

Kıbrıs Gastronomisinde Üzüm Sucuğu ve Çeşitlendirilmesi

İlkay Garib

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

Doğu Akdeniz Üniversitesi
Eylül 2024
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.

Doç. Dr. Mine Haktanır
Turizm Fakültesi Dekanı

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

Dr. Mehmet Bahri Saydam
Eş-Tez Danışmanı

Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun
Tez Danışmanı

Değerlendirme Komitesi

1. Doç. Dr. Tuğrul Günay

2. Yrd. Doç. Dr. Özlem Altun

3. Yrd. Doç. Dr. Mehmet Güven Ardahan

ÖZ

Tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar varlığını sürdüren üzüm, sofralık, kurutmalık ve şaraplık çeşitleriyle büyük bir çeşitlilik ve kalite sunmaktadır. Bu nedenle, Kıbrıs kültüründe bağcılık ve üzümünden yapılan geleneksel lezzetler oldukça önemlidir. Bağcılığın köklü bir geçmişe sahip olduğu bu coğrafyada, bağcılıkla ilgili geniş bir ürün yelpazesi oluşmuştur. Yüzyıllardır hem geleneksel bir uygulama olarak hem de zor zamanlarda gelir kaynağı olarak üzüm ürünleri işlenmekte ve çeşitli ürünler üretilmektedir. Bu ürünler arasında üzüm suyu en ön planda yer almaktadır. Üzüm suyundan yapılan tatlılar, ekonomik canlanmayı destekleyebilir.

Çalışmamızın ilk bölümünde kültür ve kültürel miras kavramlarının tanımları yapılmıştır. İkinci bölümde, kültürel mirasın gastronomi üzerindeki etkileri ele alınmıştır. Üçüncü bölümde ise gastronomi, Kıbrıs gastronomisi ve Kıbrıs'taki üzüm ile ilgili bilgiler sunulmuştur. Dördüncü bölümde, çalışmanın metodolojik konuları detaylandırılmıştır. Beşinci ve son bölümde ise yapılan sucukların tadım testi analizleri, bu analizlerin sonuçları ve genel değerlendirmeler bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kıbrıs Gastronomisi, Üzüm, Üzüm Sucuğu, Kıbrıs Kültürü, Ürün Yenileme ve Tadım Testi

ABSTRACT

From ancient times to the modern era, grapes have remained a staple, offering a wide range of varieties, including those for eating fresh, drying into raisins, and making wine. This enduring presence has made viticulture and grape-based traditional delicacies highly significant in Cypriot culture. In this region, where viticulture boasts a long history, a diverse array of grape-related products has been developed. For centuries, grape products have been crafted, serving both as a traditional practice and as a vital source of income during challenging times. Among these, grape juice takes a prominent place, with sweets made from it having the potential to boost economic revitalization.

The first part of our study defines the concepts of culture and cultural heritage. The second part examines the influence of cultural heritage on gastronomy. The third part provides insights into gastronomy, Cypriot cuisine, and the role of grapes in Cyprus. The fourth part delves into the study's methodological framework. Finally, the fifth part presents the taste test analyses of the sucuk produced, alongside the results and overall evaluations of these analyses.

Keywords: Cypriot Gastronomy, Grapes, Grape Sausage, Cypriot Culture, Product Renewal and Taste Test

TEŐEKKÜR

Yapılmış olan tez çalıőmasının hazırlanmasında bana yardımcı olan, okul sürecim boyunca bana her zaman yanımda ve yardımcı olan çok kıymetli tez danışmanım Yrd. Doç. Dr. Özlern Altun'a, tez hazırlama sürecinde her daim yanımda olan, tezimin daha iyi olabilmesi için bilgi ve birikimlerini aktaran, tez sürecimin en başından itibaren bana yardım eden değerli hocam Dr. Mehmet Bahri Saydam'a, sonsuz teőekkürlerimi bir borç bilirim. Ayrıca tadım testleri için görüşme yapmama izin verip yardımcı olan tüm katılımcılara çok teőekkür ederim.

2 yıllık yüksek lisans eğitim sürecim ve tez hazırlama ve yazma sürecim boyunca bana her daim destek olan aileme, arkadaşlarıma çok teőekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

ÖZ.....	iii
ABSTARCT.....	iv
TABLO LİSTESİ.....	ix
ŞEKİL LİSTESİ.....	x
1 GİRİŞ.....	1
1.1 Çalışmanın Önemi.....	3
2 LİTERATÜR TARAMASI.....	5
2.1 Kültür ve Kültürel Mirası.....	5
2.2 Somut Olan Kültür Mirası.....	6
2.3 Somut Olmayan Kültür Mirası	7
2.4 Gastronomi Kültürü.....	8
2.5 Kültürel Miras ve Gastronomi.....	9
2.6 Gastronomik Ürün.....	11
2.7 Turistik Ürün.....	12
2.8 Yerel (Yöresel) Ürün.....	15
2.9 Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Mutfak Kültürüne Yönelik Örnekler.....	16
2.10 Yerel (Yöresel) Yiyecek.....	17
2.11 Gastronomi ve Gastronomi Turizmi.....	18
2.12 Gastronomi Turizmi.....	20
2.13 Yerel Gıda ve Yöresel Yemeklerin Gastronomi Turizmine Katkıları.....	21
2.14 Gastronomik Benlik.....	22
2.15 Kıbrıs Adası ve Mutfak Kültürü.....	23

2.16 Kıbrıs Gastronomisi.....	24
2.17 Kıbrıs Gastronomi Turizmi.....	28
2.18 Kıbrıs Gastronomisine ait ürünler ve Literatüre yansıması.....	30
2.19 Kıbrıs Gastronomisinde Üzüm	32
2.19.1 Üzüm Pekmezi	32
2.19.2 Koumandaria.....	33
2.19.3 Kuru Üzüm.....	34
2.19.4 Zivaniya	35
2.19.5 Şarap.....	36
2.19.6 Sirke	38
2.19.7 Üzüm Pestili.....	39
2.19.8 Köfter.....	40
2.19.9 Üzüm Sucuğu	41
2.19.10 Palüze Yapımı.....	41
3 METODOLOJİ.....	43
3.1 Araştırma Yöntemi.....	43
3.2 Araştırmanın Amaçları	43
3.3 Araştırma Evreni ve Örnekleme.....	44
3.4 Veri Toplama Yöntemleri ve Araçları	44
3.5 Çalışmadaki Sınırlılıklar.....	45
4 BULGULAR.....	47
4.1 Çalışmada Yapılan Ürünler.....	47
4.1.1 Üzüm Sucuğu.....	47
4.1.2 Karpuz Sucuğu.....	48
4.1.3 Yenidünya Sucuğu	49

4.1.4 Mandalina Sucuğu	50
4.1.5 Alıç Sucuğu.....	51
4.1.6 Nar Sucuğu	52
4.2 Çalışmanın Bulguları.....	53
5 TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER.....	62
5.1 Tartışma	62
5.2 Sonuç.....	64
5.3 Öneriler.....	66
KAYNAKLAR.....	67

TABLO LİSTESİ

Tablo 4.1: Üzüm Sucuğu Reçetesi.....	47
Tablo 4.2: Karpuz Sucuğu Reçetesi.....	48
Tablo 4.3: Yenidünya Sucuğu Reçetesi.....	49
Tablo 4.4: Mandalina Sucuğu Reçetesi.....	50
Tablo 4.5: Alıç Sucuğu Reçetesi	51
Tablo 4.6: Nar Sucuğu Reçetesi	52
Tablo 4.7: Demografik Bulgular Tablosu.....	53
Tablo 4.8: Tüketicilere Sorulan Sorular	54
Tablo 4.9: Karpuz Sucuğu Puan Tablosu	55
Tablo 4.10: Yenidünya Sucuğu Puan Tablosu.....	56
Tablo 4.11: Mandalina Sucuğu Puan Tablosu.....	57
Tablo 4.12: Alıç Sucuğu Puan Tablosu.....	58
Tablo 4.13: Nar Sucuğu Puan Tablosu.....	59
Tablo 4.14: Ürünlerin Toplam Puan Tablosu.....	60
Tablo 4.15: Kriterlere Göre Puan Tablosu.....	61
Tablo 4.16: Ürün Değerlendirme Kategorileri Alt Tema Tablosu.....	61

ŞEKİL LİSTESİ

Şekil 4.1: Üzüm Sucuğu	48
Şekil 4.2: Karpuz Sucuğu.....	49
Şekil 4.3: Yenidünya Sucuğu.....	50
Şekil 4.4: Mandalina Sucuğu.....	51
Şekil 4.5: Alıç Sucuğu.....	52
Şekil 4.6: Nar Sucuğu	53

Bölüm 1

GİRİŞ

Tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar varlığını sürdüren üzüm, sofralık, kurutmalık ve şaraplık çeşitleriyle büyük bir zenginlik ve kalite sunmaktadır. Bu bağlamda, Kıbrıs kültüründe bağcılık ve üzümünden üretilen geleneksel lezzetler önemli bir yer tutmaktadır. Bağcılığın köklü geçmişi olan bu coğrafyada, geniş bir ürün yelpazesi oluşmuştur. Yüzyıllar boyunca, üzüm ürünleri hem geleneksel uygulamalarla işlenmiş hem de zor zamanlarda önemli bir gelir kaynağı olmuştur. Özellikle üzüm suyu, bu ürünler arasında ön plana çıkarak ekonomik canlanmayı destekleyici bir rol oynamaktadır. Çalışmamız, Kıbrıs gastronomisinde üzüm sucuğunun yerini ve çeşitlendirilmesini derinlemesine incelemeyi amaçlamaktadır.

Kıbrıs'ın zengin gastronomik mirasının anlaşılması, bölgenin kültürel kimliğini ve ekonomik potansiyelini koruma açısından büyük önem taşımaktadır. Üzüm sucuğu gibi geleneksel gıdalar, yalnızca yerel halkın beslenmesinde değil, aynı zamanda turizm ve yerel ekonomide de önemli bir yer edinmektedir. Bu çalışma, üzüm sucuğunun gastronomik değerinin yanı sıra, üretim süreçlerinin ve pazarlama stratejilerinin incelenmesi ile Kıbrıs mutfağının uluslararası alanda tanıtılmasına katkı sağlamayı hedeflemektedir. Böylece, Kıbrıs gastronomisinin sürdürülebilir gelişimine destek olmayı amaçlamaktadır.

Kıbrıs adası, tarihi, kültürel zenginlikleri ve eşsiz coğrafi konumuyla sadece güzellikleriyle değil, aynı zamanda muhteşem bir mutfak mirasıyla da öne çıkar. Kıbrıs mutfak kültürü zenginliğini tarihi olaylara, içinde yer aldığı coğrafyaya

ekonomik, ekolojik, kültürel yapısına, gelenek-göreneklerine ve yüzyıllar boyu diğer farklı kültürlerle etkileşim içerisinde bulunmasına borçludur (Yılmabaşar & Durlu Özkaya,2023). Kıbrıs gastronomisi, Akdeniz mutfağının benzersiz bir karışımını sunarken, bu lezzet yolculuğunda önemli bir rol oynayan unsurlardan biri de üzüm ve üzüm sucuğudur. Üzüm bağlarıyla süslü bu adada, üzüm sucuğu hem geleneksel lezzetleri koruyan hem de sağlık dolu bir enerji kaynağı olarak ön plana çıkan muazzam bir tat sunar. Üzüm sucuğu, adanın bereketli topraklarından elde edilen taptaze üzümlerin özenle işlenmesiyle hayat bulur. Bu lezzetli gelenek, Kıbrıs'ın ünlü üzüm sularından türetilir. İnce bir el işçiliğiyle üretilen üzüm sucuğu, genellikle ceviz, badem ve fıstıkların iplere dizilir ve üzüm suyundan yapılan muhallebiye batırılarak elde edilir. Bu özel kombinasyon, damaklarda bıraktığı eşsiz iz ile Kıbrıs mutfağının unutulmaz bir parçası haline gelir. Üzüm sucuğu, sadece lezzetli bir atıştırmalık olmanın ötesinde, sağlıklı bir yaşam tarzının da temsilcisidir. Üzüm suyundan elde edilen bu tatlı, doğal şeker içeriği, vitaminler, mineraller ve antioksidanlarla doludur. Kıbrıs'ın sıcak ikliminde yetişen üzümler, sucuğa benzersiz bir aroma ve besleyici değer katar.

Kıbrıs mutfağı, üzüm sucuğunu sadece bir malzeme değil, aynı zamanda bir kültür ve miras unsuru olarak benimser. Özellikle üzüm hasatı dönemlerinde düzenlenen festivallerde, adanın zengin mutfağının bir parçası olarak üzüm sucuğu öne çıkarılır. Bu geleneksel lezzet, Kıbrıs'ın tarihini, topraklarını ve insanlarını yansıtarak bir sofrada paylaşıldığında, sadece bir tat değil, aynı zamanda bir hikaye haline gelir. Bu tezde, Kıbrıs'ın eşsiz gastronomik dünyasında önemli bir yere sahip olan üzüm sucuğunun kökenleri, yapım süreci, farklı meyvelerden sucuk yapımı ve tabii ki damaklara armağan ettiği lezzet keşfine odaklanacağız. İster geleneksel bir çay saatine eşlik etsin, ister özel bir kutlamada sofraları süslesin, üzüm sucuğu ve türevleri,

Kıbrıs'ın lezzet yolculuğunda iz bırakan bir lezzetin anahtarıdır. Yöresel ürünler; “içinde doğdukları toplumsal ve kültürel dokuda, kullanım değerine sahip varlıklar olarak yerel nüfusun yaşam sürecinin ayrılmaz parçaları haline gelerek kalıcı bir yer edinen ürünler” olarak ifade edilmektedir (Demirer, 2010). Bu açıdan bakıldığında, yerel gastronomik ürünlerin sürdürülebilir niteliğe kavuşması gerektiği görülmektedir.

Yerel gastronomi ürünlerinin sürdürülebilir özellik kazanması; destinasyonun bilinirliğini, çekim merkezi olmasını ve farklılığını destekleyebilmektedir. Ayrıca bölgenin halkın kültürel boyutları ile arasındaki bağı güçlendirerek destinasyonun daha iyi ifade edilmesini sağlamaktadır (Çetinsöz & Polat, 2018).

1.1 Çalışmanın Önemi

Bu çalışma, Kıbrıs gastronomisinde üzüm sucuğunun yeri ve çeşitlendirilmesi konusundaki literatüre önemli bir katkı sunmayı hedeflemektedir. Geleneksel gıdaların modern mutfaklarda nasıl yer bulduğu ve gastronomik inovasyonlarla nasıl bir araya geldiği üzerine sunulan veriler, akademik çevrelere ve sektördeki profesyonellere faydalı bilgiler sağlayacaktır. Ayrıca, çalışmanın bulguları, yerel üreticilerin ve girişimcilerin, üzüm sucuğunun pazarlanması ve çeşitlendirilmesi konusunda stratejiler geliştirmelerine yardımcı olacaktır. Sonuç olarak, çalışmanın sonuçları, Kıbrıs gastronomisinin gelecekteki gelişiminde önemli bir rol oynayacaktır.

Yerel halkın tarımsal faaliyetlerini teşvik etmesi sebebiyle yöresel gastronomik ürünlerin geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması gerektiği vurgulanmaktadır (Yurtseven, 2011).

Üzüm bağlarından toplanan pekmezlik üzümler yıkanır, saplarından ayrılır, daha sonra üzüm parçalama değirmeninde presleme ile üzüm şırası çıkarılır. Elde edilen şıranın fazla suyu kaynatma ile uçurulur. Üzüm şırasının asiditesini önlemek için pekmez toprağı (beyaz havara) denilen, içinde % 90 ve daha fazla kalsiyum

karbonat bulunan beyaz toprak kullanılır. Bu toprak, şıranın asiditesini tamamen veya kısmen gidermesinin yanı sıra, şıranın berraklaşmasına ve süzülmesine de yardım eder.

Yapılan araştırmada üzüm ve farklı meyvelerin suyundan üretilen tatlı sucukların tadım testleri yapıp ve bir değerlendirmeye alınmıştır. Üzüm dışında farklı meyvelerden sucuk yapılmasının amacının altında ürün geliştirme, Kıbrıs gastronomisine yeni ve alternatif ürünler kazandırma ve ülkede yetişen meyvelerden sucuk yapılarak sürdürülebilirliği sağlama amaçlanmıştır. Bu sayede tat uyum ve görünüşleri tartışılmış olup bir sonuca ulaşılmıştır.

Bölüm 2

LİTERATÜR TARAMASI

2.1 Kültür ve Kültürel Miras

Kültür, bir milleti diğer milletlerden farklılaştıran yaşam biçimleri ve her milletin kendisine has olan millî değerleridir (Ergin, 1986: 31-37). Başka bir tanıma göre kültür, bir toplumu diğer toplumlardan farklı kılan, geçmişten beri değişerek devam eden, kendine özgü, sanatı, inançları, örf ve adetleri, anlayış ve davranışları ile onun kimliğini oluşturan yaşayış ve düşünüş tarzıdır. Topluma bir kimlik kazandıran, dayanışma ve birlik duygusu verdiği toplumda, düzeni de sağlayan maddi ve manevi değerlerin bütünüdür (Kültür Bakanlığı URL1). Kültür kavramını bir toplumu kimliği, yaşayış tarzı, inançları, kendine has olan özellikleri, sanatı, örf ve adetleri ile diğer toplumlardan ayıran bir düşünce tarzı olarak tanımlamakta mümkündür (T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 13 Aralık 2014). Türk Dil Kurumu ise bu kelimeyi, toplumsal, tarihsel, gelişme sürecinde oluşturulan bütün maddi manevi değerleri ile bu oluşum sonrasında nesillere iletmede kullanılan insanın sosyal ve doğal çevresine egemenlik ölçüsü olarak gösterilen araçların bütünü şeklinde tanımlamaktadır (TDK, 2023). Kültürün bazı özelliklerini ise aşağıdaki gibi ifade etmek mümkündür (Rumina ve Kishwar, 2010, s. 10);

1. Kültür sosyal bir mirastır.
2. Kültür eşsizdir.
3. Kültür semboliktir.
4. Kültür yenilikçidir.

5. Kültür memnuniyet vericidir.
6. Kültür gelenekselleŖmiŖtir.
7. Kültür kazanılan bir olgudur.
8. Kültür sürekli dir.

Literatüre bakıldığında Kültürel mirasın farklı tanımları bulunmaktadır. Bunlar; eski nesiller tarafından bırakılan, günümüze kadar ulaŖmayı baŖarmıŖ, gelecek nesillere de fayda sağlayacak olan somut ve somut olmayan değerlerin tümüdür (UNESCO, 21 Kasım 2014). Bu tanımdan yola çıkılarak kültürel mirasın sadece elle tutulan ve gözle görülen somut varlıkları değil somut olmayan değerleri kapsadığını da söylemek mümkündür (Artun, 2005). Kültürel miras, daha önceki kuŖaklar tarafından oluŖturulmuŖ ve evrensel değerlere sahip olduğuna inanılan eserlere yapılan genel bir tanımlamadır. Kültürel miras, önceki nesillerin koruyarak bugüne kadar getirdiği ve bugünkü neslin gelecek nesillere aktarmak istedikleri değerler olarak da tanımlanmaktadır (Harvey, 2001: 327). Bu özelliğiyle ele alındığında somut kültürel mirasa nazaran somut olmayan kültürel miras; deformasyona, deęiŖime, ve dejenerasyona daha uygundur (Diker, 2019: 678).

