

**T.C.**  
**NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ÇALIŞAN KADINLARDA YÖRESEL MUTFAK  
EĞİTİMİNİN YÖRESEL YEMEK TÜKETİM  
ALİŞKANLIKLARI, TUTUMLARI VE BİLGİ  
DÜZEYLERİNE ETKİSİ**

**Sümeyye DALAGAN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN**

**Doç. Dr. Ümit SORMAZ**

**KONYA-2019**

**T.C.**  
**NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ**  
**SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI**  
**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**ÇALIŞAN KADINLARDA YÖRESEL MUTFAK**  
**EĞİTİMİNİN YÖRESEL YEMEK TÜKETİM**  
**ALIŞKANLIKLARI, TUTUMLARI VE BİLGİ**  
**DÜZEYLERİNE ETKİSİ**

**Sümeyye DALAGAN**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**DANIŞMAN**

**Doç. Dr. Ümit SORMAZ**

**KONYA-2019**



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü



### YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Sümeyye DALAGAN
	Numarası	17810201029
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı
	Programı	Yüksek Lisans
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Ümit SORMAZ
	Tezin Adı	Çalışan Kadınlarda Yöresel Mutfak Eğitiminin Yöresel Yemek Tüketim Alışkanlıkları, Tutumları Ve Bilgi Düzeylerine Etkisi

Yukarıda adı geçen öğrenci tarafından hazırlanan "Çalışan Kadınlarda Yöresel Mutfak Eğitiminin Yöresel Yemek Tüketim Alışkanlıkları, Tutumları Ve Bilgi Düzeylerine Etkisi" başlıklı bu çalışma 04/09/2019 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Doç. Dr.	Ümit SORMAZ	
2	Prof. Dr.	Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU	
3	Prof. Dr.	Nazan AKTAŞ	



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ  
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü




**Bilimsel Etik Sayfası**

Öğrencinin	Adı Soyadı	Sümeyye DALAGAN		
	Numarası	17810201029		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
Tezin Adı	Çalışan Kadınlarda Yöresel Mutfak Eğitiminin Yöresel Yemek Tüketim Alışkanlıkları, Tutumları Ve Bilgi Düzeylerine Etkisi			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığımı bildiririm.

Öğrencinin Adı Soyadı  
Sümeyye DALAGAN  
İmzası

*Sümeyye*



 <b>KONYA</b>	<b>T.C.</b> <b>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ</b> <b>Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü</b>	 <b>SOSYAL BİLİMLER</b> <b>ENSTİTÜSÜ</b>
---	--	---

## ÖZET

<b>Öğrencinin</b>	Adı Soyadı	Sümeyye DALAGAN		
	Numarası	17810201029		
	Ana Bilim /Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Ümit SORMAZ		
	Tezin Adı	Çalışan Kadınlarda Yöresel Mutfak Eğitiminin Yöresel Yemek tüketim Alışkanlıkları, Tutumları ve Bilgi Düzeylerine Etkisi		

Bu çalışma kapsamında; Konya’da il merkezinde yaşayan, çalışan kadınlar örneklem olarak seçilerek; yöresel yemek tüketim alışkanlıklarını arttırmak, tutumlarını olumlu düzeyde geliştirmek ve bilgi düzeylerini arttırmak amacıyla hem teorik hem de uygulamalı olarak yöresel mutfak eğitimi verilmiş; eğitim öncesi, eğitim sonrası ve kontrollerde yöresel yemek tüketim alışkanlıkları, tutumları ve bilgi düzeyleri ölçülmüştür. Araştırma kapsamında elde edilen veriler istatistik programında değerlendirilmiş, demografik bilgelerin ve beslenme alışkanlıklarının yorumlanmasında “Frequence”, anlamlılığın yorumlanmasında “eşleştirilmiş örneklem t-testi (Paired Sample T Test)” ve verilen eğitim modelinin kalıcılığının yorumlanmasında “Friedman Test” analizleri kullanılmıştır. Yöresel mutfak tüketim alışkanlıklarını ölçmek amacıyla hazırlanan sorulardan “*yöresel yemekleri yemeyi tercih ederim*” sorusuna verdikleri cevaplardan eğitimin kalıcılığı ölçüldüğünde; eğitimi teorik olarak alan grubun eğitim öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmamış ( $p=0.889$ ), eğitimi uygulama olarak alan grubun ise eğitim öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmuştur ( $p<0.001$ ). Yöresel mutfak tutumlarına yönelik tüm sorulara verilen cevaplar doğrultusunda eğitimin kalıcılığının ölçüldüğünde, yöresel mutfak eğitimi teorik olarak alan grupta, eğitim öncesi ile izlemede verilen cevaplar arasında anlamlı bir fark bulunamamışken; bu eğitimi uygulamalı olarak alan grupta, eğitim öncesi ile izlemede verilen cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunmuştur. Yöresel mutfak bilgi düzeylerine yönelik tüm sorulara verilen cevaplar doğrultusunda eğitimin kalıcılığının ölçüldüğünde, yöresel mutfak eğitimi teorik olarak alan grupta, eğitim öncesi ile izlemede verilen cevaplar arasında anlamlı bir fark bulunamamışken; bu eğitimi uygulamalı olarak alan grupta, eğitim öncesi ile izlemede verilen cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunduğu tespit edilmiştir. Bu sonuçlar doğrultusunda, yerel yönetimler ile İl Milli Eğitim Müdürlüklerinin ortaklaşa yapacakları projeler ile çalışan kadınlara yöresel yemekler eğitimi verilmesi önerilebilir.

**Anahtar Kelimeler:** Turizm, Gastronomi Turizmi, Yöresel Mutfaklar, Yöresel Mutfak Eğitimi, Kültür

 KONYA	T.C. NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
--	---	--

### ABSTRACT

<b>Author' s</b>	Name and Surname	Sümeyye DALAGAN		
	Student Number	17810201029		
	Department	Department of Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Doç. Dr. Ümit SORMAZ		
Title of the Thesis/Dissertation	The Effect of Regional Culinary Education on Local Food Consumption Habits, Attitudes and Knowledge Levels of Employed Women			

The aim of this study, by choosing women living and working in Konya city center, both theoretical and practical local culinary training was given them to increase their local food knowledge and consumption as well as to improve their attitudes positively. Their local food consumption habits, attitudes, and knowledges were measured before, during and after the education. The data obtained from the study were evaluated by statistical programs, 'frequence' was used for interpretation of demographic data and feeding habits, paired T test was used for interpretation of significance and "Friedman Test" was used for interpretation of the persistence of the education model. While the persistence of the education is measured from the answers given to the questions prepared to measure the consumption habits of local cuisine such as "*I prefer to eat local food*"; the comparison of the pre-training and control data of the group receiving the theoretical training was not meaningful ( $p = 0.889$ ), the comparison of pre-training and monitoring data of the group receiving practical training was meaningful ( $p < 0.001$ ). When the persistence of education is measured from the answers to the question *I prefer to eat local food* and from the questions prepared to measure the consumption habits of local cuisine; The comparison of the pre-training and monitoring data of the group receiving the training theoretically was not significant ( $p = 0.889$ ), and the comparison of the pre-training and monitoring data of the group receiving the training was found to be significant ( $p < 0.001$ ). When the permanence of the education was measured in line with the answers given to all the questions related to the local kitchen attitudes, there was no significant difference between the answers given in the group receiving the regional kitchen education theoretically and before the training; there was a significant difference between pre - training and follow - up responses ( $p < 0.001$ ). When the permanence of the education was measured in accordance with the answers given to all the questions related to the knowledge of the local cuisine, there was no significant difference between the answers given in the theoretically group of the regional kitchen education before and after the education; It was found that there was a significant difference between pre - training and follow - up responses ( $p < 0.001$ ). According to these results, It can be recommended to provide local food education to women working with projects to be jointly carried out by local administrations and Provincial Directorates of National Education.

**Keywords:** Tourism, Gastronomy Tourism, Local Cuisine, Local Cuisine Education, Culture

## İÇİNDEKİLER

<b>ÖZET</b> .....	i
<b>ABSTRACT</b> .....	ii
<b>İÇİNDEKİLER</b> .....	iii
<b>TABLolar LİSTESİ</b> .....	v
<b>KISALTMALAR VE SEMBOLLER</b> .....	vi
<b>ÖNSÖZ</b> .....	vii
<b>GİRİŞ</b> .....	1
<b>BİRİNCİ BÖLÜM</b> .....	3
<b>LİTERATÜR TARAMA</b> .....	3
1.1. Turizm ve Gastronomi Turizmi.....	3
1.1.1. Turizm.....	3
1.1.2. Gastronomi.....	4
1.1.3. Gastronomi Turizmi.....	6
1.2. Kültür ve Yemek.....	8
1.2.1. Kültür.....	8
1.2.2. Kültür ve Yemek İlişkisi.....	9
1.3. Yöresel Mutfaklar.....	10
1.3.1. Turizm ve Gastronomi Turizminde Yöresel Mutfakların Önemi.....	10
1.3.2. Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Mutfakların Önemi.....	13
1.3.3. Bölgelere Göre Yöresel Mutfak Kültürü.....	14
1.3.3.1. Doğu Anadolu Bölgesi.....	14
1.3.3.2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi.....	14
1.3.3.3. Akdeniz Bölgesi.....	15
1.3.3.4. Ege Bölgesi.....	16
1.3.3.5. Marmara Bölgesi.....	17
1.3.3.6. İç Anadolu Bölgesi.....	17
1.3.3.7. Karadeniz Bölgesi.....	18
<b>İKİNCİ BÖLÜM</b> .....	20
<b>MATERYAL VE YÖNTEM</b> .....	20
2.1. Araştırmanın Modeli.....	20
2.2. Veri Toplama Aracının Güvenilirliği.....	21
2.3. Evren ve Örneklem.....	22
2.4. Araştırmanın Uygulanması.....	22
2.5. Verilerin Değerlendirilmesi.....	23
<b>ÜÇÜNCÜ BÖLÜM</b> .....	24
<b>BULGULAR</b> .....	24
3.1. Demografik Bilgiler.....	24
3.2. Beslenme Alışkanlıkları.....	29
3.3. Yöresel Mutfak Tüketim Alışkanlıkları.....	34
3.4. Yöresel Mutfak Tutumları.....	42
3.5. Yöresel Mutfaklar Bilgi Düzeyleri.....	45
<b>DÖRDÜNCÜ BÖLÜM</b> .....	49
<b>TARTIŞMA</b> .....	49
<b>BEŞİNCİ BÖLÜM</b> .....	53
<b>SONUÇLAR VE ÖNERİLER</b> .....	53

5.1.Sonuçlar.....	53
5.2.Öneriler .....	55
<b>KAYNAKLAR</b> .....	57
<b>EKLER</b> .....	66
EK-1. Anket Formu.....	66
EK-2. Yöresel Mutfak Eğitimi İçin Gerekli Mutfak Kullanım İzin Belgesi.....	70
<b>ÖZGEÇMİŞ</b> .....	71



## TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 2.1. Kullanılan Ölçeğin Güvenilirlik Değeri .....	21
Tablo 2.2. Araştırmanın Uygulama Takvimi.....	22
Tablo 3.1.1. Katılımcıların Yaş Aralıklarına Göre Dağılımları.....	24
Tablo 3.1.2. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Dağılımları .....	24
Tablo 3.1.3. Katılımcıların Medeni Durumlarına Göre Dağılımları.....	25
Tablo 3.1.4. Katılımcıların Çalıştıkları Sektöre Göre Dağılımları .....	25
Tablo 3.1.5. Katılımcıların Çalışma Yılına Göre Dağılımları .....	26
Tablo 3.1.6. Katılımcıların Çalışma Hayatından Memnuniyet Durumlarına Göre Dağılımları .....	26
Tablo 3.1.7. Katılımcıların Yaşadıkları Aile Modeline Göre Dağılımları.....	27
Tablo 3.1.8. Katılımcıların Evde Yemek Hazırlayan Kişiye Göre Dağılımları .....	27
Tablo 3.1.9. Katılımcıların Gelir Durumuna Göre Dağılımları .....	28
Tablo 3.1.10. Katılımcıların Memleketlerine Göre Dağılımları .....	28
Tablo 3.2.1. Katılımcıların Beslenme Eğitimi Alma Durumları ve Aldıkları Yere Göre Dağılımları .....	29
Tablo 3.2.2. Katılımcıların Türk Mutfağı Eğitimi Alma Durumları ve Aldıkları Yere Göre Dağılımları .....	30
Tablo 3.2.3. Katılımcıların Yöresel Mutfak Eğitimi Alma Durumları ve Aldıkları Yere Göre Dağılımları .....	30
Tablo 3.2.4. Katılımcıların Hafta İçi Öğle Yemeklerini Yedikleri Yer.....	31
Tablo 3.2.5. Katılımcıların Aileleri İle Haftalık Dışarıda Yemek Sayısı .....	32
Tablo 3.2.6. Katılımcıların Dışarıda Aileleri Birlikte Yemek Tercihleri .....	33
Tablo 3.3.1. Katılımcıların Hafta İçi Öğle Saatinde İşyerinde Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı .....	34
Tablo 3.3.2. Katılımcıların Hafta İçi Akşam Saatinde Evde Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı .....	35
Tablo 3.3.3. Katılımcıların Hafta İçi Akşam Saatinde Dışarıda Aile İle Birlikte Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı .....	36
Tablo 3.3.4. Katılımcıların Evde Aile Fertlerine Yöresel Yemekleri Pişirme Alışkanlığı.....	38
Tablo 3.3.5. Katılımcıların Misafirlere Yöresel Yemekleri Pişirme Alışkanlığı.....	39
Tablo 3.3.6. Katılımcıların Hafta Sonu Aile İle Dışarıda Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı.....	40
Tablo 3.4.1. Katılımcıların Yöresel Mutfak Tutumlarına İlişkin Sorulara Verdikleri Cevapların Aritmetik Ortalamaları ve Standart Sapmaları.....	42
Tablo 3.4.2. Katılımcıların Yöresel Mutfak Tutumlarına İlişkin Sorulara Verdikleri Cevapların İstatistikleri ve Friedman Test Verileri .....	44
Tablo 3.5.1. Katılımcıların Yöresel Mutfak Bilgi Düzeylerine İlişkin Sorulara Verdikleri Cevapların Aritmetik Ortalamaları ve Standart Sapmaları .....	46
Tablo 3.5.2. Katılımcıların Yöresel Mutfak Bilgi Düzeylerine Yönelik Sorulara Verdikleri Cevapların İstatistikleri ve Friedman Test Verileri .....	47

## KISALTMALAR VE SEMBOLLER

Bu çalışmada kullanılmış kısaltmalar ve semboller açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur:

<b>Kısaltmalar</b>	<b>Açıklamalar</b>
K.T.B	Kültür ve Turizm Bakanlığı
UNWTO	Dünya Turizm Örgütü
Vd.	Ve diğerleri
T.y.	Tarih yok
EÖ	Eğitim Öncesi
ES	Eğitim Sonrası
İ	İzleme
<b>Semboller</b>	<b>Açıklamalar</b>
n	Kişi Sayısı
$\bar{X}$	Aritmetik Ortalama
SS	Standart Sapma

## ÖNSÖZ

Bu çalışmanın gerçekleştirilmesinde; kıymetli bilgi, birikim ve tecrübeleri ile bana yol gösteren değerli danışman hocam Sayın Doç. Dr. Ümit SORMAZ'a, kıymetli hocalarım Prof. Dr. H. Ferhan NİZAMLIOĞLU ve Prof. Dr. Nazan AKTAŞ'a; tez çalışmamın yürütülmesinde fon desteği sağlayan Doğan Holding, Ortak Değerler Hareketi'nin tüm temsilcilerine; tez çalışmam boyunca yardımlarını ve dostluklarını esirgemeyen değerli arkadaşlarım Zeynep ÇINAR, Şerife BİÇER BAYRAM ve ŞEYMA BÜYÜKZEREN'e ve de ailesine; son olarak hayatımın her anında yanımda olan ve desteklerini asla esirgemeyen değerli ailem AYDOĞAN ailesine ve eşim Emre DALAGAN'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

## GİRİŞ

İnsanlar; eğlenme, spor, dinlenme, sağlık, kültür, inanç, gibi çok sayıda motiflerden dolayı turizm faaliyetlerinde bulunabilirler. Bu faaliyetler neticesinde insanlar; daha öncelerde hiç görmedikleri kültürel değerleri görmek, tanımak deneyim kazanmak isteyebilirler. Kültürel faaliyetlerin içeriğinde; mutfak kültürü, yöresel mutfak ve ülke mutfağı ön plana çıkmaktadır. Bunun sonucunda olarak, bir yörenin veya ülkenin yöresel nitelikteki yemek veya içecekleri tatma isteği ortaya çıkmaktadır (Arslan, 2010: 1). Tüm bu deneyimler içerisinde; yerli ve yabancı turistlerin; kendi kültürel ortamlarından uzaklaşarak başka bir destinasyona seyahatte bulunmaları, orada konaklayıp yemek yemek istemesi ve içecekleri test etmesi yer almaktadır (Larsen, 2007; Jeuring ve Peters, 2013).

Mevcut turizm çeşitlerinin; birçok destinasyonun prestijine ve sürdürülebilirliğine olan etkisi göz önünde bulundurması gereken unsurlardır. Birçok destinasyonun turizmde kazandırılması özelliği dışında; herkesin bildiği hâlihazırda bulunan turistik yöre ve bölgelerin, çekicilik unsurlarının bu sayede etkinleştirilmesi ve turistlerin destinasyona olan bağlılıklarının kuvvetlendirilmesi açısından da önemli bir etkidir (Bucak vd., 2013).

Yöresel mutfak kültürleri ve yemeklerin, zamanla önemli ölçüde çekicilik haline gelmesi gastronomi turizmini doğurmuştur. Gastronomi turizmi, yerli ve yabancı turistleri bir bölge veya yöreye çekebilmek için mutfak kültürlerini ve yöresel yiyecekleri kullanan bir turizm çeşididir (Su, 2015). Bu turizmi çeşidinde birçok etkinliğin yapılması; yöresel açıdan değerlendirildiğinde, yöreye katmış olduğu pek çok avantaj yadsınamaz bir gerçektir (Bucak vd., 2013).

Yöresel mutfak kültürümüz; zengin ve farklı içeriği sayesinde her bir yöremize yerli ve yabancı turistlerin seyahat etmelerine vesile olmaktadır (Soner, 2013).

Her milletin beslenme tarzları, medeniyet düzeylerini ve kültürlerini de yansıtmaktadır. Uzun soluklu bir tarihsel bir geçmişi olan Türkler, mutfak kültürü bakımından oldukça zengin bir millettir. Bu mutfak kültüründeki zenginlik birçok yemeklerde dikkat çekmektedir (Akan, 2007; Mehmet, 1992). Türk Mutfak kültürü;

Türklerin örf ve adetleri ile gelenek ve görenekleriyle şekillenen, toplumlar arası sosyal kaynaşmayı sağlayan önemli bir unsurdur (Avcıkurt, 2007). Türk toplumunun mutfak kültürü, lezzeti, görünüşü ve diğer tüm özellikleri bakımından diğer birçok mutfak kültürlerinden farklıdır. Türk mutfak kültüründe; tarihsel süreçler içerisinde değişen yemek yeme alışkanlıkları; bölgelere, şehirlere, ilçelere ve hatta aynı ilçede bulunan farklı köylerde bile değişiklik göstermektedir. Fakat; bu tür farklılıkların olmasına rağmen ülkemizin birçok ortak özellikleri vardır. Özellikle ülkemizde yaşayan insanların davranış biçimleri bu ortak özellikler arasına girmektedir (Akan, 2007).

Bu araştırma; geleneksel lezzetlerimizde Türk mutfağına ait ortak değerler olan yöresel yemeklerin ve ürünlerin kadınlar aracılığıyla özellikle yeni nesilde üretimini ve tüketimini arttırmak, bu ürünlerin tüketimini arttırarak alışkanlık haline getirmek ve fast food yaşam tarzından uzak tutarak kronik hastalıkların önüne geçilip halk sağlığını korumak, unutulmuş ve unutulmaya yüz tutmuş geleneksel lezzetlerimizin yeniden topluma kazandırılması ve bunun eğitim ile desteklenerek gelecek kuşaklara aktarılmasını sağlamak amacıyla planlanan bir uygulama araştırmasıdır.

## BİRİNCİ BÖLÜM

### LİTERATÜR TARAMA

#### 1.1.Turizm ve Gastronomi Turizmi

##### 1.1.1.Turizm

Turizm, Latince dönme ve geri dönüş anlamını taşıyan “tournus” kelimesinden türetilmiştir. Fransızlar günümüzde de dönme ve geri dönüş anlamına gelen “tourner” ve “tour” sözcüklerini hala kullanmaktadırlar (Dinçer, 1993: 5)

Dünya Turizm Örgütü (UNWTO) tanımına göre turizm olgusu; Birçok insanın yaşadıkları yerler dışına, hiçbir kar amacı gütmeksizin, bir süreliğine gittikleri yerlerde konaklayarak mal veya hizmet talep etmeleridir (Özgüç, 2003: 15). Olalı (1983) ise daha önce yapılmış birçok turizm tanımını daha kapsamlı olarak; yabancıların, bir meslekte çalışma ve para kazanma amacı gütmeyen geçici süre ile başka bir ülkede bulunmaları şeklinde ifade etmiş, milletlerarası turizm olgusuna dikkat çekmiştir.

Mathieson ve Wall (1982) yine bir başka tanımda turizmi, yaşadıkları ve ekonomik kazanç elde etmek için çalıştıkları yerlerden, geçici ve belirli bir süre ayrılmaları ve bu sürede barınma ve ekonomik ihtiyaçları dışında eğlenme, dinlenme gibi ihtiyaçları gidermek amacıyla yaptıkları seyahatlerdir.

Voase (1995)'nin yaptığı başka bir turizm tanımından, “ne iş ne de ev; mekân ve yaşam tarzını sıradanlıktan çıkaran şeylerdir” şeklinde bahsetmiştir. Franklin (2003) ise, turizm olgusunu insanların yapmış oldukları diğer faaliyetlerden ayırmak için, rutin yaşamlarından uzaklaşmak ve istirahat etme, eğlenme ve spor gibi rekreasyonel aktivitelerde bulunmak için yaptıkları kısaca “turistlerin yaptığı şeylerdir” olarak belirtmiştir.

Turizm sektörü, bazı kaynaklarda ekonomiye katkı sağlaması yönünden diğer sanayi sektörlerine benzetilerek ‘bacasız sanayi’ olarak bahsedilmektedir. Oysaki turizm sektörü yalnızca mal üretilmemekte bunu yanında hizmet de sunmaktadır. Sanayi ve turizm sektörü, ülkelerin ekonomik olarak kalkınmasını sağlayan önemli sektörlerdir. Fakat turizm, bilindiği üzere sadece ekonomik destek faktörü olarak

görülmemesi gereken birden fazla olumlu yönü olan faaliyetlerdir (Lickorish ve Jenkins, 1997: 1).

Yapılmış birçok tanımı dışında turizm, bir konuğu karşılama, ulaşım (transfer gibi ), yeme-içme ve konaklama ihtiyaçlarını karşılarken memnun etmeyi ifade eder (Brotherton ve Wood, 2001; Santich, 2004).

Günümüzde insanlar yalnızca yaşadıkları çevrelerde geçmişte yaşamış birçok medeniyetlerin kültürlerini ve yaşayış biçimlerini görmenin yanı sıra farklı kültürlerle ait bilgilere ulaşmak için seyahat etmektedirler. Kültürel turizmin yaşatılması ve geliştirilmesinde, ülke ve bölge kültürünün her mevsim ve her koşulda geçmiş değerleri korumak aynı zamanda bu değerleri geleceğe taşıyarak yerli ve yabancı turistlere tanıtmak büyük avantaj sağlamaktadır (Garrod, 2001).

