

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

BEŞ YILDIZLI RESORT OTEL MENÜLERİNDE
YÖRESEL EKMEKLERİN KULLANIM DÜZEYİ: İZMİR
İLİ ÖRNEĞİ

Sibel ÇAKMAK

Danışman
Dr. Öğretim Üyesi Gözde TÜRKÖZ BAKIRCI

İZMİR-2021

TEZ ONAY SAYFASI



YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Beş Yıldızlı Resort Otel Menülerinde Yöresel Ekmeklerin Kullanım Düzeyi: İzmir İli Örneği” adlı çalışmanın, tarafımdan, akademik kurallara ve etik değerlere uygun olarak yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

..../..../2021

Sibel ÇAKMAK

ÖZET

Yüksek Lisans Tezi

Beş Yıldızlı Resort Otel Menülerinde Yöresel Ekmeklerin Kullanım Düzeyi: İzmir

İli Örneği

Sibel ÇAKMAK

Dokuz Eylül Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı

Türkiye'nin coğrafi konumu günümüzde kullanılan gıda ürünlerinin oluşumunda önemli bir yere sahiptir. İlkel zamandaki topluluğun yaşam biçimleri değişime uğradıkça tükettikleri besinler de farklılık göstermiştir. Bu farklılık günümüz tarım ürünlerinin temelini oluşturmuştur. Tarım ürünlerinin çeşitlenmesi ile beraber ana besinler de çoğalmaya başlamış ve bu ana besinler içerisinde de günümüze kadar önemini yitirmeyen “ekmek” yer almıştır. Bu araştırmada İzmir'deki beş yıldızlı resort otel menülerinde yöresel ekmeklerin kullanım durumu değerlendirmeye alınmıştır. Verilerin toplamı nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Araştırmanın amacı; ekmeğin Türk halkı için vazgeçilmez bir besin ürünü olmasından ötürü, yöresel ekmeklerin tanıtımını yapmak ve İzmir'deki beş yıldızlı resort otellerin menülerinde yöresel ekmeklerin kullanım durumu ile birlikte ekmek çeşitlerinden hangilerine yer verdikleri ve nasıl kullandıklarını kapsamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Türk Mutfağı, Gastronomi, Yöresel Ekmekler, İzmir, Resort Otel

ABSTRACT

Master's Thesis

Usage Level of Traditional Bread in Five Star Resort Hotel Menus: Example of

Izmir Province

Sibel ÇAKMAK

Dokuz Eylül University

Graduate School of Social Sciences

Department of Gastronomy and Culinary Arts

Gastronomy and Culinary Arts Program

Turkey's geographical position in the formation of food products used today has an important place. As the life styles of the primitive society changed, the food they consumed also differed. This difference has formed the basis of today's agricultural products. Along with the diversification of agricultural products, the main foods started to increase and “bread”, which has not lost its importance until today, has been included in these main foods. Within the context of this research the use of local breads in the menus of a five-star resort hotel in Izmir have been evaluated. Sum of data were collected using semi structured interview technique, one of the qualitative research methods. The aim of research is; Since bread is an indispensable food product for turkish people, it covers the promotion of local breads and the usage status of the local breads in the menus of five star resort hotels in Izmir, which types of bread they include and how they are used.

Keywords: Turkish Cuisine, Gastronomy, Traditional Bread, Izmir, Resort Hotel

**BEŞ YILDIZLI RESORT OTEL MENÜLERİNDE YÖRESEL EKMEKLERİN
KULLANIM DÜZEYİ; İZMİR İLİ ÖRNEĞİ**

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAY SAYFASI	ii
YEMİN METNİ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
TABLolar LİSTESİ	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ	xii
EKLER LİSTESİ	xiv
GİRİŞ	1

**BİRİNCİ BÖLÜM
OTEL İŞLETMECİLİĞİ**

1.1. OTEL İŞLETMELERİ	3
1.1.1. Otel İşletmelerinde Yıldızlama Sistemi	5
1.1.2. Otel İşletmelerinin Temel Özellikleri	7
1.1.3. Otel İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinin Organizasyon Yapısı	8
1.2. MENÜ VE MENÜ PLANLAMASI	13
1.2.1. Menülerin Sınıflandırılması	15
1.2.2. Resort Otel ve Kullanılan Menü Özellikleri	18
1.3. İZMİR’DE FAALİYET GÖSTEREN BEŞ YILDIZLI RESORT OTeller	20

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1. GASTRONOMİ KAVRAMI	29
2.2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE EKMEĞİN TARİHSEL GELİŞİMİ	30
2.3. EKMEĞİN TEMEL BİLEŞENLERİ VE EKMEK YAPIM AŞAMALARI	36
2.3.1. Hamurun Yoğrulması	39
2.3.2. Ara Dinlendirme	39
2.3.3. Şekil Verme	40
2.3.4. Fermantasyon (Mayalanma)	41
2.3.5. Pişirme	41

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖRESEL ÜRÜN VE YÖRESEL EKMEK

3.1. YÖRESEL ÜRÜN KAVRAMI	42
3.2. DÜNYA MUTFAĞINDA YER ALAN BAZI EKMEK ÇEŞİTLERİ	43
3.2.1. Foccacia	43
3.2.2. Brioche	44
3.2.3. Baguette	45
3.2.4. Barbari	45
3.2.5. La Coppia Ferrarese	46
3.2.6. Mantou	46
3.2.7. Pane Ticinese	47
3.2.8. Tangzhong/Hokaido	47
3.2.9. Ciabatta	48
3.2.10. Chapati	48
3.2.11. Borodinsky	49
3.2.12. Bloomer	49

3.3. TÜRKİYE’DEKİ BELLİ BAŞLI YÖRESEL VE COĞRAFİ İŞARETLİ EKMEKLER	50
3.3.1. Coğrafi İşaretli Ekmekler	52
3.3.2. Ege Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler	55
3.3.2.1. Karahöyük Ekmeği Denizli	55
3.3.2.2. Karakılçık Buğday Ekmeği (Ata Ekmeği) İzmir	56
3.3.2.3. Patatesli Ekmek Afyonkarahisar	57
3.3.2.4. Söke Tatlı Maya Ekmeği Aydın	58
3.3.2.5. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmek İzmir	59
3.3.2.6. Gediz Köy Ekmeği Kütahya	60
3.3.2.7. Kula Ekmeği Manisa	61
3.3.2.8. Mende Ekmeği Uşak	62
3.3.2.9. Alaşehir Ekmeği Manisa	63
3.3.2.10. Germiyan Ekmeği (Çeşme)	64
3.3.3. Marmara Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler	65
3.3.3.1. Karanfilli Ekmek Balıkesir	65
3.3.4. Karadeniz Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler	66
3.3.4.1. Vakfıkebir Ekmeği Trabzon	66
3.3.4.2. Baston Ekmeği Rize	67
3.3.4.3. Turhal Yoğurtmacı Tokat	68
3.3.4.4. Parmak Çörek Ekmeği Yozgat	69
3.3.4.5. Bayburt Ketesi	70
3.3.4.6. Kürtün Araköy Ekmeği Gümüşhane	71
3.3.4.7. Gümüşhane Ekmeği	72
3.3.4.8. Çavuşlu Ekmeği (Giresun)	73
3.3.4.9. Bolu Patatesli Ekmek	74
3.3.5. Doğu Anadolu Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler	75
3.3.5.1. Lavaş Ekmeği Erzurum	75
3.3.5.2. Tandır Ekmeği (Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi)	76

3.3.6. Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler	77
3.3.6.1. Kılıçe (Kullice) Hayat Ekmeği, Çöreği Mardin	77
3.3.6.2. Açık Ekmek Şanlıurfa	78
3.3.6.3. Tırnaklı Ekmek Şanlıurfa	79
3.3.6.4. Antep Tırnaklı Pidesi Gaziantep	80
3.3.7. İç Anadolu Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler	81
3.3.7.1. Gelveri Ekmeği Aksaray	81
3.3.7.2. Kızılcahamam Bazlaması Ankara	82
3.3.7.3. Sivas Katmeri	83
3.3.7.4. Kalecik Ekmeği Ankara	84
3.3.7.5. Kalecik Çöreği Ankara	85
3.3.7.6. Gacer Ekmeği Kayseri	86
3.3.8. Akdeniz Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler	87
3.3.8.1. Acılı Ekmek (Adana)-Biberli Ekmek (Mersin-Hatay)	87
3.3.8.2. Yalvaç Hamursuzu Isparta	88
3.3.8.3. Maraş Çöreği Kahramanmaraş	89
3.4. YÖRESEL EKMEKLER İLE İLGİLİ ETKİNLİKLER	90

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BEŞ YILDIZLI RESORT OTEL MENÜLERİNDE YÖRESEL EKMEKLERİN KULLANIM DÜZEYİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

4.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	93
4.2. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ	93
4.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI	94
4.4. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ	94
4.5. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ VE TEKNİKLERİ	95
4.6. VERİLERİN ANALİZİ	96

4.7. ARAŖTIRMANIN BULGULARI VE YORUMLANMASI	97
4.7.1. Bulgular	99
 SONUÇ VE ÖNERİLER	 115
KAYNAKÇA	120
EKLER	



TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1: Türkiye’ de Bakanlık ve Belediye Belgeli Konaklama Tesisleri	s. 5
Tablo 2: Türlerine Göre Bakanlık Belgeli Tesisler (30.12.2020 İtibari İle)	s.7
Tablo 3: Yiyecek ve İçecek Departmanı Organizasyon Yapısı	s.10
Tablo 4: Türkiye’deki Belli Başlı Coğrafi İşaretli Ekmekler	s.53
Tablo 5: Katılımcıların Demografik Özellikleri	s.98
Tablo 6: Yöresel Ürünlerin Kullanıldığı Menüler	s.103
Tablo 7: İzmir İlinde Bulunan Beş Yıldızlı Resort Otel Çalışanları Tarafından Belirtilen Yöresel Ekmek Çeşitleri	s.104
Tablo 8: Otel Menülerinde Yer Alan Yöresel Ekmek Çeşitleri	s.107

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1:Ekmeğin Oluşum Aşamaları	s.38
Şekil 2: Hamurun Yoğurma İşlemi	s.39
Şekil 3: Ekmek Hamurunun Ara Dinlendirme İşlemi	s.40
Şekil 4: Hamur Şekillendirme İşlemi	s.40
Şekil 5:Şekil Verilen Hamurun Fermantasyon(Mayalanma) İşlemi	s.41
Şekil 6: Pişirme İşlemi	s.41
Şekil 7:Foccacia	s.44
Şekil 8:Brioche	s.44
Şekil 9:Baguette	s.45
Şekil 10:Barbari	s.45
Şekil 11: La Coppia Ferrarese	s.46
Şekil 12: Mantou	s.46
Şekil 13: Pane Ticinese	s.47
Şekil 14: Tangzhong/Hokaido	s.47
Şekil 15: Ciabatta	s.48
Şekil 16: Chapati	s.48
Şekil 17: Borodinsky	s.49
Şekil 18: Bloomer	s.49
Şekil 19: Türkiye'deki Belli Başlı Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmek Haritası	s.54
Şekil 20: Karahöyük Ekmeği	s.55
Şekil 21: Karakılçık Buğday Ekmeği	s.56
Şekil 22: Patatesli Ekmek	s.57
Şekil 23: Söke Tatlı Maya Ekmeği	s.58
Şekil 24: Nohut Mayalı Ekmek	s.59
Şekil 25: Gediz Köy Ekmeği	s.60
Şekil 26: Kula Ekmeği	s.61
Şekil 27: Mende Ekmeği	s.62
Şekil 28: Alaşehir Ekmeği	s.63

Şekil 29: Germiyan Ekmeği	s.64
Şekil 30: Karanfilli Ekmek	s.65
Şekil 31: Vakfıkebir Ekmeği	s.66
Şekil 32: Baston Ekmeği	s.67
Şekil 33: Turhal Yoğurtmacı	s.68
Şekil 34: Parmak Çörek Ekmeği	s.69
Şekil 35: Bayburt Ketesi	s.70
Şekil 36: Kürtün Araköy Ekmeği	s.71
Şekil 37: Gümüşhane Ekmeği	s.72
Şekil 38: Çavuşlu Ekmeği	s.73
Şekil 39: Bolu Patatesli Ekmek	s.74
Şekil 40: Lavaş Ekmeği	s.75
Şekil 41: Tandır Ekmeği	s.76
Şekil 42: Kliçe (Kulliçe) Hayat Ekmeği,Çöreği	s.77
Şekil 43: Açık Ekmek	s.78
Şekil 44: Tırnaklı Ekmek	s.79
Şekil 45: Antep Tırnaklı Pide	s.80
Şekil 46: Gelveri Ekmeği	s.81
Şekil 47: Kızılcahamam Bazlaması	s.82
Şekil 48: Sivas Katmeri	s.83
Şekil 49: Kalecik Ekmeği	s.84
Şekil 50: Kalecik Çöreği	s.85
Şekil 51: Gacer Ekmeği	s.86
Şekil 52: Acılı(Biberli)Ekmek	s.87
Şekil 53: Yalvaç Hamursuzu	s.88
Şekil 54: Maraş Çöreği	s.89

EKLER LİSTESİ

EK 1: Araştırmada Kullanılan Görüşme Formu

ek s.1



GİRİŞ

Günümüze kadar varlığını sürdürmüş ve sürdürmekte olan insan, yeme içme ihtiyacını karşılamak için farklı arayışlara girmiştir. Yeme içme ihtiyacı ilk zamanlarda daha zor şartlarda sağlanırken insanlığın gelişimi ile beraber temel ihtiyaç olmaktan çıkarak psikolojik ve sosyolojik bir kavram olan yemek yeme olgusuna dönüşmüştür (Özel ve diğerleri, 2017: 352).

Kültürel, coğrafi, ekonomik ve ekolojik olaylara göre şekillenen yeme içme, Türk mutfağında ve Türk toplumunun beslenme şekillerinde etkili olmuştur. Türk mutfağını, yeme içmenin hazırlanıp, pişirilip saklanılmasında; araç ve gereçlerin kullanımı ile birlikte gelişme gösteren uygulama olarak tanımlayabiliriz (Kesici, 2012: 34).

Her toplumun kendi yöresine özgü bir kültürü bulunmaktadır. Bu kültürlerden biri de mutfaktır. Mutfak önemli bir değer ve toplumların kendi zevklerine göre gelişen bir yapı olarak tanımlanmaktadır (Erdem ve diğerleri, 2018: 45). Türkiye'nin mutfak kültürü de birçok zenginliğe sahip olarak gelişme göstermiştir. Bu zenginliğin oluşmasında en büyük etken dört mevsimin belirgin olarak yaşanmasıdır.

Coğrafi koşullarla birlikte iklim, tarım ürünlerinde çeşitliliğin oluşumunu sağlamış ve birçok yöresel ürünün de ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Yöresel ürün, bir bölgede yetişen ve gelişen, o yöreye özgü ürünler olarak tanımlanmaktadır. Bu yöresel ürünler arasında temel besin kaynaklarından biri olan tahıllar yer almaktadır. Tahılların gıda olarak kullanılmaya başlanması ile beraber; makarna, arpa, bulgur, irmik, ekmek gibi çeşitler Türk mutfağında yerini almıştır.

Yöresel ve aynı zamanda özünü yitirmeden üretilen gıdalar, tüketicilerin talepleri doğrultusunda şekillenmiştir. Bu kapsamda ekmek, yöresel bir ürün olarak hem besleyiciliği hem de doyuruculuğu göz önüne alındığında vazgeçilmez bir besin olarak sofralarda yerini almıştır (Aydın ve Yıldız, 2011: 165).

Yöresel ürünlerin gelişip çeşitlenmesiyle birlikte coğrafi işaret kavramı ortaya çıkmıştır. Bu kavram, bir yörede yetişen ve o yörenin kültürü ile şekillenip önemini koruyan ürünler olarak tanımlanmaktadır. Türk mutfağında da birçok coğrafi işareti

tescillenmiş ürün bulunmakta olup, bu ürünler arasında da ekmek çeşitleri yer almaktadır. Ayrıca ekmek elden su gölden, ekmeğine yağ sürmek, ekmek aslanın ağzında, ekmek teknesi, ekmek parası vb. deyimleri bulunmaktadır (Ekmek Deyimleri, 2020). Buradan anlaşılabacağı gibi eski zamandan beri ekmeğin önemli ve değerli bir besin olduğu görülmektedir.

Bu çalışmada İzmir'deki beş yıldızlı resort otel işletmelerinde yöresel ekmeklerin otel menülerinde kullanım durumu ve tercih edilme düzeylerini araştırmak amacı ile nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Yöresel ekmeklerin tanıtımının yapılması ile birlikte otel menülerinde yer alan yöresel ekmeklerin belirlenmesi çalışmanın ana hedeflerindendir. Aynı zamanda bu çalışma, Türkiye'nin belli başlı coğrafi işareti tescillenmiş ekmeklerin ve farklı yöresel ekmeklerin bilinmesini sağlayarak, görünürlüğünü arttırıp rehber niteliği taşıyabilecektir.

BİRİNCİ BÖLÜM

OTEL İŞLETMECİLİĞİ

1.1. OTEL İŞLETMELERİ

Turizm kavramı Dünya Turizm Örgütüne göre; “İnsanların yaşadıkları çevrenin dışındaki bir yerde yirmi dört saatten az ve bir yıldan fazla kalmamak şartıyla, eğlence, iş, sağlık, boş zaman ve spor gibi çeşitli amaçlarla gerçekleştirdiği faaliyetler” olarak tanımlanmaktadır (Güven ve Dülger, 2016: 59).

Turizmi bilimsel olarak inceleyen çalışmaların çoğu, turizm kavramının tanımından başlamaktadır. Turizm; toplumsal fayda yönünden ve döviz girdisi bakımından ekonomi, turizm tüketicilerini koruma ve sorun çözümünde hukuk, insan davranışları ve müşteri ilişkilerini incelemede psikoloji vb. kişiler arası ilişkilerin ve ihtiyaçların konusu olan toplumsal bir olaydır (Gürdal, 2014: 12).

Günümüzde turizm, ülkeye büyük yatırımlar ve ülke ekonomisine katkı sağlayan önemli sektörlerden biri haline gelmiştir. İstihdam sağlama, uluslararası kültürel ve sosyal alışverişi sağlama ve küresel barışın korunmasında kapsamlı rolü bulunmaktadır (Çeken, 2014: 15).

Turizmin başlangıcı M.Ö 4000'e kadar uzanmaktadır. Eski toplumların yetkili kişileri için güvenli yollar, konaklama ve eğlence için de evler ve bahçeler yapıldığı söylenmektedir. Ek olarak çeşitli olimpiyatlar düzenlendiği ve bu aktivitelere katılanlar kasabalarda konaklayarak, turizmin öncülüğünün başlatıldığını belirtmektedir (Keskin, 2013: 11).

Turizmin öncülüğü ile birlikte otel işletmelerinin oluşumu da eski toplumların çeşitli faaliyetlere katıldıktan sonra kasabalarda konaklaması ile başlamıştır.

Günümüz otel işletmeciliğinin oluşmasında barınmanın yanında yeme içme faaliyetleri de etkili olmuştur. Konaklama sektöründeki işletmelerin temel amacı, başka bir yerde geceleme fırsatı sağlamaktır. Seyahat harcamalarının en büyük kısmını konaklama giderlerinin oluşturduğu düşünüldüğünde turizm faaliyetlerinde otel işletmelerinin de önemi büyük olmaktadır (Yılmaz, 2012: 5).

Başka bir kaynakta otel işletmeleri; yeme içmenin, yatmanın, eğlenme ve çeşitli aktivitelerin belirli bir ücret dâhilinde bu hizmetlerden yararlanılması olarak tanımlanmaktadır (Oğan ve Özulucan, 2017: 71).

Günümüz koşullarında turizm kavramı; deniz, kum ve güneş üçlemesinden oluşan bir etkinlik olarak bilinmesinin yanı sıra bir bölgenin veya yörenin mutfağının bilinmesinde ve tanıtılmasında önemli bir değerdir. Farklı bölge ve yörede sunulan yemekler ziyarete gelen yerli ve yabancı turistler için ilgi çekici olmakla beraber ağırlamanın bir unsuru olarak yeme içme etkinlikleri de turizm çeşitleri arasında yerini almaktadır (Cömert ve Sökmen, 2017: 8).

Türkiye’de belediye belgeli ve bakanlık belgeli birçok otel işletmesi bulunmaktadır. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021) verilerine göre; Türkiye’de belediye belgeli tesis sayısı 8609 adet olup, bakanlık belgeli tesis sayısı da Turizm İşletme Belgeli ve Turizm Yatırım Belgeli olmak üzere 4867 adet konaklama tesisi bulunmaktadır. Turizm Yatırım Belgesi, tesisin inşasına başlanıldığı andaki yatırım için, Turizm İşletme Belgesi ise yatırımın bitmesi ile işletme aşamasına geçildiği anda belirli şartlarda verilmektedir. Belediye belgeli konaklama tesisleri, bölgelerindeki belediyeden çalışma izni alarak belediye tarafından belirlenen niteliklere sahip olan ve denetimleri belediye tarafından yapılan tesislerdir. Bu otellerin sınıflandırılması; birinci, ikinci ve üçüncü sınıf oteller olarak ayrılmaktadır (www.yigm.kulturturizm.gov.tr, 2021).

Bakanlık belgeli konaklama tesisleri ise Turizm Bakanlığı’nın yönetmeliğinde yer alan yıldızlama esasına göre sınıflandırılan otellerdir. Bu otellerin yıldız sayısı hizmet çeşitliliği ve kalitesine göre artan tesislerdir (Turizm ve Otelcilik Portalı, 2010).

Tablo 1: Türkiye’ de Bakanlık ve Belediye Belgeli Konaklama Tesisleri

	BAKANLIK				BELEDİYE BELGELİ		İŞLETMEDEKİ TOPLAM (BAKANLIK İŞLETME BELGELİ +BELEDİYE BELGELİ)	
	TURİZM YATIRIM BELGELİ		TURİZM İŞLETME BELGELİ					
YILLAR	TESİS	YATAK	TESİS	YATAK	TESİS	YATAK	TESİS	YATAK
2002	1138	222876	2124	396148	7772	408005	9896	804153
2003	1130	242603	2240	420692	7637	399369	9877	820061
2004	1151	259424	2357	454290	7514	392582	9871	846872
2005	1039	278255	2412	483330	7494	392338	9906	875668
2006	869	274687	2475	508742	7495	391228	9970	899970
2007	776	254191	2514	532262	7073	399110	9587	931372
2008	772	258287	2566	567470	7064	397684	9630	965154
2009	754	231456	2625	608765	7115	402289	9740	1011054
2010	877	252984	2647	628565	9185	527712	11832	1156277
2011	922	267900	2783	668829	8893	504877	11676	1173706
2012	960	273877	2870	706019	8988	512462	11858	1218481
2013	1056	301862	2982	749299	9196	497728	12178	1247027
2014	1113	308944	3125	803664	9188	496697	12313	1300361
2015	1125	314194	3389	850089	9187	496574	12476	1346663
2016	1135	312912	3641	899881	9186	496538	12827	1396419
2017	1051	263033	3770	935000	7607	506934	11377	1441934
2018	981	225421	3925	974574	7671	511076	11596	1485650
2019	723	180852	4038	992341	8104	545669	12142	1538010
2020	649	167673	4218	1020985	8609	575682	12827	1596667

Kaynak: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021.

1.1.1. Otel İşletmelerinde Yıldızlama Sistemi

Türkiye de bulunan oteller sunmuş oldukları hizmetlere göre yıldız sayıları artan ve yıldız sayısına doğru orantılı olarak konaklama ücretleri de artış gösteren tesislerdir. Turizm işletme belgeli tesislerin aşağıda yıldız sayısına göre belirli özellikleri belirtilmiştir (Cesur, 2018).

1 yıldızlı oteller: En az 10 odası bulunan, resepsiyon düzeni kurulmuş, lobi ya da oturma salonu olan, en az 1 kahvaltı salonu belirli saatlerde büfe hizmeti ve yönetim salonu gibi özellikleri bulunan tesislerdir.

2 yıldızlı oteller: Bir yıldızlı otellerdeki tüm özelliklere sahip olmasının yanında en az 20 odası bulunan ve odalarda telefon, içecek hizmeti vb. hizmetleri bulunan tesislerdir.

3 yıldızlı oteller: 1 ve 2 yıldızlı otel sistemine ilave olarak en az 30 odası bulunan ve odalarda televizyon, mini bar, yüzme havuzu, kafeterya veya lokantadan en az biri olan 24 saat büfe hizmeti ve çamaşır yıkama, ütü hizmeti veren tesislerdir.

4 yıldızlı oteller: 1, 2, 3 yıldızlı tesislerin tüm özelliklerine sahip en az 70 odası bulunan kıymetli eşya kasası, kuru temizleme ve satış mağazası, sağlık hizmeti (doktor), belirli saatlerde oda servis hizmeti, açık ve kapalı havuz, yatak kapasitesinin %50'sini karşılayacak şekilde lokanta hizmeti, çeşitli aktivite salonları, Türk mutfağına özgü yemeklerin sunulacağı alakart olarak hizmet veren lokanta, snack bar, kafeterya vb. hizmetleri sunan tesislerdir.

5 yıldızlı oteller: 1, 2, 3, 4 yıldızlı otel tesislerinin tüm özelliklerini barındıran, 24 saat oda servis hizmeti, internet, kuaför hizmeti, personellerin belirli bir kısmının eğitim almış olması, alakart ve lokanta hizmeti, odalarda temizlik kitleri (bornoz, diş macunu, şampuan mendil vb.) hizmetleri ve masa bulunan tesislerdir.

Tablo 2: Türlerine Göre Bakanlık Belgeli Tesisler (31.12.2020 İtibari İle)

Türü	Sınıfı	TURİZM İŞLETME BELGELİ		TURİZM YATIRIM BELGELİ	
		Tesis Sayısı	Yatak Sayısı	Tesis Sayısı	Yatak Sayısı
Otel	1 Yıldızlı	52	2793	27	1275
	2 Yıldızlı	381	26215	9	686
	3 Yıldızlı	1110	122099	203	21373
	4 Yıldızlı	869	236199	155	39252
	5 Yıldızlı	704	474857	129	75469
Termal Otel	3 Yıldızlı	18	2160	4	815
	4 Yıldızlı	31	7664	5	1417
	5 Yıldızlı	41	21411	10	5218
Tatil Köyü	1. Sınıf	69	55434	12	6199
	2. Sınıf	9	2890	13	8332
Termal Tatil Köyü	5 Yıldızlı			1	310
Turizm Kompleksi		4	6442		
Müstakil Apart Otel		236	20105		
Termal Müstakil Apart Otel		2	171		
Butik Otel		101	7740	42	3153
Butik Termal Otel		2	124		
Butik Tatil Villası		1	140		
B Tipi Tatil Sitesi		2	236		
Özel Tesis		412	26487	23	1170
Pansiyon		135	3146		
Motel		5	435	2	218
Golf Tesis		3	1348	1	228
Kırsal Turizm Tesis		4	120	1	12
Kamping		6	1125	7	2287
Dağ Evi		4	359	4	177
Çiftlik Evi / Köy Evi		12	225	1	62
Oberj		3	970		
Yayla Evi		2	90		
Toplam		4218	1020985	649	167673

Kaynak: T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2021.

1.1.2. Otel İşletmelerinin Temel Özellikleri

Otel işletmeleri, hizmet süreçleri ve benzersiz işlevleri ile diğer ticari işletmelerden farklı bir yapıya sahiptir. Emek yoğun sektörde bulunan otel işletmelerinin özelliklerini aşağıda belirtmek mümkündür:

Otel işletmeleri insan gücünden yararlanmaktadır; hizmetin doğru ve iyi bir şekilde sunulmasında deneyimli elemanların rolü büyüktür.

Otel işletmeleri uyumlu ve birlik içinde çalışmayı gerektirir; işlerin düzenli ve planlı ilerleyebilmesi için personellerin birbirleri ile uyumu ve iş birliği içerisinde çalışması sağlanmaktadır.

Otel işletmeleri zaman satar; işletmede bulunan odaların stoklanamamasından dolayı belirli saatlerde satılması gerekmektedir. Zamanında satılamayan oda işletme için ekonomik kayıplara neden olabilir.

Otel işletmeleri dinamik bir yapıya sahiptir; emek yoğun sektörde gelişen teknoloji ile yenilenme ve gündemi takip etme, konuklarının yeni gelişen hizmetlerden yararlanmasını sağlayabilmektedir.

Otel işletmeleri toplumsal ve ekonomik olaylardan etkilenmektedir; dünyada meydana gelen olumlu olumsuz olaylar turizm sektörüne de yansımaktadır. Bu durum doğrudan konaklama işletmelerini de etkiler.

Otel işletmelerinin temel ürünü hizmettir; hizmet bulunduğu yerde tüketilmekte ve stoklanamamaktadır (Yılmaz, 2012: 8, Keskin, 2013: 17, Çuhadar, 2017: 5).

1.1.3. Otel İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Hizmetlerinin Organizasyon

Yapısı

Organizasyon, yapılacak olan işleri belirli bir düzende ya da planda gruplandırıp hedeflere ulaşmada etkili bir şekilde çalışmayı sağlamak olarak tanımlanabilir. Birçok işletmede belirli bir organizasyon dâhilinde bölümler oluşturulup hedeflerine daha planlı ve düzenli ulaşabilmeleri sağlanabilmektedir. Bu işletmeler arasında otel işletmeleri de yer almaktadır.

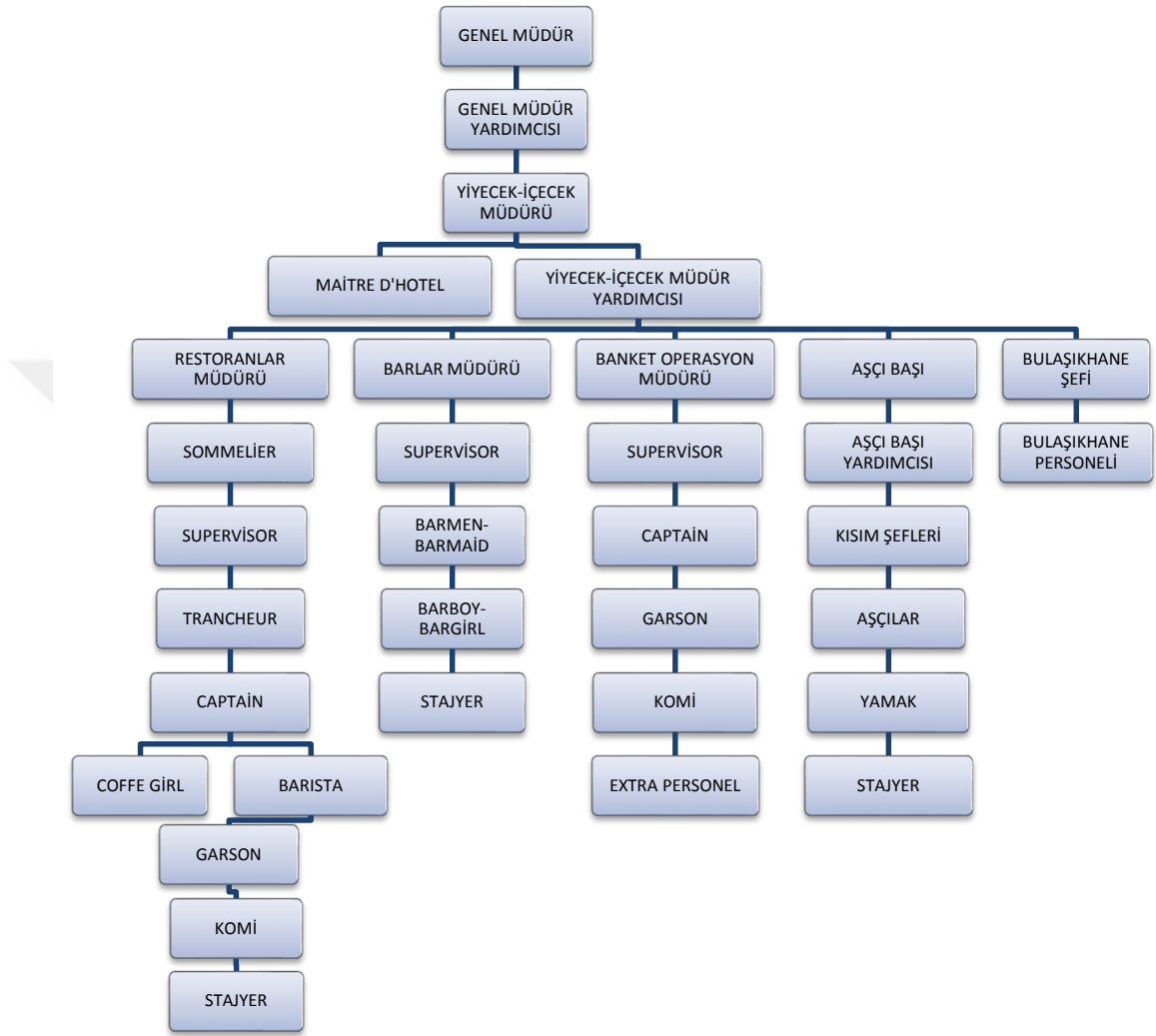
Otel işletmelerinde bulunan bölümler, faaliyetler ve hizmetler bölümü olarak ikiye ayrılmaktadır. Faaliyetler bölümü; odalar bölümü (ön büro, kat hizmetleri), yiyecek ve içecek bölümlerini kapsamaktadır. Bu bölümler işletmenin gelir merkezleri olan birimlerdir. Hizmet bölümü; personel, teknik işler, muhasebe, güvenlik, satış ve

pazarlama bölümlerini kapsamaktadır. Hizmet bölümü, gelir getirmeyen işletmenin işlevlerini yerine getirdiği birimlerdir (Bucak, 2007: 15).

Yiyecek ve İçecek Bölümü; odalar bölümünden (n büro, kat hizmetleri) sonra işletmeye en fazla gelir sağlayan birimdir. Ayrıca misafirlerin konaklama ihtiyacından sonra yeme içme taleplerini de karşılayacak hizmetler sağlamaktadır. Otel işletmelerindeki restoran, banket salonlarında düzenlenen programlarda yemek, içecek, servis vb. hizmetlerden yiyecek ve içecek bölümü sorumludur. Misafirlere sunulacak olan yiyecek ve içeceklerin sağlık açısından uygunluğu ve maliyetleri de yiyecek ve içecek bölümü tarafından kontrol edilmektedir. Bu nedenle yiyecek ve içecek bölümü otelin diğer bölümlerine göre daha çok sorumluluk gerektirmektedir (Gün, 2019: 5). Yiyecek ve içecek bölümünde birçok çalışan bulunmaktadır. Bu alışanlar arasında;

- Genel müdür,
- Genel müdür yardımcısı
- Yiyecek ve içecek müdürü,
- Servis müdürü (Maitre d'hotel)
- Yiyecek ve içecek müdür yardımcısı
- Restoranlar müdürü; sommelier, supervisor, trancheur, captain, coffe girl, barista, garson, komi, stajyer
- Barlar müdürü; supervisor, barmen-barmaid, barboy-bargirl, stajyer
- Banket operasyon müdürü; supervisor, captain, garson, komi, extra personel
- Aşçı başı; aşçı başı yardımcısı, kısıım şefleri, aşçılar, yamak, stajyer
- Bulaşıkhanes şefi; bulaşıkhanes personeli yer almaktadır (Bucak, 2019).

Tablo 3: Yiyecek ve İçecek Departmanı Organizasyon Yapısı



Kaynak: Bucak, 2019: 14.

Faaliyetler bölümünde bulunan yiyecek ve içecek biriminde yer alan yetkililerin başlıca görevleri aşağıda belirtilmektedir.

Yiyecek ve İçecek Müdürü; sektörde belirli bir deneyime sahip ve iletişim kabiliyeti güçlü bir yönetici olmakla birlikte restoran müdürü, barlar müdürü, banket ve operasyon müdürü, aşçıbaşı, bulaşıkhan şefi yetkililerinden sorumludur. Yiyecek ve içecek müdürünün genel sorumlulukları;

- İşletmede konaklayan misafirlerin yeme içme faaliyetlerinin kusursuz ve düzgün bir şekilde organizasyonunu sağlamak,
- Yiyecek ve içecek bütçe planlamasını yapmak,
- Servis aşamasının tüm organizasyonlarını en iyi şekilde denetlemek ve yönetmek,
- Menü planlaması ve menü fiyatlandırmasına yardımcı olmak,
- Yiyecek ve içecek gelir giderlerinin analizi yapmak (haftalık, aylık),
- Personelin uyumlu bir şekilde çalışmasını sağlamak,
- Departmanda bulunan malzemelerin analizini yapmaktır (eksik, kırık, kayıp) (Denk, 2019: 13).

Restoran Müdürü; otelin servis kısmında yer alan sabah, öğle, akşam yemeklerinin eksiksiz sunulmasında etkili ve yönlendirmesinden sorumlu olup görevleri arasında;

- Personel seçimlerinde yiyecek ve içecek müdürü ile birlikte yer almak,
- Otelde konaklayan misafirlerin restorandan memnun olarak ayrılmasını sağlamak,
- Otelin bütün servis bölümlerini kontrol ederek herhangi bir sorun oluşumunu engellemek,
- Servis personelinin haftalık çalışma ve izinlerini düzenlemek,
- Servis personelleri ile günlük veya haftalık toplantılar düzenlemek,
- Mesleki kurslar düzenleyerek personellerin daha iyi yetişmesini sağlamaktır (Demirtaş, 2010: 157).

Barlar Müdürü; otelin bünyesinde bulunan bar bölümlerini denetleyen, insan ilişkilerinde iletişimi kuvvetli olmak ile birlikte başlıca görevleri arasında;

- Bar bölümündeki personel seçiminde yer almak,
- Yiyecek ve içecek müdürünün verdiği görevleri yerine getirmek,
- Bar bölümlerindeki içeceklerin maliyetlerini belirlemek için bütçe yapmak,

- Bar bölümündeki malzemelerin satın alınmasında satın alma ile iş birliği yapmak,
- Otelde bulunan barlar arasında koordinasyonu sağlayıp bar sayımlarını yapmak,
- Bar bölümünde çalışan personelin işe alımında yiyecek ve içecek müdürü ile işbirliği içerisinde olmaktır (Tünik, 2016: 43).

Banket ve Operasyon Müdürü; otelde düzenlenen organizasyonlar ve ziyafetlerden sorumlu yiyecek ve içecek müdürü ile koordineli olup başlıca görevleri;

- Ziyafet düzenleyecek misafirlere ziyafetteki menü ve fiyatlandırma ile ilgili bilgi vermek,
- Oteldeki diğer birimler ile iş birliği içerisinde bulunarak ziyafet menülerini gerçekleştirmek,
- Bu bölümde çalışacak personelin denetimini sağlamak,
- Misafir talep ve şikayetlerine çözüm bulmak,
- Yiyecek ve içecek ekipmanlarının temin edilmesini sağlamak,
- Yemek ve servis kalitesini takip etmektir (Demirtaş, 2010: 120).

Bulaşıkthane Şefi; otel mutfağı başta olmak üzere yiyecek ve içecek ekipman temini ve temizliğinden sorumlu olup başlıca görevleri;

- Otel mutfağının her zaman temiz ve hijyenik olmasını sağlamak,
- Otel mutfağının ve diğer birimlerdeki ekipmanların düzeninden sorumlu olmak,
- Oteldeki birimlere gerekli malzemelerin dağıtımını yapmak,
- Oteldeki malzemelerin kırık, eksik tespitini yapmak ve yetkili kişilere bildirmek,
- Bünyesinde çalışan personelin denetimini ve görevlerini sağlamak,
- Otel birimlerinde çalışan personelin yemekhanesindeki temizliğini sağlamaktır (Aygün, 2021).

Aşçıbaşı (Şef Aşçı); mutfağın yönetim ve organizasyonlarından sorumlu olup görevleri arasında;

- Sunulacak ürünün her zaman aynı tatta, kalitede ve aynı porsiyonda olmasını sağlamak,
- Menü planlamasına yardımcı olup, menüde yer alacak ürünlerin reçetesini oluşturmak,
- Mutfak bünyesinde çalışabilecek personel seçiminde yer almak,
- Mutfak personelinin kılık, kıyafet konusunda denetlemek ve mutfağın temiz olmasını sağlamak,
- Mutfak personelinin haftalık çalışma ve izinlerini düzenlemek,
- Yemeklerin sunulmasından önce ve üretiminden sonra tadımlarını gerçekleştirmek,
- Mutfakta eksik ekipman, malzeme vb. listelerini hazırlamaktır (Çakır, 2010:44).

Mutfak biriminde çalışan personeller yöresel ürünlerin hazırlanıp misafirlere lezzetli ve göze hitap edecek şekilde sunulmasında büyük rol almaktadır. Bazı konaklama tesislerinin organizasyon şeması incelendiğinde Yöresel ürünlerimiz arasında yer alan ekmek çeşitleri ile birlikte unlu mamüllerin üretiminde ekmekçilerin görev aldığı görülmektedir. Ekmekçiler;

- Genellikle otellerde gece çalışan,
- Ekmek çeşitleri ile birlikte kahvaltıda simit, poğaç ve çeşitli hamur işlerini yapan,
- Pasta ve börek ustasına yardımcı olan,
- Ekmeğin içerisine girecek olan malzemeleri ölçülü kullanan ve istenilen şekilde üretimini gerçekleştiren kişilerdir.

1.2. MENÜ VE MENÜ PLANLAMASI

Menü, Latince “Minutus” küçük, az kelimesinden türetilerek ortaya çıkmış ve Fransızcaya geçerek uzun bir süre Fransa’da kullanılmıştır. Gıda endüstrisinin gelişmesi ile beraber bir öğün içinde belirli bir sıra dâhilinde sunulan yemeklerin uyumlu bir şekilde sıralanması menü olarak tanımlanmaktadır. Dilimizde de “Menü” veya “Mönü”

olarak kullanılmaya başlamıştır. M.Ö 3000 yılında Babil ziyafetlerinde menülerin ilk örnekleri et, hurma, elma, armut ve incir olarak görülür iken Roma imparatorluğunda yemeklerin gelişmesi ile M.S 100 yıla ait menülerde başlangıçta; marul, soğan, balık ve yumurta, ikinci olarak; tahıllar, fasulye, karnabahar, en sonda da; armut, kestane, zeytin vb. ürünler kullanılmıştır (Altınel, 2009: 28).

Türk Dil Kurumunun tanımına göre menü; sofraya çıkarılacak yemeklerin hepsi ve yemek listesi olarak tanımlanmaktadır. Menü sisteminin temel amacı; misafirlerin menüden iyi seçimler yapmalarını sağlamaktır. Menü'nün düzenli bir şekilde planlanması ve hazırlanması, misafirler veya müşteriler için önemli bir unsurdur (Güldemir ve Saatçi, 2014: 21).

Çeşitli dönemlerden elde edilen menü içeriklerine bakıldığında partilerde veya ziyafetlerde kullanılan yiyeceklerin isminin bulunduğu liste şeklinde görülmüştür. Bu liste görünümlü menülerde aynı zamanda misafirlerin taleplerine yer verilmediği gözlemlenmiştir. Misafirlere sunulan menülerin içeriği zamanla gelişip değişime uğramış ve kendi yiyecekleri ürünleri kendilerinin seçmesi sağlanmıştır (Hacıoğlu ve Giritlioğlu, 2007: 63).

Menü planlaması, yiyecek ve içecek sektörünün başarısını büyük ölçüde etkileyebilmektedir. Sektördeki işletmeler, iyi planlanmış menüler aracılığı ile verimli hizmet sağlayabilmekte ve karlılıklarını arttırabilmektedir. Aynı zamanda doğru planlanmış menüler işletmelerin başarılı olmasını sağlarken yanlış ve hatalı planlanan menüler de işletmelerin başarısız olmalarına yol açabilmektedir (Sarıtaş ve Sormaz, 2020: 138). (Sarıtaş ve Sormaz, 2020:138, Sarıışık ve diğerleri, 2019: 88)'e göre Menü planlamasının önemi;

- Tüketicilerin dengeli ve yeterli beslenmesini sağlamak,
- İşletmenin pazarlama faaliyetlerini gerçekleştirmek,
- Tüketicileri psikolojik ve fizyolojik yönden tatmin etmek,
- Servisin düzenli ve planlı yürümesini sağlamak,
- Tüketicileri fiyatlandırma konusunda bilgilendirmek
- Maliyet kontrolünü kolaylaştırmak,
- Yiyecek ve içeceklerde israfı ve kayıpları önlemek,

- İşletmelerin kalitesini, müşteri/misafir profilini belirlemek,
- En önemlisi de yiyecek ve içecek işletmelerinin başarısının devamlılığını sağlamak şeklinde sıralanabilir.

1.2.1. Menülerin Sınıflandırılması

Menü, yiyecek ve içecek sektöründe önemli bir yere sahiptir. Menülerde yer alan yiyecek ve içeceklerin sunuş şekilleri ve sıralanış biçimleri menü türlerinde farklılık göstermektedir. Menü türleri şu şekilde belirtilebilir.

1. Fiyatlandırma ve Listeleme Biçimine Göre Menüler

-Tabldot (Tabl'd Hote) Menü: Belirli sayıda ürünün yer aldığı yemekler sunulmaktadır. Yemek sayısı 3 ya da 4 yemek ile sınırlandırılmıştır. Genellikle hastane, fabrika, okul ve yurt gibi kurumlarda belirlenen saatlerde kullanılmaktadır (Bulduk, 2018: 135-138).

Tabldot (Tabl'd Hote) Menü Örneği;

- Çorba
- Ana Yemek
- Pilav ya da Makarna
- Tatlı
- Salata

-Alakart (Ala-carte) Menü: Fransız yemek kültüründen dünya menü kültürüne geçmiş bir kavram olan alakart; yemek sayısı fazla, gramajı, içerisindeki malzemeleri ve fiyatı belirtilmiş menülerdir. Siparişe dayalı sistem üzerinden daha önce hazırlık yapılarak satışa sunulmaktadır (Altınel, 2009: 83-88).

Alakart Menü Örneği;

- Çorba Çeşitleri.....TL
- Et Yemekleri.....TL
- Sebze Yemekleri.....TL

- Aperatif Yemekler.....TL
- Salata Çeşitleri.....TL
- Tatlı Çeşitleri.....TL

-*Fix (Fiks) Menü:* Tabldot menü ile içerik olarak aynı olan menülerdir. Ayrıca fix menülerde alkollü ve alkolsüz içeceklerin miktarı ve cinsi fiyata dâhil edilmektedir (Bulduk, 2018: 135-138).

Fix Menü Örneği

- Çorba
- Ana Yemek
- Pilav ya da Makarna
- Salata
- Tatlı
- İçecek

2. Kullanım Sıklığına Göre Menüler

-*Sabit Menüler:* Zincir restoranlar ve kafelerde kullanılan fix menü olarak da bilinen menülerdir (Koçak, 2016: 80-84).

Sabit Menü Örneği

- Çorba
- Ana Yemek
- Pilav ya da Makarna
- Tatlı
- Salata

-*Dönüşümlü Menüler:* Genellikle işletmelerde, her gün yemek yiyen konuklara çeşitlendirilmiş hizmet sunmak için tasarlanmıştır. Okul, hastane gibi kurumsal işletmelerde de kullanılan bir menü çeşididir. 1 ile 4 hafta arasında yemekler dönüşümlü değişmektedir. Bu menüde yemeklerin çok fazla tekrarlanmaması önemlidir (Altınel, 2009: 83-88).

3. Çeşitlerine Göre Menüler

-Kahvaltı Menüleri: İşletmelerin genellikle sabah saatlerinde hizmete sundukları menülerdir. Kahvaltı menülerinde servisinin hızlı, pratik olması ve temel öğün olması ayrıca önemlidir (Bulduk, 2018: 135-138).

Kahvaltı Menüleri Örneği

- Peynir Çeşitleri
- Zeytin Çeşitleri
- Yumurta
- Reçel
- Bal
- Tereyağı
- Çay
- Kahve

-Öğle Yemeği Menüleri: İşletmelerin genellikle öğle saatlerinde hizmete sundukları menülerdir. Bu menüler, hızlı ve kolay tüketilebilen hafif yiyecekleri kapsamaktadır (Koçak, 2016: 80-84).

Öğle Yemeği Menüleri

- Çorba Çeşitleri
- Sandviç Çeşitleri
- Sulu Yemek Çeşitleri
- Salata Çeşitleri
- Tatlı Çeşitleri

-Akşam Yemeği Menüleri: Akşam yemeği tüketicilerin veya konukların en çok tercih ettiği menü çeşididir. Diğer öğünlere göre daha uzun süreli tüketilebilen ve daha ayrıntılı menülerdir (Altınel, 2009: 83-88).

Akşam Yemeği Menüleri Örneği

- Çorba Çeşitleri

- Kırmızı Et Yemekleri
- Tavuk Eti Yemekleri
- Balık Yemekleri
- Makarna/Pilav Çeşitleri
- Salatalar
- Tatlılar
- İçecekler

-*Özel Menüler:* Yiyecek ve içecek işletmelerinde özel menülerin içerikleri farklılık göstermektedir. Özel menülerde çeşitleri arttırılabilen menü çeşididir. Bu menülerde organizasyon sahibinin veya işletmenin talepleri doğrultusunda değişebilmektedir (Koçak, 2016: 80-84).

- Düğün
- Nişan
- Doğum Günü
- Mezuniyet Balosu
- Çocuk Menüleri
- Oda Servisi Menüleri
- Tatlı Menüleri
- Dondurma Menüleri
- Alkollü ve Alkolsüz Menüleri
- Banket Menüleri

1.2.2. Resort Otel ve Kullanılan Menü Özellikleri

Otel işletmeleri belirli sınıflandırmaya ayrılmıştır. Resort oteller de bu sınıflandırma içerisinde yer almaktadır. Resort oteller; yerli ve yabancı konukların dinlenmek, eğlenmek, deniz ve güneşten yararlanmak için tercih ettikleri uzun süreli vakit geçirdikleri otel işletmeleridir. Aynı zamanda birçok faaliyetler ve hizmetleri ile konuklarına benzersiz tatil imkânı sunmaktadır (Turan, 2008: 4).

Resort oteller ile şehir otelleri arasındaki en önemli fark ziyaret nedenleri ve konaklama süreleridir. Şehir otellerinde konaklayan misafirler genellikle iş toplantıları nedeni ile konaklama gerçekleştirirken, Resort otellerde konaklayan misafirler ise; tatil dinlenme ve bu otellerin birçok hizmetinden yararlanmak amacıyla tercih etmektedir (Birkan, 1994: 47).

Resort otel; büyük bir alanda tesis olarak kurulmuş hizmetlerini bu alanda gerçekleştiren kapasitesi yüksek ve en az 4 yıldız özelliğine sahiptir. Resort oteller birçok hizmet sunmaktadır. Bu hizmetler arasında yeme içme yer almaktadır (Kutluay, 2017).

Belirli bir süre tatil yapmak isteyen yerli ve yabancı turistler için farklı hizmetler sunan resort oteller, konumlandıkları alanların turistik plajlara yakın olması ile birlikte keyifli vakit geçirme imkânı sunmaktadır (Yenipınar, 2004: 8).

Deneyimli şefler aracılığı ile dünya mutfağından yemekler ile Türkiye'nin yöresel yemeklerini bir arada görme imkânı sağlamaktadır. Farklı hizmetler sunan resort otelleri, yerli ve yabancı turistler tercih edebilmektedir. Resort otel konseptinde;

- *Oda Kahvaltı*; misafirlerin konaklama ücretine; kahvaltı hizmetinin de dahil edildiği, oteldeki diğer yiyecek ve içecek hizmetlerinin ise ücretli olduğu konsepttir.
- *Yarım Pansiyon*; misafirlerin konaklama ücretine; kahvaltı ve öğle yemeği hizmetinin dahil edildiği konsepttir.
- *Tam Pansiyon*; misafirlerin konaklama ücretine; kahvaltı, öğle ve akşam yemeği hizmetinin dahil edildiği konsepttir.
- *Her Şey Dahil*; misafirlerin konaklama ücretine; kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, alkolsüz içecekler ve alkollü içeceklerin bazılarının dahil edildiği konsepttir.
- *Ultra Her Şey Dahil*; misafirlerin konaklama ücretine; otelde verilen tüm hizmetlerden 24 saat yararlandıkları ekstra ücret ödemedikleri konsepttir (Gürkan, 2002: 48-49).

Resort otel tesislerinde açık büfe menü sistemi uygulanmaktadır. Açık büfe menü sistemi Fransız mutfağından gelişip yayılmıştır. Bu sistemde;

- Servis personelinin iş yükü azalmaktadır.
- Mutfak personelinin iş yükü artmaktadır.
- Misafirler yiyecekleri ürünleri görerek kendileri seçebilmektedir.
- Mutfak personelleri, açık büfe yemeklerini plan doğrultusunda hazırlamaktadır.
- Misafir sayısı ve ürünlerin maliyetleri doğrultusunda açık büfeler oluşturulmaktadır (Erinci, 2016: 26).

Açık büfeler otelin daha çok mutfağa yakın bölgesinde belirli bölümleri içerecek şekilde planlanmıştır. Bu bölümler;

- Soğuk büfe,
 - Zeytinyağlılar, salatalar, soslar, mezeler, peynirler, soğuk etler, soğuk balıklar vb. ürünler yer almaktadır.
- Sıcak büfe,
 - Ara sıcaklar ve ana yemekler; çorbalar, et yemekleri, balıklar, börekler, mantılar, makarnalar, pilavlar, sebze yemekleri vb. ürünler yer almaktadır.
- Tatlı büfesi,
 - Sütlü tatlılar, hamur tatlıları, şerbetli tatlılar, dondurma, meyveli tatlılar ve meyve çeşitleri yer almaktadır.
- Ekmek büfeleri,
- Kahvaltı, öğle, akşam yemeklerinin yanında sunulan çeşitli ve lezzetli ekmekler ekmek köşesi ya da ekmek büfelerinde yer almaktadır (Denizer, 2003: 37).

1.3. İZMİR'DE FAALİYET GÖSTEREN BEŞ YILDIZLI RESORT OTELLER

İzmir ili sınırları içerisinde yer alan resort oteller 2021 yılı itibari ile 21 olup bu oteller; Korumar Ephesus Beach&Spa Resort Otel, Labranda Ephesus Princess Otel, Palmwings Ephesus Otel, Radisson Blu Resort Otel, Altın Yunus Çeşme Resort Otel, Richmond Ephesus Resort Otel, Aqua Fantasy Otel&Spa, Aria Claros Beach&Spa Resort Otel, Boyalık Beach Otel&Spa Çeşme, Cactus Club Yalı&Resort Otel, Euphoria

Aegean Resort&Thermal Otel, Ilıca Otel Spa&Wellness Thermal&Resort, Grand Otel Ontur Çeşme, Paloma Pasha Resort Otel, Sheraton Çeşme Otel Resort ve Spa, Resort Zigana Otel, Biblos Resort Alaçatı Otel, Design Plus Seya Beach Otel, Reges A Luxury Collection Resort&Spa Otel, Club Marvy Otel, Sunis Efes Royal Palace Resort ve Spa Otel'dir.

Altın Yunus Resort&Thermal Otel

İzmir'in Çeşme ilçesinde yer alan otel, özel bir marinası ve farklı oda manzaraları ile hizmet sunmaktadır. Menülerinde ise;

- Her türlü damak zevkine uygun lezzetli yemekler, ekmek çeşitleri, tatlılar, salatalar ile hizmet vermektedir.
- Oda kahvaltısı ve yarım pansiyon hizmetleri sunmaktadır (www.altinyunus.com, 2020).

Aria Claros Beach&Spa Resort Otel

İzmir'in Menderes ilçesinde bulunan bu tesis Özdere Claros Koyunda deniz kum güneş ile beraber, otel odaları dağ ve deniz manzaralı olarak konumlanmıştır. Menülerinde ise;

- Her şey dahil konseptte Türk ve Dünya mutfağından lezzetli yemekler ile birlikte sunulan ekmek çeşitleri ile hizmet vermektedir.
- Farklı mutfak kültürlerinin yemeklerinin yer aldığı menüler misafirlerin beğenisine sunulmaktadır (www.ariaclaros.com, 2020).

Aqua Fantasy Otel & Spa

İzmir'in Selçuk ilçesindeki bir diğer otel ise Aqua Fantasy oteldir. Farklı tasarlanmış oda tipleri ile kalabalık aileler için tercih edilebilecek oteller arasında yer almaktadır. Menülerinde ise;

- Çin ve Uzak doğu lezzetleri ile birlikte, İtalyan mutfuğının lezzetli ürünlerinin bulunduğu restoranlar olmak üzere farklı ülkelerin lezzetlerini bir arada bulma imkanı sağlamaktadır.
- Her şey dahil konseptte alakart restoranları ve açık büfelerinde farklı ekmek çeşitlerini de sunarak hizmet vermektedir (www.aquafantasy.com, 2020).

Biblos Resort Alaçatı Otel

Çeşme'nin Alaçatı ilçesinde yer alan Biblos Resort Alaçatı farklı oda konseptleri ile Alaçatı'nın kültürel zenginlikleri içerisinde misafirlerini ağırlamaktadır. Menülerinde;

- Bünyelerinde bulunan şefler sayesinde lezzetli ve sağlıklı yöresel yemekler ve ekmek çeşitlerine yer vermektedir
- Akdeniz mutfuğı, deniz ürünleri ve lezzetli tatlılarını misafirlerin beğenisine sunmaktadır (www.biblosresorts.com, 2020).

Boyalık Beach Otel & SPA, Çeşme

İzmir'in Çeşme ilçesinde yer alan bu otel termal su ve spa hizmeti sağlamaktadır. Bu tesiste farklı oda konseptleri bulunmakla birlikte menülerinde;

- Yarım pansiyon olarak hizmet veren bu tesis, kişiye özel menü imkânı sağlamaktadır.
- Türk ve Dünya mutfuğına ait lezzetler ve aynı zamanda Ege'nin lezzetli otlarının bulunduğu ürünler ile hizmet vermektedir
- Çeşme'nin yöresel ekmeklerine de yer verilmektedir (www.boyalikbeachcesme.com, 2020).

Cactus Club Yalı & Resort Otel

İzmir'in tatil beldesi Gümüldür'de yer alan tesis denize sıfır konumu ile hizmet vermektedir. Menülerinde;

- Türk mutfağı, İtalyan mutfağı ve Uzak doğu mutfağından lezzetli yöresel yemekler sunulmaktadır.
- Pastahane ve farklı büfelerinde birçok tatlı ve hamur işleri ile hizmet verilmektedir (www.cactushotels.com, 2020).

Club Marvy Otel

İzmir'in Menderes ilçesinde yer alan bu tesis açık ve kapalı havuz, su parkı, spa, spor salonu gibi aktivite alanları ile hizmet vermektedir. Menülerinde;

- Ege mutfağına özgü ürünlere yer vererek misafirlerine eşsiz lezzetler sunmaktadır.
- Lezzetli yemekleri, tatlıları ve ekmek çeşitleri ile her şey dâhil konseptte hizmet vermektedir. (www.clubmarvy.com, 2020).

Design Plus Seya Beach Otel

Çeşme Alaçatı bölgesinde konumlanan bu tesis denize sıfır konumu ve kendine özel plajı ile misafirlerini ağırlamaktadır. Otelin sauna, havuz vb. aktivite alanları bulunmaktadır Menülerinde;

- Türk ve Dünya mutfağından lezzetli yöresel yemekler ve bulundukları bölgenin ekmek çeşitleri ile misafirlerin hizmetine sunulmaktadır.
- Otel restoranlarında farklı lezzetler ile sabah akşam açık büfe hizmeti verilmektedir (www.seyabeachhotel.com, 2020).

Euphoria Aegean Resort & Thermal Otel

İzmir'in Seferihisar ilçesinde konumlanan tesisin; sahil manzarası, su sporları ve havuzları bulunmaktadır. Otel;

- Farklı konseptte bulunan restoranları, geniş yemek büfeleri ve alakart restoranları ile hizmet sunmaktadır.
- Deneyimli şeflerin hazırlamış olduğu yemeklerin bulunduğu menülerde, Türk ve Dünya mutfağından lezzetler yer almaktadır (www.aegean.euphoriahotels.com, 2020).

Grand Otel Ontur Çeşme

İzmir'in Çeşme ilçesinde bulunan bu otelin sakız adası manzaralı odaları, termal havuz gibi aktivite alanları bulunmaktadır. Menülerinde;

- Türk mutfağına özgü yemekler bulunmak ile birlikte, çoğunlukla Ege mutfağından lezzetler sunulmaktadır.
- Ekmek çeşitleri yer almaktadır. Kahvaltı ve akşam yemeklerinde açık büfe hizmeti vermektedir (www.cesme.onturhotels.com, 2020).

Ilıca Otel Spa & Wellness Thermal Resort

İzmir'in Çeşme yarım adasında konumlanan tesisin; farklı oda tipleri, açık ve kapalı havuzu bulunmaktadır. Menülerinde;

- Uluslararası ve yöresel mutfakların lezzetlerinden oluşan yemekler ile hizmet vermektedir.
- Birçok ekmek çeşidi ve hamur işi sunmak ile birlikte Açık büfe kahvaltılarında da bu ürünlere yer vermektedir (www.ilicahotel.com, 2020).

Korumar Ephesus Beach&Spa Resort Otel

İzmir'in Selçuk ilçesinde bulunan otel Pamucak sahilinde (Antik Efes Plajı) hizmet veren bir tesistir. Farklı oda tipleri ve menüleri ile her bütçeye uygun seçenekler sunmaktadır. Geniş yemek salonları bulunan otelde;

- Ücretsiz açık büfe ve kahvaltı servisi yapılmaktadır.
- Türk ve Osmanlı mutfağının unutulmaz tatlarını, uluslararası mutfakların zengin ve farklı yemekleri, lezzetli tatlıları, Ege mutfağının deniz ve yeşilliklerinin bulunduğu menüler ile hizmet vermektedir
- Sabah kahvaltılarında birçok ekmek çeşidi, poğaç, simit, kruvasan, gözleme ve diğer hamur işlerini büfelerinde sunmaktadırlar (www.korumarephesus.com, 2020).

Labranda Ephesus Princess Otel

Selçuk'ta bulunan otel plaja ulaşımı kolay olan bir tepede farklı ve güzel manzarası ile hizmet sunan tesisler arasında yer almaktadır. Otelin farklı konseptlerde odaları bulunmaktadır. Yiyecek ve içecek hizmetleri kapsamında otel;

- Sabah, öğle, akşam olmak üzere 3 öğünde açık büfe hizmeti sunmaktadır. Ayrıca ekmek çeşitlerini her öğünde ekmek büfelerinde bulundurmaktadır.
- Orta Doğu mutfağının aromalı lezzetleri, Türk mutfağının et ve sebze yemekleriyle beraber lezzetli deniz mahsulleri, İtalyan lezzetlerinin bulunduğu çeşitli menüler ile konuklarını ağırlamaktadır (www.labrandaresort.com, 2020).

Palm Wings Ephesus Otel

Selçuk Kuşadası güzergahında bulunan ve Pamucak koyunda yer alan otel, denize sıfır konumu ve farklı oda tipleri ile hizmet vermektedir. Menülerinde;

- Ultra her şey dahil konseptinde zengin mutfak lezzetleri yer almaktadır.

- Meksika, İtalyan, Türk mutfağının lezzetli yemekleri ile birlikte deniz mahsullerinin ve tatlıların yer aldığı menülerde misafirlere hizmet vermektedir
- Farklı lezzetlerde ekmek çeşitlerini yemekleri ile birlikte misafirlerine sunmaktadır (www.ephesus.palmwings.com, 2020).

Paloma Pasha Resort Otel

İzmir'in Özdere beldesinde bulunan bu tesis; deniz manzaralı odaları, hamam ve sauna hizmetleri ile misafirlerini ağırlamaktadır. Ultra her şey dahil hizmeti ile ana restoranda sabah, öğle ve akşam açık büfe hizmeti ile 24 saat ücretsiz oda servisi hizmeti vermektedir. Menülerinde;

- Türk ve Dünya mutfaklarının farklı lezzetlerine yer vermekte olup ayrıca Dünya mutfağına özgü yemekler ile birlikte ekmek çeşitlerini de sunmaktadır (www.palomahotels.com, 2020).

Radisson Blu Resort Otel

İzmir'in Çeşme ilçesinde yer alan bu tesis yarım pansiyon hizmeti sunmaktadır. Ayrı oturma alanı ve deniz manzaralı birçok odası bulunmaktadır. Tesis farklı konseptlerde restoran hizmeti sunmak ile birlikte;

- Yerel ve uluslararası yemekleri bir arada bulundurmaktadır.
- Menülerinde zengin mutfak lezzetleri, Ege otlarının bulunduğu yemekler ve salatalar ile hizmet sağlamaktadır.
- Çeşmenin yöresel ekmeklerini de menülerinde bulundurmaktadır (www.radissonhotels.com, 2020).

Reges a Luxury Collection Resort & SPA Otel

Çeşme ilçesinde yer alan bu tesis, ferah tasarlanan odaları ve farklı manzaraları ile misafirlerinin tüm ihtiyaçlarını karşılayacak hizmetler vermektedir. Menülerinde;

- Lezzetli ekmek çeşitlerine ve tatlılara yer vermek ile birlikte deneyimli şefler ve yöneticiler aracılığıyla farklı lezzetler sunmaktadır.
- Ege mutfağı ve farklı mutfaklardan lezzetler ile misafirlerine hizmet vermektedir. (www.marriott.com, 2020).

Resort Zigana Otel

Çeşme'nin Alaçatı bölgesinde yer alan bu otel, çeşitli spor aktiviteleri, spa, havuz ve lezzetli yemekleri ile hizmet sunmaktadır. Menülerinde;

- Geleneksel ve klasik yemeklerinin yanı sıra Doğu ve Batı Buluşması ile farklı lezzetler sunmaktadır.
- Misafirlerinin tercihlerine göre hizmet vermekte olup Oda kahvaltısı ve her şey dahil konseptinde misafirlerini ağırlamaktadır (www.resortziganahotel.com, 2020).

Richmond Ephesus Resort Otel

İzmir'in Selçuk ilçesinde yer alan otel, denize sıfır konumda bulunan farklı kültürlerin lezzetlerini de sunmakla birlikte farklı oda manzaraları ile hizmet vermektedir. Menülerinde ise;

- Her şey dahil konseptinde açık büfe ve farklı restoranlarda yeme içme hizmeti vermektedir.
- Türk mutfağı, İtalyan mutfağı ve zengin balık menüleri ile misafirlerine farklı kültürlerin yemeklerini sunmaktadır.
- Gözleme, farklı ekmek çeşitleri ve misafirlerin taleplerine göre ekmek çeşitlerine menülerinde yer vermektedir (www.richmondhotels.com, 2020).

Sheraton Çesme Otel Resort ve Spa

İzmir'in Çeşme ilçesinde yer alan bu tesis denize sıfır konumda ve birçok hizmeti bir arada bulma imkanı sunmaktadır. Menülerinde;

- Misafirlerine aradıkları lezzetleri sunmak ile birlikte, Oda kahvaltısı ve yarım pansiyon hizmeti vermektedir
- Türk ve Dünya mutfağından farklı lezzetleri tecrübeli şefler aracılığıyla misafirlerine sunmaktadır. Yöresel menüleri arasında ekmekten yaptıkları yemekler de yer almaktadır (www.marriott.com/hotels, 2020).

Sheraton Çeşme Otel Resort ve Spa 28 Eylül 2020 yılında faaliyetine son vermiştir.

Sunis Efes Royal Palace Resort Spa Otel

İzmir'in Menderes ilçesinde yer alan otel, farklı oda tasarımları ile her bütçeye hizmet sunabilmektedir. Otel;

- Alakart menülerinde, restoranlarında Türk ve Dünya mutfağından lezzetleri misafirlerine sunmaktadır.
- Açık büfe hizmeti ile sabah, öğle ve akşam farklı ülkelerin mutfağından lezzetleri, kendi yöresel ekmek çeşitlerinin bulunduğu büfeleri ile hizmet vermektedir (www.sunishotels.com, 2020).

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ

2.1. GASTRONOMİ KAVRAMI

İnsanoğlu, bitkisel besinleri keşfedip toplayan, hayvansal besinleri takip edip avlayan ve farklı buluşları ile diğer canlılardan ayrılmıştır. İnsanoğlu buluşları ve keşifleri sayesinde doğadan daha fazla yararlanmaya başlamıştır. Yiyeceklerini toplamış, pişirmiş, biriktirmiş ve evcilleştirmiştir. Bu sayede de yeni yiyecekler üretmeye başlamıştır (Cesur, 2017: 10).

Yemek, insanoğlunun varlığından bu yana hayatını devam ettirebilmesi için büyük önem taşımış ve taşımaya devam etmektedir. Coğrafi koşullar da tüketici toplumunun yemek yeme şeklini değiştirmiştir. Toprağın yapısı, suyun niteliği, güneşin konumu bile besinleri doğrudan etkilemektedir (Yılmaz ve Akman, 2018: 854). Coğrafi bir kimlik olarak tanımlanan gastronominin, yöreselliği de bünyesinde barındırarak, yemek kültürü ve yemek olgusunun bütünleştirici özelliği ile coğrafi yapı üzerinde olduğu görülmektedir. (Özbay, 2017: 22).

Gastronomi kelimesi, Yunan dilinde gaster (mide) ve nomas (hukuk) kelimelerinin birleşiminden gelmektedir. Kısacası, gastronomi bilimi aynı zamanda yemeğe dönüştürülebilen bir şeyi kullanıp uygun fiyata satın almak isteyenlere yön veren yemek sanatı olarak ifade edilmektedir (Altınel, 2017: 1).

Geçmişten günümüze sürekli değişen ve gelişen tüketim toplumunun fizyolojik ihtiyaçları arasında sayılan yeme içme de gastronominin tanımı içerisinde yer almaktadır. Yeme içmenin hayatın sürdürülebilmesi için ne kadar önemli olduğunu ABD’li psikolog Abraham Maslow’un ihtiyaçlar hiyerarşisi piramidinden de anlayabilmek mümkündür. Bu piramidin ilk basamağında fizyolojik ihtiyaçlar arasında yeme içme yer almaktadır (Yıldırım, 2015: 405). Gastronomi bilimi; yeme içmenin, sanat ile bir araya gelerek yeni tatların, eski geleneklerin getirmiş olduğu zenginlikten kopmadan gelişmeye devam etmektedir.

Gastronomi; yiyecek ve içeceklerin hazırlanma, üretim ve tüketimi ile birlikte kültürel, ideolojik, politik, toplumsal ve ekonomik yapıyı da içerisinde barındırmaktadır (Çalışkan, 2013: 40). Bu yönü ile değerlendirilecek olursa gastronomi geniş alanları kapsamaktadır.

Türkiye’de ve dünyada gastronominin içerisinde barındırdığı kültürel ve ekonomik yapıya bakıldığında her bölgenin kültürü ile gelişip çeşitlenen yeme ve içme alışkanlıkları, yemek kitapları, televizyonlardaki yemek programları, yarışmalar coğrafi şartlar ile beraber tüketim toplumunda bir takım izler bırakarak gastronomi biliminde gelişmelerin yaşanmasını sağlamıştır.

Ekonomik yapıya bakıldığında gastronomi turizmi ile beraber bir bölgeyi ziyarete gelen yerli ve yabancı turistler o bölgenin lezzetlerini, yöresel ürünlerini merak edip tatmak ve satın alma davranışında bulunmak istemektedir. Bu durumda da işletmeler ya da yöre halkı yetkili kuruluşlardan gerekli destekleri alarak markalaşma yolunda ülke ekonomisine ve kendi bütçelerine katkı sağlamaktadır (Ekerim, 2020: 24).

Sosyo kültürel faaliyetlerin de yemek kültürünün gelişmesinde önemli bir yeri bulunmaktadır. Kırsal kesimlerde yapılan düğünler o yörenin yemeklerinin tanınmasında etkili olabilmektedir. Festivaller ve gastronomi fuarlarındaki tadım aktiviteleri, Türkiye’nin ve dünyanın başka yörelerindeki yemek kültürlerinin bilinmesinde büyük bir öneme sahiptir.

2.2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ VE EKMEĞİN TARİHSEL GELİŞİMİ

Kültür, tarih ve toplumsal gelişimin yarattığı maddi ve manevi değerleri nesilden nesile aktarımını sağlayan tüketim toplumunun çevresine egemenliğini gösteren araçların bütünü olarak tanımlanır (Türk Dil Kurumu, 2021). Toplumlar, büyüdüğü ve yetiştiği kültür ile etkileşim halinde iken başka ülkelerin kültürü ile de etkileşim halinde olmuştur. Zaman ve yaşam tarzları değiştikçe kültürel miras da değişebilmektedir (Solmaz ve Altınar 2018: 109). Mutfak kültürü yemeğin hazırlanmasını, pişirilmesini sağlayan bununla beraber ürünlerin depolanmasını, tüketim süreçlerinde kullanılan malzemelerin belirli bir düzende oluşmasını sağlayan yapıdır. Her ülkenin de belirli bir

mutfak kültür yapısı bulunmakta olup bu yapının oluşmasında tarihsel, sosyal, ekonomik olayların ve toplulukların payı vardır (Uzel, 2018: 38).

Türk mutfağının gelişip büyümesinde eski Türk toplumlarının büyük bir etkisi bulunmaktadır. Konar-göçer tüketim topluluğunun süt ürünlerini ve et gibi hayvansal ürünleri kullanmaları, Mezopotamya'nın jeopolitik konumundan ötürü sahip olduğu tahıllar, verimli topraklarda sebze ve meyvelerin yetiştirilmesi ile zengin bir mutfak ve yemek kültürü oluşmaya başlamıştır (Güler ve Olgaç, 2010: 228).

Osmanlı İmparatorluğu coğrafi konumu sayesinde Türk mutfak kültürünün gelişimine büyük katkılar sağlamıştır. O dönemdeki saray mutfağı, Fatih Sultan Mehmet'in 15. yy'da yeni mutfaklar yaptırması ile gelişim göstermiştir (Önçel, 2015: 35). Yine Osmanlı Döneminde Türk yemek kitapları yazılmış olup 1844 yılında ilk Türk yemek kitabı Melceü't Tabbâhin (Aşçılar Sığınağı) basılmıştır.

Tüketici toplumlarının kültürel değerleri, yeme alışkanlıkları, yaşam şekilleri de mutfak kültüründe farklılıklar meydana getirmiştir. Yarı göçebe yaşamda et ile beslenme sık görülür iken yerleşik yaşama geçilmesi ile beslenme alışkanlıkları değişikliğe uğramıştır (Özgüdenli ve Uzunağaç, 2014: 52). Türk mutfağı farklı kültürlerden etkilenecek zengin bir yemek kültürüne sahip olup günümüze kadar değişkenlik göstermiştir. Bu değişken mutfak kültürü ile beraber tüketicilerin istekleri, tercihleri ve beklentileri de değişmiştir. Bazı tüketiciler yeni tatlar aramakta; bazıları ise doğal ürünleri tanımak ve deneyimleme isteklerinden ötürü yöresel lezzetleri arama yoluna girmektedir. Bu durumda gastronomi alanında çalışanlar, tüketicilerin isteklerine yönelik farklı, bir o kadar da lezzetli tatlar ortaya çıkarmaya çalışmaktadır (Keskin, 2019: 1).

Geçmişten günümüze kadar yüzlerce hatta binlerce yıldır geleneksel mutfak kültürü, büyük bir çabanın sonucu olarak değişip gelişmiştir. Anadolu, birçok kültüre ev sahipliği yaparak farklı kültürlerden etkilenmiştir (Akın ve diğerleri, 2015: 45). Bu farklı kültürlerin Anadolu'da yer edinmesi ile beraber tüketici toplumunun yaşam şekilleri ve mutfak kültürleri etkilenmiştir. Türk mutfağının şekillenmesinde de farklı kültürlerin etkisi büyük olmuştur. Aynı zamanda Türk mutfağı da bu farklı kültürlerin mutfağını etkilemiştir. Türk mutfağında genel olarak yemekler coğrafi bölgelere göre farklılık göstermektedir. Ege, Marmara ve Akdeniz Bölgesi'nde, daha çok otlar ve zeytinyağlı

yemekler bulunmakta ve tüketilmektedir. İç Anadolu, Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu’da ise et ve hamur işi ağırlıklı yemekler yapılmaktadır. Karadeniz Bölgesi’nde, balıkçılık geliştiği için ağırlıklı olarak balık yemekleri yapılmakta ve tüketimi gerçekleştirilmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013: 123).

Geçmişten günümüze tüketicilerin ana yiyecekleri arasında olan tahıllar, gıdaların önemli bir kısmını oluşturmuştur. Bu tahıllar arasında da buğday yer almıştır. Kültürlerin oluşup gelişmesinde önemli bir güç olan buğday aynı zamanda bereketin simgesi ve israf edilmeyecek kutsal bir ürün haline gelmiştir (Özberk ve diğerleri, 2016: 219). Buğdayın öğütülmesi ile buğday unu ortaya çıkmış ve Türk mutfağında bu undan ekmek çeşitleri yapılmaya başlanmıştır (Güler, 2010: 27). Ekmeğin ham maddesi olan buğday, geçmişte ve günümüzde temel besin kaynaklarının en başında gelmiş ve gelmeye devam etmektedir. Günümüze kadar birçok işlemde geçen buğdaydan bulgur, bisküvi, çeşitli hamur işleri vb. ürünler üretilmiş ve tüketimi gerçekleşmiştir (Şanal ve diğerleri, 2012: 134).

Buğday, insanın yaşam biçimini belirleyen, üzerinde yaşadığımız coğrafyada meydana gelen değişikliklerin merkezinde yer alan değer olarak da tanımlanmaktadır (Kan ve diğerleri, 2017: 55). Buğday türlerinin kurutulup tane olarak veya öğütülüp un haline getirilmesi ile tüketilen besinlerin tümüne “tahıl” denilmektedir. “Hububat” terimi de Türkçe dilinde tahıl olarak kullanılmaktadır. Türkiye’nin ve dünyanın her yerinde eski bir hikâyesi olan tahılların çeşitli coğrafyada hayat süren toplumlar tarafından farklı şekillerde tüketimi gerçekleşmiş olsa da bu tahıllardan elde edilen ve her kültürün ortaya çıkarmak istediği hedef ürün ekmektir. Ekmek yapımında kullanılan çeşitli tahıllar arasında da en yaygının buğday olduğu görülmektedir (www.turkish-cuisine.org). Buğdayın yaygın olarak kullanılmasının ana nedeni yapısındaki glüten içeriğidir. Bu glüten içeriği ekmek hamuruna oldukça esnek bir yapı kazandırarak fermantasyon süreci ile birlikte ekmeğin daha kabarık olmasını sağlamaktadır (Marco ve Rosell, 2008: 4).

Yaşamın bir parçası olarak tanımlanan ekmek, M.Ö 10.000’de Neolitik Dönem’de tohumların ıslah edilip yerleşik yaşama geçilmesi ve tarımın yaygınlaşması ile beraber gelişip çeşitli şekillerde günümüze taşınmış temel bir gıda ürünüdür. Yüzyıllardır en çekici gıda ürünleri arasında yerini alan ekmek, besin değeri yüksek ve

benzersiz lezzete sahiptir (Kourkouta ve diğerkleri, 2017: 822). İlk insanlar buğday kırmasını ıslattıktan sonra buğdayın yüzeyinde gözeneklerin oluştuğunu görmüş ve bu buğdayları sıcak taşlar üzerinde pişirdiklerinde tadının daha lezzetli olduğunu fark etmişlerdir (Tanık, 2006: 7). Ayrıca Mısırlılar buğday unu ve suyu karıştırıp oluşturdukları hamuru mayalandırmaya bıraktıklarında ekmeğın yumuşak ve daha kabarık olduğunu görmüşlerdir (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018: 380).

Eski Türk toplumlarında ekmeğın üretimi başlamış ve önemli bir besin kaynağı haline gelmiştir. Çeşitli ekmekler ve yemekler farklı şekillerde pişirilerek sunulmuştur. Selçuklular döneminde tandır ocakları, saclar kullanılmış; güveç kaplar yapılarak içerisinde yemek ve ekmek yapılmıştır. Aynı zamanda yaptıkları hamurların içerisine kıyma ve soğan karışımı koyarak ekmek çeşitlerini arttırmışlardır (Arıkan ve Özkeşkek, 2019: 55). Ekmek üretimi ile birlikte buğdayın içerisindeki gizli tat ortaya çıkmıştır. Bu gizli tadın oluşumu da mayalanma esnasında gerçekleşmektedir (Kalkan ve Özarık, 2017: 38-39).

Farklı lezzet arayışına giren tüketim toplumu sürekli değişen ve aynı zamanda gelişen yemek kültüründe eski tatları yakalamak istemektedir. Yöresel gıdalardaki lezzetler, geleneksel yöntemler ve farklı pişirme teknikleriyle eskiyi arayan tüketim toplumunun damak tadında izler bırakmıştır. Bu izler bırakan gıdalar arasında şüphesiz ki yöresel ekmekler en önemliler arasındadır. Temel malzemeleri aynı olsa bile bu ekmekler; yörenin havasından, suyundan, yapıldığı yerdeki yöre insanının bilgi ve deneyimlerinden, içine konulan mayasından, mayalanma süresinden dolayı farklı pişirme teknikleri ile beraber tercih edilmektedir. Yapılan araştırmalar incelendiğinde ekmek tüketici toplumunun olmazsa olmaz temel besinidir.

Ekmek eski toplumlardan itibaren vazgeçilmeyen bir gıda ürünü olmuş ve farklı toplumların kültürüne katkı sağlayarak önemli olmaya devam etmiştir. Bugün birçok evde rahatlıkla tüketilen bir gıda olan ekmek, Mezopotamya’da binlerce yıl önce kullanılmış ve belirli bir ekmek karşılığında ev alınabilecek kadar değerli gıda ürünü olmuştur (Kuter, 2013: 41).

Ekmeğin serüveni milyonlarca yıl önce başlamış, tüketici toplumunun yerleşik düzene geçmesi ile beraber yabani tahılların yenilebilecek hale gelmesiyle vazgeçilmez bir gıda ürünü olarak sofralarda yerini almıştır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018: 380).

Ekmeğin geçmişten günümüze kadar önemli besin ürünleri arasında olduğu bilinmektedir. Son yıllarda da glütensiz diyetler ön plana çıkmıştır. Glütensiz ürünlerin bazı tüketiciler tarafından tercih edilmesinin nedeni gluten alerjisi ve gluten tüketimi ile birlikte çeşitli hastalıkların oluşmasından kaynaklı olduğu söylenmektedir. Gluten proteinleri yaygın olarak buğday, arpa ve çavdar gibi tahıllarda bulunmaktadır (Moore ve diğerleri, 2005: 28).

İnsan sağlığını genellikle olumsuz etkileyen gluten, bağışıklık sistemi tarafından çoğunlukla tolere edilebilmektedir. Fakat gluten hassasiyeti olan bireylerde alerjik reaksiyona neden olabilmektedir. Gluten içeren besinler bu kişilerde bağırsakların besinleri emebilme gücünü zayıflatarak otoimmün (bağışıklık sistemi) hastalıkların riskini arttırmaktadır. Çölyak hastalığında ya da gluten intoleransı gibi sorunlarda gluten içeriğinin tüketiminin bırakılması gerektiği söylenmektedir (www.medikalakademi.com, 2020). Glütensiz hamurlar gluten ağının eksikliğinden dolayı normal hamurlardan daha sıvı şekilde oluşmaktadır (Schober ve diğerleri, 2005: 394). Glütensiz hamurların oluşumu için bünyesinde gluten barındırmayan tahıllar kullanılmaktadır. İçerisinde gluten barındırmayan tahıllar; mısır, pirinç, tef vb. dir. Bu tahıl çeşitleri ile glütensiz ekmek üretimi gerçekleştirilmektedir.

Mısır, bünyesinde gluten barındırmayan ve çeşitli rahatsızlığı olan tüketiciler için alternatif bir besindir. Türkiye’de buğday vb, tahıllardan sonra en çok ekimi gerçekleşen tahıldır. Hem tüketici toplumu için hem de hayvanlar için önemli bir besin kaynağıdır. Mısır bitkisinin taneleri doğrudan besin olarak kullanıldığı gibi öğütülüp un haline getirilerek ekmekte yapılabilmektedir. Ot kısmı ise hayvanlar için yem olarak kullanılmaktadır (Şahin, 2001: 73).

Pirinç; buğday, mısır gibi tahıllardan sonra ekimi fazla olan bir bitki türüdür. Pirinç unu içerisinde gluten barındırmamasından dolayı glütensiz beslenme de önemlidir. Glütensiz besinde ekmek yapımında da kullanılan pirinç unu, gluten içeriğine sahip olmadığı için ekmek hamurunun yapısına buğday unundaki hacmi

verememektedir. Çölyak hastaları için besin değeri açısından pirinç önemli bir üründür (Özer ve Tuncel, 2016: 36).

Tef, Etiyopya'daki tüketim toplumunun doğal besin kaynakları arasında yer alan ve bu bölgede önemli bir besin kaynağı olarak bilinen bir üründür. Son zamanlarda sağlıklı ve dengeli beslenme açısından dünya genelinde kullanımı yaygınlaşmaktadır. *Tef* bitkisinin yaygınlaşmasındaki en büyük etken, içerisinde glüten proteinini barındırmaması ve bununla beraber sağlık açısından glüten içeren besinleri tüketemeyen bireyler için alternatif bir tahıl olarak kullanılabilir (Sarı ve Tiryaki, 2018: 448-451). *Tef* bitkisinden elde edilen un ile de ekmek vb. gıdalar yapılabilir.

Glütensiz ürünlerin üretiminde Dünya'da birçok besinde kullanılan alternatif tahıllar olarak bilinen ve tanımlanan pseudo tahıllar da kullanılabilir.

Pseudo Tahıllar (tahıl benzeri), Afrika ve Asya ülkelerinde yetiştirilen iki çenekli bitkilerdendir. *Chenopodium* familyasından olan amarant, kinoa ve karabuğday Dünya da pseudo tahıllar olarak bilinmektedir (Jaldani ve diğerleri, 2018: 33). Bu tahıllar, protein, vitamin, mineral açısından zengindir. Aynı zamanda diyet liflerini de içerisinde barındırdığı ve glütensiz ürünler olarak değerlendirilip glütene karşı çeşitli rahatsızlığı olan bireyler için tercih edilen tahıllardır (Stamatovska ve diğerleri, 2018: 54). Dünya da üretilen glütensiz ürünler; ekmek, makarna, bisküvi gibi. pseudo tahıllardan üretilmektedir (Yıldız ve Yalçın, 2013: 386). Türkiye'de de pseudo tahıllar ile yapılan ekmek ve çeşitli gıdaların üretimi gerçekleştirilmektedir.

Amarant, Pseudo tahıllar arasında yer alan glutensiz tahıl grubunda yer almaktadır. Protein oranı yüksek olup çeşitli sağlık problemi olan tüketiciler için önemli bir besin kaynağıdır. Amarant yapraklarının farklı ülkelerde salata ve pişmiş olarak da tüketilebildiği, aynı zamanda ekmek, kek gibi ürünlerde de kullanıldığı belirtilmiştir (Boz, 2013: 148-149). Tarihi M.Ö 6700'e uzanan Yunancada sonsuz anlamına gelen amarantın çıkış yeri Amerika'dır. Bu tahıl eski medeniyetlerin ana yiyeceği ve dini ayinlerde kullanılan bir gıda olarak tüketilmiştir (Ergun ve diğerleri, 2014: 22).

Karabuğday, bulunduğu bölgede hızla gelişen, yaprakları geniş olan bir pseudo tahıl grubunda yer almaktadır. Ekim zamanı ilkbaharda başlayan, sonbaharda hasadı yapılan karabuğday tek bir kökte yetişen yaprakları üçgen şekle sahip bir tahıldır (Dizlek

ve diğerkleri, 2009: 318). Karabuğday, sağıık ve besin değeri ağıısından önemli bir gıdadır. Hayvanlar üzerinde denenen karabuğdayın besin içeriğinin zengin olması ile beraber kolestrol, diyabet gibi rahatsızlıkları önlediğı belirtilmiştir. Ekmek, makarna, kek, kraker, kurabiye gibi. gıdalarda da kullanılması çok yönlü bir besin kaynağı olduğunu göstermektedir (Hayıt ve Gül, 2015: 124).

Kinoa, çift çenekli, farklı iklim tiplerine uyum sağılayan geniş yapraklı, boyları 1,5 metreye kadar uzanan deniz seviyesinden 4000 metre yükseklikteki alanlarda yaşayabilmektedir. Pseudo tahıllar olarak bilinen kinoa, içerisindeki vitamin ve mineral bakımından besleyici bir kaynaktır (Keskin ve Evlice, 2015: 151). Kinoa; un, çorba ve çeşitli gıdaların yapımında kullanılabilirken kinoa unu; buğday unu ve mısır unuyla beraber ekmek, bisküvi, kek gibi. gıdaların yapımında da kullanılmaktadır (Bayram ve diğerkleri, 2018: 55).

2.3. EKMEĞİN TEMEL BİLEŞENLERİ VE EKMEK YAPIM AŞAMALARI

Tahıllar, tüketim toplumunun günlük beslenme ihtiyaçlarının karşılanması için temel bir besin kaynağıdır. Aynı zamanda ticaret ve tarım ile uğraşan sanayi kesiminin ekonomisinde önemli bir yere sahiptir (Coşkun ve Bahar, 2020: 52). Türk mutfağında önemli bir yere sahip gıdalardan biri olan tahıllar da günümüzde çeşitli besinler olarak tüketilmektedir. Bu besinlerden biri de tüketici toplumunun vazgeçemediğı gıda olan ekmektir.

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliğine göre: Buğday ununa; su, tuz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) gerektiğinde şeker, enzimler, enzim kaynağı olarak malt unu, vital gluten ve izin verilen katkı maddeleri ilave edilip bu karışımın tekniğine uygun olarak yoğrulması, şekillendirilmesi, fermentasyona bırakılması ve pişirilmesi ile yapılan ürün “ekmek” olarak tanımlanmaktadır (www.mevzuat.gov.tr, 2012).

Ekmek geçmişten günümüze kadar tüm besinlerin en başında gelen temel bir gıda ürünü olmuştur. Ayrıca her bütçeye hitap etmesi ve doyurucu özelliğı ile her öğünde tüketilebilmektedir (Göçmen, 2001: 1).

Karbonhidrat bakımından zengin olan ekmek, insan beslenmesinde önemli gıdalar arasında yer almaktadır. Ayrıca ekmek, günlük kalori ihtiyacının %44'ünü, protein ihtiyacının ise %50'sini karşılamaktadır (Bal ve diğerleri, 2013: 62).Ekmeğin tüketilebilecek bir ürün haline gelebilmesi için bazı ana unsurlara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu ana unsurlar: Un, su, tuz ve mayadır.

Un, tahıl çeşitlerinin (buğday, arpa, yulaf vb.) öğütülmesi ile elde edilen toz ürün un olarak adlandırılmaktadır. Glüten, nişasta, karbonhidrat, yağ ve su unun bileşenlerini oluşturmaktadır. Ekmek yapımında kullanılan un ise genellikle buğday unu olmakla birlikte bu un tek tip görünmesine rağmen elde edildiği buğdayın yapısına göre de farklı özelliklere sahip olabilmektedir. Bu değişik tipteki buğday unlarından yapılan ekmekler, lezzet ve yapı olarak değişiklik gösterebilmektedir (Yurdatapan, 2014: 14).

Ekmeklik unlar, öğütülme işleminden hemen sonra kullanılmamalıdır. Yaz ve kış dönemlerinde belirli sürelerde saklanıp dinlendirildikten sonra kullanılması daha uygundur. Çünkü dinlendirilen un, havanın oksijeni ile teması sonucunda güçlenerek unun rengi beyazlaşmaktadır. Bu dinlendirme sürecinde un olgunlaşarak hamurun işlenmesi daha kolay hale gelmektedir (Yılmaztekin, 2011: 5).

Su, unun hamur hale gelmesinde gerekli yapıyı sağlayan fermantasyon etkisi oluşturan ve ekmeğin kalitesinde etkili olan temel bileşenler arasındadır. İçilebilir suyun unun yoğrulma aşamasında kullanılması önemlidir. Aynı zamanda su miktarı ayarlı kullanılmalıdır. Su sayesinde unun içerisindeki buğday proteini suyu emer ve hamurun elastik bir görünüm kazanmasına yardımcı olur. Ekmek yapımında kullanılan suyun sertliği hamurun ve ekmeğin kalitesini etkileyebilmektedir. Ayrıca üretimde kullanılan su, mineraller bakımından orta sertlikte olmalıdır. Suyun içerisinde bulunan mineraller sayesinde mayanın daha aktif olması sağlanmaktadır (Kalkışım ve diğerleri, 2012: 15).

Tuz besin maddelerinde bulunduğu gibi, denizlerden ve göllerden de elde edilmektedir. Sodyum klorür sofralık tuz olarak adlandırılmaktadır. Tuzun yemeklerde, ekmeklerde, böreklerde lezzet açısından önemi bilindiği gibi vücudumuzun sodyum ihtiyacının karşılanmasında da önemlidir (Ayaz, 2008: 7).

Tuz aynı zamanda ekmeğe kendine özgü lezzeti vererek kalitesine ve raf ömrüne etki eden bir bileşendir. Tuz kullanılmayan ekmeklerin daha kısa sürede bayatladığı

görülmektedir. Ekmek yapımında kullanılan tuz; glütenin elastikiyetini ve direncini arttırmakta, hamurun işlenmesini daha kolay hale getirmekte, ekmeğin pürüzsüz görünmesini sağlamakta ve raf ömrünü de uzatmaktadır (Yılmaztekin 2011: 14).

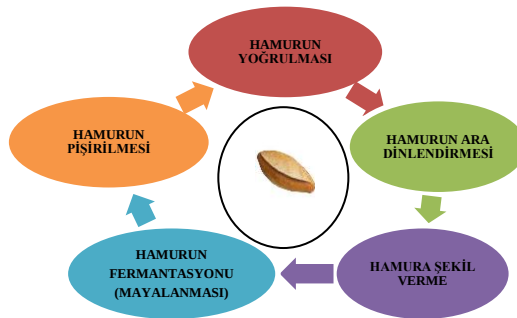
Maya; ekmeğin temel bileşenleri arasında yer alan, aynı zamanda fermantasyon sürecinde ortaya çıkan karbondioksit sayesinde hamurun daha kabarık olmasını, hamurun olgunlaşmasını sağlayan bir mikroorganizma olarak tanımlanmaktadır. 18. Yüzyılda ekmek hamurunda ekşi mayanın kullanıldığı görülmektedir. Bu dönemlerde, bir gün önceden mayalandırılmış hamurun bir parçası kullanılarak ekşi maya oluşturulmuştur. Ekşi mayanın içerisinde birçok yararlı bakteri bulunmakta ve bu yararlı bakteriler sayesinde de hamurda ekşi bir tat oluşabilmektedir (İpek, 2017: 5).

Ekmek mayası (*Saccharomyces cerevisiae*), ticari olarak yaygın kullanılan tek hücreli mikroorganizmadır. Ekmek mayası, hamurun daha kabarık olmasına ve diğer maddeler ile hamurun olgunlaşmasına, aroma oluşumuna katkı sağlamaktadır (Bozkurt, 2020: 3).

Ekmekte kullanılan maya yüksek sıcaklıklara dayanabilen, enzimatik aktivitesi uzun süren, iyi bir kabartma kuvvetine sahip, ekmeğin lezzetini, tadını değiştirmeyen ve mayalanma süresi yüksek olan mayalardır (Pamir, 1985: 305).

Ekmek üretimi genel olarak benzer aşamalardan meydana gelmektedir. Ekmeğin içerisine konulan malzemelerin değişmesi ile beraber farklı ekmek çeşitleri ortaya çıkmıştır. Bu ekmek çeşitleri günümüzde de artış göstermektedir. Ekmek üretimi; un, su, tuz ve mayanın karıştırılıp hamur hale getirilmesi ile beraber 5 aşamada gerçekleştirilmektedir.

Şekil 1: Ekmeğin Oluşum Aşamaları



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2020).

Ekmek yapım aşamaları arasında; yoğurma işlemi, ara dinlendirme, mayalama, şekil verme, pişirme işlemleri yer almaktadır. Yoğurma işlemi unu hamura çevirmekte; ara dinlendirme hamurun gevşemesini; mayalama işlemi hamurun ekşiyip kabarmasını sağlamakta; şekil verme ve pişirme işlemi de ekmeğin oluşum sürecini tamamlamaktadır (Demiray ve diğerleri, 2015: 223).

2.3.1. Hamurun Yoğrulması

Hamur yoğurma doğrudan yoğurma ve indirekt yoğurma olmak üzere 2 farklı şekilde gerçekleştirilebilmektedir. Doğrudan yoğurma; un, su, tuz ve mayanın belirli bir süre karıştırılarak yoğrulmasıdır. İndirekt yoğurma; un ve suyun belirli bir süre karıştırılması sonrası tuz ve mayanın eklenilerek yoğurma işleminin yapılmasıdır.

Şekil 2: Hamur Yoğurma İşlemi



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2020).

Hamur oluşumu için gerekli olan malzemeler; un, su, tuz ve mayadır. Bu malzemeler kullanılarak hamur yoğurma işlemi gerçekleştirilir ve hamur oluşumu sağlanır.

2.3.2. Ara Dinlendirme

Ara dinlendirmenin amacı hamurun gevşemesi ve mayalanma sürecinin gelişmesidir. Hamurun ara dinlendirilmesi sağlandıktan sonra ise şekil verme işlemine geçilmektedir.

Şekil 3: Ekmek Hamurunun Ara Dinlendirme İşlemi



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2020).

Hamur, yoğrulma işleminden sonra ara dinlendirmeye bırakılır. Bu işlem sayesinde hamurun şekil alması daha kolay olmaktadır. Ayrıca bu esnada mayalanma sürecide başlamaktadır.

2.3.3. Şekil Verme

Hamur yoğrulma işleminden sonra ara dinlendirilmeye bırakılan hamur, belirli bezelere ayrılarak şekil verme işlemine geçilmektedir.

Şekil 4: Hamur Şekillendirme İşlemi



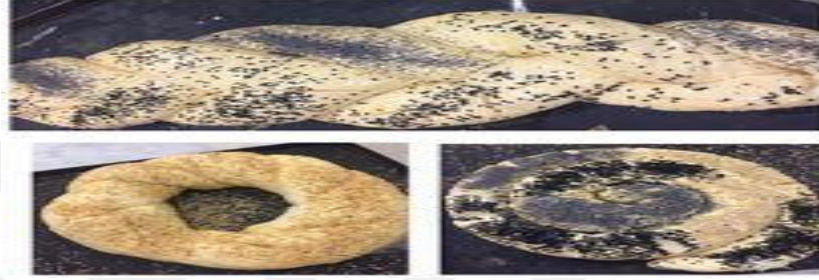
Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2020).

Ekmeğe istenilen şekil el yardımı yada başka gereçler ile verildikten sonra belirli sıcaklıktaki alanlara yerleştirilerek fermantasyon (mayalanma) sürecine hazırlanmaktadır.

2.3.4. Fermantasyon (Mayalanma)

Fermantasyon işlemi ekmeğin kalitesinde ve özelliğinde etkili olan bir aşamadır. Hamur yoğurma ve ara dinlendirmeden sonra ekmeğe şekil verilmektedir.

Şekil 5: Şekil Verilen Hamurun Fermantasyon (Mayalanma) İşlemi



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2020).

Belirli aşamalardan geçen hamur, pişirilme işleminde ekmeğin daha kabarık ve lezzetli olması için belirlenen sürelerde, hamur pasalarında fermantasyona bırakılıp pişirmeye hazır hale getirilmektedir.

2.3.5. Pişirme

Hamur mayalanma süreci bittikten sonra ekmek, pişirileceği yere (fırın, taş ocak, tandır vb.) konularak belirli derecelerde ya da ısılarda pişirilmektedir.

Şekil 6: Pişirme İşlemi



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2020).

Hamur, pişirilme esnasında gözenekli, hafif, lezzetli ve sindirilebilen bir yapıya dönüşerek en son hali olan ekmek; pişirme işlemi ile birlikte yemeklerde, kahvaltılarda keyifle tüketilebilmektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

YÖRESEL ÜRÜN VE YÖRESEL EKMEK

3.1. YÖRESEL ÜRÜN KAVRAMI

Yöresel kelimesi “Belirli bir coğrafi bölgede bulunan, kendine has özellikleri ile çevreden ayrılan bir yer, belirli bir bölüm” şeklinde tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2021). Yöresel gıdalar farklı bölgelerde üretimi gerçekleştirilerek oluşmaktadır. Yöresellik çoğu kaynakta benzer şekilde yorumlanmakla birlikte coğrafi bir bölüm veya yörenin hammadde kullanımı, ürün ve kalitesinin bölgenin doğal koşulları ve gelenekleri ile beraber gelişmesi olarak tanımlanabilmektedir (Duru ve Seçer, 2018: 2). Birçok yerel ürün, yetiştiği yörenin adı ile dünyada bilinmektedir. Bu yöresel ürünler yetiştikleri yörenin doğal koşullarından, bilgi, beceri ve deneyimlerinden elde edilen ürünlerdir ve yöresel olarak adlandırılmaktadır (Yalçın, 2013: 206).

Yöresel ürünlere olan özlem ve yöresinde yetişen ürünleri kullanmak isteyen tüketiciler, üreticileri harekete geçirmiştir. Bu amaca yönelik çeşitli gıdalar üretilmeye başlanmış ve eski yöresel ürünler tekrar gün yüzüne çıkmıştır. Sosyal medya platformlarında bile yöresel ürünlerin nasıl yapıldığını gösteren videolar, sayfalar oluşturulmuş ve bu ürünlere ulaşmak artık daha kolay hale gelmiştir. Bu yöresel gıda ürünleri arasında da ekmek yerini almıştır. Çeşitli yörelerde yetişen buğdaylar ve çeşitli tahıllardan yapılan yöresel ekmekler, farklı pişirme özellikleri ile bayatlamadan üreticiler aracılığı ile doğallığı ve yöresel tatları arayan tüketicilere kavuşturulmaktadır. Aynı zamanda geçmiş zamanlardan beri önemli bir besin kaynağı olan ekmek tüketicilerin her öğününde kullanılan bir gıda ürünü olmuştur.

Gıda ile ilgili belirli bir yörede hizmet veren kuruluşlarda çalışanlar, restoran ya da otellerde görevli yetkili kişiler müşteri taleplerini dikkate alarak üretim gerçekleştirebilmektedirler. Bilhassa bir bölgeyi tercih edenlere yöresel ürünleri satın almak isteyen kişilere ürünlerin özellikleri, üretiminin nasıl gerçekleştiğine (pişirme yöntemleri vb.) dair bilgi verecek kişilerin olması da önemlidir.

Yöresel ürünler, bulunduğu bölgenin özellikleri ile beraber o yörenin kimliğine de ayna olmaktadır. Yörede bulunan insanların yaşamları boyunca yörenin zengin kaynaklarını, özel gıdalarını, rahatlıkla ulaşabilecekleri ürünleri tatma şanslarının olması yöresel ürünlere alışmalarına ve doğallıktan vazgeçmemelerini sağlamaktadır.

Yöresel ürünlerin tüketiciler üzerinde toplumsal etkilerinin yanında birtakım ekonomik etkileri de bulunmaktadır. Örneğin, yöresel ürünlerin üretilmesinin yaygınlaşması ile beraber coğrafi işaretli ürünlerin ortaya çıkması, tüketicilerinde bu tarz ürünlere yönelmesi bölge ve ülke ekonomisine önemli derecede katkı sağlayabilmektedir (Altuntaş, 2016: 43). Toplumların kendi kültürlerini başka kültürlerle tanıtmasında yöresel ürünler aracı olabilmektedir. Bu kültürel özelliği duyu organlarımız aracılığı ile de tüketicilere aktararak yöresel ürünlerimizin tanıtılması ve sürdürülebilirliği mümkün olabilmektedir (Mızrak, 2018: 16).

Yöresel ürünlerin olduğu bölgelerde yer alan yetkili kuruluşlar, yöresellik alanında etkinlikler yaparak o yörenin yetiştirdiği yöreye özgü ürünlerin tanıtımına, bölgenin gelişmesine, yöre halkının daha bilinçli üretim yapmasına imkân sağlayabilmektedir.

3.2. DÜNYA MUTFAĞINDA YER ALAN BAZI EKMEK ÇEŞİTLERİ

Türkiye'nin tahıl bakımından zengin olması birçok ekmek çeşidine de sahip olmasını sağlamıştır. Dünya mutfağında da farklı şekillerde ve tatlarda ekmek üretimleri gerçekleşmektedir. Dünyadaki belli başlı ekmekleri değerlendirmeye alırken her öğünde keyifle tüketilebilen lezzetler dikkate alınarak belirtilmiştir.

3.2.1. Foccacia

Bir İtalyan ekmeği olan Foccacia, İtalyan mutfağında el ile açılan yassı bir ekmektir. Hamuru için; un, su, tuz ve maya kullanılmaktadır (Volpe ve diğerleri, 2019: 50).

Şekil 7: Foccacia



Kaynak: Mimi, 2020.

Foccacia ekmeği, domates, domates sosu, zeytin veya kekikle de tatlandırılabilir. Kahvaltılarda, yemeklerin yanında ve tek başına da tüketilebilen ekmek çeşitleri arasında yer almaktadır.

3.2.2. Brioche

Fransız ekmeği olarak bilinmektedir. Çeşitli şekillerde yapılan Brioche'nin içerisinde süt, şeker, maya, tuz, bol miktarda tereyağı ve yumurta bulunmaktadır (Treuille ve Ferrigno, 2004: 113).

Şekil 8: Brioche



Kaynak: tastychao.com, 2014.

Brioche ekmeği, her öğünde tüketimi gerçekleştirilen Fransa'nın lezzetli ürünleri arasında yer alan geleneksel bir ekmek çeşididir.

3.2.3. Baguette

Birçok ülkede tüketilen ve üretilen Baguette ekmeğinin kökeni Fransa'ya aittir. Bu ekmeğin içerisinde buğday unu, su, tuz ve maya bulunmaktadır (www.lesaffre-bakery-competitions.com, 2020).

Şekil 9: Baguette



Kaynak: www.lesaffre-bakery-competitions.com, 2020.

Baguette ekmeği, her öğünde tüketilebilen farklı çeşitlerde ve şekillerde üretimi gerçekleştirilen bir ekmek çeşidi olarak tanınıp bilinmektedir.

3.2.4. Barbari

Barbari, İran bölgesinin kültürü ile üretilen ve tüketilen mayalı bir ekmek çeşididir. Dikdörtgen, kare, yuvarlak şekiller verilerek ve çeşitli baharatlar eklenerek pişirilmektedir (Sadeghi ve diğerleri, 2008: 3346).

Şekil 10: Barbari



Kaynak: www.thefreshloaf.com, 2013.

Barbari ekmeği, Şekil olarak Türkiye'nin yöresel ve coğrafi işaret almış ekmeğleri arasında yer alan tırnaklı pide ve tırnaklı ekmeğe benzemektedir.

3.2.5. La Coppia Ferrarese

İtalya'nın bir diğer ekmeğ eŐidi La Coppia Ferraresedir. Bu ekmeğin içerisine un, domuz yağı, maya, zeytinyağı tuz vb. malzemeler konulmaktadır.

Şekil 11: La Coppia Ferrarese



Kaynak: www.misya.info, 2014.

Hamur oluŐumundan sonra uzun Şeritler halinde kesilip u tarafları birleŐtirilip bükülmüŐ Şekli verilerek üretimi gerçekleştirilmektedir (Azzarone, 2014/2015: 21).

3.2.6. Mantou

Mantou, in'in yöresel ekmeği ve çöreği olarak bilinmektedir. İçerisine giren malzemeler; buğday unu, su ve mayadır.

Şekil 12: Mantou



Kaynak: www.chinasichuanfood.com, 2017.

Hamur karışımı hazırlandıktan sonra belirli parçalarda kesilip buharda pişirilerek üretimi gerçekleştirilmektedir (Sanga ve diğerleri, 2019: 77).

3.2.7. Pane Ticinese

İsviçre’de üretimi gerçekleştirilen bir ekmektir. Bu ekmeğin içerisine un, su, tuz, maya, zeytinyağı vb. malzemeler konulmaktadır.

Şekil 13: Pane Ticinese



Kaynak: www.alchetron.com/Pane-ticinese, 2018.

Ekmek yapılırken hamura dilimlenmiş şekli verilerek içerisine konulan zeytinyağı ile yumuşak aynı zamanda ince bir yapıya sahip olması sağlanmaktadır (www.lalunasulcucchiaio.it,2019).

3.2.8. Tangzhong/Hokaido

Japon mutfağının ünlü bir ekmeği olan Tangzhong/Hokaido ekmeğinin içerisine; süt, un ve maya malzemeleri girmektedir.

Şekil 14: Tangzhong/Hokaido



Kaynak: Hudit, 2020.

Hamur oluşumu ile birlikte istenilen şekil verilerek pişirilmektedir. Yumuşak yapıda sütlü bir ekmektir. Bu ekmek Hokaido ismi ile de bilinmektedir (Hudit, 2020).

3.2.9. Ciabatta

İtalya'nın ünlü ekmeklerinden bir tanesi de Ciabattadır. Bu ekmeğin içerisinde buğday unu, maya, tuz, su/süt ve sıvı yağ (zeytinyağı) bulunmaktadır.

Şekil 15: Ciabatta



Kaynak: www.anitalianinmykitchen.com, 2020.

Sandviç ekmeği olarak da tüketilen bu ekmeğin farklı şekillerde de üretimi yapılmaktadır (www.anitalianinmykitchen.com 2020).

3.2.10. Chapati

Hindistan'nın yöresel ekmekleri arasında yer alan Chapati dünyada bilinen ekmekler arasındadır. Bu ekmeğin içerisine; buğday unu, su ve tuz konulmaktadır.

Şekil 16: Chapati



Kaynak: www.cookist.com, 2021.

Chapati Türkiye'nin yöresel ekmekleri arasında yer alan balon ekmeğine benzemektedir. Bu ekmek Roti ekmeği olarak da bilinmektedir (www.cookist.com, 2021).

3.2.11 Borodinsky

Rusya'nın meşhur ekmekleri arasında yer alan Borodinsky çavdar ve buğday unu karışımı ile elde edilen içerisine ekşi maya konulan lezzetli bir ekmek olarak bilinmektedir.

Şekil 17: Borodinsky



Kaynak: www.thefreshloaf.com, 2018.

3.2.12. Bloomer

Bloomer, İngiltere'nin ünlü ekmekleri arasında yer almaktadır. İçerisine diğer ekmek çeşitlerinde olduğu gibi un, su, tuz ve maya konulmaktadır.

Şekil 18: Bloomer



Kaynak: www.savortheflavour.com, 2021.

Bloomer ekmeği, belirli derecelerde ve belirli sürelerde fırınlarda pişirilmektedir. Bu ekmeğ İngilizlerin her öğünde tercih ettikleri diğer ülkeler tarafından bilinen ekmeğ çeşitleri arasında yer almaktadır (www.savortheflavour.com, 2021).

3.3. TÜRKİYE'DEKİ BELLİ BAŞLI YÖRESEL VE COĞRAFI İŞARETLİ EKMEKLER

Türkiye bulunduğu coğrafi konumundan ötürü besin çeşitliliği bakımından önemli ülkeler arasında yer almaktadır. Bunun sonucunda besin çeşitliliği mevsimler ile beraber çoğalarak farklı gıdaların üretimini de sağlamıştır. Bu üretilen gıdalar arasında da ekmeğ yer almaktadır.

Eski toplumlarda tahıl vb. besinler, birer gıda deposu olmanın yanında sosyo-kültürel yaşamın her alanında önemli bir rol üstlenen unsurlar olmuşlardır. Tahıllar ve yiyecek ürünlerinin geneli bir ibadet aracına dönüşmüştür. Kutsallık oluşturan yiyeceklerin başlangıcında yer alan buğday bereketi simgelemektedir (Karaman, N. 2017: 5).

Her yörenin ve bölgenin kendine has bir yemek kültürü bulunmaktadır. Bu kültürlerin oluşumunda yöredeki çeşitli ürünler, yemeklerin pişirilme şekilleri gibi kültürel değerklerin de yeri büyüktür. Osmanlılar zamanındaki sözlüklerde ekmeğin önemli yiyecekler arasında olduğu belirtilmiştir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018: 440).

Türk mutfağında ekmeğ çeşitlerinin artmasında etken olan en önemli unsur ekmeğ hamuruna katılan çeşitli malzemeler ve değışik pişirme teknikleridir. Ekmeğin pişirilme şeklinde ise daha çok kültürel özelliklerin etken olduğu görölmektedir. Orta Anadolu'da taş fırınlarda pişirilen ekmeğler, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde yufka ekmeğinin sac üzerinde pişirilmesi, Doğu Anadolu Bölgesi'nde ise ekmeğ pişirmek için tandırın kullanılması gösterilebilir (Aracı, 2016: 128).

Türkiye'nin coğrafi bölgelerde farklı isimlerde yöresel ekmeğleri üretilmektedir. Araştırma sonuçlarına bakıldığında bu ekmeğlerin içerisinde benzer malzemelerin olduğu görölse bile, her yörenin insanı farklı mayalama teknikleri ile o yörenin ekmeğine eşsiz bir lezzet katmıştır. Bu farklı mayalama tekniklerinde de ekşi mayanın önemi büyük olmaktadır.

Ekşi maya, un ve sudan oluşan ekmeğin temel bileşenleri arasında yer almaktadır. Ekmeğe kendine özgü tadı olan ekşi lezzetini vermektedir. Eski Mısır Dönemine ait ekşi maya kullanımı ile ilgili yazılı kaynaklar bulunmuştur ve ekmeklik maya olarak günümüzde kullanılan *Saccharomyces cerevisiae*'nin gelişimine kadar kullanılmaya devam etmiştir. Günümüzde de bir asrı aşkın ekşi maya örnekleri bulunmaktadır (Palomba ve diğerleri, 2011).

Ekşi maya yöntemi eskiden beri kullanılan bir yöntemdir. Maya ve bakteriler ekşi mayanın yapımında beraber hareket eden, bu sebep ile de doğal ve ekmeğin güzel bir içyapısına sahip olmasını, kullanım süresinin uzun ve lezzetli olmasını sağlayarak tüketiciler tarafından tercih edilmesine yol açmaktadır (Akgün, 2007: 5). Ekşi mayanın fermantasyonu, içerisinde barındırdığı mikroorganizmaların yanında kabarma, sıcaklık, zaman, su aktivitesi, hamurun verimini vb. özellikleri etkilemektedir. Fakat ekosistemin karmaşıklığından dolayı belirtilen bu özelliklerin femantasyon üzerindeki etkilerinin belirlenmesi zor olabilmektedir (Rollan ve diğerleri, 2003).

Maya, ekmeğin ana unsurlarından biridir. Ekşi maya da ekmeğin besleyiciliğini lezzetini arttırarak doğal bir ürünün ortaya çıkmasına katkı sağlamaktadır. Doğallığı arayan tüketici toplumunun beklentilerini karşılamakta ayrıca fırında çalışan ekmek ustalarının da ekşi maya sayesinde farklı ekmek çeşitlerini geliştirip üretmelerine olanak sağlamaktadır. Ekşi mayalar farklı kalite ve lezzette ürünlerin üretimini gerçekleştirmektedir. Ekşi mayalı ekmek; hazmı kolaylaştırması, vitamin ve mineral bakımından zengin olması, içerisinde barındırdığı mikroorganizmalar tarafından bağırsakları olumlu etkilemektedir (Ekşi Maya Akademisi, 2020).

Yöresel ve coğrafi işaretli ekmeklerin birçoğunda da ekşi maya kullanılmaktadır. Ekşi maya yöntemi nesilden nesile aktarılan bir mayalama yöntemidir. Ekşi mayanın kalitesini, içerisindeki ham maddenin ve doğal ortamın etkisi belirlemektedir. Aynı zamanda ekşi maya, ekmek çeşitliliğinin artmasına yol açan ekmeğin tadını ve besin değerini arttıran doğal bir mayadır.

3.3.1. Coğrafi İşaretli Ekmekler

Coğrafi işaret; bir yörenin, bölgenin veya ülkenin kültürleri ile bütünleşmiş belirgin özellikleri ile ün yapmış ürünleri gösteren bir işarettir. Coğrafi işaretler menşe adı ve mahreç işareti isimleri ile kategorilere ayrılabilir. Gıda ürünlerinden başka birçok üründe de bu işaret alınabilmektedir. *Bir ürün, bütün özellikleri ile belirli bir bölgedeki unsurları içinde barındırıyor ise bu tarz ürünler menşe olarak adlandırılmaktadır. Bir ürün, en az bir özelliği ile o bölge veya yörenin özelliklerini barındırıyor ise mahreç işareti olarak tanımlanmaktadır.* Kısacası menşe adı ürünün bölge ve yöresindeki tüm özellikleri kapsamalı; mahreç işaretinin ise en az bir özelliği kapsaması yeterli olmaktadır (www.ci.gov.tr, 2020).

Bir ürünün coğrafi işareti tescillendiği zaman, değeri de artış gösterebilmektedir. Tescillenen coğrafi ürünün üreticileri açısından bakıldığında üreticinin haklarının korunmasına ve ürün değerinin artmasına yardımcı olmaktadır. Tüketiciler için de güvenilir bir alışveriş imkânı sağlamaktadır (Savaş, 2017: 204). Bir bölgeyi veya yöreyi diğerlerinden ayıran ve farklılık yaratan en önemli özellik coğrafi konumu ve o yörenin coğrafi işareti tescillenmiş ürünleridir. Ayrıca coğrafya kültürüne kaynaklık etmesi ile beraber kültürü de şekillendirmektedir (Tanrıkulu, 2011: 181).

Coğrafi işaretli ürünler yöresel ürünler olarak ifade edilmekte, bu işaret sayesinde ürünlerin kalitesi artmakta ve üretiminin gerçekleştirildiği yöre ile bağlantısı güçlenmektedir. Türkiye’de de kaliteli ve yöreselliği kanıtlanmış birçok coğrafi işaret almış ürün bulunmaktadır. Bu coğrafi işaret almış ürünler arasında ekmek de yerini almıştır (Şahin ve Meral, 2012: 88).

Türkiye’de birçok coğrafi işaret almış yöresel ürünler bulunmaktadır. Bu yöresel ürünler arasında coğrafi işareti tescillenmiş ekmek çeşitleri de yer almaktadır. Tablo 4’te yer alan yöresel ekmekler; kahvaltıda, yemekler ile birlikte veya tek başına tüketilebilecek yöresel ekmekler dikkate alınarak oluşturulmuştur.

Tablo 4: Türkiye’deki Belli Başlı Coğrafi İşaretli Ekmekler

Coğrafi İşaret Adı	Şehir	Mahreç İşareti	Menşe Adı	Yıl
Açık Ekmek	Şanlıurfa	*		2017
Antep Tırnaklı Pide	Gaziantep	*		2017
Baston Ekmeği	Rize	*		2019
Bayburt Ketesi	Bayburt	*		2020
Bolu Patatesli Ekmek	Bolu	*		2020
Çavuşlu Ekmeği	Giresun	*		2020
Gümüşhane Ekmeği	Gümüşhane	*		2017
Kalecik Çöreği	Ankara	*		2020
Kalecik Ekmeği	Ankara	*		2020
Kızılcahamam Bazlaması	Ankara	*		2018
Kürtün Araköy Ekmeği	Gümüşhane		*	2017
Maraş Çöreği	Kahramanmaraş	*		2018
Parmak Çöreği	Yozgat	*		2013
Patatesli Ekmek	Afyon		*	2018
Sivas Katmeri	Sivas	*		2018
Tırnaklı Ekmek	Şanlıurfa	*		2018
Turhal Yoğurtmacı	Tokat	*		2014
Vakfikebir Ekmeği	Trabzon	*		2018
Yalvaç Hamursuzu	Isparta	*		2020

Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Şekil 19: Türkiye’deki Belli Başlı Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmek Haritası



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

1.Karanfilli Ekmek: Balıkesir, 2. Gediz Köy Ekmeği: Kütahya, 3.Kula Ekmeği: Manisa, 4.Alaşehir Ekmeği: Manisa, 5. Karakılçık Buğday Ekmeği (Ata Ekmeği): İzmir, 6.Ödemiş Nohut Mayalı Ekmek, 7.Germiyan Ekmeği: İzmir, 8. Söke Tatlı Maya Ekmeği: Aydın, 9. Karahöyük Ekmeği: Denizli, 10. Mende Ekmeği: Uşak, 11. Patatesli Ekmek: Afyonkarahisar, 12. Yalvaç Hamursuzu: Isparta, 13. Kızılcahamam Bazlaması: Ankara, 14. Patatesli Ekmek: Bolu, 15. Kalecik Ekmeği: Ankara, 16. Kalecik Çöreği: Ankara, 17. Parmak Çörek Ekmeği: Yozgat, 18. Turhal Yoğurtmacı: Tokat, 19. Sivas Katmeri: Sivas, 20. Çavuşlu Ekmeği: Giresun, 21. Kürtün Araköy Ekmeği: Gümüşhane, 22.Vakfıkebir Ekmeği: Trabzon, 23. Baston Ekmeği: Rize, 24. Lavaş Ekmeği: Erzurum, 25. Bayburt Ketesi: Bayburt, 26. Gümüşhane Ekmeği: Gümüşhane, 27. Tandır Ekmeği: Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi, 28. Kılıçe (Kullıçe) Ekmeği: Mardin, 29. Açık Ekmek: Şanlıurfa, 30. Tırnaklı Ekmek: Şanlıurfa, 31. Antep Tırnaklı Pide: Gaziantep, 32. Maraş Çöreği: Kahramanmaraş, 33. Gelveri Ekmeği: Aksaray, 34. Acılı (Biberli) Ekmek: Adana, Mersin, Hatay, 35. Gacer Ekmeği: Kayseri.

3.3.2. Ege Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler

3.3.2.1. Karahöyük Ekmeği Denizli

Karahöyük köyünde üretilen kömbe şeklinde bir ekmektir. Ekmeği diğer ekmek çeşitlerinden farklı yapan ise üretiminde kullanılan nohut mayasıdır (Yerel Tarih ve Kültür Dergisi, Denizli, 2015: 35).

Ekmeğe kullanılan malzemeler:

Tam buğday unu

Mısır unu

Nohut unu

Has un

Maya için; nohut, sıcak su ve tam buğday unu

Üzeri için: Ayran

Şekil 20: Karahöyük Ekmeği



Kaynak: Kerkez, 2018, Sağ, 2019.

Maya için nohutlar sıcak suda ıslatılarak belirli bir saat bekletilir. Üzerine tam buğday unu eklenip 1 saat kadar mayalandırılır. Hamur oluşumu ve mayalanma süresi bittikten sonra şekil verilir ve yarım saat kadar daha mayalanmaya bırakılır. Taş fırına konulmadan önce üzerine ayran sürülür, pişirme işlemine geçilir (Kerkez, 2018).

3.3.2.2. Karakılçık Buğday Ekmeği (Ata Ekmeği) İzmir

Karakılçık buğdayı tükenmek üzere olan genetiği ile oynanmayan bir buğdaydır. İzmir'in Seferihisar ilçesinde üretimi gerçekleştirilen, karakılçık buğdayı ve ekmeği besin değerinin yüksek olması ile beraber tüketicilerin beğenerek satın aldığı ekşi maya ile yapılan bir ekmektir (Seferihisar Belediyesi Tarım ve Hayvancılık İşleri Sorumlusu, 2019).

Ekmekte kullanılan malzemeler:

Karakılçık buğday unu

Su

Ekşi maya

Tuz

Şekil 21: Karakılçık Buğday Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamur yoğurma işleminden sonra yaklaşık iki saat kadar mayalandırılmaya bırakılır. Mayalama işlemi bittikten sonra hamur büyük bezeler halinde ayrılır, gerekli şekil verildikten sonra ateş tuğlası ile yakılan taş fırınlarda pişirilir.

3.3.2.3. Patatesli Ekmek Afyonkarahisar

Afyonkarahisar'ın geleneksel tadı olan, kendine özgü pişirme şekli ile pişen yöresel ekmek çeşididir. Ekmek taş fırında odun ateşinin ısıyla yavaş yavaş pişirilmektedir (www.kulturportali.gov.tr, 2013). Coğrafi işaret alan bir ekmektir.

Malzemeler

Tam buğday unu

Ekşi maya

Su

Tuz

Patates çeşnisi

Şekil 22: Patatesli Ekmek



Kaynak: www.afyoresel_lezzetleri.com, 2019.

Hamurun oluşumu için bir önceki günden ayrılan hamur ekşi maya olarak kullanılır. 3-4 saat mayalanan hamura Afyon yöresinde yetişen patates çeşnisi konulur, tekrardan yoğurma işlemi gerçekleştirilir ve taş fırınlarda pişirilir.

3.3.2.4. Söke Tatlı Maya Ekmeği Aydın

Söke'ye özgü bir ekmektir. Tatlı maya adını nohuttan almaktadır. Bu nedenle de kendine özgü aroması ile özellikle kahvaltı ekmeği olarak tercih edilmektedir.

Malzemeler

Tam buğday unu

Nohut (maya için)

Su

Şekil 23: Söke Tatlı Maya Ekmeği



Kaynak: www.bik.gov.tr, 2017.

Söke tatlı maya ekmeğinde tuz kullanılmamaktadır. Bu ekmeğin farkı bazı yöresel ekmeklerde kullanılan nohut mayasıdır. Maya sayesinde tatlımsı bir tadı bulunmaktadır (www.bik.gov.tr, 2017).

3.3.2.5. Ödemiş Nohut Mayalı Ekmek İzmir

Nohut mayalı ekmek birçok ekmekte kullanılan nohut mayasından yapılmaktadır. İzmir'in Ödemiş ilçesinde üretimi gerçekleştirilmektedir.

Malzemeler

Tam buğday unu

Nohut (maya için)

Tuz

Şeker

Su

Şekil 24: Nohut Mayalı Ekmek



Kaynak: [instagram.com/nohutmayalıekmek](https://www.instagram.com/nohutmayalıekmek), 2019.

Hamur oluşumu sağlandıktan sonra mayalanması için hamur dinlenmeye alınır. Dinlendirilen hamur şekil verilerek pişirilir (www.nefisyemektarifleri.com, 2019). Başka bir kaynakta ise; nohudun su içerisinde fermantasyonu (mayalanma) ile un, su ve nohut

mayası katılarak elde edilen hamurdan yapılan bir yöresel ekmek çeşididir. Ege Bölgesinde yaygın olarak üretilmektedir (Erginkaya ve diğerleri, 2016: 90).

3.3.2.6. Gediz Köy Ekmeği Kütahya

Gediz köy ekmeği Kütahya'nın yöresel bir ekmek çeşididir. Ekmeğin yapımında kullanılan maya; yazın soğuk su, kışın ılık su ve un eklenerek ekşi hale getirildikten sonra ertesi gün ekmek yapımında kullanılmaktadır.

Malzemeler

Tam buğday unu

Ekmeklik un

Maya (Bir önceki ekmeğin ayrıştırılan hamuru)

Su

Tuz

Şekil 25: Gediz Köy Ekmeği



Kaynak: Esmâ Ana Ekşi Mayalı Köy Ekmeği, 2016.

Piştirme işlemi sırasında ekmeğin iyi kabarması için fırının ağzında “yalaz” adı verilen bir ateş yakılır. Bu ateş diğer ekmeklerde görülmeyen karamel kabuk görüntüsünün oluşmasını sağlamaktadır (www.ekmeksanati.com 2019).

3.3.2.7. Kula Ekmeği Manisa

Manisa’nın Kula ilçesine ait olan kula ekmeği, tamamen doğal malzemelerden yapılmaktadır.

Malzemeler

Tam buğday unu

Ekşi maya

Kaya Tuzu

Su

Şekil 26: Kula Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Kula ekmeğinin mayalanma süresi 24 saat sürmektedir. Mayalanma süresi bittikten sonra hamur bezelere ayrılır, ayrılan bezelere şekil verilerek hamur pasasında

fırına girmeden önce biraz daha mayalandırılıp taş fırınlarda pişirilir. Hamurun yüzeyinin daha kızarmış olması için taş fırınların içerisine su konulup buharla pişirilmektedir.

3.3.2.8. Mende Ekmeği Uşak

Mende ekmeğinin tüketiciler tarafından tercih edilmesinin sebebi üretiminde doğal maya ve doğal su kullanılmasıdır. Mende ekmeğinin kabuğu kalın içi ise yumuşak yapıdadır.

Malzemeler

Tam buğday unu

Ekşi maya

Su

Tuz

Şekil 27: Mende Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamur oluşumu sağlandıktan sonra, diğer ekşi maya hamurlarında olduğu gibi aşamalardan geçmektedir. Mende ekmeğine istenilen şekil verilerek taş fırınlarda pişirilmektedir.

3.3.2.9. Alaşehir Ekmeği Manisa

Manisa'nın yoresel ekmeklerinden bir diğeri de Alaşehir ekmeğidir. Bu ekmeğin özelliği sarı buğday unundan yapılması ve içerisinde ekşi maya kullanılmasıdır.

Malzemeler

Sarı buğday unu

Ekşi Maya

Tuz

Su

şekil 28: Alaşehir Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Alaşehir ekmeği; hamur aşaması, şekil verme, mayalanma ve pişirme süreçlerinden sonra tüketicilerin beğenisine sunularak yöre halkının ve Ege Bölgesinin talep gören yöresel ürünleri arasında yer almaktadır (www.alasehir.bel.tr).

3.3.2.10. Germiyan Ekmeği (Çeşme)

İzmir'in Çeşme bölgesindeki Germiyan köyünde festivali gerçekleşen bu ekmeğin üretimi ile birlikte ekmek köyün adını alarak yöreselleşme yolunda ilerlemiştir.

Malzemeler

Tam Buğday Unu

Su

Ekşi Maya

Tuz

Şekil 29: Germiyan Ekmeği



Kaynak: www.germiyankoyu.com, 2019.

Germiyan ekmeği İzmir’de üretilen diğer yöresel ekmeklerde olduğu gibi ekşi mayadan yapılmakta ve kara fırınlarda pişirilmektedir. Festivale gelen yerli ve yabancı turistlerin tercih ettiği bir ekmektir.

3.3.3. Marmara Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler

3.3.3.1. Karanfilli Ekmek Balıkesir

Balıkesir’e özgü olan özellikle Ramazan ve Kurban Bayramlarına özgü olarak çıkarılan yöresel bir ekmek çeşididir.

Malzemeler

Ekmeklik un

Süt

Şeker

Yaş maya

Tuz

Karanfil, damla sakızı

Şekil 30: Karanfilli Ekmek



Kaynak: [instagram.com, bio_gurmekaranfilliekmek](https://www.instagram.com/bio_gurmekaranfilliekmek/), 2020.

Malzemelerin karıştırılması ile hamur elde edilmektedir. Hamur içine konulan karanfil sayesinde hamur rengi pembe olmaktadır. Belirli bir süre mayalanmaya bırakılan hamur istenilen ekmek şekli verilerek fırına pişirilmek için konulur. Ramazan Bayramlarında özel olarak çıkarılmasının nedeni ise; karanfilin uzun süre aç kalmaya alışan mideyi, bayram yemeklerine ve normal düzene hazırlamasıdır (www.tarifustasi.com, 2018).

3.3.4. Karadeniz Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler

3.3.4.1. Vakfikebir Ekmeği Trabzon

Vakfikebir, Trabzon ilinin bir ilçesidir. İlçenin en meşhur ürünü Vakfikebir ekmeğidir. Coğrafi işaret alan yöresel bir ekmektir.

Malzemeler

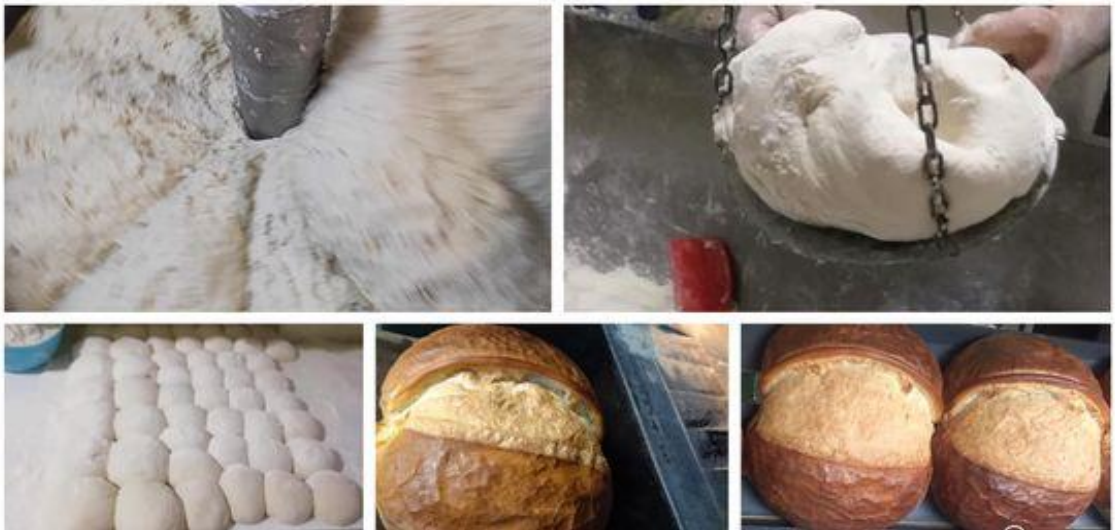
Un

Su

Ekşi maya

Tuz

Şekil 31: Vakfikebir Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamur ekşi maya ile yoğrulduktan sonra mayalandırılır. Mayalan hamur belirlenen gramajda tartılır. Vakfıkebir ekmeği şekli verilerek belirli bir süre daha mayalanmaya bırakılır. Fırına konulmadan önce ekmeğin hamurundan daha sert bir hamurdan elde edilen uzun şeritler ekmeğin üzerine yerleştirilerek, taş fırınlarda odun ateşinde pişirilir.

3.3.4.2. Baston Ekmeği Rize

Baston ekmeği yörenin kültürü ile şekillenip gelişen coğrafi işaret almış bir ekmeğin çeşididir.

Malzemeler

Un

Su

Yaş maya

Tuz

Şekil 32: Baston Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Bu ekmeğin hamuru için gerekli malzemeler karıştırılır ve hamur mayalanmaya bırakılır. Mayalanmadan sonra hamur parçalara ayrılır ve rulo şekil verilerek birleşik olarak taş fırınlarda pişirilir.

3.3.4.3. Turhal Yoğurtmacı Tokat

Tokat ilinin Turhal ilçesinde üretimi gerçekleşen yoğurtmacı, ismini içerisindeki malzemelerin yoğurma işlemi ile gerçekleşmesinden almaktadır.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Maya

Ceviz içi

Haşhaş

Tereyağı

Şekil 33: Turhal Yoğurtmacı



Kaynak: www.tokat.gov.tr, 2020.

Hamur yoğurma işleminden sonra içerisine konulacak malzemeler hazırlanır. Turhal yoğurtmacı 3 şekilde yapılmaktadır. Haşhaşlı, cevizli ve sade olarak hazırlanmaktadır. Hamur el ile belirli ölçülerde açılıp içerisine hangi çeşit malzeme konulacak ise sürülüp katlanır. Katlanan hamurun sürülmeyen yerlerine tekrar iç malzeme sürüldükten sonra en az 10 kat olacak şekilde katlama işlemi yapılarak tekrar istenilen ölçülerde el ile açılır ve taş fırınlarda pişirme işlemi gerçekleştirilir. Turhal yoğurtmacı coğrafi işareti tescillenmiş yöresel bir ekmek çeşididir (www.tokat.gov.tr 2020).

3.3.4.4. Parmak Çörek Ekmeği Yozgat

Parmak çörek ekmeği; Yozgat'a özgü bir ekmek çeşididir. Bu yöresel ekmeğin en önemli özelliği ekşi mayadır. Coğrafi işareti tescillenmiş gıda ürünüdür.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Ekşi maya ve hazır maya

Şekil 34: Parmak Çörek Ekmeği



Kaynak: www.yozgat.ktb.gov.tr, 2020.

Tüm malzemeler karıştırılarak hamur yapılır. Yarım saat mayalandırılmaya bırakılır. Daha sonra parmak çörek şekli verilir. Ayrı bir kapta belirli bir ölçüde sıcak su ve un karıştırılarak parmak çöreklerin üzerine sürülür. Bu işlemin yapılmasının nedeni üzerinin kabuk bağlamaması ve nemli kalması içindir. Fırına girmeden önce biraz daha dinlendirilir ve yumurta sürülüp taş fırında pişirilir (www.yozgat.ktb.gov.tr 2020: 8).

3.3.4.5. Bayburt Ketesi

Bayburt ilinin yöresel ve coğrafi işaret almış ürünleri arasında yer alan Bayburt Ketesi, nesiller boyunca aktarılan ve günümüze kadar gelmiştir. İçerisine;

Malzemeler

Buğday unu

Süt

Maya

Tuz

Yumurta sarısı

Şekil 35: Bayburt Ketesi



Kaynak: ci.gov.tr, 2020.

Hamur karışımı hazırlandıktan sonra yoğrulma işlemi gerçekleştirilir. Yoğrulma işleminden sonra hamur mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur belirli parçalara bölünerek içerisine tereyağı ile kavrulmuş un karışımı konularak şekil verilir. Şekil verilen hamurların üzerine yumurta sarısı sürülerek fırınlarda pişirme işlemi gerçekleştirilir (ci.gov.tr, 2020).

3.3.4.6. Kürtün Araköy Ekmeği Gümüşhane

Kürtün Araköy ekmeği diğer yöresel ekmekler gibi ekşi maya ile yapılmaktadır. Gümüşhane'nin coğrafi işaret almış ürünleri arasında yer almaktadır. Harç ekmeği ismi ile de bilinen bu ekmeğin yapımında 100 yıllık ekşi mayanın çoğaltılarak kullanıldığı bilinmektedir.

Malzemeler

Tam Buğday Unu

Su

Tuz

Ekşi Maya

Şekil 36: Kürtün Araköy Ekmeği



Kaynak: www.trthaber.com, 2019.

Araköy Ekmeği hamur ve mayalanma sürecinden sonra belirlenen gramajlarda ayrılarak odun ateşinde 4-4,5 saat süre ile pişirilmektedir. Bu ekmeği başka köylerde deneyen insanların aynı lezzeti yakalayamadıkları ekmeğin lezzetini arttıran unsurların hava ve su olduğu belirtilmektedir (www.gumushane.gen.tr, 2018).

3.3.4.7. Gümüşhane Ekmeği

Gümüşhane ekmeği Gümüşhane'nin coğrafi işaret alan yöresel ürünleri arasında yer almaktadır.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Ekşi Maya

Şekil 37: Gümüşhane Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamur ekşi maya yardımı ile mayalandırılır ve mayalanma işleminden sonra ekmeğin şekil verme aşamasına geçilir. Şekil verilen ekmekler pasalarda biraz daha mayalandırılır ve taş fırınlarda odun ateşinde pişirilir. Kız is ekmeğin pişmesi ile içine işleyerek lezzetin artmasına ve ekmeğe özgü bir tat ortaya çıkmasını sağlamaktadır.

3.3.4.8. Çavuşlu Ekmeği (Giresun)

Çavuşlu ekmeği Giresun'un yöresel lezzetleri arasında yer alan aynı zamanda coğrafi işaret almış bir ekmektir.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Ekşi Maya

Şekil 38: Çavuşlu Ekmeği



Kaynak: www.cavuslu.bel.tr, 2020.

Ekşi maya ile hamur yoğrulma işlemi gerçekleştirilir ve mayalanmaya bırakılır. Mayalandıktan sonra hamura istenilen gramajlarda şekil verilir ve belirli bir saat daha bekletilir. Aynı bir yerde su ve un ile bir bulamaç oluşturulup taş fırınlarda pişirilen çavuşlu ekmeğinin üzerine sürülür (www.cavuslu.bel.tr, 2020).

3.3.4.9. Bolu Patatesli Ekmek

Patatesli ekmek Bolu ilinin coğrafi işaret almış yöresel bir ekmek çeşididir. Ekşi maya ile mayalandırılan ekmek, patates çəşnisi ile yapılmaktadır.

Malzemeler

Un

Su,

Tuz,

Ekşi Maya

Şekil 39: Bolu Patatesli Ekmek



Kaynak: www.bolu.bel.tr, 2020.

Hamur, ekşi maya yöntemi ile yapılmaktadır. İçerisine patates çəşnisi konularak şekil verilir ve taş fırınlarda pişirilmektedir (www.bolu.bel.tr, 2020).

3.3.5. Doğu Anadolu Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler

3.3.5.1. Lavaş Ekmeği Erzurum

Erzurum, Doğu Anadolu Bölgesinin önemli gastronomik lezzetlere sahip illeri arasında yer almaktadır. Lavaş ekmeği de bu lezzetlerden bir tanesidir.

Malzemeler

Ekmeklik un

Maya

Su

Tuz

Şekil 40: Lavaş Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Türk mutfağının yöresel ekmeklerinden biri olan lavaş ekmeği, ince ve uzunca açılarak tandır fırınında pişirilmektedir. Diğer yöresel ekmeklerden farkı da et yemeklerinde daha çok tercih edilmesidir (Bayoğlu, 2014:163).

3.3.5.2. Tandır Ekmeği (Doğu Anadolu ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi)

Tandır ekmeği Doğu Anadolu Bölgesi ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde geleneksel yöntemler ile yapılan yöresel bir ekmek çeşididir (Milliyet, 2016).

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Maya

Şekil 41: Tandır Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Mayalanan hamur yumaklar haline getirildikten sonra elde çırpma işlemi yapılır ve özel hamur yastığına konulur, pişmesi için tandır duvarlarına yapıştırılır. Doyurucu, aynı zamanda lezzetli ekmek çeşitlerinden biridir.

3.3.6. Güneydoğu Anadolu Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler

3.3.6.1. Kılıçe (Kullıçe) Hayat Ekmeği, Çöreği Mardin

Mardin'e özgü olan yöresel bir gıda ürünüdür. Anlamı hayat ekmeğidir. Mardin'deki özel fırınlarda pişirilmektedir. Evlerde de yapılabilir.

Malzemeler

Un

Margarin

Süt

Şeker

Tuz

Maya

Kabartma tozu

Mahlep, zencefil, tarçın ve çörek otu

Şekil 42: Kılıçe (Kullıçe) Hayat Ekmeği, Çöreği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Şeker, tuz, mahlep, zencefil, tarçın vb ürünler konularak hamur oluşturulmaktadır. Belirli saat mayalandıktan sonra hamur küçük parçalar ya da beze haline getirilip şekil verilir. Üzerine, yumurta sarısı ve çörek otu sürülerek fırınlarda pişirilir.

3.3.6.2. Açık Ekmek Şanlıurfa

Güneydoğu Anadolu Bölgesi Türk mutfak kültüründe büyük bir öneme ve paya sahiptir. Açık ekmek de Şanlıurfa ilinde coğrafi işaret almış ürünler arasında yer almaktadır.

Malzemeler

Buğday unu

Su

Ekşi Maya

Tuz

Şekil 43: Açık Ekmek



Kaynak: www.sutso.org.tr , 2020.

Ekmeğin içerisine; buğday unu, su ve en önemlisi ekşi maya konulur. Mayalandırılan hamur açılmak için bezelere ayrılır ve ekmek ustası tarafından ince bir şekilde açılır. Hamurun parlak görünmesi için bulamaç yapılp açılan hamurun üzerine srlr. Ekmek ustası parmakları ile ekmeğin pişiirken kabarmaması için yüzeyine hafif çizikler yapar. En sonda taş fırınlarda pişiirme işlemi gerçekleştirilir (www.sutso.org.tr 2020).

3.3.6.3. Tırnaklı Ekmek şanlıurfa

şanlıurfa'nın diğeri yöresel bir ekmeği olan tırnaklı pide de coğrafi işaret almış lezzetli bir ekmek çeşididir.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Maya

şekil 44: Tırnaklı Ekmek



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamuru için un, su, tuz ve maya katılarak hamurun mayalanma işlemi gerçekleştirilir. Mayalanan hamurdan şekil verilmesi için bezeler oluşturulur ve merdane yardımı ile açılır. Açılan hamura un ve sıcak sudan oluşan bir bulamaç sürülerek deneyimli ustalar tarafından tırnaklama işlemi yapıldıktan sonra odun ateşinde taş fırınlarda 2-3 dakika pişirilme işlemi tamamlanır (Köten ve Ünsal, 2007: 83-84).

3.3.6.4. Antep Tırnaklı Pidesi Gaziantep

Tırnaklı pide Şanlıurfa ilinin yöresel ekmeği olan Tırnaklı ekmek ile aynı özelliğe sahip yöresel bir ekmek çeşididir. Antep tırnaklı pidesinin yöreye özgü şekli, lezzeti ve aroması ekmeğin yaygın bir şekilde üretimi ve tüketimini sağlamaktadır (Gökırmaklı ve diğerleri, 2017: 64).

Malzemeler

Tam buğday unu

Su

Maya

Tuz

Şekil 45: Antep Tırnaklı Pide



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamur oluşumu sağlandıktan sonra yaklaşık olarak 20 dakika mayalanmaya bırakılır, hamurun kıvamı biraz cıvık halde olmalıdır. Belirlenen gramajlarda bezeler hazırlanır ve merdane ile açılır, başka bir yerde un ve su bulamaç haline getirilir, merdane ile açılan hamurun üstüne sürülür, en sonda tırnaklama işlemi yapıp fırınlarda pişirilir.

3.3.7. İç Anadolu Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler

3.3.7.1. Gelveri Ekmeği Aksaray

Gelveri ekmeği de birçok yöresel ekmek gibi içerisine giren malzemelerin doğal olması ile ünlü yöresel bir ekmektir.

Malzemeler

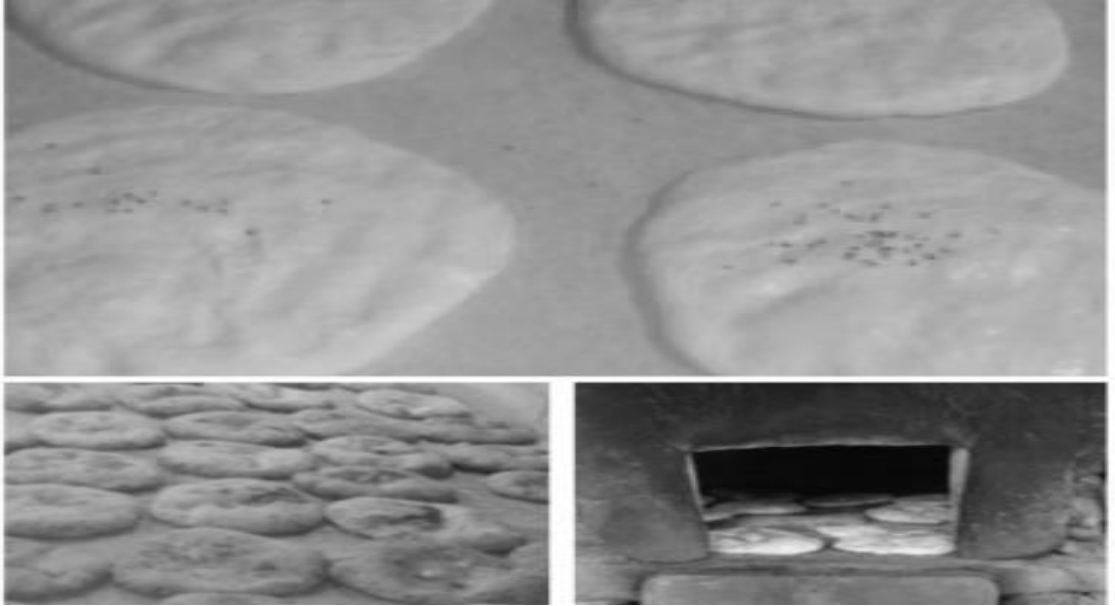
Un

Su

Tuz

Ekşi Maya

Şekil 46: Gelveri Ekmeği



Kaynak: Erdem, N., Işık, N., Gökmen, S., 2017: 539.

Ekmek hamuru un, su, tuz ve ekşi maya ile yoğrulur ve mayalandıktan sonra şekiller verilerek pişirilir. Güzelyurt ilçesinin kadınları tarafından hazırlanarak tarihi Rum evlerinin bahçesindeki taş fırınlarda 300-400 °C ısı ile pişirilmektedir (Erdem ve diğerleri.2017: 537).

3.3.7.2. Kızılcahamam Bazlaması Ankara

Bazlama Türkiye'nin yöresel ekmekleri arasında ilk sıralarda yer almaktadır. Her yörede bazlama yapılmaktadır. Kızılcahamam bazlaması da yıllardır yapılan ve beğenilerek tüketilen mayalı bir ekmek türüdür ve coğrafi işaret almış bir ekmektir.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Yaş Maya

Şekil 47: Kızılcahamam Bazlaması



Kaynak: www.kizilcahamam.bel.tr, 2020.

Bazlama hamuru; un, su, tuz ve yaş maya konularak oluşturulmakta ve mayalandırılmaktadır. Mayalanan hamur büyük bezeler halinde el ile açılarak metal saclarda pişirilmektedir (www.kizilcahamam.bel.tr, 2020).

3.3.7.3. Sivas Katmeri

Sivas'ın coğrafi işaret almış ürünleri arasında yer alan yöresel bir ekmek çeşididir.

Malzemeler

Un

Tereyağı

Su

Tuz

Yumurta sarısı

Şekil 48: Sivas Katmeri



Kaynak: www.haberturk.com, 2021.

Sabahın erken saatinde hamur işlemleri hazırlanmaktadır. Sivas'a ziyarete gelen konuklara en çok ikram edilen kahvaltılık yiyecekler arasında Sivas Katmeri yer almaktadır. (Şeker ve Hastaoğlu, 2020: 1885-1886).

3.3.7.4. Kalecik Ekmeği Ankara

Kalecik ekmeği Ankara'nın coğrafi işaret almış ürünleri arasında yer alan yöresel bir ekmek çeşididir. İçerisine giren malzemeler ve yörenin özellikleri ile n kazanmıştır.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Ekşi Maya/Yaş Maya

şekil 49: Kalecik Ekmeği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Ekmek hamur oluşumu gerçekleştirildikten sonra mayalandırılmaya bırakılır. Mayalanan hamur bezelere ayrılır ve hamura yuvarlak şekil verilerek taş fırınlarda pişirilir.

3.3.7.5. Kalecik Çöreği Ankara

Kalecik Çöreği Ankara'nın Kalecik ilçesinde yöre halkının üretimi ile gerçekleştirilen yöresel bir üründür. Bu çöreğin coğrafi işareti tescillenmiştir. Yöre halkı kalecik çöreğini özel günlerde, yemeklerinde ve kahvaltılarında severek tüketmektedirler.

Malzemeler

Un

Su

Tuz

Maya

Ceviz İçi

Şekil 50: Kalecik Çöreği



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Bu çöreğin hamur karışımı bir kaba konularak hazırlanmaktadır. Hamurun dinlendirilme süresi kısa tutulmaktadır. 5-10 dakika dinlendirilen hamur bezelere ayrılarak genişçe oklava ve merdane yardımı ile açılır, açılan hamurun üzerine yağ

sürölür, genişçe açılan hamurlar yağlanarak üst üste konulur, ceviz eklenerek uzunca sarılıp yuvarlandırılır. Üzerine yağ ve yumurta karışımı sürülerek taş fırınlarda pişirilir.

3.3.7.6. Gacer Ekmeği Kayseri

Gacer ekmeği gacer buğdayından elde edilen unun; su, tuz ve maya birleşimi ile yapılan lezzetli bir ekmektir.

Şekil 51: Gacer Ekmeği



Kaynak: www.develi.bel.tr, 2020.

Gacer Buğdayı; karakılçık, siyez ve kavlıca buğdayları gibi düşük glüten miktarına sahip bir buğday çeşididir. Kayserinin Develi ilçesinde yetiştirilen protein oranı yüksek bir buğdaydır (Atak 2017: 84).

3.3.8. Akdeniz Bölgesindeki Yöresel ve Coğrafi İşaretli Ekmekler

3.3.8.1. Acılı Ekmek (Adana)-Biberli Ekmek (Mersin-Hatay)

Acılı ekmek Adana Yöresine, Biberli ekmek ise Mersin ve Hatay yöresine aittir. Bu ekmeklerin içerisine giren malzemeler benzer şekilde olup farklı yörelerde üretimi gerçekleştiği için de ekmek isimleri iki şekilde adlandırılmıştır.

Malzemeler

Un

Süt/Su

Tuz

Yaş maya/Kuru maya

Sıvı yağ

Kuru soğan

Kırmızı kapa biber

Maydanoz

Salça (Domates ve Biber)

Zeytinyağı

Susam

Şekil 52: Acılı(Biberli)Ekmek



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamur yoğrulur ve mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur belirli parçalara ayrıldıktan sonra el ile ya da merdane yardımı çok büyük olmayacak şekilde açılır. Üzerine biberli iç karışımı sürülür ve fırınlarda pişirilir. Adana, Mersin ve Hatay'daki tüketicilerin beğenerek satın aldıkları ve evlerinde de üretimini gerçekleştirdikleri yöresel bir ekmek çeşididir.

3.3.8.2. Yalvaç Hamursuzu Isparta

Yalvaç hamursuzu Isparta'nın yöresel lezzetleri arasında yer almaktadır. Genellikle özel günlerde yapılan hamursuz mayasız ekmek olarak tanınmaktadır.

Malzemeler

Un

Tuz

Soğuk su

Şekil 53: Yalvaç Hamursuzu



Kaynak: Yazar Tarafından Oluşturulmuştur (2021).

Hamursuz, mayalandırılmadan belirli büyüklükte açılır, açılan hamurun üzerine erimiş kaymak yağı sürüldükten sonra katlanır ve bekletilir, bekletilen hamursuz tekrardan belirlenmiş ölçülerde açılır üzerine yumurta sürülür ve fırınlarda pişirilir Hamursuzun haşhaşlı, yağlı ve patatesli çeşitleri yapılmaktadır (Göde, 2017: 202).

3.3.8.3. Maraş Çöreği Kahramanmaraş

Çörek birçok bölgede farklı şekillerde pişirilen bir hamur ürünüdür. Maraş çöreği de içerisindeki malzemeler ve yapılış şekli itibari ile coğrafi işaret almıştır.

Malzemeler

Un

Su/Süt

Tuz

Maya

Margarin ve çörek otu

Şekil 54: Maraş Çöreği



Kaynak: www.kahramanmaras.bel.tr, 2020.

Hamur içerisine malzemeler konulur daha sonra gerekli şekiller verilerek yüksek dereceli fırınlarda pişirilme işlemi gerçekleştirilir. Maraş çöreği; tatlı, tuzlu, tereyağı, zeytinyağı vb. olarak üretilmektedir (www.marasgurme.com, 2020).

3.4. YÖRESEL EKMEKLER İLE İLGİLİ ETKİNLİKLER

Türkiye’de yöresellik alanında birçok gastronomi etkinlikleri düzenlenmektedir. Bu etkinlikler arasında da festivaller yer almaktadır. Festival; bir yörenin en çok yetiştirilen ve üretilen ürünü ile ilgili yapılan gösteri ve şenlik olarak tanımlanmaktadır (Türk Dil Kurumu, 2021). Bir yörede veya bölgede yaşayan toplumun bulundukları yörenin ürünlerini, bölgenin kültürel faaliyetlerini ve o yörenin karakteristik özelliklerini bir arada toplayan etkinlikler olarak da tanımlanmaktadır (Ekerim ve Tanrısever 2020: 2278).

Festivaller yöredeki toplum tarafından belirli bir zamanda gerçekleştirilen yörenin sembolü olan geleneksel etkinlikler ve sürdürülebilir faaliyetlerdir. Genellikle bölgenin kültürünü koruyarak geliştiren, yöredeki üreticiler için iş imkânı sağlarken tüketici toplumu için de eğlenceli ve lezzetli bir aktivite olmaktadır (Sormaz ve diğerleri, 2019: 1738-1739).

Bir yörenin veya bölgenin gelişmesinde festivallerin önemi büyüktür. Yerli ve yabancı turistler için kültürel ve yeme içmenin bir parçası sayılabilen gastronomi festivalleri tüketici ve üretici toplumunun ekonomik, kültürel ve yeme içme deneyimi yaşamasında önayak olmaktadır (Cömert ve Çetin, 2017: 1093). Türkiye de gastronomi alanında gerçekleştirilen festivallerin yoğun ilgi görmesinin sebebi tüketici toplumunun daha önce tatmadığı ürünleri görmesi ve yörede yetişen ve gelişen ürünleri bizzat üreticisinden alması gösterilebilir. Aynı zamanda festivaller tüketicilerin güven ile satın alma davranışında bulunmasında önemli bir yeri olan etkinliklerdir.

Türkiye’nin farklı bölgelerinde farklı pişirme yöntemleri ile ekmek üretimi gerçekleştirilmektedir (Küçükayman ve diğerleri, 2018: 90). Bu üretim ile beraber yöresel ürünlerle ilgili çeşitli etkinlikler, festivaller ve şenlikler düzenlenerek bu bölgelerde farklı pişirme yöntemleri ile ekmek üretiminin tanınırlığı sağlanabilmektedir.

Ankara’da gerçekleşen Uluslararası Ekmek Festivali’nde birçok ülke yer alarak kültürlerin tanınmasında etkili olmuştur. Ekmek Festivali, dünyada binlerce yıldır sofraların önemli bir parçası olan ekmeğın tecrübeli kişiler tarafından yapımının çeşitli aşamalarını ve püf noktalarını görmeyi, farklı ülkelerinde yöresel ekmeklerini tadıp ekmeğın yapımı hakkında bilgi sahibi olma şansını yakalayabilmektedirler (www.festtr.com, 2020).

İzmir’in yöresel bir ekmeğı olan Germiyan ekmeğine yönelik bir festival düzenlenmektedir. Festival eşme bölgesinde yer alan Germiyan köyünde gerçekleştirilmektedir. eşme kültürü ve yöresel ürünlerin tanıtılmasında bu festival önemli bir yere sahiptir.

Karakılçık buğday ekmeğı (Ata ekmeğı) İzmir’in bir diğerk yöresel ekmeğidir. Seferihisar bölgesinde üretimi gerçekleştirilen bu ekmeğın her yıl festivali düzenlenmektedir. Karakılçık buğdayında glüten miktarı az bulunduğ için çeşitli rahatsızlığı olan tüketicilerin rahatlıkla tketebildiğı bir ekmektir. Ulaş köyünde yapılan bu ekmeğ talep her geçen gün artmaktadır (Seferihisar Belediyesi Tarım ve Hayvancılık İşleri Sorumlusu, 2019).

Trabzon’un Vakfıkebir ilçesinde de Vakfıkebir Ekmek, Kültür ve Sanat Festivali adı altında Vakfıkebir ekmeğini, şehrin kültürünü ve gastronomi mutfağını tanıtmak amacı ile festival gerçekleştirilmektedir. Trabzon Vakfıkebir ekmeğı ekşi maya yöntemi ile üretilen ve ülke genelinde yaygın olarak tüketilen bir ekmek çeşididir. Vakfıkebir ekmeğı; işlem süresinin uzun olması sebebi ile daha lezzetli, kalın kabuklu, gramajı yüksek iri gözenekli olarak bilinen yöresel bir ekmektir (Kotancılar ve diğerkleri, 2006: 103).

İstanbul Esenler Belediyesi tarafından da her yıl 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve ocuk Bayramı etkinlikleri kapsamında “Uluslararası Barış Ekmeğı Festivali” düzenlenmektedir. Farklı ülkelerden gelen çocuklar 2019 yılında 10’uncusu düzenlenen festivalde kendi ülkelerinden getirdikleri su ve unlar ile barış ekmeğı pişirmişlerdir (www.esenler.bel.tr, 2020).

Farklı ülkelerde de ekmek adı ile ve aynı zamanda ekmeğın içerisinde yer aldığı birçok festival ve etkinlik düzenlenmektedir. Almanya’da her yıl “Brezel Festivali”

düzenlenmektedir. Brezel, dışı sert içi yumuşak ve simit olarak da bilinen bir ekmek çeşididir. Farklı tatlarda yapılan Brezel, daha çok tuzlu olarak tüketilmekte ve tercih edilmektedir.

Fransa'nın başkenti Paris'te bulunan dünyaca ünlü Notre-Dame Katedrali'nin önünde mayıs ayında ekmek festivali gerçekleştirilmektedir. Bu festivalde Fransızların ünlü ekmeği olan baget yapılmakta olup yarışmalar düzenlenmektedir (Cömert ve Çetin, 2017:1094).

İsrail ve Dünya'daki tüm Yahudiler tarafından nisan ayında hamursuz ekmek olarak adlandırılan “Pesah Bayramı'nı” kutlamaktadır. Dini bir bayram olan Pesah, Yahudilerin Mısır topraklarından kurtularak özgürlüklerine kavuşmasını anlatmaktadır. Bu dönemlerde yiyecek olarak mayalanma süreci beklenmeden hazırlanan mayasız hamurlar (Matza), günümüze kadar gelmiştir. Her yıl da “Pesah Bayramı'nda” mayasız hamur yaparak hatıralarını anmaktadırlar (Özcan, 2018: 1208). Bir başka ekmek “Challah Ekmeği” Yahudilerin geleneksel olarak bayramlarda kutsal ve ibadet ettikleri gün olarak bilinen Şabat gününde yaptıkları örgülü tatlı bir ekmektir.

Meksika'da her yıl Kasım ayının 1'i ve 2'sinde düzenlenen “Ölümler Günü” festivalinde çeşitli yiyecekler yapılmaktadır. Bu yiyecekler arasında Pan de Muerto ekmeği yer almaktadır. Bu ekmeğin özel bir anlamı olup ekmeğin üzerine şekiller verilmektedir. Üzerindeki ince çizgili çubuklar ölen kişilerin kemiklerini simgelemekte ve çörek şeklinde tatlı bir ekmek olarak sunulmaktadır (www.wikipedia.org, 2020).

Ukrayna'nın Lviv bölgesinde ağustos ayında “Ekmek Bayramı” düzenlenmektedir. Ukrayna'nın bir diğer bölgesi Çernigiv'de ağustos ayında “El Yapımı Ekmek” festivali düzenlenmiştir. Bu festivalde Ukrayna'nın yöresel ekmeği karabuğday ile yapılan ekmek yer almaktadır. Festivalde ekmeğin temel bileşeni olan buğdayın hasat aşamasından değirmen taşında öğütülmesine kadar birçok etkinlik gerçekleştirilmektedir. Bu festival sayesinde festivale gelen ziyaretçiler, kendi ekmeklerini pişirme imkânı bulmaktadır (Zavalna, 2019: 57). Ayrıca Beş yıldızlı resort otellerde gerçekleştirilen temalı geceler, yöresel ürünlerin ve yöre kültürünün tanıtılmasında etkili olmaktadır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BEŞ YILDIZLI RESORT OTEL MENÜLERİNDE YÖRESEL EKMEKLERİN KULLANIM DÜZEYİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA

Bu bölümde tezin amacı ve önemi, problemi, sınırlılıkları, araştırma evreni ve örnekleme, veri toplama yöntemi ve teknikleri, verilerin analizi ve bulguların yorumlanması konuları yer almaktadır.

4.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Türk mutfağı; yemek kültürü, yeni reçeteler, yöresel ürünler bakımından oldukça zengindir. Bu zenginliğin bir parçası olan ekmek çeşitliliğini gösteren yöresel ve coğrafi işaretli ekmek haritası oluşturulmuştur. Oluşturulan bu harita doğrultusunda yöresel ekmeklerin bilinirliğini sağlamak amaçlanmıştır.

Bu araştırmanın en önemli amacı, yöresel ekmeklerin beş yıldızlı resort otel işletmelerinin menülerinde kullanım durumunu, tercih edilme düzeylerini araştırmak ve önemini ortaya koymaktır. Ayrıca otel menülerinde kullanılan yöresel ekmek çeşitleri hakkında bilgi verilerek çalışma sonucunda misafirlerin ekmekler hakkındaki memnuniyet durumlarının nasıl değerlendirildiği de belirlenecektir. Aynı zamanda Türkiye'nin belli başlı yöresel ve coğrafi işareti tescillenmiş ekmeklerinin bilinirliğini sağlayarak bu çalışma rehber niteliği taşıyabilecektir.

4.2. ARAŞTIRMANIN PROBLEMİ

Ekmeğin gelişimi, tarihi ve önemi ile ilgili birçok tanımlama bulunmaktadır. Bu tanımlardan yola çıkılarak eski Türk toplumlarında buğday, çavdar gibi tahılların öğütülüp tandırlarda bazlama somun ekmek olarak pişirildiği, bu ekmeklerin de her yemekte tüketimi görülmüştür. Ayrıca bu dönemlerde farklı adlarda kurabiye şeklinde ekmekler su buharı ile pişirilip tüketilmiştir (Demirgöl, 2018: 111).

Bu kapsam ile beraber Türkiye'nin zengin potansiyeli göz önüne alınmış olup görüşme soruları “yöresellik” başlığı altında literatür taraması sonuçlarından yola çıkılarak oluşturulmuştur. Araştırma bölümünde katılımcılara 12 soru sorulmuştur.

Araştırmada “Beş yıldızlı resort otel menülerinde yöresel ekmeklere ne derece yer verilmektedir?” ana sorusuna cevap aranmıştır.

4.3. ARAŞTIRMANIN SINIRLILIKLARI

Bu araştırmada birtakım sınırlılıklar mevcuttur. Bu sınırlılıklardan bir tanesi ulaşılabilirliktir. Türkiye'deki beş yıldızlı resort otellere ulaşmanın zaman ve maliyet açısından zor olması sebebi ile İzmir'deki beş yıldızlı resort oteller ile sınırlandırılmaya gidilmiştir.

Araştırma esnasındaki sınırlılık ise; tüm dünyada etkisini gösteren covid-19 salgını nedeniyle 1 otel işletmesinin hizmete kapalı olması ve 1 otel işletmesinin kısa süreli çalışma dönemine geçmeleridir. Bu nedenle 2 otel işletmesi ile görüşme sağlanamamıştır.

4.4. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Günümüzde turizm sektörü her geçen gün değişmekte ve gelişmektedir. Bu gelişim ülke ekonomisine de büyük bir katkı sağlamaktadır. Turizmin devamlılığının sağlanmasında otellerin önemli bir etkisi vardır. Bu süreçteki gelişimler ile birlikte oteller arasında rekabet ortamı oluşmaya başlamıştır (Erdem, 2010:118). Ülke açısından düşünüldüğünde coğrafi konum ve oteller, turizm faaliyetlerinin gelişmesinde etkilidir.

Araştırma evreninin İzmir'deki resort oteller olmasının sebebi; birçok yerli, yabancı turistleri ağırlamaları ve turistlerin çeşitli taleplerini karşılayabilme potansiyellerinin yüksek olmasıdır.

İki tür araştırma evreni bulunmaktadır. Biri daha soyut ve daha kolay tanımlanabilen ama erişimi araştırma alanı büyük olduğu için daha zorlayıcı olandır. Bu evren genel evren olarak tanımlanmaktadır. Bir diğeri ise; daha somut, araştırma alanı

daha dar ve kolay erişilebilen, araştırmacının gözlemleyerek veya daha önceki gözlemlerden yararlandığı evrendir. Bu evren ise çalışma evreni olarak tanımlanır (Karasar, 2015: 110).

Araştırmanın evreni, İzmir’de faaliyet gösteren beş yıldızlı resort otellerin bünyesinde çalışan, yiyecek içecek müdürü, aşçıbaşı ve ekmeği kendi bünyesinde yapması durumunda ekmekçisidir. Araştırmanın örnekleminde ise tam sayım yöntemi kullanılarak somut verilerin toplanması hedeflenmiştir.

İzmir’deki beş yıldızlı resort otellerin bilgisine, Kültür ve Turizm Bakanlığı bünyesinde bulunan Yatırım İşletmeleri Genel Müdürlüğünün verilerinden ulaşılmıştır (www.yigm.ktb.gov.tr, 2021). İzmir’de yerleşik beş yıldızlı resort otel sayısı 21 olup bu otellerin 9’u Çeşme ilçesinde, 5’i Selçuk ilçesinde, 6’sı Menderes ilçesinde ve 1’i Seferihisar ilçesinde konumlanmıştır.

4.5. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ VE TEKNİKLERİ

Türk Dil Kurumuna göre veri; bir araştırmanın veya tartışmanın gözlem ve deneye dayalı olarak sonuçlanmasıdır. Bilimsel araştırma yöntemlerinde, nicel ve nitel araştırma yöntemleri bulunmaktadır.

Nitel araştırma, araştırmanın veri toplama yöntemlerinden gözlem, görüşme doküman incelemelerinin gerçekçi bir şekilde ortaya konulmasında kullanılan bir araştırma türüdür. *Nitel veri toplama yöntemleri*,

- **Görüşme:** Belirli bir konuda araştırmaya katılan kişilerin araştırma konusundaki duygu ve düşüncelerini belirtmek, tutumları, yorumları, anlayış biçimleri vb. konuların açıklanmasında ve yorumlanmasında kullanılan yöntemdir. Yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış, yapılandırılmamış ve odak grup görüşme gibi çeşitli yöntemleri vardır (Karataş, 2015, 71).
- *Yarı yapılandırılmış görüşme:* Araştırmacının görüşme yapmadan önce görüşme sorularını hazırlayıp araştırma yapacağı kişilere hazırlanmış olan soruları sorarak görüşmeyi gerçekleştirmesidir. Araştırmacı görüşme sırasında gerekli olması

durumunda farklı veya alt sorular sorarak görüşmenin akışını değiştirebileceği gibi bu şekilde soru sorulacak kişinin soruyu ayrıntılı bir şekilde cevaplandırmasını sağlayabilmektedir (Türnüklü, 2000: 547).

- Gözlem: Araştırmacının herhangi bir araştırma ya da kurumda meydana gelen davranışın detaylarını ayrıntılı bir şekilde bilmek ve gözlemlemek için başvurduğu yöntemdir (Baltacı, 2019: 376).
- Doküman İnceleme: Araştırmacının konu ile ilgili yazılı belge, doküman gibi kaynakları inceleyerek analiz yapmasını sağlayan yöntemdir. Gözlem ve görüşme yöntemine göre ulaşılması daha kolay olup zamandan tasarruf sağlayabilmektedir (Karataş, 2015: 72).

Araştırmanın başlangıcında yöresel ekmekler ile ilgili bilgilere ulaşarak belge, yayınlar incelenmiş ve yorumlanmıştır. Yöresel ekmek, yöresel yemek ve yöresel mutfak kültürü ile ilgili konuları ele alan çalışmalardan ilham alınarak verilerin hangi yöntem ve teknik ile toplanacağı belirlenmiştir. Bu çalışmada yarı yapılandırılmış görüşme yöntemi kullanılmış olup bu yöntemin kullanılması için literatür taraması sonuçlarından yola çıkılmış ve 3 uzman görüşü alınarak görüşme soruları hazırlanmıştır.

Katılımcı oteller ile Ocak-2020 ve Mayıs-2021 tarihleri arasında görüşme sağlanmıştır. Katılım sağlayan otel yetkilileriyle görüşme süreleri 20 dakika ile 40 dakika arasında gerçekleşmiştir.

4.6. VERİLERİN ANALİZİ

Bu çalışmada görüşmeler yüz yüze ve online olarak gerçekleştirilmiş, katılımcıların izni alınarak görüşme sırasında ses kayıt cihazı kullanılmış ayrıca notlar tutulmuştur. Alınan ses kayıtları ve notlar yazılı hale getirilerek elde edilen veriler içerik ve betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiştir.

- İçerik Analizi: İçerik analizi, verilerin toplandıktan sonra bir amaca ulaşmak için ayrıntılı bir şekilde ele alınması, kategorilere ayrılması, özetlenmesi ve

sonuçların araştırma amacı doğrultusunda yorumlanması ve analiz edilmesi olarak tanımlanmaktadır (Başfıncı, 2008: 53).

- Betimsel Analiz: Betimsel analiz, verilerin toplandıktan sonra organize edilerek yorumlanıp özetlenmesi ve yüzde, ortalama gibi değerdendirmelerin bulunmasında kullanılan bir analiz çeşididir (Erdem, 2011: 144).

Araştırmaya katkı sağlayan katılımcılara kodlamalar verilirken katılımcı ve otel kelimelerinin baş harfleri ile otel bünyesinde çalışan ve görüşme sağlanan *yiyecek ve içecek müdürü*, *aşçıbaşı* ve *ekmekçi* kelimelerinin baş harfleri kullanılarak kodlama sağlanmıştır. KO1Y: Katılımcı otel 1 yiyecek ve içecek müdürü, KO1A: Katılımcı otel 1 aşçıbaşı, KO1E: Katılımcı otel 1 ekmekçi şeklinde belirtilmiştir. Araştırmaya katılım sağlayan 19 otelin vermiş olduğu cevaplar bu kodlara göre yansıtılmıştır.

4.7. ARAŞTIRMANIN BULGULARI VE YORUMLANMASI

Bu bölümde araştırmaya katılan katılımcılardan elde edilen bulguların yorumlanması yer almaktadır. Katılımcıların demografik özellikleri Tablo 5’de verilmiştir.

Katılım sağlayan otellerin 16’sının bünyesinde ekmekçi çalıştırdığı görülmüştür. Tablo 5’de belirtilen katılımcıların demografik özelliklerinde ise 7 ekmekçi araştırmaya dâhil olur iken; 9 ekmekçi araştırmaya dâhil olmamıştır. Katılım sağlayan 19 otelin toplam 39 yetkilisi ile görüşme sağlanmıştır. Ek olarak katılım sağlayan otellerden farklı ve spesifik yanıtlar veren yetkililerin yorumları italik tipi yazı şeklinde belirtilmiştir.

Tablo 5: Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı Oteller	Eğitim Durumu	Sektör Deneyimi Yılı	Bu İşletmedeki Deneyim Yılı	Görevi
KO1Y	Lise	28 yıl	2,5 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO1A	Lise	32 yıl	4 yıl	Aşçıbaşı
KO1E	Lise	22 yıl	4 yıl	Ekmekçi
KO2Y	Ortaokul	25 yıl	2,5 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO2A	Lise	19 yıl	2 yıl	Aşçıbaşı
KO2E	İlkokul	20 yıl	1,5 yıl	Ekmekçi
KO3Y	Ortaokul	19 yıl	6 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO3A	Ortaokul	22 yıl	11 yıl	Aşçıbaşı
KO4Y	Üniversite	19 yıl	5,5 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO4A	Lise	33 yıl	5 yıl	Aşçıbaşı
KO5Y	Lise	21 yıl	3,5 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO5A	Ortaokul	19 yıl	10 yıl	Aşçıbaşı
KO6Y	Lise	44 yıl	35 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO6A	Lise	26 yıl	6 yıl	Aşçıbaşı
KO6E	Ortaokul	16 yıl	12 yıl	Ekmekçi
KO7Y	Üniversite	25 yıl	3 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO8Y	Lise	25 yıl	8 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO8A	Lise	15 yıl	7 yıl	Aşçıbaşı
KO9Y	Üniversite	31 yıl	5 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO9A	İlkokul	33 yıl	4 yıl	Aşçıbaşı
KO9E	Lise	20 yıl	5 yıl	Ekmekçi
KO10Y	Lise	33 yıl	13 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO10A	Lise	27 yıl	13 yıl	Aşçıbaşı
KO11Y	Üniversite	26 yıl	7 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO11A	Lise	32 yıl	20 yıl	Aşçıbaşı
KO11E	İlkokul	30 yıl	15 yıl	Ekmekçi
KO12Y	Lise	35 yıl	5 yıl	Yiyecek ve içecek Müdürü
KO12A	Ortaokul	46 yıl	3 yıl	Aşçıbaşı
KO13A	Lise	20 yıl	2 yıl	Aşçıbaşı
KO14A	Lise	15 yıl	3,5 yıl	Aşçıbaşı
KO15A	İlkokul	22 yıl	6 yıl	Aşçıbaşı
KO16Y	Üniversite	20 yıl	1 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO16A	Lise	41 yıl	3 yıl	Aşçıbaşı
KO17Y	Lise	45 yıl	7 yıl	Yiyecek ve İçecek Müdürü
KO17A	İlkokul	48 yıl	3 yıl	Aşçıbaşı
KO18A	Lise	22 yıl	4 yıl	Aşçıbaşı
KO18E	Ortaokul	20 yıl	1 yıl	Ekmekçi
KO19A	Universite	10 yıl	4 yıl	Aşçıbaşı
KO19E	İlkokul	25 yıl	4 yıl	Ekmekçi

4.7.1. Bulgular

Yapılan çalışmada İzmir'deki beş yıldızlı resort otellerde görev yapan, yiyecek ve içecek müdürü, aşçıbaşı ve ekmek ustasına yöneltilen 12 soruya verdikleri cevaplardan elde edilen bulgular aşağıda yorumlanıp değerlendirilmiştir.

1.Yöresel ürün kavramını tanımlayabilir misiniz? Sorusu ile ilgili katılımcı otellerden KO2Y, KO2A, KO2E; KO10Y, KO10A; KO12Y, KO12A; KO17Y, KO17A; KO18A, KO18E: Yöresel ürünü, bir bölgede yetişen ürünler olarak tanımlamıştır. KO8Y, KO8A; KO9Y, KO9A, KO9E; KO13A, KO14A, KO16Y, KO16A, KO19A, KO19E ise: Yöresel ürünün, bulunduğu bölgede şekillenip geliştirilerek ortaya çıkması şeklinde benzer yanıtlar vererek tanımlamıştır. Bu ifadelere ek olarak KO6Y, KO6A, KO6E: *Doğallığı kaybolmamış ürünler olarak tanımlamıştır. KO11Y, KO11A ve KO11E: Yöresel ürün kavramını örnekler vererek tanımlamıştır, Ege Bölgesi'ndeki ot çeşitliliği, Eskişehir'in çiğ böreğini, Van kahvaltısı vb. örnekler ile ifade etmiştir. KO7Y: Yöresel ürünü, belirli bir bölgede yetişen o yörenin havasından suyundan etkilenerek ortaya çıkan bir ürün olarak tanımlamıştır. KO1Y, KO1A ve KO1E: Yöresel ürünleri yaşadıkları ilçede yetişen ürünler, yörelerinde bulunan ürünler olarak belirtmiş aynı zamanda yerli ve yabancı misafirler ile çalıştıkları için kendi yörelerinde yetişen ürünler ile nasıl bir ürün çıkarabildiklerini hem uygulamalı bir şekilde göstermek hem de merak konusu olduğunda açıklayabilmek olarak belirtmiştir. KO4Y, KO4A: Yöresel ürünlerin ülkemizin yedi bölgesinde yetişen ürünler olduğunu belirterek İç Anadolu'da yetişen bir bulgur ve Ege Bölgesi'nde yetişen zeytinlerimizden oluşan zeytinyağlarımızı örnek olarak vermiştir. KO5Y, KO5A: Ülkemizin bulunduğu konumdan dolayı mevsimleri belirgin olarak yaşadığımız için zengin ürünlere sahip olduğumuzu ve bu konuda çok şanslı bir ülke olduğumuzu belirtmiştir. KO15A: Yöresel ürün kavramını topraktan sofraya ulaştırılan ürünler olarak tanımlamıştır. KO3Y, KO3A: Yöresel ürünü bulunduğu yörenin kültürel özelliklerini alarak yetiştirilmesinden, geliştirilmesinden de bahsederek Ege Bölgesi'nde yetişen incir, Güneydoğu'da yetişen mercimek ve İç Anadolu'da yetişen tahıllar ile yapılan yemekler, ekmekler vb. ürünleri örnek vererek tanımlamıştır.*

Katılımcı otellerin geneli yöresel ürün kavramını kendi bilgi ve deneyimleri ile tanımlayabildikleri görülmüştür. Bu bilgi birikiminde bulunduğumuz coğrafyanın da etkili olduğu düşünülmektedir.

2.İşletmenizdeki mutfakta hangi yöresel ürünleri kullanıyorsunuz? Hangi amaçla kullandığınızı belirtiniz? Katılımcı otellerden KO1A, KO1E; KO2Y, KO2A, KO2E; KO3Y ve KO5A Otellerinde tema gecelerinin yapıldığını ve yöresel ürün başlığında birçok etkinlik düzenlediklerini aktarmıştır. Katılım sağlayan otellerden KO4Y, KO4A; KO8Y, KO8A; KO9Y, KO9A, KO9E; KO10Y KO10A; KO11Y, KO11A, KO11E; KO12Y, KO12A; KO13A ve KO14A: Yöresel ürünleri otel mutfağında kullanmaya özen gösterdiklerini, yöresel ürünlerin ülkemiz gastronomisi açısından önemli olduğu görüşünü savunmuşlardır. Bu ifadelere ek olarak; KO3A: *Türkiye'nin 7 coğrafi bölgesinde yetişen yöresel ürünlerini mutfaklarında kullanmaya özen gösterdiklerini aktarmıştır. KO16Y, KO16A; KO17Y, KO17A: Otel mutfaklarında yöresel ürünlere kısıtlı yer verdiklerini belirtmişlerdir. KO1Y: Yabancı misafir ağırlıklı çalıştıkları için otellerinin belirli bir bölümünde zeytin ağaçlarının olduğunu, zeytin toplama günleri etkinliği yaptıklarını belirtmiştir. Yerli ve yabancı misafirlerin katılmasını sağladıklarını, kendi yöremizde yetişen ürünleri bizzat görmelerini, hangi zamanda toplanılması gerektiğini, ağacın sağlıklı olması için nasıl bakım yapıldığına dair bilgiler vererek sürece dahil edebildiklerini eklemiştir. KO5Y: Menülerinde yöreselliği gösteren şekil ve işaretleri bulundurdıklarını, özellikle temalı gecelerde alakart mutfağının yanında "yöresel mutfak" bölümünü açtıklarını belirtmiştir. KO7Y: Mutfaklarında yöresel ürünlerin kullanımını arttırarak yerli ve yabancı misafirlere ülkemizin yedi bölgesinin yemeklerini tanıma ve tanıtma fırsatı sunduklarını ifade etmiştir. KO6Y, KO6A, KO6E: yabancı misafirlerinin kendi bulundukları ülkedeki zeytinyağı ile bizim yöremizdeki zeytinyağlarının aynı olmadığını, yöremizde üretilen zeytinyağlarını daha çok benimseyip tükettiklerini ve satın alma davranışında bulunduklarını belirtmiştir. Katılım sağlayan oteller bu tarz yorumları kendi sitelerinde hazırlayıp yayınladıkları anketler sayesinde elde edilen geri dönüşlerin olumlu olduğunu, ayrıca bir sonraki sezonda da memnuniyetlere ve isteklere göre menülerini zenginleştirdiklerini söylemişlerdir. KO2A ek olarak: Otellerine gelen yabancı misafirlerin kendi ülkelerine*

ait yöresel ürünlerine menülerinde yer vermeye çalıştıklarını aktarmıştır. Bu durumun her ne kadar yabancı misafirleri mutlu ettiği belirtilse de turistlerin kendi ülkelerine ait yemeklerinin, en iyi ülkelerinde yapıldığını ilettiklerini ifade etmiştir. Bu nedenden dolayı Türk mutfak kültürüne özgü yöresel ürünlerimizi yabancı misafirlere en iyi şekilde sunmanın büyük bir öneme sahip olduğu aktarılmıştır. KO15A, KO18A, KO18E: Genellikle Ege Bölgesi'ndeki ürünleri kullanarak misafirlerine yöresel zenginliklerini tanıttıklarını belirtmiş ve yöresel ürün olarak zeytin çeşitleri ve peynir çeşitlerini kahvaltı büfelerinde sunduklarını eklemiştir. KO15A ek olarak: Kendi ev yapımı reçellerini içerisinde katkı ve koruyucu madde içermeden kahvaltı büfelerinde sunduklarını aktarmıştır. KO19A, KO19E: Kendi otellerinin bazı yöresel ürünlerini kendi çiftliklerinde yetiştirdiklerini ve otel restoranlarında bu yöresel ürünleri kullandıklarını belirtmiştir.

Katılımcı oteller, yöresel ürünleri kullanmanın önemini vurgulayarak, ülkemizin zengin kaynaklarını yerli ve yabancı turistlere tanıtmayı amaç edinmişlerdir. Bu amaca ulaşmak için otel mutfağında yöresel ürünlerin kullanıldığı yemeklere ait misafirlerin memnuniyet durumlarını ölçerek değerlendirmeye aldıkları da görülmüştür.

3.Yöresel ürünleri en çok hangi menüler için kullanıyorsunuz? Sorusuna KO4Y, KO4A; KO6Y, KO6A, KO6E; KO8A, KO8Y; KO9Y, KO9A, KO9E; KO10Y, KO10A, KO11Y, KO11E; KO12Y, KO12A; KO13A; KO16Y, KO16A: yöresel ürünleri, özel menüler konseptinde kullandıklarını; KO1Y, KO1A, KO1E; KO2Y, KO2A, KO2E; KO3Y, KO3A; KO5Y, KO5A: yöresel ürünlere, temalı geceler ve alakartlarda yer verdiklerini belirtmiştir. KO7Y; KO15A; KO17Y, KO17A; KO18A, KO18E; KO19A, KO19E ise yöresel ürünleri, sadece alakart menülerinde yer verdiklerini aktarmıştır. KO11A ek olarak: Açık büfelerde özellikle kahvaltı büfelerinde de yöresel ürün çeşitliliğini arttırdıklarını eklemiştir. KO14A: Yöresel ürünleri en yoğun alakart menülerinde, açık büfede lokal bölüm olarak ayırdıkları kısımda kullandıklarını aktarmışlardır. KO7Y ve KO1Y; otellerinde 14 günde bir menü oluşturduklarını menülerin birçoğunda yöresel ürünleri kullandıklarından bahsederek yabancı misafirlerinin kendi ülkelerine ait yöresel yemeklerine ve ürünlerine de yer verdiklerini belirtmiştir. Ayrıca, KO1A; menülerini haftanın beş günü temalı gece olarak

belirlediklerini ve her bölümde de şov düzenlendiğini belirtmiştir. Şov, o günkü temaya uygun kıyafetler ve müzik eşliğinde yemeklerin sunulması olarak tanımlanmaktadır. Örneğin; Güney Asya günü olduğunda soğuk mutfakta sushi, sıcak mutfakta ördek yemeği, pastane bölümünde ise o yöreye özgü tatlı çıkarttıklarını belirterek şovu tamamlamaktadırlar. Türk gecelerinde de kuzu tandır, kendi ülkemizin kokoreç vb. ürünlerini mangal kültürümüz ile pişirerek sunmakta olduklarını belirtmişlerdir. Pastane bölümünde yöresel tatlımız olan lokma tatlısını yaptıklarını ifade etmişlerdir. KO3A: Yöresel ürünleri özellikle temalı gecelerde kullandıklarını yurt dışından gelen misafirlere kendi yörelerine özel yemeklerde çıkarmaya özen gösterdiklerini belirtmiştir. Tema gecelerinde ağırlıklı olarak Türkiye'nin 7 bölgesine özgü yemekleri çıkarmaya çalıştıklarını ve bu durumun yerli ve yabancı misafirlerinin çok hoşuna gittiğinden bahsetmiştir. KO5Y: Otele gelen misafirlerinin 10 gün ile 15 gün arasında konakladığını bu neden ile her güne farklı bir menü koymaya çalıştıklarını eklemiştir. Türk yemeklerini haftanın 3 ya da 4 günü menülerinde bulundurdıklarını kalan diğer günlerde de farklı ülkelerin yemeklerini sunduklarını belirtmiştir. Örnek olarak;tacco, risotto, bruşetta vb. yöresel yemekleri sunduklarını ifade etmiştir. KO2A: Yöresel ürünleri Osmanlı mutfağında, alakart menülerinde bir de “agora” diye adlandırdıkları Türk mutfağı ve Lübnan mutfağının karışımı olan menülerde kullandıklarını belirtmiştir.

Yöresel ürünlerin kullanıldığı menüler daha çok katılımcı otellere gelen konukların memnuniyet durumlarına göre şekillenmiş, otel yönetimi tarafından da özel etkinlikler ile yöresel ürünlerin kullanıldığı menülerin çeşitlendirilebildiği alakart menülerinde, farklı tema gecelerinde ve özel menülerde kullanıldığı ve zenginleştirildiği gözlemlenmiştir.

Araştırmaya katılım sağlayan otellerin yöresel ürünleri hangi menülerde kullandıkları Tablo 6'da gösterilmiştir.

Tablo 6: Yöresel Ürünlerin Kullanıldığı Menüler

Katılımcı Oteller	Alakart	Temalı Geceler	Özel Menüler
KO1	*	*	
KO2	*	*	
KO3	*	*	
KO4			*
KO5	*	*	
KO6			*
KO7	*		
KO8			*
KO9			*
KO10	*		*
KO11			*
KO12			*
KO13			*
KO14	*		
KO15	*		
KO16			*
KO17	*		
KO18	*		
KO19	*		

Katılım sağlayan otellerin içerisinde yöresel ürünleri, sadece alakart menülerinde kullanan otellerin sayısı 6, sadece özel menüler de kullanan otellerin sayısı 8, hem alakart hem özel menüler de kullanan otellerin sayısı 1, hem alakart hem temalı gecelerde kullanan otellerin sayısı ise 4 olarak belirlenmiştir.

4.Yöresel ekmek çeşitleri hakkında bilgi verir misiniz? Sorusuna Katılımcı otellerin geneli tırnaklı pide, lavaş ekmeği, Vakfıkebir ekmeği, ekşi maya ekmeği, karakılçık buğday ekmeği, mısır ekmeği, kula ekmeği vb. ekmekleri belirtmişlerdir. Ek olarak KO4A; KO6Y, KO6A, KO6E; KO8Y, KO8A; KO9Y, KO9A, KO9E; KO10Y, KO10A; KO11Y, KO11A, KO11E; KO12Y, KO12A; KO13A; KO16Y, KO16A; *germiyan ekmeğini örnek olarak vermiştir. Ayrıca germiyan ekmeğinin özellikleri arasında ekşi mayalı bir ekmek olduğunu, içinde yararlı bakterileri barındırdığını belirtmişlerdir. KO4Y; Yaşadıkları yer itibari ile kara fırın ekmeğini örnek vererek kara fırın ekmeğinin piştiği odun fırının etkisi ile kendine özgü bir tat ortaya çıktığını iletmiştir. KO1A, KO1E; KO2Y, KO2A, KO2E; KO3Y, KO3A; KO5Y, KO5A; KO7Y; KO18A, KO18E;*

KO19A, KO19E: Tırnaklı pide, lavaş ekmeği, balon ekmek, bazlama, tahıl ekmeğini örnek vermiştir. KO14A: Mısır ekmeği, tırnaklı pide, çavdar ekmeği örneklerini vermiştir. Bazı katılımcı oteller lahmacun ve gözlemenin de yöresel ekmekler arasında olduğunu eklemiştir. KO1Y; ülkemizde çavdar, buğday vb. tahıl ekmeği çeşitlerinin fazla olduğunu ileterek bu durumun coğrafi konumumuzdan kaynaklandığını ifade etmiştir. KO15A; KO17Y, KO17A: İşletmelerine yakın köylerde köy ekmeği yapıldığını ve içerisine ekşi maya konulduğunu belirtmişlerdir.

Tablo 7: İzmir İlinde Bulunan Beş Yıldızlı Resort Otel Çalışanları Tarafından Belirtilen Yöresel Ekmek Çeşitleri

Ekmek Çeşitleri	KO 1	KO 2	KO 3	KO 4	KO 5	KO 6	KO 7	KO 8	KO 9	KO 10	KO 11	KO 12	KO 13	KO 14	KO 15	KO 16	KO 17	KO 18	KO 19
Balon Ekmek	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Bazlama	*	*	*		*		*											*	*
Ekşi Maya Ekmeği	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Germiyan Ekmeği				*		*		*	*	*	*		*			*			
Karakılçık Buğday Ekmeği	*		*				*							*				*	
Kula Ekmeği	*	*			*														
Lavaş Ekmeği	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Mısır Ekmeği	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Tahıllı Ekmek	*	*	*		*		*		*				*	*				*	*
Tırnaklı Pide	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Vakfikebir Ekmeği	*		*			*	*											*	

Yöresel ekmek çeşitleri ile ilgili katılımcı otellerin hepsinin benzer yanıtlar vermesi ve daha çok tırnaklı pide, lavaş ve tahıl ekmeklerini örnek göstermeleri ülkemizdeki diğer yöresel ekmeklerin, tanıtımının ve sürdürülebilirliğinin etkin bir

şekilde yapılmamasından kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Bazı katılımcı oteller gözleme ve lahmacunu da yöresel ekmek olarak nitelendirmiştir. Literatür taraması sonuçlarına bakıldığında lahmacun ve gözlemenin yöresel ekmek çeşitleri arasında yer almadığı görülmüştür. Bu nedenden dolayı bu ürünlere Tablo 7’de yer verilmemiştir. Bazı katılımcı otellerde yöresel ekmek çeşitlerinden coğrafi işaret almış ekmekleri örnek gösterdikleri görülmüştür. Fakat coğrafi işaret kavramı ile ilgili ek soru sorulduğunda bu kavramı iyi bilmedikleri anlaşılmıştır. Bu durumda yöresel ve coğrafi işaret almış ekmekler konusunda gerekli etkinlikler ve bilgilendirme faaliyetlerinin arttırılmasının faydalı olacağı düşüncesini doğurmaktadır.

5. *Menülerinizde hangi yöresel ekmekleri tercih ediyorsunuz?* Sorusu ile ilgili olarak katılım sağlayan otellerin hepsi menülerinde yöresel ekmek olarak daha çok tırnaklı pide, lavaş ekmeği, ekşi maya ekmeği ve mısır ekmeğini tercih ettiklerini aktarmışlardır. Ayrıca ek ifadelerde bulunan katılımcı otellerden; KO11Y, *Menülerinde her öğünde sundukları standart ekmeklerinin yanında farklı çeşitte ekmek de sunabildiklerini eklemiştir.* KO8Y, KO8A: *Dünya mutfağından Fransız bageti ve İtalyan ekmeklerini yaptıklarını, Türk mutfağından ise; tam buğday ekmeği, mısır ekmeği, germiyan ekmeği vb. çeşitte ekmek yapıp misafirlerine sunduklarını aktarmışlardır.* KO9Y, KO9A, KO9E: *Yöresel ekmek çeşitleri olarak ekşi maya ekmeği, tahıllı ekmek çeşitlerini (tam buğday, çavdar, mısır vb.), ve germiyan ekmeğini kullandıklarını belirtmiştir.* KO14A: *Balık yemeklerinin yanında mısır ekmeği Türk yemeklerinde tırnaklı pide, lavaş ekmeği, İtalyan ve Fransız yemeklerinde Foccacia, Brioche gibi ekmek çeşitlerini misafirlerine sunduklarını aktarmıştır.* KO1Y: *Tam buğday ekmeği, çavdar ekmeği gibi ekmeklerin yanında her ne kadar yöresel bir ürün ortaya çıkartmış olsalar da otellerin artık kendi bünyesinde ekmek yapma olayını yaklaşık %30-%40'lara indirdiklerini iletmiştir.* Bu durumun dışarıda artık büyük firmaların ekmek ile ilgili çalışmalar yapmalarından ve otellerin ekmek üretimi ile uğraşmadan ekmekçi için herhangi bir mali açıdan yük olmadan her çeşit ekmeği rahatlıkla dışarıdan temin edebilme şansı yakalamalarından kaynaklı olduğunu belirtmiştir. KO2A: *Ekmek dışında bazı ürünlerinde fabrikasyona döndüğünü, tedarikçi firmaların istedikleri şekilde ve çeşitte ekmek tedarikini de sağlayabildiklerini eklemiştir.* KO13A: *Kendi bünyelerinde*

ekmek yaptıklarını yöresel ekmeklerden ise ekşi mayalı ekmek ve nohut mayalı ekmek ile genellikle kahvaltıda çeşitlerini arttırarak susamlı, tahıllı, zeytinli, lavaş ve tırnaklı pideyi menülerinde yer verdiklerini belirtmiştir. KO4Y, KO4A: Germiyan ekmeği, tam buğday ekmeği, francala, lavaş ekmeği, tırnaklı pide ekmeklerinin dışında gözleme, lahmacun ve pideyi de örnek olarak vermiştir. KO6A: Yazın çok ekmek çeşidi bulundurduklarını, çekirdekli, zeytinli, haşhaşlı ve susamlı ekmeğin hem üretimini gerçekleştirdiklerini hem de tedarikçi firmalardan da sağladıklarını aktarmıştır. Ayrıca enginarlı pide yaptıklarını misafirleri tarafından çok beğenildiğini iletmiştir. KO5Y: Tırnaklı pide, lavaş ekmeği yaptıklarını otel konseptinde gözleme evi oluşturduklarını ve burada yöresel kıyafetleri giyen çalışanları ile çeşitli gözlemeler yaptıklarını, yabancı misafirlerinin gözlemeyi şekerli ve çikolatalı da tercih ettiklerini aktarmıştır. KO15A: Kendi otellerinde özel yaptıkları çekirdek zeytinli ekmek ve haşlanmış yumurtalı ekmekleri örnek göstermiştir. Çekirdek zeytinli ekmeğin üretimini gerçekleştirirken içerisine zeytini çekirdeği ile birlikte koyarak misafirlerine sunduklarını belirtmiştir. Haşlanmış yumurtalı ekmeğin üretiminde ise; Fransız baget ekmeğinde bulunan malzemeler gibi mayalı hamura, baget şekli verilerek içerisine haşlanmış yumurta konulup fırınlarda pişirdiklerini iletmişlerdir. Haşlanmış yumurta koymalarının sebebini ise; misafirlerine hem karbonhidratı hem de proteini bir arada vermek olduğu şeklinde açıklamıştır. KO19A, KO19E: Kuru domatesli Akdeniz ekmeği yaptıklarını, kendi otellerine özel zeytinli ve cevizli yöresel ekmek üretimini gerçekleştirdikleri ve bu ekmeği kendi besledikleri ekşi maya ile yaptıklarını belirtmiştir. Ayrıca Kıbrıs'ın Bulla ekmeğini yaptıklarını içerisine de Kıbrıs'ın yöresel ürünü olan hellim peynirini koyduklarını ve kahvaltı menülerinde sunduklarını eklemiştir.

Bünyesinde ekmekçi bulunan katılımcı otellerin sundukları ekmek çeşitleri incelendiğinde yöresel ekmek çeşitlerine daha fazla yer verdikleri görülmüştür. Kendi bünyesinde ekmek üretmeyen otellerin misafir taleplerine göre ekmek çeşitlerini arttırabilecekleri ve satın alma faaliyetlerinde bu durumu göz önünde bulundurmaları gerektiği düşünülmektedir.

Tablo 8'de katılımcı otellerin menülerinde bulunan yöresel ekmek çeşitleri belirtilmiştir.

Tablo 8: Otel Menülerinde Yer Alan Yöresel Ekmek Çeşitleri

Katılımcı Oteller	Ekşi Maya Ekmeği	Tahıllı Ekmek Çeşitleri	Tırnaklı Pide	Lavaş Ekmeği	Nohut Mayalı Ekmek	Germiyan Ekmeği	Mısır Ekmeği
KO1	*	*	*	*	*		*
KO2	*	*	*	*	*		*
KO3	*	*	*	*	*		*
KO4	*	*	*	*	*	*	*
KO5	*	*	*	*	*		*
KO6	*	*	*	*		*	*
KO7	*	*	*	*	*		*
KO8	*	*	*	*		*	*
KO9	*	*	*	*		*	*
KO10	*	*	*	*	*	*	*
KO11	*	*	*	*		*	*
KO12	*	*	*	*		*	*
KO13	*	*	*	*	*	*	*
KO14	*	*	*	*			*
KO15	*	*	*	*			*
KO16	*	*	*	*		*	*
KO17	*	*	*	*			*
KO18	*	*	*	*	*		*
KO19	*	*	*	*			*

Katılım sağlayan otellerin hepsinde ekşi mayalı ekmek, tahıllı ekmek çeşitleri (tam buğday, çavdar,vb.), mısır ekmeği, tırnaklı pide ve lavaş ekmeğinin kullanıldığı görülmüştür. Sadece nohut mayalı ekmeği kullanan katılımcı otel sayısı 6, sadece germiyan ekmeğini kullanan katılımcı otel sayısı 6, hem germiyan hem nohut mayalı ekmeği kullanan katılımcı otel sayısı ise; 3 olarak belirlenmiştir.

6.Menülerde kullanılan ekmekleri kendi bünyenizde yapıyorsanız nelere dikkat ediyorsunuz? Sorusuna bünyesinde ekmekçi çalıştıran katılımcı oteller hamurun ölçüsüne, mayasına, ortam sıcaklığına dikkat ettiklerini belirtmiştir. KO6Y, KO6A, KO6E; KO7Y; KO12Y, KO12A; KO13A; KO14A; KO17Y, KO17A: genel olarak müşteri taleplerine göre üretimlerini gerçekleştirdikleri cevabını vermiştir. KO9Y, KO9A, KO9E; KO18A, KO18E; KO19A, KO19E: *Gramajlarına dikkat ettiklerini, mayalama sürecinin çok önemli olduğunu, bu süreç ne kadar uzun olursa ekmeğin*

lezzetinin de arttığını belirtmiştir. Ek ifadelerde bulunan diğer katılımcı otellerden KO3Y: Bazı püf noktalarının yanında glütene karşı alerjisi olan misafirlerinin taleplerine göre de ekmek ürettiklerini aktarmıştır. KO5Y, KO5A: Yöresel ekmek çeşitlerini tedarikçi fırınlardan temin etseler de kendi bünyelerinde de ekmek üretimi gerçekleştirdiklerini çünkü ekmekçilik mesleğinin kaybolmasını istemediklerini belirtmiş ek olarak; malzemelerin ölçüsüne ve ekmek üretim yerinin ortam sıcaklığına dikkat ettiklerini aktarmıştır. KO4Y, KO4A; KO10Y, KO10A; KO16Y, KO16A: Kendi bünyelerinde ekmek yapmadıklarını, tedarikçi firmalar ve fırınlardan istedikleri çeşitte ve şekilde ekmek temin edebildiklerini söylemiştir. KO11A, KO11E: Ekmek yaparken maya, su ve ortam sıcaklığının önemli olduğunu belirtmiştir. En önemli unsurun da ekmeğin odun ateşinde pişirilmesi olduğunu eklemiştir. Odun ateşinde pişen ekmeğin kokusunun ve sıcaklığının misafirler tarafından tercih edildiğini aktarmıştır. KO1Y: Ekmekleri kendilerinin yaptığını belirterek, misafirlerinin kendi ülkelerine ait yöresel ekmeklerini de üretmek istediklerinde önce ekmek ustalarına danıştıklarını bu ekmek için hangi malzemelerin gerekli olduğunu belirledikten sonra ekmeği yapmak için çeşitli eğitici videolar izleyerek ekmek yapımını gerçekleştirdiklerini eklemiştir. KO2E: Ekmek hamurunu oluştururken ana malzemeler un, su, tuz ve mayanın ölçülü olmasının dışında içerisine girebilecek malzemelerinde önemli olduğunu aktarmıştır. KO8Y, KO8A: Genellikle ekmek çeşitlerini kahvaltıda arttırdıklarını, bazı ekmek çeşitlerinin kısık ateşte pişirildiğinde daha lezzetli ve yumuşak olduğunu eklemiştir. KO15A: misafir taleplerinden ziyade dikkat ettikleri standartları belirtmiştir. Ekmeğin taze olması, ekmeğin sunulduğu ve pişirildiği yerin temiz olması ve en önemlisi de misafirin almış olduğu ekmeği bitirmesi için lezzetli yapılması olduğunu eklemiştir.

Katılımcı otellerin ekmek üretimini gerçekleştirirken ekmekte kullanılacak malzemelerin ölçülü, taze ve lezzetli olmasına dikkat ettikleri ve misafirlerin özel durumlarına göre de ekmeklerin üretimini ve tedarikini sağladıkları yorumu çıkarılmıştır.

7.Menülerinizdeki yöresel ekmeklerin diğer ekmeklere göre tercih edilme durumu nedir? Sorusuna KO4Y, KO4A; KO5Y, KO5A; KO6Y, KO6A, KO6E; KO7Y; KO10Y, KO10A; KO13A; KO16Y, KO16A; KO17Y, KO17A: Genel olarak misafirlerinin

yöresel ürünlerin ve ekmeklerin bulunduğu menülere ve büfelere ilgi gösterdiklerini, doğal ürünlerden yana olduklarını belirtmişlerdir. Ek ifadelerde bulunan diğer katılımcı otellerden KO8Y, KO8A: *Misafirlerinin isteklerine göre ekmek çeşidi bulundurduklarını, lezzetli ve içerisindeki malzemelerin çeşitli olduğu ekmekleri daha çok tercih ettiklerini farklı bir ekmek gördüklerinde o ekmeği tadıp beğendiklerini belirtmiştir.* KO14A: *Ana restoranlarında, açık büfede birçok mayalı, mayasız ekmek çeşidi bulundurduklarını ve misafirleri tarafından çok beğenildiğini belirtmişlerdir.* KO3Y, KO3A: *O günün menüsüne uygun ekmekler ürettiklerini, yöreye özgü bölgesel bir yemek yaptıklarında o yemeğe uygun ekmeği de menülerinde bulundurduklarını eklemiştir.* KO1Y, KO1A: *Misafirlerinin tercihlerini dikkate aldıklarını, misafirlerinin yöresel ya da farklı bir ekmek çeşidi gördüklerinde beyaz ekmeğe göre daha çok tercih edebildiklerini belirtmiştir.* KO1E: *Yöresel ekmekleri tercih etme durumundan ziyade menüde sunmuş oldukları yemeğe uygun olan ekmekleri yapmaya özen gösterdiklerini aktarmıştır.* KO9Y, KO9A: *Ekmek çeşitlerini sıcak olarak misafirlerine sunduklarında misafirlerinin bu hizmetten çok memnun kaldıklarını, yedikleri yemekten de zevk aldıklarını belirtmiştir.* KO2Y, KO2A, KO2E; KO18A, KO18E; KO19A, KO19E: *Genel olarak ekmek büfelerinde misafirlerinin farklı ekmek çeşitlerini gördüklerinde beyaz ekmeğe oran ile daha çok tercih ettiklerini bu ekmeklerin tatlarını merak ettiklerini aktarmışlardır.* KO12Y, KO12A: *Talepler doğrultusunda menülerini ve ekmek çeşitlerini geliştirebildiklerini yöresel ekmekleri de bulundurmaya özen gösterdiklerini iletmiştir.* KO11Y, KO11A: *Birçok misafirin doğallığa önem verdiğini ve yöresel ürünleri tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmiştir.* KO11E: *Yöresel ekmeklerin tercih edilme durumunun daha fazla olabileceğini eklemiştir.* KO15A: *Yöresel ekmeklerin daha lezzetli olmasından ötürü tercih edilebilirliğinin daha fazla olabileceğini belirtmiştir.*

Yöresel ekmeklerin diğer ekmeklere göre tercih edilme durumu ile ilgili katılımcı otellerin vermiş olduğu bilgilere göre; otele gelen konukların yöreselliğe önem verdikleri farklı lezzetleri tatmaya istekli oldukları sonucuna varılmıştır. Ayrıca yöresel ekmeklerin de diğer ekmeklere göre tercih edilme durumunun daha fazla olduğu katılımcı otellerde konuk olan misafirlerin farklı çeşitte üretilen ekmeklere yönelmelerinden ve görüşmeler sonucundan anlaşılmıştır.

8.Menülerinizde yöresel ekmekler ile birlikte sunulan yemekleriniz nelerdir?

Sorusu ile ilgili katılım sağlayan otellerin hepsi kebab yemeklerinin yanında lavaş ekmeği ve tırnaklı pide ekmeğini sunduklarını, başlangıçlarda ise balon ekmeği ve tam tahıllı ekmeğin çeşitlerini sunduklarını belirtmiş ve her menülerinde ekmeğin büfelerinde çeşitli ekmekleri sunduklarını aktarmışlardır. Ek ifadelerde bulunan katılımcı oteller ise; KO1A, KO1E: *Tantuni ile lavaş, İskender kebab ile tırnaklı pide, başlangıç yemekleri ile balon ekmeğini kullandıklarını ayrıca diğer alakart menülerinde ve yemeklerinin yanında uygun ekmekleri sunduklarını iletmışlerdir. KO4Y, KO4A: Bölgelerinde yetişen ürünleri menülerinde severek bulundurdıklarını özel olarak yöresel ekmekler ile sundukları yemeklerinin fazla olmadığını, Germiyan ekmeği ve nohut mayalı ekmeği her yemeğin yanında sunduklarını belirtmiştir. KO11Y: Germiyan ekmeği yaptıklarını belirtmiş olup, kebabların ve köftelerin yanında tırnaklı pide ve lavaş ekmeğini sunduklarını eklemiştir. KO11A: Özel olarak yaptıkları ekmeğin ile ekmeğin dolması yaptıklarını belirtmiştir. Tarifini de özel olarak aktarmak istemiştir. Kabuğu kalın bir ekmeğin ile yapıldığını, ekmeğin üst tarafının kapak şeklinde kesildikten sonra ekmeğin içi çıkarılıp, ufalanarak ekmeğin içine kıyma harcı ceviz ve ufalanan ekmeğin parçaları konulduktan sonra ekmeğin kapağı kapatılarak üzerine et suyu konularak pişirildiğini aktarmıştır. KO9A: Kahvaltılarında çeşme kumrusu ve Germiyan ekmeğinden yapılan tostun beğenilerek tüketildiğinden bahsetmiştir. KO15A: Karadeniz Bölgesinin hamsi tavası ile mısır ekmeğini, Ege Bölgesinin etli keşkeği ile Ege Bölgesinin zeytininden oluşan çekirdek zeytinli ekmeği sunduklarını eklemiştir.*

Yöresel ekmekler ile beraber sunulan yemeklerde tırnaklı pide ve lavaş ekmeğinin katılımcı otellerin hepsinde kullanılmasının en önemli nedeni; geçmişten günümüze süre gelen yemek kültürümüzün sonucu olduğu düşünülmektedir. Buradan hareket ile yöresel ekmeklerimizin günümüze kadar aynı gelenekler ile devam etmesi önem taşımaktadır.

9.Yöresel ekmeklerin kullanıldığı yemekler hakkında misafirlerin geri dönüşü

nasıl olmaktadır? Sorusuna katılım sağlayan otellerin geneli, yöresel yemekler ve ekmeğin çeşitlerinin daha çok olduğu kahvaltılardan olumlu dönüşler aldıklarını belirtmişlerdir. Ek ifadelerde bulunan katılımcı oteller ise; KO1Y: *Yöresel ekmeklerin kullanıldığı*

yemeklerden ziyade yemeğin yanında ve kahvaltı büfesinde sunulan ekmeklerden olumlu dönüş aldıklarını belirtmiştir. KO5A: Gözleme yaptıklarını gözlemeyi yapan kişinin kendi yöresel kıyafetini giyerek gözleme yapılan alanda bulunduğunu, bu konseptin de misafirleri tarafından beğenildiğini, kameraya çeken misafirlerinin olduğunu aktarmıştır. KO15A: Misafirlerinin kendi otellerinde sunmuş olduğu yemekler ile birlikte ekmeklerden olumlu dönüş aldıklarını ve otellerindeki sunulan bu ekmekleri ağızdan ağza yayılarak tanıtılabileceğini aktarmıştır. KO9A: Otellerinde sunmuş oldukları ekmekler ile ilgili olumlu geri dönüş aldıklarını, Germiyan ekmeğini satın alıp kendi ülkelerine, şehirlerine götürmek isteyen misafirlerinin de olduğunu eklemiştir. KO11Y: Yöresel ekmeklerin eskiden bu kadar talep görmediğini ve üretimlerinin de bu kadar sıklıkla yapılmadığını belirtmiştir. Ayrıca ekşi mayalı ekmeklere de ilginin her geçen gün arttığını eklemiştir. Katılımcı oteller misafir geri dönüşlerine, web sitelerinde bulunan görüş ve öneriler kısmındaki servis, hizmet ve mutfak ile ilgili sorulara verilen cevaplardan ulaşabildiklerini belirtmişlerdir. Aynı zamanda restoran şefi ve garsonlar ile iletişim halinde olduklarını aktarmışlar bu şekilde ekmeklerin ne kadarının beğenilip tüketildiğini belirleyebildiklerini ifade etmişlerdir.

Yöresel ekmeklerin kullanıldığı yemeklerde sınırlı sayıda ekmek çeşidine yer verildiği görülmüştür. Bu kapsamda misafirlerin geri dönüşleri değerlendirilerek otel menülerinde yöresel ekmeklerin ve yöresel ekmekler ile sunulan yemek çeşitlerinin artırılmasının faydalı olacağı düşünülmektedir.

10.Yöresel ekmekler ile sunulan yemeklerde nasıl bir fiyat politikası belirlemektesiniz? Sorusu ile ilgili katılım sağlayan otellerin hepsi herhangi bir fiyat politikası belirlemediklerini aktarmışlardır. Ek ifadelerde bulunan katılımcı oteller ise; KO1Y: Yöresel ürünleri ya da yöresel yemekleri düşük fiyattan müşterilere sunmakta olduklarını bunun nedenini de misafirlerinin ülkemizdeki ürünleri tanımasını sağlamak olduğunu eklemiştir. KO1A: Yöresel ekmeklerin fiyat politikasından ziyade işin şov kısmının daha önemli olduğunu örneğin; ekmeğin şekli, kesimi, yemekteki sunumu gibi kriterlerin fiyatın önüne geçtiğini belirtmiştir. KO11Y: Ekmeğin önemli bir fiyatlandırma sınıfında yer almadığını, ekmeğin herkes için temel bir ihtiyaç olduğunu söylemiştir. KO5Y, KO5A: Ekmeğin maliyeti çok etkilemediğini kendilerinin ekmek ile

ilgili yemek ya da ekmeği çeşitlendirmek istediklerinde diğer çeşitte olan ekmeklerin üretim miktarlarını kırsarak fiyatlandırmada denge sağladıklarını bu şekilde de ekmek israfını önlediklerini aktarmışlardır. KO15A: Belirli bir fiyat politikası belirlemediklerini bunun nedenini de misafir konaklama satın aldığında her şey dahil ya da ultra her şey dahil konseptinde satın alma işlemleri gerçekleştirdiğini belirtmiştir.

Katılımcı otellerin yöresel ekmekler ile ilgili herhangi bir fiyat politikası belirlemedikleri görölmüştür. Ayrıca ultra her şey dahil, her şey dahil ve yarım pansiyon olarak hizmet veren otellerin bütçe planlaması yaparken daha çok maliyeti yüksek tutan ürünleri dikkate alarak maliyeti belirledikleri tespit edilmiştir. Bu kapsamda et, balık, tavuk vb. ürünlerin fiyatlandırmada daha önemli ürünler arasında yer aldığı aktarılmıştır. Sonuç olarak ekmeğin neden çok tüketildiğini sorgulamadıkları bu ürünleri temel ihtiyaçlar olarak gördükleri ayrıca menülerde yer alan yemekler ile birlikte sunulan ekmeklerin maliyete çok etki etmediği yapılan görüşmeler sonucunda anlaşılmaktadır.

11.Yöresel ekmek tedarikini nereden sağlamaktasınız? Sorusuna katılımcı otellerden KO1, KO2, KO3, KO5, KO6, KO7, KO8, KO9, KO11, KO12, KO13, KO14, KO15, KO17, KO18, KO19 katılımcıları, yöresel ekmek çeşitlerini bünyesinde bulunan ekmekçileri tarafından sağladıklarını belirtmiştir. Ayrıca yoğun sezonda da tedarikçi firma ve fırınlardan da teminini sağladıklarını aktarmışlardır. KO4, KO10 ve KO16 ise; ekmekçi çalıştırmadıklarını ekmek çeşitlerinin tedarikliğini firmalardan sağladıklarını aktarmıştır. KO17A: Bünyelerinde sezonluk ekmekçi çalıştırdıklarını ve henüz bir ekmekçilerinin olmadığına belirterek bazı ekmek çeşitlerini pide ustalarına yaptırdıklarını bazılarını da tedarikçi firmalardan temin ettiklerini aktarmıştır. KO11Y: Yöresel ekmekleri dışarıdan da temin ettiklerini özellikle de yöreselliği belli olan bölgelerden temin edip o bölgeye de katkı sağlamak istediklerini eklemiştir.

Katılımcı oteller ile yapılan görüşmeler sonucunda bazı katılımcı otellerin bünyelerinde ekmekçi çalıştırmadıkları görölmüştür. Sorulara verilen cevaplardan öncelikle otellerin iş yükünü hafifletmesi ve maliyet yükünü azaltması durumundan kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Yöresel ekmeklerin oteller tarafından kendi bünyelerinde üretilmesi veya dışarıdan temin edilmesi durumunda ekmeğin yöresel özellikleri içermesi göz önünde bulundurulmalıdır. Bu kapsamda yöresel ekmekleri

kendi bünyesinde üreten otellerin daha büyük bir avantaja sahip olduğu düşünülmektedir.

Katılım sağlayan 19 otelin 16'sının bünyesinde ekmekçi bulundurduğu görülmüştür.

12.Menülerde yöresel ekmeklere yer verilmesinin gastronomide çekicilik unsuru oluşturmada konusundaki düşünceleriniz nelerdir? Katılım sağlayan otellerin hepsi yöresel ekmeklerin ve yöresel ürünlerin gastronomide çekicilik unsuru oluşturduğunu belirtmişlerdir. Beş yıldızlı otel misafirlerinin yöresel ürünlerin olduğu büfelere yönelmeleri, yabancı misafirlerin yöresel ürünleri tadıp kendi ülkelerine götürmek istemelerinin de çekicilik unsuru oluşturduğunu, yöresel ürünlerin ülkemizin mutfağının tanıtımında önemli bir yere sahip olduğunu belirtmişlerdir. Ek ifadelerde bulunan katılımcı oteller ise şu ifadeleri aktarmışlardır. KO1Y: *Yöresellik adı altında bakıldığında bir çekicilik unsuru oluşturduğunu, misafirlerin ya da tüketicilerin ekmeklerini kendi damak zevklerine göre seçebildiklerini belirtmiştir.* KO3Y, KO3A: *Menülerde yöresel ürünlere ve ekmeklere yer verilmesinin çekicilik unsuru oluşturmada katkı sağladığını ancak bu durumun maliyet ve planlamalar dikkate alınarak değerlendirilmesi gerektiğini iletmiştir. Arz ve talep dengesi sağlanmadığı takdirde çekicilik unsurunun önemini yitirilebileceğini eklemiştir.* KO2A: *Türk mutfağında yöresel ürünlerin kullanımı ile gastronomi kültürümüzün geliştiğini, menülerde özellikle bulunduğumuz coğrafyada sadece ekmek değil, diğer yetişen ürünlerin kullanılmasının da çekicilik unsuru oluşturabileceğini belirtmiştir.* KO5Y: *Menülerinde bulunan tüm ürünler için çekicilik unsurunun geçerli olduğunu, otele gelen misafirlerinin yöreye ait bir ürün gördüklerinde bu ürünü merak ettiklerini belirtmiştir.* KO5A: *Otele gelen misafirlerin daha önce hiç tatmadıkları bir ürünü heyecan ile deneyimleyecek olmaları çekicilik unsuru oluşturabileceğini aktarmıştır.* KO10A: *Yöresel ürünler ile kendi mutfağımızın zenginliğini tanıtabilme imkânının oluşabildiğini, aynı zamanda misafirlerinin geri dönüşlerine göre çekicilik unsurlarını çeşitlendirebileceklerini aktarmıştır.* KO7Y: *Yöresel ekmeklerin tek başına bir çekicilik unsuru olması için ekmek büfelerini daha görsel hale getirerek bütün ekmek ve hamur işi çeşitlerine yer verilmesi ve hatta misafirler içinde kendi ekmeğini kendin pişir reklamı ile birlikte çekicilik*

unsuru olarak kullanılabileceğini belirtmiştir. KO11Y: Yöresel ürünlerin kesinlikle mutfaklarımızda olması gerektiğini Gaziantep'in gastronomi şehri olmasında da yöresel ürünlerinin etkili olduğunu örnek olarak vermiştir. KO19A, KO19E: Yöreselliğe çok önem verdiklerini ve gastronomide çekicilik unsuru oluşturduğunu ayrıca restoranlarına gelen misafirler için yöresel ürünlerin satıldığı pazarlara günü birlik turlar düzenlediklerini eklemiştir. Tur sonrası otele geri dönen misafir ile birlikte tur kapsamında gördükleri ürünlerin üretimine yönelik etkinlik düzenlediklerini iletmiştir. KO15 A: Yöresel ekmeklerin, çekicilik unsuru olduğunu düşündüklerini, kepekli ve beyaz ekmeğe göre daha çok tercih edildiğini, yöresellikten fabrikasyona dönebileceği endişesini eklemiştir. Kendi ülkemize ait yöresel pidelerin turkish pizza olarak tanıtıldığı sürece yöresellik adı altında bir yere varılamayacağını ek ifade olarak aktarmıştır. Katılımcı otellerin geneli yöresel ekmeklerin çekicilik etkisinin olduğunu belirtmiştir. Ayrıca yöresel yemekler ve otel bünyesinde düzenlenen etkinliklere misafirlerin daha çok ilgi gösterdiği ve ülkemizin kültürünün tanıtılıp sergilemesinde etkin rol oynadığını iletmişlerdir.

İzmir ilinde bulunan ve çalışmaya katılan Beş Yıldızlı Resort Oteller ile yapılan görüşmeler sonucunda yöresel ekmeklerin; otellerdeki temalı gecelerde ve çeşitli etkinlikler ile beraber çekicilik unsuru olarak kullanılabileceği görülmüştür.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Türk kültüründe ekmek, geçmişten günümüze kadar farklı şekillerde ve tatlarda pişirilerek üretilen ve tüketilen temel bir gıda ürünü olmuştur. Geçmişte karın doyurmak için üretimi gerçekleştirilen ekmekler, günümüzde çeşitli karışımlar ve lezzetlerde herkesin damak tadına uygun daha sağlıklı ve besleyici olarak üretilmeye devam etmektedir. Yöresel ürünler doğal ortamlarında yetişen ürünlerin birleşimi ile de oluşabilmektedir. Örneğin tam buğday unundan yapılan ekmekler ve bu ekmeklerin besleyiciliğinin arttırılmasında kullanılan ekşi maya da diğer ekmek çeşitlerine göre daha sağlıklı olabilmektedir.

Bu çalışma, yöresel ekmeklere beş yıldızlı resort otel işletmelerinin menülerinde yer verilmesi, yerli ve yabancı turistlere yörenin zengin ve kültürel ürünlerini tanıtmak ayrıca gastronomi turizmine katkı sağlamak açısından önem taşımaktadır. Gastronomi turizmi, bir bölgede yer alan işletmelerin vermiş olduğu hizmeti kapsamaktadır. Bir yöreye ziyarette bulunan turistler; konaklama, yeme ve içme ihtiyaçlarını gidermek için o yörede faaliyetini sürdüren konaklama ya da yiyecek ve içecek işletmelerini tercih etmektedir. Bu işletmeler bölgenin yöresel ürünlerini içeren menüler ile hizmet vererek ziyarette bulunan turistlere yörenin kültürünü tanıtmaya fırsatı sunmaktadır (Arıkan, 2017: 2062-2064). Tüketim toplumunun farklı tatları bulunduğu bölgede denemek istemeleri ve farklı turizm çeşitlerine katılarak gittikleri bölgenin yöresel ürünleri ile tanışmaları gastronomi turizmi potansiyelini gittikçe arttırmaktadır (Kılınç O., 2018, Kılınç U., 2018).

İzmir'deki beş yıldızlı resort otel katılımcılarının tamamı yöresel ürün kavramını, kendi bilgi ve deneyimlerine dayanarak tanımlamış olup menülerinde yöresel ürünlere yer verdikleri görülmüştür. Yöresel ürünler ile yaşanan coğrafyanın zengin kaynaklarını mutfak kültürüyle bütünleştirerek farklı lezzette tatlar ortaya çıkarılabileceği belirtilmiştir. Araştırmada *“Beş yıldızlı resort otel menülerinde yöresel ekmeklere ne derece yer verilmektedir?”* ana sorusunun cevabı aranmış ve katılımcı otellerin genelinin yöresel ekmekler hakkında bilgi sahibi oldukları, bazı yöresel ekmekleri bünyelerinde bulundurdıkları sonucu elde edilmiştir. Otele gelen misafirlerin

yöresel ürünlerin bulunduğu alanlara yönelmeleri ve yöresel ekmekleri fabrikasyon ekmek çeşitlerine göre tercih etmeleri de yöresel ürünlerin merak edilerek ve sevilerek tüketildiği fikrini ortaya koymaktadır. Yeşilyurt ve diğerleri (2017) tarafından Adıyaman ilinde yapılan çalışmada 12 otel işletmesinin yöneticileri ve aşçıbaşları ile gerçekleştirilen görüşme sonucunda menülerde yöresel yemeklerin olmadığı ancak alakart restoranlarda misafirlere yöresel yemekler sunulduğu belirtilmiştir. Ayrıca yöresel yemeklerin diğer yemeklere oranla daha fazla tercih edildiği tespit edilmiş olup bu araştırmanın bulgularını destekler nitelikte sonuçlar elde edilmiştir.

Ekmeği kendi bünyesinde yapan katılımcı otellerin ekmek yapımında dikkat ettikleri hususlar incelendiğinde kullanılan temel malzemelerin ölçülü bir şekilde konulduğu ve pişirme tekniğinin çok önemli olduğu sonucuna varılmıştır. Ayrıca otel menülerinde yer alan yöresel ekmeklerin misafirlerin talepleri doğrultusunda arttırıldığı veya dışarıdan tedarik edildiği görülmüştür. Bu durum katılımcı otellerin misafir odaklı çalıştığını göstermektedir. Güllü (2015) tarafından yapılan bir çalışmada, otel işletmelerinin menülerini oluştururken misafir profilinin dikkate alındığı belirtilmiştir.

Katılım sağlayan otellerin, yöresel ekmekler ile beraber sunulan yemeklerde çoğunlukla lavaş ekmeği ve tırnaklı pideyi sunmalarının, Türk mutfağının yöresel yemekleri arasında yer alan kebab, döner vb. ürünlerin dünyada tanınmış olmasından kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Yöresel ekmekler ile sunulan yemeklerde katılımcı otellerin herhangi bir fiyat politikası belirlemedikleri tespit edilmiştir. Bu durumun en önemli sebebi; beş yıldızlı resort otellerde konaklama ücretlerinin tüm maliyetler dikkate alınarak belirlenmesi ve ekmeğin temel ihtiyaçlar arasında yer almasıdır.

Bazı katılımcı otellerin yöresel ekmek tedarikini dışarıdan sağlaması ve bünyelerinde ekmek yapmamaları, yöresel ekmeklerin tanınırlığının ve bilinirliğinin arttırılması açısından düşündürmektedir. Araştırmaya katılan katılımcı otellerin yöresel ekmeklerin menülerde çekicilik unsuru oluşturmasında benzer yorumları yapmaları yöresel ekmeklerin ve yöresel yemeklerin Türk kültürü ile birleşerek Türk mutfağının çekicilik gücünü arttırması ve sürdürülebilirliğin sağlanabileceği konusunda pozitif bir etki oluşturmaktadır. Beş yıldızlı otellerde çalışan yöneticilerin ve çalışanların yöreselliği, yöresel ürünleri bilmeleri ve otel mutfaklarında etkin bir şekilde

kullanmalarında farklı kültürde misafir ağırlamaları etkili olmaktadır. Aynı zamanda otel yöneticilerinin misafir memnuniyeti anketlerini doğru ve uygulanabilir şekilde gerçekleştirip değerlendirmelerinin önemli olduğu yorumu çıkarılmaktadır. Başka bir çalışmada benzer sonuçlar elde edilmiş olup misafir memnuniyetinde en önemli unsurların, misafire saygı ve yiyecek-içecek hizmetleri olduğu sonucu aktarılmıştır (Serçek, G., 2016, Serçek, S., 2016).

Yöresel yiyecekler bulundukları bölgelerin kültürlerini zenginleştirdikleri gibi, yöreye has gıda ürünlerinin de sürekliliğini sağlayarak bölge ekonomisine katkı sağlayabilmektedir (Çapar ve Yenipınar, 2016: 110). Sormaz ve diğerleri (2019), gastronomi turizmi kapsamında gastronomi festivalleri ve mutfak günleri etkinliklerinin arttığını belirtmiştir. Bu artış ile birlikte bölgeye turist çekmek isteyen çeşitli kurum ve kuruluşların yöresel ürünleri ve yemekleri tanıtmada festivallerin, sosyal ve kültürel aktiviteler olduğunu vurgulamıştır.

Kültürel bir deneyim yaşamak isteyen turistler yöresel ürünleri tercih etmektedir. Bu deneyimler sayesinde turistler, bölge ile güçlü bir bağ kurarak yöresel ürünleri tatmak için tekrar ziyarette bulunabilmektedir (Özleyen ve Tepeci, 2017: 141). Yöresel ekmekler, yerli ve yabancı turistler için bir farkındalık oluşturarak bu ürünlere göre rotalarını belirleyebilmeleri için potansiyel oluşturmaktadır. Çiftçi ve Bakırcı (2019), çalışmalarında Seferihisar Ulaş köyünde slow food kapsamında değerlendirilen karakılçık buğdayı ve ekmeğinin yerel halk tarafından bilinçli olarak ekilip, tüketiminin yapıldığını, Türk Mutfak Kültüründe ekmeğin önemli bir yere sahip olduğu konusunun desteklenerek, karakılçık buğday ekmeğinin gastronomik ürün olarak değerli olduğunun paydaşlar ve yerel halk tarafından da ortaya koyulduğunu belirtmiştir. Bu sonuçlar ekmeğin çekicilik unsuru oluşturmasını destekler niteliktedir. Ekmeğin geçmişten günümüze kadar önemini yitirmemesi ve farklı lezzetler ile çeşitlendirilmesi, aynı zamanda yiyecek ve içecek sektöründe de talepler doğrultusunda menülerde ve büfelerde bulundurulması büyük önem taşımaktadır. Benzer çalışmalarda yöresel ürünlerin önemi ortaya koyulmuştur. Mil ve Denk (2015) tarafından yapılan çalışma sonucunda otel menülerinde yöresel ürünlere yer verilmesi ile birlikte bölgenin turistik destinasyonuna önemli bir katkı sağlandığı belirtilmiştir. Çetin ve diğerleri (2019),

turistlerin bir yöreyi ziyarette bulunurken en çok satın aldıkları ürün grubunun yöresel gıda (yöresel ekmek vb.) ürünler olduğu durumunu yaptıkları araştırma sonucuna varmıştır. İnanır ve diğerleri (2019) tarafından yapılan araştırmada da benzer sonuçlar elde edilmiştir.

Beş yıldızlı resort otel menülerinde yöresel ekmeklerin kullanım düzeyinin yorumlanmasında araştırmanın bulguları ve literatür çalışmasının sonucunda bazı öneriler sunulmuştur:

- Yöresel ekmeklerin besleyiciliği, doyuruculuğu düşünüldüğünde ve gastronomi açısından da önemi dikkate alınacak olur ise; otellerde sunulan öğünlerde özellikle kahvaltıda bilinçli ve doğru kullanılması yöresel ekmeklere olan talebi arttıracaktır. Yiyecek ve içecek biriminde görev alan kişiler, misafirleri sağlık ve lezzet açısından yöresel ekmeklere yönlendirmelidir.
- Yöresel ekmeklerin kullanıldığı otellerde; şefler misafirlerin tercihlerini ve taleplerini dikkate almalı ve geleneksel yöntemlerden uzaklaşmadan yöresel ekmek üretimi yapmalıdırlar. Ayrıca Beş yıldızlı resort oteller, menülerinde geleneksel ürünlere (yöresel ekmek) çeşitlerine daha fazla yer vermelidir.
- Türk mutfak kültürünün sürdürülebilirliğine katkı sağlamak için yöresel ekmeklerin özünü kaybetmeden Türkiye'nin yedi coğrafi bölgesinden elde edilen doğal ürünler ile otel mutfağında üretilmesi ya da yöresel ekmeklerin tedariği sağlanmalıdır.
- Bölgelerin tanıtımı açısından yöresel ekmek çeşitleri önemli avantajlar sunmaktadır. Yöresel ekmeklerin farkındalığını arttırmak amacı ile tanıtıcı dergi ve kitapların çoğaltılması ya da hazırlanması faydalı olacaktır.
- Beş yıldızlı resort otellerin konumlandığı alanlarda ve sezonun yoğun olduğu dönemlerde yöresel ekmekleri tanıtıcı etkinliklerin düzenlenmesi, yöre ve bölgelerin kalkınması ile birlikte üreticiler için de yarar sağlayacaktır.
- Katılımcı oteller, farklı bölgelere ait yöresel ekmeklerin tedariğini sağlayarak misafirlere tanıtılmasını sağlamalıdır.
- Yöresel ekmeklerin sunulduğu alanlara gastronomi turizmi kapsamında turlar düzenlenmesiyle beraber o yörede üretimi gerçekleştirilen ekmeklerin yapımı ve

pişirme aşamalarını yakından görme imkânı sağlanmalıdır. Ayrıca yöresel ekmek yapım atölyelerinin otel işletmelerinin bulunduğu alanlarda konumlanması yöresel ekmeklerin tanıtımında etkili olabilecektir.

- Yöresel mutfak kültürünün devamlılığı için farklı, aynı zamanda da lezzetli ve sağlıklı ürünleri tüketmenin gerekli olduğu bilincine varılmalıdır. Otellerin, yetkili kişilerin, yöresel ekmek yapan fırınların ve en önemlisi yöredeki ürünün yetişmesinde emek harcayan yöre halkının üretici ve tüketici ile iş birliği içerisinde olması sürece katkı sağlayacaktır. Erdem ve diğerleri (2017), çalışmalarında farklı sosyo ekonomik büyümeye sahip yörelerdeki halkın, yöresel ekmeklerin kaybolmasının önlenmesinde, yaygınlaştırılmasının sağlanmasında Türkiye'ye katkı sağlayacağını belirtmiştir.
- Türkiye'de yöresel ekmeklerin bilinirliğinin artırılması ve tanıtılmasında festivaller ve yerel pazarların yaygınlaştırılmasının yanında üniversitelerin gastronomi konusunda eğitim veren Gastronomi ve Mutfak Sanatları ile Yiyecek ve İçecek İşletmeciliği bölümleri ve ilgili diğer bölümlerinde ekmekçilik dersi ile beraber yöresel ekmek çeşitlerine daha çok yer verilmesinin fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmada, İzmir'deki beş yıldızlı resort otel yetkililerinden yiyecek ve içecek müdürü, aşçıbaşı ve ekmekçisi ile nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile otel menülerinde yöresel ekmeklere ne derece yer verildiği incelenmiştir. Gelecekte ki çalışmalarda Türkiye'nin diğer bölgelerinde ve şehirlerinde bulunan otel yöneticileri ve misafirleri ile görüşmeler yapılarak örneklem genişletilebilir. Benzer şekilde İzmir ilinin sahip olduğu yöresel yemeklerin, coğrafi işaretli gastronomik ürünlerin ve Türk mutfağına özgü farklı yöresel ürünlerin bilinirliğini belirlemek amacıyla farklı araştırma yöntemleri kullanılarak çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

Afyoresel_lezetleri. (2019). *Afyon Patatesli Ekmek* (21.10.2020).

Akgün, B. F. (2007). *Ekşi Hamur Tozu Eldesi ve Ekmek Üretiminde Kullanılabilme Olanakları*. (Yüksek Lisans Tezi). Denizli: Pamukkale Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T., (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 30: 34-51.

Alaşehir Ekmeği. (2019). www.alasehir.bel.tr/yemek-kulturu. (22.05.2020).

Altinel, H. (2017) *Gastronomik ve Beslenme İlkelerinden Hareketle Menü Planlama ve Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Altinel, H. (2009). *Gastronomide Menü Yönetimi*. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Altın Yunus Resort&Thermal Otel. <https://www.altinyunus.com.tr/>, (22.12.2020).

Altuntaş, A. (2016). *Yöresel Gıdaların Yerel Ekonomik Kalkınmaya Katkıları: Ankara İli Araştırması*. (Doktora Tezi). Ankara: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Alyakut, Ö., Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 6(3): 379-395.

Aracı, Ü. E. (2016). Türk Mutfağının Genel Özellikleri ve Temel Bileşenleri. *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar-Uygulamalar-Uluslar Arası Mutfaklar-Reçeteler)*.

(ss. 121-136). Editörler Hülya Kurgun, Demet Bağırın Özşeker. Ankara: Detay Yayıncılık.

Arıkan, D, A., Özkeşkek, M. (2019). Türk Mutfağında Geleneksel Ekmek Pişirme Yöntem, Araç Ve Gereçlerinin Yaşatılması: Pileki Örneği. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*. 41: 52-61.

Arıkan, D, A. (2017). Eskişehir’deki Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menülerinde Eskişehir Mutfağının Yeri. *Journal Of Human Sciences*. 14(2): 2061-2077.

Aria Claros Beach & Spa Resort Otel. <http://www.ariaclaros.com/>, (22.12.2020).

Atak, M. (2017). Buğday ve Türkiye Buğday Köy Çeşitleri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 22(2): 71-88.

Aqua Fantasy Otel&Spa. <http://www.aquafantasy.com/>, (22.12.2020).

Ayaz, A. (2008). *Tuz Tüketimi ve Sağlık*. Ankara: Klasmat Matbaacılık.

Aydın, F. , Yıldız, Ş. (2011).Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 42 (2): 165-180.

Aygün, O. (2021). BTA Food Services Group Steward Şefi.

Azzarone, C. (2014/2015). Impiego Di Ingredienti Funzionali Nel Rallentamento Del Raffermamento In Prodotti Da Forno. *Corso Di Laurea In Scienze E Tecnologie Alimentari*.

Baguette, (2020). <https://www.lesaffre-bakery-competitions.com/wp-content/uploads/2020/04/Diaporama-baguette-GB.pdf>, (31.12.2020).

Bal, E, Z., Sayılı, M., Gözener, B. (2013). Tokat İli Merkez İlçede Ailelerin Ekmek Tüketimleri Üzerine Bir Araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 30(1): 61-69.

Baltacı, A. (2019). Nitel Araştırma Süreci: Nitel Bir Araştırma Nasıl Yapılır? *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi (AEÜSBED)*. 5(2): 368-388.

Barbari. (2013). <https://www.thefreshloaf.com/node/36357/persianiranian-barbari-bread>. (22.12.2020).

Başfırmacı, Ş, Ç. (2008). Bir Pazarlama İletişim Medyası Olarak Web Ortamında İçerik Analizi Yapmanın Güçlükleri ve Olası Çözüm Önerileri. *İstanbul Üniversitesi İşletme Fakültesi İşletme İktisadi Enstitüsü Dergisi*. 61: 52-71.

Bayburt Ketesi. (2020). <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/e7167327-f720-405c-ab6f-0001bf1f3b5d.pdf>. (01.09.2021).

Bayoğlu, A. (2014). Erzurum’da Lavaş (Acem Ekmeği). *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 53: 163-186.

Bayram, M. , Pekacar, S. , Orhan, D, D. (2018). Kinoa ve Sağlık Üzerine Etkileri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*. 7(2): 47-57.

Biblos Resort Alaçatı Otel. <https://biblosresorts.com/>, (15.01.2021).

Bloomer. (2021). <https://savortheflavour.com/bloomer-bread/>, (01.09.2021).

Bolu Patatesli Ekmek. <https://www.bolu.bel.tr/gastronomi/patatesli-koy-ekmegi/>. (20.12.2020).

Borodinsky (2018). <https://www.thefreshloaf.com/node/56610/gost-borodinsky-rye-subbing-whole-rye-medium>, (01.09.2021).

Boyalık Beach Otel & Spa, Çeşme. <https://www.boyalikbeachcesme.com/>, (22.12.2020).

Boz, H. (2013). *Amaranthus Spp: Kimyasal Bileşimi ve Fırın Ürünlerinde Kullanımı. U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi. 27(2): 147-153.*

Bozkurt, S. (2020). *Ekmek Mayasının (Saccharomyces Cerevisiae) Akışkan Yatak Kaplama Yöntemi ile Kaplanmasında Farklı Kaplama Materyallerinin Etkisi. (Yüksek Lisans Tezi). Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.*

Brioche. (2014). <https://www.tastychao.com/2014/03/26/julia-childs-brioche-recipe/> (19.01.2021).

Bucak, T. (2007). *Otel İşletmelerinde Hizmet İçi Eğitimi ve İş Tatmini İlişkisi: İzmir Merkez ve Çeşme'deki Beş Yıldızlı Oteller ile İlgili Bir Uygulama. (Yüksek Lisans Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.*

Bucak, T. (2019). *Yiyecek İçecek İşletmeciliği. Ankara: Detay Yayıncılık.*

Bulduk, S. (2018). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlama. Ankara: Detay Yayıncılık.*

Cactus Club Yalı & Resort Otel. <https://cactushotels.com/hotels/club-yali-hotels-resort/>, (22.12.2020).

Cesur, C. S. 15.02.2018. Otel Yıldızları ve Anlamları

<https://www.cesurgezgin.com/otel-yildizlari-ve-anlamlari.html>. (04.01.2021).

Cesur, E. (2017). *Yerli Turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri*. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Chapati. (2021). <https://www.cookist.com/chapati-bread-the-staple-indian-bread-eaten-with-all-kinds-of-main-dishes/>, (01.09.2021)

Ciabatta. (2020). <https://anitalianinmykitchen.com/ciabatta/>, (08.01.2021).

Club Marvy Otel. <https://www.clubmarvy.com/tr>. (15.01.2021).

Coğrafi İşaretler Portalı (ci.gov.tr). (01.01.2021).

Coşkun, G. , Bahar, B. (2020). Kimyasal Bileşim Bakımından Tahıllar ve Tahıllımsılar. *Türk Fen Ve Sağlık Dergisi (Tfsd)*, 1(1): 52-60.

Cömert, M., Çetin, K. (2017). Gastronomi Temalı Yerel Festivaller Üzerine Bir Değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 10 (54): 1092-1101.

Cömert, M., Sökmen, A. (2017). Türkiye’de Gastronomi Turizmi: Antalya’da Konaklayan Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. 14 (3): 6-26.

Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(2): 39-51.

Çakır, M. (2010). *Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul’daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Bir*

Alan Çalışması. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Çapar, G., Yenipınar, U. (2016).Somut Olmayan Kültürel Miras Kaynağı Olarak Yöresel Yiyeceklerin Turizm Endüstrisinde Kullanılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 100-115.

Çavuşlu Ekmeği, <https://www.cavuslu.bel.tr/cavuslu-detay/cavuslu-ekmegi/>. (19.12.2020).

Çeken, H. (2014). *Turizm Ekonomisi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Çetin, A., Özdiçiner, S. N., Ceylan, S. (2019). Turistlerin Hediyelik Eşya Tercihleri ve Tercihlerini Etkileyen Faktörler: Pamukkale Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3): 1588-1605.

Çetinkaya, N., Yıldız, S., (2018). Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*. 2(Ek.1): 430-452.

Çiftçi, S., Bakırcı, T, G. (2019). Yavaş Yemek (Slow Food) Kapsamında Yöresel Ürünlerin Değerlendirilmesi: Karakılçık Buğdayı ve Ekmeği. *2nd International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research (Fongar)*.

Çuhadar, Y. (2017). *Konaklama İşletmelerinde Herşey Dahil Sisteminin Yiyecek İçecek Yönetimi Üzerine Etkileri: Bodrum ve Çevresinde Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerinde Bir Uygulama*. (Yüksek Lisans Tezi). Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimleri Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Demiray, E., Çelik, İ., Nogay, O., Tülek, Y., (2015). Denizli Karahöyük Ekmeği Zıdır'ın Renk ve Tekstürel Özellikleri. *Akademik Gıda*. 13(3): 223-228.

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

Demirtaş, N. (2010). *Otel İşletmeciliği*. Ankara Üniversitesi Uzaktan Eğitim Yayınları.

Denizer, D. (2003). Otel işletmelerinde Ziyafet Menülerinin Planlaması Üzeri ne Kavramsal Bir Değerlendirme *Turizm Araştırmaları Dergisi* 14(1) 33-44.

Denk, E. (2019). Yiyecek İçecek Servis I. Atatürk Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği.

file:///C:/Users/inci/Downloads/5.Y%C4%B0Y.%C4%B0%C3%87ECEK%20SERV.%201%20DERS%20NOTLARI-yeni%20(1).pdf

Design Plus Seya Beach Otel. <https://www.seyabeachhotel.com/>, (15.01.2021).

Dizlek, H., M. Özer, E. İnanc ve H. Gül. 2009. Karabuğday'ın Bileşimi ve Gıda Sanayiinde Kullanım Olanakları. *Gıda*. 34: 337-324.

Duru, S., Seçer, A., (2019). Geleneksel Gıda Ürünlerini Satın Alma Davranışları ve Tutumları Mersin İli Örneği. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fak. Dergisi*. 50(1): 1-10.

Ekerim, F. (2020). *Türkiye Gastronomi Rotaları Ve Haritalandırılması*.(Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ekerim, F., Tanrısever, C., (2020). Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 8 (3): 2277-2297.

Ekmek Deyimleri. (2020). www.ekmekdeyimleri.com. (11.11.2020).

Ekşi Maya Akademisi. (2020). <http://eksimayaakademisi.com/#anasayfa> (10.01.2021).

Erdem, B. (2010). Otel Endüstrisinde Yeni Bir Trend: Dizayn Oteller. *Ticaret Ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*. (1): 115-132.

Erdem, D. (2011). Türkiye’de 2005–2006 Yılları Arasında Yayımlanan Eğitim Bilimleri Dergilerindeki Makalelerin Bazı Özellikler Açısından İncelenmesi: Betimsel Bir Analiz. *Eğitimde ve Psikolojide Ölçme ve Değerlendirme Dergisi*. 2(1): 140-147.

Erdem, N., Işık, N., Gökmen, S.,(2017). Aksaray İli Güzelyurt İlçesi'nin Geleneksel Bir Gıdası Gelveri Ekmeği. *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(4): 534-545.

Erdem, Ö., Mızrak, M., Kemer, K. A. (2018). Yöresel Yemeklerin Bölge Restoranlarında Kullanılma Durumu: Mengen Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*. 3(1): 44-61.

Erginkaya, Z , Turhan, E, Özer (2016). Nohut Mayalı Ekmek Üretimi ve Hakim Mikroflora. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 30(1): 89-99.

Ergun, M. , Özbay, N. , Osmanoğlu, A. , Çalkır, A. (2014). Sebze ve Tahıl Olarak Amarant (Amarant spp) Bitkisi. *Iğdır Üni. Fen Bilimleri Enst. Der.* 4(3): 21-28.

Erinci, F. (2016). *Her Şey Dâhil Sisteminde Yiyecek İçecek Miktarlarının Yapay Sinir Ağları İle Tahmini, Alanya’da Bir Uygulama*. (Doktora Tezi). Antalya: Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Ertaş, Y., Karadağ G, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*. 2(1): 117-136.

Euphoria Aegean Resort & Thermal Otel. <https://aegean.euphoriahotels.com/>, (22.12.2020).

Festivaller. <http://festtr.com/festival/uluslararasi-ekmek-festivali>. (23.11.2020).

Gacer Ekmeği. (2020). <https://www.develi.bel.tr/haber/develi-gaceri-ekmeginin-kayseride-satisi-basliyor>, (05.01.2021).

Gediz Köy Ekmeği. (2019). <http://www.ekmeksanati.com>. (22.10.2019).

Gediz Köy Ekmeği (2016). Esmâ Ana Ekşi Mayalı Köy Ekmeği. [instagram.com.tr](https://www.instagram.com/tr). (12.12.2020).

Germiyan Ekmeği. (2019). <https://germiyankoyu.com/germiyan-ekmegi/>. (24.12.2020).

Göçmen, D. (2001). Ekşi Hamur ve Laktik Starter Kullanımının Ekmekte Aroma Oluşumu Üzerine Etkileri. *Gıda*, 26: 13-16.

Göde, A., H. (2017).Kültür Endüstrisine Örnek Olarak Isparta/Yalvaç Ekmek Kültürü ve Düünden Bugüne Mahalle Fırıncılığı. *Uluslararası Kıbrıs Üniversitesi Folklor Edebiyat*. 23(91): 197-210.

Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., Tiryakioğlu, A. (2017). Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 5(4): 59-69.

Grand Otel Ontur Çeşme. <https://cesme.onturhotels.com/tr/anasayfa/>, (22.12.2020).

Güldemir, O., Saatçi, G. (2014). Parmakların Okuduğu Menü: Braille Alfabeti İle Bir Model Önerisi. *Gazi Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*. (2): 20-32.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 26: 25-30.

Güler, S. , Olgaç, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği). *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 28: 227-238.

Güllü, M. (2015). *Ankara'daki Dört ve Beş Yıldızlı Otellerde Yiyecek ve İçecek Bölümünün İşleyişi ve Maliyet Analizi*. (Doktora Tezi). Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

Gün, S. (2019). *Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren Otel Mutfaklarının Gıda Güvenliği ve Hijyen Yönünden İncelenmesi: Tokat'taki 3 ve 4 Yıldızlı Otel İşletmelerinin Mutfak Departmanlarına Yönelik Bir Araştırma*. (Yüksek Lisans Tezi). İzmir: Katip Çelebi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Gürdal, M. (2014). *Türkiye Turizm Coğrafyası "Profesyonel Turist Rehberi ve Gezi Kılavuzu"*. Ankara: Nobel Yayıncılık.

Gürkan, T. A. (2002). *"Her şey Dahil (All Inclusive) Sistemin Türk Turizmi Açısından İncelenmesi (Antalya-Kemer Örneği)"*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Güven, A., Dülger, B. (2016). Kırsal Turizmin Yerel Kalkınmadaki Rolü ve Yerel Yönetimlerle Olan İlişkisi. *Journal of International Management, Educational and Economics Perspectives*. 4 (2): 58-66.

Hacıoğlu, N, Giritlioğlu, İ. (2007). İstanbul Bölgesindeki Mutfak Yöneticilerinin Menü Planlamasına Bakış Açılarının Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. *I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler*. 62-72.

Hayıt, F. , Gül, H. (2015). Karabuğdayın Sağlık Açısından Önemi ve Unlu Mamüllerde Kullanımı. *U. Ü. Ziraat Fakültesi Dergisi*. 29(1): 123-131.

Hudit, I. (2020) Tangzhong/Hokkaido.https://www.academia.edu/24052216/hokkaido_milk_bread_recipe_using_tangzhong, (11.01.2021).

İlica Otel Spa&Wellness Thermal Resort. <http://www.ilicahotel.com/>, (22.12.2020).

İnanır, A., Uslu A., Çaprak, D. (2019). Sakin Şehir ve Kırsal Turizm: Eğirdir İlçesi'nde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3):1711-1726.

İpek, Ö. (2017). *Türkiye'deki Değişik Yörelere Sağlanan Ekşi Hamurdan İzole Edilen Ekmek Mayalarının Teknolojik Özellikleri*. (Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Jaldani, S. , Nasehi, B. , Barzegar, H. , Sepahvand, N. (2018). Optimization of Physical and Imaging Properties of Flat Bread Enriched with Quinoa Flour. *Nutrition and Food Sciences Research*. 5(3): 33-42.

Kalkan, İ., Özarık, B., (2017). Tam Buğday Ekmeği ve Sağlık Üzerine Etkisi. *Aydın Gastronomy*. 1 (1): 37-46.

Kalkışım, Ö. , Özdemir, M. , Bayram, O. (2012). *Ekmek Yapım Teknolojisi*. Ankara: Sage Yayıncılık.

Kan, M., Küçükçongar, M., Morgounov, A. (2017). Türkiye’de Yerel Buğday Popülasyonlarının Durumu ve Yerel Buğday Üreten Üreticilerin Üretim Kararlarında Etkili Olan Faktörlerin Belirlenmesi. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*.34 (2): 54-64.

Karaman, N. (2017). Yiyecek ve İçecek Kültürü. *Yiyecek ve İçecek Paradoksu (Kavramlar/Süreçler)*. (ss. 1-60). Editörler Murat Doğdubay ve Gencay Saatçı. Ankara: Detay Yayıncılık.

Karanfilli Ekmek. <https://tarifustasi.com/karanfilli-ekmek-tarifi/>, (22.03.2020).

Karanfilli Ekmek. (2020). [instagram.com.tr/bio_gurmekaranfilliekmek](https://www.instagram.com/bio_gurmekaranfilliekmek/), (12.12.2020).

Karasar, N. (2015). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Nobel Yayın.

Karataş, Z. (2015). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*. 1(1): 62-80.

Kerkez, A., 03.01.2018 Gelenekten Süzülüp Gelen Değer Karahöyük Ekmeği. <https://www.haberturk.com/yazarlar/asuman-kerkez/1780824>, (10.12.2020).

Kesici. M., (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek ve İçecek Kültürünün Rolü. *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 14(23): 33-37.

Keskin, H. (2019). *Coğrafi İşaretli Yöresel Gıdaların Turistik Destinasyon Pazarlamasına Etkileri – Balıkesir İli Örneği*.(Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Keskin, M. (2013). *Konaklama İşletmelerinde İşgörenlerin Hizmet Kalitesi Algılamaları Sinop İlinde Faaliyet Gösteren Konaklama İşletmelerine Yönelik Bir Uygulama*. (Yüksek Lisans Tezi). Aydın: Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Keskin, Ş. , Evlice, K, A. (2015). Fırın Ürünlerinde Kinoa Kullanımı. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*. 24 (2): 150-156.

Kılınç, O, Kılınç U. (2018). Yöresel Gastronomik Değerlerin Ürüne Dönüşme Düzeyi: Antalya İl Merkezi Restoran Menüleri Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue 3: 394-410.

Kızılcahamam Bazlaması. <https://www.kizilcahamam.bel.tr/18186/Kizilcahamam-Bazlamasi-Tescillendi>, (10.10.2020).

Koçak, N. (2016). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Korumar Ephesus Beach&Spa Resort. <https://www.korumarephesus.com.tr/>, (22.12.2020).

Kotancılar, G, H. , Karaoğlu, M. M. , Gerçekaslan, E.T. , Uysal, P. (2006). Ekşi Hamur Katkısının Beyaz Tava Ekmeğinin Bayatlaması Üzerine Etkisi. Atatürk Üniv. Ziraat Fak. Derg. 37 (1): 103-110.

Kourkouta, L. , Koukourikos, K. , Iliadis, C. , Ouzounakis, P., Monios, A. Tsaloglidou, A. (2017). Bread and Health. *Journal of Pharmacy and Pharmacology*. 5: 821-826

Köten, M., Ünsal, S. A. (2007). Şanlıurfa Yöresine Özgü Tırnaklı ve Açık Ekmeklerin Geleneksel Üretim Yöntemleri. *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Gıda*. 32 (2) : 81-85

Kuter, M. (2013). Ekmeğin Tarihi. *Standart Ekonomik ve Teknik Dergi*. 615: 41-45.

Kutluay, H. (2017). Resort Otel Nedir? www.makaleler.com. (10.12.2020).

Küçükyaman, M. A., Demir, Ş. Ş. ve Bulgan, G. (2018). Mutfak Şeflerinin Yöresel Ürünlere İlgisi: Isparta Örneği. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*. 2 (1): 86-103.

Kültür ve Turizm Bakanlığı (2021). (yigm.kulturturizm.gov.tr). (26.05.2021).

Kürtün Araköy Ekmeği (2018). <https://www.gumushane.gen.tr/v2/gumushane/bu-koy-buram-buram-ekmek-kokuyor-h21942.html>, (18.12.2020).

Kürtün Araköy Ekmeği. (2019). <https://www.trthaber.com/foto-galeri/tas-firindan-cikan-asirlik-lezzet-arakoy-harc-ekmegi/20880.html>, (22.11.2020).

Labranda Ephesus Princess Otel. <https://labrandaresort.com/ephesusprincess/>, (02.12.2020).

La Coppia Ferrarese. (2014). <https://www.misya.info/ricetta/coppia-ferrarese.htm>, (03.01.2021).

Mantou. (2017). <https://www.chinasichuanfood.com/chinese-steamed-buns/>, (08.01.2021).

Marco, C. , Rosell, M. C. (2008). Breadmaking Performance Of Protein Enriched Glüten Free Breads. *European Food Research and Technology*. 3-28.

Maraş Çöreği. <https://www.marasgurme.com/urun/maras-coregi>. (31.12.2020).

Maraş Çöreği. (2020). <https://kahramanmaras.bel.tr/haber/2020/06/02/maras-coregi-caglayancerit-cevizi-ve-maras-tarhanasi-avrupa-yolunda>, (22.09.2020).

Meriç, Ş. (2019). Seferihisar Belediyesi Tarım ve Hayvancılık İşleri Sorumlusu.

Mızrak, M. (2018). *Yöresel Yemekler Ne Kadar Yöresel? Kastamonu Mutfağı İçin Bir Sorgulama*. (Yüksek Lisans Tezi). Kastamonu: Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Mil, B. ve Denk, E. (2015). Erzurum Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel Restoran Menülerinde Kullanım Düzeyi: Palandöken Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*. 5 (2): 1-7. ISSN: 1307-1149, E-ISSN: 2146-0086.

Mimi, Chef. (2020). Focaccia Bread, <https://chefmimiblog.com/ligurian-focaccia/>, (05.01.2021).

Moore, M. M., Heinbockel, M., Dockery, P., Ulmer, M. E, Arendt, K. E. (2005). Network Formation in Gluten-Free Bread with Application of Transglutaminase. *Cereal Chemistry*. 83(1): 28–36.

Nohut Mayalı Ekmek. (2019). [instagram.com.tr/nanevelimon](https://www.instagram.com/nanevelimon). (12.12.2020).

Oğan, Y., Özulucan, A. (2017). Doğu Karadeniz Bölgesindeki Otel İşletmelerinde Kalite Maliyet Sistemleri. *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 10(1): 70-86.

Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3(4): 33-44.

Özbay, G. (2017). Düünden Bugüne Gastronomi. *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi*. (ss. 1-40). Editör Mehmet Sarıışık. Ankara: Detay Yayıncılık.

Özberk, F., Karagöz, A., Özberk, İ., Atlı, A. (2016). Buğday Genetik Kaynaklarından Yerel ve Kültür Çeşitlerine; Türkiye'de Buğday ve Ekmek. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*. 25 (2): 218-233.

Özcan, Ş. (2018). Yahudilikte Pesah (Fısıh) Bayramı: Ritüeller ve Semboller Bağlamında Fenomenolojik Bir İnceleme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*. 11(61): 1207-1214.

Özel, G., Yıldız, F., Akbaba, M. (2017). Yöresel Yemeklerin Restoran Menülerinde Yer Alma Düzeyinin Belirlenmesi: Kilis Mutfağı Örneği. *Kesit Akademi Dergisi (The Journal Of Kesit Academy)*. 3(11): 351-364.

Özer, M. , Tuncel, B. N. (2016). Pirinç ve Pirinç Yan Ürünlerinin Glutensiz Tahıl Ürünlerinde Kullanımı. *Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*. 2(2): 29-44.

Özgüdenli, O, G., Uzunağaç, Ö., (2014). Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek. *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*. 1(1): 43-72.

Özleyen, E., Tepeci, M. (2017). Manisa'da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi. *Tourism Academic Journal* (2): 139-152.

Palmwings Ephesus Otel. <https://ephesus.palmwings.com.tr/>. (22.12.2020).

Palomba, S., Giuseppe, B., Valeria, V., Alessandro, S., Olimpia, P. (2011). Microbial Characterization of Sourdough for Sweet Baked Products in The Campania Region (Southern Italy) By a Polyphasic Approach. *Annals of Microbiology*. 61(2): 307-314.

Paloma Pasha Resort Otel. <https://www.palomahotels.com/tr/>. (22.12.2020).

Pamir, H. M. (1985). *Fermantasyon Mikrobiyolojisi*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi Yayınları.

Pan De Muerto. (2020). https://en.wikipedia.org/wiki/Pan_de_muerto, (10.01.2021).

Pane Ticinese. (2018). <https://alchetron.com/Pane-ticinese>, (12.01.2021).

Pane Ticinese (2019). <https://www.lalunasulcucchiaio.it/2019/03/pane-ticinese-tradizionale-con-lievito-madre.html>. (12.01.2021).

Parmak Çörek Ekmegi Yozgat İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yöresel Yemekler Arşivi. 2-32. <https://yozgat.ktb.gov.tr/Eklenti/52544,yozgat-mutfagi-ve-yoresel-yemekleripdf.pdf?0>, (08.12.2020).

Patatesli Ekmek (2013).

<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/neyenir/patatesli-afyon-ekmegi>, (22.04.2020).

Radisson Blu Resort&Spa Çeşme. <https://www.radissonhotels.com/tr>, (22.12.2020).

Reges A Luxury Collection Resort & Spa Otel. <https://www.marriott.com/hotels>, (15.01.2021).

Resort Zigana Otel. <https://www.resortziganahotel.com/>, (22.12.2020).

Richmond Ephesus Resort Otel. <https://www.richmondhotels.com.tr/>, (22.12.2020).

Rollan, G., Lorca, G.L., Font de Valdez, G. (2003). Arginine Catabolism and Acid Tolerance Response in *Lactobacillus Reuteri* Isolated from Sourdough. *Food Microbiology*. 20(3): 313-319.

Rombouts, I. , Lagrain, B. , Brijs, K. , Delcour, A. J. (2012). Cross-Linking of Wheat Gluten Proteins During Production of Hard Pretzels. *Amino Acids*. 42(6): 1-30.

Sadeghi, A. , Shahidi, F. , Mortazavi, A. , Mahallati, N. M. (2008). Evaluation of *Lactobacillus Sanfransicensis* (ATCC 14917) and *Lactobacillus Plantarum* (ATCC 43332) Effects on Iranian Barbari Bread Shelf Life. *African Journal of Biotechnology*. 7 (18): 3346-3351.

Sağ, M. (2019) Karahöyük Ekmeği. [instagram.com.tr](https://www.instagram.com/tr). (21.09.2020).

Sanga, S. , Chenb, Y. , Zhuc, X. , Narsimhand, G. , Hub, Q. , Jina, Z. , Xua, X. (2019). Effect of Egg Yolk Lipids on Structure and Properties of Wheat Starch in Steamed Bread. *Journal of Cereal Science*. 86: 77-85.

Sarı, U. , Tiryaki, İ.(2018). Alternatif Tahıl: Eskinin Unutulmuş Yeni Bitkisi Tef (*Eragrostis teff* [Zucc.] Trotter). *KSÜ Tarım ve Doğa Dergisi*. 21(3): 447-456.

Sarıışık, M., Işkın, M., Şengel, Ü. (2019). Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Menü Analizi ve Tüketicilerin Menü Beklentileri: Sakarya Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 7(1): 85-100.

Sarıtaş, A., Sormaz, Ü. (2020). Otel ve Restoran Mutfak Şeflerinin Menü Planlaması ve Analizi Konusuna Yaklaşımları: Konya Örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*. 4(1): 136-158.

Savaş, K. S. (2017). Türkiye’de Coğrafi İşaret Kavramına Genel Bakış. *Kırklareli Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 6(5): 203-210.

Schober, T. , Messerschmidt, M. , Bean ,S. , Park, S. , Arendt, E. (2005). Gluten-Free Bread From Sorghum: Quality Differences Among Hybrids. *Cereal Chemistry*. 82(4): 394-404.

Serçek, Ö. G., Serçek, S. (2016). Otel Misafirperverliği Algısının Müşteri Memnuniyeti Üzerine Etkisi: Yabancı Turistler Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Business Research-Türk* , 8(4): 140-161.

Sheraton Çesme Otel Resort ve Spa. <https://www.marriott.com/>, (22.08.2020).

Sivas Katmeri. (2021). <https://www.haberturk.com/htgastro/lezzetli-hatlar/sivas-katmeri-tescillendi-2524723>, (01.09.2021).

Solmaz, Y., Altınar, D, D.(2018.) Türk Mutfak Kültürü Ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*. 1(3): 108-124.

Sormaz, Ü., Özkan, M., Akdağ, G., Özkanlı, O. (2019). Turizm İşletmelerinin Gastronomi Festivalleri ve Mutfak Günleri Etkinliklerine Katılma Durumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 7 (3): 1737-1752.

Söke Tatlı Maya Ekmeği. (2017). <https://www.bik.gov.tr/aydinda-cografi-isaret-icin-10-yeni-urun-belirlendi>, (11.12.2020).

Stamatovska, V. , Nakov, G. , Uzunoska, Z. , Kalevska, T. , Menkinoska, M. (2018). Potential Use of Some Pseudocereals In The Food Industry. *Applied Researches In Technics. Technologies And Education*. 6 (1): 54-61.

Sunis Efes Royal Palace Resort Spa Otel. <https://sunishotels.com/tr>, (15.01.2021).

Şahin, A., Meral, Y. (2012). Türkiye’de Coğrafi İşaretleme ve Yöresel Ürünler. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*. 5 (2): 88-92.

Şahin, S. (2001). Türkiye’de Mısır Ekim Alanlarının Dağılışı Ve Mısır Üretimi. *G.Ü. Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*. 21(1): 73-90.

Şanal, T. , Olgun, M. , Erdoğan S. , Pehlivan A. , Yazar S. , Budak, B, Z. , Kutlu, İ. , Ayter, N. G. (2012). Enterpolasyon Analiz Yöntemi İle Ekmeklik Buğdayda Türkiye’nin Kalite Analizi II. Beyaz Sert Ekmeklik Buğdaylar. *Biological Diversity and Conservation*. 5(3):134-139.

Şanlıurfa Açık Ekmek. <https://www.sutso.org.tr/cografi-urun/4/acik-ekmek>, (08.11.2020).

Şeker, T. İ., Hastaoğlu, E. (2020). Gastronomi Turizmi Kapsamında Sivas Yöresel Yemeklerinin Mikro ve Makro Besin Öğelerinin İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24 (4):1879-1894.

Tandır Ekmeği. 22.03.2016. <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/van/van-da-tandir-ekmegine-ragbet-11279272>. (12.07.2020).

Tanık, O. (2006). *Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi). Edirne: Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Tanrikulu, M. (2011). Türkiye’de Coğrafi İşaretlerin Tespiti ve Tescil Edilmesinin Önemi. *Uluslararası Sosyal Bilimler Eğitimi Dergisi*. 1(2): 173-184.

Treuille, E. , Ferrigno, U. (2004). *Bread Artisan Breads from Baguettes and Bagels to Focaccia and Brioche*. United States: DK Publishing Inc.

Turhal Yoğurtmacı. <http://tokat.gov.tr/turhal-yogurtmaci>, (12.12.2020).

Turizm ve Otelcilik Portalı. <http://www.goktepe.net/konaklama-isletmeleri-ve-cesitli-kriterlere-gore-siniflandirilmasi.html>. (04.01.2021).

Tünik, M. (2016). *Diyarbakır ve Kuşadası 'nda Hizmet Veren Dört Ve Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinin Yiyecek İçecek Hizmetlerine İlişkin Karşılaştırmalı Memnuniyet Algı Düzeyi*. (Yüksek Lisans Tezi). Mardin: Mardin Artuklu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Türk Dil Kurumu (2021). *Güncel Türkçe Sözlük*, <http://tdk.gov.tr/>, (19.05.2021).

Türk Gıda Kodeksi Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği: 04.01.2012 Madde:4/e, <https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15746&MevzuatTur=9&MevzuatTerTip=5>. (22.12.2020).

Türnüklü, A. (2000). Eğitimbilim Araştırmalarında Etkin Olarak Kullanılabilecek Nitel Bir Araştırma Tekniği: Görüşme. *Kuram ve Uygulamada Eğitim Yönetimi*. 24: 543-559.

Uluslararası Barış Ekmeği Festivali. <https://esenler.bel.tr/projeler/uluslararasi-baris-ekmegi-festivali/>, (10.01.2021).

Uzel, R. A. (2018). Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*. 55 (1): 37-44.

Volpe, S. , Vitello, N. , Puleo, S. , Torrieri, E. , Masi, P. , Monaco, DI, R. (2019). Sensory Changes Of Packed Focaccia During Storage Time. *Italian Journal of Food Science*. 49-53.

Yalçın, B. (2013). Yöresel Ürünlerin Pazarlanması Üzerine Değerlendirmeler. *Akdeniz Sanat Dergisi*. 6(11): 205-213.

Yenipınar, U. (2004). *Konaklama İşletmelerinde İnsan Kaynakları Ücretlendirme Sistemleri ve İzmir İli Uygulaması* (Doktora Tezi). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Yerel Tarih ve Kültür Dergisi/*Geçmişten Günümüze Denizli*. (2015), 35, <http://dergi.csavakfi.org.tr/sayilar/sayi45/files/assets/common/downloads/publication.pdf>. (20.10.2020).

Yeşilyurt, H., Yeşilyurt, C., Güler, O., Özer, S. (2017). Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak: Adıyaman Örneği. *Iwact International West Asia Congress Of Tourism Research*. Isbn-978-605-67761-8-2 Genişletilmiş Baskı.

Yıldırım, Y. (2015). Tüketici Davranışları Bağlamında Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisinin Yeniden İncelenmesi Ve Gösterişçi Tüketim. *Journal of Social Science Studies*. 403-428.

Yıldız, N. , Yalçın, E. (2013). Karabuğdayın (Buckwheat) Kimyasal, Besinsel Ve Teknolojik Özellikleri. *Gıda*. 38 (6): 383-390.

Yılmaz, G. ve Akman, S. (2018). Sürdürülebilir Gastronomi Çerçevesinde Edremit Körfezi Yöresel Mutfakları. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 6(4): 852-872.

Yılmaz, Y. (2012). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Maliyet ve Satışların Analizi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Yılmaztekin, M. (2011). “Ekmek Üretim Teknolojisi”.
[http://www.vankim.com/Files/Ekmek%20uretim%20teknolojisi\(1\).pdf](http://www.vankim.com/Files/Ekmek%20uretim%20teknolojisi(1).pdf), (09.01.2021).

Yörük, F. (2019) Ödemiş Nohut Mayalı Ekmek.
<https://www.nefisyemektarifleri.com/nohut-mayali-odemis-ekmegi>. (12.10.2020).

Yurdatapan, S. (2014). *Türkiye’de Ekmek Sanayi ve Ekmek Tüketim Eğilimleri: Edirne İli Merkez İlçe Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi). Tekirdağ: Namık Kemal Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü.

Zavalna, S. (2019). *Ukrayna Gastronomi Festivalleri*. (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

<http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=234&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredients-used-in-turkish-cuisine-66/grains-and-breads-234.html>. (25.03.2020).

<https://www.medikalakademi.com.tr/gluten-nedir-hangi-besinlerde-bulunur-zararlari-ve-alerjisi/>, (01.12.2020).



EKLER

EK 1: Araştırmada Kullanılan Görüşme Formu

T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI PROGRAMI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

Bu araştırma Dokuz Eylül Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde görev alan Dr. Öğretim Üyesi Gözde Türköz Bakırcı ve Yüksek Lisans Öğrencisi Sibel Çakmak tarafından yürütülen “Beş Yıldızlı Resort Otel Menülerinde Yöresel Ekmeklerin Kullanım Düzeyi: İzmir İli Örneği” adı altında yüksek lisans tezi kapsamında değerlendirilecektir. Veriler bilimsel amaçların kullanımı için gereklidir.

Görüşme Soruları

- 1.Yöresel ürün kavramını tanımlayabilir misiniz?
- 2.İşletmenizdeki mutfakta hangi yöresel ürünleri kullanıyorsunuz? Hangi amaçla kullandığınızı belirtiniz?
- 3.Yöresel ürünleri en çok hangi menüler için kullanıyorsunuz?
- 4.Yöresel ekmek çeşitleri hakkında bilgi verir misiniz?
- 5.Menülerinizde hangi yöresel ekmekleri tercih ediyorsunuz?
- 6.Menülerde kullanılan ekmekleri kendi bünyenizde yapıyorsanız nelere dikkat ediyorsunuz?
- 7.Menülerinizdeki yöresel ekmeklerin diğer ekmeklere göre tercih edilme durumu nedir?
- 8.Menülerinizde yöresel ekmekler ile birlikte sunulan yemekleriniz nelerdir?
- 9.Yöresel ekmeklerin kullanıldığı yemekler hakkında misafirlerin geri dönüşü nasıl olmaktadır?
- 10.Yöresel ekmekler ile sunulan yemeklerde nasıl bir fiyat politikası belirlemektesiniz?

11.Yöresel ekmek tedarigini nereden saglamaktasınız?

12.Menülerde yöresel ekmeklere yer verilmesinin gastronomide çekicilik unsuru oluşturmasi konusundaki düşünceleriniz nelerdir?

