



Öğr. Gör. Rıfat PİR

Turizm Fakültesi olarak tüm yıl boyunca oldukça etkin bir organizasyon takvimi gerçekleştirmenin haklı gururunu hocalarımız ve öğrencilerimizle yaşamaktayız. Bu süre zarfında gerçekleştirilen teknik geziler, sosyal sorumluluk projeleri, TÜBİTAK projeleri, bilimsel çalışmalar, saha uygulamaları, uluslararası yarışmalarda elde edilen başarılar bizleri oldukça gururlandırdı. Özellikle Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüzün bu yıl içerisinde dört yılın ardından ilk mezunlarımızı vermesi ise yılı anlamlı kılan diğer gelişmelerdendi.

Bununla birlikte verimli ve geçen tüm yılın ardından yıl içerisinde doçentlik unvanı alan, doktorasını tamamlayan ve doktora eğitimine başlayan tüm hocalarımızı tebrik etmek istiyorum. Yeni yılın tüm öğrenci ve hocalarımıza sağlık sıhhat ve mutluluk getirmesini dileyerek cümlelerimi tamamlamak istiyorum.

Saygılarımla.

Öğr. Gör. Rıfat PİR

- Fakültemiz Öğrencileri ile Birlikte "Doğu Karadeniz Kariyer Fuarı (DOKKAF)" Ziyaret Edildi.
- Fakültemizden Altı Farklı Sosyal Sorumluluk Projesi.
- Terörle Mücadele Semineri.
- Fakültemiz Turizm Rehberliği Öğrencilerine Yönelik Staj Bilgilendirme Toplantısı Gerçekleştirildi.
- Minik Şefler ve Rehberler Fakültemizde.
- Fakültemizde Doğa Turizmi Paneli Düzenlendi.
- Öğrencilerimiz Ramada By Wyndham Gümüşhane Otelini Ziyaret Etti.
- Fakültemizde İl Emniyet Müdürlüğü Tarafından Siber Güvenlik Semineri Gerçekleştirildi.
- Öğrencilerimiz Hekimoğlu Süt ve Süt Ürünleri Fabrikası ile Sultan Pestil Köme Fabrikası'nı Ziyaret Etti.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Kürtün ve Torul'da.
- Turizm Rehberliği Bölümü Tarafından Dölek ve Sarıçiçek Köylerine Teknik Gezi Düzenlendi.
- Öğrencilerimizden El Sanatları Uygulamaları.
- Öğrencilerimizden Gıda Mevzuatı ve HACCP Uygulamaları.
- Fakültemizden Piknik Etkinliği.
- Artabel Doğa Sporları ve Kamp Etkinlikleri Hazırlıkları.
- Turizm Fakültesi'nden Artabel Göllerinde Workshop Etkinliği.
- Fakültemiz Gümüş Otel'in Açılışına Katılım Sağladı.
- "Lorica Squamata" Zırhının Gümüşhane'ye Teslim Töreni.
- Fakültemizden Artvin'de Sürdürülebilir Turizm Eğitimi.
- Turizm Rehberliği Bölümü Erikbeli Yaylası- Kadirga Yaylası Teknik Gezisi.
- Turizm Rehberliği Bölümü Altınpınar Limni Gölü ve Altınpınar Yaylası Teknik Gezisi.
- Fakültemizde 2024-2025 Eğitim-Öğretim Dönemi için Oryantasyon Programı Düzenlendi.
- Turizm Rehberliği Bölümü Kov Kalesi-Satala Antik Kenti Teknik Gezisi.
- Turizm Rehberliği Bölümü Süleymaniye Mahallesi Teknik Gezisi.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Kahve Diyarı İşletmesi Ziyareti.
- Öğrencilerimiz 'Gençlerin Gözüyle Kent Diplomasisi' Projesi Kapsamında Tunceli Munzur Üniversitesi'ni Ziyaret Etti.
- Turizm Rehberliği Bölümü için Güvenli ve Bilinçli İnternet Kullanımı Semineri.
- Turizm Rehberliği Bölümü Gümüşhane Etnografya Müzesi Teknik Gezisi.
- Fakültemizde Terörle Mücadelede Bilgilendirme ve Önleme Faaliyetleri Semineri Gerçekleştirildi.
- Fakültemizde Sportif, Sosyal ve Kültürel Etkinlikler Hakkında Seminer Gerçekleştirildi.
- Öğrencilerimiz 'Gençlerin Gözünden Kent Diplomasisi' Başlıklı Proje Kapsamında Gerçekleştirilen Ankara Zirvesine Katılım Sağladılar.
- Turizm Rehberliği Bölümü Karaca Mağarası, İmera Manastırı Teknik Gezisi.
- Turizm Rehberliği Bölümü Süleymaniye Mahallesi Teknik Gezisi.

- Sosyal Sorumluluk Projesi: Kedi Evi Yapımı.
- Sosyal Sorumluluk Projesi: Hayvan Barınağı Ziyareti.
- Sosyal Sorumluluk Projesi: Torul Yıldız Köyü İlkokulu Ziyareti.
- Sosyal Sorumluluk Projesi: 80. Yıl Çocuk Yuvası ve Yetiştirme Yurdu.
- Gastronomi Kulübü'nden Yeni Üyelerine Hoş Geldiniz Etkinliği Düzenlendi.
- Turizm Fakültesi 2024 Yılı Dönem Sonu Etkinliğini Büyük Bir Coşkuyla Kutladı.
- Turizm Rehberliği Bölümü Zigana Kayak Merkezi- Limni Gölü Teknik Gezisi.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Birinci Sınıf Öğrencilerine Ceket Giyme Töreni.
- Turizm Fakültesi'nin Öncülük Ettiği Turizm ve Gezi Kulübü Yeni Yönetimi ile ilk Gezisini Gerçekleştirdi.
- Turizm Rehberliği Söyleşilerinde Satala Antik Kenti Ele Alındı.
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz Çevrimiçi Söyleşi Gerçekleştirdi.
- Şiran'da Gıda ve Turizm Konuşuldu.

Gümüşhane'nin Saklı Cenneti: Çağlayandibi Şelalesi Tabiat Parkı



Doç. Dr. Fazıl KAYA

Gümüşhane, doğal zenginlikleriyle dikkat çeken bir ilimizdir. Bu zenginliklerden biri de Çağlayandibi Şelalesi Tabiat Parkı'dır. Şelale, Kürtün ilçesindeki Kürtün Örümcek Ormanı Tabiatı Koruma Alanı ile çevrilidir. Bölge, flora ve fauna açısından oldukça zengin bir destinasyon konumundadır. Kürtün Örümcek Ormanları, flora açısından birçok ağaç türünü barındırmaktadır. Bu ormanlarda ağırlıklı olarak ladin ve kayın ağaçları bulunmakla birlikte



sarıçam, göknar, meşe, kestane, kızılğaç, gürgen ve titrek kavak gibi türlere de rastlanmaktadır. Fauna açısından ise yaban domuzu, karaca, ayı, kurt gibi birçok hayvan türü bu ormanda yaşamaktadır. Avrupa'nın en büyük ve çaplı ladin ve göknar ağaçlarını barındırmaktadır.



Çağlayandibi Şelalesi, 2014 yılında, 1994 sayılı Bakanlık Makamı onayı ile tabiat parkı ilan edilmiştir. Toplam 168 dekar alanı kaplayan tabiat parkında, şelalenin yüksekliği 15 metre olup, Gümüşhane merkeze 67 km, Kürtün ilçesine ise 5 km mesafededir. Şelalenin döküldüğü yerde, doğal bir dev kazanı oluşumu bulunmaktadır. Bahar ve yaz aylarının başlarında su akışının yoğun olduğu şelale, yaz sonlarına doğru yağışların azalmasıyla daha sakin bir hale gelmektedir. Yoğun akış döneminde şelalenin görsel cazibesi artarken, çağlama sesi ise işitsel bir şölen sunmaktadır. Şelalenin döküldüğü noktada su damlacıkları, çevresinde yağmur etkisi yaratmaktadır.

Çağlayandibi Şelalesi'nin ana yol güzergâhına yakınlığı ve ulaşım altyapısının uygunluğu, turistler için cazip bir destinasyon olmasını sağlamaktadır. Doğal yapıya zarar vermeyen, estetik açıdan çevreyle uyumlu sosyal tesisler, ziyaretçilerin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde tasarlanmıştır.

Tabiat parkında, araç park alanı, taş yürüyüş yolları, doğal çeşmeler ve fotoğraf durakları gibi olanaklar sunulmaktadır. Ziyaretçiler, bireysel ya da aileleriyle birlikte doğayla baş başa kalmanın keyfini çıkarabilir, ormanlık alanda yenilenme ve dinlenme gibi turizm aktivitelerine katılabilirler. Özellikle doğa fotoğrafçılığı, trekking ve seyir imkânı gibi turizm ve rekreasyon faaliyetlerine olanak sağlayan Çağlayandibi Şelalesi, yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmektedir.

Çağlayandibi Şelalesi Tabiat Parkı, eşsiz ve unutulmaz bir deneyim için çok yakınızdadır.