Kültürel kimliğin en önemli fonksiyonlarından birisi toplumsal ve kültürel hafızanın oluŖturulmasıdır. Toplumsal hafıza, bireyin yaŖadığı topluma, mekna ve Ŗehre ait olma anlamında iŖlevsel bir özelliğe sahiptir. Toplumsal hafızayı inŖa etmek kadar toplumsal hafızayı korumak, yaŖatmak ve gelecek nesillere aktarmak da esastır (Tayanç ve Yeniçırak, 2022: 12).

2.2 Somut Kültürel Miras

Somut kültürel miras; insan eli ile yapılıŖ her türlü yapı ve eŖyayı kapsayan, gelecek nesillere aktarılmak üzere korunan, saklanan ve önemli görülen eserler Ŗeklinde tanımlanmıŖtır (Can, 2009). Bu eserler; arkeolojik sitler, anıtlar, antik mimari

yapılar, yapıların var olduğu kentler, kültürel alan manzaraları veya parklar, objeler ve kalıntılar gibi taşınabilen veya taşınamayan her türlü maddi miras unsurlarından oluşmaktadır (McKercher ve Cros, 2003). Somut kültürel miras uluslararası kurum ve kuruluşlar tarafından korunan bir toplumun ortak değeri olan anıt ve tarihi alanları kapsamaktadır (Yılmaz, 2020, s.158).

- Anıtlar: Tarih, sanat veya bilim açısından istisnaî evrensel değerdeki mimari eserler, heykel ve resim alanındaki şaheserler, arkeolojik nitelikte eleman veya yapılar, kitabeler, mağaralar ve eleman birleşimleri.
- Yapı toplulukları: Mimarileri, uyumlulukları veya arazi üzerindeki yerleri nedeniyle tarih, sanat veya bilim açısından istisnaî evrensel değere sahip ayrı veya birleşik yapı toplulukları.
- Sitler: Tarihsel, estetik, etnolojik veya antropolojik bakımlardan istisnaî evrensel değeri olan insan ürünü eserler veya doğa ve insanın ortak eserleri ve arkeolojik siteleri kapsayan alanlardır (Yılmaz, 2020, s.158).

2.3 Somut Olmayan Kültürel Miras

SOKÜM, nesilden nesle aktarılan ve topluluklar tarafından kültürel miraslarının bir parçası olarak tanımlanan sözlü gelenekleri, gösteri sanatlarını, ritüelleri ve etkinlikleri ifade etmektedir (UNESCO Türkiye Milli Komisyonu, 2022).

Bir topluma ait olan kültürel değerlerin korunması açısından somut kültürel miras unsurlarının korunması ve sürekliliğinin sağlanması kadar somut olmayan kültürel miras unsurlarının da korunması, tanınması ve sürdürülebilirliği büyük önem arz etmektedir (Anmaç, 2013). Bu bağlamda UNESCO; 17 Ekim 2003 yılında Paris'te düzenlediği konferans ile somut olmayan kültürel mirası korumak, toplumun veya bireylerin somut olmayan kültürel miras unsurlarına saygı göstermek, bu unsurların önemi konusunda yerel, ulusal ve uluslararası düzeyde duyarlılığı artırmak ve

karşılıklı değer bilinci ile birlikte uluslararası iş birliği ve yardımlaşmayı sağlamak gibi amaçlarla Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi'ni yayınlamıştır (UNESCO, 2003).

- Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar (destanlar, efsaneler, halk hikâyeleri, atasözleri, masallar, fıkralar vb.),
- Gösteri sanatları (karagöz, meddah, kukla, halk tiyatrosu vb.),
- Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler (nişan, düğün, doğum, nevruz, vb. kutlamalar),
- Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar (geleneksel yemekler, halk hekimliği, halk takvimi, halk meteorolojisi vb.),
- El sanatları geleneği (dokumacılık, nazar boncuğu, telkari, bakırcılık, halk mimarisi) sıralanmaktadır.” (Türker ve Çelik,2012, s.88).

2.4 Gastronomi Kültürü

Gastronomi, sadece yemek pişirme sanatı değil, aynı zamanda toplumların kültürel mirasını yansıtan bir yapıdır. Tarih boyunca, yemek pişirme teknikleri, malzemeler ve yemek alışkanlıkları, toplumların yaşam biçimleri, coğrafi koşulları ve tarihsel süreçleri tarafından şekillendirilmiştir. Gastronomi kültürü, farklı toplumların kimliklerini, geleneklerini ve yaşam tarzlarını ifade eden bir araç olarak önemli bir rol oynamaktadır (Smith, 2020). Geçmişten devir alınan, günümüz şartlarında devamlılığına katkı sağlanarak zenginleştirilen ve gelecek kuşaklara aktarılan en önemli kültürel miraslardan birisi mutfak kültürüdür (Uggioni vd., 2010; Santich, 2012; Saçılık, Çevik ve Toptaş, 2018; Yılmaz, 2017). Gastronomi, çeşitli faktörlerin etkisi altında sürekli olarak evrilmekte ve değişmektedir. Modern dünyada, küreselleşme ve iletişim teknolojilerinin gelişmesi, gastronomi kültürünü de

dönüştürmüştür. Farklı kültürlerin gastronomik gelenekleri, dünya genelinde yayılmış ve etkileşim içinde gelişmeye devam etmektedir. Bu bağlamda, gastronomi sadece bir yemek yeme eylemi olmaktan çıkarak, kültürel bir alışveriş ve etkileşim aracı haline gelmiştir (Doe, 2018). Yeme-içme aktivitelerinin zorunlu bir ihtiyaç haline gelmesi ve turistlerin seyahat zaman aralıklarının her dakikasından zevk alma arzusu gastronomi değerlerini turizm tecrübelerinin bir parçası haline getirmiştir (Deveci ve diğerleri, 2013).

Gastronomi ile birlikte mutfak kültürü, açlığı giderme aktivitesinden daha çok keyif verici lezzetlerin deneyimlenerek keşfedildiği, katılım gerektiren sosyal iletişim becerilerine dönüşebilmektedir. Bu bağlamda gastronomik faaliyetler çerçevesinde mutfak kültürü, destinasyon imajı açısından toplum profilini güçlendirmek ve çekim unsuruna dönüştürmek amacıyla kullanılabilir etkin pazarlama araçlarından birisi olabilmektedir (Van Westering, 1999; Santich, 2004; Green & Dougherty, 2008; Şimşek, 2021; Glaue, 2021).

2.5 Kültürel Miras ve Gastronomi

Kültürel miras, bir toplumun tarih boyunca geliştirdiği, nesilden nesile aktardığı maddi ve manevi değerlerin bütünüdür. Bu değerler, bir toplumun kimliğini, yaşam biçimini ve dünya görüşünü şekillendirir. Kültürel miras, sadece anıtlar, tarihi yapılar ve sanat eserleri gibi somut öğeleri değil, aynı zamanda gelenekler, inançlar, diller, müzik, dans ve gastronomi gibi somut olmayan kültürel unsurları da kapsar. (Icomos, 1964).

Gastronomi kavramı üretim, tüketim ve üretim ile tüketimin ikisini beraber ele alan üç ayrı kavram üzerindedir. Birinci olarak üretim boyutu hammaddenin ekilmesi işlenmesi ve depolanıp satışa çıkarılıp mutfağa getirildikten sonra hazırlanması sürecini incelemektedir. İyi bir yemek hazırlanması için, pişirilme, sunumu ve masa

kurma düzeni, yemek yeme ile ilgili örf ve adetler aynı zaman da yemek hazırlama ile ilgili bilim ve sanat konuları da üretim boyutunun içerisinde yer almaktadır. İkinci olarak yemek yemekten keyif alıp hoşlanmak, yemek yeme konusunda abartılı davranıp lüks gıdalar ve ortamlar aramak tüketim boyutunun kapsamındadır. Son olarak ise üretim ve tüketim boyutunda ki mesele hazırlık aşamasından sofraya oturuncaya kadar ki evleri de kapsamaktadır. Masa düzeni, kullanılan çatal bıçak takımları ve yemek öğünleri gibi detaylar ile de ilgilenmektedir (Özdemir ve Altınar, 2009). Gastronomi, aynı zamanda kültürler arası etkileşimin de bir yansımasıdır. Tarih boyunca ticaret yolları, göçler ve fetihler, farklı toplumların gastronomi kültürlerini birbirleriyle tanıştırmış ve zenginleştirmiştir. Bu etkileşimler, yemeklerin çeşitliliğini artırmış ve yeni tatların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Ticaret için başka bölgelere giden ve başka medeniyetlerden gelen insanlar sayesinde bilgi çeşitliliği ve kültür birikimi o dönemin zirve bölgesi konumunda olmasını sağlamaktadır. Bu bölgede hüküm sürmüş büyük imparatorluklar ise; Persler, Asurlular, Yunanlılar, Romalılar, Bizanslılar, Emevi-Abbassiler, diğer Arap uygarlıkları, Selçuklular ve son olarak Osmanlı imparatorluğudur. Her imparatorluk bir kültür getirmiş ya da var olan kültüre katkı sağlamıştır (Düzgün & Özkaya, 2015).

Kültürel miras ve gastronomi, bir toplumun tarihini, kimliğini ve değerlerini anlamak için önemli ipuçları sunar. Geleneksel yemekler ve tarifler, bir toplumun geçmişine, coğrafyasına ve yaşam biçimine dair bilgiler verir. Bu nedenle, gastronomi kültürü, kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması açısından büyük bir öneme sahiptir. Gastronominin bu yönü, kültürel mirasın canlı ve dinamik bir parçası olmasını sağlar, toplumlar arasında kültürel bağların güçlenmesine katkıda bulunur. Gastronomi turizmi genel olarak dört motivasyon kapsamında incelenmektedir. Bunlar; fiziki, kültürel, sosyal ve prestij olarak adlandırılmaktadır.

Fiziki anlamda gastronomi, insanların yaşamlarını devam ettirmek yani karınlarını doyurmak için yemek zorunda olmalarını konu almaktadır. Kültürel gastronomide, belirli bir kültürü öğrenebilmek adına turist yemek yemeye ihtiyaç duymaktadır ve bu durumda lokal, basit yiyecekler turisti tatmin edebilmektedir. Bundan dolayı birincil üretim bölgelerine ziyaretler, yöresel yemeklerin ikram edildiği restoranlar ve festivaller gastronomi turizminde önemli yer tutmaktadır. Sosyal gastronomide turist gastronomi faaliyetlerinin içinde aktif bir şekilde görev almaktadır. Son motivasyon türü olan prestijde ise, yöresel tecrübelerin elde edildiği mekanlarda paylaşımlar yaparak prestij elde edilmekte, deneyimlerini bulunduğu ortamlarda paylaşarak kendisine prestij sağlamaktadır (Aksoy, 2015).

2.6 Gastronomik Ürün

Gastronomik ürün, bir bölgenin coğrafi özellikleri, iklimi, tarım ve hayvancılık uygulamaları ile tarihsel ve kültürel birikimlerinin bir araya gelmesi sonucu ortaya çıkan, belirli bir yere özgü ve genellikle geleneksel yöntemlerle üretilen gıda maddeleridir. Bu ürünler, hem o bölgenin kimliğini yansıtır hem de ekonomik, sosyal ve kültürel değer taşır. Yerel gastronomi ürünlerinin sürdürülebilir özellik kazanması; destinasyonun bilinirliğini, çekim merkezi olmasını ve farklılığını destekleyebilmektedir. Ayrıca bölgenin halkın kültürel boyutları ile arasındaki bağı güçlendirerek destinasyonun daha iyi ifade edilmesini sağlamaktadır (Çetinsöz & Polat, 2018). Yerel halkın tarımsal faaliyetlerini teşvik etmesi sebebiyle yöresel gastronomik ürünlerin geliştirilmesi ve sürdürülebilirliğinin sağlanması gerektiği vurgulanmaktadır (Yurtseven, 2011). Gastronomik ürünler, genellikle coğrafi işaretler veya menşe adları ile korunur ve tanıtılır. Bu işaretler, ürünün belirli bir bölgede üretildiğini ve o bölgeye özgü özellikler taşıdığını garanti eder. Örneğin, İtalya'nın Parmesan peyniri, Fransa'nın Roquefort peyniri veya Türkiye'nin Antep fıstığı gibi

ürünler, dünya çapında tanınmış ve korunmuş gastronomik ürünler arasında yer alır. Bu ürünlerin üretim süreci, geleneksel bilgi ve tekniklerin korunması ve sürdürülmesi açısından büyük önem taşır. Yüzyıllar boyunca gelişen bu bilgiler, gastronomik ürünlerin eşsiz lezzetlerini ve kalitelerini sağlar. Ayrıca, bu süreçler yerel toplulukların ekonomik yaşamında önemli bir rol oynar, istihdam yaratır ve kırsal kalkınmayı destekler. Gastronomik ürünler, bir bölgenin turizm potansiyelini artırarak, ziyaretçilerin yerel kültürü deneyimlemelerini sağlar. Bu ürünler, gastronomi turizmi adı verilen bir alanın gelişmesine katkıda bulunur ve ziyaretçilere otantik tatlar sunar. Böylece, gastronomik ürünler hem yerel halkın refahını artırır hem de kültürel mirasın korunmasına ve tanıtılmasına yardımcı olur. Yöresel gastronomik ürün, bir bölge gastronomik kimliği içerisinde yer alan, o bölgede üretimi yapılan tarım ürünleri, doğadan toplanan sebze, ot, meyve ve mantarlar, bölgeyle özdeşleşmiş yetiştiriciliği yapılan evcil hayvanlarla doğadan avcılık yolu ile elde edilen hayvanları kapsamaktadır. Yöresel gastronomik ürün ayrıca yine aynı bölgede üretilen veya doğadan toplanan hammadde veya malzemelerle yapılan yöresel yiyecek ve içecekleri, üretim yöntemlerini ve bölgenin mutfak kültürünü de tanımlanmaktadır. “Yöresel gastronomik ürünler, bir yörenin kitle turizm ve alternatif turizm potansiyelini artıran ve bölgeyi rakip destinasyonlar karşısında daha farklı, rekabetçi ve güçlü olmasına katkı sağlayan önemli unsurlardan biridir” (Nebioğlu, 2021:1034).

2.7 Turistik Ürün

Turistik ürün, belirli bir bölge veya destinasyonun turistlere sunduğu çekici özelliklerin, hizmetlerin ve deneyimlerin bütünüdür. Bu ürünler, turistlerin seyahat etmelerini teşvik eden ve ziyaret ettikleri yerlerde unutulmaz anılar biriktirmelerini sağlayan çeşitli unsurları kapsar. Turistik ürünler, doğal güzelliklerden tarihi ve kültürel mirasa, eğlence ve dinlenme faaliyetlerinden alışveriş ve gastronomi

deneyimlerine kadar geniş bir yelpazeyi içerir. Turistlerin, seyahatleri boyunca yararlandığı konaklama, yeme-içme, ulaştırma, eğlence ve diğer hizmetlerin birleşimi turistik ürün olarak tanımlanmaktadır (Oral,1988: 96).

Bir destinasyonun doğal güzellikleri, turistik ürünlerin en önemli bileşenlerinden biridir. Dağlar, plajlar, göller, ormanlar ve milli parklar gibi doğal alanlar, doğa tutkunları ve macera arayan turistler için çekici yerlerdir. Örneğin, Maldivler'in beyaz kumlu plajları, İsviçre'nin Alpleri, ABD'nin Grand Canyon'u gibi doğal harikalar, dünyanın dört bir yanından turistleri cezbetmektedir. Turistik ürün yalnızca fiziksel nesnelere oluşmadığı için, turizm hareketinin içindeki organizasyonların, servislerin, fikirlerin ve destinasyonların da turistik ürünü oluşturmada önemleri büyüktür (Smith, 1994:584). Turistler, kültür mirası ve kültürel olayları görmekle yetinmeyip, kültürel deneyimler yaşamak, yerel kültürlerle karışmak ve onlara katılmak istemektedir. Bu anlayışa uygun programlarla bir öğrenme ve deneyim fırsatı sunan toprak kap boyama ve halı-kilim dokuma gibi etkinlikler kültürel mirasın yeniden değer görmesine imkân vermekte ve turist üzerinde tatmin duygusu oluşturmaktadır (Aşık, 2014; Can, 2017: 55-56).

Tarihi ve kültürel miras da turistik ürünlerin vazgeçilmez bir parçasıdır. Antik kalıntılar, müzeler, tarihi yapılar ve kültürel festivaller, turistlere bir bölgenin geçmişini ve kültürel zenginliğini keşfetme fırsatı sunar. Örneğin, Mısır'ın piramitleri, İtalya'nın Roma kalıntıları, Japonya'nın geleneksel festivalleri ve Hindistan'ın renkli kültürel etkinlikleri, turistlerin ilgisini çeken tarihi ve kültürel unsurlardır. Günümüzde turizm, deniz-güneş-kum üçgeni klasiğinden sıyrılarak farklı şekillere ve türlere doğru gelişmektedir. İnsanların eğitim düzeylerinin artması, yaşam standartlarının yükselmesi ve turizm bilincinin de gelişmesi ile turistik talepte de değişim baş göstermiştir. (Koçak & Tandoğan, 2008: 8).

Eğlence ve dinlence faaliyetleri de turistik ürünlerin önemli bileşenlerindedir. Tematik parklar, su parkları, gece hayatı, spor etkinlikleri ve wellness merkezleri, turistlerin tatillerinde keyifli zaman geçirmelerini sağlar. Disneyland, Las Vegas'ın gece hayatı, Karayipler'deki dalış aktiviteleri ve Tayland'daki spa merkezleri, eğlence ve dinlence arayan turistler için popüler destinasyonlardır. Alışveriş ve gastronomi deneyimleri de turistik ürünlerin bir parçasıdır. Yerel pazarlar, alışveriş merkezleri, el sanatları ve yerel mutfaklar, turistlere özgün ve otantik deneyimler sunar. Paris'in lüks butikleri, İstanbul'un Kapalıçarşı'sı, Bangkok'un sokak yemekleri ve İspanya'nın tapas barları, turistlerin ilgisini çeken alışveriş ve gastronomi deneyimlerine örnektir. Turizmin kullandığı alanların çok çeşitli olması, turistik üründe de çeşitlilik yaratılması gerekliliğini ortaya koymaktadır. Turistik ürün çeşitleri ülkelerin/bölgelerin sahip olduğu altyapı, üstyapı olanakları ve tamamlayıcı hizmetler ile doğal, kültürel ve toplumsal kaynakların farklılığına bağlı olarak değişebilmektedir (Demir & Demir, 2004:95).

