

Kuzey Kıbrıs'taki Yöresel Ekmekler ve Tüketim Dinamikleri

Efe Gençay

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

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Eylül 2022
Gazimağusa, Kuzey Kıbrıs

Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü onayı

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

Bu tezin Gastronomi Yüksek Lisans derecesinin gerekleri doğrultusunda hazırlandığını onaylarım.

Prof. Dr. Hasan Kılıç
Turizm Fakültesi Dekanı

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

Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun
Tez Danışmanı

Değerlendirme Komitesi

1. Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun

2. Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven Ardahan

3. Yrd. Doç. Dr. Mete Ünal Girgen

ÖZ

Tarih boyunca birçok medeniyet tarafından yönetilen Kıbrıs'ın gastronomi alanında bu çeşitliliği gözle görülür derecededir. Besin değeri ve tok tutma özelliğinin yanında manevi değeri yüksek olan ekmek her mutfakta olduğu gibi Kıbrıs mutfağında da önemli bir yere sahiptir. Popüler beslenme kültürü olan fastfoodun yayılmasıyla yöresel ürünlere olan ilginin özellikle genç nesillerce azaldığı gözlemlenmektedir.

Ana hatlarıyla Kuzey Kıbrıs'taki bireylerin yöresel ve genel ekmekler konusunda tüketim seviyeleri ve tüketim dinamiklerinin belirlenmesi amacıyla anket kullanılarak yapılmış olup kişilerin ekmek günlük tüketimi gibi yan konuları da konuları da aydınlatması planlanmıştır. Araştırmanın evreni Kuzey Kıbrıs, örneklemini Kuzey Kıbrıs'ta ikamet eden 18 yaş ve üzeri sağlıklı bireyler olarak belirlenmiştir. Nicel bir veri toplama yöntemi olan anketlerin uygulanmasının ardından elde edilen veriler SPSS veri tabanına işlenerek verilerin analizi sağlanmıştır.

Analiz sürecinden sonra elde edilen bulgular neticesinde çalışma için belirlenen problem cümlelerinin geçerliliği incelenmiştir. Çalışmada Kuzey Kıbrıs'taki bireylerin demografik özelliklerine göre yöresel ekmektüketimi, tüketim dinamikleri gibi ana konular olmak üzere günlük ekmek tüketimi gibi konulardaki tutum ve davranışları belirlenmiştir. Araştırmanın sonuçları akademik ve sektörel problemlere yol gösterici olmasının yanında Kıbrıs gastronomisine nitelikli katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Kuzey Kıbrıs, Gastronomi, Yöresel Ekmekler, Gastronomi Turizmi

ABSTRACT

This diversity in the gastronomy of Cyprus, which has been managed by many civilizations throughout history, is visible. Bread, which has a high spiritual value in addition to its nutritional value and satiety feature, has an important place in Cyprus cuisine as in every kitchen. It is observed that the interest in local products has decreased, especially by the younger generations, with the spread of fast food, which is a popular nutrition culture.

In general, it was made by using a questionnaire to determine the consumption levels and consumption dynamics of individuals in Northern Cyprus on local and general breads, and it was planned to illuminate the side issues such as the daily consumption of bread. The population of the study was Northern Cyprus, and the sample was determined as healthy individuals aged 18 and over residing in Northern Cyprus. After the application of the questionnaires, which is a quantitative data collection method, the data obtained were processed into the SPSS database and the data were analyzed..

As a result of the findings obtained after the analysis process, the validity of the problem statements determined for the study was examined. In the study, the attitudes and behaviors of individuals in Northern Cyprus on subjects such as daily bread consumption, including local bread consumption, consumption dynamics, according to their demographic characteristics were determined. The results of the research are thought to provide a qualified contribution to Cyprus gastronomy, as well as being a guide to academic and sectoral problems.

Keywords: Northern Cyprus, Gastronomy, Local Breads, Gastronomy Tourism

TEŞEKKÜR

Çalışma süresince değerli tecrübesini ve desteğini her zaman aktaran tez danıőmanım Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun'a ve ekmek branőını sevip baőlamama neden olan sevgili hocam Hakan Doğan'a teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

ÖZ.....	iii
ABSTRACT.....	iv
TEŞEKKÜR.....	v
KISALTMALAR.....	ix
TABLO LİSTESİ.....	x
ŞEKİL LİSTESİ.....	xi
1 GİRİŞ.....	1
1.1 Araştırmanın Amacı	1
1.2 Araştırmanın Önemi	2
1.3 Araştırmanın Problemi.....	2
1.4 Araştırmanın Varsayımları	3
1.5 Araştırmanın Sınırlılıkları	4
1.6 Araştırmanın Genel Çerçevesi	4
2 GENEL BİLGİLER	6
2.1 Gastronomi Kavramı.....	6
2.2 Gastronomi Turizmi.....	7
2.3 Gastronomi Turizmi Kapsamında Ekmekler.....	8
2.4 Ekmeğin Tanımı	9
2.5 Buğdayın Tarihi.....	10
2.6 Ekmeğin Tarihçesi.....	12
2.7 Dünyada Ekmek Üretimi ve Tüketimi.....	14
2.8 Ekmek İsrafı	14
2.9 Ekmek Tüketiminin Önemi ve Besin Değeri.....	15

2.10 Ekmek Üretiminde Temel Bileşenler.....	17
2.10.1 Un.....	17
2.10.2 Su.....	17
2.10.3 Tuz.....	17
2.10.4 Maya.....	18
2.11 Dünyada Üretilen Yöresel Ekmekler.....	18
2.12 Kıbrıs'ın Genel Özellikleri.....	21
2.13 Kuzey Kıbrıs'ın Toprak Yapısı ve Buğday Üretimi.....	22
2.14 Kuzey Kıbrıs'ın Yerel Buğdayları.....	23
2.15 Kıbrıs Türk Mutfak Kültürü ve Ekmeğin Önemi.....	25
2.16 Kuzey Kıbrıs'ta Üretilen Yöresel Ekmekler.....	27
2.16.1 Bulla.....	27
2.16.2 Çörek.....	28
2.16.3 Pilavuna.....	29
2.16.4 Bidda/Çitlembikli Bidda.....	30
2.16.5 Kafes.....	30
2.16.6 Köy Ekmeği.....	31
2.17 Yöresel Ekmek Üretiminde Kullanılan Fırın ve Ekipmanlar.....	32
2.17.1 Taş Fırın.....	32
2.17.2 Fırın Küreği.....	33
2.17.3 Sirti.....	33
2.17.4 Fırça.....	34
2.17.5 Bıçak/Jilet.....	34
2.17.6 Ekmek Teknesi.....	35
2.17.7 Ekmek Tahtası (Penevet).....	35

2.17.8 Yakacak.....	36
3 YÖNTEM.....	37
3.1 Araştırmanın Yöntemi.....	37
3.2 Araştırmanın Evreni ve Örneklem Seçimi.....	38
3.3 Veri Toplama Araçları.....	38
3.4 Veri Toplanma Süreci.....	39
3.5 Veri Analiz Yöntemi.....	39
4 BULGULAR.....	41
5 SONUÇ	59
5.1 Sonuç, Tartışma.....	59
5.2 Öneriler.....	61
KAYNAKLAR.....	64

KISALTMALAR

CO ₂	Karbondioksit
DSÖ	Dünya Sağlık Örgütü
DTÖ	Dünya Turizm Örgütü
KG	Kilogram
KKTC	Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti
KTSO	Kıbrıs Türk Sanayi Odası
M	Metre
NaCl	Sodyum Klorür
SPSS	Statistical Package for the Social Sciences
TGK	Türk Gıda Kodeksi

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı.....	41
Tablo 2: Katılımcıların Ekmek Tüketimlerine İlişkin Bazı Özellikler.....	43
Tablo 3: Katılımcıların Tükettikleri Ekmek Türünü Tercih Etme Nedenlerine Göre Dağılımı.....	45
Tablo 4: Katılımcıların Ekmek Tüketimine İlişkin Bazı Ekonomik Özelliklerine Göre Dağılımı.....	46
Tablo 5: Katılımcıların Yöresel Ekmek Tüketimine İlişkin Bazı Özelliklerine Göre Dağılımı.....	47
Tablo 6: Katılımcıların Ekmek Satın Almalarına İlişkin Bazı Özelliklerine Göre Dağılımı.....	49
Tablo 7: Katılımcıların Ekmek Üretilirken Dikkat Edilmesine Özen Gösterilen Unsurlara Göre Dağılımı.....	51
Tablo 8: Katılımcıların Ekmek Kalitesinde Görülen Olumlu Değişikliklere Göre Dağılımı.....	52
Tablo 9: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Günlük Ekmek Tüketim Miktarlarının Karşılaştırılması.....	53
Tablo 10: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Günlük Ekmek İsraf Miktarlarının Karşılaştırılması.....	54
Tablo 11: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre KKTC'ye Ait Yöresel Ekmekleri Sıklıkla Tüketme Durumlarının Karşılaştırılması.....	56
Tablo 12: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Kalite Açısından Ekmekleri Yeterli Düzeyde Sağlıklı ve Lezzetli Bulma Durumlarının Karşılaştırılması.....	57

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 1: Baquette Ekmeği.....	19
Şekil 2: Focaccia Ekmeği.....	20
Şekil 3: Gallego Ekmeği.....	20
Şekil 4: Alman Ekmek Çeşitleri.....	21
Şekil 5: Buğday Hasadı Yapan Kıbrıslılar.....	24
Şekil 6: Sesta Yapımı.....	25
Şekil 7: Bulla.....	28
Şekil 8: Kıbrıs Çöreği.....	29
Şekil 9: Pilavuna.....	29
Şekil 10: Çitlembikli Bitta	30
Şekil 11: Kafes.....	31
Şekil 12: Köy Ekmeği	32
Şekil 13: Taş Fırın, Fırın Küreği ve Sirti Kullanarak Ekmek Yapan Kıbrıslı Kadınlar.....	34
Şekil 14: Ekmek Teknesi.....	35
Şekil 15: Ekmek Tahtası/Penevet.....	36

Bölüm 1

GİRİŞ

1.1 Araştırmanın Amacı

Yapılan çalışmanın temel amacı Kuzey Kıbrıs'ta bireylerin ekmek tüketimi ve mutfak kültürün büyük bir bölümünü oluşturan yöresel ekmekler hakkındaki bilgi düzeylerini belirlemektir. Söz konusu amacı destekleyecek çeşitli bulgulara ulaşmak hedeflenmiştir. Bulgular geneliyle değerlendirildiğinde Kıbrıs gastronomisiyle ilgili genel yargılara ve yönlendirmelere ulaşabileceği hedeflenmiştir.

Çalışmanın sonucunda cevaplanması beklenen birincil konular şöyledir;

- Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin yöresel Kıbrıs ekmeklerini ne derecede tükettikleri.
- Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin yöresel ürünlerin aktarımının gerekliliği konusundaki yaklaşımları.
- Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin yöresel ekmek tüketirken motivasyonlarının ne olduğu.
- Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin demografik özellikleri ile yöresel ekmek tüketimi arasında ilişki olup olmadığı.
- Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin günlük ekmek tüketim oranlarının ne kadar olduğu.
- Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin günlük ekmek israfının ortalama ne derecede olduğu.

- Kuzey Kıbrıs'ta yaşayan bireylerin ekmek satın alırken dikkat ettikleri konuların ne olduğu.

1.2 Araştırmanın Önemi

Araştırmanın birçok açıdan önemlilik arz eden özellikleri bulunmaktadır. Kıbrıs'a ait yöresel ekmekleri akademik platformda tescillemek bölge gastronomisine katkı sağlayacaktır. İlgili alanda Kuzey Kıbrıs literatüründe bireylerin yöresel ekmek ve günlük ekmek tüketimi hakkında genelleme yapılabilecek derecede sonuçları olan bir çalışma bulunmamaktadır. Bu bağlamda yapılan bu çalışma Kıbrıs'ta bulunan yöresel ekmek ve genel ekmek tüketimini, aynı zamanda tüketim dinamikleri belirlemek açısından kaynak oluşturma açısından önem arz etmektedir. Kıbrıs kültürünün yaşatılması ve gelecek nesillerle yaşamaya devam etmesi için kültürün bir parçası olan gastronomik unsurların aktarımı çok önemli bir yer taşımaktadır. Yapılacak olan bu çalışmada katılımcıların yöresel ekmekler yaklaşımının yanı sıra bu bilgilerin gelecek nesillere aktarılması hakkındaki görüşleri de sorulmuştur.

Yapılan bu çalışma sektörel, akademik ve kültürel anlamda birçok bulguya sahip olduğundan, başta Kuzey Kıbrıs gastronomisine daha sonra işletmeler, eğitim kurumları ve üreticilere yol gösterici bir kaynak görevi görecektir.

1.3 Araştırmanın Problemi

Kültürün büyük bir bölümünü oluşturan gastronomik değerlerden biri de ekmektir. Bunu yanında dünyanın en yüksek oranda tüketilen temel besin maddelerinden biridir. Her üründe olduğu gibi ekmek tüketiminde de kişilerin tercihlerini oluşturan dinamikler vardır. Bu dinamikler demografik, sosyal, ekonomik ve teknik konular gibi birçok değişkenlerden etkilenir. Dünyada olduğu gibi Kuzey Kıbrıs'ta da ekmek tüketimi yaygındır ve bölgenin kendine özgü ekmek çeşitleri bulunmaktadır. Bu ekmeklerin tüketimi belirli tüketim dinamikleriyle bağlantılıdır.

Bu çalışmada araştırma problemi, Kuzey Kıbrıs'taki yöresel ekmeklerin tüketimi ve tüketim dinamiklerinin, kişilerin genel ekmek konusundaki tüketim düzeyi, satın alma kriterleri ve ekonomik yönden görüşlerinin neler olduğu olarak tanımlanmaktadır. Dünyada yapılmış olsa da bu amacı hedefleyen bir çalışma Kuzey Kıbrıs'ta yapılmamış ve aydınlatılmayı bekleyen bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. Henüz yeni oluşturulmaya başlanan Kıbrıs Gastronomisi adına birçok konuya açıklık getirecek nitelikte bir çalışma olması hedeflenmektedir. Çalışmayı yapabilmek adına öncelikle Kuzey Kıbrıs'ta tüketilen üretilen yöresel ekmeklerin literatür araştırmasıyla tanımlanması yapılacaktır. Yapılacak olan çalışmada cevabına ulaşılması hedeflenen problem cümleleri aşağıda yer almaktadır. Bunlar;

1.KKTC'de yaşayan bireylerin yaşına, cinsiyetine, öğrenim durumuna, çalışma ve gelir durumuna göre günlük ekmek tüketim miktarlarının arasında fark vardır.

2. KKTC'de yaşayan bireylerin yaşına, cinsiyetine, öğrenim durumuna, çalışma ve gelir durumuna göre günlük ekmek israf miktarlarının arasında fark vardır.

3. KKTC'de yaşayan bireylerin yaşına, cinsiyetine, öğrenim durumuna, çalışma ve gelir durumuna göre KKTC'ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketme durumlarının arasında fark vardır.

4. KKTC'de yaşayan bireylerin yaşına, cinsiyetine, öğrenim durumuna, çalışma ve gelir durumuna göre kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli bulma durumlarının arasında fark vardır.

1.4 Araştırmanın Varsayımları

Çalışmaya katkı sağlayan katılımcıların ekmek tükettiği, Kuzey Kıbrıs'ta ikamet ettiği, sağlıklı oldukları ve yöresel ekmekler hakkında asgari düzeyde bilgi sahibi oldukları varsayılmaktadır. Veri toplama aracı olarak kullanılan ankete katılımcı sayısı olarak 450 kişi olarak belirlenmiştir. Kişilerin sağlıklı, 18 yaş üzeri ve

Kuzey Kıbrıs'ta ikamet etme durumları göz önünde bulundurulmuştur. Nüfus dağılımına göre eşit hesaplanan ilçelerde uygulanan anket çalışmasının örneklem sayısı Kuzey Kıbrıs 2011 Nüfus sayımı sonuçlarına göre belirlenmiştir (DPÖ, 2011).

1.5 Araştırmanın Sınırlılıkları

Kuzey Kıbrıs literatüründe günlük ekmek tüketimi, Kuzey Kıbrıs gastronomisi gibi konularda güncel kaynakların olmaması veya azlığından ötürü kaynak yetersizliği saptanmıştır. Bu bağlamda çalışmanın önemi daha da artmıştır. Veri toplama yöntemi olarak kullanılan anketin uygulanmasında Covid-19 pandemisinin yarattığı koşullar anketin uygulanmasını yavaşlatmıştır. Elektronik ortamda yapılabileceği düşünülerek hazırlanmasına rağmen yüz yüze uygulanan anketlerde daha net ve verimli veri çeşitliliği kazanımı söz konusu olduğundan uygulanmamıştır.

1.6 Araştırmanın Genel Çerçevesi

Günlük beslenmenin önemli bir parçası olan ekmek konusu dünya nüfusu düşünüldüğünde büyük bir sektör haline gelmiş olduğu görülmektedir. Her bölgenin kendine özgü ekmekleri vardır. Bu durum Kıbrıs mutfağında da söz konusudur ve yöresel ekmekler büyük önem arz etmektedir.

Beslenme tiplerinin değişmesi ve dünyada çeşitliliğin teknolojik unsurların etkisiyle yayılması bazı yöresel ekmeklerin tüketim durumunu tehlikeye atabilmektedir. Bu çalışmanın gereklilik nedeni mutfak kültürünün büyük önemli bir bölümünü oluşturan Yöresel ekmeklerin tüketim durumlarını ve dinamiklerinin yanında günlük ekmek tüketimi ve israfı gibi konularda dünyada benzer çalışmalar yapılsa da Kuzey Kıbrıs için aynı durumun söz konusu olmamasıdır.