Fotoğraf Kaynakları

Foto 1: Doğa Koruma ve Milli Parklar Genel Müdürlüğü. (2024, 6 Kasım). Video görüntüsü [Tweet]. X sosyal medya platformu. <https://x.com/milliparklar/status/1809514884725395598>

Foto 2: Doğru, E. (2017, 25 Nisan). Çağlayandibi Şelalesi Tabiat Parkı [Tweet]. X sosyal medya platformu. <https://x.com/edogru29/status/856921418461843456>

Gastronomide Yıldızı Parlayan Bir Kent: Mersin (Birinci Bölüm)



Doç. Dr. Savaş EVREN

Geri dönüp yazılarıma baktığımda doğup büyüdüğüm topraklarla ilgili çok az şey yazdığımı fark ettim. O yüzden bu yazımda sizleri Mersin'e ve Tarsus'a götürmek ve biraz da iştahınızı kabartmak istedim.

Tarihi, kültürü ve doğasıyla ülkemizin en güzel şehirlerinden biridir Mersin. Bence en güzeli tabii ki... Mersin uzun yıllar boyunca Adana ve Antalya arasına sıkışıp kalmış ekonomik talihini sanayi, ticaret, tarım gibi alanlarla birlikte turizmde de kırmaya başlamış; denizi, dağları, mağaraları, şelaleleri, antik kentleriyle turistlerin ilgisini çekmeyi başarmıştır. Son yıllarda ziyaretçilerin ilgisini çeken konulardan biri de yeme-içme kültürü olmuştur.

Memleketim diye söylemiyorum; sokağa çıktığınızda ne yiyeceğinizi şaşırır, bir haftada 2 kilo alır dönersiniz. Ben her gittiğimde kilo alıp dönüyorum. Peki nedir Mersin'i gastronomide atağa geçiren hususlar? Bence Mersin'in ülkenin her köşesinden göç alan kozmopolit bir kent olmasının etkisiyle her yemeğin en iyi hallerini bulabilmeniz ve köklü öz kültürünü yaşatabilmesi bu noktadaki en önemli etkenlerdir. Akdeniz kültürü ve Doğu

kültürü Çukurova'nın kadim kenti Mersin'de yörük kültürüyle birleşip bir lezzet durağı yaratmıştır. Dışarı çıktığınızda

en iyi kebapları, ciğerleri, dönerleri, balıkları, künefeleri ve tabii ki tantunileri yiyebilir, herhangi bir köy evine gittiğinizde muazzam yöresel lezzetlerle tanışabilirsiniz. Mersin'in gastronomisini bir bülten yazısına sığdırmak pek mümkün değil. O yüzden iki bölümlü bir yazı oluşturdum :) Devamı bahar bülteninde...

Öncelikle tabii Mersin denince ilk akla gelen yemeğin hakkını vermek gerekir: Tantuni. Türkiye'nin her yerinde tantunici bulabilirsiniz ancak Mersin'e gidene kadar tantuni diye başka şeyler yediğinizi anlamanız pek mümkün değil. Özünde diğer yemeklerden kalan parça etleri değerlendirmek amacıyla keşfedilen bir yemek olan tantuni, günümüzde sadece Mersin'in değil tüm Türkiye'nin en önemli gastronomik ürünlerinden biri haline gelmiştir. Genel olarak tantuni yağsız etten (bonfile, kontrfile gibi) yapılırsa da orijinal tantuni yağlı etten yapılır, yağsız etten yapılabilecek bifttek tantuni denir. Eskiden daha çok normal tantuni tüketilirken son yıllarda bifttek tantuni daha çok rağbet görmeye başlamıştır. Parça etler kendi suyunda pişirilir, haşlanan bu etler siparişe göre tantuni tavasında pamuk yağında toz kırmızı biberle pişirilir. Tavukla yapılan tantuni de vardır. Etler soğan, domates ve maydanozla, açık ekmek denilen bir ekmekle (ince bir lavaş) dürüm yapılır. Diğer alternatif ise somun ekmektir. Mersin'de tantuni için özel somun ekmek üretilir. Yanında mor lahana turşusu, yeşillikler, süs biberi ve tantuniye özel bir biber turşusu servis edilir. Son yıllarda bir de yoğurtlu tantuni yapılmaya başladı ancak lezzetli bir yemek olsa da buna tantuni demek biraz zor.



Tantuni dışında da Mersin, etli yemeklerin en güzel hallerini sunan bir kenttir. Çok iyi kebablar, ciğerler, kokoreçler, dönerler sunan sayısız işletme seçeneği vardır. Ancak bir lezzet vardır ki, onu sadece Mersin’de yiyebilirsiniz: Mavi Yengeç. Özellikle Silifke tarafında daha çok görülen mavi yengeç (Göksu Deltasından çıkar), buharda pişirilmekte ve acı sosla servis edilmektedir (piştiğinde rengi kırmızıya döner). Mersin, tatlılar açısından da oldukça zengin bir kenttir. Örneğin cezerye, tıpkı tantuni gibi hemen her yerde bulunabilen bir ürün haline gelmiş durumdadır ancak Mersin’de (özellikle de bazı markalarda) yediğinizde farkı net bir şekilde görür; havucun nasıl bu kadar lezzetli hale gelebildiğine şaşırırız. Kerebiç, yiyebileceğiniz en sıra dışı tatlılardan biridir. İçli köfte formunda, içinde Antep fıstığı olan bir irmikli hamur işi, üstünde çöven otundan elde edilen bir kaymak ile servis edilir. Kendine has bir lezzet olan kerebiç, özellikle Ramazan ayında çokça tüketilen, Mersinlilerin en sevdiği tatlılardan biridir.



Mersin’le özdeşleşmiş içecekler ise kuşkusuz şalgam ve atomdur. Atom; süt, muz, çilek ve orman meyveleri ile tam bir enerji deposudur. Sadece atom satan işletmeler vardır Mersin’de. Adana’nın da sahiplendiği bir lezzet olan şalgamı da unutmamak lazım. Zaten Adana, Tarsus, Mersin iç içe geçmiş şehirlerdir. Mersin’de atomda olduğu gibi, sadece şalgam satan işletmeler de vardır. Özellikle kışın havucuyla birlikte servis edilen acılı şalgam suyu gibisi yoktur. Eskiden tablolarda sokak aralarında da şalgamcılar dolaşırdı, artık onları pek görmüyoruz.



Buraya kadar anlattıklarım büyük ölçüde ticarileşmiş gastronomik ürünlerdir. Bunlar belki de Mersin gastronomisinin çok küçük bir kısmını oluşturuyor. Büyük kısmını ise henüz yeterince ticarileşmemiş yöresel ürünler ve Tarsus mutfağı meydana getirmektedir. Bugün Mersin’de bir köy evine misafir olduğunuzda size bunlardan çok farklı lezzetler sunacaklardır. Yüksük çorbası, topalak çorbası, tatar çorbası, biberli ekmek, batırık, sıkma, dövme pilavı, lepe gibi yöresel yemekler; palıza, bandırma, karsambaç, yağlı ballı gibi tatlılar sizi karşılayacaktır. Tarsus’a gittiğinizde ise bu bahsettiklerime ek olarak onlarca lezzetle karşılaşabilirsiniz. Tarsus mutfağı ve yöresel yemeklerini bahar sayısında anlatmaya çalışacağım. Umarım Mersin’e bir gün yolunuz düşer. Sevgiler...



Doç. Dr. Eray POLAT

GİRİŞİMCİLİK DERSİ İZLENİMLERİ ve GİRİŞİMCİ MÜLAKATLARIMIZ

Birçoğumuz Girişimcilik kavramını duymuş ve kendimizce, bazen de onu “Girişkenlik”le karıştırarak tanımlar yapmışızdır. Bendeniz ise Girişimciliği, yenilik (ler) üretmeye odaklı, içinde türlüce ve fazlaca riski barındıran ancak tüm bunlarla birlikte toplumun birçok farklı kesiminin refah seviyesini artırmaya aday faaliyetler olarak tanımlarım. Girişimcilik, günümüzde en gelişmişinden en fakirine kadar dünyanın tüm ülkelerinin ilgi gösterdiği ve vatandaşlarını özendirmek için teşvikler sunduğu bir faaliyet olmuştur. Ülkemiz açısından da bu durum geçerlidir. Çünkü hem özel sektör hem de kamu kurumları açısından daralan bir istihdam piyasası gözümüze çarpıyor ve yeni mezunların daha kolay iş bulabilmesi için girişimcilik faaliyetlerine yönlendirilmesi gerekiyor.

Bu minvalde 2024-25 Eğitim-Öğretim yılı Güz Döneminde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerimize, Girişimciliğin temel kavramları hakkında bilgi vermek, bu uzun soluklu ve yorucu süreçte nelere dikkat edilmesi gerektiğini belirtmek ve ülkemizde bunu kolaylaştıran hangi teşviklerin olduğunu göstermek gibi amaçlarla Girişimcilik dersinin yürütücülüğünü üstlendim. Bu dersi yürütürken,

teorik bilginin sahada nasıl karşılık bulduğunun canlı şahidi olabilmeleri ve biraz da olsa girişimcilik niyetlerinin canlandırılması amacıyla öğrencilerimden Gümüşhane’de bulunan yiyecek-içecek işletmeleri girişimcileri ile mülakatlar yapmasını istedim. Tüm öğrencilerim, bunu eksiksiz bir şekilde yaptı ki bunlara ait fotoğrafları ilginize sunuyorum. Hepsi bu konuda takdire şayandır.