### **1.1.2. Gastronomi**

Terim olarak “Gastronomi”, Yunanca’da “gaster” mide ve “nomas” yasa kelimelerinden türetilmiştir İlk olarak Gastronomi kelimesi Antik Yunan da literatüre geçmiştir. IV. yüzyılda Akdeniz bölgesinde şarap ve yemek konuları üzerine Sicilya’ da yaşayan Yunanlı Archestratus, bir kitap yazmıştır. Gastronomi kelimesi de bu kitabın bazı bölümlerinde yer almıştır (Santich, 2004). 1801 tarihli Joseph Bercholux tarafından yazılan “Gastronomieou L’Hommedes Champs ATable (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan)” eserde Gastronomi terim olarak fiilen literatürde anılmaya başlamıştır (Göker, 2011).

Wilkins ve Hill (1994)’a benzer şekilde; Santich (2004) ve Eren (2007) gastronomiyi bir bilim dalı olarak tanımlamışlardır.

Gastronomiye ilk başlarda “gösteriş için süslü ve kapsamlı yemekler” şeklinde tanımlaması yapılmış, son zamanlara doğru ise daha kapsamlı ve değişik tanımlamalar yapılmıştır (Barkat ve Vermignon, 2006).

Richards (2002) gastronomi tanımını ise; bir yemeğin ön hazırlığının yapılması, pişirilmesi, takdim edilmesi ve tüketilmesi şeklinde yaparken; Kivela ve Crotts (2006)’ a göre gastronomi, bir yemeği yeme zanaatini inceleyen bir düzenler bütünüdür.

Scarpato (2000) gastronomi kavramını, yiyeceklerin hazırlanması, pişirilme özellikleri, sunulması ve yeme özellikleri şeklinde açıklamış, bu açıklama ile gastronomi tanımına farklı bir soluk kazandırmıştır.

Gillespie ve Cousins (2001) yeme ve içmenin insanın doğal bir gereksinimi olduğunu söyleyerek, gastronominin insanların yeme-içme hazzı ve zevki ile alakalı olduğunu ve bunun sonucunda gastronominin asıl mevzusunun insan olduğunu belirtmiştir.

Gastronomi yalnızca yeme-içme olgusu çerçevesinde olmayıp, ziraat, ekoloji, tıp kimya ve sosyoloji gibi birçok bilimle de iç içedir. Bu durum gastronominin sınırlarının dar olmadığını gösterir. Ayrıca gastronomi, insanların birbirleri ile olan rekabetini güçlendiren, iyiye yönlendiren etkin bir faktör haline gelmiştir (Altınel, 2009: 2; Göker, 2011: 27).

Akgöl (2012)' e göre gastronomi, farklı birçok kültürün mutfak özelliklerinin farklılığını ve benzerliğini belirleyen, bu kültürlerin tarihini ve yemeğini bir bütün olarak ortaya koyan ayrıca yiyecek ve içeceklerin hangi malzemelerle, ne şekilde hazırlandığını gösteren bir bilimdir. Diğer bir tanımında ise gastronomiyi, yiyecek ve içeceklerin tüm tarihsel sürecini içine alan ve bu süreç içerisinde bu yiyecek ve içeceklerin genel özelliklerinin anlaşılması ve hazırlanması aynı zamanda da günümüzde uygulanabilmesi ile ilgili birçok çalışmayı kapsar şeklinde açıklamıştır (Akgöl, 2012: 16).

Gastronomi, “ bir bölge veya ülkenin yiyeceklerini ve bu bölge veya ülke mutfaklarını birbirinden ayırt edici özellikleri, yiyecekleri hazırlama yöntemlerini ve yeme-içme alışkanlıklarını ifade eder.” (Cömert ve Özkaya, 2014: 63).

Birçok gastronomi tanımında, gastronomi alanının yalnızca tek bir yönünün belirtildiğini ve gastronominin bir bütün olarak değerlendirilmesi gerektiğini savunan Üner (2014: 15), gastronominin sosyo-kültürel, psikolojik ve tarihi gibi çeşitli değerlere bağlı olduğunu belirten Aksoy (2014)' un açıklamasını benzer şekilde desteklemiştir.

Hatipoğlu (2010) belirli bir ülke veya bölgelerle alakalı, mutfakların gelenek ve göreneklerini kapsayan, iyi ve hoş bir biçimde yeme-içme sanatı ve bilimi olarak gastronomi kavramını açıklamıştır.

Sarışık ve zbay (2015)' de gastronomi hakkında yapılan tüm bu tanımları birleştirmiş, gastronomi kavramını; ana bileşen olarak toplumlarda var olan her kültürün bir yansıması olarak; bir yemeğin, hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve yenmesi ile alakalı bir bilim ve sanat dalı olarak açıklamıştır. Ayrıca; gastronominin bir bilim olması gerekçesiyle, belirli kaideleri içerdiğini belirtmiştir.

### **1.1.3. Gastronomi Turizmi**

Gastronomi turizmi, İnsanların yiyecekler ve aynı zamanda yiyecekler ile ilgili yaşmış oldukları deneyimlerin genel tanımıdır. Henüz yeni olan bu kavram, ilk kez Lucy M. Long tarafından 1998 yılında çeşitli kültürel olguları yeme-içme aracılığıyla belirtmek için literatüre kazandırılmış olan bir terim haline gelmiştir. Long, herhangi bir mutfak kültürüne ait yemeklerin, pişirilmesi, hazırlanması, sunulması ve tkutilmesi ile yöre veya bölge mutfağının, öğün sayılarını ve sofrada adalarını öğrenme amaçlı yapılan bir turizm modeli olarak gastronomi turizmini yeniden tanımlamıştır (Akgl, 2012: 24). Gastronomi turizmi aynı zamanda bir yemeğin orijinalliği tüketicisi açısından; bir ürünün, bir bölge ve ülkeye veya daha özellikli bir yere ait olması anlamına da gelmektedir (ağlı, 2012: 23).

Bir başka tanımda ‘‘Gastronomi turizmi, ana motivasyon kaynağı özel bir yemeğin tadımı veya bir yemeğin üretim aşamalarını görmek amaçıyla, yöresel veya kırsal alanları, yiyecek üreticilerini, restoranları, yemek festivallerini ve özel alanları ziyaret etmektir’’ olarak açıklanmıştır (Yüncü, 2010: 29). Gastronomi turizminin merkezini, tarihi bir muhitte satış yapan bir dondurmacı, yalnızca bir yöre halkının bildiği başkalarının da adının bile duyulmadığı bir sokakta bulunan bir pastane oluşturabilir (ağlı, 2012: 24).

Birleşmiş Milletler Turizm rgt raporunda ‘‘Gastronomi turizmini’’ insanların başta deneyim kazanma, eğlenme ve boş zamanlarını değerlendirmek amaçıyla gastronomik bir ülke veya bölgelerde yer alan yiyeceğe dair bütün turistik

etkinlikleri kapsayan, yiyecek festival ve fuarları, tadım faaliyetleri, üretici pazarları gibi seyahatlerin tamamı olarak tanımlanmaktadır (UNWTO, 2014).

Gastronomi turizmi, turizm olgusunun sağlamış olduğu iktisadi, sosyo kültürel ve altyapı gibi avantajlarından dolayı yılın hemen hemen 12 ayında da etkisini gösterebilen kültürel ve yerel destinasyonların pazara sunulmasında önemi büyük bir turizm ögesidir. Gastronomi turizmi “deniz, güneş, kum” üçlüsünden yararlanmayan, “varılacak yer” olarak tabir edilen yeni destinasyonlar için bir seçenek haline gelmiştir. Turistik destinasyonların kendine has bir pazar oluşturması ve önemli bir katma değer katmasında gastronomi turizminin etkisi büyüktür (Kivela ve Crotts, 2005).

Bölgesel ve yöresel gastronominin gelişmesi hem uzun vadeli rekabeti arttırmak hem de tatil yerlerinin pazarlanması açısından önemli bir yer tutar. Gastronomi turizmi yöresel ve bölgesel yiyecek kaynaklarının, tatil yerlerinin özgünlüğünün korunması ve gelişmesinde; bölgesel yiyecek ürünlerinin üretimine teşvik sağlayarak tanıtımını yapmak, yerel ve turizm ekonomilerinin ve tarım sektörünün gelişmesi ve güçlendirilmesi bakımından etkili bir araçtır (Eren, 2011).

Dünyanın diğer ülkelerinde turizmden elde edilen gelirlerin önemli bir yerini oluşturan gastronomi turizmi, ülkemizde henüz gelişmekte olan bir turizm alanıdır (Öney, 2013: 160). Ülkemiz turizm potansiyeli bakımından oldukça zengin bir ülkedir. Mevcut turizmde olduğu gibi gastronomi turizminde de dünyanın pek çok ülkesinden daha zengin niteliklere sahip olmasına karşın hedeflenen düzeye ulaşamamıştır. Bu durumun temel nedenlerinden birinin, deniz kum güneş olgusuna, turizmin pazarlanma ve tanıtılması konusunda daha fazla yer verildiği düşünülmektedir. Böylece tatil turizminin gastronomi turizmini gölgede bıraktığı anlaşılmaktadır. Gastronomi turizmi, farklı kültürlerden turistlere yeni tecrübe kazandırıp kültürlerarası etkileşimi sağlarken, şehirlerin marka şehir konumuna gelmeleri ve ekonomik olarak kalkınmasında önemli rol oynamaktadır (Bilgili vd., 2012).

Gastronomik unsurların zenginliği açısından birçok ülkeden üstün olan Türkiye, bu üstünlüğü turizme kazandırdığında turizm girdilerinde önemli bir rol

oynayacağı düşünülmektedir (Öney, 2013: 160). Turizm sektörü birçok gelişmiş veya az gelişmiş bölgelerin ekonomik açıdan kalkınması için önemli bir araç olarak kullanılmaktadır. Gelişim açısından izlendiğinde, gastronomi turizminin ekonomik ve turistik bakımdan gelişmiş olan ve az gelişmiş bölge veya iller için gerekli planlamalar yapılmış; fakat ve az gelişmiş bölge veya illerin gastronomik potansiyel oluşturabilmesi için gerekli değerlendirmeler yapılmamıştır (Akgöl, 2012; Çağlı, 2012; K.T.B., 2007).

Türkiye'nin gastronomi turizm potansiyeli swot analizi ile incelendiğinde, gastronomi turizminin etkili yönleri, son yıllarda gastronomi alanında üniversitelerde lisans veya ön lisans programlarının açılması, şarapçılık, sektörde bulunan mevcut kurumlar, çok sayıda yiyecek ürün çeşitliliği, geleneksel yemek kültürü, bölgesel mutfaklar, gastronomi turizminin gelişmesinde büyük etkiye sahiptir. Fakat gastronomi turizmini içeren turların ve tutundurma faaliyetlerinin yetersizliği, kamu ile özel sektör arasındaki işbirliğinin gerekliliği, asıl amacın Türk mutfak kültürünü geliştirerek cezbedici bir turizm ürünü oluşturmamak ülkemizdeki gastronomi turizmindeki yetersizlikler olarak sıralanabilir (Güzel Şahin, 2014).

## **1.2. Kültür ve Yemek**

### **1.2.1. Kültür**

Kültür kavramı ilk olarak tarımla ilgili bir ürünü toprağa ekmeyi ve yetiştirmeyi işaret etmiştir. Edward Burnett Tylor kültüre “yaşam biçiminin ta kendisidir” diyerek kültüre antropolojik yönünden yaklaşmış, kültürün “bilgi, inanç, sanat, ahlaki değerler, gelenekler ve toplumun bir üyesi olarak bireyin edindiği diğer sorumluluklar ve alışkanlıklardır” şeklinde tanımlamıştır (Briggs, 2007: 99).

Kültür kavramı insanları geçmişten günümüze bağlayan temel bir ögedir. Buradan yola çıkarak bir kültürün yerel topluma yön verdiği ve onu somut-soyut imgelerle biçimlendirdiği düşünülebilir. Adetler, gelenekler, kurumlar, festivaller gibi somut imgeler kültürün yapı taşı oluştururken; değer, tutum, din, inanç gibi soyut imgeler kültürün temel unsurları olarak ifade edilebilir. Bireylerin bir kültürü öğrenme süreçleri, toplumsallaşmanın bir süreci şeklinde nitelendirmekle beraber, bu

süreçte ve kültürel bir yapı çerçevesinde davranışın ne şekilde olması gerektiğini belirtmektedir (Sağır, 2012: 2676).

### 1.2.2. Kültür ve Yemek İlişkisi

Beslenme Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisine göre insanların en temel, vazgeçilmez ve yaşamlarına devam edebilmeleri için gerekli olan ihtiyaçlarından birisidir. Yeme-içme kültürü insanların yaradılışları gereği yaşamlarının her boyutunda önemi bir olgudur (Gürsoy, 2004: 6; Talas, 2005: 273; Güler, 2010: 24; Uhri, 2011; Özbek, 2013; Akın vd., 2015: 33; Cihangir, 2017: 1374).

İnsanlık tarihinin en başından beri süregelen yeme-içme olgusu coğrafi ve tarımsal farklılıklarla yemek kültürü haline gelmiştir. Böylece ortak kültürün vazgeçilmez bir parçası olan toplumlar, yemek kültürü sayesinde geçmişten günümüze tüm bilgi, tecrübe ve çeşitliliğini kuşaktan kuşağa aktararak yaşamaya devam etmektedir (Cihangir vd., 2017: 1373).

Bir bölgeye has kimliği ve kültürü diğer bölgelerden en ayırt edici unsur yöre mutfağıdır. Birçok düşünür tarih boyunca yemek ve mutfak kavramını kültürün vazgeçilmez bir parçası olduğunu "Bir toplumun yaşam biçiminin ifadesi" olarak ifade etmişlerdir (Göker, 2011: 43).

Kültür kavramı Tezcan (2000: 1)' a göre şu şekilde açıklanmıştır.

- \* Hangi yiyeceği, hangi şekilde, nasıl yiyeceğimizin göstergesidir.
- \* Kültür tarih boyunca öğrenile gelmiş toplumun bir parçasıdır. Buradan yola çıkarak yeme-içme olgu ve alışkanlıkları küçük yaşta öğrenilmeye başlar ve bu kazanım kolay kolay değişmez.
- \* Yeme-içme olgusu kültürden bağımsız olamaz.

Uygarlıkların temeli olan insanlar geçmişten günümüze yaşadıkları bölgenin yer şekilleri ve iklim koşullarına uygun yöresel yiyecekler keşfetmiş yaşamlarının her döneminde savaşlar, göçler, ülke sınırlarına komşulukları ve çeşitli nedenlerle yiyeceklerini şekillendirmiştir. Bu nedenlerden ötürü yemek kültürünün şekillenmesi ve coğrafi koşulların etkisi ile yöresel 'mutfak' kültürleri, bölgeden bölgeye farklılık göstermektedir. Toplumlarca oluşturulan ve şekillendirilen yöresel lezzetler bölge

halkının damaklarına uygun lezzetler olarak hazırlanmaya ve tüketilmeye başlanmıştır (Jerome vd., 1987; Çetin, 2006: 107; Deveci vd., 2013: 30; Aksoy ve Sezgi, 2015: 79; Karaca ve Karacaoğlu, 2016: 561).

### **1.3. Yöresel Mutfaklar**

Yöresel yemekler, genel olarak bir olay sonucunda gerçekleşmiş, kültürde yer edinmiş ve yerel halklar tarafından diğer birçok yemeklerden üstün görülmüş, şehirlerde veya kırsal bölgelerde bir gelenek ve görenek haline gelmiş yiyeceklerdir (Hatipoğlu vd., 2013).

Güler (2010) yöresel mutfağı, diğer mutfaklardan ayıran en önemli özelliğinin, bir yemeğin bulunduğu bölge veya yöreye ait pişirme teknikleri hazırlanması ve sunulması olduğunu ifade etmiştir.

Yöresel mutfak kavramı, bir yöre veya bölgenin özelliklerini vurgulayan ve o yöre veya bölgeye ait olan yiyeceklerin tamamıdır (Baran ve Batman, 2013: 1355; Cömert, 2014: 64). Long (2004)' da yöresel mutfak kavramını benzer olarak; belirli bir bölgeye veya yöreye has kültürel değerleri yansıtan ve o bölge veya yöreyi diğerlerinden farklı kılan önemli bir unsurdur şeklinde tanımlamıştır.

Toksöz ve Aras (2016) ise yöresel mutfağın tanımını bir toplumun kültürüne göre şekil alan ve kültürün ayrılmaz bir parçası olarak yapmıştır.

Başka bir tanıma göre yöresel mutfak, bir bölgeye ya da yöreye ait yiyecek ve içecekleri hazırlamada kullanılan araç ve gereçler, saklama koşulları ile sunuluş özellikleri gibi olguların tamamıdır (Cığırım, 2001).

Şengül ve Türkay (2015a) ise yöresel mutfağı; özellikli bir yöreye veya bölgenin kültürüne has olan; bölgeye ait adet ve ürünlerin birleşmesiyle meydana gelen, o yöre veya bölgenin pişirme tekniklerin kullanarak, milli ya da dini sebepler sonucunda da oluşabilen, orada yaşayan halk tarafından her türlü ayrıcalık taşıyan yemekler ve içeceklerin tamamı olarak tanımladıklarıdır.

#### **1.3.1. Turizm ve Gastronomi Turizminde Yöresel Mutfakların Önemi**

Yöresel yemek, bir yöreye ait temel kültürel özelliklerine katkı sağlayan ve kültürel değerlerden bağımsız düşünülemez bir olgudur (Güneş vd., 2008).

Yöresel mutfaklar, kültürü en iyi biçimde yansıtan özelliğinden dolayı turizmde özel bir talep haline gelmiştir. Bu talepler doğrultusunda turizm olgusuna bir soluk kazandıran gastronomi ve gastronomi turizmi kavram olarak ortaya çıkmıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Bir yörenin kültürü ve yöresel mutfağı, turizmde bir çekicilik unsuru olarak nitelendirilmektedir (Hacıoğlu vd., 2009). Yöresel mutfaklar, kültürel mirasın yapı taşı olarak, yerli ve yabancı turistlere farklı bir lezzet şöleni yaşatmaktadır (Okumuş vd., 2007: 253). Yöresel lezzetlerin turistlerce test edilmesi, bu lezzetlerin yaygınlaşması ve gelişmesi açısından yeni bir pazar ağı oluşturması doğrudan turizmi sektörünün gelişmesine katkı sağlamaktadır (Boyne vd., 2003: 134).

Yöresel mutfaklardaki yiyecekler, her geçen gün turistler tarafından tercih edilmekte ve pozitif bir imaj haline gelmektedir (Alibabic vd., 2012: 1673; Seo vd., 2013: 295). Kınalı (2014) yapmış olduğu çalışmada, turistlerin destinasyonları tercih etmelerindeki en önemli faktörlerin sırasıyla kültürel ve tarihi yerlerin varlığı, sosyal yaşam ve yöresel mutfaklar şeklinde olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Pekyaman (2018) ise ülkemizi ziyaret eden yabancıların seyahatlerinde Türk mutfağına ait mutfak kültürlerini tanımayı ve aynı zamanda tatmayı istediklerini vurgulamıştır.

Her turistik bölge ve yörenin pazarlanmasındaki amaçlar aynı olmakla beraber pazarlama konusunda farklılık oluşturma konusunda yöresel mutfaklar önemli bir araçtır. Pazarlama faaliyetleri arasında yer alan gastronomik zenginlikler turistleri ekileme özelliğiyle içerisinde bir yöre veya bölgenin kültürel doğası ve deneyimi, iletişim ve paylaşma içgüdüleri bulunduran önemli bir faktördür (Gürsoy, 2017: 1299).

Alonso ve Liu (2011)'de yöresel mutfak kavramına benzer bir yorumlamada bulunarak, son zamanlarda turizm destinasyonlarının pazarlamasında yöresel mutfakların kullanımının önemli bir yeri olduğunu ve bu destinasyonlarda bulunan işletmelere yeni olanaklar sağladığını ve kalkınmaları konusunda da fayda sağladığı belirtmişlerdir (Henderson, 2009: 317; McKercher vd., 2008: 137; Kivela ve Crofts, 2006: 39).

Aksu vd. (2017)'nin Bozcaada' da yapmış oldukları çalışmalarında, bölgeyi ziyarete gelen turistlerin yiyecek olarak o bölgeye ait yemekleri diğer yemeklere göre daha fazla tercih ettikleri bulgusuna ulaşmıştır. Buna ek olarak, bir bölgenin markalaşmasında ve toplumların tanınmasında yöresel mutfak unsurlarının önemli bir yeri olduğu sonucuna varmışlardır.

Gastronomi turizmi, bir turiste farklı deneyimler kazandırma ve bir marka olgusu haline gelerek pazarlama unsurlarına katkı sağlayabilecek bir potansiyele sahiptir (Rand vd., 2003: 9).

Gastronomi turizmi, farklı amaçlarla yapılan seyahatlerin dışında her türlü hava ve zaman koşullarına bağlı kalmaksızın bir yıl içerisinde belirli zaman periyodu arasında yer alan mevcut turizmin süresinin uzamasına vesile olmakta ve destinasyonlar arası rekabeti güçlendirmektedir (Kivela ve Crotts, 2006).

Üner vd., (2006)'in İstanbul ilinde yapmış olduğu başka bir çalışmada, yabancı turistlerin İstanbul' u ziyaret etmelerindeki unsurlar arasında yöresel mutfaklar beşinci sıradadır. Bu duruma benzer olarak Cömert ve Durlu Özkaya (2014) bir yemeğin, turistik faaliyetlerin için de en önemli üç faktörün arasında yer aldığını ifade etmiştir.

Kim ve Eves (2012)'e göre; yiyecek içeceğin tercih edilmesinde, monoton yaşam tarzından kaçış, deneyim kazanma, birlikte zaman geçirme isteği, sağlıkla ilgili endişeler ve kendini değerli hissetme arzusu gibi faktörler etkili olmaktadır.

Giampiccoli ve Kalis (2012) bir yiyeceğin, bir topluma ait kültürünün en önemli bir parçası olduğunu ve turistlerin yeme-içme taleplerinin artmasıyla birlikte turizm sektöründe önemli bir kaynak haline geldiğini vurgulamıştır.

Kültürel değerler, bir turistin bir bölgeye seyahat etmesinde en önemli etkidir. Bir yerin mutfak kültürü, bu kültürel değerlerin içerisinde yer alır. Ülkemiz zengin ve köklü bir mutfak kültürüne sahip olması nedeniyle turizmin pazarlamasına önemli katkı sağlamaktadır (Cömert, 2014).

Bir destinasyona seyahat eden turistlere, o bölge veya yörede bulunan işletmelerin menülerinde yöresel yemeklerini bulundurmaları, turistlere önemli

ölçüde çekim unsuru olmakta ve kültürümüzün önemli bir parçası olan bu lezzetleri tatma imkânı sağlamaktadır (Hacıoğlu vd., 2009).

Doğal yiyeceklere ve yöresel yemeklere ilgi duyan bazı turistler, ulusal mutfaklar ve yöresel yemekler hakkında bilgi edinmek amacıyla seyahat etmektedirler. Hatta bu yiyeceklere ve yemeklere daha fazla harcama yapmaktadırlar (Rand vd., 2003: 98; Skuras vd., 2006: 769; Everett ve Aitchison 2008: 150).