Yapılan çalışmada veri toplama aracı olarak anket kullanılacaktır. Uygulanan anket konuyla ilgili literatür taraması ve sosyo- ekonomik olgular değerlendirilerek tasarlanacaktır. Anket uygulamasından sonra elde edilen veriler SPSS programı

kullanılarak analiz edilip çalışmada belirlenen araştırma problemi cümlelerinin geçerlilik durumu değerlendirilecektir.

Bölüm 2

GENEL BİLGİLER

2.1 Gastronomi Kavramı

Kökenine bakıldığında, Yunanca nomas (yasa) ve gastro (mide) kelimelerinin birleşimiyle oluşmaktadır. Anlamsal olarak bakıldığında gastronomi, yiyeceklerin belirli kurallar ve ilkelere bağlı kalarak standart bir biçimde insanların damak tadına hitap edecek şekilde hazırlanmasıdır (Aksoy ve Sezgi, 2015). Temel olarak farklı açılardan ele alınabilen gastronomi kavramı, kimi zaman yiyecek içecek alanına bağlı bir sanat dalı kimi zaman bir bilim dalı olarak ifade edilmektedir (Özdemir, & Dülger Altıner, 2019).

Gastronominin yiyecek içecek dalıyla aynı alanda değerlendirilmesinin en önemli gerekçesi sürekli olarak en az bir bilim dalıyla etkileşim halinde olmasıdır. Bu bilim dalları değişebilmekle beraber, kimya, tıp, ekonomi, ziraat, antropoloji, modern teknolojiler ve sosyoloji olarak bilinmektedir (Akbaba ve Kendirci, 2016), (Gülen, 2017).

Bu bilim dallarıyla etkileşimin ne derecede ve ne sıklıkta olduğu değişkenlik gösterebilmektedir. Bu değişken durumun sebebi; yemeğin üretildiği bölgenin coğrafi özellikleri, tarımsal faaliyetleri, eğitim durumu, yemek yapma ve yeme amacı, toplumsal iletişim becerileri ve yemek üretimi için sahip olunan ekipmanların ne seviyede olduğuyla alakalıdır. (Birdir ve Akgöl, 2015).

2.2 Gastronomi Turizmi

Gastronomi turizmi tüm turizm faaliyetleri içinde yer bulan ve kendi içinde kitle turizmine alternatif oluşturan ve dünya çapında hızla büyüyen bir turizm türüdür. Gastronomi turizmi, küresel olarak hızla büyüyen kültür turizmi pazarının önemli bir parçasıdır ve sosyo-ekonomik kalkınmaya ve kültürler arası alışverişe önemli katkılarda bulunmaktadır (Yun, Hennessey ve McDonald, 2011).

Yiyecek-içecek etkinlikleri gastronomi turizminin temelidir. Bu etkinlikler, fiziksel ve sosyal ihtiyaçların karşılanması yanı sıra yöresel yiyecek ve içecekleri keşfetme ve tatma, farklı üretim tekniklerini görme ve yiyecek ve içeceğin kültürel değerini öğrenmeyi de içermektedir. Turistik faaliyetlerde yiyecek-içecek faktörü destinasyonların tercih edilme sırasında önemli bir yere sahiptir (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Doğal ve kültürel değerlere saygılı olmayı, bu değerleri muhafaza etmeyi, yenilikçi, farklı ve özgün olmayı gerektiren gastronomi turizmi günümüzde artan bir öneme sahiptir. Bölgenin kaliteli yiyecek ve içecekleri o bölge için turizm ürünü olarak turistlere sunulması, yöresel gıdaların satın alınması ve tüketilmesi o bölgenin tanınması üzerinde çarpan etkisi yapmaktadır. Sonuç olarak gastronomi, yerel ekonomiyi sürdürülebilir ve güçlü hale getirmede önemli bir yere sahiptir. Bölgedeki turistlerin bu ürünlere harcadıkları para bölge ekonomisine katkı sağlamakta ve bu sektörlerin gelişmesini sağlamaktadır (Gülen, 2017).

Yöresel yiyeceklerin orijinallikleriyle ilgilenen, yeme-içme faaliyetlerini sadece beslenme olarak değil, kültürel ve sosyal açıdan alışveriş olarak değerlendiren, söz konusu faaliyetler için bütçe ayıran ve destinasyonları tercih ederken gastronomi unsurlarını ön planda tutan turistler gastronomi turisti olarak adlandırılır. Gastronomi

turizmi, Gastroturistler, yerel halk ve özel ilgili kesimler için ekonomik ve kültürel büyüme açısından büyük öneme sahiptir (Hjalager ve Richards, 2002).

Gastronomi turizmi konusunda Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (DTÖ, 2012) tarafından yapılan çalışmada gastronomi turizm ürünleri içinde katılımcıların %79'u yemek olaylarının, %62'si gastronomi turlarının ve yemek pişirme atölyelerinin, %59'u yerel ürünleri sunan yemek festivallerinin, %53'ü üreticilerin ve pazarların ziyaret edilmesinin, %12'si mutfakla ilgili müzelerin varlığının ve %6'sı ise yemek sunumlarının önemli olduğunu ifade etmiştir. Gastronomi turizmine bağlı olarak yürütülen pazarlama faaliyetlerinde ise %91 etkinliklerin, %82 broşür ve reklamların, %78 özel web sitelerinin, %61 gastronomi rehberlerinin, %43 blogların, %13 tur operatörleri için tanıtım turlarının ve son olarak %4 sosyal ağların etkili olduğu saptanmıştır (DTÖ, 2012).

2.3 Gastronomi Turizmi Kapsamında Ekmekler

Bir bölgede gastronomi turizmi adına hizmet verebilmek için, bölgede gastronomik anlamda ürünlerin yanında sosyal ve kültürel öğelerden de bahsedebiliyor olmak gerekir. Söz konusu yöresel ürünler için coğrafi işaret tescili almak çok önemlidir. Turistik destinasyonu tercih edecek gastroturistler için bölgede bulunan yiyeceklerin yöresel ve denenmeye değer olduğu konusunda emin olmalarına yardımcı olur. Bu bağlamda yöresel ürünler için coğrafi tescil almak çok önemli bir hal almaktadır. Ülkelerin kurumsal yapılarının değişikliklerine bağlı olarak coğrafi işaretli ürünleri farklı isimlerdeki kurumlar tescilleyebildiği görülmektedir (Şen ve Ekinci, 2020). Buna örnek olarak Kuzey Kıbrıs'ta marka tescili konusunda, Kıbrıs Türk Sanayi Odası Belgelendirme Birimi, Türkiye'de ise Türk Patent ve Marka Kurumunun sorumluluğundadır (KTSO, 2012).

Coğrafi tescille ilgili yapılan ilk yasal düzenleme 1992’de Avrupa Birliğinde, 1995 yılında Türkiye’de yapılarak yöresel ürünlerin tescillenmesi konusunda önemli bir yere sahiptir (Eren ve Sezgin 2021). Kuzey Kıbrıs’ta tescillenmiş yöresel ürünler bulunmaktadır. Fakat bu ürünlerin içerisinde fırın ürünü olarak değerlendirilebilecek bir ürün yoktur. Bunun yanında Kıbrıs mutfağının geneline bakıldığında ufak sayılamayacak bir ürün yelpazesine sahiptir (Şen ve Çalışkan, 2020).

Fakat tescilli ürün olarak ele alındığında rakamsal değeri yüksek değildir. Kuzey Kıbrıs’ta coğrafi tescili yapılmış üç ürün bulunmaktadır. Bu ürünler ‘Hellim’ ‘Kıbrıs Harnup Pekmezi’ ve ‘Zivaniya’dır. Bu ürünlerin tescili Kıbrıs Türk Sanayi Odasının Türk Akreditasyon Kurumu ile yapılan çalışmalar sonucu tescillenmiştir. Coğrafi işaret İbaresine sahip olmasa da Kıbrıs’ta gastronomi anlamında bilinirliği yüksek olan fırın ürünlerine örnek verecek olursak; Hellimli zeytinli (Bulla), Kıbrıs çöreği, kafes ve çitlenbitli bitta örnek verilebilir (KTSO, 2012).

Gastronomi Turizmi konusunu ekmeklerle birlikte düşünmemiz gerekirse dünyada birçok ekmek coğrafi işaret tescili olarak yeni destinasyonlar oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi kapsamında ekmekleri düşünecek olursak, üretim gücünde artış, yerel kaynakların korunması ve sürdürülebilirliği, kültür ve popülasyon anlamında göçü engelleme yönünde olumlu etkileri vardır (Bilgiç, Tatari ve Egi, 2019).

2.4 Ekmeğin Tanımı

Dünyada temel besin maddesi olarak en yaygın şekilde kullanılan ürün olan ekmek Türk Gıda Kodeksine göre un, su, tuz, maya, gerektiğinde enzim ve katkı maddelerinin oluşturduğu hamurun işlenip fermantasyon işleminden sonra pişirilmesiyle oluşan temel gıda maddesidir. Genel olarak, birçok ekmek türü, ekmeğin fermantasyonuna neden olabilen mayayı içerir (Ertürk ve diğerleri 2015).

Türk Gıda Kodeksinin 2012/2 numaralı Tebliğine göre ekmek çeşitleri tanımlanmıştır. Tanımlanan ekmekleri ticari amaçla yapmayı hedefleyen işletmeler bu tebliğin belirlediği standartlara uymakla yükümlüdür. Bu tanımlara göre;

Tam buğday ekmeği; Buğdayın iç ve kabuk kısmının beraber öğütülerek elde edilen tam buğday unundan ekmek yapım tekniklerine uyularak yapılmış ekmektir.

Kepekli ekmek; Beyaz una minimum %10 maksimum %30 oranında kepek ilave edilerek üretim prensip ve tekniklerine uygun bir biçimde üretilen ekmektir.

Çavdarlı ekmek; Talebe göre buğday ununa minimum %30 maksimum %50 çavdardan elde edilmiş un eklenerek yapılan ekmektir.

Yulafli ekmek; Talep edilen oranda beyaz una maksimum %15 oranında yulaftan elde edilmiş un veya yulaftan elde edilmiş kepek, ezme ve kırık içeren karışımların eklendiği ekmeklerdir.

Mısırlı ekmek; İçerisine %20-50 oranında mısır unu ve gerekli görüldüğünde mısır irmiği eklenerek elde edilmiş ekmeklerdir.

Karışık tahıllı ekmek; ekleneceği durumlarda minimum %5 oranında olacak şekilde, arpa, yulaf çavdar, pirinç ve mısır bileşenlerinin en az 3'ünün eklenerek yapım tekniklerine uygun şekilde üretilen ekmeklerdir.

Diğer ekmek çeşitleri; birden fazla çeşit buğdaydan elde edilmiş un ve tahılların ezme, kırık, kepek çeşitlerinin yanında hububattan elde edilen malt ve soya unları, bitkisel yağ ve lifler ve süt ürünlerinin de gerekli görüldüğünde kullanılarak yapım aşamalarına uygun bir biçimle elde edilmiş ekmeklerdir (TGK, 2012).

2.5 Buğday Tarihi

Ekmeğin hammaddesi olan buğday unu temizlenmiş ve tavlanmış buğdayların, öğütülmesi olarak tanımlanır. Ekmeğin kalitesi ve un doğru orantılıdır. Kullanım hedefine göre unlar verimde farklılık gösterebilmektedir. Buğdayın ilk ehlileştirildiği

bölge Anadolu olarak bilinmektedir. Eski medeniyetlerin tarımla ilgilenmesiyle beraber çeşitli bitki ve hayvanlarda evcilleştirmeler meydana gelmiştir. İlk zamanla ekmek için arpa tercih edilse de zamanla buğdayın daha verimli olduğu denenip gözlemlenmiş ve tercih edilmeye başlanmıştır. Üretilmeye başlandığı ilk zamanlarda ishal, kansızlık ve çeşitli hastalıkların tedavisinde kullanıldığı görülmüştür. İnsanların ehlileştirme çalışması yaptığı ilk bitki buğdaydır ve bu çalışmalar sayesinde birçok medeniyet kıtlıklara karşı hayatta kalma şansı elde etmiştir (Atar, Kara ve Küçükyumuk, 2017).

Sap kök ve başak bölümlerinden oluşan buğday, daha verimli hale getirilmesi için ilk çalışmalar Sümerler döneminde yapılmıştır. Döneme ait sadece buğdaylara kullanılmak için hususi sulama kanalları geliştirilmiştir. Bu dönemlere ait birçok tahıl tanrıçası bulunmaktadır. Prof. Dr. Mahinur Akkaya ve ekibi tarafından yapılan çalışmalarda Çatalhöyük'te 9 bin yıl öncesine ait buğday kalıntlarına rastlanmıştır. (Atar, Kara ve Küçükyumuk, 2017).

Mısır piramitlerinde yapılan kazılarda buğday kalıntıları gözlemlenmiştir. Ek olarak piramitlerdeki görsellerde buğdayın ekimi, hasat edilişi ve depolanması hakkında birtakım bulgulara rastlanmıştır. Roma imparatorluğunun bir eyaleti haline geldikten sonra Mısır, çok sayıda teknik ve çeşit kazanmıştır. Ticaret yollarında işlek bir konumda olduğundan ötürü bu çeşitlilik gözle görülür derecede artmıştır ve ülke gastronomisinin gelişmesine katkı sağlamıştır (Atak, 2017).

Geçtiğimiz 200 yüz yılın üzerinde en çok çalışma yapılan ürün buğdaydır. Buğdayla ilgili Türkiye'de yapılan ilk çalışma Mirza Gökgöl tarafından yapılmıştır. 18 binin üzerinde farklı çeşit olmak üzere 256 Buğday cinsi belirlenmiştir. Bu çalışmalar ilk kez Eskişehir Tohum Islah Merkezinde yapılmıştır (Aktaş ve diğerleri, 2018).

Yeşil Devrim buğday için en büyük dönüm noktasıdır. 1940-1970 yılları arasında yapılan birtakım uygulamalara verilen isim Yeşil Devrim'dir. Artan nüfusa nitelikli ve istenilen miktarda ürün yetiştirebilmek için yapılan uygulamada, gübreleme, sulama ve hastalıklardan koruma açısından büyük kolaylıklar sağlanmıştır (Oğuz, 2009).

2.6 Ekmeğin Tarihçesi

Ekmeğin tarihi deyince mutlaka buğdaya da değinmek gerekir. Buğdayın fark edilmesi hayvanların tüketmesi ve bir zararının olmadığını fark edilmesiyle başlamıştır. Fark edilen buğdayın aslında sindirim açısından hayvan ve insanların sindirim sisteminin farklı çalışmasından ötürü mükemmel bir ürün olmadığı deneyimlenmiştir. İnsanların avcı ve toplayıcı anlayışa dayanan beslenme alışkanlıkları sonucu yaşanan sindirim problemleri yeni teknikler geliştirmelerine sebep olmuştur. Buğday ve dolayısıyla besleyiciliği ve temel besin maddesi oluşundan ötürü üzerinde en çok çalışma yapılan üründür. İki taş arasında ezerek, suda bekleterek ve taş üzerinde pişirerek ekmeğin kolay sindirilmesine olanak sağlamışlardır. Coğrafi ve yaşam tarzı farklılıklarından ötürü farklı teknikler kazanılmış olması günümüzde dünyadaki ekmeğin çeşit yelpazesinin büyüklüğünü belirlemiştir (Oğuz, 2009).

Araştırmalara göre ekmeğin yapımı konusunda M.Ö.2.600'lü yıllarda Roma, Mısır ve Babil uygarlıklarının yaygın olarak kullandığı bulgularına rastlanmıştır. Anadolu'da buğdayla ilgili bulunan en net veri Çatalhöyük kazılarında elde edilmiş ve bu çalışmada dönemin şartlarına göre tasarlanmış ekmeğin üretim bölümlerine rastlanmıştır (Bal, Sayılı ve Gözener, 2013).

Mısır uygarlığı döneminde unutulmuş hamurun kabardığı ve pişirilmesi sonucu kolay tüketim ve sindirim elde edildiği gözlemlenerek ilk fermantasyon tekniği kullanarak mayalı ürünün çalışması yapılmaya başlanmıştır. Sıcak olmayan bir ortamda

bekletilerek saklanan ve ekmeğe aşılana ekme hamurunu geliştirmek için zamanla bal ve hurma gibi ürünler eklenerek zenginleştirilmiştir. Mısır ve Yunan uygarlıkları arasında ticaret söz konusu olduğu için ekme yapımı teknikleri Yunan uygarlığına da yayılmış oldu. Geliştirilmiş olan ekme yapım teknikleri sayesinde artan nüfus ve kalabalık kentlere göç durumundan ötürü ekme yapımı gözle görülür biçimde ticarileşmeye başlandı. Bu ticarileşmenin en önemli kazanımı yerel yönetimler tarafından imalat yerlerinin kayıt altına alınmış olması, ekme yapımının bir meslek haline gelmesi ve gramaj uygulamasına geçilmiş olmasıdır (Baysal ve Över, 1994).

15. Yüzyılda Avrupa’da üretimine başlanan beyaz ekme, bölgede üretilmesi zor buğdaydan elde edildiği için alt sınıf insanlar tarafından tüketilemiyordu. Bu durum en büyük toplumsal problem olarak görölmekteydi.

Ekme temel besin maddesi olduğu için tarih boyunca büyük bir etkiye sahiptir. Buna örnek olarak hüküm sürdüğu dönemde ekme bulamayan yerel halka ‘‘Ekme bulamıyorlarsa pasta yesinler.’’ Diyerek halkı ayaklandırmış Marie Antoinette’i örnek verilmektedir. Bu ayaklanmaların sonunda Avrupa’da monarşiler sarsılmış ve günümüz yönetim şekli olan demokrasinin temelleri atılmıştır.

Günümüze yaklaştığımızda artan kentleşmeden dolayı kişilere ekme temini konusunda zorlanmalar yaşanmıştır. Sanayi devriminden sonra makineleşme konusundaki gelişmeler ekme üretimi konusunda da gelişmelere vesile olmuştur. Yeterli ve iyi donanıma sahip olmak, hasat, yoğurma, fermantasyon ve pişirme gibi işlemler esnasında büyük kolaylıklar sağlamıştır.