Bu görüşmelerde öğrencilerim, girişimciliğin tam da girişimcilerce nasıl tanımlandığı, girişimlerini faaliyete geçirebilmek için hangi aşamalardan geçtikleri, hangi risklerle karşılaştıkları ve bunları aşabilmek için neler yaptıkları gibi konularda bilgi aldılar. Sonrasında bu deneyimlerini benimle ve sınıf arkadaşları ile paylaştılar. Elde ettiğimiz bulgulara göre Gümüşhane’deki yiyecek-içecek girişimcilerinin, girişimcilik faaliyetini yeni bir işletme açmak olarak tanımladıkları ve yatırım kararı alırken en önemli motivasyonlarının ekonomik kaygılarını giderebilmek olduğu ortaya çıkmıştır. Girişimciler, yatırım yapmadan önce mutlaka alanla ilgili deneyim sahibi olmak gerektiğini ifade etmektedir. Kültürel yapımızda var olan riskten uzak durma “ritüeli”, ilimizdeki yiyecek-içecek girişimcileri açısından da oldukça belirgindir. Zira girişimciler risk almak konusunda çok da istekli sayılmazlar. Ayrıca ilginçtir ki girişimciler, girişimlerinde yenilik yapmaya ve dijital dünyanın kendilerine sunduğu imkanlardan faydalanmaya çekinceli yaklaşmaktadır.

Özetle Gümüşhane’deki yiyecek-içecek girişimcileri, bu sürece daha “geleneksel” taraftan bakmakta ve uygulamalarını buna göre şekillendirmektedir. Ancak girişimcilik konusunda zaman, “tekno-girişimcilik”ten yana ve işletme-teknoloji bütünlüğünü tüm işletmeler sağlamak zorunda. Tabi bunu yaparken müşterilerine ve topluma “değer” katmaktan uzak durmamak şartıyla!

Unutmayalım! İnsanoğlu, aslında Tarım devriminden bu yana yani yaklaşık olarak son 12.000 yıldır “Girişimcilik”ten görece uzaklaştı. Öncesinde “mecburen” de olsa girişimciydi. Aslında bu anlamda yapmamız gereken en önemli şeylerden biri, atalarımızdan bize miras kalan ve “kanımızda” var olan duygulara, dürtülere biraz olsun ses vermek!

Bu, hem hepimizin bugünü hem de yarın çocukların(m)ızın geleceğini daha değerli kılabilir...



Modern Tüketim Alışkanlığında Yeni Fenomen: Doom Spending



Dr. Öğr. Üyesi Songül Seda KAMBER TAŞ

Son yıllarda artan ekonomik belirsizlikler, iklim krizi, pandemi ve küresel siyasal dalgalanmalar, insanların tüketim alışkanlıklarında önemli değişikliklere yol açtı. Bu kapsamda, "Doom Spending" olarak adlandırılan yeni bir kavram sıkça anılmaya başladı. İngilizce "doom" (felaket/kıyamet) kelimesinden türeyen bu terim, felaket senaryolarını andıran bir ekonomik yaklaşımla bireylerin ve toplumların harcama alışkanlıklarına yeni bir perspektif sunuyor. Bireylerin gelecek kaygısı, çaresizlik veya belirsizlik hissi gibi negatif duygu durumlarından anlık da olsa kurtulabilmeleri amacıyla maddi harcamalara yönelmeleri anlamına geliyor. Üstelik karşılayabileceğinden de fazla. Bu noktada kriz durumlarında, bireylerin tüketim alışkanlıkları duygusal bir boyut kazanıyor.

Yakın geçmişte hepimizi derinden etkileyen pandemi ve ekonomik krizler küresel ölçekte şok etkisi yarattı. Bu belirsizlik ve kaygı durumlarında bireyler, kontrol hissini yeniden kazanmak ve kendilerini iyi hissetmek için maddi harcamalara yöneldiler. Bir yandan 'Yarın başımıza ne geleceği belli olmaz. Bugün yapabiliyorken yapıp, alabiliyorken alacağım' diyenleri gördük. Diğer taraftan ise 'bu

enflasyon ortamında para biriktirilerek ne ev alınır ne araba. En iyisi anı yaşamak, yarını düşünmemek' diyenleri de. Belki de kimi zaman tek yürek olup sordüğümüz; 'Yahu herkes ekonomik kriz var diyor. Ama AVM'ler ve mekanlar dolu. Peki bu iş nasıl oluyor?' sorusunun cevabı da işte bu iki kelime: DOOM SPENDING!

Bu davranışın ardında, bireylerin geleceğin getirebileceği zorluklarla başa çıkabilmek için anı kurtarma kaygısı yatmakta. Pandemi döneminde, birçok insanın kısıtlamaların ortasında ev dekorasyonu, online alışveriş veya gurme gıdalara aşırı harcama yapması, bireylerin gelecek için yatırım yapmak yerine bugünün isteklerine öncelik veren harcamalarıyla gelir/gider dengelerini aşmaları felaket harcamalarının güncel örnekleri olarak sıralanabilir. Credit Karma şirketinin 2023 yılında Amerika'da yaptığı araştırmaya göre; Amerikalıların %96'sı mevcut ekonomi durumundan endişeli. En büyük endişeler arasında enflasyon (%56), yaşam maliyetinin artışı (%50) ve konut fiyatlarının yüksekliği (%23) yer alıyor. Araştırmada Z kuşağıyla milenyum kuşağının, finansal kaygı hissetme oranının en yüksek gruplar olduğu (yüzde 71) görülüyor. Katılımcıların %27'sinin, ekonomik endişeler nedeniyle stresle başa çıkmak için "doom spending" yaptığı belirtiliyor. Bu durum, genç nesillerdeyse daha yaygın; Z kuşağının %35'i ve milenyum kuşağının %43'ü bunu yapıyor. Bu harcamaların sonucunda borçlanmanın arttığı, tasarrufun ise azaldığı görülüyor. Milenyum ve X kuşağı, borç artışını en fazla yaşayan gruplar (%38 ve %35). Son altı ayda, katılımcıların neredeyse yarısı (%47) tasarruf ettikleri miktarın azaldığını söylerken, yarısından fazlası (%52) 2.000 dolardan az birikimleri olduğunu veya hiç birikimi olmadığını belirtiyor.

Doom Spending kavramı, modern toplumun krizlere verdiği tepkileri anlamada önemli bir araçtır. Bu alışkanlıkların psikolojik, ekonomik ve toplumsal boyutları, bireylerin yalnızca mevcut durumlarını değil, gelecekteki maddi ve manevi denge arayışlarını da şekillendirir. Kaygı, belirsizlik ve stresten uzaklaşmak için yapılan harcamalar, tatmin ve kontrol hissi sağlayarak bireylerin anlık mutluluğuna katkı sunsa da uzun vadede mutsuzluğa, maddi zorluklara yol açabilir. Bu bağlamda, bireylerin harcama alışkanlıklarını yeniden değerlendirmeleri, uzun vadeli finansal güvenlik açısından kritik bir öneme sahip. Peki, bireyler ve toplumlar bu tür tüketim döngülerinden nasıl kurtulabilir? Zorlu ekonomik koşullarda bütçe planlamak kabul edelim ki hepimiz için zor. Ama gerçekliklerimizin farkında olmak ve kalmak da elzem. İstek ve ihtiyaçlarımızı birbirinden ayırmak bence iyi bir başlangıç. Online ödemelerimiz için kayıtlı olan kart bilgilerimizi silmek, yapacağımız harcamaların istek mi yoksa ihtiyaç mı olduğunu sorgulamamız için yeterli zamanı sunabilir. Belki de cevap, anlık tatminlerin ötesinde, daha sürdürülebilir ve dengeli bir yaşam anlayışında gizlidir. Eee ne demiş atalarımız? Ayağımı yorganına göre uzat.

Kaynaklar

Credit Karma, 2023. <https://www.creditkarma.com/about/commentary/forget-doom-scrolling-americans-now-doom-spend-to-cope-with-stress>

Fotoğraf1 <https://www.latestly.com/quickly/social-viral/financial-trend-what-is-doom-spending-5747794.html>

Fotoğraf2 <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-7574414/mengenal-doom-spending-istilah-populer-di-kalangan-gen-z-dan-milenial>



Tarihin Akışını Değiştiren Antik Kent: Göbeklitepe



**Dr. Öğr. Üyesi Emine
ŞİMŞEK EVREN**

MÖ 9600–9500 civarına tarihlenen Göbeklitepe, dünyanın şu ana kadar bilinen en eski tarihi yapısı olarak görülmekte ve bazı kaynaklarda "tarihin sıfır noktası" olarak nitelendirilmektedir. Bunun yanında "Dinin Doğduğu Yer" ve "Cennet Bahçesi" gibi tanımlamalar da yapılmaktadır. Göbeklitepe, son Buzul Çağının sonunda inşa edilmiş bir 'mabettir' ve tarihte bilinen en eski tapınma merkezidir. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından 2005 yılında 1.derece arkeolojik sit alanı ilan edilmiştir. Göbeklitepe'nin keşfi ile o zamana kadar doğru kabul edilmiş birçok bilginin tekrardan gözden geçirilmesi gerekliliği ortaya çıkmıştır.

12 bin yıllık bu alan keşfedilmeden önce, o yıllarda insanların demir kullanmayı bilmedikleri, çanak çömlek yapımına başlamadıkları, henüz tarım keşfedilmediği için yerleşik hayata geçmedikleri, bu tarz dini merkezleri olmadığı, sağlık alanında gelişmedikleri düşünülüyordu. Açığa çıkarılan devasa sütunlar,



çanak çömlekler ve insan kafatasına yapılan çeşitli müdahaleler bu düşünceleri kökten sarstı ve yeni bakış açılarının gelişmesinin önünü açtı. Aşağıda Göbeklitepe'nin getirdiği yeni bakış açıları kısaca değerlendirilmiştir.