Şöyle de bir gerçeklik vardır ki; giderek artan önemli bir destinasyon aracı olarak kullanılan yöresel yemeklerin, pazarlanma konusunda yetersizlikler görülmeye başlanmıştır (Bezirgan ve Koç, 2010).

Destinasyonlar, buldukları yerin yöresel mutfaklarını işletmelerde kullanarak müşteri potansiyelini artırabilir; fakat yöresel mutfakları sunarken misafir beklenti ve ihtiyaçlarını göz ardı etmemelidirler (Hashimoto ve Telfer, 2006; Rand vd., 2003).

### **1.3.2. Türk Mutfak Kültüründe Yöresel Mutfakların Önemi**

Türklerin tarihteki göçebe yaşayış tarzı, ekonomik yapının tarıma dayalı olması, sosyal ve ekonomik durum ve diğer kültürlerle etkileşimleri; Türk mutfak kültürünün oluşumunu büyük oranda etkilemiştir (Güzel Şahin ve Ünver, 2015: 65). Türk mutfak kültürü; tarihi bir coğrafyada meydana gelmesi ve buna bağlı olarak birçok farklı kültürden etkilenmesi, iklim çeşitliliği, denizlerin varlığı gibi birçok faktörlerden zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Güler, 2010: 29).

Türk Mutfağı; yemek çeşitliliği, sofraya düzen ve adabı ve pişirme yöntemleri ile kendine has bir mutfak yapısına sahiptir. Türkler tarih boyunca fethettikleri yerlere kurdukları devletler ve imparatorluklar sayesinde de mutfak kültürlerini genişletmişlerdir. Türk Halk mutfağı ise Anadolu’da yaşayan halkların örf, adet ve gelenekleriyle sentezlenmiş; töreleri ve bu törelere bağlı olarak yemek anlayışı ile kültürleri ve beslenme tarzlarından oluşmaktadır (Halıcı, 2003).

Türk mutfak kültürü; sahip olduğu tüm bölge mutfaklarının kendilerine özgü mutfak özellikleriyle diğer mutfak kültürlerine göre farklılık göstermektedir (Seyitoğlu ve Çalışkan, 2014: 29). Tarımsal ürünlerin çeşitliliği ve fazlalığı; ülke mutfak kültürünü zenginleştirdiği ve şekillendirdiği gibi yöresel mutfak kültürünü de

etkilemektedir. Türk mutfağında da bu etkiler görülmekte Türk mutfak kültüründeki sofrada adapları ve yemek çeşitleri yörelere göre farklılık göstermektedir. Türk mutfak kültüründe yer alan yöresel mutfaklarda, eski Türklerde de olduğu gibi bitkisel ve hayvansal ürünler ağırlıklı olarak kullanılmaktadır (Güler, 2010: 28; Akgöl, 2012: 52).

### **1.3.3. Bölgelere Göre Yöresel Mutfak Kültürü**

#### **1.3.3.1. Doğu Anadolu Bölgesi**

Doğu Anadolu mutfak kültüründe; hayvancılığın fazla yapılması nedeniyle süt ve süt ürünlerinden yapılan pek çok çorba çeşidi ve yemek bulunmaktadır. Bölgenin etnik ve coğrafi yapısı bölge illerinde farklılık gösterse de yemek kültürleri paralellik göstermektedir. Yöre mutfağında yemekler büyük bir özen ile hazırlanmaktadır. Yöresel yemek kültüründe; buğday unu, bal, kırmızı et, tereyağı, peynir, tahıl ve otlar (ciriş, ısırgan gibi) geniş yer tutmaktadır. Baharatlar ve otlar yöresel yemeklerde sıkça kullanılmaktadır (URL-1, 2019).

Bölgede yemeklerinde kullanılan pişirme yöntemleri olarak; yöreye özgü gösteberg (kuzu etini postunun içinde pişirme), sacda kavurma, fırında pişirme, kuyuda pişirme, kuyuda, buğulama ve haşlama yöntemi kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013: 72).

#### **1.3.3.2. Güneydoğu Anadolu Bölgesi**

“Bereketli Hilal” olarak da nitelendirilen Güneydoğu Anadolu Bölgesi, eski medeniyetlere ait çok fazla yemeğin özgün olarak ya da bazılarını kendi bölgesine göre uyarlamıştır. Bölgede Hint mutfağına ait çok fazla yemeğin bulunduğu ve bu yemeklerin daha kolay pişirme usulleri kullanılarak yapıldığı bilinmektedir (Sandıkçıoğlu, 2009: 28; Aksoy ve Sezgi 2015: 79). Ayrıca, Türkler ve Araplar bu bölgede uzun dönemdir beraber yaşamış birbirlerinin mutfak kültürlerinden etkilenmişlerdir. Acı, tatlı ve ekşinin bir arada kullanılması bu etkiler arasındadır (Dilsiz, 2010: 68; Sauner, 2008: 264).

Ayrıca bu bölgede, baharatlı (etten ziyade kıyma ile yapılan kebab çeşitleri) kebablar ile yapımında bulgur, mercimek ve bakliyat kullanılan pek çok yemek

bulunmaktadır. Bunlara ek olarak tatlılar daha çok hamurdan yapılan tatlılardır (Tekuz, 2012: 3).

Bölgenin diğer önemli mutfak unsurları süt ve süt ürünleridir. Yemeklerde süt ürünlerinden yoğurt; pek çok sebze, tahıl ürünleri ve sebze ile beraber kullanılır. Bölgede ayrıca fıstık kullanılarak yapılan ağır tatlılar mevcuttur. Ayrıca; poğaç, simit ve börekler bölgede sıkça tüketilmektedir (Akman, 1998: 11; Denizer, 2008: 275).

Yemek ve tatlıların çoğunda sade yağ “sarıyağ” sıklıkla kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra kebab çeşitlerinde kuyruk yağı kullanımı fazladır. Bölgede zeytinyağı üretimi fazla olmasına karşın yemeklerde kullanımı azdır (Dilsiz, 2010: 69). Ancak; Kilis mutfağı bu bakımdan bir istisnadır (K.T.B., 2005: 241).

Sebzelerden bazıları yazın kurutularak kışın birçok yemekte kullanılmaktadır. Yöre mutfağındaki yemekler genel olarak yağlı ve bol acıdır. Güneydoğu yöresel mutfağında deniz ürünlerinden; Fırat ve Dicle nehirlerinde sıkça rastlanan “Şabut Balığı” kullanılmaktadır (K.T.B., 2005: 30).

Yöresel yemeklerde pişirme teknikleri olarak en çok; açık ateşte pişirme, yahni, fırında “bölgede tava olarak adlandırılan” pişirme, tandır, büryan ve kuyuda pişirme teknikleri kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013: 62).

### **1.3.3.3. Akdeniz Bölgesi**

Doğu ve Batı Akdeniz mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları birbirlerinden farklılık göstermektedir. Batı Akdeniz bölümünde yer alan Burdur, Isparta ve Antalya illeri ve İç Anadolu mutfak kültüründen etkilenerek hamur işleri ve tahıl üründen elde edilen yemekleri mutfaklarına sentezlemişlerdir. Aynı zamanda bu bölümde yer alan illerde yoğurt ve tarhana gibi ürünler mutfaklarda sıkça kullanılmaktadır. Kahramanmaraş, Osmaniye, Hatay, Adana ve Mersin illeri Doğu Akdeniz’de yer almakta ve Güneydoğu Anadolu ile Arap mutfak kültüründen esinlenmiş olup bu kültürlere ait yağlı, etli, meyve ve sebzelerden yapılan pek çok kebab çeşitleri mutfak kültürlerinin bir parçası haline gelmiştir (Şengül ve Türkay, 2016). Bölgenin mutfak kültüründe; bulgur, pirinç, sebze ve tahıl ile birlikte hazırlanan ve tüketilen kebablar ile et yemekleri daha çok Doğu Akdeniz

Bölgesi'nde tüketilmektedir (Ertaş ve Gezmen Karadağ, 2013: 124). Akdeniz bölgesi mutfağında bulunan yöresel yemeklerde, kuskus, firik, yarma gibi birçok buğday türleri kullanılmakta (Çevik, 1997); yöresel mutfak kültüründe pek çok dolmalar, çorbalar, pilavlar ve köfteler, börek ve çörek çeşitleri ve ana yemekler tahıllardan yapılmaktadır (Akman ve Başoğlu, 1995).

Bölgenin yöresel yemekleri; mevcut konumu itibariyle en çok Mezopotamya, Yörük ve Arap mutfaklarından etkilenmiş olup, yöresel yemekleri hazırlamada en çok kullanılan pişirme yöntemleri; haşlama, büryan (fırında kuzu eti pişirme), haşlama ve yahnidir. Bu pişirme yöntemlerine ek olarak Hatay/Antakya' da kâğıtta pişirme yöntemi de kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013: 56).

#### **1.3.3.4. Ege Bölgesi**

Ege Bölgesi mutfak kültürü; daha çok özgün bir yapıya sahip olsa da örneğin Boşnaklar, Yahudiler, Yunanlılar, Rumlar, Arnavutlar ve Levantenler mutfak kültürlerinden yüksek oranda etkilenmiştir (URL-2, 2019).

Ege Bölgesi mutfak kültürünün en önemli unsurlarından biri bölgede yetişen otlardan “Ebegümece, sarmaşık, turp otu, ısırgan, kenger, cibeze, labada, gelincik, hindiba, şevket-i bostan, helvacık, kuşotu, deniz börülcesi, sinirotu, radika, kuşkonmaz, su teresi, arapsacı, tarla çakısı, marata, tarla çivisi gibi” yapılan yemeklerdir. Otların dışında; börülce, pırasa, patlıcan gibi sebzelerden yapılan yemekler ülkemizin diğer bölgelerine göre daha fazla yapılmaktadır. Güneydoğu Anadolu'da kebablar, Karadeniz bölgesinde hamsiden yapılan yemekler ne kadar önemli ise; Ege'de de zeytinyağı ve zeytinyağından yapılan yemekler o kadar önemlidir. Kıyı Ege şeridinde; sebze yemekleri, etli yemekler, pilavlar ve dolmalar, tamamen zeytinyağı ile pişirilmektedir (URL-2, 2019).

Kıyı Ege' den dağlara doğru gidildiğinde yöre mutfağında; bölgede yaşayan Yörüklerin etkisiyle süt ve süt ürünleri, etler ve hamur işleri yer almaktadır. Bölge mutfak kültüründe; yöresel yemekleri hazırlamada bilinen tüm pişirme yöntemleri kullanılmakta; buna ek olarak daha çok Aydın ve İzmir çevresinde barbunya ve tekir balıklarını kızartıldıktan sonra kızartılan tava içerisine bir kahve fincanı kadar su

dökülmesinden sonra çıkan “cızz” sestten dolayı adına “cızlama” olarak bilinen bir pişirme yöntemi daha kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013: 48).

### **1.3.3.5. Marmara Bölgesi**

Marmara Bölgesi mutfak kültürü, geçmişte ve günümüzde yaşayan; Pomaklar, Gacallar, Arnavutlar, Boşnaklar, Çerkesler, Tatarlar, Ermeniler, Ruslar, Bizans ve Osmanlı gibi pek çok devlet ve toplulukların mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. Ayrıca bölgede bulunan illerimizden Edirne, Bursa ve İstanbul’ un Osmanlı Devleti’ne tarihte başkent olmaları saray mutfağında kullanılan yemeklerin hala bölge mutfağında etkisi devam etmektedir (Gürsoy, 2013: 41).

Marmara mutfağında, sahip olduğu İstanbul ve Çanakkale Boğazı sayesinde pek çok balıktan yapılmış yemekler bulunmaktadır. Bu bölgede birden fazla iklimin yaşanması (Karadeniz, Akdeniz ve Karasal) bitki çeşitliliğini sağlamakta; bu sayede yemeklerde meyveler ve sebzelerden yapılan pek çok yemek ve tatlılar mutfak kültüründe yer almaktadır (URL-3, 2019).

Bölge mutfak kültüründe yer alan yemeklerde, genellikle bilinen tüm pişirme yöntemleri uygulanmakta olup, 19. Yüzyılın sonlarında Kırım Savaşı sonrasında bölgeye gelen askerlerle birlikte süregeldiği söylenen “kağıda sarıp pişirme” gibi pişirme yöntemi de kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013: 40).

### **1.3.3.6. İç Anadolu Bölgesi**

İç Anadolu mutfak kültürü; Osmanlı döneminde bölgeye yaşayan Türk Ermeni, Rum ve Müslüman Alevilerin mutfaklarından etkilenmiştir. Bölgenin kurak olması bazı sebze çeşitliliğini kısıtlamakta bölgede tahıl ürünlerinden ve etlerden yapılan pek çok yemek bulunmaktadır (Gürsoy, 2013: 79).

İç Anadolu mutfağı, yemek çeşitleri, mutfak araç gereçleri ve mimarisi, sofraya düzenleri, kış için hazırlanan yiyecekleri, pişirme yöntemleri, servis usulleriyle kendine has bir mutfağa sahiptir. Bölge mutfak kültüründe çok sayıda hamur işleri, ve bulgurdan yapılan yemekler yer almaktadır. Yemeklerde patates, taze fasulye, patlıcan gibi sebzeler, yoğurt ve et yemeklerinde en çok koyun eti, yoğurt, patates ve sebzeler kullanılmaktadır (URL-4, 2019).

Bölge mutfağında yemeklerin hazırlanmasında; açık ateşte pişirme, ızgara, yatay çevirme, fırında pişirme, kapalı kapta pişirme, testi, külleme, poşe, kiremitte pişirme, güveçte pişirme gibi pek çok pişirme teknikleri uygulanmaktadır (Gürsoy, 2013: 80)

### **1.3.3.7. Karadeniz Bölgesi**

Karadeniz mutfak kültürü; yörenin tarihsel geçmişi, bölge halkının yaşayış biçimleri, farklı kültürlerle etkileşimleri (Yunanlılar, Kafkaslar ve Gürcüler ve Lazlar gibi) ve bölgede yetiştirilen ürünlerden etkilenmiştir. Bölge ayrıca kendine has mutfak kültürüne de sahiptir. Bu bölgede tarım için gerekli olan düzlüklerin sınırlı olmasına rağmen fazlaca sebze çeşidi bulunmakta ve bölge mutfağında sebze yemekleri yer almaktadır (Kabacık, 2016; Yazıcıoğlu vd., 2017).

Karadeniz mutfağında sebzeler, ezme ve mıhlamada sıkça kullanılmaktadır. Bölge mutfağına özgü bir pirinçli sebze yemeği olan dibleler, birden fazla ot ve sebzeden yapılmaktadır. Birçok yenilebilir otlar; börek, çorba gibi pek çok yemekte kullanılmaktadır (Karadağ vd., 2014: 43; Ertaş ve Karadağ, 2013).

Kıyı şeridinden iç kesimlere gidildiğinde, hayvancılık faaliyetlerinin yoğunluğuna bağlı olarak; süt ve süt ürünleri ile bal yöre mutfağında ağırlıklı olarak kullanılmaktadır. Dağlık bölgelerin mutfağında, yaz aylarında otların çok sık toplanılıp tüketilmesi sebebiyle kış aylarında bölgede yetiştirilen büyükbaş hayvanların beslenmesi için yeterince otların bulunamaması, et ürünlerinin yemeklerde kullanımını kısıtlı hale getirmektedir. Bu sebeple bu hayvanlar et tüketimi için değil, süt ve süt ürünlerini kullanmak amacıyla yetiştirilir. Etler kullanıldığında ise daha çok kıyma halinde; köfte ve sarmalarda, bu etlerin kemikli kısımları ise daha çok kaynatılıp etlerinden sıyrılarak karalahana ve kurufasulye gibi yemekleri hazırlamak için kullanılmaktadır (Ak, 1996: 43).

Karadeniz Bölgesi mutfağında, hamsiden yapılmış pilav, çorba ve börek gibi çok sayıda yemekler bulunmaktadır (Düzgüneş, 2010). Ayrıca mısır ve unundan yapılan yemekler ile lahana ve karalahanadan yapılan yemekler, bölge mutfağında sıkça kullanılmaktadır. Bölge mutfağında çorba çeşitleri iç ve kıyı kesimlerinde farklılık göstermekte; çorbalar, iç kesimlerinde tarhana ve türevlerinden, kıyı

kesimlerinde ise karalahana, balık ve çeşitli otlardan yapılmaktadır (Ertaş ve Karadağ, 2013).

Karadeniz mutfağında yöresel yemekleri hazırlamak için, en çok sacda kavurma, fırında pişirme, tandır, yahni, az yağda kızartma ve bölgeye özgü olan sebzeleri haşladıktan sonra kızartma “dible” gibi pişirme yöntemleri kullanılmaktadır (Gürsoy, 2013: 88).



## İKİNCİ BÖLÜM

### MATERYAL VE YÖNTEM

#### 2.1. Araştırmanın Modeli

Çalışan kadınlara verilen yöresel mutfak eğitimi ile kadınların yöresel yemek tüketim alışkanlık, tutum ve bilgi düzeylerini olumlu yönde etkilemek amacıyla yapılan araştırmada uygulama eğitim ve teorik eğitim olmak üzere iki grup oluşturulmuş ve elde edilen sonuçlar karşılaştırılarak analiz edilmiştir. Bu amaç doğrultusunda, mutfağına ve aile beslenmesine yeterli zaman ayıramadığı düşünülen çalışan kadınlara verilen yöresel mutfak eğitimi ile kadınların yöresel yemek tüketim alışkanlıklarını arttırmak, tutumlarını olumlu düzeyde geliştirmek ve bilgi düzeylerini arttırmak, dolaylı olarak bunun aile sofralarına yansıtılarak özellikle fast food beslenme tarzına düşkün yeni nesil ve ebeveynlerde yöresel yemeklerin ve ürünlerin tüketim alışkanlığının artırılması hedeflenmiştir.

Araştırmada, öntest (eğitim öncesi), sontest (eğitim sonrası) ve izleme test olmak üzere üç aşamada deneysel desen kullanılmıştır. Araştırmanın bağımlı değişkeni çalışan kadınlar, bağımsız değişkeni ise verilen teorik ve uygulama yöresel mutfak eğitim programıdır. Ayrıca bağımsız değişkenin, bağımlı değişkeni etkileyip etkilemediğini ortaya koyacak şekilde düzenlenmiştir.

Araştırmanın deseninin sembolik görünümü şu şekilde açıklanabilir:

	Öntest		Sontest	İzleme
GUYGULAMA	O <sub>1.1</sub>	X	O <sub>1.2</sub>	O <sub>1.3</sub>
GTEORİK	O <sub>2.1</sub>	Y	O <sub>2.2</sub>	O <sub>2.3</sub>

**GUYGULAMA:** Yöresel mutfak eğitiminin uygulama olarak verildiği grup

**GTEORİK:** Yöresel mutfak eğitiminin teorik olarak verildiği grup

O<sub>1.1</sub>-O<sub>1.2</sub>-O<sub>1.3</sub>: Uygulama eğitim grubunun öntest, son test ve izleme ölçümleri

O<sub>2.1</sub>-O<sub>2.2</sub>-O<sub>2.3</sub>: Teorik eğitim grubunun öntest, son test ve izleme ölçümleri

X: Katılımcılara verilen uygulamalı yöresel mutfak eğitim programı

Y: Katılımcılara verilen teorik yöresel mutfak eğitim programı (Büyüköztürk, 2007; Sözbilir, 2012).

## 2.2. Veri Toplama Aracının Güvenilirliği

Araştırmada, nicel veri toplama tekniklerinden anket yöntemi uygulanmıştır. Araştırmada ölçülmesi istenilen yöresel mutfak unsurlarının tespitine ilişkin daha önceki çalışmalarda geliştirilen bir ölçeğe ulaşamamıştır. Bu sebeple araştırma konusu doğrultusunda daha önce yapılan çalışmalardan (Schneider ve Ceritoğlu, 2010; Aslan ve Aktaş, 2011; Aslan vd., 2014; Albayrak 2013; Şengül ve Türkay, 2016; Çınar Çelik, 2018; Kılbitmez, 2018; Özçini Uz, 2018) esinlenilmiş ancak eksik kalan boyutlar için önermeler geliştirilerek ölçek oluşturulmuştur.

Araştırmalarda, yapılan ölçümlerin güvenilirlikleri veri toplama aracının en önemli niteliklerinden biridir. Araştırmanın güvenilirliği veri toplama sürecinde yapılabilecek çeşitli rastlantısal ve sistematik hatalardan etkilenmektedir (Ural ve Kılıç, 2013). Sosyal bilimler alanında yapılan araştırmalarda Alfa yöntemi kullanılarak yapılan güvenilirlik analizi sonucu elde edilen Cronbach Alfa değerinin 0.60'ın üzerinde olduğu durumlarda ölçeğin güvenilir olduğu kabul edilmektedir (Yazıcıoğlu ve Erdoğan, 2004; Kalaycı, 2009). Oluşturulan ölçeğin güvenilirliğinin tespiti için, rastgele örneklem yöntemi ile seçilen 25 çalışan kadından oluşan gruba pilot uygulama yapılmış ve katılımcılara yöneltilen sorulara uygulanan güvenilirlik testi sonucuna göre Cronbach alfa katsayı değeri Tablo 2.1'de verilmiştir.

**Tablo 2.1. Kullanılan Ölçeğin Güvenilirlik Değeri**

Bölüm	Madde Sayısı	Cronbah Alfa Değeri
Beslenme Alışkanlıkları	6	0.741
Yöresel Mutfak Tüketim Alışkanlıkları	6	0.660
Yöresel Mutfak Tutumları	15	0.916
Yöresel Mutfaklar Bilgi Düzeyleri	20	0.935



Çalışma kapsamında, katılımcılara eş zamanlı olarak verilen teorik ve uygulamalı yöresel mutfak eğitimi; 04.02.2019-19.02.2019 tarihleri arasında, Güneydoğu Anadolu Bölgesi (10 saat), Doğu Anadolu Bölgesi (10 saat), Karadeniz Bölgesi (10 saat), Marmara Bölgesi (10 saat), Ege Bölgesi (10 saat), Akdeniz Bölgesi (10 saat) ve İç Anadolu Bölgesi (10 saat) olmak üzere toplamda 70 saat süre ile verilmiştir.

## **2.5. Verilerin Değerlendirilmesi**

Araştırma kapsamında elde edilen veriler istatistik programında değerlendirilmiş, demografik bilgelerin ve beslenme alışkanlıklarının yorumlanmasında “Frequence”, yöresel mutfak tüketim alışkanlıkları, yöresel mutfak tutumları ve yöresel mutfaklar bilgi düzeylerinin gruplar arasındaki anlamlılığın yorumlanmasında “eşleştirilmiş örneklem t-testi (Paired Sample T Test)” ve verilen eğitim modelinin kalıcılığının yorumlanmasında “Friedman Test” analizleri kullanılmıştır.

## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### BULGULAR

#### 3.1. Demografik Bilgiler

Bu bölümde, araştırma kapsamında katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler gösterilmiştir.

**Tablo 3.1.1. Katılımcıların Yaş Aralıklarına Göre Dağılımları**

	G <sub>TEORİK</sub>		G <sub>UYGULAMA</sub>		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
18-25 yaş	9	10.0	13	14.4	22	12.2
26-35 yaş	31	34.4	25	27.8	56	31.1
36-60 yaş	44	48.8	48	53.4	92	51.1
61 yaş ve üstü	6	6.8	4	4.4	10	5.6
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>50.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların yaş aralıkları incelendiğinde; %51.1'inin 36-60 yaş, %31.1'inin 26-35 yaş, %12.2'sinin 18-25 yaş ve %5.6'sının 61 yaş ve üstü olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların yaş aralıklarının aldıkları yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %48.8'inin 36-60 yaş, %34.4'ünün 26-35 yaş, %10.0'unun 18-25 yaş ve %6.8'inin ise 61 yaş ve üstü olduğu; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %53.4'ünün 36-60 yaş, %27.8'inin 26-35 yaş, %14.4'ünün 18-25 yaş ve %4.4'ünün 61 yaş ve üstü olduğu tespit edilmiştir (Tablo 3.1.1).