Avrupa’da 15. Yüzyıla dek yaygın olarak çavdar unu kullanılmaktaydı. Bu tarihten sonra beyaz un ve diğer tahıl grupları yaygınlaşmaya başlandı. Nüfus artışı ve sanayileşmenin verdiği gelişme doğrultusuna Hollanda’da buğday esasına dayanan maya üretilmeye başlanmıştır. Maya kullanımının yaygınlaşması ve

mikroorganizmalar varlığının bilinmesi sonucu yayılan ekme k kültürü günümüzde üretim sanayi dalı olarak değerlendirilmektedir (Kourkouta ve ark. 2017).

2.7 Dünyada Ekmek  retimi ve Tüketimi

Temel gıdalar göz önünde bulundurulduğunda en çok tüketilen ürün ekmektir. Gelişmemiş ve gelişme sürecinde olan ülkeler gelişmiş olan ülkelere göre daha fazla ekme k tüketmektedirler. Bunun nedeni ekmeğin protein ağırlıklı et ve süt ürünlerine göre daha kolay alınabiliyor olmasıdır. Gelişmiş ülkelerde üretim ve refah seviyesi yüksek olduğu için bu ürünlere ulaşımlı kolaydır. Fakat refah düzeyi yüksek olmayan ve üretimi nüfusun ihtiya ını karşılayamayan ülkelerde bu tip besin kaynaklarına ulaşımlı zordur. Bu nedenle en kolay alınabilir olan tahıl ve hububat ürünleri tercih edilir (Vergi, 2020). Çeşitli ekonomik yapılarına ve gelişmişlik durumlarına göre düşen kişı başı ekme k tüketim oranı aşığıdaki gibi örneklenebilmektedir.

 lkelere göre bireylerin kişı başına yıllık tükettikleri ekme k oranı konusu üzerine yapılan çalışmalarda çok tüketimden az tüketime doğru olacak şekilde, Mısır (180 kg.), İnan (150 kg.), Türkiye (144 kg.), Suriye (130 kg.), Kuveyt (98 kg.), İtalya (73 kg.), Danimarka (71 kg.), Almanya (62 kg.), Fransa (58 kg.), İsviçre (47 kg.), Avustralya (44 kg.), İspanya (40 kg.), A.B.D. (34 kg.), İngiltere (40 kg.) olduğu tespit edilmiştir (Bal, Sayılı ve Gözener, 2013).

2.8 Ekmek İsrافی

Ekmek israfı genelde ekmeğin tazelik niteliklerini kaybetmeden ötürü tüketilmemesi durumu olarak nitelendirilebilir. İsraf kavramı kişiden kişiyeye farklılık gösterse de en kötü israf modeli ekmeği  pe atmaktır. Ekmek israf kavramının kişiden kişiyeye fark göstermesinin nedeni kimi bireylerin bayat ekmeği değerlendirme durumlarında israf etmemiş olduklarını düşünmesi durumu yatar. Her ne kadar ziyan etmeme düşüncesi h kim gelse de ekmeğin tarladan sofraya gelene kadar çok büyük

bir üretim aşamasına sahip olduğunu göz önünde bulundurduğumuzda bireysel anlamda ekonomik bir zarar söz konusu olmasa da sektörel kitlesel anlamda büyük zararları olabileceği gözlemlenmiştir (Dölekoğlu, Giray, Şahin, 2014).

Emek israfı konusu hem sektörel açıdan hem de bireysel farkındalık kazanmaya başlamış bir konudur. Bireyler açısından ekmek israfını önlemek için başta ekmeği daha küçük porsiyonlama gibi çözüm önerileri ön plana çıkmışken, sektörel anlamda teknolojik gelişmeler doğrultusunda arz talebi karşılayabilecek donanımları kazanmak fikri benimsenmeye başlanmıştır. Bu tarz uygulamalar fabrikasyon üretim yapan firmalarda daha fazla görülmektedir. Yapılan çalışmada dünya genelinde ekmek israfı konusunda 4 milyar tonluk bir israf ve kayıp söz konusudur (Faostat, 2015). Yapılan çalışmalara göre ekmek tüketen bireylerin yıllık ortalama 7 kg. Ekmek israf ettikleri bulgusuna rastlanmıştır (Mete, 2017).

2.9 Ekmek Tüketiminin Önemi ve Besin Değeri

Beslenme; insanın büyüme ve gelişmesinde sağlıklı yaşam vücudu korumak ve zinde tutmak için vazgeçilmez bir unsurdur. Sağlıklı beslenme kişinin cinsiyetine, yaşına ve fiziksel durumuna bağlı olarak alması gereken karbonhidrat, yağ, protein, mineral, vitamin ve suyu almasıyla mümkündür. Sağlıklı beslenme kısaca tanım olarak, temel besin maddelerinin yeterli düzeyde tüketilmesi olarak ifade edilmektedir (Eroğlu, Şentürk ve Karacabey, 2012).

Günlük beslenme rutininde yeterli ve dengeli beslenme; süt ve süt ürünleri, et ürünleri, sebze ve meyveler, ekmek ve tahıllı yiyecekleri içermelidir. Her öğün için tabağın dörtte biri tahıllardan oluşmalıdır. Dünya Sağlık Örgütü (D.S.Ö.) günde farklı öğünlerde ekmek yemeyi önermekte ve Avrupa'da 1939'da yayınlanan kılavuzlarda günde ortalama 250 gr. ekmek tüketilmesi gerektiğini savunmaktadır. İnsanların

yaşam tarzları, ekonomik durumlar beslenme konusunda bilir kişilerin farklı yaklaşımlar geliştirmesine neden olmuştur (Uçar ve Türkoğlu, 2018).

Türkiye'nin kendine özgü beslenme kurallarında her yaştan insanın farklı miktarlarda ekme tüketmesi tavsiye edilmektedir. Kısacası, gıda tüketiminin odak noktası çeşitlilik ve miktardır (Barbaros ve Kabaran, 2014).

En yakın ülkemiz olan Türkiye'de kişilerin beslenmede enerji miktarının ortalama %66'sını hububat ve tahıllardan, bu oranında %56'sını ekmekten aynı zamanda protein ihtiyacının %50'sini yine ekmekten almaktadır. (Kotancılar, Çelik, Ertugay, 1995). Literatürde Kuzey Kıbrıs'la ilgili bu alanda genelleme yapılabilecek bir çalışmaya rastlanmamıştır. Gelir düzeyi düşük olan insanların satın alım gücünü hububat ve ekme çeşitlerine daha kolay ulaşabilmekte olduğu düşünülmektedir.

Değirmende kepek bölümüyle ayrıştırılan unun besin değerindeki düşüşü engellemek amacıyla dışarıdan katkı ve ek gıdalar eklenmesi ve besleyicilik açısından zengin bir bileşen elde edilmektedir. Eklenerek olan maddeleri her ülkede bulunan yetkili kuruluşlar belirlemektedir (Aydın, 2020). Türkiye'de bu görevi Türk Gıda Kodeksi icra etmektedir. Yapılan çalışmaların amacı ekme tüketim oranı saptanarak hangi ek malzemenin ne kadar konulabileceği sınırı belirlenerek, fazla tüketimden kaynaklanan rahatsızlıkların önüne geçilmektedir.

Yapılan araştırmalara göre bireylerin günlük 400 gr ekme tüketmesi durumunda ekmeğin niteliklerine göre vücutlarına alabilecekleri ortalama değerler ve oranları, Demir (minimum %16, Maksimum %62), Kalsiyum (minimum %12, maksimum %74), Niasinin (minimum %20, maksimum %35), Protein (minimum %51, maksimum %55), B1 vitamini (minimum %35 maksimum %82), B2 vitamini (minimum %16, maksimum %39) olarak belirlenmiştir. (Akyol, Bilgiç ve Ersoy, 2008).

2.10 Ekmek Üretiminde Temel Bileşenler

2.10.1 Un

Buğdayın bazı işlemlerden geçip elde edilmesiyle oluşan hem ekmek hem mutfak kullanımı için temel üründür. Fırıncılar arasında ekmek yapımına uygun olan unlar, kuvvetli un olarak nitelendirilmektedir. Yapılan ekmeğin kalitenin unun; renk, protein oranı, hamurun hava oluşturma ve havayı muhafaza etme kapasitesi, yoğurma ve mayalandırma durumundaki özellikleri belirler. İstenilen yapıda hamur yapabilmek için kullanılacak suyun oranı, hamurun su kaldırma yeteneği olarak belirlenir.

2.10.2 Su

Gelişmemiş ve geri kalmış ülkelerdeki hastalıkların %80 kaynağı içme suyudur. İnsan sağlığı açısından suların, temiz, berrak, kokusuz ve hasta edici mikropları barındırmaması gerekir. Hamurda kullanılan diğer maddeler suya göre daha kuru olduğu için suyun hamurdaki bileşenleri karıştırma özelliği vardır. Suyun kalitesi ve doğru kullanımı direkt olarak ürün kalitesini etkilemektedir.

2.10.3 Tuz

Bilimsel anlamda Sodyum Klorür (NaCl) olarak bilinen tuz, kristalize bir bileşimdir. Tuzun elde edilme kaynağı farklılık gösterebilir. Bunlar deniz, tuz gölleri ve tuz yatakları olarak bilinmektedir. Ekmeğin lezzetini ve sindirim kabiliyetine direkt etkisi olmakla birlikte hamur esnasında yapışkanlığı önlemekte ve kolay işleme durumu yaratabilmektedir. Fazla tüketildiğinde hipertansiyon, damar ve kalp hastalıklarına neden olabilmektedir. Bu nedenle her ülke kendi vatandaşlarını günlük kullanım oranına göre çalışmalar yapıp, ülkede ekmek yapımında kullanılacak tuz oranını belirlemekle yükümlüdür. Türk Gıda Kodeksine göre Türkiye’de ekmek yapımı için kullanması gereken tuz oranı %1,5 olarak belirlenmiştir (MEGEP, 2012).

2.10.4 Maya

Yapılan hamurdaki şekeri fermantasyona uğratarak sindirimini kolaylaştırır. Fermantasyon esnasında oluşan CO₂ gazı ekmeğin gözenekli ve daha yumuşak olmasını sağlar. Kullanımına göre değişmesine rağmen genel olarak maya çeşitleri; yaş maya, kuru maya, ekşi maya ve instant mayalardır. (Kalkışım, Özdemir ve Bayram, 2012).

2.11 Dünya’da Üretilen Yöresel Ekmekler

Mutfak kültürlerinde ekmeğin önemli bir yeri vardır. Ekmeğin temel besin maddesi olduğunu düşünürsek dünyanın genelleme yapılabilecek bir kısmında üretilmektedir. Üretilen ekmekler coğrafi ve beşerî sebeplerden ötürü birçok fark gösterebilmektedir.

Dünyada fırıncılık sektörü çok gelişmiş ve popüler bir hal almıştır. Gelişen teknolojik unsurları işleyişine adapte edebilen bir sektör olan fırıncılıkta, coğrafya fark etmeksizin dünya üzerinde bilinen ekmekleri bulabilme olanağı sağlamaktadır.

Ekmekte üretim ve tüketim unsurluları ele alındığında dikkat çekilmesi gereken bir nokta fırıncılık konusunda dünya çapında kendilerini ispatlamış olan ülkelerde ekmeğin tüketiminin gelişmekte olan ülkelere göre daha düşük olmasıdır. Bunun nedeni gelişmekte olan ülkelerde ekonomik olarak en kolay bulunabilen gıda türü olduğu için fazla tercih edilme durumuna karşın fırıncılıkta gelişmiş olan ülkelerin genelinde refah seviyesinin yüksek olduğundan dolayı diğer besin kaynaklarına ulaşabiliyor olması ve fırıncılığın adeta bir sanat dalından farksız görülüyor olmasıdır.

Dünya üzerinde kendisi fırıncılık konusunda ispatlamış olan ülkeler, Fransa, Almanya, İspanya, İtalya’dır (MEGEP, 2018). Bu ekmeğin ekolleri ve bilinen ürünleriyle ilgili konuşacak olursak;

Fransa; Dünyanın köklü ve gelişmiş mutfaklarından olan Fransız mutfağında, ekmek alanı da bu gelişmeden nasibini almış durumdadır. Dünyada birçok fırıncıya ilham kaynağı veren Fransız ekmek kültürü çok zengin ve çeşitli ürün yelpazesine sahiptir.

Dünya üzerinde başlıca bilinen dünya fırıncılığı ele alındığında en çok markalaşan ekmek olan Baquette ekmeği, ekmeği tatlı ekmek kategorisinde çok başarılı bir ekmek türü olan Brioche, tadı ve kendine has yaprağa benzer görünümüyle Fougasse ekmeğinin yanında fındıklı ekmek olan Pain Aux Noix, Vienna Rolls ve Ficelle ekmeği dünyada en çok bilinen Fransız ekmekleridir (Parlak, 2022).



Şekil 1: Baquette Ekmeği

İtalya: Tipik Akdeniz mutfağı kavramının ana unsurlarından biri olan İtalyan mutfağında ekmek ve unlu mamuller çok önemli olarak değerlendirilmektedir. Coğrafi olarak 20 bölüme ayrılmış olan İtalya'da her yemeğin doğal olarak ekmeğin yapılış metotları ve çeşitlilik durumu farklılık göstermektedir (Girgin, Demir ve Çetinkaya, 2017). Dünya üzerinde tanınan ve tercih edilme oranı yüksek olan İtalyan mutfağının biline ekmek çeşitleri Ciabatta, Altamura ve Focaccia ekmekleridir.



Şekil 2: Focaccia Ekmeği

İspanya: Akdeniz mutfak kültürünü taşımanın yanında tarih boyunca denizcilik konusunda çok ileri seviyede olan İspanya'da genel mutfak kültürüne ve ekmekçilik alanına keşfedilen yerlerden gelen söz konusu mutfağın zenginleşmesine yardımcı olmuştur. Denizcilik ve sömürgecilik faaliyetlerinden ötürü kültürel yayılma söz konusu olan İspanya ile Latin Amerika'da ekmek ve yemek türlerinde benzerlik olduğu görülmektedir. Başlıca bilinen İspanyol ekmekleri Pan Bolla Gallego, Pan Cateto, Horzano, Pan Aceite, Ensaimadas, Majorcan Potato Buns, Gofio, Pan Quemado olarak karşımıza çıkmaktadır (Schmidt, 2016).



Şekil 3: Gallego Ekmeği

Almanya; Genel olarak İskandinav bölgelerinde ekmekçilik gelişmiş ve yaygın olsa İskandinav ekmekleri sınıfından daha çok çeşit barındırdığı için bu alanda

alman fırıncılığını öncü olarak sayabiliriz. Sanayi devriminden sonra en hızlı gelişen ve gelişen teknolojiyi sektörel anlamda uygulayabilen bir ülke olan Almanya’da teknolojik imkanların verdiği standartlaşma konularında olumlu bir yapı oluşturduğu görülmektedir. Sahip olduğu 6000 ekmek çeşidiyle dünyada en çok ekmek çeşidine sahip olan ülkelerden biridir. Almanya’nın dünya çapında bilinen ve en çok tüketilen ekmekler; Roggenmischbrot, German Toastbrot, Vollkornbrot, Weizenmischbrot, Weißbrot, Mehrkornbrot, Roggenbrot, Sonnenblumenkernbrot, Kürbiskernbrot olarak bilinmektedir (MEGEP, 2018).



Şekil 4: Alman Ekmek çeşitleri

2.12 Kıbrıs’ın Genel Özellikleri

Akdeniz bölgesinin en büyük adalarından biri olan Kıbrıs, Sardunya ve Sicilya adalarından sonra en büyük üçüncü adadır. Kıbrıs, 34°33' ve 35°42' kuzey enlemleri ile 32°16' ve 34°36' doğu boylamları arasında yer almaktadır. Kıbrıs adasına deniz komşusu olarak, en yakın ülkeler, Mısır, Yunanistan, Türkiye, Lübnan ve İsrail yer almaktadır. Kuzey Kıbrıs’ın yüz ölçümü 3242 km²’dir. Başkenti Lefkoşa’dır ve 2011 nüfus sayımına 286.257 nüfusa sahiptir. Diğer ilçelerde Lefkoşa’ya nazaran daha az bir nüfus olmakla birlikte bu ilçeler, Gazimağusa, Girne, Güzelyurt, Lefke ve İskele’dir (Şenol, 2020).

Kıbrıs bereketli ve doğal bir coğrafi yapıya sahiptir. Bunu ilk nedenlerinden biri Akdeniz iklimine sahip olmasıdır. Kışları ılık ve ay yağışlı, yazları ise kurak ve sıcaktır. Yıl içerisinde görülen ortalama sıcaklık 13,9-25,6 °C aralığındadır. Bitki örtüsünde tipik Akdeniz ikliminden farklı olarak zengin bir bitkisel yapı gözlemlenmektedir.

Yaygın olarak rastlanabilecek ağaç türleri; Ardıç, çam, meşe, sandal ve servi ağaçlarıdır. Bunun yanında İngiliz döneminde adadaki bataklık bölgeleri kurutmak için getirilen bir cins olan okaliptüs ağaçları ada şartlarına uyum sağlamış ve varlığını yaygın yaygın bir şekilde devam ettirmiştir. Hemen hemen tüm narenciye çeşitleri, harnup ve zeytinin yanında birçok sebze yetiştirmeye uygun iklim koşullarına sahiptir. Bitki örtüsünü çeşitli bitkiler ve ağaçlar oluşturmaktadır. Bunlar makilik bitki çiçek ve ağaçların yanında beşerî olarak üretimi tercih edilen ağaçlardır. Dünyada bulunan ve bilinen orkide türlerinden 30 tanesi Kıbrıs ikliminde yaşamakta ve korunmaktadır (Kapluhan, 2018).