Din ve İnanç Sistemleri: Göbeklitepe'nin ilk başta tapınak olarak kabul edilmesi, bu yapının tarih öncesi din ve inanç sistemlerine dair önemli veriler sunduğunu ortaya koymaktadır. Göbeklitepe'nin işlevinin sadece bir yerleşim alanı olmadığı, aynı zamanda dini ritüeller için kullanılan bir alan olduğu düşünülmektedir. Özellikle taşlarda yer alan hayvan figürleri, bu figürlerin birer sembol olarak kullanıldığı ve insanların doğa ile olan ilişkisini, kültürel anlamını simgelediği düşüncesini güçlendirmektedir. Bu yapının, yalnızca ibadet veya kutsal ritüeller için değil, aynı zamanda bir tür sosyal ve kültürel toplantı yeri olarak da kullanıldığını gösteren birçok bulgu bulunmaktadır.

Tarım ve Yerleşik Hayatın Başlangıcı: Göbeklitepe'nin varlığı, geleneksel arkeolojik anlayışa meydan okumuştur. Tarihsel olarak, insanlar yerleşik hayata geçmeden önce büyük tapınaklar inşa etmezlerdi. Ancak Göbeklitepe'nin inşa edilmesi bu görüşü sarsmıştır. Yapının yapımına katılan insanlar, göçebe bir yaşam tarzını sürdürüyorlardı ve bu, tarımın başlamasından önce büyük ve karmaşık yapıları inşa edebilecek toplulukların var olduğu anlamına gelir. Bu durum, tarımın ve yerleşik hayata geçişin yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda toplumsal ve kültürel bir dönüşüm olduğunu ortaya koymaktadır.

İnsanların Toplumsal Yapıları ve İletişim: Göbeklitepe, büyük ölçüde taş işçiliği ve ortak çalışma gerektiren bir inşa süreci olduğundan, toplumların nasıl örgütlendiğine dair yeni bakış açıları geliştirmiştir. Bu yapının inşası için geniş bir iş gücünün organize edilmesi gerektiği ve bunun da sosyal hiyerarşilerin varlığını gösterdiği düşünülmektedir. İnsanların sadece fiziksel olarak değil, aynı zamanda sembolik olarak da bir araya geldikleri ve dini inançlar aracılığıyla güçlü bir toplumsal bağ kurdukları öne sürülmektedir. Bu, insanların iletişim kurma ve ortak projeler geliştirme yeteneğine sahip olduklarını gösteren erken bir örnek olarak kabul edilmektedir.

Göbeklitepe ve İnsanlık Tarihinin Yeniden Yazılması: Göbeklitepe, insanlık tarihinin yeniden şekillendirilmesine yol açacak bir dizi soruyu gündeme getirmiştir. Daha önce, tarih öncesi dönemin insanların doğaya egemen olmaya başladığı ve bu egemenliklerini tarım ve yerleşik hayatla pekiştirdiği kabul edilmiştir. Ancak, Göbekli Tepe'nin varlığı, bu süreçlerin daha karmaşık ve çok katmanlı bir şekilde geliştiğini göstermektedir. Ayrıca, insanların inanç ve kültürel değerlerinin, tarımdan ve yerleşik hayattan çok daha önce gelişmiş olabileceği gerçeği, arkeologların bakış açılarını köklü bir şekilde değiştirmiştir.

Sonuç itibarıyla Göbeklitepe, yalnızca bir arkeolojik alan değil, aynı zamanda insanlık tarihine dair büyük bir keşif olmuştur. Bu keşif, tarih öncesi insanların düşünsel ve kültürel yapılarının, çok daha önce düşündüğümüzden çok daha karmaşık ve ileri olduğunu göstermektedir. Göbeklitepe, tarih yazımının yeniden gözden geçirilmesi gerektiğini ve insanlık tarihinin her dönemi arasındaki bağlantıların çok daha derin ve anlamlı olabileceğini ortaya koymaktadır. Bu yapının keşfi, yalnızca arkeologların değil, tüm insanlık tarihini anlamaya çalışan bilim insanlarının dikkatle incelemesi gereken bir alanı işaret etmektedir. Henüz yüzde beşi kazılabilen alanda gelecekte yapılacak kazılar ve araştırmalar, bu tapınak kompleksinin sadece dini ve kültürel bir anlam taşımadığını, aynı zamanda erken insan toplumlarının sosyal, ekonomik ve teknolojik yapıları hakkında derinlemesine bilgiler sunduğunu kanıtlayabilir. Bu bilgilerin gün yüzüne çıkması, insanlık tarihinin daha önce bilinmeyen yönlerini aydınlatılabilir ve bizim geçmişe bakış açımızı yeniden şekillendirebilir.



Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Uluslararası Mutfaklardan Örnekler: Rus Mutfağı

Rus mutfağı dünyada çok iyi bilinmeyen mutfaklar arasında yer alır. Ancak farklı kültürlerden etkilenmiş olmasından dolayı, Rus mutfağında birbirinden farklı lezzetleri deneyimlemek mümkündür. Rus mutfağına ait yemeklerin hazırlığı genellikle yaz aylarında yapılır ve hazırlanan yemekler kış aylarında tüketilir. Kurutulmuş ve tütsülenmiş et ve balık, turşu, dondurulmuş mantı yazın hazırlanan yemeklerin bir kısmını oluşturur. Rus mutfağında çeşitli soslar ve otlar da sıklıkla kullanılır. Ayrıca Rus mutfağında çorba, balık ve kırmızı et tüketimi de oldukça fazladır. Rus mutfağına ait bazı özel yemeklerin içeriği ve hazırlanış şekilleri ise şu şekilde özetlenebilir:

Piruhi

Çok sevilen bir mantı çeşididir. Üçgen şeklinde hazırlanır. İç harcında beyaz peynir ve maydanoz kullanılır. Rus mutfağına Osmanlı mutfağından geçtiği ifade edilmektedir.



Sırniki

Kahvaltılık ve tatlı olarak hazırlanan yemek, tatlı soslarla ve meyveyle birlikte servis edilir. İçerisinde tuzsuz lor peyniri kullanılan yemeğin hazırlığı yaklaşık olarak 30 dakika sürmektedir.



Borş Çorbası

Rusya ve Ukrayna dışında, Avrupa ülkelerinde de tüketimi yaygındır. İçerisinde pancar, havuç ve lahana bulunur. Hazırlığı tamamlanan yemeğin içeriği kremayla zenginleştirilir.



Ballı Rus Salatası

İnce ince açılan hamurların kat kat dizilmesi, bal ve krema ile tatlandırılmasıyla hazırlanan bir Rus pastasıdır. Dışında bisküvi hamuru kullanılır. Üzeri orman meyveleri ile süslenir.



Piroşki

Börek ve poğaçayı andırır. Rusya ve Ukrayna'da sevilen bir tariftir. Tadı, böreğe benzemektedir. Sucuk, pırasa ya da kıyma iç harcıyla hazırlanır.



Somonlu Blini

Rus mutfağında oldukça fazla rağbet gören yemekler arasında yer alır. Tuzlu ve tatlı versiyonları mevcuttur. Genellikle et, balık ve sebzelere sarılarak hazırlanmaktadır.



Vatruschki

Çay ile birlikte tüketilen bir Rus poğaçasıdır. Üzerine yumurta sarısı ve lor peyniri eklenmektedir. Küçük porsiyonlar halinde servis edilmektedir.



Medovik

Sekiz katlı olarak hazırlanan bir pastadır. Rus mutfağının benzersiz tatlarından birisidir. Orman meyveleri ve krem şanti ile süslenen pasta, doğum günü ve özel günlerde servis edilmektedir.



Beef Stroganoff

Yemek dana bonfile, krema ve mantar ile hazırlanmakta ve Rus mutfağında ana yemek olarak servis edilmektedir. Aromasını artırmak için içerisine kornişon turşu da ilave edilebilmektedir.



Pelmeni

Pelmeni, Rus mantı çeşitlerinden birisidir. Türk mantısına benzemektedir. Tatlı ve tuzlu olmak üzere iki çeşidi bulunur. Kıymalı harçla hazırlanan yemek, kremalı sosla servis edilir.



Rus Köftesi

Kıyma, süt ve baharatla hazırlanır. Kızarmış soğan dilimleri ve pancar turşusu ile birlikte sunulur. Kızartılarak hazırlanan köftenin hazırlanma süresi yaklaşık olarak 40 dakikadır.



Rus mutfağı elbette ki yukarıda özetlemeye çalıştığım yemeklerden ibaret değildir. Rus mutfağında bunların haricinde başka yemek çeşitleri de mevcuttur. Ancak bu yazıda hepsine yer vermemiz mümkün değildir. Rus mutfağı dünyada çok iyi bilinen mutfaklar arasında yer almasa da, mutlaka keşfedilmesi ve deneyimlenmesi gereken oldukça zengin mutfaklar arasında yer alır. Doğudan batıya geniş bir coğrafya üzerinde konumlanmış olması, Rus mutfak kültürünün zenginliğinin ana kaynağını oluşturmaktadır. Rusya'nın bu zengin içerikli mutfağı ise potansiyel ziyaretçileri tarafından test edilmeyi beklemektedir. Komşu ülke Rusya'nın mutfağını, öncelikle yakın komşusu olan ülkemiz insanlarının tanıma çabası göstermesi gerektiği söylenebilir.

Sevgili okuyucular!

Bir başka yazıda buluşmayı ümit eder, yazımı burada sonlandırdığımı belirtmek isterim.