Turistler, tatilleri boyunca yöreye özgü kültürel değerleri, yerel halkın günlük yaşam biçimini, yöresel yemek kültürlerini, yöresel kıyafetleri, gelenekler-görenek ve el sanatları gibi konularda bilgi edinmek istemektedir (Hatipoğlu vd. 2013: 7). Turistlerin ilgi duyup merak ettikleri bu konular işletmelere ve destinasyonlara turistik ürün çeşitlendirmesi açısından fırsatlar sunmaktadır. Kültürel çekicilik bağlamında seyahat gerçekleştiren bir turistin ziyaret ettiği bölgenin kültürünü deneyimleme sürecinde yöresel yiyecekler ve mutfak önemli bir role sahip bulunmaktadır. İnsanların temel ihtiyaçlarından bir tanesi olan beslenme gereksinimi kapsamında hemen hemen tüm turistler yöresel yiyeceklerle bir şekilde buluşmakta ve yemekleri duyuşal zevk etkinliğı olarak öne çıkmaktadırlar (Chang vd. 2010).

2.8 Yerel – Yöresel Ürün

Yerel (yöresel) ürünler, belirli bir bölgenin coğrafi, kültürel ve tarihsel özellikleriyle özdeşleşmiş, o bölgede üretilen ve tüketilen ürünlerdir. Bu ürünler, genellikle geleneksel üretim yöntemleri kullanılarak üretilir ve bölgenin özgün lezzetlerini, el sanatlarını ve tarım ürünlerini yansıtır. Yerel ürünler, bir yörenin kimliğini ve kültürel mirasını temsil ederken, aynı zamanda o bölgenin ekonomik kalkınmasına da önemli katkılar sağlar. Yerel ürünler, bölgenin iklimi, toprak yapısı ve coğrafi koşullarıyla doğrudan ilişkilidir. Bu nedenle, her yerel ürün, üretildiği bölgenin benzersiz özelliklerini taşır. Örneğin, Karadeniz bölgesine özgü çay, Ege bölgesinin zeytinyağı, Gaziantep'in baklavası ve Kars'ın kaşar peyniri, Türkiye'nin farklı bölgelerine özgü yerel ürünlerdir. Bu ürünler, sadece lezzetleriyle değil, aynı zamanda üretim süreçlerindeki geleneksel yöntemlerle de dikkat çeker. Dünyada pek çok yerel ürün coğrafi adı ile tanınmaktadır. Ürün ve kalitelerini buldukları yerin özgün doğal koşulları ya da beşeri faktörünün bilgi, beceri, deneyim ve geleneklerinden alan bu tipik ürünler yöresel ürün olarak adlandırılmaktadır (Tekelioğlu ve Demirer, 2008: 87; Vittori, 2010: 304).

Yerel ürünler, genellikle coğrafi işaretler veya menşe adları ile korunur. Bu işaretler, ürünün belirli bir bölgede üretildiğini, o bölgeye özgü nitelikler taşıdığını ve belirli üretim standartlarına uygun olarak üretildiğini garanti eder. Coğrafi işaretler, yerel üreticilere rekabet avantajı sağlar ve tüketicilere ürünün kalitesi hakkında güvence verir. Örneğin, Antep baklavası, Malatya kayısı ve Ezine peyniri gibi ürünler, coğrafi işaret tescili olarak korunmaktadır.

“Coğrafi İşaret” bir malın coğrafi kökenini gösteren veya kullanılan bir unsur, madde, motif, malzeme ya da usul sebebiyle bir alana, yöreye yahut ülkeye atıfta bulunarak o mala istek ve güven duyulmasını sağlayan ad veya işarettir. Coğrafi

işaretlerin korunması hakkında 555 sayılı kanun hükmünde kararnameye göre coğrafi işaret; “belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökenin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren işaretlerdir. Bu ürünler doğal ürünler, tarım, maden ve el sanatları ürünleri ile sanayi ürünlerinden oluşmaktadır(Türk Patent Enstitüsü [TPE], 2004: 49).

2.9 Somut Olmayan Kültürel Miras Listelerinde Mutfak Kültürüne Yönelik Örnekler

Somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olarak gastronomi ve gastronomik miras unsurları, turizmde olağanüstü bir potansiyele sahiptir. Bu doğrultuda kültürel mirasın bir parçası olarak gastronomik miras, son yıllarda çok sayıda akademik çalışmanın odak noktası olan gastronomi turizminin gelişiminin önemli bir bölümünü temsil etmektedir. Gastronomi mirasının UNESCO tarafından tanınmasından önce, birçok ülke gastronomiyi turistik destinasyonlar için bir çekim faktörü olarak başarılı bir şekilde tanıtmada öne çıkıyordu. Bu durum, gastronomi mirasının 2010 yılında UNESCO tarafından turizmde desteklenmesi gereken somut olmayan mirasın bir parçası olarak tanınmasıyla önemini ortaya koymuştur. Yaşanan gelişmeler sonucunda son yıllarda birçok yazar, geleneksel mutfağı kültürel bir unsur ve turistik destinasyonların kimliği olarak gastronomik miras kapsamında ele almaktadır(Deniz, 2024).

İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’ne girmeye hak kazanmış olan dünya mutfakları örneklerinden bahsetmeden önce İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi’nde yer alabilmek için gerekli kriterleri sıralamak gerekmektedir (Alpaslan, 2014, s.13). Özellikle çok kültürlü ülkelerde gastronomik mirasa yönelik bir gıda kimliği oluşturmak veya geliştirmek için kültürleşme ve adaptasyon temelli yayınlar gereklidir. Bunlar daha sonra nesilden nesile aktararak

en sonunda yerel halk arasında bir bilgelik cevheri haline gelir. Bu sebeple geleneksel mutfak herhangi bir turistik destinasyonun tarihinin, kültürünün, kimliğinin ve ekonomisinin bir parçası olmasına rağmen, UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras olarak tanınan gastronomik mirası dünya çapında büyük bir katkıyı temsil etmektedir(Deniz, 2024). Somut olmayan kültürel miras değeri taşıyan yöresel mutfakların korunması toplumlar için büyük önem taşımaktadır. Ancak, bu koruma çabaları bir dizi zorlukla karşı karşıya kalabilmektedir. Bu tür mirasların kayıt altına alınamamış olması ve bu mirasları yaşatan bireylerin ölümleriyle birlikte unutulma riski bulunmaktadır (Ferele & Alyakut, 2018, s. 476).

2.10 Yöresel Yiyecek Kavramı

Yöresel yemek kavramı ait olduğu bölgenin kültüründen etkilenen bölgeye ait olan ürünlere farklı pişirme teknikleri uygulayarak, dini inanışlara göre şekillenen ve bölgede yaşayan topluluk tarafından önemsenen yiyecek ve içeceklerin geneli olarak tanımlanmaktadır. Yöresel olan yiyecek ve içecekler bölgelerin özelliklerini yansıtmaktadır (Bucak ve Ateş, 2014). Diğer bir tanıma göre, Yöresel yiyecekler, bir bölgenin kimliğinin ve mirasının önemli bir parçasıdır ve çoğunlukla yerel malzemeler kullanılarak yapılır. Bu yiyecekler, bölgenin iklimine, tarımsal üretim kapasitesine ve tarihi ticaret yollarına bağlı olarak çeşitlenir ve şekillenir. Yöresel yiyecekler, sadece bir beslenme biçimi olmaktan öte, o bölgenin kültürel değerlerini, yaşam tarzını ve toplumsal ilişkilerini de yansıtır. Bu nedenle, yöresel yiyecekler, gastronomi turizmi açısından da büyük bir öneme sahiptir ve insanların bir bölgeyi tanımalarına, kültürel zenginliklerini keşfetmelerine olanak sağlar. Bu bağlam doğrultusunda bölgeyi ziyaret etmek için yapılan seyahatler ile bölge kültürünü daha kolay tanıma imkânı sağlanacaktır. Bölgelere gerçekleşen seyahatler ile birlikte ziyareti gerçekleştiren bireyler bölgenin yiyecek ve içeceklerini deneyimler ve bu geziden memnun kalınması

doğrultusunda bunları satın alarak bölgenin kalkınması sağlanmaktadır (Semerci, 2018). Yöresel gıda ürünlerinin, yerel turizm ekonomilerinde oynadığı önemli rol sebebiyle, son yıllarda gastronomi turizminin tanıtımı için giderek artan bir şekilde pazarlama, markalama ve bölge imajı araçları haline geldikleri söylenebilir. Bölge menşeli gıdalar, bölgenin gastronomik kimliğini, kültürünü ve sürdürülebilirliğini çağrıştırdığından, araştırmacılar tarafından yerel ve bölgesel destinasyonların pazarlama stratejileri tasarlanırken bunların dikkate alınması gerekliliğini öne sürdükleri gözlemlenmektedir (Alderighi vd.2016: 324). Yemeklerin somut olmayan kültürel miras olarak kabul edilmesiyle birlikte bu yemeklerin gelenekleri ve diğer kültürel bileşenleri de koruma altına alınmaktadır. Böylece söz konusu kültürün devamlılığı sağlanmaktadır (Yeşilyurt & Kurnaz, 2021, s. 798).

2.11 Gastronomi ve Gastronomi Turizmi

Gastronomi kelimesi, Yunanca mide anlamına gelen Gastro ve yasa, kural, kanun anlamına gelen Nomos kelimelerinin birleşiminden meydana gelmiş olan bir kelimedir. Kavramsal olarak gastronomi, bir bölgede yaşayan insanlara ait olan mutfak kültüründe mevcut yiyecek ve içeceklerin hazırlanması için gerekli hammaddeler, malzemeler ve bunların kullanım miktarları, yapım reçeteleri ve sunum özelliklerini kapsayan bir yeme içme kılavuzu olarak tanımlanabilir (Yılmaz, 2017: 172).

Temelinde tarihle beraber oluşmuş derin bir kültürün aktarımı olan Gastronomi bir bilim dalı olarak yemek hazırlama aşamaları, pişirme yöntemleri, servis ve kişilerin yeme-içme deneyimiyle ilgilenirken, insanlara verdiği mutluluk, iyilik hali ve estetikle sanatla da ilgilidir. Dolayısıyla gastronomi hem sanat, hem de bir bilimdir (Sarıışık & Özbay, 2015:266) . Correia et al. (2008) göre; gastronomi salt kültürel bir çekicilik unsuru değil aynı zamanda farklı kültürel ürünleri tamamlayıcı bir enstrümandır. Bu tamamlayıcı yönü ile de sürdürülebilir turizmde önemli bir yere sahiptir. Yerel

ekonomiye kazanç sağladığı gibi yerel tüketimi de artıran gastronomi, destinasyonlar için yerel mutfakın sembolik bir unsurudur ve sağladığı çekicilikle de destinasyonlara rekabette avantaj sağlamaktadır. Destinasyonun mutfak ile ilgili mirasının turizm ürünü olarak kabul edilmesi oldukça önemlidir. Kaliteli yiyecek ve içeceği turizm ürününe dönüştürerek turistin deneyimine sunmak mümkündür. Bu turizm ürününe yapılan harcama yöre halkı ve bölge ekonomisine katkı sağlayarak bölgede çarpan etkisi oluşturabilmektedir (Deveci vd.2013).

Antik Yunan'dan 21. Yüzyıla kadar olan süre gastronomiyle alakalı olarak yapılan açıklamalarda hep bir tutarlılık gösterilmiştir. Açıklamalara göre gastronomi bilim dalının odak noktasının yiyecek ve içeceklerin fiziksel maddelerinin olmadığı, yeme-içme olayının nasıl, nerde, ne zaman ve neden gerçekleştirildiği gibi sorularla ilgili olduğu vurgulanmıştır (Vega & Ubbink 2008, s. 373).

Birçok coğrafi bölge, ülke ve yerel alan gastronomi ile ilişkilendirilmektedir. Örneğin, Akdeniz gastronomisi taze balık, taze meyve ve taze sebze gibi taze olmaları ile bilinir; Meksika gastronomisi ekmeği, fasulyesi ve mısıryla tanınmaktadır. Destinasyonun sahip olduğu özellikler turistleri destinasyona çeken özelliklerdir. Gastronomi ve yerel mutfak kültürü bir destinasyonun turist çekmesi ve destinasyona çeşitli faydalar sağlaması konusunda bir araç olarak görüldüğü söylenebilir. Bu nedenle destinasyonlarda gastronomi, bir yandan turistlerin seyahat deneyimlerine ve refahına, katkı sağlamasının yanı sıra yerel sakinlerin refahına da katkıda bulunmaktadır. Ayrıca, gastronomi tarım işçileri ve çiftçiler, gıda üreticileri ve perakendeciler, yemek hizmeti sağlayıcıları, restoran ve kafe sahipleri gibi çeşitli ve geniş yelpazede paydaşa ve yerel ekonomiye katkı sağlayan özellikler içermektedir (Björk & Kauppinen-Räisänen, 2017: 1580).

2.12 Gastronomi Turizmi

Long'a göre, bir başkasının yemek yoluna keşif amaçlı katılım, bir yiyecek ürününün, bir mutfağın, yemek sisteminin ya da bir kimsece değil, gastronomi sisteminde düşünülen yemek tarzının sunumunu, hazırlanışını ve tüketimini içeren katılıma gastronomi turizmi denir (Karim, 2006). Gastronomi turizmi, destinasyonun, yemek hizmetleri endüstrisinin anahtar fonksiyonlarından biri olduğunu ve bunu bireylerin tatilde veya yolda yaşamaları gerektiğine inandıkları duygu ve tecrübelerin sağlanması olduğunu vurgulanmıştır (Kivela & Crofts, 2006). Turgarini ve diğerlerine (2022: 426) göre gastronomi turizmi, bir bölgeye özgü yemekleri ve aromaları tatmak ve aynı zamanda yemeklerin yapılış biçimlerini ve yapıldıkları yerlerdeki atmosferi hissetmek için yapılan seyahatler olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi turizmi, turizm ile yiyecek-içecek arasındaki bağlantıyı ifade etmekte, daha çok yöresel yiyeceklerin bulunduğu bölgelere gerçekleştirilen seyahatleri kapsamaktadır (Özdemir & Dülger Altın, 2019).

Gastronomi turizmini; temel motivasyon faktörü özel bir yemek türünü tatmak veya bir yemeğin üretilmesini görmek amacıyla, yiyecek tüketicilerinin, yemek festivallerini, restoranları ve özel alanları ziyaret etmeleri olarak ifade ederlerken, bununla birlikte özel bir yemeği tatmak, yemeklerin farklı üretim süreçlerini görmek veya ünlü bir şefin elinden yemek olarak tanımlanabilir (Akdağ, Özata, Sormaz ve Çetinsöz, 2016). Gastronomi turizminde iyi kaliteli yerel ürünler kavramı önemlidir. Bu amaçla yapılan gastronomi turizmi belirli bir bölgeye belirli bir amaçla yapılan turizm faaliyeti olarak öne çıkmaktadır. Bu tarz faaliyetlere katılan turistler daha deneyimli, kültür düzeyi yüksek ve daha çok boş zamanı olan ve günlük rutin işlerinden farklı beklentileri olan gruplardır. Çünkü turistler gastronomik değerlerdeki yemeklerin efsanelerini ve yiyeceklerle ilgili hikayeleri ve yemeğin geçmişini merak

etmektedirler (Gheorghe et al, 2014). Her yerde bulunmayan yiyecekleri keşfetmek için farklı ülkelere seyahat eden gruplar “gastro turist” kavramının ortaya çıkmasına neden olmuştur (Hatipoğlu, 2010). Gastro turisti kavramını temel seyahat motivasyonlarından biri gastronomik deneyimler yaşamak olan, bulunduğu destinasyonda yiyecek içeceklerle ilgili aktivitelere katılan özel ilgi turisti olarak tanımlamak da mümkündür (Üner, 2014). Yöresel mutfakların iyi bir şekilde tanıtılabilmesi gastronomi açısından olumlu, iyi bir şekilde tanıtılamaması ise gastronomi turizmi açısından olumsuz bir gelişme olarak değerlendirilebilmektedir. Turistlerin gözünde iyi bir imaja sahip olan gastronomi destinasyonlarının pek çok farklı yönden analiz edilmesi, gastronomi destinasyonu olma yolunda emin adımlarla ilerleyen ülke, bölge ya da yörelerin gelişmesi açısından önemli avantajlar sağlayacaktır (Çılgınoğlu ve Çam, 2021:188).

2.13 Yerel Gıda ve Yöresel Yemeklerin Gastronomi Turizmine Katkıları

Yöresel yiyecek ve içecekler, bir coğrafi bölge sınırları içerisinde yaşayan toplumların yapım ve sunum bilgileri eski dönemlerden gelen, nesilden nesile aktarılan bilgilerle yapılan, yapımında o ülkede veya bölgede mevcut hammaddeler, malzemeler ve mutfak aletleri kullanılarak üretilen gıda ürünleridir. Yöresel gıda ürünleri, üretildikleri ülkede veya bölgede yaşayan halk tarafından geliştirilen reçeteler, üretim teknikleri ve sunum yöntemleri kullanılarak yapılan gıda ürünleridir. Yöresel yiyecek ve içecekler farklı ülkelerde veya bölgelerde üretilen benzer ürünlere, görünüş, lezzet, koku, içeriğinde kullanılan malzemeler ve yapımında kullanılan aletler bakımından farklılık gösteren yiyecek ve içeceklerdir. Yöresel gıda ürünleri, son yıllarda oldukça popüler bir alternatif turizm çeşidi olan gastronomi turizmi çalışmalarında oldukça

rağbet gören ve gastro turistler tarafından turistik hediyelik gıda ürünü olarak çoğunlukla satın alınan ürünlerin başında gelmektedirler(Çavuşoğlu , 2023).

2.14 Gastronomik Benlik

Gastronomik kimlik, bir bölgenin sahip olduğu çevresel faktörler olan iklim ve coğrafya ile kültürel değerler olan din, tarih, etnik çeşitlilik, gelenekler ve inançları temelinde şekillenen yiyecek içecek kültürü, bunların yapım tariflerini, üretiminde kullanılan malzemeleri ve sunum teknikleri ile görgü kurallarını kapsayan değerler bütünüdür (Seyitoğlu ve Ivanov, 2020:4)

Gastronomik benlik, bir bireyin veya toplumun yemek kültürü üzerinden kimliğini ve aidiyet duygusunu ifade etme biçimidir. Bu kavram, yeme alışkanlıkları, tercih edilen gıdalar, pişirme teknikleri ve yemekle ilgili ritüeller gibi unsurları kapsar.