İklim ve hava koşulları açısından hayvancılık yapmaya müsait bir ortamdır. Her bölgede kümes hayvancılığı, küçükbaş ve büyükbaş hayvancılık yapılabildiği gözlemlenmektedir. Avrupa ve Afrika kıtası arasında bir konma sahip olduğu için bazı kuş türlerinin konaklama ve üreme merkezi olarak görülmektedir. Yılın belirli aylarında, Kuzey Kıbrıs'taki önemli plajlar, Akdeniz'in nesli tükenmekte olan Caretta Caretta ve Chelonia Mydas kaplumbağalarına (yeşil deniz kaplumbağaları) ev sahipliği yapmaktadır. Karpaz Milli Parkı'nda serbest yaşayan yaban eşekleri de bulunmaktadır (Çatalbaş, 2010).

2.13 Kuzey Kıbrıs'ın Toprak Yapısı ve Buğday Üretimi

Yapısal olarak Kuzey Kıbrıs zengin bir toprak yapısına sahiptir. Bu yapısal değişiklikler Trodos bölgesinde volkanik olan diğer bölgelerde volkanik olmayan

kayaçların çözümlenmesi zamanla toprağa karışmasından kaynaklanmaktadır. Kıbrıs'ta coğrafi olaylardan dolayı çeşitlenen toprak yapısı bitki örtüsünün çeşitlilik ve yoğunluğunu etkilemektedir. Bitki örtüleri ve iklim yapısı dikkate alınarak yapılan sınıflandırma söz konusu olduğunda dört toprak sınıfı olduğu saptanmıştır.

Kahverengi orman toprakları, Alüvyal topraklar, Kırmızı topraklar (Terra-Rossa) ve Kestane (step) toprakları görülen toprak çeşitleridir. Bu toprakların içinde ekme konusunu yakından ilgilendiren Kestane (Step) toprak cinsidir. Mesarya'nın büyük bölümünü bu cins toprak oluşturmaktadır. Söz konusu topraklarda step örtüsüyle kaplı olması tahıl tarımına uygun olduğu anlamına gelmektedir. Hali hazırda Kuzey Kıbrıs'ta tahıl üretiminin büyük bölümü bu bölgelerde yapılmaktadır. Bazı bölgelerinde kireçli ve tuzlu benzer bir görüntü ihtiva etmektedirler (Kaplunan, 2018).

Kuzey Kıbrıs'ta bölgenin turizm ve eğitim sektörlerinin gelişiyor olması sektörel tarıma ilginin düşmesi ve duraklamasına neden olmuştur. Buna bağlı olarak üretimin artan nüfusu karşılayamayacak dereceye gelmesinden ötürü tüketilen buğdayın büyük bir bölümü Türkiye üzerinden olarak dışarıdan ithal edilmektedir. İlave Kuzey Kıbrıs'ta da çeşitli amaçlara göre buğday üretimi de mevcuttur. Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Tarım Bakanlığı'nın 2019 yılı verilerine göre Kuzey Kıbrıs'ta 50.680 ton tahıl üretilmiştir. Bu tahılların 25.340 tonu buğdaydır (KKTC Tarım Bakanlığı, 2019).

2.14 Kuzey Kıbrıs'ın Yerel Buğdayı

Artan dünya nüfusuna yetişmekte zorluk yaşayan üretim faaliyetlerinde üretim açısından daha verimli tohumlar tercih edilmiş ve geliştirilmesi için çalışmalar yapılmıştır. Dünyada üzerinde en çok çalışma yapılan tarım ürünü buğdaydır (Bekir, 2017).

İthal tohumların kullanılması son 50 yılda yerel tohumların varlığı için tehlike unsuru oluşturmaktadır. Verimlilik açısından tercih edilen buğday cinsleri doğal olarak iklimi uyum sağlayamadığından birtakım kimyasallara ve katkılara ihtiyaç duyabilmektedir. Bu kimyasallar uzun vadede insan sağlığı ve toprak değerlerini etkileyebilmektedir. Bu açıdan son zamanlarda yerel tohumların önemi artmakta ve üretiminde hareketlilik gözlemlenmektedir (Kaplan Evlice, Akkaya, 2019).



Şekil 5: Buğday Hasadı Yapan Kıbrıslılar

Mesarya bölgesinin buğday üretimine elverişli olmasına rağmen nüfusun ihtiyacını karşılayamamıştır. Bu durumda buğday ithalatının dışında ekilen bölgelerdeki buğday cinside ihtiyaçları karşılamak açısından değişiklik göstermiştir. Kıbrıs'ın yerli buğdayı halk arasında Ciberunda olarak bilinen Karabaşak buğdaydır. Bu buğday Kıbrıs iklimine uyum sağlamasının yanında sağlık ve besleyicilik niteliğine sahip bir buğday türüdür. Buğday üretimi dünyanın birçok yerinde yapıldığı için farklı bölgelerdeki buğdaylar alıştıkları iklimin dışında bir yerde üretilmeleri bazı verimsizlik yaratıcı hastalıklara neden olabilmektedir. Bu nedenle her bölgede yöresel buğday üretimi önemli ve gereklidir.

Yapısal olarak sap, kök ve başak kısımlarından oluşan buğdayın Karabaşak yani Ciberunda cinsi kışın az yağışla bile yetişebilecek, sıcağa ve neme dayanıklı bir

yapısı vardır. Ekmek, bulgur ve diğer tüm unlu mamullerin üretiminde verimli bir buğday cinsidir. Sapları kalın ve dayanıklıdır ve sesta yapımında daha uzun ömürlü ürünler yapılmasına olanak sağlamaktadır.



Şekil 6: Sesta Yapımı

Kuzey Kıbrıs'ta yerel buğday olan Ciberunda'nın üretimi ve tekrar ekonomik çarka kazandırmak için birtakım çalışmalar başlatılmıştır. Bu çalışmaların en kapsamlısı Cittaslow (Yavaş Şehir) kuruluşuna üye olan Geçitkale, Lefke, Tatlısu, Mehmetçik ve Yeniboğaziçi belediyelerinin teşvikleriyle başlamıştır. Cittaslow kurumunun amacı küreselleşen kentlerin bu süreç zarfında özelliklerini koruyup birbirlerine benzemelerinin önüne geçmektir (Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü, 2010).

Bu bağlamda Mehmetçik Belediyesi'nin öncülüğünde diğer Cittaslow belediyelerin katkılarıyla yerli buğday olan Ciberunda'nın üretimim ve teşviki başlatılmıştır. Ek olarak yine Mehmetçik Belediye'si kendi bünyesinde yürütülen fakat tüm Kuzey Kıbrıs'ın yerel tohumlarının kayıt altına alınması, korunması ve üretilmesini içeren bir tohum bankası kurmuştur (Mehmetçik Belediyesi, 2022).

2.15 Kıbrıs Türk Mutfak Kültürü ve Ekmeğin Önemi

Doğu Akdeniz bölgesinde bulunan Kıbrıs mutfağında gözle görülür bir Akdeniz mutfağı etkisi olsa da Anadolu mutfağıyla da bağdaştırılabilecek yapıya ve

ürünlere sahiptir. Her kültürde olduğu gibi komşu kültürlerle etkileşim haline girerek zenginlik açısından kazanımları söz konusudur. Kıbrıs bir adadır ve adalar stratejik açıdan büyük önem arz etmektedir. Bu nedendir ki Kıbrıs birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu süreçlerde mutfağında bu medeniyetlerin izlerini barındırmıştır. Medeniyetler zamanın siyasi olaylarına göre değişse de bıraktığı izler değişmeyerek zamanla Akdeniz mutfakları içerisinde kendine has yerini oluşturmuştur (Çavuşoğlu ve Çavuşoğlu, 2018).

Akdeniz ve Türk mutfağının ortak özelliklerini bünyesinde barındıran Kıbrıs mutfağının ortak olan ürünlerin dışında geleneksel yemekleri ve mezeleri vardır. Tarih boyunca Kıbrıslılar lezzetli yemekler yaratmayı ve tüketmeyi bilen insanlar olarak bilinmektedir. Her yemeğin kendine özgü hazırlama ve pişirme metoduna sahip olmakla beraber Kıbrıslıların yöresel yiyeceklerini yaparken bu ilkelere sadık kalmayı doğru buldukları bilinmektedir (Oktay ve Güden, 2021).

Kıbrıs mutfağındaki ürünlerin kendilerine özgü metotlarının olması durumuna bir örnek verecek olursak; Molehiya hem Arap hem de Kıbrıs mutfağında bulunan bir üründür. Fakat metotları farklıdır. Araplarda kuru molehiyanın az yağla kavrulduktan sonra et ve et suyu eklenerek yapılmasıyla elde edilir ve yahni yemeğinden ziyade su oranı daha az olacak şekilde pişirilir. Kıbrıs'taki üretimine bakacak olursak, önce et daha sonra molehiyalar ve son olarak su eklenerek yahni formunda pişirilerek elde edilir (Girgen ve Şah, 2020).

Bunun yanında mevsim ve iklim şartlarına göre bir takım sebze, meyve, baharat, yabancı otlar ve mantarları görmek mümkündür. Neredeyse tüm mutfak kültürlerinde olduğu gibi Kıbrıs mutfağında da ekmek büyük bir önem taşımaktadır. Bu durumu oluşturan birçok neden vardır. Bu nedenlerden biri ekmek yapımı çok

emek gerektirdiği ve insan eliyle yapılmış ilk gıda ürünü olduğu için manevi bir değere sahip olmasıdır.

Kıbrıs'ta yaygın olarak görülen dinlerden olan İslamiyet ve Hristiyanlıkta ekmeğin tartışılmaz derecede kutsal bir yeri vardır. Eski Türk geleneklerine bakıldığında ekmeğin tanrısal ve yaşamsal bir besin olarak nitelendirilmektedir (Samancı, 2013: 74) Osmanlı döneminde bakıldığında ekmeğin bağıllığı ve sadakati temsil etmekteydi. Bu bakış açısından yola çıkarak gerek sosyal yaşamda gerek edebi metinlerde 'ekmek ve tuz hakkı' ifadelerine rastlandığı görülmektedir (Atik Gürbüz, 2019).

Hristiyan geleneklerine bakıldığında dini birliğin ve beraberliğin en önemli olduğu zaman yani ayinlerde kilise tarafından etkinliklere katılan kişilere ekmeğin ve şarap verildiği, İsa peygamberin Hristiyanlık için feda ettiği kan ve bedeni sembolize ettiği bilinmektedir (Şahin ve Tok, 2012).

2.16 Kuzey Kıbrıs'ta Üretilen Yöresel Ekmekler

Sanayileşmenin yaygınlaşmadığı dönemlerde kişiler genelde tarımla uğraşmakta ve yoğun geçen gün içerisinde besleyiciliği ve tok tutma özelliğinden ötürü her öğün tüketilmekte olduğu bilinmektedir. Bu tip kullanımı hedeflenen ekmeklerin belirli özelliklere sahip olması gerekmektedir. Bu özellikler besleyicilik, tok tutmak ve uzun ömürlü olmasıdır. Bu niteliklere baktığımızda birçok ekmeğin Kıbrıs mutfağında mevcuttur. Bölgeden bölgeye üretim teknikleri ve içerikleri değişebilse de başlıca bilinen ekmekler;

2.16.1 Bulla

Halk dilinde hellimli zeytinli olarak bilinen bu ekmeğin. Bir öğünü geçiştirecek nitelikte çok malzeme içermektedir. Tipik bir işçi sınıfı ekmeğidir. Raf ömrü diğer ekmeklere nispeten içeriğinde bulunan malzemelerin çokluğundan ve yapısından ötürü

daha azdır. Genelde taze tüketilmesi tercih edilir. Kelime kökeni olarak Yunanca polla ‘Πολλά’ yani ‘çok’ kelimesinden almaktadır. İsminden anlaşılacağı üzere içerisine birçok malzeme girmektedir. Bu malzemeler klasik hamura eklenen, hellim, yeşil zeytin (çakısdez), zeytinyağı, taze soğan, taze nane, yabani ıspanak ve kuru soğandır. Hem özel günlerde hem de normal zamanlarda yapılabilmektedir. Günümüz imkânlarından ötürü standart bir görünüme sahip olsa da eski kaynaklara bakıldığında daha yaygın ve salaş bir görünümünün olduğu gözlenmektedir (Altan, 2016).



Şekil 7: Bulla

2.16.2 Çörek

Kıbrıs mutfağında önemli bir yere sahip olan çörek günümüzde günlük kullanımda tüketildiği gibi bayramlarda ve özel günlerde de tüketilmektedir. Günümüz yöresel konseptli düğün ve kına gecelerinde çörek ve hellim servisi yapılmaktadır. Teknik olarak klasik ekmek hamuruna benzese de sahip olduğu içeriği sayesinde kendine has bir tat ve dokuya sahiptir. Un, su, tuz ve mayanın haricinde tarçın karanfil ve damla sakızı eklenerek yoğurulur. Kendine has bir işlenme şekli olan bu ekmeği mayalamadan önce son olarak susam, çörekotu (garacocco) ve anasona bulayarak pişirilmektedir. Çakısdez, siyah zeytin ya da hellimle sıklıkla tüketilir (Altan, 2016).



Şekil 8: Kıbrıs Çöreği

2.16.3 Pilavuna

Hem günlük hem de özel günlerde tüketilen yöresel bir Kıbrıs ürünüdür. Hamurunda maya, un, su ve tuz bulunmaktadır. İç malzemesinde ise çörekotu, kuru üzüm, susam, talar veya hellim, kuru nane, yumurta, damla sakızı kullanılmaktadır. Kıbrıs'ta daha çok Kıbrıslı Rumların Paskalya zamanı yaptığı bir ürün olarak bilinmektedir. Fakat zamanla toplumlar arası etkileşimden ötürü Kıbrıslı Türkler tarafından üretilmeye başlanmıştır. Eski kaynaklara bakıldığında pilavunaların daha büyük ekmek büyüklüğünde yapılmakta olduğu görülmektedir. Zamanla daha küçük boyutlarda yapılarak porsiyonları küçülmeye başlatılmıştır (Altan, 2016).



Şekil 9: Pilavuna

2.16.4 Bidda/Çitlembikli Bidda

Kıbrıs'ta Türk ve Rum toplumlarının yaygınlıkla ürettiği bir ekmek türüdür. İsim ve yapısal olarak incelendiğinde Pizza, pide ve pitayla benzerlikler barındırmaktadır ve bu bir araştırma konusudur. Eski kaynaklara bakıldığında üretildiği dönemde kıymetli bir ekipman olan ve zor üretilen badem taşının üzerinde pişirilerek elde edilir. Hamurun, ateş üzerinde ısıtılan taşın üzerinde alışlagelmişin dışında bir yöntemle pişirilmesi bu ürünü özel kılmaktadır. Katı olmayan bir hamur ile yapıldığı için taşın üzerine yayılması sağlanır. Taşı ısıtma ve pişirme aşamalarında taş bolca yağlanarak yanma ve yapışmalar önlenir. Kıbrıs mutfağında en çok tercih edilen ve üretilen bitta modeli Çitlembikli Bittadır. Günümüz koşullarında badem taşı ısıtmak yerine taş fırın tabanları üzerinde pişirilmesi yaygınlaşmıştır. Kıbrıslıların sade ve ekstra ürün içermeyen bittaların üzerlerine şeker ekleyerek tatlı ihtiyaçlarını giderdikleri kaynaklarda görülmektedir (Altan, 2016).



Şekil 10: Çitlembikli Bidda

2.16.5 Kafes

Eski kaynaklara bakıldığında bayram ve yılbaşında yaygın olarak yapıldığı görülse de günümüzde günlük tüketim içinde üretilmektedir. Yapısal olarak peksemet ve kafesi birlikte değerlendirmek gerekir. Çünkü ikisi de benzer nitelikte hamurlardır.

Sınıfsal olarak tipik denizci ekmeğidir. Çünkü kuru bir yapısı olduğu için denizcilerin sefer sırasında bozulmadan tüketebileceği bir ekmektir. Kafes ile peksemetin arasındaki fark kafesin işleniş şeklidir. Peksemet susam, çörekotu ve anasona bulanmış fitil şeklinde düz ince hamur parçaları olarak gözlemlenirken, kafeste hamurlar uzun fitil şeklinde açılarak susam, çörekotu ve anasona bulanır. Kare bir şekil verilir ve aralarına kafes görünümü verecek şekilde aynı fitillerde yerleştirilerek pişirilir. Sıcak bir iklime sahip olan Kıbrıs için ideal bir üründür. Tuzlu çeşitlerinin yanında peksemetin şekerli çeşitleri de yaygın olarak tüketilmektedir (Altan, 2016).



Şekil 11: Kafes

2.16.6 Köy Ekmeği

Yerel buğday unlarından yapılan klasik köy ekmeğidir. Genelde ekşi mayadan yapılır ve taş fırında pişirilir. Özel günlerin yanında günlük tüketim ihtiyacının büyük bir bölümünü bu ekmek türü karşılar. Her ekmek gibi yapımı meşakkatli olduğu için haftalık olarak üretilip bir haftayı giderecek şekilde yapımı planlanır. Yapılan ekmeklerin tazeliğini koruması için hava akımı olmayan bir ortamda sarılarak muhafaza edilir. Hava akımı olan ortamlarda ekmek üzerindeki nişasta taneciklerini kaybederek bayatlaması söz konusu olur ve tazeliğini kaybeder (Altan, 2016).



Şekil 12: Köy Ekmeği

2.17 Yöresel Ekmek Üretiminde Kullanılan Fırın ve Ekipmanlar

Mutfaktan çıkan her ürün gibi ekmek yapımında da bazı araç gereçlere ihtiyaç duyulmaktadır. Ürün olarak ekmek global bir konu sayılsa da yöreden yöreye değişen şartlardan ötürü farklılık gösterebilmektedir. Kıbrıs'ta yöresel ekmek üretirken bireylerin başlıca ihtiyaç duyacağı ekipmanlar başka bölgelerde benzerlik gösterebilmesinin yanında farklılıklarda gösterebilmektedir.