Sağlıcakla kalınız!

Metnin ve Fotoğrafların Kaynağı:

Rus Yemekleri: Rus Mutfağından 11 Farklı Tarif (2025). <https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/rus-mutfagi-yemekleri/7>, Erişim Tarihi: 04.01.2025.

COĞRAFİ İŞARETLE TESCİLLENEN GASTRONOMİK BİR DEĞER: ŞİRAN KÖK PEKMEZİ



Öğr. Gör. Dr. Sedat TAŞ

Şiran Kök Pekmezi, Türkiye'nin Gümüşhane ilinin Şiran ilçesine özgü, yöresel ve geleneksel bir üründür. Şiran'ın köklü geleneklerinden biri olan ve şeker pancarından üretilen bu pekmez, Kelkit Ticaret ve Sanayi Odası'nın 2021 yılında başlattığı çalışmalar sonucunda, Mart 2024'te coğrafi işaret tescili olarak Gümüşhane'nin 13. tescilli ürünü olmuştur.

Bölgenin Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinde, 1300-1650 metre rakımda doğal olarak yetiştirilen şeker pancarlarının, karasal iklimin etkisiyle yüksek şeker oranına sahip özel bir ürün olarak tarımı yapılmaktadır. Bölgenin zengin toprak ve iklim özelliklerini yansıtan bu pancarlar, geleneksel yöntemlerle işlenerek, kaynatılarak şekerli özlerinin çıkarılması ve bu özlerin yoğunlaştırılmasıyla pekmeze dönüştürülmektedir.

-Şiran, Kelkit ve Köse ilçelerinde yetişen şeker pancarları, yüzeylerindeki çamur, toprak ve diğer yabancı maddeler sert bir fırça yardımıyla temizlenir.

-Pancarlar, musluk suyu altında tek tek elle yıkanır ve kabukları ince bir şekilde soyulur.

-Soyulmuş pancarlar, küçük küpler halinde doğranır. Daha sonra pancar ağırlığının yaklaşık üç katı su eklenerek 30-45 dakika kaynatılır.

-Kaynatılan karışım, iki farklı elek ve tülbentten süzülerek ince bir sıvı elde edilir.

-Süzülen sıvı, geniş bir kazanda viskoz hale gelene kadar kaynatılır ve kıvam aldıktan sonra tüketim için hazır hale getirilir*.

Şiran Kök Pekmezi, geleneksel yöntemlerle üretilen ve katkı maddesi içermeyen tamamen doğal bir üründür. Bölgenin gastronomi turizmi açısından büyük öneme sahip olan bu ürünün, geleneksel üretim yöntemlerinin turistlere tanıtılması ve tadım etkinlikleriyle sunulması, bölge ekonomisine önemli katkılar sağlayacaktır. Ayrıca, bu pekmezin doğal ürün veya yöresel pazarlarda yer alması ve yöresel yemeklerde kullanımını, turistik açıdan gastronomik ilgiyi artıracaktır. Özellikle coğrafi işaret tescili ile ulusal ve uluslararası pazarlarda tanıtılması, yerel markalaşma sürecini hızlandıracaktır. Bu tescil süreci, uzun vadede yalnızca Şiran ilçesinin ekonomik gelişimine katkı sağlamakla kalmayacak, aynı zamanda yöresel mutfak kültürünün korunmasına ve gastronomi turizmi alanında Şiran'ın ön plana çıkmasına da olanak tanıyacaktır.

Bölgenin gelişimine katkı sağlayacak bu değerli adımın, Şiran'a ve Gümüşhane'ye hayırlı olmasını diler; şehre de ekonomik, kültürel ve turistik katkılar sağlamasını temenni ederim.

*Türk Patent ve Marka Kurumu, (2024). Şiran Kök Pekmezi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografisiaretler/detay/5642>. Erişim Tarihi: 15.12.2024.

Fotoğraf Kaynakçası: TRT Haber, (2024). Asırlık 'Şiran Kök Pekmezi' coğrafi işaret aldı. <https://www.trthaber.com/haber/guncel/asirlik-siran-kok-pehmezi-cografisiaret-aldi-871322.html> Erişim Tarihi: 15.12.2024.



Tanrıdan Çare Bekleyenlerin Şifa Merkezi



Antik Yunan'da yaşadığınızı ve bir sağlık sorunuyla karşı karşıya kaldığınızı düşünün. İyileşmek için hangi tanrının şifacı gücüne sığınurdunuz?

“Evet, ASKLEPİOS”

Yunan mitolojisinden çıkan ve zamanla büyük bir ün kazanan Asklepios, Antik Yunan dünyasının en önemli sağlık tanrısı olarak kabul edilmiştir. Adına pek çok sağlık merkezi inşa edilmiş ve bu merkezler, kutsal alanlar olarak bilinen **Asklepionlar** adını almıştır. Antik tıbbın ve kutsal tedavi ritüellerinin bulunduğu Asklepionlar, başta Batı Anadolu olmak üzere Ege Adaları ve Antik Yunanistan'ın çeşitli şehirlerinde kurulmuş; Asklepios'un mitolojik hikayesi ise bu merkezlerin manevi temelini oluşturmuştur.

Arş. Gör. Zekiye Nur AKYÜREKLİ

Peki kimdir bu Asklepios?



Efsaneye göre Asklepios, Apollon ile Koronis'in oğlu olarak dünyaya gelir. Ancak annesi Koronis, Apollon tarafından cezalandırılır ve ölür. Apollon, oğlu Asklepios'u kurtarır ve şifacı Kheiron'a emanet eder. Kheiron'un rehberliğinde tıbbın sırlarını öğrenen Asklepios, ölümleri bile diriltilebilecek kadar büyük bir şifacıya dönüşür. Ancak bu yetenekleri Zeus'u rahatsız eder; zira ölüm ve yaşam arasındaki dengenin bozulmasından korkar. Zeus, Asklepios'u yıldırımla öldürür, fakat Apollon'un araya girmesiyle Asklepios gökyüzünde bir takımyıldızı olarak ölümsüzleştirilir. Bu hikayenin bir benzeri Anadolu topraklarında çok iyi tanınan Lokman Hekim efsanesinde de anlatılır. Çukurova bölgesinde ölümsüzlüğü arayan Yetim Lokman'ın şifa dağıtan bir Hekim olarak anılmasının hikayesidir bu. Benzerlikler dikkat çekici öyle değil mi? Araştırmanızı şiddetle tavsiye ederim.



Asklepionlar: Antik Dönemin Şifa Merkezleri

Asklepionlar, antik dönemde şifahane modern anlamda ise hastane veya terapi merkezi gibi işlev görmüştür. Bu merkezlerde tedavi gören hastaların niyeti hem fiziksel hem de manevi olarak iyileşmektir. Tedavi yöntemleri arasında bitkisel ilaçlar, su terapileri, müzik, rüya yorumları ve tapınak ritüelleri bulunmaktadır. Şifacı rahiplerin rehberliğinde gerçekleşen bu uygulamalar, hastaların Asklepios'a duyduğu inancın bir parçası olmuştur. Uygulanan ritüeller sayesinde hastalar bedensel ve ruhsal sağlıklarına kavuşmuş ya da kavuştuklarına inanmışlardır.

Pergamon Asklepion'u: Döneminin Zirvesi

Antik dönemin en bilinen ve en önemli sağlık merkezlerinden biri, Pergamon Asklepion'udur. Burada tedavi görmek isteyen hastalar, önce arındırılır ve ardından kemerli kutsal yolda yürüyerek tanrıların huzuruna çıkarılırdı. Tedavi sonrasında iyileşen hastalar, tanrıya şükranlarını sunmak için hediyeler ya da adaklar adarlardı. Pergamon Asklepion'unda müzikle terapi de büyük bir yer edinmişti. Bu müzik bazen dini, bazen de su sesi gibi dinginleştirici bir özellik taşırdı.

Ayrıca, günümüzde tıp sembolü olan yılanlı asanın hikayesi de Pergamon Asklepion'unda yaşanan bir efsaneye dayandırılır. Bu ve benzeri nedenlerle Pergamon Asklepion'u, antik dönemin en önemli şifa merkezlerinden biri olarak tanınmıştır.

Asklepios'un ve Asklepionlar'ın büyüdü dünyası, sağlık ile maneviyatın nasıl bir araya geldiğini göstermekle kalmamış, aynı zamanda insanoğlunun iyileşme arayışında inanç ve bilimin bir arada nasıl kullanıldığını da ortaya koymuştur.



Kaynaklar:

Asklepios Tıp Zirvesi, 2022

<https://www.arkeogezgin.com/>

<https://www.aktiffelsefeadana.org/>

Türkiye Turizm Ansiklopedisi. (2019). "Asklepion".

Ağartan, C. A. (2009). Sanat eserlerinde yaşayan bir mit: sağlık tanrısı Asklepios ve kızı Hygieia. *Zeynep kamil tıp bülteni*, 40(1), 49-52.

Ayda, M. C. T. (2015). Bergama Asklepin'unda Bir Sağaltım Yöntemi Olarak Müzik. *Ege Üniversitesi Devlet Türk Musikisi Konservatuvarı Dergisi*, (7), 63-73.