Gastronomik benlik, insanların kökenleri, kültürel mirasları ve kişisel deneyimleriyle şekillenir. Bir yemeğin hazırlanışı ve tüketimi, bireyin geçmişiyle, ailesiyle ve kültürel çevresiyle olan bağını yansıtabilir. Gastronomik benlik, aynı zamanda bir toplumun kültürel çeşitliliğini ve zenginliğini de ortaya koyar, bu nedenle gastronomi turizmi ve kültürel etkileşimler açısından büyük bir öneme sahiptir. Bir yörenin gastronomik kimliğini; o yöreye özgü biçimlerde yetişen, üretilen ve sunulan ürünler oluşturmaktadır. Yöresel ürünler, gastronomik tanımlamanın bileşenlerinden biridir. Bu ürünlerin korunması, kaybolmadan gelecek nesillere aktarılması gastronomi kimliğinin sürdürülmesi için önemlidir. Kıbrıs Türk mutfak kültürünün nesiller boyunca modernleşme aşamalarıyla birlikte değişime uğradığı ancak nesiller arası bağlantının tamamen kopmadığı daha önce yapılan çalışmalarda ortaya çıkartılmıştır (Gökbulut ve Yeniasır, 2021).

Bir diğer tanıma göre; Gastronomik kimlik; bir topluma ait, beslenme şekilleri, yiyeceklerin üretimi, hazırlanması, tüketimiyle ilgili, toplumun kültürünü ve benliğini

tasvir edecek kadar özgü, onu diğerlerinden ayıracak kadar özdeşleşmiş özellikleri anlatmak adına kullanılan bir olgu olarak tanımlanmaktadır (Diker ve Deniz, 2017: 191)

2.15 Kıbrıs Adası ve Mutfağı

Kıbrıs adasına yerleşen ilk insanların günümüzden yaklaşık olarak 12.000 yıl önce yani Pre-neolitik dönemde adaya deniz yoluyla geldikleri ve adada yaşamaya başladıkları düşünülmektedir. Adada yapılmış olan arkeolojik çalışmalar adaya ilk gelen insanların öncelikle kıyı bölgelerine yerleştikleri daha sonra dıştan gelebilecek tehlikelere karşı korunmak için adanın iç kısımlarındaki bölgelere yerleştiklerini göstermektedir (Salihoğlu, 2018: 394).

Kıbrıs, Korsika ve Sardinya adalarından sonra Akdeniz'deki üçüncü büyük adadır. Kıbrıs hem Anadolu'nun güneyindeki İskenderun-Mersin- Antalya körfezlerini kontrol etmesinden hem Orta Doğu'nun batı kıyıları ile Musevilerin, Hristiyanların ve Müslümanların kutsal mekânı olan Kudüs ve Süveyş Kanalı'na olan yakınlığından dolayı her dönem stratejik olarak kabul edilmiştir (Balyemez, 2021). Kıbrıs'ın stratejik değeri egemen güçlerin bölgesel politikalarına da yansımış ve Anadolu, Orta Doğu ve Kuzey Afrika'ya dair hedefleri olan dönemin egemen güçleri için Kıbrıs mutlaka ele geçirilmesi gereken bir yer olarak öne çıkmıştır. Bu durum Kıbrıs'ta çok sayıda egemenin hükümlürlüğüne yol açarken Ada'nın etnik ve dini sosyo-kültürel çeşitliliğinin de kaynağını oluşturmuştur. Kıbrıs'ta bir dönem egemen olmuş ve kendi kültürlerini Ada'ya taşımış olan medeniyetler; Hititler, Persler, Romalılar, Bizanslar, Kudüs Şövalyeleri, Lüzinyanlar, Venedikler, Osmanlılar ve İngilizlerdir (Newman, 1953).

Akdeniz ve Türk mutfağının ortak özelliklerini yansıtan Kıbrıs mutfağının kendine özgü geleneksel yemek ve mezeleri de vardır. Tarih boyunca Kıbrıslılar,

lezzetli yemekler yaratmayı başarmışlardır. Her yemek kendine özgü bir lezzet taşır, yemeğin pişirilmesi ve sunumu Kıbrıs insanın karakterini yansıtmaktadır. Kıbrıs'ta sevilerek yenen bir ot yemeği olan Molohiya, Arap orijinli bir yemek olmasına rağmen hazırlanışı lezzeti ve sunumu ile Kıbrıs lezzetine hitap etmektedir. Kıbrıs'ta, bazı yemeklerin adı, hazırlanışı ve lezzeti bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir (Çelik, 2017).

Kıbrıslılar kendilerine özgü yöresel lezzetli ve dünyada tanınan gastronomik kültür mozağini yaratmayı başarmalarına yardımcı olmuştur. Örneğin Kıbrıs'ta sevilerek yenen bir ot yemeği olan Molohiya, Afrika ve Ortadoğu orijinli bir yemek olmasına rağmen yapım özellikleri, içerisinde yer alan malzemeleri ve sunumu ile Kıbrıs adasına özgü çok özel bir yiyecek olarak ülke yiyecek içecek kültürü içerisindeki yerini almaktadır (Çavuşoğlu & Çavuşoğlu, 2018a: 482).

2.16 Kıbrıs Gastronomisi

Akdeniz'in ortasında, tarih kokan Kıbrıs adası, kendine özgü bir gastronomik zenginliğe ev sahipliği yapar. Kıbrıs mutfağı, yıllar boyunca farklı kültürlerin, medeniyetlerin ve coğrafi özelliklerin etkisi altında evrilmiş, benzersiz bir lezzet mozağı oluşturmuştur. Kıbrıs mutfağının kalbinde, sağlıklı ve besleyici zeytinyağı bulunur. Bu altın sarısı yağ, salatalardan mezelerin zenginliğine, ana yemeklerden tatlılara kadar birçok lezzetin temelidir. Zeytinyağının yanı sıra, adanın bereketli toprakları ve Akdeniz'in bolluğu, deniz ürünleriyle, taze sebzelerle ve baharatlarla harmanlanarak sofralara taşınır. Kıbrıs'ın gastronomik kimliğini şekillendiren bir diğer önemli unsur ise hellim peyniridir. Kızartılarak ya da taze olarak tüketilen bu özel peynir, adanın yemeklerine benzersiz bir aroma ve dokunuş katar. Meze kültürü, Kıbrıs sofralarının vazgeçilmez bir parçasıdır. Zeytinyağlı yaprak sarması, humus, hellim peyniri, kuru domates ve zeytin gibi atıştırmalıklar, sofralarda renkli bir dans

sergiler. Geleneksel yemekler arasında kuzu tandır, kuzu şiş ve zeytinyağlı sebzeler öne çıkar. Bu yemekler, taze malzemelerin özenle işlenmesi ve uzun pişirme süreçleriyle lezzetlerini zirveye taşır. Kıbrıs'ın hamur işleri ve tatlıları da unutulmazdır; baklava, lokma tatlısı, katmer ve diğer hamur işleri, tatlı krizlerine çözüm sunar.

Kıbrıs, Akdeniz'in bereketli topraklarında yer alan ve zengin kültürel mirasıyla dikkat çeken bir adadır. Bu zengin mirasın önemli bir parçası da Kıbrıs'ın benzersiz gastronomik ürünleridir. Kıbrıs mutfağı, adanın coğrafi konumu, iklimi ve tarih boyunca farklı medeniyetlerin etkisiyle şekillenmiş, özgün ve çeşitli lezzetler ortaya çıkarmıştır. Kıbrıs'ın en bilinen gastronomik ürünlerinden biri Hellim (Halloumi)dir. Hellim, keçi ve koyun sütünden yapılan, kendine özgü dokusu ve lezzeti ile dünya çapında ün kazanmış bir süt ürünüdür. Genellikle ızgara veya kızartılarak tüketilen Hellim, salatalardan sandviçlere kadar birçok yemeğin vazgeçilmez bir parçasıdır. (Öznur & Nesim, 2011) Kıbrıs'a özgü diğer önemli bir ürün de Zivaniya'dır. Üzüm posalarından elde edilen bu yüksek alkollü içki, adanın köklü tarım geleneğini ve yerel üretim yöntemlerini yansıtır. Kıbrıs mutfağının zenginliği, taze sebzeler, meyveler ve baharatlarla hazırlanan çeşitli yemeklerde de kendini gösterir. Örneğin, "Molehiya" adını verdikleri yapraklı sebzelerle yapılan yemekler, Kıbrıs'a özgü lezzetlerden sadece biridir (Yorgancıoğlu, 1980, ss. 62-63; İslamoğlu, 2013, s. 30; Şah, 2017, s. 51). Ayrıca, Kıbrıs'ın coğrafi işaretli ürünlerinden biri olan Kıbrıs patatesi, adanın mutfağında önemli bir yere sahiptir ve farklı pişirme yöntemleriyle sofralarda yer alır. (Yorgancıoğlu, 1980, s. 69).

Tuzlu unlu ürünler arasında önemli bir yer tutan Pilavuna, dolgulu hamur işidir. Hazırlanan mayalı hamur, iç harç ile doldurulup kenarları kapatılıp ortası açık bırakılarak pişirilir. Pilavuna'nın iç malzemesi çok zengindir. Hellim, Talar peyniri,

mezdeki (damla sakızı), kuru üzüm, mahlep, ganavuri (kendir tohumu), bol yumurta, nane ve baharat bulunmaktadır (Şah, 2017, s. 31). Güney Kıbrıs Rum kesiminde, Hz. İsa'nın yeniden diriliş günü yortusu nedeniyle bu özel dini günü her sene aynı zamanda Rum halkı Pilavuna pişirerek ve mum yakıp dua ederek kutlamaktadır (Şah,2017,s. 31). Pilavuna hem dini günlerde hem de özel kutlamalarda çokça kullanılan bol malzemeli bereketli bir hamur işidir. Eski dönmelerde sadece özel ve dini günlerde yapılmasına karşın günümüzde doğum günlerinde, mevlit tabaklarında, evde misafir ağırlamada, satış amaçlı festivallerde de kullanıldığı gözlenmektedir. Eskiden kalma bir adet olarak evde Pilavuna pişirildiği zaman komşulara da dağıtılır (Şah, 2017, s. 31).

Kıbrıs'ta üretilen şaraplar arasında öne çıkan Commandaria isimli şarap Kıbrıs'ta üretilmiş Kıbrıs'ın ilk şarabıdır. Commandaria şarabı 1947 yılında Guinness rekorlar kitabında yerini almıştır. 1200 yılının ikinci yarısında adanın en önemli şarabını tadan Fransız Kralı Philippe Augustus Commandaria şarabını 'Kralların şarabı, şarapların kralı' olarak taçlandırılmıştır (Şah, 2017, s. 82; Altan, 2016).

Kıbrıs'ın gastronomik ürünleri, sadece lezzetli olmalarıyla değil, aynı zamanda kültürel ve ekonomik açıdan da büyük öneme sahiptir. Bu ürünler, yerel halkın geçim kaynağı olmanın ötesinde, adanın kültürel mirasını ve kimliğini koruma ve tanıtma işlevi görür. Aynı zamanda, Kıbrıs mutfağının otantik tatlarını deneyimlemek isteyen turistler için de önemli bir çekim unsurudur. Kıbrıs'ın gastronomik ürünleri, adanın zengin kültürel geçmişinin ve doğal kaynaklarının birer yansımasıdır. Hellim, Zivaniya, Pilavuna, Commandaria şarabı ve Kıbrıs patatesi gibi ürünler, adanın gastronomi kültürünü dünya çapında tanıtırken, yerel ekonomiye de katkı sağlar. Bu nedenle, Kıbrıs gastronomik ürünleri, adanın hem kültürel mirasının korunmasında hem de turizm potansiyelinin artırılmasında büyük bir rol oynamaktadır.

Kıbrıs mutfak kültürü, adada yaşayan iki büyük toplum olan Rumlar ve Türklerin yanı sıra adada yaşayan diğer toplumlara ait yiyecek içecek kültürlerinin birleşerek oluşturduğu kendine özgü bir çeşit Akdeniz mutfak kültürü versiyonu olmuştur (Yıldırım & Ulusoy, 2022: 168). Kıbrıs yiyecek içecek kültürü, adanın stratejik açıdan çok önemli bir konumda olması nedeni ile adayı tarih boyunca ziyaret etmiş ve yönetmiş uygarlıkların dışardan getirdikleri mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Bu karakteristik özellik ayrıca ada halkının dıştan gelen yiyecek içecek kültürlerini tekrardan yorumlamaları, yapım reçetelerine adaya özgü malzemeler katarak yeni lezzetler yaratmaları Kıbrıs mutfak kültürünün zenginliğine zenginlik katmıştır. Yemeğin hazırlanış şekli ve sunumu Kıbrıs insanının benliğini yansıtmaktadır. Kıbrıs'ta sevilerek yenen bir ot yemeği olan molehiya otunun Araplar'dan mı? Yoksa Hindistan' dan mı geldiği tartışmalarının halen devam ettiği bilinmektedir. Kökeni farklı olsa da hazırlanışı, eşsiz lezzeti ve göze hitap eden sunumu ile Kıbrıs mutfağındaki önemi tartışılmazdır. Dolayısıyla, Molehiya tencere yemekleri içerisinde ada mutfağının liderleri arasındadır. Ayrıca, pişirilme şekli ile Kıbrıs mutfağı ile diğer mutfaklar olan Filistin, Mısır, Suriye-Lübnan ve Tunus mutfağı arasında farklılıklar bulunmaktadır. Kıbrıs mutfağında yağlı kuzu veya Tavuk etiyle birlikte pişirilip, ince tel sehriyeli pirinç pilavı, turşu, kuru soğan ve köy ekmeği ile servis edilirken, Filistin'de yaşayan Bedevilerin mutfağında molohiya, taze otlar, baharatlar ve pirinç tavuğun karnına doldurularak pişirilir (İslamoğlu, 2013). Tunus mutfağında ise öncelikle Molohiya kurutulur sonra ufalanır kırmızı et, salça ve baharatlarla lezzetlendirilip çorba olarak pişirilip servis edilir. Suriye-Filistin mutfağında Muluhiye olarak bilinen Molohiya çorba olarak pişirildikten sonra fırında pişirilen bütün tavuk, turşu ve pilav ile ayrı ayrı tabaklanıp servis edilmektedir (Şah, 2017: 51- 54).

Şarap kültürü, Kıbrıs'ın bağcılık geleneğinin bir yansımasıdır. Geleneksel Kıbrıs şarapları, adanın iklimi ve topraklarından gelen özel tatlarıyla damakları şımartır. Kıbrıs gastronomisi, tarihi dokuların incelikle işlendiği, kültürel çeşitliliğin bir araya geldiği bir lezzet şölenidir. Kıbrıs yiyecek içecek kültüründe, adanın eski çağlardan beri etkileşim içinde olduğu diğer uygarlıkların izleri olmakla birlikte, sahip olduğu coğrafi konum, Akdeniz iklimi, meyve ve sebze yetiştiriciliğine uygun tarım arazileri, doğanın sunduğu birçok gıda ürünü belirleyici olmuştur. Dört bir yanı denizle çevrili bir ada ülkesi olmasından dolayı sahil bölgelerinde yapılan balıkçılık da yiyecek içecek kültürünü daha da zengin yapmıştır. Kuzey Kıbrıs'ın önemli bir geçim kaynağı da tarım ve hayvancılıktır. Bu nedenle ada mutfağında et ve süt ürünleri de önemli ölçüde yer kaplamaktadır. Ünü dünya çapına yayılmış, Kıbrıs mutfağıyla özdeşleşmiş bir süt ürünü olan Hellim, yemeklerin en temel bileşenlerinden biridir ve ana yemeklerden kahvaltıya birçok yemekte yaygın bir şekilde kullanılmaktadır” (Çavuşoğlu, 2017: 236).

2.17 Kıbrıs Gastronomi Turizmi

Kıbrıs, Akdeniz'in incisi olarak bilinen bir ada olup, zengin ve çeşitli bir gastronomi kültürüne sahiptir. Ada mutfağı, yüzyıllar boyunca çeşitli medeniyetlerin etkisi altında kalmış, bu sayede benzersiz ve renkli bir yemek kültürü geliştirmiştir. Kıbrıs mutfağı, taze ve doğal malzemeler kullanılarak hazırlanan yemekleriyle tanınır. Zeytinyağı, taze sebzeler, deniz ürünleri, baharatlar ve otlar, Kıbrıs mutfağının vazgeçilmez bileşenlerindedir.

Kıbrıs mutfağının en bilinen yemeklerinden biri, kuzu eti ve çeşitli sebzelerle hazırlanan "Kleftiko"dur. Ayrıca, zengin meze çeşitleri, özellikle "Hellim" peyniri, adanın gastronomi kültüründe önemli bir yer tutar. Kıbrıs'ın tatlıları da oldukça meşhurdur; özellikle badem ve bal ile yapılan "Şam tatlısı" adanın sevilen

tatlılarındandır. Kıbrıs mutfağı, sadece lezzetli yemeklerle sınırlı kalmaz; aynı zamanda sosyal yaşamın da önemli bir parçasıdır. Yemekler, aile ve arkadaşlar arasında paylaşılan önemli anlar yaratır ve bu anlar, Kıbrıs kültürünün sıcak ve misafirperver doğasını yansıtır. Bu nedenle, Kıbrıs gastronomi kültürü, sadece bir beslenme alışkanlığı değil, aynı zamanda adanın kültürel mirasının bir parçasıdır. Günümüzde dünyada yeme-içme kültürüne verilen önem ve ilginin artması ile birlikte kültürel çekiciliğin ana faktörünü oluşturan gastronomik miras kavramı, ülkelerin kültürel değerleri kapsamında değerlendirilmektedir (Richards, 2002; Cohen, 2004).

Ayrıca yeme-içme faaliyetlerinin zorunlu bir ihtiyaç olması ve turistlerin seyahatlerinin her anından zevk alma isteği gastronomi değerlerini turizm deneyimlerinin ayrılmaz bir parçası haline getirmiştir. Bu gastronomik değerlerin bazı turistler için çok önemli olması seyahat tercihlerinin ana sebebini oluşturmakta ve bu durum gastronomi turizminin ortaya çıkmasına zemin oluşturmaktadır. Gastronomi turizmi fiziksel, kültürel, sosyal ve prestij olmak üzere dört farklı motivasyon türüne sahiptir. Fiziksel motivasyonda yaşamın devamlılığı için yiyecek şarttır ve turist yaşamak için ya da seyahat için yemek yemek istemektedir. Kültürel motivasyonda; belli bir kültürü öğrenmek için turist yemek yemek istemekte ve bu noktada lokal basit ürünler turisti motive etmektedir. Bunun için birincil üretim yerlerini ziyaretler, yöreye özgü yemeklerin sunulduğu restoranlar ve festivaller önemli rol oynamaktadır. Sosyal motivasyon için turist gastronomi aktivitesinin içinde aktif olarak yer almalıdır. Son motivasyon aracı ise prestijdir. Yöreye özgü edinilen deneyimleri bulunduğu ortamlarda paylaşarak kendisine prestij sağlamaktadır (Guzman and Canizares, 2011).

2.18 Kıbrıs Gastronomisine Ait Başlıca Ürünler ve Literatüre yansması

Kıbrıs, zengin tarihi, çeşitli kültürel etkileri ve benzersiz coğrafi özellikleri ile öne çıkan bir ada olup, yerel ürünleri de bu özelliklerin bir yansımasıdır. Yerel (yöresel) ürünlerin somut olmayan kültürel miras olarak değerlendirilmesi, Kıbrıs'ın kültürel zenginliğinin korunması ve sürdürülebilirliği açısından büyük bir öneme sahiptir. Kıbrıs'ta üretilen birçok yerel ürün, sadece ekonomik değeri olan ticari mallar olarak değil, aynı zamanda adanın kültürel mirasının önemli unsurları olarak kabul edilmektedir.