2.17.1 Taş Fırın

Kıbrıs'ta kullanılan antik fırın modelleri genele yerden 1-1,5 metre yükseklikte belirli niteliklere sahip olan fırınlardır. Bu fırınlar ısı yalıtımı ve kaliteli ürünler çıkarabilmek açısından özenle ve özel bir işçilikle yapılmaktadır. Fırın yapılırken kullanılan toprakta uygun oranda kil içermesine dikkat edilir. Fırın kurulacak zeminin özelliğine göre belirlenen yüksekliğe fırının büyüklüğüne göre dört duvar örülür. İçerisine taşlar döşenir. Belirli bir seviyeye kadar döşenen taşların üzerine deniz kumu ya da sarı toprak dökülür. Son olarak ısıyı kaybetmemesi açısından cam kırıkları ya da tuzla kaplanarak bir katman elde edilir. Bu katmanın üzerine kerpiç hazırlanır ve fırın taşları döşenir. Zemine kadar hazır olan fırının kenarları hazırlanan kerpiç (saman, su ve genelde sarı toprak karışımından elde edilen harç.) ve ateş tuğlasıyla kubbe şekli verilerek örülür. Antik fırınlar genelde ısının eşit dağılabilmesi açısından yuvarlak

tasarlanmaktadır. En yukarıya küçük baca yapılır. Bu baca hem ateşin yanması sırasında hava sirkülasyonu oluşturarak fırının kolayca ısınmasına yardımcı olur hem de ekmeğin pişirirken ve fırından almadan önceki son aşamada kapağı açılarak ekmeğin içerisindeki fazla nemi kaybederek ekmeğin iç gözeneklerinin fazla nemli olmasını önler. Bu faktör ekmeğin raf ömrünün uzun olmasını sağlar. Fırının kapak kısmı pişirilecek ürünlerin büyüklüğüne göre hesaplanır. Fırın yemeklerinde fırın tepsisinin, ekmeklerde ise fırın küreğinin sığabileceği büyüklükte hesaplanmaktadır (Altan, 2016).

2.17.2 Fırın Küreği

Yapılan fırının niteliğine göre tasarlanan fırın küreği fırın yemeklerinin ve unlu mamullerin kolayca fırına verilebilmesi, fırından alınabilmesi ve pişme esnasında gerekli görüldüğünde yerinin değiştirilmesi için önemli bir fonksiyona sahiptir. Fırın kürekleri genelde uzun saplı olur. Bunun nedeni ısınmış olan fırından pişiren kişiyi yeterli düzeyde koruyabilmektir. Aynı zamanda ısının eşit dağılabilmesi için yuvarlak tasarlanan fırının her bölgesine pişmesi için ürün bırakabilme olanağı sağlamaktadır. Böylece tek seferde yakılan fırından daha fazla ürün elde edilerek enerji ve işçilik tasarrufu sağlanabilmektedir. İlk aşamalarda ahşap kullanılarak yapılsa da daha dayanıklı olduğu için demir başlı kürekler yapıldığı da görülmektedir (Altan, 2016).

2.17.3 Sirti

Sirti ısıtılan fırın zeminin içerisine hamurları atmadan önce temizlenmesi ve ısısının hamuru yakmamak adına düşmesi için kullanılan uzun saplı üzeri yeşil dallarla ya da bezle bağlanmış büyük bir fırça görevi gören alet olarak tanımlanır. İçerisi yüksek derecede ısınan fırının sirtinin sapını yakmaması için suya batırılarak fırın zemini temizlenmektedir. Sirtiyle yapılan işlem ekmeğin kalitesini büyük ölçüde etkilemektedir. Bunun nedeni temiz ve kontrollü ısısı olan bir zemin sağlamasıdır.

Sirtiyle temizlenmeyen zeminlerde kül parçaları kalır ve ekmeğin tadını ve tüketen kişinin sağlığını kötü yönde etkiler. Bazı bölgelerde sirti kullanımının yanında özellikle yumuşak hamurların taşa yapışma oranı yüksek olduğundan hamurla teması kesmek için muz yaprağı kullanılır. Muz yaprağı burada yağlı kâğıt görevi görmektedir (Altan, 2016).



Şekil 13: Taş Fırın, Fırın Küreği ve Sirti Kullanarak Ekmek Yapan Kıbrıslı Kadınlar

2.17.4 Fırça

Ekmek piştikten sonra fırından çıkan ürünlerin zemine değen kısımlarının toz kül ve eğer varsa yabancı maddelerden arındırılması için kullanılan fırçanın uç kısımları ahşap olmalı ve temizleme işlemi sıcakken uygulanmalıdır (Altan, 2016).

2.17.5 Jilet/Bıçak

Hamurun fırına atıldığı zaman göstereceği büyümenin ne yöne doğru olacağını tayin etmek ve büyümesini sağlayarak iç dokusunun daha yumuşak olmasını sağlamak için jilet ya da bıçak yardımıyla fırına verilmeden hemen önce üzerine kesikler atılır. Hem iç doku kalitesi hem de görsel olarak jilet kullanımının büyük bir görevi vardır. Bazı bölgelerde kendine özgü semboller ile jiletlemeler yapılarak ekmeğin nereye ait olduğunu belli etme gibi çalışmalar mevcuttur (Altan, 2016).

2.17.6 Ekmek Teknesi

Hamurun yoğurulduğu, malzemelerin birleştiği ve maya aktivasyonunun başladığı yer olarak tanımlanabilir. Üretim miktarına göre büyüklükte yapılan ekmek teknelerinin ahşap olması maya aktivasyonunu olumlu yönde etkilemektedir. Bunun nedeni günümüz yoğurma kazanlarına göre ahşap bir zeminde maya faaliyetlerinin daha yüksek olmasıdır. Kullanılan tekneler kesinlikle kimyasal malzemelerle temizlenmemektedir. Bunu nedeni hem ahşabın emici olması hem de kimyasalı çekme durumunda bir sonraki ekmek yapımında mayanın hatalı reaksiyonlar verme ve ekmeği kabartmama ihtimalinin olmasıdır. Eski kaynaklara bakıldığında hamur parçaları temizlenerek kül ve suyla ovulduktan sonra temiz suyla durulanıp hızlı bir şekilde teknenin kurumasını sağlayarak temizlik işleminin sağlanmış olduğu görülmektedir (Altan, 2016).



Şekil 14: Ekmek Teknesi

2.17.7 Ekmek Tahtası (Penevet)

Yapılan hamurların işlendikten sonra mayalanması için oyuklara sahip olan uzun forma ahşap ekipmanlardır. Ekmeğin yuvarlak formunu almasına yardımcı olur. Penevete konmadan önce ekmeğin altına yapışma özelliği düşük olan bir bez ve un

serpilir. Bunu nedeni hava sıcaklığına göre değişebilen mayalanma süresi ve diğer koşullar göz önüne alınarak hamurun yapışmasını önlemektir. Bez kullanımı aynı zamanda fırına verme işlemleri sırasında hamurun fazla hırpalanmasını önleyerek şeklini korumaktadır. Ekmek tekneleri Kıbrıs'ta zeytin ve gürgen ağacının Akdeniz ikliminde yetişebilen çeşitlerinden elde edilmektedir. Bu ağaçların genel özellikleri büyük gövdeye sahip olmaları ve suya dayanıklı olmalarıdır (Altan, 2016).



Şekil 15: Ekmek Tahtası/Penevet

2.17.8 Yakacak

Yöresel fırınlar hem fırın yemekleri hem de ekmek üretimi için kullanılmaktadır. Bu kullanım farkına göre ısı kaynağı olarak görülen odunların şekilleri değişiklik gösterebilmektedir. Fırın yemekleri yapılırken genelde büyük parça odunlar kullanılırken ekmek pişirme sırasında dal niteliğinde ya da daldan biraz daha kalın odunlar tercih edilmektedir. Bunun sebebi dallar daha ince yapıya sahip olduğu için fırını daha yüksek dereceye daha kolay ulaştırabiliyor olmasıdır. Eski dönemlerde hemen hemen her evde hayvancılık olduğu için hayvanlara besin olarak kesilen

dalların artıkları veya budama sonrası elde edilen kuru dallar ideal bir yakacak görevi görerek gereksiz ağaç kesiminin önüne geçmektedir (Altan, 2016).

Bölüm 3

YÖNTEM

Yapılan bu çalışma ana hatlarıyla Kuzey Kıbrıs'taki ikamet eden bireylerin yöresel ekmek bilinci ve genel ekmek tüketimi konusundaki motivasyonlarını belirlemek amacıyla yapılmıştır. Çalışmanın geçerli ve genellenebilir olması açısından yöntem seçimi önem arz etmektedir.

3.1 Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın başlangıç aşaması olan literatürde belirlenen kavramsal çerçevenin içerisindeki konular akademik kaynaklar incelenerek işlenmiştir. Bunun yanında kaynak gösterebilen medya unsurları, teknik bilgi içeren kitaplar ve arşivler incelenip faydalı bulunan bilgiler çalışmanın literatür bölümüne dahil edilmiştir.

Çalışmada nicel bir araştırma yöntemi kullanılmış olup, veri toplama aracı olarak anket kullanılmıştır. Kurgulanan anket daha önce yapılmış olunan çalışmalar ve uygulanacak olan kitlenin sosyo-kültürel durumları incelenerek oluşturulmuştur. Anket gönüllülük esasına ve kişisel bilgilerin saklanması ilkesine sadık kalınarak uygulanmıştır.

Veri toplama sürecinden sonraki evrede toplanan veriler daha verimli ve hızlı şekilde bulgulara dönüştürebilmek amacıyla SPSS formatında hazırlanan veri tabanına girilerek analiz edilmiştir. Yapılan analizlerin sonucunda genel bulguların yanı sıra anlamlı çaprazlamalar yapılarak bulgu kısmının verimliliği arttırılmıştır. Bulguların sonunda araştırma problemi başlığında verilen konular incelenmiştir.

3.2 Araştırmanın Evreni ve Örneklem Seçimi

Yapılan çalışma genellenebilirlik ve geçerlilik açısından verimli bir yapıya sahip olması için evren ve örneklemin belirlenmesi belirli sebeplere dayanmaktadır. Çalışmanın evreni Kuzey Kıbrıs olarak belirlenmiştir. Veri toplama aracı olarak kullanılan anket uygulanırken nüfus oranına göre belirlenen sayılarda kişilere uygulanmıştır. Böylelikle çalışmanın sonucunda elde edilen bulguların genellenebilirlik özelliği güçlendirilmiştir. Çalışmanın örneklemini Kuzey Kıbrıs'ta ikamet eden 18 yaş üzeri sağlıklı bireyler olarak belirlenmiştir Bunun amacı ise 18 yaş üzerindeki bireylerin yöresel ekmekleri daha fazla biliyor olmasıdır. İleride yapılacak olan çalışmalarda 18 yaş altı bireylere anket çalışması yapılarak çalışma zenginleştirilebilir. Ayrıca, 18 yaş üzeri ve altı olan bireylerin yöresel ekmek bilinci ve genel ekmek tüketimi karşılaştırılabilir. Bu örnekleimde katılımcının Kuzey Kıbrıs'ta ikamet etmesi göz önünde bulundurulmuştur. İkamet süresinin azlık çokluk durumuna göre farklılıklar göstereceği ve bulgu çeşitliliğinin arttırılacağı planlanmıştır.

3.3 Veri Toplama Araçları

Çalışmamızda veri toplama aracı olarak uygulanabilecek maksimum katılıma ulaşılabilmesi ve daha fazla veri elde edebilmek adına anket kullanılmıştır. Uygulanan anketin tasarlanması sürecinde tüketim ve dinamikleri içeren bölümlerde literatür taranarak örnek sorular ve yöresel konularda ise Kuzey Kıbrıs'ta ikamet eden kişilerin sosyo kültürel durumları dikkate alınmıştır. Söz konusu anketi oluştururken Senem Y.'nin Edirne iline yönelik 'Türkiye'de Ekmek Sanayi ve Ekmek Tüketim Eğilimleri: Edirne İli Merkez İlçe Örneği', Neslihan A. ve Hatice A.'nin 'Ekmek İsraf Etmeme Niyetinin Değerlendirilmesi', Aybike E. ve ark. Tarafından yönetilen 'Isparta İli Kentsel Alanda Ailelerin Ekmek Tüketimi ve İsrافی', Rahmi T. ve ark. Tarafından

yürütülmüş olan ‘Ankara İlinde Ekmekte Tüketici Tercihleri’, ve Mehmet İ. Tarafından yürütülen ‘Karaman İli Merkezinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Üretici-Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi’ isimli çalışmalardan faydalanılmıştır (Yurdatapan, S. 2014 ; Arslan, N. & Aydın, H. 2019; Ertürk, A. ve Diğerleri, 2015; Taşçı, R. ve Diğerleri, 2017; İnan, M. 2014).

Tasarlanan anketin ilk sayfası gönüllülük formu eklenmiştir ve katılımcıların gönüllülük esasına dayanarak çalışmaya katkı koydukları belgelenmiştir. Tasarlanan anket beş bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler sırasıyla demografik, ekmek tüketimi, ekonomik, yöresel ekmekler ve bilinç, satın alma ve duyarlılık olarak tanımlanmıştır. Gerekli görülen sorularda birden fazla şıkkı seçme imkânı sunulan anketimizde 33 soru bulunmaktadır. Tasarlanan anketler kapalı uçlu soru tipleri ve genelinde beşli likert ölçü kullanılmış ve belirlenen parametreler için uygun olacak şekilde olgu, bilgi, davranış ve kanı (inanç) soruları sorulmuştur.

3.4 Veri Toplanma Süreci

Uygulanması planlanan anket tüm dünyayı etkisi altına alan Covid-19 pandemisinden ötürü planlanan süreye göre daha fazla zaman almıştır. Uygulama sürecinin ilk evrelerinde internet yoluyla uygulanan anket, daha kaliteli sonuçlara ulaşılabilme adına yüz yüze olarak baştan başlatılmış ve sonuçlandırılmıştır. Toplanan veriler geçerliliği kontrol edilerek analiz sürecine giriş yapılmıştır.

3.5 Veri Analiz Yöntemi

Araştırmanın verilerinin istatistikî açıdan analizinde Statistical Package for Social Sciences (SPSS) 27.0 yazılımı kullanılmıştır. Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine, yöresel ekmek bilincine, ekmek tüketimlerine ilişkin bazı özelliklerine, tükettikleri ekmek türünü tercih etme nedenlerine, ekmek tüketimine ilişkin bazı ekonomik özelliklerine, ekmek satın almalarına ilişkin bazı özelliklerine, ekmek

üretirken dikkat edilmesine, özen gösterilen unsurlara, ekmek kalitesinde görülen olumlu değişikliklere göre dağılımı frekans analiziyle belirlenmiştir.

Katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre günlük ekmek tüketim miktarlarının, günlük ekmek israf miktarlarının, KKTC'ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketme durumlarının ve kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli bulma durumlarının karşılaştırılmasında Pearson ki kare testi kullanılmıştır.

Çalışmada aydınlatılması gereken konular için problem cümleleri kurulmuştur. Kurgulanan problem cümlelerinin geçerliliğini sorgulamak amacıyla çalışmanın sonuçlarıyla karşılaştırma yapılacaktır. Problem cümleleri oluşturulurken bağımlı değişkenler katılımcıların yaşı, cinsiyeti, eğitim, çalışma ve gelir durumu, bağımsız değişkenler ise yöresel ekmek tüketimi, günlük ekmek tüketimi ve ekmek israfı durumları olarak belirlenmiştir.

Elde edilen sonuçların problem cümleleriyle karşılaştırılıp tartışılmasıyla ana konulara açıklık getirilmesi hedeflenirken uygulanan anket sonucunda diğer alt konulara da açıklık getirmesi beklenilmektedir.

Bölüm 4

BULGULAR

Çalışmanın bu bölümünde toplanan verilerin analiz sonuçlarından elde ettiğimiz bulgular yer almaktadır. Sonuçların tablo şeklinde ve rakamsal değerlerde ifade edilmiştir. Tablolarda katılımcı sayıları ve yüzdeleri daha kolay analiz edilebilmesi adına (n), (%) sembolleriyle beraber ifade edilmektedir. Söz konusu bulgular aşağıdaki gibidir.

Tablo 1: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Dağılımı

	Sayı (n)	Yüzde (%)
Bölge		
Girne	108	24,00
Gazimağusa	98	21,78
Lefkoşa	149	33,11
Güzelyurt	36	8,00
İskele	37	8,22
Lefke	22	4,89
Yaş		
18-24	119	26,44
25-34	123	27,33
35-44	92	20,44
45-64	88	19,56
65 ve üzeri	28	6,22
Cinsiyet		
Kadın	209	46,44
Erkek	241	53,56
Öğrenim durumu		
İlkokul	30	6,67
Ortaokul	40	8,89
Lise	106	23,56
Önlisans	44	9,78
Lisans	189	42,00
Lisansüstü	41	9,11
Medeni durum		
Bekar	208	46,22
Evli	199	44,22
Boşanmış	25	5,56
Eşi vefat etmiş	18	4,00
Gelir durumu		
Alt	79	17,56
Orta	307	68,22

Yüksek	64	14,22
Aile tipi		
Çekirdek aile	396	88,00
Geniş aile	54	12,00
KKTC’de ikametgâh süresi		
1 yıldan az	40	8,89
1-3 yıl	44	9,78
3-6 yıl	61	13,56
6-10 yıl ve daha fazla	305	67,78
Ailedeki kişi sayısı		
İki ve altı	79	17,56
Üç	108	24,00
Dört	149	33,11
Beş ve üzeri	114	25,33
Çalışma durumu		
Çalışan	326	72,44
Çalışmayan	124	27,56
Toplam	450	100,00

Tablo 1’de katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre dağılımı verilmiştir ve katılan bireylerin %24’ünün Girne, %21,78’inin Gazimağusa, %33,11’inin Lefkoşa, %8’inin Güzelyurt, %8,22’sinin İskele, %4,89’unun Lefke bölgesinde yaşadığı, %26,44’ünün 18-24 yaş arasında, %27,33’ünün 25-34 yaş arasında, %20,44’ünün 35-44 yaş arasında, %19,56’sının 45-64 yaş arasında olduğu, %6,22’sinin 65 yaş ve üzerinde olduğu, %46,44’ünün kadın, %53,56’sının erkek olduğu, %6,67’sinin ilkökul mezunu, %8,89’unun ortaokul mezunu, %23,56’sının lise mezunu, %9,78’inin ön lisans mezunu, %42’sinin lisans mezunu, %9,11’inin lisansüstü mezunu olduğu, %46,22’sinin medeni durumunun bekar, %44,22’sinin medeni durumunun evli, %5,56’sının medeni durumunun boşanmış olduğu, %42’ünün ise eşinin vefat etmiş, dul olduğu belirlenmiştir.