**Tablo 3.1.2. Katılımcıların Eğitim Durumlarına Göre Dağılımları**

	G <sub>TEORİK</sub>		G <sub>UYGULAMA</sub>		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
İlköğretim	17	18.9	7	7.8	24	13.3
Ortaöğretim	43	47.8	49	54.4	92	51.1
Ön lisans	17	18.9	22	24.4	39	21.7
Lisans	9	10.0	9	10.0	18	10.0
Lisansüstü	4	4.4	3	3.4	7	3.9
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların eğitim durumlarına göre dağılımları incelendiğinde; %51.1'inin ortaöğretim, %21.7'sinin ön lisans, %13.3'ünün ilköğretim, %10.0'unun lisans ve %3.9'unun lisans üstü mezunu olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların eğitim durumlarının aldıkları yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %47.8'inin ortaöğretim, %18.9'unun ilköğretim ve ön lisans, %10.0'unun lisans ve %4.4'ünün lisansüstü mezunu oldukları; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %54.4'ünün ortaöğretim, %24.4'ünün ön lisans, %10.0'unun lisans, %7.8'inin ilköğretim ve %3.4'ünün lisansüstü mezunu oldukları tespit edilmiştir (Tablo 3.1.2).

**Tablo 3.1.3. Katılımcıların Medeni Durumlarına Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Evli	66	73.4	65	72.2	131	72.8
Bekâr	24	26.6	25	27.8	49	27.2
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların medeni durumlarına göre dağılımları incelendiğinde; %72.8'inin evli ve %27.2'sinin bekar oldukları belirlenmiştir. Katılımcıların medeni durumlarının aldıkları yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %73.4'ünün evli ve %26.6'sının bekâr; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %72.2'sinin evli ve %27.8'inin bekar oldukları tespit edilmiştir (Tablo 3.1.3).

**Tablo 3.1.4. Katılımcıların Çalıştıkları Sektöre Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Kamu sektörü	10	11.2	11	12.2	21	11.7
Özel sektör	80	88.8	79	87.8	159	88.4
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların çalıştıkları sektör türüne göre dağılımları incelendiğinde; %88.4'ünün özel sektörde ve %11.7'sinin kamu sektöründe çalıştıkları belirlenmiştir. Katılımcıların çalıştıkları sektörün aldıkları yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %88.8'inin özel sektörde ve %11.2'sinin kamu sektöründe çalıştıkları; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %87.8'inin özel sektör ve %12.2'sinin kamu sektöründe çalıştıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.1.4).

**Tablo 3.1.5. Katılımcıların Çalışma Yılına Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
1-5 yıl	10	11.2	9	10.0	19	10.6
6-10 yıl	16	17.8	15	16.6	31	17.2
11-20 yıl	25	27.8	14	15.6	39	21.7
21-30 yıl	20	22.2	20	22.2	40	22.2
30 yıldan fazla	19	21.0	32	35.6	51	28.3
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların çalışma yılına göre dağılımları incelendiğinde; %28.3' ünün 30 yıldan daha fazla, %22.2'sinin 21-30 yıl, %21.7'sinin 11-20 yıl, %17.2'sinin 6-10 yıl ve %10.6'sının 1-5 yıl olduğu belirlenmiştir. Katılımcıların çalışma yılının yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %27.8'inin 11-20 yıl, %22.2'sinin 21-30 yıl, %21.0'sinin 30 yıldan daha fazla, %17.8'inin 6-10 yıl ve %11.2'sinin 1-5 yıl; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %35.6'sının 30 yıldan daha fazla, %22.2'sinin 21-30 yıl, %16.6'sının 6-10 yıl, %15.6'sının 11-20 yıl ve %10.0'unun 1-5 yıl çalıştıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.1.5).

**Tablo 3.1.6. Katılımcıların Çalışma Hayatından Memnuniyet Durumlarına Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Son derece memnun	23	25.6	22	24.4	45	25.0
Memnun	44	48.8	46	51.2	90	50.0
Kararsız	11	12.2	11	12.2	22	12.2
Memnuniyetsiz	7	7.8	8	8.8	15	8.3
Son derece memnuniyetsiz	5	5.6	3	3.4	8	4.4
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların çalışma hayatlarından memnun olma durumlarının dağılımları incelendiğinde; %50.0'sinin memnun, %25.0'inin son derece memnun, %12.2'sinin kararsız, %8.3'ünün memnuniyetsiz ve %4.4'ünün son derece memnuniyetsiz oldukları belirlenmiştir. Katılımcıların çalışma hayatından memnuniyet durumlarının yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %48.8'inin memnun, %25.6'sının son derece memnun, %12.2'sinin kararsız, %7.8'inin memnuniyetsiz ve %5.6'sının son derece memnuniyetsiz oldukları; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun

%51.2'sinin memnun, %24.4'ünün son derece memnun, %12.2'sinin kararsız, %8.8'inin memnuniyetsiz ve %3.4'ünün son derece memnuniyetsiz oldukları tespit edilmiştir (Tablo 3.1.6).

**Tablo 3.1.7. Katılımcıların Yaşadıkları Aile Modeline Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Çekirdek aile	74	82.2	77	85.6	151	83.9
Geniş aile	16	17.8	13	14.4	29	16.1
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların yaşadıkları aile modeline göre dağılımları incelendiğinde; %83.9'unun çekirdek aile ve %16.1'inin geniş aile modelinde yaşadıkları belirlenmiştir. Katılımcıların yaşadıkları aile modelinin yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %82.2'sinin çekirdek aile ve %17.8'inin geniş aile modelinde; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %85.6'sının çekirdek ve %14.4'ünün geniş aile modelinde yaşadıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.1.7).

**Tablo 3.1.8. Katılımcıların Evde Yemek Hazırlayan Kişiyeye Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Evin kadını olarak kendisi	66	73.3	62	68.9	128	71.1
Yardımcı bayan	5	5.6	6	6.7	11	6.1
Evin büyüğü anneanne/babaanne	19	21.1	22	24.4	41	22.8
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların evde yemek hazırlayan kişiye göre dağılımları incelendiğinde; %71.1'inin evin kadını olarak kendisinin, %22.8'inin evin büyüğü olarak anneanne/babaannenin ve %6.1'inin yardımcı bayanın yemekleri hazırladığını bildirdiği belirlenmiştir. Katılımcıların evde yemek hazırlayan kişinin yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %73.3'ünün evin kadını olarak kendisinin, %21.1'inin evin büyüğü olarak anneanne/babaannenin ve %5.6'sının yardımcı bayanın yemekleri hazırladığını; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %68.9'unun evin kadını olarak kendisinin, %24.4'ünün evin büyüğü olarak anneanne/babaannenin ve %6.7'sinin yardımcı bayanın yemekleri hazırladığını bildirdikleri tespit edilmiştir (Tablo 3.1.8).

**Tablo 3.1.9. Katılımcıların Gelir Durumuna Göre Dağılımları**

	G <sub>TEORİK</sub>		G <sub>UYGULAMA</sub>		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
1.999 TL ve altı	4	4.4	6	6.7	10	5.6
2.000-2.999 TL arası	12	13.4	12	13.3	24	13.3
3.000-4.999 TL arası	39	43.4	33	36.6	72	40.0
5.000-7.499 TL arası	22	24.4	27	30.0	49	27.2
7.500-9.999 TL arası	8	8.8	6	6.7	14	7.8
10.000 TL ve üstü	5	5.6	6	6.7	11	6.1
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların gelir durumuna göre dağılımları incelendiğinde; %40.0'ının 3.000-4.999 TL arası, %27.2'sinin 5.000-7.499 TL arası, %13.3'ünün 2.000-2.999 TL arası, %7.8'inin 7.500-9.999 TL arası, %6.1'inin 10.000 TL ve üstü, %5.6'sının 1.999 ve altı gelire sahip oldukları belirlenmiştir. Katılımcıların gelir durumlarının yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %43.4'ünün 3.000-4.999 TL arası, %24.4'ünün 5.000-7.499 TL arası, %13.4'ünün 2.000-2.999 TL arası, %8.8'inin 7.500-9.999 TL arası, %5.6'sının 10.000 ve üstü, %4.4'ünün 1.999 ve altı; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %36.6'sının 3.000-4.999 TL arası, %30.0'unun 5.000-7.499 TL arası, %13.3'ünün 2.000-2.999 TL arası, %6.7'sinin 7.500-9.999 TL arası, %6.7'sinin 10.000 TL ve üstü ve %6.7'sinin 1.999 TL ve altı gelire sahip olduklarını bildirdikleri bulunmuştur (Tablo 3.1.9).

**Tablo 3.1.10. Katılımcıların Memleketlerine Göre Dağılımları**

	G <sub>TEORİK</sub>		G <sub>UYGULAMA</sub>		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
İç Anadolu Bölgesi	52	57.8	52	57.8	104	57.8
Akdeniz Bölgesi	12	13.4	11	12.2	23	12.8
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	5	5.6	5	5.6	10	5.6
Doğu Anadolu Bölgesi	6	6.6	4	4.4	10	5.6
Karadeniz Bölgesi	5	5.6	5	5.6	10	5.6
Ege Bölgesi	4	4.4	4	4.4	8	4.4
Marmara Bölgesi	6	6.6	9	10.0	15	8.3
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların memleketlerine göre dağılımları incelendiğinde; %57.8'inin İç Anadolu Bölgesi, %12.8'inin Akdeniz Bölgesi, %8.3'ünün Marmara Bölgesi,

%5.6'sının Güneydoğu Anadolu Bölgesi, %5.6'sının Doğu Anadolu Bölgesi, %5.6'sının Karadeniz Bölgesi ve %4.4'ünün Ege Bölgesi kökenli olduklarını bildirmişlerdir. Katılımcıların memleketlerinin yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %57.8'inin İç Anadolu Bölgesi, %13.4'ünün Akdeniz Bölgesi, %6.6'sının Doğu Anadolu Bölgesi, %6.6'sının Marmara Bölgesi, %5.6'sının Güneydoğu Anadolu Bölgesi, %5.6'sının Karadeniz Bölgesi ve %4.4'ünün Ege Bölgesi kökenli olduğu; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %57.8'inin İç Anadolu Bölgesi, %12.2'sinin Akdeniz Bölgesi, %10.0'unun Marmara Bölgesi, %5.6'sının Güneydoğu Anadolu Bölgesi, %5.6'sının Karadeniz Bölgesi, %4.4'ünün Doğu Anadolu Bölgesi ve %4.4'ünün Ege Bölgesi kökenli olduğu tespit edilmiştir (Tablo 3.1.10).

### 3.2. Beslenme Alışkanlıkları

Bu bölümde, araştırma kapsamında katılımcıların beslenme alışkanlıklarına ilişkin veriler gösterilmiştir.

**Tablo 3.2.1. Katılımcıların Beslenme Eğitimi Alma Durumları ve Aldıkları Yere Göre Dağılımları**

	G <sup>TEORİK</sup>		G <sup>UYGULAMA</sup>		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Almadım	44	48.8	57	63.3	101	56.1
Öğrenimleri sırasında	7	7.8	9	10.0	16	8.9
Özel kurslardan	24	26.6	14	15.6	38	21.1
Sağlık personelinden	15	16.6	10	11.1	25	13.9
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların beslenme eğitimi alma durumları ve aldıkları yere göre dağılımları incelendiğinde; %56.1'inin beslenme eğitimi almadıkları, %21.1'inin özel kurslardan, %13.9'unun sağlık personelinden ve %8.9'unun öğrenimleri sırasında aldıkları belirlenmiştir. Katılımcıların beslenme eğitimi alma durumları ve aldığı yerlerin yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %48.8'inin beslenme eğitimi almadıkları, %26.6'sının özel kurslardan, %16.6'sının sağlık personelinden ve %7.8'inin öğrenimleri sırasında aldıkları; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan

grubun %63.3'ünün beslenme eğitimi almadıkları, %15.6'sının özel kurslardan, %11.1'inin sağlık personelinin ve %10.0'unun öğrenimleri sırasında aldıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.2.1).

**Tablo 3.2.2. Katılımcıların Türk Mutfağı Eğitimi Alma Durumları ve Aldıkları Yere Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Almadım	73	81.2	71	78.8	144	80.0
Öğrenimleri sırasında	4	4.4	6	6.6	10	5.6
Özel kurslardan	10	11.2	8	8.8	18	10.0
Sağlık personelinin	3	3.4	5	5.6	8	4.4
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların Türk mutfağı eğitimi alma durumları ve aldıkları yer incelendiğinde; %80.0'inin Türk mutfağı eğitimi almadıkları, %10.0'unun özel kurslardan, %5.6'sının öğrenimleri sırasında ve %4.4'ünün sağlık personelinin aldıkları belirlenmiştir. Katılımcıların Türk mutfağı eğitimi alma durumları ve aldığı yerlerin yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun %81.2'sinin Türk mutfağı eğitimi almadıkları, %11.2'sinin özel kurslardan, %4.4'ünün öğrenimleri sırasında ve %3.4'ünün sağlık personelinin aldıkları; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun %78.8'inin Türk mutfağı eğitimi almadıkları, %8.8'inin özel kurslardan, %6.6'sının öğrenimleri sırasında ve %5.6'sının sağlık personelinin aldıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.2.2).

**Tablo 3.2.3. Katılımcıların Yöresel Mutfak Eğitimi Alma Durumları ve Aldıkları Yere Göre Dağılımları**

	GTEORİK		GUYGULAMA		TOPLAM	
	n	%	n	%	n	%
Almadım	84	93.3	81	90.0	165	91.7
Öğrenimleri sırasında	3	3.3	4	4.4	7	3.9
Özel kurslardan	2	2.2	4	4.4	6	3.3
Sağlık personelinin	1	1.2	1	1.2	2	1.1
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>180</b>	<b>100.0</b>

Katılımcıların yöresel mutfak eğitimi alma durumları ve aldıkları yer incelendiğinde; %91.7'sinin yöresel mutfak eğitimi almadıkları, %3.9'unun öğrenimleri sırasında, %3.3'ünün özel kurslardan ve %1.1'inin sağlık personelinin

aldıkları belirlenmiştir. Katılımcıların yöresel mutfak eğitimi alma durumları ve aldığı yerlerin yöresel mutfak eğitim türüne göre dağılımları incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimi teorik olarak alan grubun %93.3'ünün yöresel mutfak eğitimi almadıkları, %3.3'ünün öğrenimleri sırasında, %2.2'sinin özel kurslardan ve %1.2'sinin sağlık personelinden aldıkları; yöresel mutfak eğitimi uygulama olarak alan grubun %90.0'mının yöresel mutfak eğitimi almadıkları, %4.4'ünün özel kurslardan, %4.4'ünün öğrenimleri sırasında ve %1.2'sinin sağlık personelinden aldıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.2.3).

**Tablo 3.2.4. Katılımcıların Hafta İçi Öğle Yemeklerini Yedikleri Yer**

		EĞİTİM ÖNCESİ		EĞİTİM SONRASI		İZLEME	
		G <sup>TEORİK</sup>	G <sup>UYGULAMA</sup>	G <sup>TEORİK</sup>	G <sup>UYGULAMA</sup>	G <sup>TEORİK</sup>	G <sup>UYGULAMA</sup>
İşyerinde/personel yemeği	<b>n</b>	44	44	44	44	44	44
	<b>%</b>	24.4	24.4	24.4	24.4	24.4	24.4
İşyerinde/evden getirdiğim	<b>n</b>	5	7	21	36	13	23
	<b>%</b>	2.8	3.9	11.7	20.0	7.2	12.8
Eve gelirim	<b>n</b>	3	5	3	5	3	5
	<b>%</b>	1.7	2.8	1.7	2.8	1.7	2.8
Dışarıdan/ Fast food	<b>n</b>	35	30	14	3	24	10
	<b>%</b>	19.4	16.7	7.8	1.7	13.3	5.6
Dışarıdan/ev yemeği	<b>n</b>	3	4	8	2	6	8
	<b>%</b>	1.7	2.1	4.4	1.1	3.3	4.4
<b>TOPLAM</b>	<b>n</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
	<b>%</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>

Katılımcıların hafta içi öğle yemeklerini yedikleri yer incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimi teorik alan grubunda eğitim öncesi %19.4 ile dışarıdan/ fast food tüketenlerin oranı eğitim sonrasında azalmış (%7.8) ve %11.7 ile işyerinde/evden getirdiğim oranı artmış, izlemede ise %13.3 ile dışarıdan/fast food tüketenlerin oranı yüksek bulunmuş; yöresel mutfak eğitimi uygulama alan grubunda eğitim öncesi %16.7 ile dışarıdan/fast food tüketenlerin oranı eğitim sonrasında azalmış (%1.7) ve %20.0 ile işyerinde/evden getirdiğim oranı artmış, bu oran izlemede %12.8 ile yüksek bulunmuştur (Tablo 3.2.4).

**Tablo 3.2.5. Katılımcıların Aileleri İle Haftalık Dışarıda Yemek Sayısı**

		EĞİTİM ÖNCESİ		EĞİTİM SONRASI		İZLEME	
		GTEORİK	GUYGULAMA	GTEORİK	GUYGULAMA	GTEORİK	GUYGULAMA
Yemeyiz	<b>n</b>	11	14	29	45	18	42
	<b>%</b>	6.1	7.8	16.1	25.0	10.0	23.3
1-2akşam	<b>n</b>	32	23	40	39	29	39
	<b>%</b>	17.8	12.8	22.2	21.7	16.1	21.7
3-5 akşam	<b>n</b>	38	34	16	5	36	7
	<b>%</b>	21.1	18.9	8.9	2.8	20.0	3.9
Her akşam	<b>n</b>	9	19	5	1	7	2
	<b>%</b>	5.0	10.6	2.8	0.6	3.9	1.1
<b>TOPLAM</b>	<b>n</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
	<b>%</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>

Katılımcıların aileleri ile birlikte haftalık dışarıda yemek sayısı incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik alan grubunda eğitim öncesi %21.1 ile 3-5 akşam iken eğitim sonrasında %22.2 ile 1-2 akşam olarak azalmış, ancak izlemede %20.0 ile 3-5 akşam olarak tekrar artmış; yöresel mutfak eğitimini uygulama ile alan grubunda ise eğitim öncesi %18.9 ile 3-5 akşam iken eğitim sonrasında %25.0 ile yemeyen oranı artmış, izlemede %23.3 ile yemeyen düşük bulunmuştur (Tablo 3.2.5).

**Tablo 3.2.6. Katılımcıların Dışarıda Aileleri İle Birlikte Yemek Tercihleri**

		EĞİTİM ÖNCESİ		EĞİTİM SONRASI		İZLEME	
		GTEORİK	GUYGULAMA	GTEORİK	GUYGULAMA	GTEORİK	GUYGULAMA
Yemeyiz	n	5	12	5	12	5	12
	%	2.8	6.7	2.8	6.7	2.8	6.7
Ev yemekleri	n	6	5	6	2	6	2
	%	3.3	2.8	3.3	1.1	3.3	1.1
Geleneksel Türk mutfağı	n	12	11	30	21	17	19
	%	6.7	6.1	16.7	11.7	9.4	10.6
Yöresel Türk mutfağı	n	13	10	31	45	20	41
	%	7.2	5.6	17.2	25.0	11.1	22.8
Fast food	n	54	52	18	10	42	16
	%	30.0	28.9	10.0	5.6	23.3	8.9
<b>TOPLAM</b>	<b>n</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
	<b>%</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>	<b>50.0</b>

Katılımcıların dışarıda aileleri ile birlikte yemek tercihleri incelendiğinde, yöresel mutfağı eğitimini teorik alan grubunda eğitim öncesi yöresel Türk mutfağı tercihi %7.2 iken, eğitim sonrasında %17.2'ye yükselmiş, ancak izlemede %11.1'e düşmüştür; yöresel mutfak eğitimini uygulama ile alan grubunda ise yöresel Türk mutfağı tercihi eğitim öncesi %5.6 iken eğitim sonrasında %25.0'e yükselmiş, izlemede ise %22.8'e düşmüştür (Tablo 3.2.6).

### 3.3. Yöresel Mutfak Tüketim Alışkanlıkları

Bu bölümde, araştırma kapsamında katılımcıların yöresel mutfak alışkanlıklarına ilişkin veriler gösterilmiştir.

**Tablo 3.3.1. Katılımcıların Hafta İçi Öğle Saatinde İşyerinde Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı**

	G <sub>TEORİK</sub>						G <sub>UYGULAMA</sub>					
	Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme		Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Her gün	4	4.4	8	8.9	5	5.6	4	4.4	39	43.3	33	36.7
Haftada 4-5 gün	4	4.4	10	11.1	11	12.2	5	5.6	21	23.3	27	30.0
Haftada 1-3 gün	52	57.8	40	44.4	44	48.9	14	15.6	9	10.0	9	10.0
Ayda 1-2 gün	18	20.0	22	24.4	17	18.9	54	60.0	12	13.3	12	13.3
Hiçbir zaman	12	13.3	10	11.1	13	14.4	13	14.1	9	10.0	9	10.0
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>
<b>t / p</b>	<b>EÖ-ES: 4.137 / 0.000 ***</b>						<b>EÖ-ES: 10.545 / 0.000 ***</b>					
	<b>ES-İ: 3.672 / 0.000 ***</b>						<b>ES-İ: 1.503 / 0.136</b>					
<b>Friedman P</b>	1.385						51.000					
	0.239						0.000***					

*EÖ: Eğitim Öncesi,*

\* p<0.05;

*ES: Eğitim Sonrası,*

\*\* p<0.01;

*İ: İzleme*

\*\*\* p<0.001

Katılımcıların yöresel mutfak tüketim alışkanlıkları sorularından “hafta içi öğlen işyerinde yöresel mutfak yemeklerini tüketme” durumları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitim öncesinde (%57.8), eğitim sonrasında (%44.4) ve izlemede (%48.9) “haftada 1-3 gün”; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (% 60.0), eğitim sonrasında (%43.3) ve izlemede (%36.7) “her gün” şeklinde yanıtladıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.3.1).

Elde edilen veriler istatistiksel olarak incelendiğinde: yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun “hafta içi öğlen işyerinde yöresel mutfak yemeklerini tüketme” sorusuna eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar ile (p<0.001) eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında (p<0.001) anlamlı fark bulunmuş; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubunda ise eğitim

öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunurken ( $p<0.001$ ), eğitim sonrası ve izleme verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunmamıştır ( $p=0.136$ ). Gruplara verilen eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmamış ( $p=0.239$ ), yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmuştur ( $p<0.001$ ) (Tablo 3.3.1).