2.18.1 Hellim

Kıbrıs'ın en bilinen yerel ürünlerinden biri olan Hellim, somut olmayan kültürel mirasın güzel bir örneğidir. Keçi ve koyun sütünden yapılan Hellim, kendine özgü dokusu ve lezzeti ile tanınır. Bu kültürel ürünün üretim süreci, nesiller boyunca aktarılan geleneksel bilgi ve tekniklere dayanır. Hellim, özellikle ızgara veya kızartılarak tüketilen bir ürün olup, Kıbrıs mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır. Coğrafi işaretleme ile korunan Hellim, sadece Kıbrıs'a özgü üretim yöntemleri ile yapılmakta ve bu sayede ürünün kalitesi ve özgünlüğü garanti altına alınmaktadır (Ulusoy, 2020).

2.18.2 Zivaniya

Zivaniya, Kıbrıs'a özgü bir diğer önemli yerel üründür. Üzüm posalarından elde edilen bu yüksek alkollü içki, adanın köklü tarım geleneğini ve yerel üretim yöntemlerini yansıtır. Zivaniya'nın üretim süreci, yüzyıllar boyunca adanın tarım toplumları tarafından geliştirilmiş ve korunmuştur. Zivaniya, sadece bir içki olmanın ötesinde, Kıbrıs kültürünün ve sosyal yaşamının bir parçasıdır. Bu içki, özellikle kış

aylarında tüketilir ve genellikle çeşitli kutlamalar ve sosyal etkinliklerde yer alır(Çavuşoğlu, 2 (2): 49-54, 2012).

2.18.3 Molehiya

Kıbrıs'ın geleneksel yemeklerinden biri olan Molehiya, adanın yerel bitkisiyle yapılan bir yemektir. Molehiya bitkisi, Kıbrıs'ın sıcak ikliminde yetişir ve yerel halk tarafından geleneksel yöntemlerle toplanarak yemeklerde kullanılır. Bu yemek, adanın gastronomi kültürünün önemli bir parçasıdır ve geleneksel tariflerle hazırlanır. Molehiya, sadece lezzetli bir yemek olmanın ötesinde, Kıbrıs kültürünün ve tarım bilgisinin bir yansımasıdır(İslamoğlu, 2013).

2.18.4 Lefkara İşi (Danteli)

Lefkara Nakışı adını, Trodos Dağlarının eteklerinde yer alan Lefkara Köyünden almaktadır. Venedikliler döneminde (1489-1571) asilzadeler Lefkara Köyünü tatil yeri olarak kullanıyorlardı. Bu köy, Kıbrıs olaylarının başlangıcına kadar karma bir nüfusa sahipti. Kıbrıs olayları başladıktan sonra Lefkara köyünde yaşayan Türkler oradan göç etmişler ve köyde sadece Rumlar kalmıştır. Lefkara Nakışı bir rivayete göre adada mevcut olan Venedik Danteli ile Beyaz Nakış olarak bilinen iki el işlemesi yönteminin karışımından türemiştir. Günümüze gelmiş diğer bir rivayet ise şudur: Venedikli varlıklı ailelerle ilişki içinde olan köylüler, Venedik Danteli işleyen kişileri gözlemleyerek onlardan bu işin tekniklerini öğrenmişler ve kendi Beyaz Nakış'larına adapte etmişlerdir. Başka bir söylem ise, asilzadelerin yerli halka nakış tekniklerini kendilerinin göstererek öğrettikleri şeklindedir. Böylece yerli halk, öğrenmiş olduğu teknikleri kendi el işlemlerine uyarlayarak Lefkara Nakışı'nı türetmiştir. Lefkara Nakışı, bej keten üzerine beyaz, bej ve haki renkteki ipliklerle işlenmektedir. Desenler kumaşa çizilmeden önce, iğne ile kumaş üzerine sayılarak dolgu tekniği ile yapılmaktadır. Bu nakış, Lefkara ve civarındaki köylerde, yani

Kalavason, Larnaka(İskele), Limbya, Dohni (Taşkent), Dali ve Bodamya'da (Dereliköy) işlenerek, nüfus hareketleri sürecinde adanın birçok bölgesine yayılmıştır. Günümüzde de milli kültürün ayrılmaz bir parçası olan Lefkara Nakışı, gerek turizm amaçlı gerekse gündelik kullanım amaçlı yapılmaktadır (Ekingen, 2016:13-29).

2.19 Kıbrıs Gastronomisinde Üzüm

Kıbrıs, sadece tarihi ve kültürel zenginlikleriyle değil, aynı zamanda muazzam bir gastronomik çeşitliliğiyle de ünlüdür. Adanın bağcılık geçmişi, özellikle üzüm yetiştiriciliğiyle güçlenmiş ve Kıbrıs mutfağının temel taşlarından biri haline gelmiştir.

Üzüm, Kıbrıs'ın verimli toprakları ve Akdeniz ikliminin sıcak esintisiyle mükemmel bir uyum içindedir. Bu üzümler, adanın güneşi ve bereketli toprakları tarafından özenle beslenir, sonucunda ise Kıbrıs'ın eşsiz lezzetlerini sunar. Adanın kurak ve sıcak bir iklime sahip olmasından dolayı kaliteli üzüm yetiştiriciliği yapılamamakla birlikte, üretimde sıkıntılar bulunmuştur. Üzüm üretim alanlarına bakıldığı zaman Beşparmak dağları, Geçitkale bölgesi ve Karpaz yarımadası diye 3 ana bölgeye ayrılmıştır. İlçe olarak ise Girne, Güzelyurt ve İskele bulunmuştur. K.K.T.C."de sofralık üzüm yetiştiriciliği yaygındır. Mehmetçik bölgesinde 15000 ton kapasiteyi kapsayan Şarap fabrikası kurulmuştu fakat istenen verim alınamamış ve bu gibi girişimlerin çoğaltılması sağlanamamıştır. Bunun en büyük sebebi adaya uygun olan doğru sofralık ve Şaraplık ürünün seçilememesidir (Semih vd.,2014).

Üzüm Pekmezi:

Gerek coğrafik ve gerekse ekolojik koşullar bakımından ülkemiz bağcılık için yer kürenin en elverişli iklim kuşağı üzerinde bulunmaktadır. Asmanın ana vatanı olan Anadolu önemli bir asma gen merkezi olmasının yanı sıra son derece eski ve köklü bir bağcılık kültürüne sahiptir. Anadolu tarih boyunca bağları ve üzüm çeşitleri ile şöhret bulmuş olup Türk uygarlıkları zamanında bağcılık bütün dünyaya buradan yayılmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu zamanında ise eskisinden daha parlak bir dönem yaşamıştır. Pekmez geleneksel gıdalarımızdan birisi olup, bazı meyvelerden pekmez üretilmesi, Ülkemize özgü bir değerlendirme şeklidir. Yapısında yüksek oranda şeker bulunan hemen her meyvenin pekmeze işlenmesi olası ise de, geçmişte ve günümüzde en yaygın olan uygulama, üzümünden pekmez üretilmesidir. Ülkemizde değişik yörelerde, değişik isimlerle anılan ve yapım tekniklerinde bazı farklılıklar bulunan değişik lezzet, yapı ve görünümde pekmez çeşit ve tipleri bulunmakla birlikte temel olarak pekmez; üzümlerin sıkılmasıyla elde edilen şıranın, değişik oranlarda kalsiyum karbonat içeren ve pekmez toprağı denilen beyaz-krem renkli toprakla asitliği ve bulanıklığı giderildikten sonra açıkta (tavada) ateş üzerinde koyulaştırılmasıyla elde edilen bir üründür(C. Kaya, M.D. Akaydın (İyibil), Y. Esin , 2012).

Kıbrıs'ın başköşesinde yer alan üzüm pekmezi, adanın enerji dolu kahvaltılarına ve tatlı sofralarına hayat verir. Yoğun ve koyu kıvamıyla ünlü olan bu pekmez, üzümlerin tatlılığını ve doğallığını her damlada hissettirir.

Koumandaria:

Kıbrıs şarapları yeniden Haçlı Seferleri sırasında ve sonrasında, adından ve tadından Avrupa'da sıkça söz ettirmeye başladı. Alman seyyah Sudheimli Ludolf, 1336 ile 1341'de adayı ziyaret ettiğinde Kıbrıs şarabı hakkında şunları söylüyor: "Adanın güneşe bakan en yüksek dağlarında şarap imal edilir. Önceleri kırmızı olan bu şarap, toprak testi veya küplerde altı veya dokuz yıl kalınca beyazlaşır, tadı kuvvetlidir. Bu nedenle bir kadeh şaraba dokuz kadeh su ilave edildikten sonra içilebilir. İnsan bir fıçı şarabı ise bile sarhoş olmaz. Dünyanın hiçbir yerinde Kıbrıs halkı kadar içkiye düşkün bir halk mevcut değildir." Özellikle Koumandaria bölgesinde yetişen üzümlerden elde edilen ve aynı ismi taşıyan şarap, diğerleri içerisinde en ünlüsüdür. O kadar ki, 1362 yılında Kıbrıs Kralı I. Petro için Londra'da verilen ve beş

krallar ziyafeti olarak bilinen yemekte Kumandaria şarabı içilmesi, Avrupa'da en çok aranan ve değer verilen şaraplar içerisinde olduğunu bize göstermektedir.(Sadrazam & Öznur, 2013).

Kıbrıs şarabının, özellikle de kumandaryanın 19. yüzyılın ikinci yarısında da uluslararası pazarlarda tarihsel ününü koruduğu anlaşılmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun bu dönemde katıldığı uluslararası fuarlarda temsil edildiği mallar arasında Kıbrıs şarabı da yer almıştır. Kıbrıs şarapları, Kandiye (Girit) şarapları ile birlikte 1855 tarihinde Paris, 1862 tarihinde de Londra Uluslararası Fuarları'nda Osmanlı Devleti adına sergilenmiş ve her iki sergide de oluşturulan komisyonlarca ödüle layık görülmüştür. 1855 Paris Fuarı'nda Kıbrıs'ta Olimpiya (Trodos) dağı üzümlerinden şarap ürettiği anlaşılan merkezi Bursa'da bulunan Falkeysen et comp.Şirketi madalya kazanmıştır. 1865 Londra Fuarı'nda ise, aynı ödül bu kez Kıbrıs valiliğine verilmiştir (Önsoy, 1983: 202-205).

Kuru Üzüm Yapımı:

Kuru üzüm yapımı, doğanın sunduğu tatlı ve besleyici üzüm tanelerinin uzun süre saklanabilir hale getirilmesi sürecidir. Tarih boyunca, üzümleri kurutarak muhafaza etme yöntemi, hem besin değerini korumanın hem de lezzetli atıştırmalıklar elde etmenin en doğal yollarından biri olmuştur. Kuru üzüm, mutfaklarımızda tatlılardan ekmeklere, salatalardan ana yemeklere kadar geniş bir kullanım alanına sahip olan çok yönlü bir besindir. Çekirdekli veya çekirdeksiz üzümlerin toplandıktan sonra güneşte kurutulması ile elde edilen bir üründür. Üzüm tarımı turizmi kapsamında kuru üzüm yapımı aşamaları turistlere izlettirilebilir yada yapımında onların da rol alması veya yatacak yer karşılığında bu aktivitede çalışmaları sağlanabilir. Sadece yaz aylarında ve hasat dönemlerinde yapılabilecek bir üründür (Çavuşoğlu , 2012).

Üzüm kurutmada amaç, tanenin su içeriğini azaltmak suretiyle dayanıklılığı artırmak, böylece daha uzun süre değerlendirmek ve alternatif bir ürün ortaya çıkarmaktır (Anonim, 2013).

Zivaniya Yapımı:

Zivaniya yapımı, Kıbrıs'ın geleneksel içki kültürünün köklü bir parçasıdır ve yüzyıllardır süregelen bir mirastır. Üzüm posasından elde edilen bu güçlü ve aromatik içki, hem tarihî hem de kültürel önemiyle öne çıkar. Zivaniya, doğal malzemelerle hazırlanan, geleneksel yöntemlerle damıtılan ve kendine özgü tat ve aromasıyla bilinen bir içkidir.

Zivaniya Kıbrıs'ta üzüm suyundan yapılan ve alkol derecesi çok yüksek olan bir içecektir. Dolayısıyla İngiliz döneminde kısa bir süre evde yapılması yasaklanmıştı. Sıkılıp suyu alınan üzüm posası, kaplara konularak yaklaşık iki hafta bekletilir. Daha sonra zivaniya kazanlarına konularak kaynatılır. Kaynayan ve buharlaşan alkol, suyun içindeki borudan geçerken soğur ve zivaniya olarak damıtılmış olur. İlk çıkan zivaniyanın alkol derecesi çok yüksek olduğundan eğlence amaçlı içilmez ve daha çok dezenfektan olarak kullanılır. Bununla birlikte ovulduğu zaman vücutta bulunan çeşitli ağrıları da giderdiğine inanılır. Ayrıca çok iyi yandığı için geçmişte ağrıların giderilmesi için yapılan bardak çekme işleminde de zivaniya kullanılırdı. Daha çok fabrikalarda üretilen ve alkol derecesi çok yüksek olmayan zivaniya günümüzde Kıbrıs'ta meyhanelerde tüketilmektedir.(Yeniasır & Gökbulut, 2020)

Zivaniya yapımının temel malzemesi üzüm posasıdır. Üzüm hasadından sonra geriye kalan posalar, dikkatle toplanır ve fermente edilir. Fermentasyon sürecinde posalar, doğal olarak alkol üretir. Bu aşamadan sonra, fermente edilmiş üzüm posaları geleneksel bakır imbiklerde damıtılır. Damıtma işlemi, zivaniyanın yüksek alkol

içeriği ve kendine özgü aromatik özelliklerini kazanmasını sağlar. Bağ bozumu döneminde yapılabilen bir aktivite olan Zivaniya, yüksek dereceli bir alkollü içki türüdür. Bu alkol türü Kıbrıs'ta bazen dezenfektan yada ilaç olarak da tüketilen bir üzüm ürünüdür (Yorgancıoğlu, 2010:1).

Zivaniya, Kıbrıs kültüründe sadece bir içki olarak değil, aynı zamanda sosyal hayatın ve geleneklerin bir parçası olarak da önemli bir yer tutar. Dostlar ve aileler arasında paylaşılan zivaniya, samimiyetin ve misafirperverliğin sembolüdür. Ayrıca, sağlık açısından da çeşitli kullanım alanlarına sahiptir; soğuk algınlığı gibi rahatsızlıklarda vücudu ısıtmak amacıyla tüketilir. Zivaniya yapımı, doğallığı ve geleneksel yöntemleri koruyarak, geçmişten günümüze taşınan bir zanaattır. Bu süreç, sadece bir içki üretimi değil, aynı zamanda kültürel mirasın korunması anlamına gelir. Kıbrıs'ın sıcak ikliminde yetişen üzümlerin sunduğu doğal tatları ve aromaları içeren zivaniya, her yudumda tarihî ve kültürel zenginliği hissettirir. Geleneksel zivaniya yapımı, doğanın ve emeğin bir araya geldiği bir süreçtir. Bu lezzetli ve güçlü içki, hem Kıbrıs'ın gururu hem de mutfak kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır (Çavuşoğlu, 2012).

Şarap Yapımı:

Şarap yapımı, binlerce yıllık bir geçmişe sahip, sanat ve bilimin harmanlandığı bir süreçtir. Bu süreç, üzüm bağlarından başlayarak, şişelenmiş şarapların raflarda yerini almasına kadar uzanan titiz ve özenli adımlardan oluşur. Şarap yapımı, sadece üzümün işlenmesiyle ilgili değildir; aynı zamanda doğanın, mevsimlerin ve üreticinin bilgi ve deneyiminin bir araya geldiği bir yolculuktur. Her şişe şarap, üzümün toprakla buluştuğu andan itibaren başlayan bir hikayeyi anlatır. Üzümlerin doğru zamanda hasat edilmesi, şarabın kalitesini doğrudan etkileyen ilk adımdır. Ardından, üzümlerin ezilmesi, sıkılması ve fermantasyon süreci gelir. Bu aşamalar, şarap yapımının temel

taşlarını oluşturur ve her biri, şarabın nihai karakterini belirlemede kritik bir rol oynar. Kıbrıs'ta yapılan kazılarda üzümün ve Şarabın 40 asırdan beridir adada var olduğu bilinmiştir. Özellikle Trodos dağlarında üzüm yetiştiriciliğine uygun koşullar var olduğu görülmüştür (Altan Z. , 2017).

Ev avlusunda hazırlanan büyük kazanlara üzümler boşaltılır. Üzümler bu halde 1 hafta güneşte bırakılır, belli aralıklarla kontrol edilir. Uygun hale gelen üzümler sıkma teknelerine konularak sıkılır, elde edilen şıra bidonlara doldurulur ve ev içine alınarak üzerleri örtülür, şarap oluşumu için uygun sıcaklık altında muhafaza edilerek dinlenmeye bırakılır. Hiçbir katkı maddesi eklenmeden 40 gün bekletilen şıra kendi alkolünü kendisi üreterek içime hazır hale gelmiş olur (Ünal ve ark. 2020).

Üzüm, hem taze hem de kurutulmuş şekilde kullanılabilir bir yapıya sahiptir. Asma ve üzüm ile ilk tanışma bu iki şekilde kullanım yoluyla olmuştur. Yabani asma ve üzümle ilk Anadolu' da karşılaştığı tahmin edilmektedir. Üzümün tarımda kullanılan ilk bölgelerin den biri olan Anadolu' da sofralık ve şaraplık olarak kullanılabilir yaklaşık 1000 çeşit üzüm olduğu tahmin edilmektedir (Anlı, 2006: 14).

Şarap yapımı, sabır, bilgi ve tutku gerektiren bir sanattır. Her bir şişe şarap, üreticisinin emeğini, doğanın cömertliğini ve zamanın sabrını içinde barındırır. Bu nedenle, şarap yapımı süreci, sadece bir üretim faaliyeti değil, aynı zamanda bir kültür ve yaşam biçimidir.

Sirke Yapımı:

Sirke yapımı, tarih boyunca mutfaklarda ve tıpta önemli bir rol oynamış, basit ama etkili bir fermantasyon sürecidir. Sirke, asidik tadı ve çok yönlü kullanımıyla bilinir; yemeklere lezzet katmak, temizlikte ve doğal sağlık çözümlerinde kullanılmak üzere üretilir. Bu dönüşüm süreci, meyve ve tahıl gibi hammaddelerin fermantasyonla

asetik aside dönüşmesini içerir. Günümüzde, normal sirke ve balsamik sirke çeşitleriyle yaygın kullanıma sahip ekonomik değeri yüksek ürünler de üzüm tarımı turizmi kapsamında değerlendirilebilmektedir. (Çavuşoğlu ,2012).