Araştırmaya katılanların %17,56’sının alt gelir , %68,22’sinin orta gelir, %14,22’sinin yüksek gelir sahibi olduğu, %88’inin ailesinin çekirdek aile, %12’sinin ailesinin geniş aile olduğu, %8,89’unun KKTC ikamet süresinin 1 yıldan az, %9,78’inin KKTC ikamet süresinin 1-3 yıl arasında, %13,56’sının KKTC ikamet süresinin 3-6 yıl arasında, %67,78’inin KKTC ikamet süresinin 6-10 yıl arasında veya

daha fazla olduğu, %17,56'sının ailesinin iki kişi veya daha az, %24'ünün ailesinin üç kişi, %33,11'inin ailesinin dört kişi, %25,33'ünün ailesinin beş kişi veya daha fazla kişiden oluştuğu, katılımcıların %72,44'ünün çalıştığı, %27,56'sının çalışmadığı görülmüştür.

Tablo 2: Katılımcıların Ekmek Tüketimlerine İlişkin Bazı Özellikler

	Sayı (n)	Yüzde (%)
Günlük ekmek tüketim miktarı		
Hiç	31	6,89
0-3 dilim	219	48,67
3-6 dilim	125	27,78
6-9 dilim	46	10,22
9 dilim ve daha fazla	29	6,44
Yaygın olarak tüketilen ekmek türü		
Beyaz ekmek	182	40,44
Tam buğday ekmeği	84	18,67
Siyez ekmeği	13	2,89
Kepekli ekmek	23	5,11
Çavdarlı ekmek	20	4,44
Tahıllı ekmek	34	7,56
Köy ekmeği	54	12,00
Mısır ekmeği	4	0,89
Kıbrıs çöreği	13	2,89
Bulla (Hellimli-Zeytinli)	4	0,89
Tost ekmeği	14	3,11
Sandviç ekmeği	5	1,11
Ekmek tüketilen öğünler		
Sabah	121	26,89
Öğlen	35	7,78
Akşam	27	6,00
Hepsi	253	56,22
Hiçbiri	14	3,11
Sağlık açısından tüketilmesi gereken ekmek türü		
Beyaz ekmekler	106	23,56
Çavdar unundan elde edilmiş ekmekler	59	13,11
Kepekli undan elde edilmiş ekmekler	79	17,56
Siyez unundan elde edilmiş ekmekler	29	6,44
Tahıllı ekmekler	134	29,78
Yerli Kıbrıs buğdayından elde edilmiş ekmekler	43	9,56
Ekmek kullanımında yaygın olarak tercih edilen un türü		

Buğday unu	293	65,11
Kepekli un	82	18,22
Çavdar unu	45	10,00
Siyez unu	30	6,67

Tablo 2’de araştırmaya katılan bireylerin ekmek tüketimlerine ilişkin bazı özellikleri yer almaktadır.

Araştırmaya katılanların %6,89’unun hiç ekmek tüketmediği, %48,67’sinin 0-3 dilim arasında ekmek tükettiği, %27,78’inin 3-6 dilim arasında ekmek tükettiği, %10,22’sinin 6-9 dilim arasında ekmek tükettiği, %6,44’ünün günde 9 dilim veya daha fazla ekmek tükettiği, %40,44’ünün yaygın olarak beyaz ekmek, 18,67’sinin tam buğday ekmeği, %2,89’unun siyez emeği, % 5,11’inin kepekli ekmek, %4,44’ünün çavdar ekmeği , %7,56’sının tahıllı ekmek, %12’sinin köy ekmeği, %0,89’unun mısır ekmeği, %2,89’unun Kıbrıs çöreği, %0,89’unun bulla (hellimli-zeytinli), %3,11’inin tost ekmeği, %1,11’inin sandviç ekmeğini yaygın olarak tükettikleri saptanmıştır.

Katılımcıların %26,89’unun ekmeği sabah, %7,78’inin ekmeği öğlen, %6’sının ekmeği akşam tükettikleri, %56,22’sinin ise ekmeği her öğünde tükettiği, %3,11’inin ekmeği hiçbir öğününde tüketmediği, %23,56’sının beyaz ekmeklerin, %13,11’inin çavdar unundan elde edilmiş ekmeklerin, %17,56’sının kepek unundan elde edilmiş ekmeklerin, %6,44’ünün siyez unundan elde edilmiş ekmeklerin, %29,78’inin tahıllı ekmeklerin, %9,56’sının yerli Kıbrıs buğdayından elde edilmiş ekmeklerin sağlık açısından tüketilmesi gerektiğini savunduğu, %65,11’inin buğday ununu, %18,22’sinin kepekli unu, %10’unun çavdar ununu, %6,67’sinin siyez ununu ekmek kullanımında yaygın olarak tercih ettikleri belirlenmiştir.

Tablo 3: Katılımcıların Tükettikleri Ekmek Türünü Tercih Etme Nedenlerine Göre Dağılımı

Tüketilen ekmek türünü tercih etme nedeni*	Sayı (n)	Yüzde (%)
Lezzet	240	53,33
Sağlıklı olması	165	36,67
Tok tutması	113	25,11
Alışkanlık	140	31,11
Fiyat	96	21,33
Kilo sorunu	27	6,00
Kolay bulunması	76	16,89
Kokusu	29	6,44
Sindirimi kolay olması	45	10,00
Yumuşak olması	43	9,56
Tazeliği ve sıcaklığı	52	11,56
TV yayınlarından kaynaklı	6	1,33
Besleyici olması	71	15,78
Tam tahıllı olması	31	6,89
Uzun süre dayanıklı olması	52	11,56

*Birden yanıt verilebilmektedir.

Tablo 3'te katılımcıların tükettikleri ekmek türünü tercih etme nedenlerine göre dağılımı verilmiş ve araştırmaya katılanların tükettikleri ekmeği %53,33'ünün lezzeti nedeni ile, %36,67'sinin sağlıklı olması nedeni ile, %25,11'inin tok tutması nedeni ile, %31,11'inin alışkanlığı nedeni ile, %21,33'ünün fiyatı nedeni ile, %6'sının kilo sorunu nedeni ile, %16,89'unun kolay bulunabilmesi nedeni ile, %6,44'ünün kokusu nedeni ile, %10'unun sindiriminin kolay olması nedeni ile, %9,56'sının yumuşak olması nedeni ile, %11,56'sının tazeliği ve sıcaklığı nedeni ile, %1,33'ünün tv yayınları nedeni ile, %15,78'inin besleyici olması nedeni ile, %6,89'unun tam tahıllı olması nedeni ile, %11,56'sının uzun süre dayanıklı olması nedeni ile tüketmekte oldukları tespit edilmiştir.

Tablo 4: Katılımcıların Ekmek Tüketimine İlişkin Bazı Ekonomik Özelliklerine Göre Dağılımı

	Sayı (n)	Yüzde (%)
Sağlık açısından daha faydalı ekmekleri satın almakta zorluk çekme		
Kesinlikle katılmıyorum	68	15,11
Katılmıyorum	95	21,11
Kararsızım	115	25,56
Katılıyorum	115	25,56
Kesinlikle katılıyorum	57	12,67
Ekmek satın alırken fiyat konusu önemlidir.		
Kesinlikle katılmıyorum	31	6,89
Katılmıyorum	34	7,56
Kararsızım	71	15,78
Katılıyorum	140	31,11
Kesinlikle katılıyorum	174	38,67
Günlük ekmek israfı		
Hiç	227	50,44
0-3 dilim	141	31,33
3-6 dilim	42	9,33
6-9 dilim	26	5,78
9 dilim ve daha fazlası	14	3,11
Evde bayat ekmekleri değerlendirme şekli		
İnsan gıdası olarak değerlendirilir	134	29,78
Hayvan besleyenlere veririz	53	11,78
Sokak hayvanlarına/kuşlara veririz	129	28,67
Kendi hayvanlarımıza veririz	97	21,56
Çöpe atarız	37	8,22

Tablo 4’te katılımcıların ekmek tüketimine ilişkin bazı ekonomik özelliklerine göre dağılımı yer almakta olup, araştırmaya katılanların “Sağlık açısından daha faydalı

ekmekleri satın almakta zorluk çekiyor musunuz?” sorusuna %15,11’inin kesinlikle katılmıyorum, %21,11’inin katılmıyorum, %25,56’sının kararsızım, %25,56’sının katılıyorum, %12,67’sinin kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri, “Ekmek satın alırken fiyat konusu önemlidir.” Önermesine %6,89’unun kesinlikle katılmıyorum, %7,56’sının katılmıyorum, %15,78’inin kararsızım, %31,11’inin katılıyorum, %38,67’sinin kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri görülmüştür.

Katılımcıların %50,44’ünün günlük hiç ekmek israfının olmadığı, %31,33’ünün günlük ekmek israfının 0-3 dilim arasında, %9,33’ünün günlük ekmek israfının 3-9 dilim arasında ve %3,11’inin günlük ekmek israfının 9 dilim veya üzerinde olduğu görülmüştür.

Katılımcıların %29,78’inin evdeki bayat ekmekleri insan gıdası olarak değerlendirdiği, %11,78’inin evdeki bayat ekmekleri hayvan besleyenlere verdikleri, %28,67’sinin evdeki bayat ekmekleri Sokak hayvanlarına/kuşlara verdikleri, %21,56’sının evdeki bayat ekmekleri kendi besledikleri hayvanlara verdikleri, %8,22’sinin ise evdeki bayat ekmekleri çöpe attıkları tespit edilmiştir.

Tablo 5: Katılımcıların Yöresel Ekmek Tüketimine İlişkin Bazı Özelliklerine Göre Dağılımı

	Sayı (n)	Yüzde (%)
KKTC’ye ait yöresel ekmekleri bildiğimi düşünüyorum.		
Kesinlikle katılmıyorum	35	7,78
Katılmıyorum	36	8,00
Kararsızım	115	25,56
Katılıyorum	158	35,11
Kesinlikle katılıyorum	106	23,56
KKTC’ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketiyorum.		
Kesinlikle katılmıyorum	46	10,22
Katılmıyorum	76	16,89
Kararsızım	108	24,00
Katılıyorum	139	30,89
Kesinlikle katılıyorum	81	18,00
KKTC’ye ait yöresel ekmekleri tüketme motivasyonu		

Yöresel olması	148	32,89
Alışkanlık	90	20,00
Tat ve lezzet	150	33,33
Daha sağlıklı bulunması	26	5,78
Gastronomi alanında milliyetçilik	36	8,00
KKTC'ye ait yöresel ekmekleri öğrenme şekli		
Aile büyükleri tarafından	190	42,22
Kişisel merak	63	14,00
Komşulardan	66	14,67
Alışveriş sırasında	75	16,67
İnternet yoluyla	14	3,11
Hiçbiri	42	9,33
KKTC'deki yöresel ürünleri ve ekmeklerin gelecek nesillere aktarılmasını gerekli buluyorum.		
Kesinlikle katılmıyorum	14	3,11
Katılmıyorum	18	4,00
Kararsızım	49	10,89
Katılıyorum	181	40,22
Kesinlikle katılıyorum	188	41,78
KKTC'deki ilgili eğitim kurumlarının yöresel ürünleri genç nesillere aktarabildiğini düşünüyorum.		
Kesinlikle katılmıyorum	35	7,78
Katılmıyorum	68	15,11
Kararsızım	165	36,67
Katılıyorum	110	24,44
Kesinlikle katılıyorum	72	16,00

Tablo 5'te katılımcıların yöresel ekmek tüketimine ilişkin bazı özelliklerine göre dağılımı verilmiştir.

Araştırma kapsamındaki bireylerin "KKTC'ye ait yöresel ekmekleri bildiğimi düşünüyorum." Önermesine %7,78'inin kesinlikle katılmıyorum, %8'inin katılmıyorum, %25,56'sının kararsızım, %35,11'inin katılıyorum, %23,56'sının kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri, "KKTC'ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketiyorum." Önermesine %10,22'sinin kesinlikle katılmıyorum, %16,89'unun katılmıyorum, %24'ünün kararsızım, %30,89'unun katılıyorum, %18'inin kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri, katılımcıların %32,89'unun yöresel olması,

%20'sinin alışkanlığının olması, %33,33'ünün tat ve lezzeti nedeni ile, %5,78'inin daha sağlıklı olduğundan dolayı, %8'inin gastronomi alanında milliyetçi olması nedeni ile KKTC'ye ait yöresel ekmekleri tüketmekte olduğu, KKTC'ye ait yöresel ekmekleri %42,22'sinin aile büyüklerinden, %14'ünün kişisel meraktan, %14,67'sinin komşulardan, %16,67'sinin alışveriş sırasında, %3,11'inin internet yoluyla öğrendikleri belirlenmiştir.

Araştırmaya katılan kişilerin “KKTC'deki yöresel ürünleri ve ekmeklerin gelecek nesillere aktarılmasını gerekli buluyorum” önermesine %3,11 kesinlikle katılmıyorum, %4 katılmıyorum, %10,89 kararsızım, %40,22 katılıyorum, %41,78 kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri, “KKTC'deki ilgili eğitim kurumlarının yöresel ürünleri genç nesillere aktarabildiğini düşünüyorum.” Önermesine ise %7,78'inin kesinlikle katılmıyorum, %15,11'inin katılmıyorum, %36,67'sinin kararsızım, %24,44'ünün katılıyorum, %16'sının kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri görülmüştür.

Tablo 6: Katılımcıların Ekmek Satın Almalarına İlişkin Bazı Özelliklerine Göre Dağılımı

	Sayı (n)	Yüzde (%)
Ekmek satın alırken dikkat edilen olumlu noktalar*		
Hijyenik Olması	278	61,78
Uzun Ömürlü Olması	172	38,22
Dilimli Olması	110	24,44
Kokusu Olması	139	30,89
Rengi	140	31,11
Fiyatı	184	40,89
Ambalajı	113	25,11
Kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli bulma		
Kesinlikle katılmıyorum	23	5,11
Katılmıyorum	56	12,44
Kararsızım	144	32,00
Katılıyorum	180	40,00
Kesinlikle katılıyorum	47	10,44

Ekmek satın alırken olumsuz olarak değerlendirilen durumlar

Hijyen konusunda üretici firmaya karşı güvensizlik	120	26,67
Koku renk ve tat bakımından tatmin olunmaması	84	18,67
Yüksek fiyat	142	31,56
Yüksek oranda katkı maddesi içermesi	76	16,89
Ambalajsız satış yapılması	28	6,22

Satın aldığım ekmeğin ne kadar hijyenik olduğu ile ilgili bilgiye sahibim.

Kesinlikle katılmıyorum	33	7,33
Katılmıyorum	100	22,22
Kararsızım	187	41,56
Katılıyorum	104	23,11
Kesinlikle katılıyorum	26	5,78

Ekmek satın alırken üretici firmanın gerekli hijyen belgeleri ve koşullarına sahip olup olmadığını araştırmayı gerekli buluyorum.

Kesinlikle katılmıyorum	11	2,44
Katılmıyorum	32	7,11
Kararsızım	105	23,33
Katılıyorum	170	37,78
Kesinlikle katılıyorum	132	29,33

**Birden fazla yanıt verilebilmektedir.*

Tablo 6’da katılımcıların ekmek satın almalarına ilişkin bazı özelliklerine göre dağılımı verilmiştir.

Araştırma kapsamındakilerin ekmek satın alırken %61,78’inin hijyenik olması, %38,22’sinin uzun ömürlü olması, %24,44’ünün dilimli olması, %30,89’unun kokusunun olması, %31,11’inin renginin güzel olması, %40,89’unun fiyatının uygun olması, %25,11’inin ambalajının kaliteli olması özelliklerine dikkat ettiği tespit edilmiştir. Katılımcıların “Kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli buluyorum” önermesine %5,11’inin kesinlikle katılmıyorum, %12,44’ünün katılmıyorum, %32’sinin kararsızım, %40’ının katılıyorum, %10,44’ünün kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri görülmüştür. Katılımcılara ekmek satın alırken olumsuz olarak değerlendirdiğiniz durumlar nelerdir sorusu sorulmuş ve %26,67’sinden hijyen konusunda üretici firmaya karşı güvensizlik duyuyorum,

%18,67'sinden koku renk ve tat bakımından tatmin olunmuyorum, %31,56'sından ekmeğin fiyatını yüksek buluyorum, %16,89'undan ekmeğin yüksek oranda katkı maddesi içeriyor, %6,22'sinden ambalajsız satış yapıyor değerlendirmeleri alınmıştır. Katılımcıların “Satın aldığım ekmeğin ne kadar hijyenik olduğu ile ilgili bilgiye sahibim.” Konusuna %7,33 kesinlikle katılmıyorum, %22,22 katılmıyorum, %41,56 kararsızım, %23,11 katılıyorum, %5,78 kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri, “Ekmeğin satın alınırken üretici firmanın gerekli hijyen belgeleri ve koşullarına sahip olup olmadığını araştırmayı gerekli buluyorum.” Konusuna %2,44 kesinlikle katılmıyorum, %7,11 katılmıyorum, %23,33 kararsızım, %37,78 katılıyorum, %29,33 kesinlikle katılıyorum yanıtlarını verdikleri görülmüştür.