**Tablo 3.3.2. Katılımcıların Hafta İçi Akşam Saatinde Evde Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı**

	TEORİK						UYGULAMA					
	Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme		Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Her gün	1	1.1	4	4.4	2	2.2	3	3.3	49	54.4	45	50.0
Haftada 4-5 gün	6	6.7	11	12.2	9	10.0	7	7.8	16	17.8	17	18.9
Haftada 1-3 gün	67	74.4	53	58.9	44	48.9	12	13.3	10	11.1	13	14.4
Ayda 1-2 gün	11	12.2	17	18.9	22	24.4	61	67.8	12	13.3	12	13.3
Hiçbir zaman	5	5.6	5	5.6	13	14.4	7	7.8	3	3.3	3	3.3
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>
<b>t / p</b>	<b>EÖ-ES: 3.746 / 0.000***</b> <b>ES-İ: 2.887 / 0.007**</b>						<b>EÖ-ES: 12.475 / 0.000***</b> <b>ES-İ: 1.716 / 0.090</b>					
<b>Friedman P</b>	0.273 0.602						57.246 0.000***					

*EÖ: Eğitim Öncesi,*  
\*  $p<0.05$ ;

*ES: Eğitim Sonrası,*  
\*\*  $p<0.01$ ;

*İ: İzlem*  
\*\*\*  $p<0.001$

Katılımcıların yöresel mutfak tüketim alışkanlıkları sorularından “hafta içi akşam evde yöresel mutfak yemeklerini tüketme” durumları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitim öncesinde (%74.4), eğitim sonrasında (%58.9) ve izlemede (%48.9) “haftada 1-3 gün”; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (% 67.8), eğitim sonrasında (%54.4) ve izlemede (%50.0) “her gün” şeklinde yanıtladıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.3.2).

Elde edilen veriler istatistiksel olarak incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun “hafta içi akşam evde yöresel mutfak yemeklerini tüketme” sorusuna eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar ile ( $p<0.001$ ) eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı fark bulunmuş; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubunda ise eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunurken ( $p<0.001$ ), eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunamamıştır ( $p=0.090$ ). Gruplara verilen eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmamış ( $p=0.273$ ), yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmuştur ( $p<0.001$ ) (Tablo 4.3.2).

**Tablo 3.3.3. Katılımcıların Hafta İçi Akşam Saatinde Dışarıda Aile İle Birlikte Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı**

	G <sup>TEORİK</sup>						G <sup>UYGULAMA</sup>					
	Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme		Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Her gün	3	3.3	5	5.6	4	4.4	3	3.3	10	11.1	14	15.6
Haftada 4-5 gün	8	8.9	13	14.4	9	10.0	8	8.9	45	50.0	42	46.7
Haftada 1-3 gün	10	11.1	16	17.8	21	23.3	14	15.6	14	15.6	13	14.4
Ayda 1-2 gün	63	70.0	51	56.7	44	48.9	58	64.4	18	20.0	18	20.0
Hiçbir zaman	6	6.7	5	5.6	12	13.3	7	7.8	3	3.3	3	3.3
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>
<b>t / p</b>	<b>EÖ-ES: 3.483 / 0.001 **</b>						<b>EÖ-ES: 10.030 / 0.000 ***</b>					
	<b>ES-İ: 2.181 / 0.032 *</b>						<b>ES-İ: 0.705 / 0.483</b>					
<b>Friedman P</b>	0.533						53.000					
	0.465						0.000***					

*EÖ: Eğitim Öncesi,*

\*  $p<0.05$ ;

*ES: Eğitim Sonrası,*

\*\*  $p<0.01$ ;

*İ: İzleme*

\*\*\*  $p<0.001$

Katılımcıların yöresel mutfak tüketim alışkanlıkları sorularından “hafta içi akşam dışarıda aile ile birlikte yöresel mutfak yemeklerini tüketme” durumları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitim öncesinde

(%70.0), eğitim sonrasında (%56.7) ve izlemede (%48.9) “ayda 1-2 gün”; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (% 64.4), eğitim sonrasında (%50.0) ve izlemede (%46.7) “haftada 4-5 gün” şeklinde yanıtladıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.3.3).

Elde edilen veriler istatistiksel olarak incelendiğinde: yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun “hafta içi akşam dışarıda aile ile birlikte yöresel mutfak yemeklerini tüketme” sorusuna eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar ile ( $p < 0.01$ ) eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p < 0.05$ ) anlamlı fark bulunmuş; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubunda ise eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunurken ( $p < 0.001$ ), eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunamamıştır ( $p = 0.483$ ). Gruplara verilen eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmamış ( $p = 0.465$ ), yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmuştur ( $p < 0.001$ ) (Tablo 3.3.3).

**Tablo 3.3.4. Katılımcıların Evde Aile Fertlerine Yöresel Yemekleri Pişirme Alışkanlığı**

	G <sub>TEORİK</sub>						G <sub>UYGULAMA</sub>					
	Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme		Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Her gün	2	2.2	9	10.0	3	3.	3	3.3	19	21.1	18	13.3
Haftada 4-5 gün	7	7.8	8	8.9	9	10.0	4	4.4	30	33.3	29	32.2
Haftada 1-3 gün	66	73.3	49	54.4	63	70.0	8	8.9	12	13.3	15	20.0
Ayda 1-2 gün	6	6.7	15	16.7	6	6.7	62	68.9	24	26.7	23	28.9
Hiçbir zaman	9	10.0	9	10.0	9	10.0	13	14.4	5	5.6	5	5.6
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>
<b>t / p</b>	<b>EÖ-ES: 3.959 / 0.000<sup>***</sup></b>						<b>EÖ-ES: 8.899 / 0.000<sup>***</sup></b>					
	<b>ES-İ: 2.744 / 0.007<sup>**</sup></b>						<b>ES-İ: 0.307 / 0.760</b>					
<b>Friedman</b>	1.800						38.208					
<b>P</b>	0.180						0.000 <sup>***</sup>					

*EÖ: Eğitim Öncesi,*

\* p<0.05;

*ES: Eğitim Sonrası,*

\*\* p<0.01;

*İ: İzleme*

\*\*\* p<0.001

Katılımcıların yöresel mutfak tüketim alışkanlıkları sorularından “evde aile fertlerine evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme” durumları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitim öncesinde (%73.3), eğitim sonrasında (%54.4) ve izlemede (%70.0) “haftada 1-3 gün”; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (% 68.9), eğitim sonrasında (%33.3) ve izlemede (%32.2) “haftada 4-5 gün” şeklinde yanıtladıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.3.4).

Elde edilen veriler istatistiksel olarak incelendiğinde: yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun “evde aile fertlerine evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme” sorusuna eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar ile (p<0.001) eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında (p<0.01) anlamlı fark bulunmuş; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubunda ise eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunurken (p<0.001), eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunamamıştır (p=0.760). Gruplara verilen eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde

kullanılan Friedman testte ise; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmamış ( $p=0.180$ ), yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmuştur ( $p<0.001$ ) (Tablo 3.3.4).

**Tablo 3.3.5. Katılımcıların Misafirlere Yöresel Yemekleri Pişirme Alışkanlığı**

	G <sub>TEORİK</sub>						G <sub>UYGULAMA</sub>					
	Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme		Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Her gün	5	5.6	25	27.8	7	7.8	3	3.3	26	28.9	24	26.7
Haftada 4-5 gün	17	18.9	14	15.6	11	12.2	7	7.8	13	14.4	15	16.7
Haftada 1-3 gün	10	11.1	13	14.4	28	31.1	13	14.4	29	32.2	26	28.9
Ayda 1-2 gün	50	55.6	30	33.3	32	35.6	52	57.8	19	21.1	21	23.3
Hiçbir zaman	8	8.9	8	8.9	12	13.3	15	16.7	3	3.3	4	4.4
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>
<b>t / p</b>	<b>EÖ-ES: 5.243 / 0.000***</b>						<b>EÖ-ES: 9.725 / 0.000***</b>					
	<b>ES-İ: 3.629 / 0.000***</b>						<b>ES-İ: 1.466 / 0.146</b>					
<b>Friedman</b>	1.524						42.123					
<b>P</b>	0.217						0.000***					

*EÖ: Eğitim Öncesi,*

\*  $p<0.05$ ;

*ES: Eğitim Sonrası,*

\*\*  $p<0.01$ ;

*İ: İzleme*

\*\*\*  $p<0.001$

Katılımcıların yöresel mutfak tüketim alışkanlıkları sorularından “gelen misafirlere evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme” durumları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitim öncesinde (%55.6), eğitim sonrasında (%33.3) ve izlemede (%35.6) “ayda 1-2 gün”; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (% 57.8), eğitim sonrasında (%32.2) ve izlemede (%28.9) “haftada 1-3 gün” şeklinde yanıtladıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.3.5).

Elde edilen veriler istatistiksel olarak incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun “gelen misafirlere evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme” sorusuna eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar ile ( $p<0.001$ ) eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı fark bulunmuş; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubunda ise eğitim

öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunurken ( $p<0.001$ ), eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunamamıştır ( $p=0.146$ ). Gruplara verilen eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmamış ( $p=0.217$ ), yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmuştur ( $p<0.001$ ) (Tablo 3.3.5).

**Tablo 3.3.6. Katılımcıların Hafta Sonu Aile İle Dışarıda Yöresel Yemekleri Tüketme Alışkanlığı**

	TEORİK						UYGULAMA					
	Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme		Eğitim Öncesi		Eğitim Sonrası		İzleme	
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Her gün	2	2.2	4	4.4	1	1.1	3	3.3	21	23.3	18	20.0
Haftada 4-5 gün	8	8.9	21	23.3	13	14.4	9	10.0	11	12.2	13	14.4
Haftada 1-3 gün	6	6.7	21	23.3	16	17.8	7	7.8	30	33.3	28	31.1
Ayda 1-2 gün	54	60.0	29	32.2	33	36.7	50	55.6	20	22.2	22	24.4
Hiçbir zaman	20	22.2	15	16.7	27	30.0	21	23.3	8	8.9	9	10.0
<b>TOPLAM</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>	<b>90</b>	<b>100.0</b>
<b>t / p</b>	<b>EÖ-ES: 5.392 / 0.000 ***</b>						<b>EÖ-ES: 8.619 / 0.000 ***</b>					
	<b>ES-İ: 4.345 / 0.000 ***</b>						<b>ES-İ: 1.402 / 0.164</b>					
<b>Friedman</b>	0.471						37.735					
<b>P</b>	0.493						0.000 ***					

*EÖ: Eğitim Öncesi,*

\*  $p<0.05$ ;

*ES: Eğitim Sonrası,*

\*\*  $p<0.01$ ;

*İ: İzleme*

\*\*\*  $p<0.001$

Katılımcıların yöresel mutfak tüketim alışkanlıkları sorularından “hafta sonu aile ile dışarıda yöresel mutfak yemeklerini tüketme” durumları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitim öncesinde (%60.0), eğitim sonrasında (%32.2) ve izlemede (%36.7) “ayda 1-2 gün”; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (% 55.6), eğitim sonrasında (%33.3) ve izlemede (%31.1) “haftada 1-3 gün” şeklinde yanıtladıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.3.6).

Elde edilen veriler istatistiksel olarak incelendiğinde: yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun “hafta sonu aile ile dışarıda yöresel mutfak yemeklerini tüketme” sorusuna eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar ile ( $p<0.001$ ) eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı fark bulunmuş; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubunda ise eğitim öncesi ve eğitim sonrası verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunurken ( $p<0.001$ ), eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı fark bulunamamıştır ( $p=0.164$ ). Gruplara verilen eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmamış ( $p=0.493$ ), yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırması anlamlı bulunmuştur ( $p<0.001$ ) (Tablo 3.3.6).

### 3.4. Yöresel Mutfak Tutumları

Araştırma kapsamında katılımcıların yöresel mutfak tutumlarına ilişkin veriler Tablo 3.4.1 ve Tablo 3.4.2’de verilmiştir.

**Tablo 3.4.1. Katılımcıların Yöresel Mutfak Tutumlarına İlişkin Sorulara Verdikleri Cevapların Aritmetik Ortalamaları ve Standart Sapmaları**

	TEORİK			GUYGULAMA		
	Eğitim Öncesi	Eğitim Sonrası	İzleme	Eğitim Öncesi	Eğitim Sonrası	İzleme
	$\bar{X} \pm SS$	$\bar{X} \pm SS$	$\bar{X} \pm SS$	$\bar{X} \pm SS$	$\bar{X} \pm SS$	$\bar{X} \pm SS$
Yöresel yemekleri yemeyi tercih ederim	2.48±1.41	3.38±1.52	2.98±1.44	2.49±1.46	3.52±1.52	3.44±1.42
Yöresel yemekleri, diğer yemeklere göre daha çok tercih ederim.	2.29±1.27	2.99±1.05	2.69±1.43	2.11±1.15	3.79±1.35	3.66±1.33
En çok yaşadığım yerin yöresel yemeklerini yaparım.	2.31±1.07	2.77±1.19	2.50±1.07	2.16±1.32	3.68±1.21	3.58±1.15
Misafirlerime yaşadığım yerin yöresel yemeklerini sunarım.	2.30±1.11	2.84±1.18	2.57±1.12	2.87±1.39	3.97±1.06	3.69±1.23
Ziyaret ettiğim yerlerde, yöresel yemekleri tercih ederim.	2.21±1.19	2.77±1.25	2.51±1.14	2.50±1.43	4.22±0.86	4.09±1.01
Yörelere özgü yemek programları ve gösterilerini izlerim, takip ederim.	2.18±1.17	2.73±1.33	2.46±1.27	2.68±1.29	4.28±0.86	4.20±1.10
Yöresel yemek yiyebilmek için fazla para ödemeye razıyım.	2.30±1.09	2.86±1.20	2.60±1.19	2.63±1.35	4.31±0.80	4.28±0.97
Bir yerin yöresel yemeğini yaparken o bölgenin yöresel ürünlerini tercih ederim.	2.21±1.05	2.72±1.19	2.38±1.11	2.44±1.31	3.90±1.03	3.84±1.04
Yöresel yiyecek ve içecekleri tatmak beni heyecanlandırır.	2.24±1.07	2.67±1.28	2.41±1.22	2.47±1.25	3.49±1.17	3.26±1.09
Yöresel yemeklerin daha besleyici olduğunu düşünüyorum.	2.22±1.16	2.83±1.25	2.48±1.21	2.26±1.29	3.74±1.14	3.71±1.14
Yöresel yemeklerin daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum.	2.24±1.15	2.70±1.28	2.38±1.15	2.40±1.15	3.61±1.16	3.54±1.15
Yöresel yemeklerin daha ucuz olduğunu düşünüyorum.	2.21±1.19	2.77±1.29	2.49±1.22	2.19±1.26	3.36±1.33	3.32±1.32
Başka bir yörede tükettiğim yöresel yemeği evimde yapmayı denerim.	2.33±1.06	2.84±1.19	2.57±1.14	2.20±1.14	3.86±0.84	3.79±0.89
Çevremdeki insanlara yöresel yemekleri tüketmelerini tavsiye ederim.	2.28±1.32	2.84±1.29	2.51±1.23	2.29±1.12	3.33±1.05	3.29±1.03
Yöresel mutfaklarda yiyecek ve içecek çeşitliliğinin daha fazla olduğunu düşünüyorum.	2.08±1.24	2.68±1.26	2.32±1.17	2.36±1.18	4.16±0.91	4.04±1.28

Katılımcıların yöresel mutfak tutumlarını ölçmek amacıyla hazırlanan sorulara verilen cevap ortalamaları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun, yalnızca “Yöresel yemekleri yemeyi tercih ederim” sorusunu,

eğitim öncesinde “katılmıyorum”, eğitim sonrasında “kararsızım” ve izlemede ise yeniden “katılmıyorum” şeklinde; diğer kalan tüm sorulara ise eğitim öncesinde “katılmıyorum”, eğitim sonrasında “katılmıyorum” ve izlemede yine “katılmıyorum” şeklinde cevapladıkları tespit edilmiştir (Tablo. 3.4.1).

Katılımcıların yöresel mutfak tutumlarını ölçmek amacıyla hazırlanan sorulara, yöresel mutfak eğitimini uygulamalı olarak alan grubun vermiş olduğu cevap ortalamaları incelendiğinde ise; “Ziyaret ettiğim yerlerde, yöresel yemekleri tercih ederim”, “Yörelere özgü yemek programları ve gösterilerini izlerim, takip ederim”, “Yöresel yemek yiyebilmek için fazla para ödemeye razıyım” ve “Yöresel mutfaklarda yiyecek ve içecek çeşitliliğinin daha fazla olduğunu düşünüyorum” sorularına, eğitim öncesi “katılmıyorum”, eğitim sonrası “katılıyorum” ve izlemede ise yine “katılıyorum” şeklinde; diğer kalan tüm sorulara ise eğitim öncesinde “katılmıyorum”, eğitim sonrasında “kararsızım” ve izlemede ise yine “katılmıyorum” şeklinde cevapladıkları tespit edilmiştir (Tablo 3.4.1.).

**Tablo 3.4.2. Katılımcıların Yöresel Mutfak Tutumlarına İlişkin Sorulara Verdikleri Cevapların İstatistikleri ve Friedman Test Verileri**

Yöresel Mutfak Tutum Soruları	TEORİK			UYGULAMA		
	t / p		Friedman / P	t / p		Friedman / P
	EÖ-ES	ES-İ	EÖ-İ	EÖ-ES	ES-İ	EÖ-İ
Yöresel yemekleri yemeyi tercih ederim	5.505/0.000***	3.681/0.000***	2.410/0.092	6.167/0.000***	0.605/0.547	17.655/0.000***
Yöresel yemekleri, diğer yemeklere göre daha çok tercih ederim.	4.821/0.000***	3.498/0.000***	2.457/0.099	9.391/0.000***	1.179/0.241	43.655/0.000***
En çok yaşadığım yerin yöresel yemeklerini yaparım.	4.440/0.000***	3.322/0.001**	2.800/0.091	8.409/0.000***	0.639/0.524	37.556/0.000***
Misafirlerime yaşadığım yerin yöresel yemeklerini sunarım.	4.406/0.000***	3.514/0.001**	2.941/0.085	6.825/0.000***	1.803/0.075	13.067/0.000***
Ziyaret ettiğim yerlerde, yöresel yemekleri tercih ederim.	4.292/0.000***	3.199/0.002**	2.829/0.077	10.207/0.000***	1.014/0.313	46.722/0.000***
Yörelere özgü yemek programları ve gösterilerini izlerim, takip ederim.	4.694/0.000***	3.381/0.001**	2.955/0.086	9.752/0.000***	0.587/0.558	49.028/0.000***
Yöresel yemek yiyebilmek için fazla para ödemeye razıyım.	4.582/0.000***	3.081/0.003**	1.125/0.129	10.225/0.000***	0.283/0.778	48.493/0.000***
Bir yerin yöresel yemeğini yaparken o bölgenin yöresel ürünlerini tercih ederim.	4.518/0.000***	3.357/0.001**	2.951/0.081	8.621/0.000***	1.918/0.058	32.914/0.000***
Yöresel yiyecek ve içecekleri tatmak beni heyecanlandırır.	3.973/0.000***	3.810/0.000***	3.667/0.056	5.631/0.000***	1.523/0.131	15.059/0.000***
Yöresel yemeklerin daha besleyici olduğunu düşünüyorum.	4.505/0.000***	3.734/0.000***	3.568/0.061	7.765/0.000***	1.752/0.083	25.633/0.000***
Yöresel yemeklerin daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum.	4.290/0.000***	3.455/0.001**	3.125/0.077	8.289/0.000***	1.061/0.291	28.571/0.000***
Yöresel yemeklerin daha ucuz olduğunu düşünüyorum.	4.736/0.000***	3.514/0.001**	3.457/0.063	7.064/0.000***	1.752/0.083	30.769/0.000***
Başka bir yörede tükettiğim yöresel yemeği evimde yapmayı denerim.	4.563/0.000***	3.389/0.001**	2.941/0.086	11.927/0.000***	1.926/0.057	59.282/0.000***
Çevremdeki insanlara yöresel yemekleri tüketmelerini tavsiye ederim.	4.590/0.000***	3.255/0.002**	2.458/0.083	6.714/0.000***	0.942/0.349	26.727/0.000***
Yöresel mutfaklarda yiyecek ve içecek çeşitliliğinin daha fazla olduğunu düşünüyorum.	4.792/0.000***	3.635/0.000***	2.829/0.080	11.614/0.000***	0.748/0.457	49.028/0.000***

EÖ: Eğitim Öncesi,  
\* p<0.05;

ES: Eğitim Sonrası,  
\*\* p<0.01;

İ: İzleme  
\*\*\* p<0.001

Katılımcıların yöresel tutumlarına yönelik sorulara verdikleri cevaplar istatistiksel olarak incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun tüm sorulara, eğitim öncesi ve eğitim sonrasında verdikleri cevaplar ile eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.01$ ), ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunmuştur. Eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise katılımcıların, eğitim öncesi ile izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır (Tablo 3.4.2.).

Yöresel mutfak eğitimini uygulamalı olarak alan grubun ise tüm sorulara, eğitim öncesi ve eğitim sonrasında verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunurken, eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır. Eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise katılımcıların, eğitim öncesi ile izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunduğu tespit edilmiştir (Tablo 3.4.2.).

### **3.5. Yöresel Mutfaklar Bilgi Düzeyleri**

Araştırma kapsamında katılımcıların yöresel mutfak bilgi düzeylerine ilişkin veriler Tablo 3.5.1 ve Tablo 3.5.2’de verilmiştir.

**Tablo 3.5.1. Katılımcıların Yöresel Mutfak Bilgi Düzeylerine İlişkin Sorulara Verdikleri Cevapların Aritmetik Ortalamaları ve Standart Sapmaları**

	GTEORİK			GUYGULAMA		
	Eğitim Öncesi	Eğitim Sonrası	İzleme	Eğitim Öncesi	Eğitim Sonrası	İzleme
	$\bar{X}\pm SS$	$\bar{X}\pm SS$	$\bar{X}\pm SS$	$\bar{X}\pm SS$	$\bar{X}\pm SS$	$\bar{X}\pm SS$
Ege Mutfağı denildiğinde akla ilk gelen zeytin ve zeytinyağlı yemeklerdir	1.72±0.72	3.29±1.37	1.73±0.75	1.76±0.85	3.79±1.45	3.69±1.14
Ege mutfağında otlar sıklıkla tüketilir	2.12±0.93	3.74±1.23	1.70±0.63	2.19±1.13	3.83±1.32	3.73±1.14
İç Anadolu Bölgesi denilince akla ilk gelen balık ve deniz ürünleri yemekleridir	3.28±1.07	1.66±0.66	1.97±0.66	3.50±1.05	1.69±0.82	1.81±0.78
Marmara bölgesi yemekleri Osmanlı saray mutfağından izler taşır	1.93±0.95	3.60±1.29	1.80±0.78	2.31±1.09	3.90±1.11	3.71±1.02
Marmara bölgesinde deniz ürünlerinden yapılmış yemekler sıklıkla tüketilir	1.62±0.61	3.81±1.27	1.62±0.68	1.89±1.04	3.68±1.09	3.87±0.99
Marmara bölgesinde yapılan yemeklerde, bilinen tüm pişirme teknikleri kullanılır	1.78±0.89	3.48±1.38	1.66±0.66	1.81±0.81	3.84±1.18	3.80±1.15
Balık ekmek, midye dolma, kağıt helva Erzurum'a özgü sokak lezzetleridir	2.14±1.17	1.58±0.70	1.87±0.69	3.81±1.35	1.53±0.60	1.66±0.81
Karadeniz'in iklimi ve yer şekilleri farklı mutfak ürünlerinin ortaya çıkmasında önemli bir rol oynar	1.82±0.91	3.69±1.33	1.73±0.69	2.26±1.28	3.87±1.22	3.69±1.07
Karadeniz' de fındık, mısır ve hamsiden yapılan pek çok yöresel lezzetler bulunur	1.77±0.84	3.79±1.26	1.70±0.74	1.74±0.84	3.93±1.25	3.89±1.17
Akdeniz kıyılarında, başta balık olmak üzere deniz ürünlerinden yapılan yemekler tüketilir	1.98±0.95	3.61±1.14	1.78±0.72	2.18±1.14	3.88±1.16	3.79±1.23
Akdeniz'in dağlık kesimlerinde balık ve deniz ürünlerinden yapılan yemekler tercih edilir	2.82±1.29	1.78±0.83	1.91±0.76	3.68±1.11	1.76±0.72	1.98±0.91
Antalya bölümünde yemeklerde ekşi ihtiyacı limon ve turunçtan karşılanır	1.57±0.69	3.68±1.38	1.71±0.64	1.61±0.71	3.73±1.16	3.66±1.07
Doğu Anadolu bölgesinde tereyağı, et ve tahıl bölge yemeklerinin temelini oluşturur	1.97±0.93	3.59±1.41	1.90±0.72	1.59±0.67	3.89±1.22	3.64±1.10
Doğu Anadolu' da yemekler genellikle kebab yöntemi ile yapılmaktadır	3.02±1.32	1.82±0.91	1.71±0.67	3.63±1.04	1.73±0.86	1.76±0.84
Doğu Anadolu bölgesinde hemen hemen tüm çorbalara sadeyağı biber ve naneden yapılan sos dökülür	1.63±0.76	3.78±1.29	1.51±0.60	1.84±0.91	3.94±1.31	3.70±1.09
Doğu Anadolu mutfağında, kurutulmuş ürünlerden yapılan yiyecekler önemli yer tutar	1.71±0.77	3.73±1.39	1.74±0.68	1.96±1.02	3.88±1.23	3.60±1.08
Doğu Anadolu bölge yemekleri genellikle et ağırlıklıdır	2.08±0.96	3.86±1.21	1.84±0.73	2.37±1.05	3.92±1.27	3.80±1.05
Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgur ve mercimekten yapılmış çok sayıda yemek vardır	1.60±0.72	3.80±1.29	1.56±0.66	2.18±1.21	3.76±1.36	3.68±1.12
Güneydoğu Anadolu' da zeytinyağlı sebze yemekler ağırlıklı tüketilmektedir	2.37±1.13	1.91±0.87	2.00±0.78	2.91±1.37	1.88±1.05	1.99±0.99
Güneydoğu Anadolu yemeklerinde acı, tatlı ve ekşi bir arada kullanılmaktadır	2.07±1.01	3.81±1.29	1.63±0.61	2.28±1.07	3.89±1.18	3.78±1.07

Katılımcıların yöresel mutfak bilgi düzeylerini ölçmek amacıyla hazırlanan sorulara verilen cevap ortalamaları incelendiğinde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun, “Ege Mutfağı denildiğinde akla ilk gelen zeytin ve zeytinyağlı yemeklerdir”, “Marmara bölgesi yemekleri Osmanlı saray mutfağından izler taşır”, “Marmara bölgesinde deniz ürünlerinden yapılmış yemekler sıklıkla tüketilir”, “Marmara bölgesinde yapılan yemeklerde, bilinen tüm pişirme teknikleri kullanılır”, “Balık ekmek, midye dolma, kâğıt helva Erzurum’a özgü sokak lezzetleridir”, “Karadeniz’in iklimi ve yer şekilleri farklı mutfak ürünlerinin ortaya çıkmasında önemli bir rol oynar”, “Karadeniz’ de fındık, mısır ve hamsiden yapılan pek çok yöresel lezzetler bulunur”, “Akdeniz kıyılarında, başta balık olmak üzere deniz ürünlerinden yapılan yemekler tüketilir”, “Antalya bölümünde yemeklerde ekşi ihtiyacı limon ve turunçtan karşılanır”, “Doğu Anadolu bölgesinde tereyağı, et ve tahıl bölge yemeklerinin temelini oluşturur”, “Doğu Anadolu bölgesinde hemen hemen tüm çorbalara sadeyağı biber ve naneden yapılan sos dökülür”, “Doğu Anadolu mutfağında, kurutulmuş ürünlerden yapılan yiyecekler önemli yer tutar” ve “Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgur ve mercimekten yapılmış çok sayıda yemek vardır” sorularına, eğitim öncesinde “tamamen katılmıyorum”, eğitim sonrasında “kararsızım” ve izlemede ise yeniden “tamamen katılmıyorum” şeklinde; “Güneydoğu Anadolu yemeklerinde acı, tatlı ve ekşi bir arada kullanılmaktadır”, “Doğu Anadolu bölge yemekleri genellikle et ağırlıklıdır” ve “Ege mutfağında otlar sıklıkla tüketilir” sorularına, eğitim öncesinde “katılmıyorum”, eğitim sonrasında “kararsızım” ve izlemede ise “tamamen katılmıyorum” şeklinde; “İç Anadolu Bölgesi denilince akla ilk gelen balık ve deniz ürünleri yemekleridir” ve “Doğu Anadolu’ da yemekler genellikle kebab yöntemi ile yapılmaktadır” sorularına ise eğitim öncesinde “kararsızım”, eğitim sonrasında “tamamen katılmıyorum ve izlemede ise “tamamen katılmıyorum” şeklinde cevaplar verdikleri tespit edilmiştir (Tablo 3.5.1.).

Katılımcıların yöresel mutfak bilgi düzeylerini ölçmek amacıyla hazırlanan sorulara, yöresel mutfak eğitimini uygulamalı olarak alan grubun vermiş olduğu cevap ortalamaları incelendiğinde; “Ege Mutfağı denildiğinde akla ilk gelen zeytin ve zeytinyağlı yemeklerdir”, “Marmara bölgesinde deniz ürünlerinden yapılmış

yemekler sıklıkla tüketilir”, “Marmara bölgesinde yapılan yemeklerde, bilinen tüm pişirme teknikleri kullanılır”, “Karadeniz’ de fındık, mısır ve hamsiden yapılan pek çok yöresel lezzetler bulunur”, “Antalya bölümünde yemeklerde ekşi ihtiyacı limon ve turunçtan karşılanır”, “Doğu Anadolu bölgesinde tereyağı, et ve tahıl bölge yemeklerinin temelini oluşturur”, “Doğu Anadolu bölgesinde hemen hemen tüm çorbalara sadeyağı biber ve naneden yapılan sos dökülür” ve “Doğu Anadolu mutfağında, kurutulmuş ürünlerden yapılan yiyecekler önemli yer tutar” sorularına, eğitim öncesinde “tamamen katılmıyorum”, eğitim sonrasında “kararsızım” ve izlemede ise yine “kararsızım” şeklinde; “Ege mutfağında otlar sıklıkla tüketilir”, “Karadeniz’in iklimi ve yer şekilleri farklı mutfak ürünlerinin ortaya çıkmasında önemli bir rol oynar”, “Marmara bölgesi yemekleri Osmanlı saray mutfağından izler taşır”, “Akdeniz kıyılarında, başta balık olmak üzere deniz ürünlerinden yapılan yemekler tüketilir”, Doğu Anadolu bölge yemekleri genellikle et ağırlıklıdır”, “Güneydoğu Anadolu yemeklerinde acı, tatlı ve ekşi bir arada kullanılmaktadır” ve “Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgur ve mercimekten yapılmış çok sayıda yemek vardır” sorularına, eğitim öncesinde “katılmıyorum”, eğitim sonrasında “kararsızım” ve izlemede ise yine “kararsızım” şeklinde; “İç Anadolu Bölgesi denilince akla ilk gelen balık ve deniz ürünleri yemekleridir”, “Balık ekmek, midye dolma, kağıt helva Erzurum’a özgü sokak lezzetleridir”, “Akdeniz’in dağlık kesimlerinde balık ve deniz ürünlerinden yapılan yemekler tercih edilir” ve “Doğu Anadolu’ da yemekler genellikle kebab yöntemi ile yapılmaktadır” sorularına, eğitim öncesi “kararsızım”, eğitim sonrasında “tamamen katılmıyorum” ve izlemede ise yine “tamamen katılmıyorum” şeklinde; “Güneydoğu Anadolu’ da zeytinyağlı sebze yemekler ağırlıklı tüketilmektedir” sorusuna ise, eğitim öncesi “katılmıyorum” eğitim sonrasında “tamamen katılmıyorum” ve izlemede ise yine “tamamen katılmıyorum” şeklinde yanıtladıkları bulgularına ulaşılmıştır (Tablo 3.5.1.).

**Tablo 3.5.2. Katılımcıların Yöresel Mutfak Bilgi Düzeylerine Yönelik Sorulara Verdikleri Cevapların İstatistikleri ve Friedman Test Verileri**

Yöresel Mutfak Bilgi Düzeyleri Soruları	TEORİK			GUYGULAMA		
	t / p		Friedman / P	t / p		Friedman / P
	EÖ-ES	ES-İ	EÖ-İ	EÖ-ES	ES-İ	EÖ-İ
Ege Mutfağı denildiğinde akla ilk gelen zeytin ve zeytinyağlı yemeklerdir	9.494/0.000***	10.257/0.000***	0.018/0.893	8.664/0.000***	1.022/0.308	36.796/0.000***
Ege mutfağında otlar sıklıkla tüketilir	9.991/0.000***	10.842/0.000***	3.189/0.074	8.519/0.000***	0.676/0.580	20.485/0.000***
İç Anadolu Bölgesi denilince akla ilk gelen balık ve deniz ürünleri yemekleridir	12.308/0.000***	7.458/0.000***	1.455/0.228	11.411/0.000***	1.236/0.061	47.344/0.000***
Marmara bölgesi yemekleri Osmanlı saray mutfağından izler taşır	9.710/0.000***	8.076/0.000***	0.018/0.895	8.136/0.000***	1.460/0.146	21.125/0.000***
Marmara bölgesinde deniz ürünlerinden yapılmış yemekler sıklıkla tüketilir	13.723/0.000***	15.402/0.000***	0.381/0.537	9.434/0.000***	0.450/0.653	34.917/0.000***
Marmara bölgesinde yapılan yemeklerde, bilinen tüm pişirme teknikleri kullanılır	9.143/0.000***	10.565/0.000***	0.333/0.564	10.729/0.000***	1.876/0.062	45.125/0.000***
Balık ekmek, midye dolma, kağıt helva Erzurum'a özgü sokak lezzetleridir	3.718/0.000***	6.343/0.000***	1.613/0.204	10.469/0.000***	1.460/0.151	22.080/0.000***
Karadeniz'in iklimi ve yer şekilleri farklı mutfak ürünlerinin ortaya çıkmasında önemli bir rol oynar	10.433/0.000***	9.983/0.000***	0.895/0.144	8.854/0.000***	0.228/0.770	53.767/0.000***
Karadeniz' de fındık, mısır ve hamsiden yapılan pek çok yöresel lezzetler bulunur	12.491/0.000***	11.935/0.000***	0.018/0.893	9.588/0.000***	1.220/0.224	38.687/0.000***
Akdeniz kıyılarında, başta balık olmak üzere deniz ürünlerinden yapılan yemekler tüketilir	9.705/0.000***	8.823/0.000***	1.491/0.736	7.697/0.000***	0.740/0.460	27.563/0.000***
Akdeniz'in dağlık kesimlerinde balık ve deniz ürünlerinden yapılan yemekler tercih edilir	7.688/0.000***	5.008/0.000***	0.267/0.606	10.819/0.000***	0.670/0.682	34.507/0.000***
Antalya bölümünde yemeklerde ekşi ihtiyacı limon ve turunçtan karşılanır	13.895/0.000***	11.259/0.000***	3.000/0.083	11.752/0.000***	1.384/0.168	66.023/0.000***
Doğu Anadolu bölgesinde tereyağı, et ve tahıl bölge yemeklerinin temelini oluşturur	9.125/0.000***	10.835/0.000***	0.803/0.370	9.842/0.000***	1.439/0.152	54.535/0.000***
Doğu Anadolu' da yemekler genellikle kebab yöntemi ile yapılmaktadır	7.703/0.000***	2.714/0.008**	1.723/0.189	9.474/0.000***	0.395/0.693	50.740/0.000***
Doğu Anadolu bölgesinde hemen hemen tüm çorbalara sadeyağı biber ve nanelen yapılan sos dökülür	14.804/0.000***	13.466/0.000***	0.720/0.396	10.371/0.000***	1.413/0.065	29.299/0.000***
Doğu Anadolu mutfağında, kurutulmuş ürünlerden yapılan yiyecekler önemli yer tutar	11.588/0.000***	10.994/0.000***	0.071/0.789	8.957/0.000***	1.208/0.126	33.252/0.000***
Doğu Anadolu bölge yemekleri genellikle et ağırlıklıdır	11.044/0.000***	9.328/0.000***	0.017/0.896	8.123/0.000***	1.726/0.086	26.770/0.000***
Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgur ve mercimekten yapılmış çok sayıda yemek vardır	14.741/0.000***	13.255/0.000***	0.170/0.680	9.027/0.000***	1.702/0.098	24.500/0.000***
Güneydoğu Anadolu' da zeytinyağlı sebze yemekler ağırlıklı tüketilmektedir	3.992/0.000***	4.299/0.000***	0.053/0.819	6.819/0.000***	1.553/0.112	18.000/0.000***
Güneydoğu Anadolu yemeklerinde acı, tatlı ve ekşi bir arada kullanılmaktadır	9.699/0.000***	9.655/0.000***	2.261/0.390	7.867/0.000***	1.529/0.115	14.226/0.000***

EÖ: Eğitim Öncesi,  
\* p<0.05;

ES: Eğitim Sonrası,  
\*\* p<0.01;

İ: İzleme  
\*\*\* p<0.001

Katılımcıların yöresel mutfak bilgi düzeylerine yönelik sorulara verdikleri cevaplar istatistiksel olarak incelendiğinde, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun tüm sorulara, eğitim öncesi ve eğitim sonrasında verdikleri cevaplar ile eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunmuştur. Eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise katılımcıların, eğitim öncesi ile izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır (Tablo 3.5.2.).

Yöresel mutfak eğitimini uygulamalı olarak alan grubun ise tüm sorulara, eğitim öncesi ve eğitim sonrasında verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunurken, eğitim sonrası ve izlemede verdikleri cevaplar arasında anlamlı bir fark bulunamamıştır. Eğitimin kalıcılığının ölçülmesinde kullanılan Friedman testte ise katılımcıların, eğitim öncesi ile izlemede verdikleri cevaplar arasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunduğu tespit edilmiştir (Tablo 3.5.2.).

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### TARTIŞMA

Ayaz ve Güllü (2018) tarafından yürütülen benzer bir çalışmada; Tokat ili Zile ilçesinde yaşayan ev kadınlarına yöresel yemek eğitimi verilmiş, verilen eğitimi başarıyla tamamlayan ve yüksek bir motivasyonla kurstan ayrılan ev kadınlarından bir kısmı, Zile’ de bulunan kamu işletmeleri bünyesinde aşçı statüsünde çalışmaya başladıkları belirtilmiştir; bu çalışmada ise yöresel mutfak eğitim amacı doğrultusunda hareket edilerek yalnızca yöresel mutfak tüketim, tutum ve bilgi düzeylerini artırma konusuna ağırlık verilmiş, eğitime katılan grupların turizm ve diğer sektörlerde aşçı statüsünde istihdamının sağlanması üzerinde durulmamıştır.

Türkiye’nin farklı yörelerinde kadınların ve diğer yöre halkının; yöresel yemek bilgi düzeyleri, tutum ve alışkanlıklarının tespit edilmesi konusunda yapılan çalışmalarda:

Aslan vd. (2011) yapmış olduğu çalışmalarında; kadınların iş yaşamına katılmaları, zamanın kısıtlı olması gibi sebeplerden dolayı mutfaklarında yöresel yemek hazırlama oranlarında azalma olduğu, Nevşehir bölgesine ait yöresel yemeklerin unutulmaya yüz tuttuğu sonucuna ulaşılmıştır. Başaran da (2017) çalışmasında; Rize’de yaşayan ev hanımlarının yöresel yemekleri merak etmeme, kokuya karşı duyarsızlık ve yapımının uzun süreli olması gibi nedenlerle üretimini tercih etmedikleri, ayrıca genç kadınların yöresel yemeklerin yapımını çok fazla bilmedikleri şeklinde sonuç elde etmiştir. Bu çalışmada ise yöresel mutfak tüketim alışkanlıklarını incelendiğinde yöresel mutfak eğitimi teorik olarak alan grupta, “evde aile fertlerine evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme” durumlarında bir artış sağlanamamış, bu eğitimi uygulamalı olarak grupta ise yöresel yemek pişirme durumu sıklık kazanmıştır.

Bu çalışmada, yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grupta eğitim sonrasında yapılan izleme testinde “yöresel mutfaklarda yiyecek ve içeceklerin çeşitliliğinin daha fazla olduğunu düşünüyorum” sorusuna katılmadıkları ancak bu eğitimi uygulamalı olarak alan grupta ise katıldıkları ve “En çok yaşadığım yerin

yöresel yemeklerini yaparım” sorusuna katılmadıkları, uygulamalı eğitim grubunda ise kararsız kaldıkları sonuçlarına ulaşılmıştır. Serçeoğlu (2014) ise çalışmasında; Erzurum’ da yaşayan halkın Erzurum’a özgü yöresel yemekleri lezzetli bulduğunu (%76.0), ancak çeşitliliğinin yetersiz olduğunu düşündükleri (%56.0), sonuçlarına ulaşmıştır. Ayrıca, mutfak kültürü hakkında alınan görüşlerde çalışmaya katılan halkın Erzurum ilinde yöresel yemeklerin pek fazla yapılmadığını (% 67.6), bulgularına ulaşmıştır.

Armutçu vd. (2016) ise yaptıkları çalışmada; Gaziantep ilinde yaşayan yerli halkın %30’ unun yöresel yemeklerini bildikleri sonuçlarını ortaya koymuştur. Özkan ve Aydın da (2018) çalışmalarında; Ayvacık’ta yöresel yemeklerin yerli halk tarafından bilindiğini fakat bölgede yapılan festivaller, deve güreşleri, bayramlar, düğünler hıdrellez kutlamaları gibi etkinlikler dışında pek fazla hazırlanmadığı şeklinde sonuçlar ortaya koymuşlardır. Bu çalışmada ise yöresel mutfak bilgi düzeylerinde yöresel mutfak eğitiminin etkisi incelendiğinde, bu eğitimin teorik eğitim grubu üzerinde kalıcılığının sağlanamadığı ancak uygulamalı eğitim grubunda yöresel mutfak bilgi düzeylerinde artış olduğu sonuçlarına ulaşılmıştır.

Restoran ve çeşitli turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklere yer verme durumunun belirlenmesi ile ilgili çalışmalarda:

Yeşilyurt vd. (2017)’nin Adıyaman ilinde yapmış oldukları çalışmada; Adıyaman’ a ait yöresel yemek çeşitlerinin çok fazla olmasına karşın, bölgede bulunan otellerin menülerinde yöresel yemeklerin yapımının uğraştırıcı olması, yapımının uzmanlık ve özel ilgi ve alaka gösterilmesi gerektiği ve hazırlanan bu yiyeceklerin saklama ömrünün kısa olması sebepleriyle yer almadıkları şeklinde görüşlere ulaşmıştır.

Büyükşalvarcı vd. (2016)’in çalışmalarında; Konya’ da bulunan restoranlarda yöresel yemeklere; diğer yemeklerin, yöresel yemeklerden daha kolay hazırlanması, yöreye ait yemeklerin yapımının zor ve uğraştırıcı olmasıyla birlikte saklama sürelerinin kısa olması ve yapabilecek mutfak personellerinin bulunmaması, yöreye gelen turistlerin yörenin yemeklerine karşı taleplerinin az olması, Konya’ ya üniversite okumak için gelen öğrencilerin kendi yörelerine ait yemekleri tercih

etmeleri, insanların çalışma saatleri gibi nedenlerden dolayı zamanlarının kısıtlı olmasıyla hazır gıdalara yönelme sebepleri ve menülerinde alkol bulunduran restoranların alkolün yanında daha çok zeytinyağlı yemekler ve mezeler sunulduğundan yer verilmesi şeklinde bulgular ortaya koymuştur.

Sormaz (2017)'ın Konya ilinde yapmış olduğu benzer bir çalışmada ise yörede bulunan restoran ve otel işletmelerinin menülerinde Türk mutfağına ait yemeklere ve yöresel lezzetlere yer vermediklerini belirtmiş; ayrıca ülkemize gelen yabancıların Türk yemeklerinin yalnızca ağır, yağlı yemeklerden ve kebaplardan ibaret olarak düşündükleri şeklinde görüş belirtmiştir.

Erdem vd, (2017)'in Bolu ilinin Mengen ilçesinde yaptığı başka bir çalışmada; Mengen' de bulunan işletmelerin menülerinde; yöresel yemeklere, yörenin yemeklerinin dışarıdan gelen turistlerce bilinmemesi, yörede yaşayan halkın tüketmemesi, bu yöresel yemeklerin kısa sürede hazırlanamaması ve hazırlandıktan sonra bekletilme sırasında sunum ve lezzet açısından sıkıntı yaşanması gibi durumlardan dolayı yer verilmediği sonuçlarına ulaşmıştır.

Dirik ve Armağan (2011)' in Nevşehir' de ve Ceylan ve Güven (2018)'in Kütahya'da yaptıkları çalışmalarda benzer olarak, yörenin yerel halklarının yöresel lezzetlerini bildikleri; fakat bu lezzetlerin turizmde kullanılmadığı sonuçlarına ulaşmışlardır.

Özleyen ve Tepeci (2017) çalışmalarında; Manisa'da bulunan restoran ve otel işletmeleri menülerinde yöresel yemeklere az sayıda yer verdikleri bilgisine ulaşmışlardır.

Aslan vd. (2014) bir başka çalışmalarında, Nevşehir'de yer alan işletmelerde yöresel kahvaltının yerli ve yabancı turistlerce tercih edilmesi durumunun yüksek oranda olduğu; fakat yöresel yemekler konusunda bilgili olan aşçıların çalıştırılmasındaki yetersizlikler, bu yöresel yemeklerin yapımının ayrıca beceri ve bilgi gerektirmesinden dolayı yöresel yemeklere, menülerinde çok fazla yer veremedikleri vurgulanmıştır.

Keskin ve Bekar (2017)'in ortak çalışmalarında ise Datça' da bulunan restoranlarda yöresel lezzetlerin sunulmaması, bölgedeki yöresel ürünlerin kalite bakımından düşük ve ana malzemelerinin az bulunması sebebiyle yüksek fiyatlarda olması, hazırlanmasının uzun sürmesi ve de o gün içerisinde tüketilmesi gerekliliği, pazarlanması hususunda zorlanması; bunların dışında mutfak ve servis personellerinin yöresel yemek bilgi düzeylerinin düşük olması gibi sebeplerden kaynaklandığı bilgisine ulaşımlardır.

Türk mutfağının bilinirliğine ilişkin yapılan bazı çalışmalar ise şu şekildedir:

Şanlıer vd. (2012)'nin yapmış oldukları çalışmada; gençler tarafından Türk mutfağının pek fazla bilinmediği ve %64 oranında gençlerin Türk mutfağına ait yemeklerin zamanla unutulmaya başladığını düşündüklerini savunmuştur.

Şanlıer vd. (2008) başka bir çalışmada; genç kesimin Türk mutfağına ait geleneksel helva ve tatlılar hakkında bilgilerinin yetersiz olduğu sonucuna ulaşımlardır.

Özdemir (2003) çalışmasında; otel yöneticilerinin; Türk mutfağına ait yemeklerin hazırlanmasının ciddi emek gerektirdiği ve yapımının zaman aldığı aynı zamanda da maliyetli olduğu görüşlerine yer vermiştir.

## BEŞİNCİ BÖLÜM

### SONUÇLAR VE ÖNERİLER

#### 5.1.Sonuçlar

Katılımcıların demografik bilgileri incelendiğinde; %51.1'inin 36-60 yaşında, %51.1'inin ortaöğretim mezunu,%72.8'inin evli, %88.4'ünün özel sektörde çalıştığı, %50.0'sinin çalışma hayatlarından memnun olduğu %28.3'ünün 30 yıldan daha fazla çalıştıkları, %83.9'unun çekirdek aile oldukları, %71.1'inin evin kadını olarak evde yemekleri kendisinin hazırladığı, %40.0'ının 3.000-4.999 TL arası gelire sahip olduğu, %57.8'inin memleketlerinin İç Anadolu Bölgesi illeri olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcıların beslenme, Türk mutfağı ve yöresel mutfak eğitimi alma durumları ve beslenme alışkanlıkları dağılımları incelendiğinde, %91.7'sinin yöresel mutfak eğitimi almadıkları; hafta içi öğle yemeklerini dışarıdan/ fast food tüketme durumları incelendiğinde, teorik eğitim grubunda eğitim öncesi %19.4 ile oranı eğitim sonrasında azalmış (%7.8) ve izlemede ise %13.3 ile yüksek bulunmuş; uygulama eğitim grubunda eğitim öncesi %16.7 oranı eğitim sonrasında azalmış (%1.7), izlemede ise %12.8 ile yüksek bulunmuştur. Aileleri ile birlikte haftalık dışarıda yemek sayısı incelendiğinde, teorik eğitim grubunda eğitim öncesi %21.1 ile 3-5 akşam iken eğitim sonrasında %22.2 ile 1-2 akşam olarak azalmış, ancak izlemede %20.0 ile 3-5 akşam olarak tekrar artmış; uygulama eğitim grubunda ise eğitim öncesi %18.9 ile 3-5 akşam iken eğitim sonrasında %25.0 ile yemeyen oranı artmış, izlemede %23.3 ile yemeyen yüksek bulunmuştur. Dışarıda aileleri ile birlikte yemek tercihleri incelendiğinde, teorik eğitim grubunda eğitim öncesi yöresel mutfak tercihi %7.2 iken, eğitim sonrasında %17.2'ye yükselmiş, ancak izlemede %11.1'e düşmüş; uygulama eğitim grubunda ise yöresel mutfağı tercihi eğitim öncesi %5.6 iken eğitim sonrasında %25.0'e yükselmiş, izlemede ise %22.8'e düşmüştür.

Katılımcıların yöresel mutfak tüketim alışkanlıklarına verdikleri sorulara verilen cevaplar incelendiğinde; teorik eğitim grubunda "*hafta içi öğlen işyerinde*

*yöresel mutfak yemeklerini tüketme*” durumları, eğitim öncesinde (%57.8), izlemede (%48.9) “haftada 1-3 gün”; uygulama eğitim grubunda eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (%60.0), izlemede (%36.7) “her gün”; “*hafta içi akşam evde yöresel mutfak yemeklerini tüketme*” durumları, teorik eğitim grubunda eğitim öncesinde (%74.4), izlemede (%48.9) “haftada 1-3 gün”; uygulama eğitim grubunda eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (%67.8), izlemede (%50.0) “her gün”; “*evde aile fertlerine evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme*” durumları, teorik eğitim grubunda eğitim öncesinde (%73.3) ve izlemede (%70.0) “haftada 1-3 gün”; uygulama eğitim grubunda eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (% 68.9) ve izlemede (%32.2) “haftada 4-5 gün”; “*gelen misafirlere evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme*” durumları, teorik eğitim grubunda eğitim öncesinde (%55.6), eğitim sonrasında (%33.3) ve izlemede (%35.6) “ayda 1-2 gün”; uygulama eğitim grubunda eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (%57.8) ve izlemede (%28.9) “haftada 1-3 gün”; “*hafta sonu aile ile dışarıda yöresel mutfak yemeklerini tüketme*” durumları, teorik eğitim grubunda eğitim öncesinde (%60.0) ve izlemede (%36.7) “ayda 1-2 gün”; uygulama eğitim grubunda eğitim öncesinde “ayda 1-2 gün” (%55.6) ve izlemede (%31.1) “haftada 1-3 gün” şeklinde yanıtladıkları tespit edilmiştir.

Yöresel mutfak tutumlarını ölçmek amacıyla hazırlanan tüm sorulara verilen cevaplara göre eğitimin kalıcılığı ölçüldüğünde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırmasında anlamlı bir fark bulunmadığı ve bu eğitimin kalıcılığının davranışa dönüşemediği tespit edilirken; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun ise eğitimin öncesi ve izlemedeki verilerinin karşılaştırmasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunarak eğitimin kalıcılığının davranışa dönüştüğü sonuçlarına ulaşılmıştır.

Yöresel mutfak bilgi düzeylerini ölçmek amacıyla hazırlanan tüm sorulara verilen cevaplara göre eğitimin kalıcılığı ölçüldüğünde; yöresel mutfak eğitimini teorik olarak alan grubun eğitimin öncesi ve izleme verilerinin karşılaştırmasında anlamlı bir fark bulunmadığı ve bu eğitimin kalıcılığının davranışa dönüşemediği tespit edilirken; yöresel mutfak eğitimini uygulama olarak alan grubun ise eğitimin öncesi ve izlemedeki verilerinin karşılaştırmasında ( $p<0.001$ ) anlamlı bir fark bulunarak eğitimin kalıcılığının davranışa dönüştüğü tespit edilmiştir.

Genel olarak yöresel mutfak tutum ve bilgi düzeyleri tablolarından anlaşılacağı gibi eğitimin kalıcılığı, yöresel mutfak eğitimini uygulamalı olarak alan grupta sağlanmış olup kalıcılığın davranışa dönüştüğü ancak bu eğitimi teorik olarak alan grupta eğitimin kalıcılığının sağlanamadığı gerekçesiyle davranışa dönüşemediği sonuçlarına ulaşılmıştır.

## 5.2.Öneriler

Kadının iş hayatına girmesi ve dolayısıyla mutfakta geçirdiği zamanın azalması, hızlı hazır yiyecek işletmelerinin artması gibi etmenler toplumun beslenme alışkanlıklarında köklü değişimlerin meydana gelmesine neden olmuştur. Sağlıklı beslenmenin öneminin vurgulandığı günümüzde geleneksel ve yöresel yemeklerin aile mutfaklarında uygulanması ve sofralarda yerini alarak aile bireylerinin tüketimine sunulması gereksinimi de artmıştır.

Geçmişten günümüze kadar var olan yöresel mutfaklar ve yöresel yemekler kültürel bir miras olarak sürdürülebilir turizm kapsamında gelecek nesillere aktarılmalıdır. Bunun sağlanabilmesi için; toplumu ve toplumdaki bireyleri merkeze alarak ilgili meslek kuruluşları, resmi ve özel kurumlar ile sivil toplum kuruluşları iş birliği içerisinde olmaları gerekmektedir. Ortak kültürümüzün önemli bir parçası olan bu yöresel lezzetlerin gelecek nesillere aktarılması için öncelikle mutfaklarımızda uygulanmasının sağlanması gerekir. Unutulmaya yüz tutmuş birçok yöresel lezzetlerimizin yeniden hatırlanması ve mutfaklarımızda yer alması ve tüketilebilmesi için:

\* Kültür ve Turizm Bakanlığı ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüklerince, yöresel lezzetlerinin aslına uygun bir biçimde hazırlanması ve tanıtılabilmesi için gerekli teşvikleri yapılması,

\* Benzer çalışmalar ve projeler yürütülerek yöresel mutfak eğitimlerinin yaygınlaştırılması,

\* Her yöre mutfağı için yöresel yemeklerin standartlaştırma çalışmalarının yapılması,

\* Yöresel mutfaklarının tanıtımlarının sağlanması için İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri'nin ve yerel yönetimlerin festivaller, yarışmalar gibi etkinlikler düzenlemesi ya da düzenlenmesine teşvik etmesi,

\* Yerel ve ulusal medyada yöresel yemekleri tanıtıcı programların hazırlanması,

\* Sosyal medyanın yöresel yemeklerin tanıtımında aktif olarak kullanılması,

\* Destinasyonlarda faaliyet gösteren restoran ve turizm işletmelerinin menülerinde yöresel yemeklerin yer alması konusunda işletmeler ile çalışmalar yapılması,

\* Yerel yönetimler ile İl Milli Eğitim Müdürlüklerinin ortaklaşa yapacakları projeler ile kadınlara yöresel yemekler eğitimi verilmesi,

\* Sürdürülebilir turizm kapsamında yöresel yemeklerin yazılı kaynaklara geçirilmesi için Kültür ve Turizm Bakanlığı ve İl Kültür ve Turizm Müdürlükleri'nin çalışmalar yürütmeleri; önerilebilir.

## KAYNAKLAR

- AK, O. N.** (1996). **Çaycılık ve Sosyal Hayatımızdaki Değişmeler Yiyeceklerimizin Doğal ve Kültürel Çevresi Işığında Rize Mutfağı**, Rize Halk Eğitim Merkez Müdürlüğü Yayınları 4, Rize, ss: 45-47.
- AKAN, L. S.** (2007). **Safranbolu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Cilt:13-14, Ankara.
- AKGÖL, Y.** (2012). **Gastronomi Turizmi ve Türkiye’yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi**, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı.
- AKIN, G. Özkoçak, V. ve Gültekin, T.** (2015). “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, **Antropoloji**, (30), 33-52.
- AKMAN, M. ve Başoğlu, S.** (1995). “Akdeniz Bölgesi Tahıl Yemekleri Ve Beslenmemizdeki Yeri”, **Türk Mutfağı İçerisinde Akdeniz Bölgesi Yemeklerinin Yeri ve Önemi**, Silifke, 1995.
- AKMAN, Mehmet.** (1998). **Yabancı Turistlerin Türk Mutfağından Beklentileri, Yararlanma Durumları ve Türk Mutfağı’nın Turizme Katkısı Üzerine Bir Araştırma**, Yayınlanmamış doktora tezi, Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- AKSOY, M.** (2014). **Gastronomi ve Yemek Tarihi Ders Notları**, Gazi Üniversitesi, Ankara.
- AKSOY, M. ve Sezgi, G.** (2015). “Gastronomi Turizmi Ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi Gastronomik Unsurları”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(3), 79-89.
- AKSU, M., Gezen, A. ve Özcan, S.** (2017). “Turistlerin Yöresel Mutfak Tercihleri İle İlgili Bir Araştırma: Bozcaada Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5(2), 125-137.
- ALBAYRAK, A.** (2013). “Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma”, **Journal of Yasar University**, 3(8), 5049-5063.
- ALIBABIĆ, V., Ibrahim, M., Rudic, D., Bajramovic, M., Jokic, S. ve Sertovic, E.** (2012). “Traditionaldiets of Bosnia and the representation of the traditional food in the cuisinfield”, **Procedia-Social and Behavioral Sciences**, 46(1), 1673-1678.
- ALONSO, A. D. ve Liu, Y.** (2011). “The potential for marrying local gastronomy and wine: the case of the ‘Fortunate Islands’”, **International Journal of Hospitality Management**, 30, 974–981.
- ALTINEL, H.** (2009). **Gastronomide Menü Yönetimi**, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- ARMUTCU, B., Giritlioğlu, İ. ve Düzgün, M.** (2016). “Geleneksel Gaziantep Mutfağının Kuşaklararası Bilinirliğine Yönelik Bir Araştırma-A Research Attended For Intergeneration Unity Of Traditional Gaziantep Cuisine”,

- Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(17), 126-138.
- ARSLAN, Ö.** (2010). **Yabancı Turistlerin Yiyecek-İçecek İşletmeleri, Personeli ve Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Değerlendirilmesi: Alanya Örneği**, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- ASLAN, H.** ve Aktaş, N. (2011), "Gastronomy tourism attitudes of students of tourism massociate degree program and determination of their gastronomical behaviors," **Social Sciences**, 6(3), 363-373.
- ASLAN, Z.**, Güneren, E. ve Çoban, G. (2014). "Destinasyon Markalaşma Sürecinde Yöresel Mutfakın Rolü: Nevşehir Örneği", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(4), 3-13.
- AVCIKURT C.**, Sarıoğlan M. ve Girgin G. K. (2007). "Yiyecek-İçecek Olgusuna Sosyolojik Bir Bakış", **1. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler**, 2007, Antalya.
- AYAZ, N.** ve Güllü, M. (2018). "Yerel Halkın Yöresel Mutfak Konusunda Bilinçlendirilmesi Üzerine Bir AB Projesi Değerlendirmesi", **Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research**, 2(1), 11-21.
- BARAN, Z.** ve Batman, O. (2013). "Destinasyon pazarlamasında mutfak kültürünün rolü: sakarya örneği", **14. Ulusal Turizm Kongresi Bildiriler Kitabı**, 05-08 Aralık 2013, 1355-1367, Kayseri.
- BARKAT, M. S.** ve Vermignon V. (2006). "Gastronomy tourism: A comparative study of two frenchregions: Brittany and La Martinique", **In Sustainable Tourism with Special Reference to Islands and Small States Conference**, Malta: 25-27 Mayıs 2006.
- BAŞARAN, B.** (2017). "Gastronomi turizmi kapsamında Rize yöresel lezzetlerinin değerlendirilmesi", **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 5(3), 135-149.
- BEZİRGAN, M.** ve Koç, F. (2014). "Yerel Mutfakların Destinasyona Yönelik Aidiyet Oluşumuna Etkisi: Cunda Adası Örneği", **Journal of International Social Research**, 7(34), 917-928.
- BİLGİLİ, B.**, YAĞMUR, Ö. ve YAZARKAN, H. (2012). "Turistik ürün olarak festivallerin etkinlik ve verimliliği üzerine bir araştırma (Erzurum-Oltu Kırdag Festivali örneği)", **International Journal of Social and Economic Sciences (IJSES)**, E-ISSN: 2667-4904, 2(2), 117-124.
- BOYNE, S.**, Hall, D. ve Williams, F. (2003), "Policy, Support and Promotion for Food-Related Initiatives: A Marketing Approach to Regional Development", **Journal of Travel and Tourism Marketing**, Volume: 14, Number: 1, 131-154.
- BRIGGS, A.** (2007). **Kültür, Çev.** Sevim Kebeli, Milli Folklor, s. 74, ss: 99.
- BROTHERTON, B.** ve Wood, R. C. (2001). "Hospitality and hospitality management", **In Search of Hospitality**, ss: (134-156), Butter worth-Heinemann.
- BUCAK, T.** ve Ateş, U. (2014). "Gastronomi turizminin il turizmine etkisi: Çanakkale örneği", **International Journal of Social Science**, 28(2), 315-328.
- BÜYÜKÖZTÜRK, Ş.** (2007). **Deneysel desenler**, Pegem A Yayıncılık, Ankara.

- BÜYÜKŞALVARCI, A., Şapıcılar, M. C., ve Yılmaz, G. (2016).** “Yöresel Yemeklerin Turizm İşletmelerinde Kullanılma Durumu: Konya Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 165, 181.
- CEYLAN, U. ve GÜVEN, Ö.Z. (2018).** “Yiyecek İçecek İşletmelerinin Menü Planlamasında Kütahya’nın Yöresel Yemeklerinin Yeri Üzerine Bir Araştırma”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 451-459.
- CİĞERİM, N. (2001).** “Batı Ve Türk Mutfağı’nın Gelişimi, Etkileşimi Ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, 28, 49-61.
- CİHANGİR, İ. S. (2017).** “Helal Gıda Dairesinde Karşılaştırmalı Analiz: Türklerin Milli İçecekleri Kımız ve Boza”, **I. Uluslararası İpek Yolu Akademik Çalışmalar Sempozyumu**, 21-23 Eylül 2017, Nevşehir.
- CÖMERT, M. (2014).** “Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(1), 64-70.
- CÖMERT, M. ve Durlu Özkaya F. (2014).** “Gastronomi turizmde Türk mutfağının önemi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(2), 62-66.
- ÇAĞLI, I. B. (2012).** **Türkiye’de Yerel Kültürün Turizm Odaklı Kalkınmadaki Rolü: Gastronomi Turizmi Örneği**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- ÇETİN, A. (2006).** **Memluk Devletinde Yemek Kültürüne Genel Bir Bakış**, Milli Folklor, Geleneksel Yayıncılık Yıl 18. sayı.72. ss: 107-117.
- ÇEVİK, N. K. (1997).** “Türk Mutfağının, Akdeniz Mutfak Kültürünün Genel Özellikleri Yönünden Değerlendirilmesinin Önemi”, **5. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri**, Ankara – 1996, ss: 194-199.
- ÇINAR ÇELİK, G. B. (2018).** **25-50 Yaş Arası Öğretmenlik Mesleği Yapan Kadınların Ve Ev Kadınlarının Obezite Prevalansı Ve Beslenme Bilgi Düzeylerinin Değerlendirilmesi**, Haliç Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Yüksekokulu, Yüksek lisans tezi.
- DENİZER, D. (2008).** “Türk Turizminin Gelişmesinde Türk Mutfağının Önemi ve Bugün İçin Yapılması Gerekenler”, **III. Balıkesir Ulusal Turizm Kongresi**, Balıkesir.
- DEVECİ, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013).** “Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği”, **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3(2), 30-31.
- DİLSİZ, B. (2010).** **Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği**, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.
- DİNÇER, M. Z. (1993).** **Turizm Ekonomisi ve Türkiye Ekonomisinde Turizm**, Filiz Kitabevi, İstanbul, 1993: 5.
- DİRİK, Ç. ve Armağan, A. (2011).** “Nevşehir’in Basına Yansıyan İmajı ve Markalaşma Sürecinde Nevşehir”, **1. Uluslararası Nevşehir Tarih ve Kültür Sempozyumu**, Cilt-2, 237-260.
- DÜZGÜNEŞ, E. (2010).** Hamsinin Karadeniz Kültüründeki Yeri ve Hamsi Avcılığının Tarihsel Gelişimi, **1.Ulusal Hamsi Çalıştayı: Sürdürülebilir Bahçılık**, 17-18 Haziran 2010. Trabzon.

- ERDEM, Ö., Mızrak, M. ve Kemer, A. K. (2017). “Yöresel yemeklerin bölge restoranlarında kullanılma durumu: Mengen örneği”, **Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi**, 3(1), 44-61.
- EREN, S. (2007). “Türk Mutfağı ve Haccp Sistemi; Mutfak Profesyonellerinin Haccp Bilgilerinin Ölçülmesi”, **I. Ulusal Gastronomi Sempozyumu**, 4-5 Mayıs 2007, Antalya, 79-83.
- EREN, D. (2011). **Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma**, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- ERTAŞ, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). “Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri”, **Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, 2(1), 117-136.
- EVERETT, S. ve Aitchison C. (2008). “The Role of Food Tourism in Sustaining Regional Identity: A Case Study of Cornwall, South West England”, **Journal Of Sustainable Tourism**, 16(2), 150-167.
- FRANKLIN, A. (2003). **Tourism, An Introduction**, SAGE Publications. Londra
- GALİP, A., ÖZKOÇAK, V. ve GÜLTEKİN, T. (2015). “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, **Antropoloji**, (30), 33-52.
- GARROD, B. ve Fyall, A. (2001). “Heritage tourism: A question of definition”, **Annals Of Tourism Research**, 28(4), 1049-1052.
- GIAMPICCOLI, A. ve Kalis, J. H. (2012). “Tourism, Food, and Culture: Community-Based Tourism, Local Food, and Community Development in Mpondoland”, **Culture, Agriculture, Food and Environment**, Volume: 34, Number: 2, 101–123.
- GILLESPIE, C. ve Cousins J. A. (2001), **European Gastronomy into the 21st Century**, Butterworth- Heinemann.
- GÖKER, G. (2011). **Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Balıkesir ili örneği**, Yüksek Lisans Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- GÜLER, S. (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, cilt 26, S.1, ss. 24-30.
- GÜNEŞ, G., Ülker, H. İ. ve Karakoç, G. (2008). “Sürdürülebilir Turizmde Yöresel Yemek Kültürünün Önemi”, **II. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler**, 10-11 Nisan. Antalya.
- GÜRSOY, D. (2004). **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, 1.Baskı, İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- GÜRSOY, D. (2013). **“tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım...” Tarihin Süzgecinde Yöresel Mutfağımız**, 1. Baskı, İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- GÜRSOY, Y. (2017). “Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme”, **Journal of International Social Research**, 10(51).
- GÜZEL ŞAHİN, G. (2014). “Sürdürülebilir Kırsal Kalkınmada Eko- Gastronominin Rolü”, **Eko Gastronomi Kongresi**”, 24/25 Nisan 2014, Gökçeada.
- GÜZEL ŞAHİN, G. ve Ünver, G. (2015). “Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 3(2), 63-73.

- HACIOĞLU, N.,** Girgin, G. K. ve Giritlioğlu, İ. (2009). “Yiyecek–İçecek İşletmelerinin Pazarlama Faaliyetlerinde Yöresel Mutfakların Kullanımı: Balıkesir Örneği”, **3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri**, 17-18 Nisan, Antalya.
- HALICI, N.** (2003). **Yemek kitabı; Türk halk mutfağı**, İstanbul Kitabevi Yayınları, 2. Baskı. İstanbul.
- HASHİMOTO, A.** ve Telfer, D. J. (2006). Kanada mutfak turizmini satmak: Küresel ve bölgesel ürünü markalamak, **Turizm Coğrafyaları**, 8(1), 31-55.
- HATİPOĞLU, A.** (2010). **İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum’daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma**, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.
- HATİPOĞLU, A.,** Zengin B., Batman O. ve Şengül S. (2013). “Yöresel Yemeklerin, Kırsal Turizm İşletmeleri Mönülerinde Kullanım Düzeyleri ve Gelveri Örneği”, **Uluslar arası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 3(1), 06-11.
- HENDERSON, J.** (2009). “Food tourism reviewed”, **British Food Journal**, 111(4), 317–326.
- JEROME, W. N.,** Pelto, H. G. ve Kandel, F. R. (1987). **An Ecological Approach to Nutritional Antropoloav**, Nutritiona l Antropology, Redgra ve Pubishing Company, America.
- JEURING, J. H.** ve Peters, K. B. (2013). “The influence of the weather on tourist experiences: Analysing travel blognarratives”, **Journal of Vacation Marketing**, 19(3), 209-219.
- KABACIK, M.** (2016). **Karadeniz Bölgesi’nin Yöresel Mutfağı, Yöresel Mutfaklar**, Eskişehir, Anadolu Üniversitesi Yayınları, No: 3375.
- KALAYCI, Ş.** (2009). **SPSS Applied Multivariate Statistical Techniques**, Asil Publishing, Ankara.
- KARACA, O. B.** ve Karacaoğlu, S. (2016). “Kültür, Din Ve Yemek Etkileşimi Çerçevesinde Arap Mutfağının Kavramsal Olarak İncelenmesi: Adana İli Örneği”, **Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 9(2), 561-584.
- KARADAĞ, M.,** Çelebi, F., Ertaş, Y. ve Şanlıer, N. (2014). **Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Ögeleri Açısından Değerlendirilmesi, Türk Mutfağı Yiyeceklerine Genel Bakış**, Detay Yayıncılık: Ankara.
- KESKİN, H.** ve Bekar, A. (2017). “Restoranlarda Turistik Ürün Olarak Yöresel Yemeklerin Kullanımı: Daçça Örneği”, **Eurasian Academy of Sciences Social Science Journal**, 201, 218.
- KILBİTMEZ, R.** (2018). **Çalışan Evli Kadınların Evlilik Doyumu Düzeylerinin Demografik Değişkenler Ve Ev İçi Paylaşımı Üzerinden Yordanması**, Bahçeşehir Üniversitesi, Sağlık bilimleri Enstitüsü, Aile Danışmalığı Yüksek Lisans Programı.
- KINALI, N.** (2014). **Destinasyonun Turistik Çekim Gücü İçerisinde Bölge Mutfağının Önemi ve Erzurum Mutfağı Örneği**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ve Otelcilik Anabilim Dalı, Erzurum.

- KIM, Y. G. ve Eves, A. (2012). Construction and Validation of A Scale to Measure Tourist Motivation to Consume Local Food**, *Tourism Management*, 33(6), 1458-1467.
- KIVELA, J. ve Crotts, J. C. (2005). "Gastronomy Tourism: A Meaningful Travel Market Segment"**, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 39-55.
- KIVELA, J. ve Crotts, J. (2006). "Tourism and gastronomy: Gastronomy's influence on how tourists experience a destination"**, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377.
- KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI, (2005). Güneydoğu Anadolu Bölgesi 'Rehberlikte Uzmanlaşma Eğitimi'**, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtım Bürosu, 35-53, 114-115, 241, 295, 413-415.
- KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI, (2007). Turizm Stratejisi Eylem Planı Vizyon 2023**. Ankara.
- LARSEN, S. (2007). "Aspects of a psychology of the tourist experience."** *Scandinavian Journal of Hospitality and Tourism*, 7, 7-18.
- LICKORISH, L. J. ve Jenkins, C. L. (1997). An introduction to tourism**, Reed Educational and Professional Publishing, Oxford.
- LONG, L. M. (2004). Culinary tourism**, University Press of Kentucky, Amerika Birleşik Devletleri.
- MATHIESON, A. ve Wall, G. (1982). Tourism: Economic, Physical and Social Impacts**, Longman Group, UK Ltd., England.
- MCKERCHER, B., Okumuş, F. ve Okumuş, B. (2008). "Food tourism as a viable market segment: It is all how you cook the numbers!"**, *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.
- MEHMET, M. A. (1992). "Romanya'da yaşayan Türk Mutfağı"**, **IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri**, V. Cilt Maddi Kültür, Feryal Matbaası, Ankara.
- OKUMUS, B., Okumuş, F. ve McKercher, B. (2007). "Incorporatin Local and International Cuisines in The Marketing of Tourism Destinations: The Cases of Hong Kong and Turkey"**, *Tourism Management* 28, 253-261.
- OLALI, H. (1983). "Turizmin Sağladığı Dışsal Ekonomiler (Turizmin Dışsal Maliyeti ve Yararlar)"**, *Dokuz Eylül Üniversitesi İİ BF Dergisi*, 5-18.
- ÖNEY, H. (2013). Alternatif Turizm**, Web Ofset Tesisleri, 1.Baskı, 159-171, Eskişehir.
- ÖZBEK, M. (2013). Beslenme Kültürü Ve İnsan**, Alter Yay. Rek. Org. Tic. LTD. ŞTİ., Ankara.
- ÖZÇİNİ UZ, G. (2018). İnfertilite tedavisi alan kadınların beslenme durumu ve yaşam tarzının embriyo kalitesine etkisi**, Master's thesis, Başkent Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.
- ÖZDEMİR, B. (2003), "Antalya Yöresindeki Konaklama İşletmelerinde Türk, Fransız ve İtalyan Mutfaklarının Karşılaştırılmasına Yönelik Bir Araştırma"**, *DAÜ Turizm Araştırmaları Dergisi*, Cilt: 4, Sayı: 1-2, ss.38-58.
- ÖZGÜÇ, N. (2003). Turizm Coğrafyası Özellikler ve Bölgeler**, Çantay Kitabevi, İstanbul, 2003.

- ÖZKAN, Ç. ve Aydın, Ş. (2018).** “Yerel Yiyecekler Aracılığı İle Sürdürülebilir Destinasyonlar: Ayvacık Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 335, 349.
- ÖZLEYEN, E. ve Tepeci, M. (2017).** “Manisa’da Yöresel Yemeklerin ve Lezzetlerin Turizmin Gelişimine Katkısının Belirlenmesi”, **Turizm Akademik Dergisi**, 4(2), 139-152.
- PEKYAMAN, A. (2008).** **Turistik Satın alma Davranışında Destinasyon İmajının Rolü Afyonkarahisar Bölgesinde Bir Araştırma**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- RAND G. E., Heath E. ve Alberts N. (2003)** “The Role of Local and Regional Food in Destination Marketing: A South African Situation”, **Journal of Travel and Tourism Marketing**, Volume: 14, Number: 3(4), 97 – 112.
- RICHARDS, G. W. (2002).** “Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption?”, **In Tourism and gastronomy**, (ss: 2-20), Routledge.
- SAGIR, A. (2012).** “Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı”, **Turkish Studies**, 7(4), 2675-2695.
- SKURAS, D. Dimara, E. ve Petrou, A. (2006).** “Rural tourism and visitor expenditures for local food products”, **Regional Studies**, 40(7), 769-779.
- SANDIKÇIOĞLU, T. (2009, Mayıs).** “Hitler Döneminde Beslenme ve Yeme-İçme Alışkanlıkları”, **II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu**, Van.
- SANTICH, B. (2004).** “The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training”, **Hospitality Management**, (23), 15–24.
- SARIŞIK, M. ve ÖZBAY, G. (2015).** “Gastronomi turizmi üzerine bir literatür incelemesi”, **Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi**, 26(2), 264-278.
- SAUNER, M. H. (2008).** **Günümüz Türk Mutfak Kültürü**, **Türk Mutfağı**, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, 261-279.
- SCARPATO, R. (2000).** **New Global Cuisine: the Perspective of Postmodern Gastronomy Studies**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Melbourne: RMIT Üniversitesi.
- SEO, S., Kim, O.Y., Oh, S. ve Yun, N. (2013).** “Influence of Informational and Experiential Familiarity on Image of Local Foods”, **International Journal of Hospitality Management**, 34(1), 295-308.
- SERÇEOĞLU, N. (2014).** “Yöre halkının mutfak kültürünü tanıma durumunun tespit edilmesi: Erzurum ili”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(4), 36-46.
- SEYİTOĞLU, F. ve Çalışkan, O. (2014).** “Turizm Literatüründe Türk Mutfağı Üzerine Yapılan Araştırmaların Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, 2(4), 23-35.
- SCHNEIDER, G. K. ve Ceritoğlu, A. B. (2010).** “Yöresel ürün imajının tüketici satın alma davranışı ve yüksek fiyat ödeme eğilimi üzerindeki etkisi: İstanbul ilinde bir uygulama”, **Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi**, 6, 29-52.
- SKURAS, D., Dimara, E. ve Petrou, A. (2006).** “Rural Tourism and Visitors’ Expenditures for Local Food Products”, **Regional Studies**, 40(7), 769-779.

- SONER, F. (2013). *Gastronomy Tourism: A Solution for Small Cities Marketing and Regional Development*, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.**
- SORMAZ, Ü. (2017). “Yöresel Mutfak Tanıtımında Yerel Restoranların Etkisi: Konya Örneği”, *Journal of Tourism and gastronomy Studies*, 5(2), 160-173.**
- SÖZBİLİR, M. (2012). Araştırma Yaklaşım-Desen ve Yöntemleri, Erişim Tarihi: 01.09.2019, Erişim Adresi: <https://msbay.files.wordpress.com/2009/10/6-hafta-arac59fc4b1rma-yaklac59fc4b1m-desen-ve-yc3b6ntemleri.pdf>**
- SU, Y. (2015). “Reflections on Local Specialities and Gastronomic Tourism”, *Scientific Research Publishing*, 4, 5-19.**
- ŞANLIER, N. (2005). “Yerli ve Yabancı Turistlerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşleri”, Gazi Üniversitesi, *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi*, Cilt 25, Sayı 1, ss. 213-227.**
- ŞANLIER, N., Yabancı, N., ve Alyakut, Ö. (2008). “Bir grup Türk üniversite öğrencisi arasında yeme bozukluklarının değerlendirilmesi”, *İştah*, 51 (3), 641-645.**
- ŞANLIER, N., Cömert, M. ve Özkaya Durlu F. (2012). “Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı”, *Milli Folklor Dergisi*, Yıl 24, Sayı 94.**
- ŞENGÜL S. ve Türkay, O. (2015a). “Gastronomi Turizmi Bağlamında Akdeniz Mutfak Kültürünün Turistik Ürün Olarak Kullanılması”, *IV. Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu*, Hatay, 15 Nisan 2015.**
- ŞENGÜL, S. ve Türkay, O. (2015). “Doğu Karadeniz Mutfak Kültürünün Sürdürülebilirliği Sorunlar ve Çözüm Önerileri”, *Doğu Karadeniz Bölgesi Sürdürülebilir Turizm Kongresi Bildiri Kitabı*, 599-606.**
- ŞENGÜL, S. ve Türkay, O. (2016). “Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 86-99.**
- TALAS, M. (2005). “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, ss.273-283, Konya.**
- TEKUZ G. (2012) *Gaziantep ve Kilis Mutfak Kültürü*, Gaziantep Üniversitesi Vakıf Yayınları, Yayın no:12, Gaziantep, 2002, ss.3.**
- TEZCAN, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 1-12.**
- TOKSÖZ, D. ve Aras, S. (2016). “Turistlerin seyahat motivasyonlarında yöresel mutfağın rolü”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 174-189.**
- UHİRİ, A. (2011). *Boğaz Derdi, Arkeolojik, Arkeo-botanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*, Ege Yayınları, Kitap Matbaacılık San. Tic. LTD. ŞTİ., İstanbul.**
- URAL, A. ve Kılıç, İ. (2013). *Bilimsel Araştırma Süreci ve SPSS İle Veri Analizi*, Detay Yayıncılık: Ankara.**
- URL-1 (t.y.) *Doğu Anadolu Mutfağı*, Erişim Tarihi: 31.07.2019, Erişim Adresi: <https://biletbayisi.com/blog/dogu-anadolu-mutfagi/>.**
- URL-2 (t.y.) *İzmir-Ege Mutfağı Ve Yemek Kültürü*, Aydın İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, Erişim Tarihi: 31.07.2019, Erişim Adresi:**

<http://www.aydinkulturturizm.gov.tr/yazdir?6D5FA348CB351E84A1B93718B145B9F3>.

- URL-3** (2018). **Marmara Bölgesi Yemek Kültürü**, Erişim Tarihi: 31.07.2019, Erişim Adresi: <https://karatayinogrencileri.wordpress.com/2018/05/31/7-marmara-bolgesi-yemek-kulturu/>.
- URL-4** (2018). **İç Anadolu Yemek Kültürü**, Erişim Tarihi: 31.07.2019, Erişim Adresi: <https://www.kisikates.com.tr/blog/ic-anadolu-yemek-kulturu-133>.
- ÜNER**, M. M., Güçer, E. ve Taşçı, A. (2006). “Türkiye Turizmde Yükselen Destinasyon Olarak İstanbul Şehrinin İmajı”, **Anatolia Turizm Araştırmaları Dergisi**, 17(2), 189-201.
- ÜNER**, E. H. (2014). **Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi**, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- WILKINS**, J. ve Hill, S. (1994). **The Life of Luxury**, Totnes: Prospect Books, Blackawton.
- WORLD TOURISM ORGANİZATİON (UNWTO)**, (2014). **Report, World tourism Barometers**, Erişim Tarihi: 16.07.2019, Erişim Adresi: <https://marketintelligence.unwto.org/content/unwto-world-tourism-barometer>.
- VOASE**, R. (1995). **Turizm: İnsan bakış açısı**, Hodder ve Stoughton, Londra.
- YAZICIOĞLU**, Y. ve Erdoğan, S. (2004). **SPSS Uygulamalı Bilimsel Araştırma Yöntemleri**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004.
- YAZICIOĞLU**, İ. Işın, A. ve Özata, E. (2017). “Üniversite Öğrencilerinin Yöresel Mutfaklara Yönelik Algısı: Karadeniz Mutfağı Örneği”, **Bildiriler Kitabı**, 35.
- YEŞİLYURT**, H., Yeşilyurt, C., Güler, O. ve Özer, S. (2017). “Otel İşletmelerinin Menülerinde Yöresel Yemek Kültürünü Yaşatmak: Adıyaman Örneği /Sustaining Local Cuisine Culture In Hotel Restaurant Menus: Case Of Adıyaman”, **International West Aisa Congress of Tourism Research**, 2017.
- YÜNCÜ**, H. R. (2010). “Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi Ve Perşembe Yaylası”, **11. Aybastı-Kabataş Kurultayı**, Ankara.

## EKLER

### EK-1. Anket Formu

#### Değerli Katılımcı,

Aşağıda yer alan anket formundaki bilgilerden Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında yürütülen yüksek lisans tez araştırması kapsamında yararlanılacaktır. Araştırmanın amacı siz değerli katılımcıların yöresel mutfaklar hakkındaki bilgi düzeyi, tutum ve alışkanlıkları ölçmektir. Bu nedenle sorulara içtenlikle cevap vermenizi rica eder, araştırmaya katkıda bulunduğunuz için teşekkür ederim.

#### A. DEMOGRAFİK BİLGİLER

##### 1. Yaşınız:

- 18-25 yaş       26-35 yaş       36-60 yaş  
 61 ve üstü

##### 2. Eğitim Durumunuz

- İlköğretim       Ortaöğretim       Ön lisans  
 Lisans       Lisansüstü

##### 3. Medeni durumunuz

- Evli       Bekâr

##### 4. Çalışma durumunuz

- Kamu sektörü       Özel sektör       Serbest meslek

##### 5. Kaç yıldır çalışıyorsunuz?

- 1-5 yıl       6-10 yıl       11-20 yıl       21-30 yıl  
 30 yıldan daha fazla

##### 6. Çalışıyor olmaktan ne kadar memnunsunuz?

- Son derece memnunum       Memnunum       Kararsızım  
 Memnuniyetsizim       Son derece memnuniyetsizim

##### 7. Aile tipiniz nedir?

- Çekirdek aile       Geniş aile

##### 8. Evde yemeklerin hazırlanmasını kim yapar?

- Evin kadını olarak ben       Yardımcı bayan  
 Evin büyüğü anneanne/babaanne (Diğer).....

##### 9. Yaklaşık olarak ailenizin toplam aylık geliri.....TL

##### 10. Memleketiniz.....

## B. BESLENME ALIŞKANLIKLARI

### 1. Beslenme eğitimi aldıysanız nereden?

- ( ) Almadım ( ) Öğrenimim sırasında ( ) Özel kurslardan  
( ) Sağlık personelinden

### 2. Geleneksel Türk mutfağı eğitimi aldıysanız nereden?

- ( ) Almadım ( ) Öğrenimim sırasında ( ) Özel kurslardan  
( ) Sağlık personelinden

### 3. Yöresel mutfak eğitimi aldıysanız nereden?

- ( ) Almadım ( ) Öğrenimim sırasında ( ) Özel kurslardan  
( ) Sağlık personelinden

### 4. Hafta içi genellikle öğle yemeklerini nerede yersiniz?

- ( ) İşyerinde/personel yemeği ( ) İşyerinde/evden getirdiği  
( ) Eve gelirim ( ) Dışarıdan/Fastfood  
( ) Dışarıdan/Ev yemeği  
( ) Diğer (belirtiniz).....

### 5. Haftada kaç akşam ailenizle dışarıda yemek yersiniz?

- ( ) Yemeyiz ( ) 1-2kez ( ) 3-5 kez ( ) Her akşam

### 6. Dışarıda ailenizle birlikte yediğinizde tercihiniz genelde nasıl olur?

- ( ) Yemeyiz ( ) Ev yemekleri  
( ) Geleneksel Türk mutfağı ( ) Yöresel Türk mutfağı  
( ) Fast food

## C. Yöresel Mutfak Tüketim Alışkanlıkları

Aşağıda verilen ifadelere katılma sıklığınızı ilgili kutucuğa (X) işareti koyarak belirtiniz.	Her gün	Haftada 4-5 Gün	Haftada 1-3 Gün	Ayda 1-2 Gün	Hiçbir Zaman
1. Hafta içi öğlen işyerinde yöresel mutfak yemeklerini tüketme					
2. Hafta içi akşam evde yöresel mutfak yemeklerini tüketme					
3. Hafta içi akşam dışarıda aile ile yöresel mutfak yemeklerini tüketme					
4. Evde aile fertlerine evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme					
5. Gelen misafirlere evde yöresel mutfak yemeklerini pişirme					
6. Hafta sonu aile ile dışarıda yöresel mutfak yemeklerini tüketme					

**D. Yöresel Mutfak Tutumları**

Aşağıda verilen ifadelere katılma derecenizi ilgili kutucuğa (X) işareti koyarak belirtiniz.	Tamamen Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1. Yöresel yemekleri yemeyi tercih ederim					
2. Yöresel yemekleri, diğer yemeklere göre daha çok tercih ederim.					
3. En çok yaşadığım yerin yöresel yemeklerini yaparım.					
4. Misafirlerime yaşadığım yerin yöresel yemeklerini sunarım.					
5. Ziyaret ettiğim yerlerde, yöresel yemekleri tercih ederim.					
6. Yörelere özgü yemek programları ve gösterilerini izlerim, takip ederim.					
7. Yöresel yemek yiyebilmek için fazla para ödemeye razıyım.					
8. Bir yerin yöresel yemeğini yaparken o bölgenin yöresel ürünlerini tercih ederim.					
9. Yöresel yiyecek ve içecekleri tatmak beni heyecanlandırır.					
10. Yöresel yemeklerin daha besleyici olduğunu düşünüyorum.					
11. Yöresel yemeklerin daha sağlıklı olduğunu düşünüyorum.					
12. Yöresel yemeklerin daha ucuz olduğunu düşünüyorum.					
13. Başka bir yörede tükettiğim yöresel yemeği evimde yapmayı denerim.					
14. Çevremdeki insanlara yöresel yemekleri tüketmelerini tavsiye ederim.					
15. Yöresel mutfaklarda yiyecek ve içecek çeşitliliğinin daha fazla olduğunu düşünüyorum.					

### E. Yöresel Mutfaklar Bilgi Düzeyleri

Aşağıda verilen ifadelere katılma derecenizi ilgili kutucuğa (X) işareti koyarak belirtiniz.	Tamamen Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Tamamen Katılıyorum
1. Ege Mutfağı denildiğinde akla ilk gelen zeytin ve zeytinyağlı yemeklerdir.					
2. Ege mutfağında otlar sıklıkla tüketilir.					
3. İç Anadolu Bölgesi denilince akla ilk gelen balık ve deniz ürünleri yemekleridir.					
4. Marmara bölgesi yemekleri Osmanlı saray mutfağından izler taşır.					
5. Marmara bölgesinde deniz ürünlerinden yapılmış yemekler sıklıkla tüketilir.					
6. Marmara bölgesinde yapılan yemeklerde, bilinen tüm pişirme teknikleri kullanılır.					
7. Balık ekmeği, midye dolma, kağıt helva Erzurum'a özgü sokak lezzetleridir.					
8. Karadeniz'in iklimi ve yer şekilleri farklı mutfak ürünlerinin ortaya çıkmasında önemli bir rol oynar.					
9. Karadeniz' de fındık, mısır ve hamsiden yapılan pek çok yöresel lezzetler bulunur.					
10. Akdeniz kıyılarında, başta balık olmak üzere deniz ürünlerinden yapılan yemekler tüketilir.					
11. Akdeniz'in dağlık kesimlerinde balık ve deniz ürünlerinden yapılan yemekler tercih edilir.					
12. Antalya bölümünde yemeklerde ekşi ihtiyacı limon ve turunçtan karşılanır.					
13. Doğu Anadolu bölgesinde tereyağı, et ve tahıl bölge yemeklerinin temelini oluşturur.					
14. Doğu Anadolu' da yemekler genellikle kebab yöntemi ile yapılmaktadır.					
15. Doğu Anadolu bölgesinde hemen hemen tüm çorbalara sadeyağı biber ve nanelen yapılan sos dökülür.					
16. Doğu Anadolu mutfağında, kurutulmuş ürünlerden yapılan yiyecekler önemli yer tutar.					
17. Doğu Anadolu bölge yemekleri genellikle et ağırlıklıdır.					
18. Güneydoğu Anadolu bölgesinde bulgur ve mercimekten yapılmış çok sayıda yemek vardır					
19. Güneydoğu Anadolu' da zeytinyağlı sebze yemekler ağırlıklı tüketilmektedir.					
20. Güneydoğu Anadolu yemeklerinde acı, tatlı ve ekşi bir arada kullanılmaktadır.					

## EK-2. Yöresel Mutfak Eğitimi İçin Gerekli Mutfak Kullanım İzin Belgesi



T.C.  
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ  
Turizm Fakültesi Dekanlığı

Sayı : 44046024-100-E.17157  
Konu : Mutfak Kullanım Talebi

26/11/2018

**Sayın: Sümeyye AYDOĞAN**  
**(Yüksek Lisans Öğrencisi)**

İlgi : 23/11/2018 tarihli ve 44046024-100-E.80259 sayılı yazın.

Gastronomi Mutfağını kullanma talebiniz incelemiş olup bölüm derslerinin ve aktivitelerin aksatılmaması, malzeme ve ekipman masraflarının tarafınıza ait olması ve danışmanınız kontrolünde olması koşuluyla uygun bulunmuştur.  
Bilgilerinizi rica ederim.

**e-imzalıdır**

**Prof.Dr. Hatice Ferhan NİZAMLIOĞLU**  
**Dekan V.**

Adres: Köyceğiz Yerleşkesi Dere Aşıklar Mh. Demey Sk. No:42 Meram/KONYA

Telefon: 0332 325 11 47 Faks:

Elektronik Ağ: <http://www.konya.edu.tr>

Tahir DAĞCI Bilgisayar  
İşletmeni

5070 sayılı Elektronik İmza Kanunu'na uygun olarak Güvenli Elektronik İmza ile üretilmiştir.  
Evrak teyidi <https://ehyssorgu.konya.edu.tr> adresinden 423R-LO1K-SZO1 kodu ile yapılabilir.

 <b>KONYA</b>	T.C. <b>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ</b> Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü	 <b>NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ</b> <b>SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ</b>
---	--	--

### ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı	Sümeyye DALAGAN
Doğum Yeri	Ankara
Doğum Yılı	1994

### ÖĞRENİM DURUMU

Derece	Okulun Adı	Program	Başlama- Bitirme Yılı	
Lisans	Eskişehir Anadolu Üniversitesi	Kamu Yönetimi	2017	.....
Lisans	Gaziantep Üniversitesi	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	2014	2017
Ön lisans	Afyon Kocatepe Üniversitesi	Aşçılık	2012	2014
Lise	Ankara Zübeyde Hanım Kız Teknik Meslek ve Anadolu Lisesi	Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümü	2008	2012

### STAJ BİLGİLERİ

İşletmenin İsmi	Yer	Yıl
Ankara İçkale Hotel	Ankara	2011
Manavgat Villa Side Residence Hotel	Antalya	2013
Manavgat Villa Side Residence Hotel	Antalya	2015

### PROJELER

Doğan Holding, Ortak Değerler Hareketi, "Geleneksel Lezzetlerimizde Ortak Değerlerimiz" Projesi, Proje Yürütücüsü

### ÖDÜLLER

Gaziantep Üniversitesi "I. Beynelminel Gaziantep Yemekleri Yarışması", İkincilik Ödülü

### İLETİŞİM

sumeyyeaydogan1994@gmail.com