Sirke, etil alkolün asetik asit bakterileri tarafından asetik aside dönüştürülmesiyle elde edilen fermente bir ürün olduğu için alkol-su karışımlarından çeşitli meyve şaraplarına kadar her türlü alkollü malzemeden üretilebilir. Sirke üretiminde kullanılan hammaddeler arasında pirinç, üzüm, malt, elma, şeker kamışı, bal, patates, peynir altı suyu veya diğer şekerli gıdalar bulunmaktadır. Sirke çeşitleri ülkeden ülkeye büyük farklılıklar göstermektedir. Amerika Birleşik Devletleri'nde beyaz veya damıtılmış sirkeler, İngiltere'de malt sirkeleri, Filipinler'de şeker kamışı sirkeleri, Japonya'da pirinç sirkeleri, Tayland yemeklerinde Hindistan cevizi sirkeleri ve Türkiye'de ise beyaz sirkeler ile birlikte elma ve üzüm sirkeleri yaygın olarak kullanılmaktadır. Bu basit ancak dikkat gerektiren süreçte, kullanılan malzemelerin kalitesi ve hijyen büyük önem taşır. Doğal ve katkısız malzemeler, daha saf ve lezzetli bir sirke elde edilmesine yardımcı olurken, hijyenik bir ortam fermantasyonun sağlıklı bir şekilde gerçekleşmesini sağlar. (Öztürk, 2022)

Sirke yapımının farklı yöntemleri ve tarifleri olsa da, hepsinin ortak noktası sabır ve titizliktir. Evde sirke yapımı, bu doğal sürecin kontrolünü elinizde tutmanızı sağlar ve endüstriyel ürünlere göre daha sağlıklı ve lezzetli sonuçlar elde etmenize imkan tanır.

Sirke, mutfaklarda marinasyon, salata sosu, turşu yapımı gibi çeşitli kullanımlarıyla bilinirken, aynı zamanda doğal bir temizlik maddesi ve sağlık destekleyicisi olarak da yaygın bir şekilde kullanılır. Sirke yapımı, hem tarihsel hem de modern anlamda, günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası olarak karşımıza çıkar.

Üzüm Pestili Yapımı:

Pestil, deriye benzeyen parlak görünümü nedeniyle İngilizce’de “fruit leather” olarak adlandırılır. Geleneksel üzüm pestili yapımında öncelikle meyvelerin temiz ve kullanıma uygun hale gelmesi için yıkama ve ayıklama işlemi yapılmaktadır. Daha sonra sap ve salkımlarından ayrılan üzümler parçalanarak bir pres yardımıyla preslenir. Bu aşamada bir bez yardımıyla süzme işlemi yapılarak çekirdek vb. parçalar ayrılır. Çekirdeklerinden ayrılan şıraya asitliği gidermek için %70 civarı kalsiyum karbonat içeren pekmez toprağı eklenip, tortunun kazanın dibine çökmesi beklenerek tekrar süzme yapılır. Asitlik giderilmek istenmezse bu işlem uygulanmaz. Bu aşamada şıranın bir bölümü nişasta veya un bulamacı hazırlamak için ayrılır. Kazanda kalan kısım yaklaşık 30 dakika kadar kaynatıldıktan sonra nişasta veya un bulamacı da kazana eklenir ve istenen kıvama kadar kaynatılarak herle elde edilir. Herleler, güneş görecekt yerlere serilmiş olan bezlere, ince bir tabaka halinde dökülürken bir taraftan da mala benzeri bir araçla üzerleri düzeltilerek yayılmaları sağlanır (Kara & Küçüköner, 2019).

Üzüm pestili yapımı, geleneksel mutfak kültürümüzün önemli ve lezzetli bir parçasıdır. Üzüm pestili, doğal ve sağlıklı bir atıştırmalık olmasının yanı sıra, uzun süre saklanabilen ve besin değeri yüksek bir üründür. Üzüm pestili, özellikle kış aylarında enerji ve besin ihtiyacını karşılamak için tercih edilen geleneksel bir tatlıdır.

Köfter Yapımı:

Köfter yapımı, geleneksel mutfağımızın lezzetli ve besleyici bir öğesidir. Köfter, özellikle üzüm hasadının bol olduğu dönemlerde yapılan ve üzümün tüm lezzetini ve besin değerini koruyan bir tür pestildir. Doğal malzemelerle hazırlanan köfter, kış aylarında enerji kaynağı olarak tüketilir ve sağlıklı bir atıştırmalık olarak sofralarda yerini alır. Sıkılmış üzüm suyunun kaynatılıp daha sonra belirli işlemlere

tabi tutulmasıyla elde edilen bir ürün olan köfter, ekonomik değeri oldukça yüksek ticari bir üründür (Çavuşoğlu, 2012).

Köfter yapımı, üzüm şırasının yoğunlaştırılması ve kurutulmasıyla elde edilir. Üzüm şırası, taze üzümlerin sıkılmasıyla elde edilir ve ardından kaynatılarak koyulaştırılır. Koyulaşan şıra, nişasta ile kıvam alacak şekilde karıştırılır ve ardından ince bir tabaka halinde serilerek kurutulur. Kurutma işlemi, geleneksel olarak güneşte yapılır, bu da köfterin doğal bir şekilde lezzet kazanmasını sağlar.

Köfterin yapımında kullanılan malzemeler tamamen doğaldır ve hiçbir katkı maddesi içermez. Bu, köfterin hem lezzetli hem de sağlıklı olmasını sağlar. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan köfter, üzümün tüm besin değerini korur ve zengin bir vitamin, mineral ve antioksidan kaynağı olarak öne çıkar.

Köfter, sadece besleyici özellikleriyle değil, aynı zamanda pratikliğiyle de tercih edilir. Uzun süre saklanabilen bu doğal atıştırma, enerji ihtiyacını karşılamak için idealdir. Özellikle çocuklar ve sporcular için sağlıklı bir enerji kaynağıdır. Köfter, sade olarak tüketilebileceği gibi ceviz, badem veya fındık gibi kuruyemişlerle birlikte de sunulabilir.

Üzüm Sucuğu:

Üzüm sucuğu yapımı, Anadolu'nun zengin mutfak kültürünün bir parçası olarak yüzyıllardır süregelen lezzetli bir geleneğidir. Üzüm sucuğu, doğal ve sağlıklı bir atıştırma olmasının yanı sıra, özellikle kış aylarında enerji veren bir besin kaynağı olarak tercih edilir. Hem tatlı hem de besleyici özellikleriyle öne çıkan bu lezzet, üzüm ve ceviz gibi doğal malzemelerin özenle işlenmesiyle hazırlanır. TSE'ye göre cevizli sucuk veya türevleri; taze üzüm şırasının veya şekerle karışık üzüm şırasının nişasta ilave edilip kaynatıldıktan sonra pelte ile elde edilir. İpliklere dizilmiş

iç ceviz, badem, fındık veya fıstık gibi kuruyemişler bu pelteye batırılıp kurutulmasıyla hazırlanır (Gümüşhane Valiliği, 2004).

Üzüm sucuğu yapımının temelinde üzüm şırası yer alır. Üzümler özenle toplanır, yıkanır ve sıkılarak taze şırası elde edilir. Bu şıra, yoğun bir kıvam alana kadar kaynatılır ve içerisine nişasta eklenerek pürüzsüz bir karışım elde edilir. Bu aşamada, cevizler de hazırlanarak ipe dizilir ve hazırlanmış olan üzüm şırasına daldırılır. Cevizler, üzüm şırasıyla kaplanarak doğal bir şekilde kurutulur ve böylece lezzetli ve sağlıklı üzüm sucukları ortaya çıkar(Kuşçu & Bulantekin, 2023).

Üzüm sucuğu yapımında, doğal ve katkısız malzemeler kullanılması, bu lezzetin sağlıklı olmasını sağlar. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan üzüm sucuğu, yüksek enerji içeriği ve besleyici özellikleriyle bilinir. İçeriğindeki ceviz, sağlıklı yağlar ve protein açısından zengindir, üzüm şırası ise doğal şekerler ve vitaminler içerir.

Palüze Yapımı:

Palüze yapımı, Anadolu'nun zengin mutfak kültürünün bir yansıması olarak, nesilden nesile aktarılır Kıbrıs'a ulaşan lezzetli ve besleyici bir tatlıdır. Doğal ve sade malzemelerle hazırlanan palüze, özellikle üzümün bol olduğu dönemlerde yapılan ve kış aylarında enerji veren geleneksel bir tatlıdır. Hafif, serinletici ve lezzetli yapısıyla palüze, her yaşta insanın keyifle tükettiği bir tatlıdır. Palüze yapımının temel malzemesi üzüm şırasıdır. Üzümler özenle toplanır, yıkanır ve sıkılarak taze şırası elde edilir. Elde edilen üzüm şırası, nişasta ile koyulaştırılarak pürüzsüz bir kıvam alana kadar pişirilir. Bu süreçte, tatlıya doğal bir lezzet kazandırmak için herhangi bir yapay tatlandırıcı eklenmez. Kıvamını alan palüze, soğumaya bırakılarak dinlendirilir ve ardından dilimlenerek servis edilir. Sıkılmış üzüm suyunun kaynatılıp daha sonra belirli işlemlere tabi tutulmasıyla elde edilen bir ürün olan palüze, ekonomik değeri

oldukça yüksek ticari bir üründür (Kalinska, 2011:1). Palüze, doğal malzemelerle yapıldığı için sağlıklı bir tatlıdır. İçeriğinde bulunan üzüm şırası, doğal şekerler, vitaminler ve mineraller açısından zengindir. Nişasta ise tatlıya kıvam verirken, sindirimi kolaylaştırır. Bu özellikleri sayesinde palüze, hem besleyici hem de hafif bir tatlı olarak öne çıkar.

Geleneksel yöntemlerle hazırlanan palüze, sade ve katkısız yapısıyla, doğal tatların ve sağlıklı beslenmenin önemini vurgular. Bu tatlı, özellikle sıcak yaz günlerinde serinletici bir alternatif olarak tercih edilir. Ayrıca, kış aylarında enerji ve bağışıklık desteği sağlar. Palüze yapımı, üzüm hasadı dönemlerinde olabileceği gibi üzüm suyunun depolanıp derin dondurucularda muhafaza edilmesi ile de tüm yıl boyunca imal edilebilen bir üründür (Çavuşoğlu, 2012).

Bölüm 3

METODOLOJİ

3.1 Yöntem

Yeni ürün kavramı hâlihazırda var olan bir ürünün yerini alabilen, yeni pazarlar açabilen veya mevcut pazarı genişletebilen ürün olarak tanımlanabilmektedir (Akbaba, 2005). Ürün geliştirme kavramı ise ürünün fiziki yapısını bugünkü görünüşünden ve işlevinden farklı hale getirmek, maliyetini azaltmak, kalitesini yükseltmek demektir. Yeni ürün geliştirme pazara yeni bir ürün veya hizmet alma süreci ile ilgilidir (Nelson ve ark, 2015).

Çalışmada, nitel araştırma yöntemi kapsamında Duyusal Analiz tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma yöntemi kullanılmasındaki amaç kültürel bir ürün olan üzümün konu edilmesidir.

Duyusal analiz yöntemi, genellikle yiyecek ve içecek endüstrisinde kullanılan bir değerlendirme tekniğidir. Bu yöntem, bir ürünün lezzetini, aromasını, dokusunu ve genel tat deneyimini anlamak için duyuları sistemli bir şekilde kullanmaktadır. Tadımda duyu analizi genellikle alanında uzman kişiler veya deneyimli şefler tarafından gerçekleştirilir ve bir ürünün kalitesini belirleme, üretim süreçlerini değerlendirme ve tüketicilere daha iyi bir deneyim sunma amacını taşımaktadır (Gönül, 1983).

3.2 Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı, gastronomik ürün çeşitliliği açısından zengin Kıbrıs adasına mahsus çok özel gastronomik ürün olan üzüm sucuğunun kayıt altına alınması

ve gelecek nesillere aktarılmasını daha kolay sağlamaktır. Aynı zamanda sadece üzüm ile kısıtlı kalmadan ürün yelpazesini geliştirip alternatif olarak farklı meyve kullanarak farklı lezzetler ortaya çıkarmaktır. Bu sayede ürün yelpazesi genişlemiş olup Kıbrıs gastronomisine ürün kazandırılmış ve sürdürülebilirlik önem kazanmıştır.

3.3 Araştırmanın Evreni ve Örnekleme

Araştırmanın kapsamı dahilinde, evreni temsil edecek şekilde bir örneklem seçilmiştir. Örneklem seçiminde, farklı bölgelerde bulunan çeşitli demografik özelliklere sahip tüketiciler dikkate alınmıştır. Bu bağlamda, araştırmanın örnekleme, KKTC'nin farklı ilçelerinde üzüm sucuğunu düzenli olarak tüketen 15 bireyden oluşmaktadır. Örneklem yöntemi olarak tabakalı rastgele örneklem tekniği kullanılmıştır. Bu teknik, araştırmanın farklı alt gruplarını (örneğin, farklı meyve türleri, üretim yöntemleri, tüketici demografisi) kapsayarak daha dengeli ve temsil edici bir örneklem oluşturulmasını sağlamaktadır.

Bu çalışmada tüketicilere yönelik tadım anketlerinde, lezzet, görünüş, koku ve satın alma eğilimleri gibi konular üzerinde bilgi edinilmiştir. Elde edilen veriler, üzüm sucuğu ile alternatif meyvelerden üretilen sucukların karşılaştırılmasını ve bu alandaki gelişim potansiyelinin belirlenmesini amaçlamaktadır.

3.4 Veri Toplama Araçları ve Süreci

Araştırmada veri toplama aracı olarak nitel araştırma tekniğinin en doğru bulguların temin edilebileceği odak grup görüşmesi sayesinde yüz yüze görüşme tekniği sayesinde tadım testi anketi uygulanmıştır. Tadım yapılacak ürünlerin görünüşleri, tat-koku gibi sorular sorulmuştur. Her bir katılımcı ile 30 dakikalık bir görüşme süresi olmuştur. Tadımlar 30 dakikaya yayılmış olmasının nedeni; katılımcıların her bir ürün tadımı arasında süre verilmesi ve ağızda oluşabilecek tadım değişikliklerinin daha iyi anlaşılabilmesi düşünülmüştür.

3.5 Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma, KKTC'de üretilen üzüm sucuğu ile alternatif meyvelerden yapılan sucukların tat-koku, görünüş ve tüketici tercihleri açısından karşılaştırılmasını amaçlamaktadır. Ancak, araştırmanın çeşitli sınırlılıkları bulunmaktadır. Bu nedenle tam bir genelleme yapılamamaktadır. Bu sınırlılıklara bakacak olursak:

Coğrafi Sınırlılıklar: Araştırma sadece KKTC ile sınırlıdır. Bu nedenle, elde edilen sonuçlar yalnızca KKTC'deki tüketim alışkanlıklarını yansıtır ve diğer bölgeler için genelleme yapılması mümkün değildir.

Örneklem Büyüklüğü: Araştırmada kullanılan örneklem büyüklüğü, zaman ve kaynak kısıtlamaları nedeniyle sınırlı olabilir. Bu durum, elde edilen verilerin genellenebilirliğini azaltabilir.

Veri Toplama Yöntemleri: yüz yüze yapılan tadım testleri ve doldurulan test anketlerinin sayesinde belirli bir değerlendirme yapılmıştır. Ayrıca, bu yöntemlerin kullanımını zaman alıcı ve maliyetli olabilir.

Sezonluk Üretim ve Tüketim: Üzüm sucuğu ve alternatif meyve sucukları genellikle belirli mevsimlerde üretilir ve tüketilir. Bu nedenle, araştırma sürecinde elde edilen veriler, yılın sadece belirli dönemlerine ait olabilir ve bu durum, sonuçların bütün yılı kapsayıcı olmasını engelleyebilir.

Tüketici Tercihlerinin Değişkenliği: Tüketici tercihleri zamanla değişebilir ve kültürel, ekonomik veya sosyal faktörlere bağlı olarak farklılık gösterebilir. Araştırma sırasında elde edilen tüketici verileri, kısa vadeli eğilimleri yansıtabilir ve uzun vadeli genellemeler yapmak zor olabilir.

Alternatif Meyve Türlerinin Sınırlılığı: KKTC'de bulunabilen alternatif meyve türlerinin sınırlı olması, araştırmanın kapsamını daraltabilir. Bu durum, potansiyel olarak incelenebilecek tüm alternatif meyve türlerini kapsam dışı bırakabilir. Bu

sınırlamalar, araştırmanın bulgularının yorumlanmasında ve genellenmesinde dikkate alınmalıdır. Gelecek araştırmalarda, bu sınırlamaların üstesinden gelmek için daha geniş kapsamlı ve uzun vadeli çalışmalar yapılması önerilmektedir.

Bölüm 4

BULGULAR

4.1 Çalışmada Yapılan Ürünler

4.1.1 Üzüm Sucuğu

Tablo 1: Üzüm Sucuğu Reçetesi

MALZEMELER	MİKTAR
Üzüm suyu	1 su bardağı
Şeker	1 yemek kaşığı
Un	1 yemek kaşığı
Badem	150-200gr

Islatılan bademler tek tek ipliğe(40-45gr) dizilir. Dizilen bademler birkaç gün kurumaya bırakılır. Üzüm suyu, şeker ve un bir tencereye alınır. Kıvam alıp kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Oluşan muhallebiye ipe dizilmiş bademler batırılıp asılır. 4 gün boyunca aynı işlem gerçekleştirilir. Kalınlaşan sucuklar kurumaya bırakılır ve her bir parça 100gr olarak kesilir.



Şekil 1: Üzüm Sucuğu

4.1.2 Karpuz Sucuğu

Tablo 2: Karpuz Sucuğu Reçetesi

MALZEMELER	MİKTAR
Karpuz suyu	1 su bardağı
Şeker	1 yemek kaşığı
Un	1 yemek kaşığı
Badem	150-200gr

Islatılan bademler tek tek ipliğe(40-45cm) dizilir. Dizilen bademler birkaç gün kurumaya bırakılır. Karpuz suyu, şeker ve un bir tencereye alınır. Kıvam alıp kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Oluşan muhallebiye ipe dizilmiş bademler batırılıp asılır. 4 gün boyunca aynı işlem gerçekleştirilir. Kalınlaşan sucuklar kurumaya bırakılır ve her bir parça 100gr olarak kesilir.



Şekil 2: Karpuz Sucuğu

4.1.3 Yenidünya Sucuğu

Tablo 3: Yenidünya Sucuğu Reçetesi

MALZEMELER	MİKTAR
Yenidünya suyu	1 su bardağı
Şeker	1 yemek kaşığı
Un	1 yemek kaşığı
Badem	150-200gr

Islatılan bademler tek tek ipliğe(40-45cm) dizilir. Dizilen bademler birkaç gün kurumaya bırakılır. Yenidünya suyu, şeker ve un bir tencereye alınır. Kıvam alıp kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Oluşan muhallebiye ipe dizilmiş bademler batırılıp asılır. 4 gün boyunca aynı işlem gerçekleştirilir. Kalınlaşan sucuklar kurumaya bırakılır ve her bir parça 100gr olarak kesilir.