Tablo 7: Katılımcıların Ekmeğin Üretilirken Dikkat Edilmesine Özen Gösterilen Unsurlara Göre Dağılımı

Ekmeğin üretilirken dikkat edilmesine özen gösterilen unsurlar*	Sayı (n)	Yüzde (%)
Temizlik	337	74,89
Fiyatının Düşürülmesi	150	33,33
Hilesiz Üretim Yapılması	165	36,67
Gramın Arttırılması	85	18,89
Kaliteli Un Kullanımı	164	36,44
Satıcılarda Eldiven Kullanımı	91	20,22
Güler yüzlü Olmaları	56	12,44
Katkı Maddelerinin Azaltılması	182	40,44
Kepek Unununun Arttırılması	59	13,11
Tuzu Azaltmaları	77	17,11
Fabrikasyon Üretim Yapmaları	39	8,67
Ambalajlı Üretim Yapmaları	120	26,67

*Birden fazla yanıt verilebilmektedir.

Tablo 7’de katılımcıların ekmek üretilirken dikkat edilmesine, özen gösterilen unsurlara göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 7 incelendiğinde, araştırma kapsamına alınan kişilerin ekmek üretilirken %74,89 temizlik, %33,33 fiyatının düşürülmesi, %36,67 hilesiz üretim yapılması, %36,67 gramın arttırılması, %36,44 kaliteli un kullanımı, %20,22 satıcılarda eldiven kullanımı, %12,44 satıcıların güler yüzlü olmaları, %40,44 katkı maddelerini azaltılması, %13,11 kepek ununun arttırılması, %17,11 tuzu azaltılması, %8,67 fabrikasyon üretim yapılması ve %26,67 ambalajlı üretim yapılması konularına dikkat edilmesi ve özen gösterilmesi gerekliliğini savunmuşlardır.

Tablo 8: Katılımcıların Ekmek Kalitesinde Görülen Olumlu Değişikliklere Göre Dağılımı

Ekmek kalitesinde görülen olumlu değişiklikler *	Sayı (n)	Yüzde (%)
Lezzetin Artması	250	55,56
İçinin Daha İyi Pişmesi	97	21,56
Ambalaja Girmesi	131	29,11
Çeşitlerin Çoğalması	130	28,89
Tuzunun Azalması	76	16,89
Renginin Koyulaşması	68	15,11
Kokusunun İyileşmesi	95	21,11
Daha Sağlıklı Olması	183	40,67
İçeriğinin Zenginleşmesi	110	24,44
Daha Doyurucu Olması	97	21,56
Katkı Maddelerinin Azalması	175	38,89

*Birden fazla yanıt verilebilmektedir.

Tablo 8’de katılımcıların ekmek kalitesinde görülen olumlu değişikliklere göre dağılımı verilmiştir.

Tablo 8 incelendiğinde, araştırmaya katılanların %55,56'sının lezzetin artması, %21,56'sının içinin daha iyi pişmesi, %29,11'inin ekmeğin ambalaja girmesi, %28,89'unun ekmeğin çeşitlerinin çoğalması, %16,89'unun tuzunun azaltılması, %15,11'inin renginin koyulaşması, %21,11'inin kokusunun iyileşmesi, %40,67'sinin daha sağlıklı olması, %24,44'ünün içeriğinin zenginleşmesi, %21,56'sının daha doyurucu olması, %38,89 katkı maddelerinin azaltılması özelliklerinin ekmeğin kalitesinde görülen olumlu değişiklikler olduğunu söyledikleri saptanmıştır.

Tablo 9: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Günlük Ekmek Tüketim Miktarlarının Karşılaştırılması

	Günlük ekmeğin tüketim miktarı								X ²	p
	0-3 dilim		3-6 dilim		6-9 dilim		9 > dilim			
	n	%	n	%	n	%	n	%		
Yaş										
18-24	74	62,18	33	27,73	9	7,56	3	2,52		
25-34	73	59,35	29	23,58	14	11,38	7	5,69	16,298	0,061
35-44	44	47,83	29	31,52	7	7,61	12	13,04		
45 ve üzeri										
Cinsiyet										
Kadın	144	68,90	43	20,57	12	5,74	10	4,78		
Erkek	106	43,98	82	34,02	34	14,11	19	7,88	29,131	0,000*
Öğrenim durumu										
İlköğretim	24	34,29	21	30,00	13	18,57	12	17,14		
Lise/Ön lisans	77	51,33	48	32,00	15	10,00	10	6,67	34,412	0,000*
Lisans/Lisansüstü	149	64,78	56	24,35	18	7,83	7	3,04		
Çalışma durumu										
Çalışan	177	54,29	92	28,22	35	10,74	22	6,75		
Çalışmayan	73	58,87	33	26,61	11	8,87	7	5,65	0,898	0,826
Gelir durumu										
Alt	44	55,70	20	25,32	11	13,92	4	5,06		
Orta	169	55,05	90	29,32	29	9,45	19	6,19	3,344	0,765

Yüksek 37 57,81 15 23,44 6 9,38 6 9,38

* $p < 0,05$

Tablo 9’da katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre günlük ekmek tüketim miktarları karşılaştırılmıştır.

Katılımcıların yaş, çalışma durumu ve gelir durumlarına göre günlük ekmek tüketim miktarları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark bulunmamaktadır ($p > 0,05$). Katılımcıların yaşı çalışma durumu ve gelir durumu fark etmeksizin günlük tükettikleri ekmek miktarları benzerdir.

Tablo 9 incelendiğinde, araştırmaya katılan bireylerin cinsiyetine göre günlük ekmek tüketim miktarları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark olduğu görülmüştür ($p < 0,05$). Günde 0-3 dilim arasında ekmek tüketimine bakıldığında kadın katılımcıların, erkek katılımcılardan istatistiksel olarak anlamlı düzeyde daha fazla ekmek tükettikleri görülmüştür. Katılımcıların öğrenim durumlarına göre günlük ekmek tüketim miktarları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark vardır ($p < 0,05$). Lisans/lisansüstü mezunu olan katılımcıların günlük 0-3 dilim arası ekmek tüketim miktarları, ilköğretim mezunu olan katılımcıların günlük 0-3 dilim arası ekmek tüketim miktarlarından daha fazladır.

Tablo 10: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Günlük Ekmek İsrاف Miktarlarının Karşılaştırılması

	Günlük ekmek israfı						X ²	p
	Hiç		1-3 dilim		4 ≥ dilim			
	n	%	n	%	n	%		
Yaş								
18-24	72	60,50	28	23,53	19	15,97	9,044	0,171
25-34	56	45,53	46	37,40	21	17,07		
35-44	44	47,83	32	34,78	16	17,39		
45 ve üzeri	55	47,41	35	30,17	26	22,41		

Cinsiyet								
Kadın	108	51,67	62	29,67	39	18,66	0,505	0,777
Erkek	119	49,38	79	32,78	43	17,84		
Öğrenim durumu								
İlköğretim	31	44,29	23	32,86	16	22,86	3,273	0,513
Lise/Ön lisans	81	54,00	41	27,33	28	18,67		
Lisans/Lisansüstü	115	50,00	77	33,48	38	16,52		
Çalışma durumu								
Çalışan	153	46,93	111	34,05	62	19,02	6,089	0,048*
Çalışmayan	74	59,68	30	24,19	20	16,13		
Gelir durumu								
Alt	44	55,70	24	30,38	11	13,92	2,128	0,712
Orta	154	50,16	96	31,27	57	18,57		
Yüksek	29	45,31	21	32,81	14	21,88		

* $p < 0,05$

Tablo 10’da katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre günlük ekmek israf miktarları karşılaştırılmıştır.

Katılımcıların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu ve gelir durumlarına göre günlük ekmek israf miktarları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark yoktur ($p > 0,05$). Katılımcıların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu ve gelir durumları fark etmeksizin günlük ekmek israf miktarları benzerdir.

Tablo 10 incelendiğinde, araştırma kapsamındaki bireylerin çalışma durumuna göre günlük ekmek israf miktarları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark olduğu tespit edilmiştir ($p < 0,05$).

Çalışmayan katılımcıların hiç ekmek israf etmeme durumları, çalışan katılımcıların hiç ekmek israf etmeme durumlarından istatistiksel olarak anlamlı düzeyde yüksek bulunmuştur.

Tablo 11: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre KKTC'ye Ait Yöresel Ekmekleri Sıklıkla Tüketme Durumlarının Karşılaştırılması

	KKTC'ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketme						X ²	p
	Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum			
	n	%	n	%	n	%		
Yaş								
18-24	46	38,66	22	18,49	51	42,86	41,681	0,000*
25-34	46	37,40	35	28,46	42	34,15		
35-44	13	14,13	28	30,43	51	55,43		
45 ve üzeri	17	14,66	23	19,83	76	65,52		
Cinsiyet								
Kadın	51	24,40	43	20,57	115	55,02	5,969	0,051
Erkek	71	29,46	65	26,97	105	43,57		
Öğrenim durumu								
İlköğretim	18	25,71	18	25,71	34	48,57	2,023	0,731
Lise/Ön lisans	40	26,67	41	27,33	69	46,00		
Lisans/Lisansüstü	64	27,83	49	21,30	117	50,87		
Çalışma durumu								
Çalışan	85	26,07	86	26,38	155	47,55	3,699	0,157
Çalışmayan	37	29,84	22	17,74	65	52,42		
Gelir durumu								
Alt	33	41,77	21	26,58	25	31,65	17,816	0,001*
Orta	78	25,41	75	24,43	154	50,16		
Yüksek	11	17,19	12	18,75	41	64,06		

* $p < 0,05$

Tablo 11’de katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre KKTC’ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketme durumları karşılaştırılmıştır.

Tablo 11 incelendiğinde, araştırma kapsamına alınan kişilerin gelir durumuna göre KKTC’ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketme durumları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark olduğu görülmektedir ($p < 0,05$). Alt gelir düzeyine sahip katılımcılar “KKTC’ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketirim” konusuna daha fazla

katılmıyorum yanıtını verdikleri, yüksek gelir düzeyine sahip katılımcılar ise “KKTC’ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketirim” konusuna daha fazla katılıyorum yanıtını verdikleri tespit edilmiştir.

Katılımcıların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu ve çalışma durumuna göre KKTC’ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketme durumları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark bulunmamaktadır ($p>0,05$). Yaş, cinsiyet, öğrenim durumu ve çalışma durumlarına bakılmaksızın katılımcıların “KKTC’ye ait yöresel ekmekleri sıklıkla tüketirim” konusuna verdikleri yanıtlar benzerdir.

Tablo 12: Katılımcıların Sosyo-Demografik Özelliklerine Göre Kalite Açısından Ekmekleri Yeterli Düzeyde Sağlıklı ve Lezzetli Bulma Durumlarının Karşılaştırılması

	Kalite açısından ekmekleri sağlıklı ve lezzetli bulma						X ²	p
	Katılmıyorum		Kararsızım		Katılıyorum			
	n	%	n	%	n	%		
Yaş								
18-24	28	23,53	45	37,82	46	38,66	11,178	0,083
25-34	21	17,07	39	31,71	63	51,22		
35-44	15	16,30	24	26,09	53	57,61		
45 ve üzeri	15	12,93	36	31,03	65	56,03		
Cinsiyet								
Kadın	29	13,88	66	31,58	114	54,55	4,333	0,115
Erkek	50	20,75	78	32,37	113	46,89		
Öğrenim durumu								
İlköğretim	14	20,00	22	31,43	34	48,57	4,420	0,352
Lise/Ön lisans	27	18,00	56	37,33	67	44,67		
Lisans/Lisansüstü	38	16,52	66	28,70	126	54,78		
Çalışma durumu								
Çalışan	55	16,87	97	29,75	174	53,37	4,193	0,123
Çalışmayan	24	19,35	47	37,90	53	42,74		
Gelir durumu								
Alt	25	31,65	26	32,91	28	35,44	17,018	0,002*
Orta	41	13,36	98	31,92	168	54,72		

Yüksek	13	20,31	20	31,25	31	48,44
--------	----	-------	----	-------	----	-------

* $p < 0,05$

Tablo 12’de katılımcıların sosyo-demografik özelliklerine göre kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli bulma durumları karşılaştırılmıştır.

Tablo 12 incelendiğinde, araştırmaya dahil olan bireylerin gelir durumuna göre kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli bulma durumları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark olduğu saptanmıştır ($p < 0,05$). Alt gelir düzeyine sahip katılımcıların “kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli buluyorum” önermesine daha fazla katılmıyorum yanıtını verdikleri, yüksek gelir düzeyine sahip katılımcılar ise “kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli buluyorum” önermesine daha fazla katılıyorum yanıtını verdikleri görülmektedir.

Araştırma kapsamına alınan bireylerin yaş, cinsiyet, öğrenim durumu ve çalışma durumuna göre kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli bulma durumları arasında istatistiksel olarak anlamlı düzeyde fark yoktur ($p > 0,05$). Katılımcıların yaş, cinsiyet, öğrenim durumu ve çalışma durumları fark etmeksizin “kalite açısından ekmekleri yeterli düzeyde sağlıklı ve lezzetli buluyorum” önermesine verdikleri yanıtların benzer olduğu tespit edilmiştir.

Bölüm 5

SONUÇ

5.1 Sonuç ve Tartışma

Toplum içerisinde kültürün bağlayıcı bir görevi vardır. Gastronomi turizminin yükselişinden sonra yemek kültürünün önemi her bölgede farklı boyutlarda olsa da turizm faaliyetlerinde destinasyon oluşturabilmek adına önemseniyor olduğu görülmektedir. Kendi karakteristik özelliklerini geliştirmiş her mutfak kültüründe olduğu gibi Kıbrıs gastronomisinde de yöresel ekmeklerin yeri büyüktür. Yapmış olduğumuz çalışmanın birincil olarak Kuzey Kıbrıs'ta yöresel ekmek bilinci ve tüketimi başta olmak üzere sonuç ve literatürdeki benzer çalışmalarla karşılaştırılma durumları aşağıdaki gibidir.

Katılımcılar miktar olarak günlük 0-3 dilim çeşit olarak beyaz ekmek tükettikleri görülmüştür. Tüketilen ekmek türü olarak Onurlubaş ve Altunışık'ın (2019) yapmış olduğu çalışmanın sonucuyla benzerlik göstermiştir. (Onurlubaş & Altunışık, 2019).

Katılımcıların sadece sabah ve tüm öğünlerde ekmek tüketme oranlarının yüksek olduğu saptanmıştır. Manisa bölgesinde Aksoylu ve ark. (2014) Yapmış olduğu çalışmada Kuzey Kıbrıs'taki tüketime göre öğlen öğünlerindeki düşüş benzerlik, akşam öğünlerindeki düşüş farklılık olarak gözlemlenmiştir (Aksoylu ve ark. 2014)

Çalışmada cinsiyetin ekmek tüketim miktarını etkilediği görülmüştür. Aydın F. Ve Yıldız Ş.'nin 2011 yılında gerçekleştirmiş olduğu çalışmada yapmış olduğumuz çalışma ile farklılık göstermiştir. (Aydın & Yıldız, 2011).

Çalışmada eğitim durumunun ekmek tüketim miktarını etkilediği görülmüştür. Mersin iline yönelik Aktaş e. ve ark. (2020) Tarafından yapılmış olan çalışma ile bizim çalışmamız benzerlik göstermiştir. (Aktas ve ark. 2020). Bu sonuç araştırma problemi çerçevesinde 1. Problem cümlesinin geçerliliğini ortaya çıkarmıştır.

Yaş, gelir ve çalışma durumunun ekmek tüketim miktarını etkilemediği görülmüştür.

Katılımcıların günlük tüketilen ekmeklerin tercih etme nedeni lezzet olduğu görülmüştür. Osman T. (2006) tarafından Tekirdağ bölgesinde yapılan çalışma ile benzerlik göstermiştir (Tanık, O,2006).

Ekmek satın alırken fiyat konusunun önemli olduğu ortaya çıkmıştır.

Ekmek alırken hijyen ve temizlik ve fiyat durumlarının önemli olduğu ortaya çıkmıştır. Çalışmamız Osman K'nin yapmış olduğu çalışmayla farklılık göstermiştir. (Tanık, O. 2006).

Katılımcıların aldıkları ekmeklerin ne kadar hijyenik olduğu konusunda kararsız olduğu, firmayla ilgili hijyen açısından araştırmayı gerekli bulduğu saptanmıştır.

Bireylerin çalışmama durumu ile ekmek israfı arasında etkileşim olduğu gözlemlenmiştir. Bu sonuç oluşturulan 2. Problem cümlesinin geçerliliğini ifade etmektedir.

Bayat ekmekleri değerlendirme eğiliminin yüksek, çöpe atma eğiliminin düşük olduğu gözlemlenmiştir. Isparta bölgesinde ekmek israfı üzerine yapılan çalışmada

ekmeği çöpe atma oranının düşük çıkması bizim çalışmamızın sonuçlarını desteklemektedir (Ertürk & ark. 2015).

Yöresel ekmekleri yüksek oranda tüketiliyor olduğu ve gelir durumu ile yöresel ekmek tüketimi arasında ilişki olduğu gözlemlenmiştir. Bu sonuçlar kurgulanan 3. Problem cümlesinin geçerliliğini ifade etmektedir.

Yöresel ekmeklerin yüksek oranda aile bireyleri tarafından öğrenildiği tercih konusundaki motivasyonlarının tat lezzet ve alışkanlık olduğu gözlemlenmiştir.

Bireylerin yöresel ürünleri gelecek nesillere aktarılması gerektiğini düşündüğu fakat eğitim kurumlarının yeterliliği konusunda karasız olduğu saptanmıştır.