YUNAN MİTOLOJİSİ'NİN BÜYÜK KAHRAMANI ‘HERAKLES’



Arş. Gör. Burak İNANÇ

Yunan mitolojisindeki baş tanrı olarak bilinen Zeus, insanların çektiği acılara, ızdıraplara ve onların kederli haline daha fazla dayanamayarak düşüncelere dalmaktadır. Bunun sonucunda insanları bütün tehlikelerden koruyabilecek kuvvetli, nitelikli bir kahraman yetiştirmeyi düşünmektedir. Bulduğu kutsal Olmypos'tan bir gün aşağıya inen Zeus Thebai şehrindeki Alkmene adlı bir kraliçeyi çok beğenir ve onunla birlikte olur. Bu birliktelik Herakles'in dünyaya gelmesini sağlar ve Thebia şehrine bu doğumun şerefine gökten altınlar yağmaktaydı. Baş tanrı Zeus gibi bir Olmypos tanrısı olan Hera'nın doğan bu güçlü çocuğa karşı kıskançlığı oluştu. Hera bu kıskançlığından ötürü Herakles'in uyuduğu odaya 2 tane güçlü ve zehirli yılan gönderdi. Yılanlar tam saldırıp Herakles'i öldürecekken, bir anda gözlerini açan bu gürbüz bebek iki eliyle yılanları boğup oracıkta öldürmüştü, yenilmez bir kahraman olacak bu çocuk ilk zaferini bu şekilde kazanmıştır. Çocuğunun bu zaferini duyan Zeus, kendisi gibi bir Olmypos tanrısı olan diğer oğlu Hermes'e Herakles'i Olmypos'a getirmesini söyler. Buradaki

amaç Herakles'in bir Olmypos tanrısının gücüne ve yenilmezliğine sahip olmasını sağlamaktır. Hermes'in Herakles'i Olmypos'u getirmesinden sonra uykuda olan Hera'nın göğsüne doğru bebeği koyan Zeus, bu bebeğin süt emişini izledi ve bebeğin mutluluğuna tanık oldu. Böylece tanrıların kuvvetini de kazanan Herakles'in düzgün yetişmesi için farklı eğitimler de beklemekteydi.

Zamanla güzel kraliçe Alkmene'nin oğlu Herakles, edebiyat, müzik alanında da eğitimler gördü. Bu güçlü çocuğun düzgün bir şekilde yetişip, büyümesini hem babası Zeus hem de annesi Alkmene istiyordu. Zeus'un bir diğer oğlu olan Apollo'nun müzik alanında usta olan Linos adlı bir oğlu bulunmaktaydı. Linos Herakles'e müzik ve okuma alanında eğitim veriyordu. Herakles'i bir kütüphaneye götürün Linos buradan bir kitap seçmesini ve okumasını söyledi. Herakles birçok farklı konuda kitabın yer aldığı bu zengin kütüphanede oburluğundan kaçamayarak bir yemek kitabı seçince Linos bu duruma çok sinirlendi ve öğrencisini azarladı. Hocasının onu azarlamasına çok sinirlenen Herakles yakında bulunan bir gitarı alıp hocasının kafasına vurarak onu öldürdü. Bu cinayetin bedeli olarak Herakles'in üvey babası olan kral Amphitryon, karısı Alkmene'yi dinlemeyerek onu yüksek dağlara çobanlık yanına gönderdi. Bu zorlu hayat şartları Herakles'in vücudunun gelişmesine, onun daha da kuvvetlenmesine sebep oldu. Oradaki dağ halkına yardım eden Herakles, vergilerden ötürü halka zulmeden kişileri cezalandırdı ve halkı korumaya devam etti. Burada bir evlilik yapan Herakles doğan çocuklarını geçirdiği bir kriz sonucu kendi elleriyle öldürdüğü için çok pişman oldu ve günahlarının bedelini nasıl ödeyeceği konusunda düşünmeye başladı. Üvey kardeşi olan Apollo, Herakles'e kendisiyle yaşıt olan Argos kralının oğlu Eurystheos'un hizmetkarı olursa bu günahlarından arınabileceğini söyledi. Zeus'un eşi Hera Herakles'in doğmasına ve yaşamasına engel olamamıştı fakat yaşıt olan bu 2 çocuğun diğerinin üstünde üstünlük kuracağını biliyordu. Herakles Eurystheos'un üstünlüğünü kabul etti ve birbirinden zorlu olan 12 görev serüveni bu şekilde başladı.



Heraskles Nemea Aslanı'na Karşı



Bir Herakles Heykeli

1. Nemea Aslanı: Ormanlarda etrafına dehşetler saçan, köylülerin ve çobanların adını bile duydukları zaman korktuğu bu korkunç hayvan, Herakles'in ilk göreviydi. Aslanın bulunduğu mağarayı bulan Herakles, okuyla aslanı vurmaya çalışsa da derisini delmeyi başaramamış, sopasıyla vurmaya kalktığında sopa kırılmıştı. Kaba kuvvet ile hayvanı boğarak öldüren Herakles, Nemea Aslanı'nın derisi yüzüp kendine zırh yaptı.

2.Lerne Ejderinin Öldürülmesi: Argos Körfezi civarlarında yaşayan bu 9 başlı ejderin nefesi zehirliydi ve bu nefesi soluyanlar oracıkta can vermekteydi. Hayvanlara, tarlalara, doğal yaşama zarar veren bu yaratığı öldürmesi için Herakles görevlendirildi. Sopasıyla her başını teker teker ezmeyi deneyen Herakles ejderin başlarının tekrar ortaya çıktığını görünce şaşırıldı. Herakles sevgili dostu İolaos ile birlikte ateşin yardımıyla ejderin başlarını yakmayı başardı ve son kalan başı da kendi elleriyle kesip attı. Oklarını bu yaratığın kanına bulayan Herakles'in okları artık zehirli birer silah haline dönüştü.

3.Tunç Ayaklı Dişi Geyik: Yunan tanrıçası Artemis'e ait olan bu süratli geyik yorulmak nedir bilmeyen bir hayvandı. Herakles'e verilen bu görevde, bu hayvanı diri bir şekilde yakalayıp teslim etmesi istendi. Neredeyse 1 sene süren bu kovalamacada Arkadia'dan kuzeye doğru koşan geyik sonunda yoruldu ve bir uçurumun kenarına geldi. Herakles tereddüt etmeden hayvanın üzerine atladı ve boynuzlarından onu yakalayıp, Kral Eurystheos'a teslim etti.

4.Erymanthos Dağının Yaban Domuzu: Erymanthos Dağları'nda doğanın güzelliklerine, insanların bağlarına bahçelerine zarar veren bu devasa hayvanı yakalamak yine Herakles'e kalmıştı. Tunç Ayaklı Dişi Geyik serüvenindeki gibi uzun süren kovalamacanın sonunda Herakles yorgun olan yaban domuzunu yakaladı ve sırtlayıp Kral Eurystheos'a teslim etti. Kral hayvanın cüssesinden o kadar korktu ki rivayete göre bir köpek heykelinin arkasına saklanmıştı.

5.Stymphalos Kuşları: Dikenli ve çalılar ile kaplı olan bir bataklıkta yaşayan Stymphalos kuşları insanlara zarar veriyor ve onlarla besleniyorlardı. Tüylerini sert birer mızrak gibi kullanan bu kuşları yuvalarından çıkarmak için Herakles gürültülü ziller kullandı. Yuvalarından ayrılan kuşlar Herakles'in zehirli okları ile öldürüldüler.

6.Girit Boğası: Girit Kralı Minos'un Yunan mitolojisindeki tanrılardan Poseidon'a yalvarması sonucunda Poseidon Minos için oldukça iri ve güçlü bir boğa sunmuştu. Minos bu boğayı Poseidon'a adak adayacağını söylese bile, boğaya kıyamadı. Buna çok sinirlenen Poseidon, boğayı sinirlendirdi ve öfkesini ebedi hale getirdi. Burnundan alevler çıkan bu boğayı öldürmeden Kral Eurystheos'a getirmek de Herakles'e düştü. Herakles boğayı takip edip, boynuzlarından yakaladı ve dizlerini bağlayarak sırtlayıp, görevini başarıyla tamamladı.

7.Augias'ın Ahırları: Uzun bir süredir temizlenmeyen Augias'ın ahırlarının kokusu bütün şehri zehirlemekteydi. Kral Eurystheos bu görevi yine Herakles'e verdi ve Herakles ahırların duvarlarının birisinde büyük bir delik açıp, Alpheios nehrinin yatağını ahıra bağlayarak burayı temizledi.

8.Diomedes'in Atları: Yunan mitolojisinde harp tanrısı olan Ares'in zalim oğlu Diomedes'in alev kusmakta olan ve insan etiyle beslenen atları bulunmaktaydı. Kral Eurystheos bu sefer Herakles'e bu atları Mykenes'e getirmesini istedi. Herakles bu zalim kralı, Diomedes'i ahırın yakınlarında buldu ve yakaladı. Diomedes'i kendi atlarına yem ettikten sonra Herakles atları çözdü ve Mykenes'e götürdü.

9.Amazonların Yenilmesi: Günümüz Çarşamba ve Ünye taraflarında Themiskyra kasabası etrafında birbirinden güçlü savaşçı bir kadın halkı yaşamaktaydı. Kendilerine Amazon kadınları diyen bu savaşçıların güzeller güzeli kraliçesi Hippolyte, Ares tarafından kutsanmış ve kemer hediye edilmiş birisiydi. Kral Eurystheos'un kızı bu nadide kemeri çok istiyor ve babasını o kemeri elde etmesi için zorluyordu. Kral, Herakles'e gidip bu kemeri getirmesini istedi ve Herakles birbirinden yiğit savaşçılarla dolu ordusuyla bu kıyının yolunu tuttu. Kasabaya ulaştıklarında hayli yorgun olan Herakles ve askerleri, kraliçe tarafından güzelce ağırlandı hatta kemeri onlara vermeyi bile teklif etti. Fakat işlerin bu denli güzel gitmesini istemeyen Hera, bir Amazon savaşçısı kılığına girip, onların buraya savaşmaya ve kraliçeyi kaçırmaya geldiğini haykırdı. Başlayan savaş sonucunda kraliçe dahil birçok amazon savaşçısı ve Herakles'in ordusu orada öldü. Herakles kemeri alıp kralın kızına armağan etti.