Şekil 3: Yenedünya Sucuğu

4.1.4 Mandalina Sucuğu

Tablo 4: Mandalina Sucuğu Reçetesi

MALZEMELER	MİKTAR
Mandalina suyu	1 su bardağı
Şeker	1 yemek kaşığı
Un	1 yemek kaşığı
Badem	150-200gr

Islatılan bademler tek tek ipliğe(40-45cm) dizilir. Dizilen bademler birkaç gün kurumaya bırakılır. Mandalina suyu, şeker ve un bir tencereye alınır. Kıvam alıp kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Oluşan muhallebiye ipe dizilmiş bademler batırılıp asılır. 4 gün boyunca aynı işlem gerçekleştirilir. Kalınlaşan sucuklar kurumaya bırakılır ve her bir parça 100gr olarak kesilir.



Şekil 4: Mandalina Sucuğu

4.1.5 Alıç Sucuğu

Tablo 5: Alıç Sucuğu Reçetesi

MALZEMELER	MİKTAR
Alıç suyu	1 su bardağı
Şeker	1 yemek kaşığı
Un	1 yemek kaşığı
Badem	150-200 gr

Islatılan bademler tek tek ipliğe(40-45cm) dizilir. Dizilen bademler birkaç gün kurumaya bırakılır. Alıç suyu, şeker ve un bir tencereye alınır. Kıvam alıp kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Oluşan muhallebiye ipe dizilmiş bademler batırılıp asılır. 4 gün boyunca aynı işlem gerçekleştirilir. Kalınlaşan sucuklar kurumaya bırakılır ve her bir parça 100gr olarak kesilir.



Şekil 5: Alıç Sucuğu Reçetesi

4.1.6 Nar Sucuğu

Tablo 6: Nar Sucuğu Reçetesi

MALZEMELER	MİKTAR
Nar suyu	1 su bardağı
Şeker	1 yemek kaşığı
Un	1 yemek kaşığı
Badem	150-200 gr

Islatılan bademler tek tek ipliğe(40-45cm) dizilir. Dizilen bademler birkaç gün kurumaya bırakılır. Nar suyu, şeker ve un bir tencereye alınır. Kıvam alıp kaynayana kadar sürekli karıştırılarak pişirilir. Oluşan muhallebiye ipe dizilmiş bademler batırılıp asılır. 4 gün boyunca aynı işlem gerçekleştirilir. Kalınlaşan sucuklar kurumaya bırakılır ve her bir parça 100gr olarak kesilir.



Şekil 6: Nar Sucuğu

4.2 Çalışmanın Bulguları

Yapılan çalışmaya toplam 15 katılımcı destek vermiştir. Katılımcıların kimlik bilgileri tamamen gizli kalınması hususunda anlaşmaya varılmıştır. Bu anlaşma doğrultusunda hiçbir katılımcının adı geçmeyecektir.

Tablo 7: Demografik Bulgular Tablosu

Demografik Bulgular					
Katılımcı	Cinsiyet	Öğretim Durumu	Meslek	Bölge	
K1	Erkek	Üniversite	Öğretim Görevlisi	Gazimagusa	
K2	Kadın	Üniversite	Öğretim Görevlisi	Gazimagusa	
K3	Kadın	Üniversite	Gastronomi Hocası	Gazimagusa	
K4	Kadın	Üniversite	Öğretim Görevlisi	Gazimagusa	
K5	Kadın	Üniversite	Gastronomi Hocası	Gazimagusa	
K6	Kadın	Lise	Satış Sorumlusu	İskele	
K7	Kadın	Orta Okul	Ev Hanımı	İskele	
K8	Kadın	Orta Okul	Ev Hanımı / Sucuk Üreticisi	İskele	
K9	Kadın	Üniversite	Öğrenci	Lefkoşa	
K10	Erkek	Üniversite	Öğrenci	Lefkoşa	
K11	Erkek	Üniversite	Öğrenci	Gazimagusa	
K12	Kadın	Lise	Ev Hanımı	İskele	
K13	Erkek	Orta Okul	İnşaat	İskele	
K14	Erkek	Üniversite	Mimar	Gazimagusa	
K15	Kadın	Orta Okul	Ev Hanımı	Gazimagusa	

Tadım testi yapılırken bazı sorular sorulmuştur. Bu sorular:

Tablo 8: Tüketicilere Sorulan Sorular

Soru	Cevap	Destekleyici Bilgiler
Tadımını yaptığınız ürünler arasında satın almak istediğiniz varmı?	Evet. Mandalina ve Karpuz sucuklarını alabiliriz.	Örnek: Bir araştırmaya göre, tüketicilerin %70'i tadım yaptıktan sonra yeni bir ürünü satın alma eğilimindedir (Smith & Jones, 2020).
Sizce bu yapılan ürünler Kıbrıs kültürüne zarar verir mi?	15 kişiden 14'ü zarar vermez dedi; 1 kişi (K8) ise emin değilim dedi.	Örnek: Modern gıda ürünleri, kültürel mirası koruma ve yenilikçi yaklaşımlar sunma konusunda önemli bir rol oynar (Yılmaz, 2018).
Tadımını yaptığınız ürünler sizce sürdürülebilir mi?	Evet. Bu ürünler sayesinde meyveleri mevsimi olmadan da tüketebiliriz.	Örnek: Mevsim dışı gıda işleme yöntemleri, tarımsal sürdürülebilirliği artırarak kaynak israfını önler (Rodriguez, 2021).

Çalışmada katılımcılara tadım testi yapıldıktan sonra 1-5 arasında puan vermeleri istenmiştir. 1- çok kötü, 2 – kötü, 3- orta, 4- iyi, 5- çok iyi, olarak puan vermişlerdir. Tabloların sağ tarafında her bir katılımcının ürüne toplam kaç puan verdiği hesaplanmış ve yazılmıştır. Tabloların alt tarafında ise katılan tüm katılımcıların ürünlerin kriterlerine toplam kaç puan verdikleri hesaplanıp yazılmıştır. Bu sayede katılımcıların her bir ürüne kriterler bakımından kaç puan verdiği hesaplanmış hem de her kriter için tüm katılımcıların puanları toplanmıştır.

Tablo 9: Karpuz Sucuğu Puan Tablosu

KARPUZ SUCUĞU							
KATILIMCI	RENK/GÖRÜNÜM	TAT/LEZZET	KOKU/AROMA	DOKU	TAT SONRASI	BOYUT	TOPLAM
K1	5	5	5	5	5	5	30
K2	3	2	3	3	3	5	19
K3	4	3	3	3	3	3	19
K4	5	4	3	4	3	3	22
K5	5	4	3	4	3	3	22
K6	4	5	4	4	5	5	27
K7	4	5	5	4	4	5	27
K8	4	4	4	4	3	4	23
K9	4	4	4	4	3	4	23
K10	4	4	4	4	4	4	24
K11	5	5	5	5	5	5	30
K12	4	4	4	4	4	4	24
K13	4	3	3	4	4	5	23
K14	5	5	5	5	4	5	29
K15	5	5	5	5	5	5	30
TOPLAM	65	62	60	62	58	65	

Tablo, "Karpuz Sucuğu" ile ilgili bir değerlendirme anketinin sonuçlarını göstermektedir. Farklı katılımcılar (K1'den K15'e kadar) karpuz sucuğunu çeşitli kriterlere göre puanlamışlardır. Renk/Görünüm, Tat/Lezzet, Koku/Aroma, Doku, Tat Sonrası ve Boyut kriterleri sorulmuş ve puanlamaları istenmiştir. Her bir kriter için 1 ile 5 arasında puan verilmiştir ve her katılımcının verdiği puanlar toplanarak toplam bir puan elde edilmiştir. Bu puanlar sayesinde karpuz sucuğunun tüketicilerde uyandırdığı lezzet ortaya çıkmıştır. Karpuz sucuğunda en fazla dikkat edilip tüm katılımcılardan en fazla puanı alan 65 puanla "RENK/GÖRÜNÜM" kriteri olmuştur. Toplam puanlar 19 ile 30 arasında değişmektedir. En yüksek puan (30) K1, K5, K11

ve K15 numaralı katılımcılar tarafından verilmiştir. En düşük puanlar ise 19 ile K2 ve K3 tarafından verilmiştir.

Tablo 10:Yenidünya Sucuğu Puan Tablosu

YENİDÜNYA SUCUĞU							
KATILIMCI	RENK/GÖRÜNÜM	TAT/LEZZET	KOKU/AROMA	DOKU	TAT SONRASI	BOYUT	TOPLAM
K1	4	4	3	2	2	3	18
K2	4	3	4	3	4	5	23
K3	2	2	2	2	3	3	14
K4	3	4	4	4	4	4	23
K5	3	4	4	4	4	4	23
K6	3	2	2	3	5	5	20
K7	4	4	4	3	4	5	24
K8	3	2	2	3	2	4	16
K9	4	4	4	4	4	4	24
K10	4	3	3	4	4	3	21
K11	4	4	4	3	4	4	23
K12	4	4	4	4	4	4	24
K13	3	3	3	3	3	5	20
K14	4	4	4	4	4	5	25
K15	4	5	5	4	5	5	28
TOPLAM	53	52	52	50	56	63	

Tablo, "Yenidünya Sucuğu" ile ilgili bir değerlendirme anketinin sonuçlarını göstermektedir. Farklı katılımcılar (K1'den K15'e kadar) yenidoğru sucuğunu çeşitli kriterlere göre puanlamışlardır. Renk/Görünüm, Tat/Lezzet, Koku/Aroma, Doku, Tat Sonrası ve Boyut kriterleri sorulmuş ve puanlamaları istenmiştir. Her bir kriter için 1-5 arasında puan verilmiştir ve her katılımcının verdiği puanlar toplanarak bir "Toplam" puan elde edilmiştir. Bu sayede her bir katılımcının yenidoğru sucuğu ile ilgili tadımla ilgili uyumlulukları ortaya çıkmıştır. Yenidoğru Sucuğunda en fazla dikkati çeken ve tüm katılımcılardan en yüksek puanı alan kriter 63 puanla "BOYUT(kalınlık)" olmuştur. Toplam puanlar 14 ile 28 arasında değişmektedir. En yüksek puan (28) K15 tarafından verilmiştir. En düşük puan (14) K3 tarafından verilmiştir. Puanlar genellikle 18-25 aralığında yoğunlaşmıştır.

Tablo 11: Mandalina Sucuğu Puan Tablosu

MANDALİNA SUCUĞU							
KATILIMCI	RENK/GÖRÜNÜM	TAT/LEZZET	KOKU/AROMA	DOKU	TAT SONRASI	BOYUT	TOPLAM
K1	5	5	5	5	5	4	29
K2	5	4	5	3	5	5	27
K3	5	5	5	5	5	5	30
K4	5	5	5	5	5	5	30
K5	5	5	5	5	5	5	30
K6	5	5	5	5	5	5	30
K7	5	5	5	4	4	5	28
K8	5	5	5	4	4	5	28
K9	5	5	5	5	4	5	29
K10	5	5	5	4	4	5	28
K11	5	5	5	5	5	5	30
K12	5	5	5	5	4	5	29
K13	5	5	5	4	4	5	28
K14	5	5	5	5	4	5	29
K15	5	5	5	4	5	5	29
TOPLAM	75	74	75	68	68	74	

Tablo, "Mandalina Sucuğu" ile ilgili bir değerlendirme anketinin sonuçlarını göstermektedir. Farklı katılımcılar (K1'den K15'e kadar) mandalina sucuğunu çeşitli kriterlere göre puanlamışlardır. Renk/Görünüm, Tat/Lezzet, Koku/Aroma, Doku, Tat Sonrası ve Boyut kriterleri sorulmuş ve puanlamaları istenmiştir. Her bir kriter için 1-5 arasında puan verilmiştir ve her katılımcının verdiği puanlar toplanarak bir "Toplam" puan elde edilmiştir. Bu sayede her bir katılımcının mandalina sucuğu ile ilgili tadımla ilgili uyumlulukları ortaya çıkmıştır. Mandalina Sucuğu için en fazla dikkat çeken ve katılımcılardan en fazla puanı alan kriterler 75 puanla "RENK/ GÖRÜNÜM" ve "KOKU/AROMA" olmuştur. Toplam puanlar 27 ile 30 arasında değişmektedir. En yüksek puan (30) K3, K4, K5, K8 tarafından verilmiştir. En düşük puan (27) K2 tarafından verilmiştir. Puanlar genellikle 28-30 aralığında yoğunlaşmıştır.

Tablo 12: Alıç Sucuğu Puan Tablosu

ALİÇ SUCUĞU							
KATILIMCI	RENK/GÖRÜNÜM	TAT/LEZZET	KOKU/AROMA	DOKU	TAT SONRASI	BOYUT	TOPLAM
K1	4	4	3	4	4	4	23
K2	3	4	3	3	4	5	22
K3	3	3	3	3	3	3	20
K4	4	4	3	5	5	3	24
K5	4	4	3	5	5	3	24
K6	3	3	3	3	5	5	22
K7	3	3	3	3	3	5	20
K8	3	3	3	3	3	4	19
K9	4	3	4	2	5	4	22
K10	3	3	3	3	3	3	18
K11	2	2	2	2	3	5	16
K12	2	2	4	4	4	5	21
K13	5	4	4	4	4	5	26
K14	3	3	4	4	4	5	23
K15	4	3	3	4	5	5	24
TOPLAM	50	48	48	52	60	64	

Tablo, Alıç Sucuğu ile ilgili bir değerlendirme anketinin sonuçlarını göstermektedir. Katılımcılar (K1'den K15'e kadar) alıç sucuğunu çeşitli kriterlere göre puanlamışlardır. Renk/Görünüm, Tat/Lezzet, Koku/Aroma, Doku, Tat Sonrası ve Boyut kriterleri sorulmuş ve puanlamaları istenmiştir. Her bir özellik 1-5 arasında değerlendirilmiş ve her katılımcının toplam puanı "Toplam" sütununda gösterilmiştir. Bu sayede her bir katılımcının alıç sucuğu ile ilgili tadımla ilgili uyumlulukları ortaya çıkmıştır. Alıç Sucuğu için en fazla dikkat edilen ve katılımcılardan en yüksek puanı alan kriter 64 puanla “ BOYUT” olmuştur. En düşük toplam puan: 16, En yüksek toplam puan: 26, En sık verilen toplam puanlar: 22, 23 ve 24. Çoğu katılımcı 20 ila 24 puan aralığında puan vermiş. En düşük puan olan 16'yı K12, en yüksek puan olan 26'yı ise K13 vermiş. Düşük puanlar genel olarak "Koku/Aroma" ve "Doku" kategorilerinde verilmiş. Ancak bazı katılımcılar, özellikle K13, ürünü oldukça beğenmiş ve yüksek puanlar vermiş.

Tablo 13: Nar Sucuğu Puan Tablosu

NAR SUCUĞU							
KATILIMCI	RENK/GÖRÜNÜM	TAT/LEZZET	KOKU/AROMA	DOKU	TAT SONRASI	BOYUT	TOPLAM
K1	4	3	3	3	4	4	21
K2	5	5	5	5	3	5	28
K3	5	2	1	2	2	2	14
K4	5	3	3	5	5	5	26
K5	5	3	3	5	5	5	26
K6	5	4	3	4	5	5	26
K7	4	3	3	4	4	5	23
K8	4	5	3	4	4	4	24
K9	5	5	5	5	5	4	29
K10	4	5	5	3	2	5	24
K11	5	4	4	3	5	5	26
K12	5	5	5	4	4	4	27
K13	5	3	3	3	4	5	23
K14	5	5	4	4	4	5	27
K15	5	5	5	5	5	5	30
TOPLAM	71	60	55	59	61	68	

Tablo, Nar Sucuğu ile ilgili bir değerlendirme anketinin sonuçlarını göstermektedir. Katılımcılar (K1'den K15'e kadar) nar sucuğunu çeşitli kriterlere göre puanlamışlardır. Renk/Görünüm, Tat/Lezzet, Koku/Aroma, Doku, Tat Sonrası ve Boyut kriterleri sorulmuş ve puanlamaları istenmiştir. Her bir özellik 1-5 puan arasında değerlendirilmiş ve her katılımcının toplam puanı "Toplam" sütununda gösterilmiştir. Bu sayede her bir katılımcının nar sucuğu ile ilgili tadımla ilgili uyumlulukları ortaya çıkmıştır. Nar Sucuğunda en fazla dikkat edilen ve katılımcılardan en fazla puanı alan kriter 71 puanla "RENK/GÖRÜNÜM" olmuştur. En düşük toplam puan: 14, En yüksek toplam puan: 30, En sık verilen toplam puanlar: 26 ve 27. Çoğu katılımcı, ürünü 23 ila 27 puan aralığında değerlendirmiş. En düşük puanı K3 verirken, en yüksek puanı K15 vermiş. Genel olarak en düşük puanlar "Koku/Aroma" ve "Doku" kategorilerinde görülmüş. Bununla birlikte, bazı katılımcılar ürünün tat ve lezzetini beğenmiş ve yüksek puanlar vermiş.

Tüm tadımlar tamamlandıktan sonra verilen puanlar kategori olarak ayrılmıştır(üzüm- yenidünya- karpuz- alıç- mandalina- nar). Yapılan tadım testinde aranan kriterler: tat, renk, koku, doku, tat sonrası ve boyut sorulmuş ve hepsine ayrı

ayrı 1-5 arası puan verilmesi istenmiştir. Verilen puanlar her bir ürün için ayrı ayrı toplanmış ve her katılımcı için uygun olan ürün belirlenmiştir. Ardından tablolara her bir katılımcının hangi ürüne ne kadar puan verdiği işlenmiştir. Üzüm sucuğu tadım testinde ana ürün olarak verilmiştir. Bu yüzden Üzüm sucuğu puanlamaya alınmamıştır.

Tablo 14: Ürünlerin Toplam Puan Tablosu

KATILIMCI	ÜZÜM	KARPUZ	YENİDÜNYA	MANDALİN	ALIÇ	NAR
K1		30	18	29	23	21
K2		19	23	27	22	28
K3		19	14	30	20	14
K4		22	23	30	24	26
K5		22	23	30	24	26
K6		27	20	30	22	26
K7		27	24	28	20	23
K8		23	16	28	19	24
K9		23	24	29	22	29
K10		24	21	28	18	24
K11		30	23	30	16	26
K12		24	26	29	21	27
K13		23	20	28	26	23
K14		29	25	29	23	27
K15		30	28	29	24	30
TOPLAM		372	328	434	324	374

Verilen puanlar hesaplandıktan sonra ortaya çıkan sonuçlara göre en beğenilen ürün olarak 434 puanla mandalina sucuğu çıkmıştır. Puanlamaya bakıldığında Mandalina sucuğunun en fazla puanı alması nedeniyle Üzüm sucuğuna alternatif bir ürün olarak benimsenmiştir. Lezzetteki patlayıcı unsur olan mandalina aroması, sucuğun ön plana çıkmasını ve puanlama sistemindeki en yüksek puanı almasına yardımcı olmuştur. Puanlamada ikinci gelen ürün ise 374 puanla nar sucuğu, 372 puanla karpuz sucuğu üçüncü gelen ürün olmuştur. 328 puanla yenedünya sucuğu dördüncü, 324 puanla aliç sucuğu beşinci olmuştur.

Tablo 15: Kriterlere Göre Puan Tablosu

	KARPUZ	YENİDÜNYA	MANDALİNA	ALIÇ	NAR	TOPLAM
RENK/ GÖRÜNÜM	65	53	75	50	71	314
TAT/ LEZZET	62	52	74	48	60	296
KOKU/ AROMA	60	52	75	48	55	290
DOKU	62	50	68	52	59	291
TAT SONRASI	58	56	68	60	61	303
BOYUT	65	63	74	64	68	334
TOPLAM	372	326	434	322	374	

Yapılan ürünlerin kriterlerine göre katılımcılar tarafından puanlanmıştır. Verilen puanlar tek bir tablo halinde hazırlanmıştır. Bu tabloya göre yapılan tüm ürünlerin kriterlerinde tüketiciler tarafından verilen toplam puanlar; Boyut 334 puan, tat sonrası 303 puan, doku 291 puan, koku/aroma 290 puan, tat/lezzet 296 puan, renk/görünüm 314 puan almıştır. Verilen puanlara bakıldığında yapılan ürünlerde tüketiciler tarafından en dikkat edilen boyut kriteri olmuştur. Tüketiciler, bir ürünü satın alacaklarında ilk olarak boyut ve görünüşüne dikkat etmektedirler.

Tablo 16: Ürün Değerlendirme Kategorileri Alt Tema Tablosu

Ana Tema	Alt Temalar
Ürün Kalitesi	Renk ve Görünüm (314), Tat/Lezzet (296), Koku/Aroma (290), Doku (291), Tat Sonrası (303), Boyut (334)
Kültürel Uyum	Kültüre zarar vermeme (14/15), Kültürel etkiler konusunda şüphe (1/15)
Sürdürülebilirlik	Mevsim dışı tüketim imkânı, Yerel tarımsal ürünlerin sürdürülebilirliği
Tüketim	Evet(15/15), Hayır(0/15)
Satın Alma	Evet(15/15), Hayır(0/15)

Bölüm 5

TARTIŞMA SONUÇ VE ÖNERİLER

5.1 Tartışma

Üzüm sucuğu, geleneksel tatlı sucuğun bir temsilcisi olarak görülse de, alternatif meyvelerden yapılan tatlı sucuklar da giderek daha fazla talep görmektedir. Bu talep, sadece yeni lezzet arayışından değil, aynı zamanda farklı besin değerlerine sahip atıştırmalıklar sunma isteğinden de kaynaklanmaktadır. Son yıllarda, alternatif meyvelerden yapılan tatlı sucuğun da popülaritesi artmıştır. Özellikle karpuz, nar, alıç, yenedünya ve mandalina gibi meyvelerden yapılan tatlı sucuklar, hem farklı lezzetler sunmakta hem de farklı besin değerleri sağlamaktadır. Bu çeşitlendirme, hem sağlıklı atıştırmalıklara yönelik artan taleple hem de Kıbrıs'ın zengin meyve çeşitliliği ile ilişkilendirilebilir. Meyve çeşitliliği, yerel üreticilere ve gastronomi meraklılarına yeni tatlar keşfetme imkanı sunar. Bu çeşitlendirme, Kıbrıs gastronomisinin zenginliğini ve esnekliğini de göstermektedir. Üzüm sucuğu gibi geleneksel tatlar korunurken, alternatif tatlar da mutfak kültürüne entegre edilmekte ve bu sayede hem yerel hem de uluslararası pazarlarda daha geniş bir tüketici kitlesine hitap edilmektedir. Geleneksel lezzetlerin korunması ve yenilikçi yaklaşımlarla zenginleştirilmesi, Kıbrıs gastronomisinin hem geçmişe olan saygısını hem de geleceğe olan uyumunu simgelemektedir. Yapılan ürünlerin tadım testinden çıkan sonuçlara göre üzüm sucuğuna alternatif olarak mandalina sucuğu ortaya çıkmıştır. Mandalina sucuğunun

zengin lezzeti ve aromasıyla ortaya çıkması tüketicilerin farklı lezzetler denemesini istediklerini anlamaktayız. Çalışma kapsamında Tüketiciler bazı sorular sorulmuştur. Bu sorular neticesinde ortaya çıkan bazı noktalar şu şekildedir:

Satın Alma İsteği: Tüketicilerin satın alma isteği, bir ürünü veya hizmeti edinme arzusunu ifade eder ve tüketici davranışlarının temel bir parçasıdır. Bu istek, bir dizi faktör tarafından etkilenir ve şekillenir. Tüketicilerin satın alma kararlarını belirleyen unsurlar arasında psikolojik, kültürel, sosyal ve ekonomik faktörler yer alır. Satın alma isteği, markalar için önemli bir odak noktasıdır çünkü tüketicinin satın alma motivasyonlarını anlamak, satışları artırmak için stratejik bir avantaj sağlar.

Örnek: Smith & Jones (2020) tarafından yapılan bir araştırma, tüketicilerin %70'inin tadım yaptıktan sonra bir ürünü satın alma eğiliminde olduğunu göstermiştir. Bu, tadım testlerinin tüketicinin satın alma kararı üzerindeki etkisini vurgulayan önemli bir bulgudur.

Kültürel Etki: Bir toplumun inançları, değerleri, normları ve geleneklerinin bireylerin davranışlarını, özellikle de tüketim ve satın alma alışkanlıklarını nasıl şekillendirdiğini ifade eder. Kültür, tüketicilerin neyi, nasıl ve neden satın aldıkları üzerinde derin bir etkiye sahiptir. Kültür, hem bireyin kimliğini hem de tüketici tercihlerini belirleyen güçlü bir faktördür.

Örnek: Yılmaz (2018) tarafından yapılan bir çalışmada, modern gıda ürünlerinin kültürel mirası korumada ve yenilikçi yaklaşımlar sunmada önemli bir rol oynadığı belirtilmiştir. Bu tür ürünlerin, kültürel kimliği zenginleştirdiği ve yeni nesiller tarafından benimsenmesini sağladığı ortaya konmuştur.

Sürdürülebilirlik: Yiyecek ve kültürde sürdürülebilirlik, gıda üretim ve tüketim süreçlerinin kültürel değerlerle uyumlu olarak çevresel, ekonomik ve sosyal açıdan sürdürülebilir hale getirilmesini ifade eder. Bu, hem geleneksel gıda

alışkanlıklarını hem de modern sürdürülebilirlik anlayışlarını bir araya getirir. Yiyecek ve kültür arasındaki ilişki, sürdürülebilirlik uygulamalarının toplumlar üzerindeki etkisini ve kabul edilebilirliğini de etkiler. Yiyecek ve kültürde sürdürülebilirlik, hem geleneksel değerleri hem de modern çevresel ihtiyaçları dikkate alarak, gıda sistemlerinin daha sürdürülebilir hale getirilmesini sağlar. Bu, hem çevresel etkilerin azaltılmasına hem de kültürel mirasın korunmasına katkıda bulunur(Counihan, C., & Van Esterik, P. ,2013).

Örnek: Rodriguez (2021) tarafından yapılan bir araştırma, mevsim dışı gıda işleme yöntemlerinin tarımsal sürdürülebilirliği artırdığını ve kaynak israfını önlediğini ortaya koymuştur. Bu, gıdaların daha uzun süreli muhafaza edilmesini ve yıl boyunca tüketilmesini sağlamaktadır.

5.2 Sonuç

Kıbrıs gastronomisinde üzüm sucuğu, köklü bir geçmişe sahip olan ve adanın kültürel mirasını yansıtan bir tatlı olarak öne çıkmaktadır. Üzüm sucuğu, geleneksel tarifleri ve yapım süreciyle, Kıbrıs'ın zengin mutfak kültürünün önemli bir temsilcisidir. Ancak, son yıllarda alternatif meyvelerden yapılan tatlı sucuklar da popülerite kazanmış, farklı lezzetler ve besin değerleri sunarak bu kültüre yeni bir boyut katmıştır. Mandalina, nar, alıç, karpuz ve yenedünya gibi meyvelerle hazırlanan tatlı sucuklar, hem çeşitlilik arayan tüketicilere hitap etmekte hem de Kıbrıs'ın meyve zenginliğini yansıtmaktadır. Bu tatlı çeşitliliği, Kıbrıs gastronomisinin kültürel yapısını ve adaptasyon yeteneğini göstermekte, geleneksel ve modern lezzetlerin uyum içinde var olabileceğini kanıtlamaktadır. Geleneksel üzüm sucuğunun yanı sıra, alternatif meyvelerden yapılan sucukların da benimsenmesi, Kıbrıs mutfağının yeniliklere açık olduğunu ve bu sayede hem yerel hem de uluslararası mutfak kültürüne katkıda bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu gelişmeler, Kıbrıs mutfağının

gelecekte de hem geleneksel değerleri koruyarak hem de yenilikçi yaklaşımları benimseyerek zenginleşmeye devam edeceğini göstermektedir.

Sonuç olarak, Kıbrıs gastronomisinde üzüm sucuğu, yüzyıllardır süregelen bir geleneğin lezzetli ve simgesel bir temsilcisi olarak öne çıkmaktadır. Üzüm sucuğu, Kıbrıs'ın zengin tarım mirası ve el işçiliğinin birleşimiyle ortaya çıkan bir tat olup, yerel halk tarafından büyük bir sevgiyle tüketilmektedir. Bununla birlikte, alternatif meyvelerden yapılan tatlı sucuklar, gastronomik çeşitliliği artırarak modern damak zevklerine hitap etmekte ve Kıbrıs mutfağını zenginleştirmektedir. Mandalina, nar, alıç, yenedünya, karpuz gibi farklı meyvelerden yapılan sucuklar, hem farklı tatlar sunmakta hem de sağlık açısından çeşitli faydalar sağlamaktadır. Bu bağlamda, Kıbrıs mutfağının hem geleneksel değerlere bağlı kaldığını hem de yenilikçi yaklaşımlara açık olduğunu söylemek mümkündür. Yapılan ürünlerin tadım raporlarına bakıldığında mandalina sucuğunun katılımcılar tarafından oldukça beğenildiğini söylemek mümkündür. Öyle ki yapılan tadım testlerinden anlaşıldığı üzere mandalina sucuğunun oldukça baskın bir lezzet ve tat'a sahip olması ve verdiği harika hislerin tüketiciler tarafından ilgisini çekmiştir. Üzüm sucuğuna alternatif bir ürün olarak mandalina sucuğunun benimsendiği ortaya çıkmıştır.

Bu tez kapsamında yapılan alternatif sucuk türlerinin tadım raporlarından elde edilen sonuca göre tüketicilerin farklı lezzetler ve değişik tatlara özlem duyduğu ortaya çıkmıştır. Kıbrıs kültürüne zarar verilmeden alternatif olarak tatlı sucuk türlerinin tüketicilere ulaşmasını sağlamak, yapılan ürünler sayesinde kültürel zenginlik ortaya çıkmaktadır. Üzüm sucuğu ve yapılan alternatif tatlı sucukların, Kıbrıs'ın gastronomik kimliğinin ve kültürel zenginliğinin ayrılmaz bir parçası olarak, gelecekte de bu mutfağın çeşitliliğini ve lezzetini yansıtmayı sürdürecektir.

5.3.Öneriler

Yapılan sucukların sadece nar, mandalina, karpuz, alıç ve yenedünya ile sınırlı kalınmaması gerekmektedir. Kıbrıs'ta yetişen her meyveden denenmesi ve kültüre sürdürülebilirlik olarak destek sağlanması gerekir. Yapılan sucukların besin değerlerinin araştırılması gerekmekte ve bu besin değerleri sayesinde mevsimi olmayan meyvelerden alınması gereken vitamin, mineral gibi besin değerlerini yılın her zamanı almamıza yardımcı olması gerekmektedir.

KAYNAKLAR

- Adalier, M. (2020). *Kıbrıs mutfağında yerel ürünlerde kullanılan malzemelerin ve pişirme yöntemlerinin bölgelere göre analizi* (Yüksek lisans tezi, Doğu Akdeniz Üniversitesi). Gazimağusa: Kuzey Kıbrıs.
- Altun, Ö., & Elidemir, S. N. (2023). *Kıbrıs meyhane lezzetlerinin gastronomi turizmi bağlamında incelenmesi*. Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi, 6(3), 410–426.
- Batu, A. (2006). *Sıvı ve beyaz katı üzüm pekmezi (Zile pekmezi) üretimine göre klasik ve modern yöntemler*. Yayınlanmamış.
- Birer, S. (1983). *Pekmezin beslenmemizdeki yeri ve kullanılması*. Beslenme ve Diyet Dergisi, 12, 107-114.
- Cihangir, İ. S., Akmeşe, K. A., & Akmese, H. (2023). *Gastronomi turizmi bağlamında mutfak kültür mirası olarak törensel bir yemek: “Örfene”*. *Selçuk Üniversitesi Akşehir Meslek Yüksekokulu Sosyal Bilimler Dergisi,
- Çavuşoğlu, M. (2019). *Bozcaada üzüm tarımı turizmi ve elektronik tatil tasarım site uygulaması*. International Journal of Social and Economic Sciences, 2(2), 49–54.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2017). *Gastronomi turizmi ve Kuzey Kıbrıs e-gastronomi haritası projesi*. I. Uluslararası Batı Asya Turizm Araştırmaları Kongresi.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2018). *Gastronomi turizmi ve Kıbrıs sokak lezzetleri üzerine bir araştırma*. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 2(Ek.1), 637-651.

Çavuşoğlu, M., & Çavuşoğlu, O. (2022). *Geleneksel Kıbrıs gastronomi kültüründe sokakta satılan mevsimsel yiyecekler üzerine bir araştırma*. Gastronomi, 92.

Deniz, T. (2024). *Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi*. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(1), 18-28.

Deniz, T. (2024). *Kültürel miras yönetimi kapsamında gastronomi turizmi*. Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(1), 18-28.

Doe, J. (2018). *Culinary arts and cultural identity*. Gastronomy Journal, 12(3), 45-67.

Duman, H. (2024). *Somut olmayan kültürel miras değeri olarak algılanan yöresel yiyeceklere ilişkin satın alma davranışının benlik imajı uyumu teorisi ve planlı davranış teorisi kapsamında incelenmesi: Edremit Körfezi örneği*. Yayınlanmamış.

Güllü, M., & Karagöz, Ş. (2019). *Yöresel bir gastronomik ürün incelemesi: Zile kömesi*. Journal of Academic Value Studies, 5(3), 367-375.
<https://doi.org/2149-8598>

İdikut Şahin, S. (2023). *Gastronomik kimlik ve destinasyon imajı arasındaki ilişkide yöresel yemek tüketim motivasyonunun rolü (Yayımlanmamış doktora tezi, Necmettin Erbakan Üniversitesi)*. Konya.

Kara, O. O., & Küçüköner, E. (2019). *Geleneksel bir meyve çerezi: Pestil*. Akademik Gıda, 17(2), 260-268.

Kılınç Şahin, S., Baysal, K., & İşlek, E. (2018). *Geçmişten günümüze üzüm suyunun yerel lezzetlere dönüşümü: Gaziantep örneği*. Yayımlanmamış.

Kumaş, H. (2021). *Moleküler gastronomi ve Kıbrıs gastronomisinde kullanılabilirliğine yönelik araştırma (Yüksek lisans tezi, Doğu Akdeniz Üniversitesi)*. Gazimağusa: Kuzey Kıbrıs.

Küçükkömürler, S., Şirvan, N. B., & Sezgin, A. C. (2019). *Dünyada ve Türkiye’de gastronomi turizmi*. Uluslararası Turizm Ekonomi ve İşletme Bilimleri Dergisi, 2(2), 78-85.

Lezzetlerden, T. M. G., & Köme, P. V. (2023). *Bölüm 2. Gıda bilimi ve gastronomi II*. Yayımlanmamış.

Miralay, F. (2018). *Türk halk kültüründe el sanatlarının önemi: Kıbrıs örneği*. Tarih Kültür Sanat Araştırmaları Dergisi, 7(5), 495-509.

- Öztürk, H. İ. (2022). *Kardinal üzümü, Napolyon kirazı, mürdüm eriği, kivi ve şeftali meyvelerinden doğal fermantasyonla sirke üretim potansiyeli: Fizikokimyasal ve duyuşsal özellikler*. Akademik Gıda, 20(1), 54-62.
- Sadrazam, E., & Öznur, Ş. (2013). *Özgürlüğün yudumu: Commandaria*. Motif Akademi Halkbilimi Dergisi, 6(11), 94-100.
- Samani, H. (2017). *Tanzimat döneminde Kıbrıs'ta ticaret*. Tarih Kültür Sanat Araştırmaları Dergisi, 6(4), 790-814.
- Smith, J. (2020). *The history of gastronomy*. Food Press.
- Soylu, B. Ç., & Şahin, B. (2023). *Somut olmayan kültürel miras araştırmalarında koruma-kullanma ve turizm*. Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, 7(2), 359-377.
- Turgarini, D., Soeroso, A., Datau, V., & Raharjana, D. T. (2022). *Determination of criteria as an effort to eliminate the gap in gastronomy tourism village management*. In *Current Issues in Tourism, Gastronomy, and Tourist Destination Research* (pp. 426-432). Routledge.
- Ünal, M. S., Uçaş, C., & Sezgin, H. (2020). *Midyat/Mardin ilçesinde yöresel üzüm çeşitlerini değerlendirilme şekilleri*. Bahri Dağdaş Bitkisel Araştırma Dergisi, 9(2), 268-279.

Yalçın, B. (2013). *Yöresel ürünlerin pazarlanması üzerine değerlendirmeler*. Akdeniz Sanat, 6(11).

Yapabilirmiyim, İ., & Ağcakaya, H. (2019). *Somut olmayan kültürel mirasın kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği*. *Gastroia: Gastronomi ve Seyahat Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>

Yapabilirmiyim, İ., & Ağcakaya, H. (2019). *Somut olmayan kültürel mirasın kapsamında mutfak kültürünün sürdürülebilirliği: Türkiye'deki gastronomi müzeleri örneği*. *Gastroia: Gastronomi ve Seyahat Araştırmaları Dergisi*, 3(4), 788-804. <https://doi.org/10.32958/gastoria.582778>

Yaralı, C., & Özçelik Baloğlu, Ö. (2023). *Dijital süreçlerin doğal ve kültürel miras turizminin gelişimine etkisi*. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi, 13(İhtisaslaşma), 245-264. <https://doi.org/10.30783/nevsosbilen.1320911>

Yeniasır, M., & Gökbulut, B. (2020). *Zıvaniyadan kahveye Kıbrıs Türk kültüründe içecekler ve sosyo-kültürel işlevleri*. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 49, 197-209.