Sonuç olarak Kıbrıs'ın Kuzeyinde yaşayan halkın yöresel ekmekleri tercih ettiği görülmüştür. Ekmek tüketimi için hijyen, lezzet, güvenilirlik ve sağlık, sağlıklı ekmeklere ulaşımın gerekliliği, yöresel ekmekler konusunda ilgi ve gelecek nesillere aktarımı konusuna verdiği önem ve demografik özelliklerine göre tüketiminin çeşitliliği, israfı ve geri dönüşümü konularında davranış durumları saptandı.

5.2 Öneriler

Yapılan çalışmada elde edilen veriler doğrultusunda birçok alanı kapsayan kazanım niteliğinde bulgular ve boşluklar görülmüştür. Yöresel ekmek tüketimi ve tüketim dinamikleri çok yönlü bir konu olduğu için öneriler ilgili kurumlar için kategorize edilmiştir. Önerilerin hedefi olarak belirlenen kurumlar Kıbrıs Gastronomisi ve yöresel ekmekler konuları için paydaş olarak kabul edilebilir ve geliştirilmesi temenni edilen çözümlerim daha fazla kazananı olması adına birlikte çalışmaları önem arz etmektedir. Bu öneriler aşağıdaki gibidir;

Eğitim Kurumları: Kapsamlı ve verimli olması hedeflenen bir öneriden bahsedecek olursak, ilk okuldan lisans eğitim programlarına kadar yöresel ürün konularının yeterli düzeyde eğitim programlarına dahil edilmesi böylece popüler

beslenme akımından ötürü yozlaşan yöresel ürünlerin bilinirliğini arttırmak ve kültür erozyonunun önüne geçilmesi önerilmektedir. Özellikle üniversite düzeyi gastronomi eğitimi veren kurumların müfredatlarını kontrol ederek yurt dışından gelen öğrencilerin Kıbrıs Gastronomisi adına yeterli bir düzeyde bilgi ile mezun olmalarını sağlayarak diğer ülkelere mutfağımızı tanıtmaya yolunu açacağı ön görülmektedir.

Tarım ve ziraat kurumları; Hayatını ithalat yoğunluklu yürüten Kuzey Kıbrıs'ta özellikle Mesarya bölgesi olmak üzere pilot bölgeler seçilerek yerli tohum üretimini teşvik etmesi ve yerel ürünleri korumak adına olan dernek gibi kuruluşların kurulumunu ve aktif faaliyetlerini oluşturacak teşvik zemini hazırlamak adına çalışmalar yapması önerilmektedir. Citaslow kapsamında yapılan çalışmalar örnek çalışma olarak baz alınıp yaygınlığının artırılabilmesinin hem kültürel hem ekonomik olarak fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Sağlık kurumları; Günlük tüketilen ekmek miktarlarına bakılarak yeterli ve yetersiz düzeyde tüketilen, önemli karbonhidrat gruplarından olan ekmeğin sağlık açısından ne gibi zararları olacağını bireylere diyetisyenler yoluyla anlatılması önerilmektedir. Elde edilen bulgularda bireylerin büyük bir çoğunluğunun hijyen konularına verdiği önemden ötürü gerekli birimlerin iyileştirme ve denetleme çalışmalarını sıklaştırması önerilmektedir.

Turizm kurumları; Yöresel ürünler konusunda turizm bakanlığı olarak Kıbrıs gastronomik unsurlarını turizm faaliyetlerine dahil edilmesi anlamında çalışmalar yapması ve alternatif turizm modellerinin yanında özellikle gastronomi turizmini geliştirmek için projelendirmeler yapması önerilmektedir.

Üretim kurumları; Elde edilen sonuçlara istinaden ekmek üretim kuruluşlarının ekmek üretim esnasında yüksek hijyen standardını sağlaması, sağlık açısından faydalı ürünleri ekonomik olarak tüm paydaşların kazanımlı çıkabileceği

rakamlarda satabilmesi, yerel gastronomi ürünleri olan ekmeklerimizin iç pazarda daha fazla yer kaplaması ve tercih edilmesi için ürün geliştirme çalışmaları adına aşamalı ve programlı çalışmalar geliştirmeleri önerilmektedir. Ekmek israfı konusunda daha küçük porsiyonlama çalışmaları ile ekmek israfının önüne geçilmesi için adım atılması önerilmektedir.

KAYNAKLAR

- Altan, Z. (2016). *Kıbrıs Mutfağını ve Kültürünü Öğreniyorum*, Işık Kitabevi. ISBN: 9789963229413.
- Akbaba, A., & Kendirci, P. (2016). *Gastronomi Turizmi ve Coğrafi İşaretleme Ürünleri*. İçinde ON Özdoğan (Editör), *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler*, 2, 113-129.
- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Aksoylu, Z., Savlak, N. Y., Yanğıç, Ç., Çağındı, Ö. & Köse, E. (2014). Manisa İl Merkezinde Bireylerin Ekmek Çeşitlerini Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi. *Gıda*, 39 (3), 147-154
- Aktas, E., Aygun, I., & Basargan, B. (2020). Ekmek Tüketim Davranışını Etkileyen Faktörler: Mersin İli Örneği. *Journal of Applied And Theoretical Social Sciences*, 2(1), 15-32.
- Aktaş, H., Özberk, F., Oral, E., Baloch, F. S., Doğan, S., Kahraman, M., & Çığ, F. (2018). Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu Bölgesinin Buğday Genetik Kaynakları Bakımından Potansiyeli ve Sürdürülebilir Olarak Korunması. *Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi*. 7 (2), 47-54.

- Akyol, A., Bilgiç, P., & Ersoy, G. (2008). *Fiziksel Aktivite, Beslenme ve Sağlıklı Yaşam*. Baskı. Ankara: Klasmat Matbaacılık. ISBN: 978-975-590-245-6
- Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü, 2010. *Yavaşkent*. Ansiklopedik Mimarlık Sözlüğü. Yapı Endüstri Merkezi Yayınları. 2010. s. 497.
- Arslan, N. & Aydın, H. (2019). Ekmek İsrafını Önleme Niyetinin Değerlendirilmesi. *Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 17 (4), 165-179.
- Atar, B., Kara, B., & Küçükyumuk, Z. (2017). Kışlık Ekmeklik Buğday Çeşitlerinin Azot Etkinliklerinin Belirlenmesi. *Tarım Bilimleri Dergisi*, 23(1), 119-127.
- Atak, M. (2017). Buğday ve Türkiye Buğday Köy Çeşitleri. *Mustafa Kemal Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 22 (2), 71-88.
- Atik Gürbüz, İ. (2019). Osmanlı Dönemi Metinlerinde Ekmek ve Ekmekle İlgili Anlam Çerçevesi. *Akademik Dil ve Edebiyat Dergisi*. DOI: 10.3408.
- Aydın, E. (2020). Unlu Mamullerin Kompozit Unlar ile Zenginleştirilmesi. *Akademik Gıda*, 18(2), 217-227.
- Aydın, F., & Yıldız, Ş. (2011). Sivas İlinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 42(2), 165-180.

- Bal, Z. E., Sayılı, M., & Gözener, B. (2013). Tokat ili merkez ilçede ailelerin ekmek tüketimleri üzerine bir araştırma. *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 30 (1), 61-69.
- Barbaros, B., & Kabarın, S. (2014). Akdeniz Diyeti ve Sağlığı Koruyucu Etkileri. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 42(2), 140-147.
- Baysal, A., & Över, N. (1994). *Ekmek; Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay, 40-49.
- Bekir, A. (2017). Gıdamız Buğdayın, Geçmişten Geleceğe Yolculuğu. *Yalvaç Akademi Dergisi*, 2(1), 1-12.
- Bilgiç, D. N., Tatari, F. & Egi, F. (2019). *Coğrafi İşaret Stratejisi Araştırma Raporu ve 2020-2022 Eylem Planı*, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ve Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı. Kalkınma Kütüphanesi.
<https://www.kalkinmakutuphanesi.gov.tr/assets/upload/dosyalar/cografi-isaretler-rapor-onsozsuz.pdf>
- Birdir, K., & Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.
- Çatalbaş, Ö., (2010). *Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Ülke Raporu*, T.C. Başbakanlık Dış Ticaret Müsteşarlığı İhracatı Geliştirme Etüt Merkezi, Ankara.

Çağrı, H., & Öztürk, S. (2016). *İsraf sorunu: Türkiye'de ekmek israfı sorunu ve Türkiye ekonomisi üzerindeki etkileri* (Master's thesis), Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 637-651.

Devlet Planlama Örgütü, (2011). *KKTC Nüfus Sayımı*, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti. Devlet Planlama Örgütü, Lefkoşa.
<https://www.devplan.org/index.html>

Dölekoğlu, C. Ö., Giray, F. H., & Şahin, A. (2014). Mutfaktan Çöpe Ekmek: Tüketim ve Değerlendirme. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, (44).

Dünya Turizm Örgütü (2012), *Global Report on Food Tourism*, World Tourism Organization- UNWTO, Madrid.

Eren, F. Y., & Sezgin, A. C. (2021). Coğrafi İşaretli Yöresel Ürünlerin Destinasyonlar Açısından Önemi: Kapadokya Bölgesi Örneği. *Journal of Tourism Research Institute*, 2(1), 61-78.

Eroğlu, Y., Şentürk, H. E., & Karacabey, K. (2012). Gaziantep Üniversitesi Akademik ve İdari Personelin Beslenme Alışkanlıklarının Karşılaştırılması. *Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi*, 9(1), 131-141.

- Ertürk, A., Arslantaş, N., Sarıca, D., & Demircan, V. (2015). *Isparta ili Kentsel Alanda Ailelerin Ekmek Tüketimi ve İsrafi. Akademik Gıda*, 13(4), 291-298.
- FAOSTAT. (2015). *Commodity Balances/Crops Primary Equivalent (2015-12-16)*,
FAO, Rome.
- Girgen, M. Ü., & Şah, M. (2020). *Kuzey Kıbrıs 'a ait Geçmişten Günümüze Geleneksel Mutfak Kültürü Üzerine Bir Çalışma. 4th ECLSS International Online Conference*, 376- 395.
- Girgin, G. K., Demir, Ö., & Çetinkaya, V. (2017). *Dünyanın En İyi Mutfakları ve Türk Mutfağı. 2. Gastronomi Kongresi. İzmir*, 220-221.
- Gülen, M. (2017). *Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Hjalager, A. M., & Richards, G. (Eds.). (2002). *Tourism and Gastronomy (Vol. 11)*.
London: Routledge.
- İnan, M. (2014). *Karaman İli Merkezinde Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve Üretici-Tüketici Dinamiklerinin Belirlenmesi (Master's thesis)*, Fen Bilimleri Enstitüsü,
Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi.
- Kalkışım, Ö., Özdemir, M., & Bayram, O. (2012). *Ekmek Yapım Teknolojisi. Gümüşhane Üniversitesi Yayınları. ISBN: 978-605-63476-0-3*

Kapluhan, E. (2018). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti'nin Coğrafi Özellikleri ve Bu Özelliklerin Eğitime Yansıması. *Iksad Publications*. ISBN: 978-605-7923-11-0.

KKTC Enformasyon Dairesi, 2017. Coğrafi Bilgiler. KKTC Milli Eğitim ve Kültür Bakanlığı – *Kıbrıs Coğrafyası* – Ağustos 2017. <https://pio.mfa.gov.ct.tr/cografibilgiler>

KKTC Tarım Bakanlığı, (2019). *2019 İstatistik Verileri*, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti Tarım Bakanlığı. <http://tarim.gov.ct.tr/%C4%B0statistikler>

KTSO Belgelendirme Birimi, (2012) *Harnup Pekmezi, Hellim, Zivania'nın ISO/IEC 17065 – TürKAK Agreditesi*, Kıbrıs Türk Sanayi Odası. <http://kibso.org/index.php/tr/14-banner/983-ktso-belgelendirme-birimi.html>

Kaplan Evlice, A., Akkaya, A., (2019). "Çiftçi Koşullarında Yerel Çeşitlere Dayalı Buğday Üretimi" . *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi* 30 (2020): 94-102

Kotancılar, G., Çelik, İ., & Ertugay, Z. (1995). Ekmeğin Besin Değeri ve Beslenmedeki Önemi. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 26(3).

Kourkouta, L., Koukourikos, K., Iliadis, C., Ouzounakis, P., Monios, A., & Tsaloglidou, A. (2017). Ekmek ve sağlık. *Eczacılık ve Farmakoloji Dergisi*, 5 (11), 821-826

Kutlu, Z. (2020). *Spor Bilimlerinde Okuyan Öğrencilerin Beslenme Alışkanlıkları Ve Bilgi Düzeylerinin İncelenmesi* (Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi).

MEGEP, (2012). *Gıda Teknolojisi: Ekmek Hamuru Hazırlama- 541GI0048*. T.C. Milli Eğitim Bakanlığı. Ankara, 2012.

https://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Ekmek%20Hamuru%20Hazırlama.pdf

MEGEP, (2018). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Ekmek Çeşitleri*. T.C. Millî Eğitim Bakanlığı. Ankara, 2018.

http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Ekmek%20%C3%87e%C5%9Fitleri.pdf

Mehmetçik Belediyesi, (2020). *Zekâ Bey Tohum Merkezi*.
https://mehmetcikbelediyesi.com/2018/09/25/zeka_bey_tohum_merkezi1/

Mete, H., (2017). Ekmek İsrافی ve Önleme Yöntemleri, Tekirdağ S.M.M.M. *Sosyal Bilimler Dergisi*.

Oktay, S. & Güden, N., (2021). Yunan, Türk ve Kıbrıs Mutfaklarının Gastronomik Kültürel Yansıması. *Journal of Gastronomy, Hospitality, and Travel*, 4(2) – 202, ISSN: 2619-9548.

- Oğuz, C. U. (2009). *İklim Değişikliğinin Ekolojik Bir Süreç Olarak Küresel Ölçekte İrdelenmesi*. Doktora Tezi. Sosyal Bilimler Enstitüsü, Akdeniz Üniversitesi.
<http://acikerisim.akdeniz.edu.tr/xmlui/handle/123456789/5177>
- Onurlubaş, E. & Altunışık, R. (2019). *Ekmek Tüketim Alışkanlıkları ve İsrاف Eğilimi Üzerine Bir Araştırma: Bursa İli Örneği*. XI. IBANESS Kongreler Serisi – Tekirdağ, 9-10 Mart 2019.
- Özdemir, G., & Altınır, D. D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 1-14.
- Parlak, N.K., (2020). Fransa’da Ekmek ve Makarna Kültürü, *Fırıncılık, Bisküvi ve Makarna İhtisası Dergisi*. <https://magazinebbm.com/tr/> (2020).
- Schmidt, C. (2016). Review of" Ethnic American Food Today: A Cultural Encyclopedia" and" Ethnic American Cooking: Recipes for Living in a New World". *Digest: A Journal of Foodways and Culture*, 5(2).
- Şahin, D., & Tok, E. (2012). Myndos Asar/Tavşan Adası Ekmek Mühür Kalıbı ve Hacı Pulları. *TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi*, (10), 9-20.
- Şen, C., & Erol Çalışkan, Ş. S. (2020). İsmail Bozkurt'un Kaza Romanında Kıbrıs Türk Halk Kültürü. *Türkiye Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 24 (1), 1-12.

Şen, M. A., & Ekinci, E. (2020). Türkiye’de Üretilen Coğrafi İşaret ile Tescillenmiş Ekmek Çeşitleri Üzerine Bir Nitel Araştırma. *Avrasya Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 32-41.

Şenol, C. (2020). Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti’nin Hidrografik Yapısı, Su Sorunu ve Çözüm Önerileri. *Kıbrıs Araştırmaları Dergisi*, 21 (45) , 77-98.

Tanık, O. (2006). *Ekmek Üretiminde Kalite Uygulamaları Ve Müşteri Memnuniyet Dinamiklerinin Belirlenmesi (Master's thesis)*, Trakya Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Taşcı, R., Karabak, S., Bolat, M., Acar, O., Şanal, T., Pehlivan, A., Külen, S., Güneş, E. & Albayrak, M. (2017). Ankara İlinde Ekmekte Tüketici Tercihleri. *Tarla Bitkileri Merkez Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 26 (1), 75-85.

Türk Gıda Kodeksi (2012). *Ekmek ve Ekmek Çeşitleri Tebliği*. Türk Gıda Kodeksi – Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı, 28606 (Tebliğ No: 2012/2). <https://www.mevzuat.gov.tr/File/GeneratePdf?mevzuatNo=15746&mevzuatTur=Tebliğ&mevzuatTertip=5>

Uçar, A., & Türkoğlu, M. (2018). Kaliteli ve Dengeli Beslenme Açısından Kanatlı Üretiminin Etkinliği. *Türk Tarım-Gıda Bilim Ve Teknoloji Dergisi*, 6(1), 69-72.

Vergi, H. (2020). *Ekmek israfında tüketici tercihlerinin rolü: Bingöl ili örneği (Master's thesis)*, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bingöl Üniversitesi. <https://acikbilim.yok.gov.tr/handle/20.500.12812/70443>

Yılmaz, MS & Meral, R. (2019). Ekmeklik Un Kalite Parametreleri Arasındaki İlişkiler. *Adyutayam Dergisi*, 7 (1), 33-45.

Yun, D., Hennessey, S. M., & MacDonald, R. (2011). *Understanding Culinary Tourists: Segmentations based on Past Culinary Experiences and Attitudes toward Food-related Behaviour*. International CHRIE Conference-Refereed Track. 15. https://scholarworks.umass.edu/refereed/ICHRIE_2011/Friday/15

Yurdatapan, S. (2014). *Türkiye'de Ekmek Sanayi ve Ekmek Tüketim Eğilimleri: Edirne İli Merkez İlçe Örneği (Master's thesis)*, Fen Bilimleri Enstitüsü, Namık Kemal Üniversitesi.