10.Geryoneus'un Öldürülmesi: Üç ayrı kişi gibi gözükten bir canavar olarak Geryoneus'un kızıl sığırlardan meydana gelmiş bir sürüsü bulunmaktaydı. Bu sürüyü Orthos adında bir çift başlı köpek koruyordu. Kral Eurystheos, Herakles'ten bu sığırları kendisine getirmesi doğrultusunda görevlendirdi. Herakles köpeği sopası ile öldürdükten sonra karşısına çıkan canavarı da Lerna ejderinden kalan oklar ile öldürmüştür. Herakles sığırları teslim etmek için yola koyulduğunda Hera'nın sürünün başına musallat ettiği bir sinek yüzünden sürü dağılmış, fakat Herakles sürünün geri kalanını krala teslim etmeyi başarmıştır.

11.Hesperidler Bahçelerinin Altın Elması: Evlilik hediyesi olarak Hesperid bahçelerinin altın elmasına sahip olan tanrıça Hera, bu altın elmanın çalınmasını engellemek için Atlas Dağları'nda üç periyi görevlendirmiştir. Herakles'in 11. görevi bu altın elmayı elde etmektir. Yolculuğunda deniz tanrısı Nereus'a rastlayan Herakles, bu elmaları nasıl elde edeceğini sormaktadır. Nereus bu elmalara sadece Atlas'ın dokunmasını, kendisinin dokunmaması gerektiğini belirtir. Bunun üzerine Herakles, Atlas'tan elmaları kendisi için toplamasını rica eder. Atlas sahip olduğu sorumluluk olan gök kubbeyi Herakles'e devreder ve elmaları toplamaya başlar. Sonrasında özgürlüğün tadına varan Atlas elmaları krala kendisinin götüreceğini bahane eder. Herakles bu kurnazlığın farkına varır ve Atlas'tan tekrar gök kubbeyi taşımasını, yükünün ağır olduğunu söyler ve onu kandırır. Bu fırsatı değerlendiren Herakles elmaları alarak oradan uzaklaşır, görevini başarıyla tamamlar.

12.Kerberos'un Getirilmesi: Son görevinde Herakles cehennemin korkunç üç başlı köpeği Kerberos'u yeryüzüne çıkarmak zorundadır. Ölüler Ülkesi'ne doğru yola çıkan Herakles, Hades ve eşi Persephone'den Kerberos'u götürmek için izin istemektedir. Hades bu çılgın teklif karşısında alaycı bir tavır takınarak hiçbir silah kullanmaması kaydıyla buna müsaade eder. Herkül köpeğe sinsice yaklaşır ve güçlü kollarıyla köpeği kavrayarak krala teslim eder ve son görevini de başarıyla tamamlar.

Yunan mitolojisinde “Herakles”, Roma mitolojisinde ise “Herkül” adı ile bilinen Herakles’in 12 görevi başarıyla tamamlaması bizlere hiçbir zaman pes etmemeyi ve sonuna kadar savaşmayı işaret etmektedir. Asla sosyal statüsüne göre kişileri ayırmayan ve davranışlarını buna göre şekillendirmeyen bu kahraman genellikle ülkeleri tehdit eden canavarları öldürmüş ve yoksullara ışık olmuştur. Kaderin de değişebileceğini kanıtlar nitelikte bir yaşam sürmüş, sahip olduğu kuvveti kendi kaderini düzeltmek ve halkın huzurunu sağlamak için kullanmıştır.

Talihsizliğin dostu yoktur. (Herakles)

TUĞRUL ŞAVKAY



Arş. Gör. Aleyna GÜN

Tuğrul Şavkay, 1951 yılında Aydın'ın Nazilli ilçesinde doğmuştur. İlkokulu Nazilli'de okuyan Şavkay, ortaokul ve lise eğitimini Galatasaray Lisesi'nde tamamlamıştır. Üniversite eğitimi için Avusturya'ya gitmiş ve Avusturya Graz Üniversitesi'nde bir yıl öğrenim gördükten sonra Türkiye'ye dönüş yapmıştır. Şavkay, Türkiye'de üniversite öğrenimine; Boğaziçi Üniversitesi İdari Bilimler Fakültesi Sosyoloji Bölümü'nde devam etmiştir. Mezuniyetinin ardından aynı fakültede siyaset bilimi alanında yüksek lisans ve doktora programlarını tamamlamıştır.

Tuğrul Şavkay, üniversite eğitimini tamamlayabilmek ve okul masraflarını karşılayabilmek için Kervansaray'da bulaşıkçı olarak girdiği işe, ilerleyen zaman içinde mutfak kısmında devam etmiş ve aşçılık mesleğiyle tanışması bu şekilde gerçekleşmiştir. Öğrencilik yılları boyunca Club Mediterranee, Carlton Hotel, Klassis Hotel, Sardunya, Liman

Lokantası, Bilsak gibi işletmelerde aşçı ve yiyecek-içecek yöneticisi olarak çeşitli görevlerde bulunmuştur. Divan Otel, Çeşme Altinyunus Hotel ve USAŞ gibi birçok işletmeye de danışmanlık hizmeti vermiştir. Ayrıca bu dönem içerisinde Birleşmiş Milletlere bağlı Uluslararası Zeytinyağı Konseyi'nin tanıtım programlarında beş yıl boyunca görev almıştır.

Boğaziçi Üniversitesi'nde asistanlık yaptığı süreçte de aşçılık mesleğini icra eden Şavkay, yoğun iş temposu nedeniyle iki meslekten birini seçme kararı aldığı vakitlerde Ercan Arıklı'nın teklifiyle seçimini hızlı sonuçlandırarak aşçılık mesleğine son vermiştir. Ercan Arıklı çıkarmayı planladığı yemek dergisinin yöneticiliği için Şavkay'a teklifte bulunmuş ve Şavkay'dan tereddütlü de olsa olumlu yanıt almıştır. Dergi basılmış ve yapılan iş beğenilmiştir fakat bu görevi üstlendiği sırada ertelediği askerliğini yapmak durumunda kalan Şavkay, dergiye ara vermek zorunda kalmış ve Ercan Arıklı bu süreçte dergiyi kapatmıştır. Askerden döndükten sonra yazı işlerine bir müddet ara vermiş sonrasında ise 1983-1984 yıllarında Bilsak'ta aşçı ve restoran yöneticiliği yaparken Hürriyet Gazetesi'nde yemek üzerine yazılar yazmaya devam etmiştir. Takip eden süreçte Hürriyet Pazar, Tercüman ve Son Havadis gazetelerinde de yazarlık yapmıştır. Tuğrul Şavkay'ın yemek yazarlığı yaptığı ve yemek dergileri çıkardığı yıllarda (1985 ve sonrası) Türkiye'de yemek üzerine herhangi bir yayın bulunmadığı gibi gazetelerde de yemek yazılarına çok fazla yer verilememekteydi. Dolayısıyla Şavkay, Türkiye'de yemek yazarlığının öncülerinden biri olarak kabul edilmektedir.

Tuğrul Şavkay, 1989 yılında arkadaşlarıyla birlikte Şarap Dostları Derneği'ni kurmuş, 1991 yılında kurulan Mutfak Dostları Derneği'nin ise kurucu üyesi olarak başkanlığını yürütmüştür. Aynı yıl Osman Serim ile birlikte yiyecek-içecek konusunda danışmanlık hizmeti veren bir şirket de kurmuştur. Merkezi Kaliforniya'da olan Brotherhood of the Knights of the Vine Derneği'nin de Türkiye temsilciliğini üstlenmiştir. Ayrıca yemeğin üniversite düzeyine taşınmasında öncülük etmiş ve Türkiye'de gastronomi eğitiminin verilmesi için ilk adımı atanlardan biri olmuştur. 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kurucuları arasında yer almış ve belirli bir süre Bölüm Başkanı olarak görev yapmıştır.

Hayatı boyunca akademisyenlik, aşçılık, yazarlık, danışmanlık ve televizyon programcılığı gibi farklı işler icra etmiş olan Şavkay, yoğun temposuna rağmen Türk mutfağına dair çok sayıda kitap, makale, bildiri ve köşe yazısı yazmış, kıymetli eserler bırakmıştır. 29 Ekim 2003 yılında geçirdiği kalp krizi sonucunda ise 52 yaşında yaşamını yitirmiştir.

Tuğrul Şavkay'ın Türk mutfak kültürüne miras bıraktığı eserleri

- Osmanlı Mutfağı (2000)
- Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları (2000)
- Dil Devrimi (2002)
- Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (2003)
- Halk Mutfağımız Geleneksel Tatlılarımızdan Seçmeler (2 Cilt -2005)
- Aşçıbaşının El Kitabı (M. Tuba İşbakan ile, 2007)



Hayatı boyunca hem akademik yönden hem sektörel yönden kendini sürekli olarak geliştiren ve bilgi birikimini ardında bıraktığı eserlerle paylaşan Şavkay, Türkiye'nin gastronomiye açılan kapısı olmuştur. Hem kişiliğiyle hem de gastronomiye olan bakış açısıyla bugün dahi birçok kişiye ilham verecek örnek bir duruş sergilemiştir. Tuğrul Şavkay'ı, Türk mutfağı üzerine yapmış olduğu özverili çalışmaları, bilgisi, sabrı, dirayeti, çalışkanlığı ve yenilikçiliği sebebiyle "Gastronomi Duayeni" olarak nitelendirmek yanlış olmayacaktır. Ölümünün 21. yılında, kendisini rahmet ve minnetle anıyor, gastronomiye dair Türkiye'ye kazandırdığı her şey için şükranlarımızı sunuyoruz.

İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar

ULUSLARARASI MAKALELER

- 1- Taş, S., & Selçuk, G. N. (2024). Yerli ve Yabancı Turistlerin Bakış Açısı ile Trabzon'un Gastronomik İmajı. *Journal of Hospitality and Travel (JOGHAT)*, 7(3), 847-871.
- 2- Akyürek, S., Çalık, İ., Taş, S., Pir, R., Kaya, F., & Zeybek, H. İ. (2024). Kültürel Miras Unsuru Olarak Yayla Mutfak Kültürü: Gümüşhane İli Örneği. *Milli Folklor*, 18(141), 78-91.
- 3- Polat, E., & Çalışkan, S. (2024). Reliability generalization meta-analysis of the food neophobia scale Turkish sample. *Journal of Tourism, Heritage & Services Marketing*, 10(1), 56-64.
- 4- Polat, E., & Köseoğlu, M. A. (2024). The past scene of hospitality ethics A citation analysis perspective. *Tourism and Hospitality Research*, 1-28.
- 5- Polat, E., Arıcı, H. E., & Araslı, H. (2024). Authentic leadership A systematic review and research agenda. *Ege Academic Review*, 24(3), 369-389.
- 6- Polat, E. (2024). Publishing in Hospitality and Tourism Journals Revisiting the Criteria Used by Leading Reviewers in Turkey. *Tourism: An International Interdisciplinary Journal*, 72(3), 380-392.
- 7- Polat, E., Çelik, F., İbrahim, B., & Gürsoy, D. (2024). Past present and future scene of influencer marketing in hospitality and tourism management. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 41(3), 322-343.
- 8- Polat, E., Çelik, F., Arıcı, H. E., & Köseoğlu, M. A. (2024). Predictors of citations: An analysis of highly-cited-papers in hospitality and tourism research using a machine learning approach. *Current Issues in Tourism*, 1-22.
- 9- Kılıç, M., & Ödemiş, M. (2024). Özel İlgi Turizmi Kapsamında Eski Gümüşhane nin Süleymaniye nin Değerlendirilmesi. *Erciyes Akademi*, 38(1), 184-202.
- 10- Nazıkgül, M., & Ödemiş, M. (2024). Coğrafi İşaretili Ürünlerin Gastronomi Turizmi Açısından İncelenmesi Bayburt Örneği. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 7(1), 151-177.
- 11- Gün, A., & Akcan, T. (2024). Tarhana Hamurundan Farklı Formülasyonlarda Hazırlanan Ekmeklerin Duyusal Analizi ve Satın Alma Niyetinin Belirlenmesi. *International Journal of Pure and Applied Sciences*, 10(1), 261-275.
- 12- Akyürek, S., Genç, G., Çalık, İ., & Şengel, Ü. (2024). Metaverse in tourism education A mixed method on vision challenges and extended technology acceptance model. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 35(100503), 1-17.
- 13- Akdu, S., & Akdu, U. (2024). Güney Avrupa Ülkelerinde Turist Rehberliği Mesleği Eğitimi ve Mesleğe Kabul Sürecinin Değerlendirilmesi. *Turizm Rehberliği Dergisi*, 7(2), 123-147.

İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar

ULUSAL MAKALELER

- 1- Çelik, E., & Evren, S. (2024). Renklerin Yemek Tercihleri ve Algıları Üzerindeki Etkisi: Türk ve Alman Kültürleri Karşılaştırması. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 7(2), 367–393.
- 2- Ödemiş, M. (2024). Gastronomi Turizmi Gelişmişlik Düzeyi Trabzon a Yönelik Bir Araştırma. *Aydın Gastronomy*, 8(2), 325–349.
- 3- Ödemiş, M. (2024). Gastronomic image of Turkish baklava Analyzing user reviews on TripAdvisor. *Turizm ve Rekreasyon Dergisi*, 6(1), 208–217.
- 4- Kamber Taş, S. S., & NAZİK, M. H. (2024). Otel Mutfaklarında Kullanılan Ekipmanların Yönetici Mutfak Şeflerinin Bakış Açısıyla Değerlendirilmesi. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(2), 556–576.
- 5- Şimşek Evren, E. (2024). Paranormal Turizm Kapsamında Nusaybin/Gırnavaz'ın Cinleri. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 7(2), 495-515.

ULUSLARARASI BİLDİRİLER

- 1- Akyürek, S., Kamber Taş, S. S., & Taş, S. (2024). From Traditional Tea Farming to Modern Tourism The Case of Haremtepe Village Turkey . Presented at the International Conference on Agricultural Tourism and Farming ICATF-24, Zürich, 2-3 Ocak 2024.
- 2- Evren, S., & Çoban, E. (2024). Alevi Kültüründe Yeme-İçme ve Mutfak Erzincan Mollaköy Örneği. II. Uluslararası Mezopotamya İnanç ve Kültür Turizmli Kongresi (IMFCT), Mardin Artuklu Üniversitesi, Mardin, 5-7 Aralık 2024.
- 3- Ödemiş, M. (2024). Bibliometric Analysis of Food Beverage and Gastronomy Themed Journals in Scimedirect Database. Presented at the I. International Balıkesir Tourism Congress, Balıkesir Üniversitesi, Balıkesir, 18-20 Nisan 2024.
- 4- Gün, A., Akyürekli, Z. N., & Genç, G. (2024). Examination of Restaurant Menus in the Context of Local Food Sustainability. Presented at the 4th International Sustainable Tourism Congress (ISTC'24), Aksaray Üniversitesi, Aksaray, 3-5 Ekim 2024.
- 5- Gün, A., & Akcan, T. (2024). Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Tarhananın Kullanım Alanları. Presented at the 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (UGTAK 2024), Aydın Adnan Menderes Üniversitesi & İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Aydın, 17-20 Ekim 2024.
- 6- İnanç, B., & Çalık, İ. (2024). Gümüşhane'de Bir Roma Lejyon Kenti Olan Satala Antik Kenti ve Çevresinin Kültür Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. 2. Uluslararası Mezopotamya Kültür ve İnanç Turizmi Kongresi, Mardin Artuklu Üniversitesi, 5-7 Aralık 2024.
- 7- Kılıç, M., & Çalık, İ. (2024). Gümüşhane Merkez İlçesi Cittaslow Olabilir Mi?. 2. Uluslararası Mezopotamya Kültür ve İnanç Turizmi Kongresi, Mardin Artuklu Üniversitesi, 5-7 Aralık 2024.

İndekslere Giren Hakemli Dergilerde Yapılan Yayınlar

ULUSAL BİLDİRİLER

1- Akdu, S., & Akdu, U. (2024). Güney Avrupa Ülkelerinde Turist Rehberliği Mesleği Eğitimi ve Mesleğe Kabul Sürecinin Değerlendirilmesi. Presented at the 6. Ulusal turist Rehberliği Kongresi. Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, 24-25 Mayıs 2024.

KİTAPLAR

1- Evren, S., Zeybek H. İ., & Taş. S. (2024). Dünyada ve Türkiye’de Kış Turizmi ve Geçmişten Geleceğe Zigana Kayak Merkezi. Nobel Yayınevi. 1. Baskı, ISBN:978-625-376-044-1.

KİTAP BÖLÜMLERİ

1- Çelik, F., Polat, E., & Yıldız, S. Y. (2024). Turizmde Influencer Pazarlaması. Koç, E., Yazıcı Ayyıldız, A., & Ayyıldız, T. (Ed.) Turizm Pazarlaması (ss. 535-575). Detay Yayıncılık. 1. Baskı, ISBN:978-605-254-978-0.

2- Polat, E. (2024). Nöropazarlama ve Gastronomi. Bozok, D., Özdemir, S. S., & Açıksözlü, Ö. (Ed.). Gastronomi ve Pazarlama (Yeni Yaklaşımlar/Stratejiler ve Örnek Olaylar) (ss. 196-218). Detay Yayıncılık. 1. Baskı, ISBN:978-605-254-967-4.


3- Akdu, S., & Akdu, U. (2024). Kültürel Okuryazarlık. Smercioğlu, M., Baba Öztürk, M. (Ed). Eğitim Perspektifinde Yeni Okuryazarlıklar (ss. 51-68). Nobel Akademik. 1. Baskı, ISBN:978-625-386-114-8.

4- İnanç, B. (2024). Yavaş Turizm. Aslan, Ö. F., & Küçükali, A. (Ed.) Sosyal, İktisadi, Beşeri ve Yönetim Alanları Perspektifinde Sorunlara Bakış 3 (ss. 633-657). Efe Akademi Yayınları. 1. Baskı, ISBN:978-625-392-421-8.



T.C.
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ



 Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gümüşhanevi Kampüsü, Bağlarbaşı Mahallesi 29100 Gümüşhane

 0 456 233 12 71  0 456 233 12 76

 turizm@gumushane.edu.tr

 www.instagram.com/guturizmfakultesi/

 Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi