



## COĞRAFI İŞARETLİ YOZGAT ÇANAK PEYNİRİ'NİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Evaluation of Geographical Indicate Yozgat Canak Cheese in the Context of Gastronomy Tourism

**Ali ŞENGÜL**

Bilim Uzmanı, Kastamonu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

[alissengul@hotmail.com](mailto:alissengul@hotmail.com)



<https://orcid.org/0000-0002-3909-6893>

**Hakkı ÇILGINOĞLU**

Dr. Öğr. Üyesi, Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi

[hcilginoglu@kastamonu.edu.tr](mailto:hcilginoglu@kastamonu.edu.tr)



<https://orcid.org/0000-0002-6787-3397>

**Cite as / Atıf:** Şengül, A., & Çılgınoğlu, H. (2023). Coğrafi işaretli Yozgat Çanak Peyniri'nin gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi. *Ağrı İbrahim Çeçen Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 103-118. <https://doi.org/10.31463/aicusbed.1162302>

ISSN: 2149-3006

e-ISSN: 2149-4053

Makale Türü- <i>Article Types</i> :	Araştırma Makalesi
Geliş Tarihi- <i>Received Date</i> :	15.08.2022
Kabul Tarihi- <i>Accepted Date</i> :	04.11.2022
Sorumlu Yazar- <i>Corresponding Author</i> :	Ali ŞENGÜL
Sayfa Aralığı- <i>Page Range</i> :	103-118
DOI Numarası- <i>DOI Number</i>	<a href="https://doi.org/10.31463/aicusbed.1162302">https://doi.org/10.31463/aicusbed.1162302</a>



<http://dergipark.gov.tr/aicusbed>

This article was checked by

✓ iThenticate





## COĞRAFI İŞARETLİ YOZGAT ÇANAK PEYNİRİ'NİN GASTRONOMİ TURİZMİ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

### Evaluation of Geographical Indicate Yozgat Canak Cheese in the Context of Gastronomy Tourism

*Ali ŞENGÜL  
Hakkı ÇILGINOĞLU*

#### Öz

Özellikle son dönemlerde coğrafi işaret ve gastronomi kavramlarının yaygınlaşmasıyla birlikte bireyler, seyahat ettikleri bölgede, o bölgenin tarihi, kültürel değerlerinin yanı sıra yöreye ait yiyecek-içecek gibi ürünleri de merak etmeye başlamışlardır. Böylece bir destinasyona ait olan ve coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünlerin, destinasyonun tanıtımında ve imajındaki etkisi artmıştır. Ayrıca bu ürünler sayesinde destinasyondaki turizm hareketliliğinin artmasına katkıda bulunurken, ekonomik olarak da getiri sağlamaktadır. Bu çalışmada Yozgat iline ait coğrafi işaretli ürünler tanıtılırken, Yozgat Çanak Peyniri'nin üretim aşamalarından bahsedilerek hem bölgedeki paydaşlar hem de tüketiciler açısından farkındalık oluşturmak amaçlanmıştır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizinden faydalanılmıştır. Yozgat iline ait olan coğrafi işaretli ürünler belirlenmiş ve sonrasında Yozgat Çanak Peyniri hakkında literatür incelemesi yapılmıştır. Yozgat yöresine ait bu ürünün hazırlanması, kuma gömülmesi ve olgunlaşması için ortalama olarak 5 aylık bir süreçten geçmesi gibi durumların tüketiciler tarafından ilgi çekeceği düşünülmektedir. Yozgat Çanak Peyniri'nin, ilde gastronomi alanında hareketlilik kazanması ve/veya hareketlilik başlatılması için çalışma sonucunda bazı önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi turizmi, coğrafi işaret, Yozgat Çanak Peyniri, Yozgat, gastronomi

#### Abstract

Especially with the spread of geographical indication and gastronomy concepts in recent years, individuals have begun to wonder about the historical and cultural values of that region as well as the products such as food and beverage belonging to the region in the region they travel to. Thus, products belonging to a destination and registered with geographical indications have increased their impact on the promotion and image of the destination. In addition, thanks to these products, while contributing to the increase of tourism mobility in the destination, it also provides economic return. In this study, while the products with geographical indications belonging to Yozgat province are introduced, it is aimed to raise awareness in terms of both stakeholders in the region and consumers by mentioning the production

stages of Yozgat Canak Cheese. In the study, document analysis, one of the qualitative research methods, was used. Geographically indicated products belonging to Yozgat province were determined and then literature review was made about Yozgat Canak Cheese. It is thought that events such as the preparation of this product from the Yozgat region, its burying in the sand and the fact that it takes an average of 5 months to mature, will attract the attention of consumers.. As a result of the study, some suggestions were made for Yozgat Çanak Cheese to gain developing in the field of gastronomy in the province and/or to initiate developing.

**Key Words:** Gastronomy tourism, geographical indication, Yozgat Canak Cheese, Yozgat, gastronomy

### Giriş

Tarih boyunca tüm toplumlar, yaşadıkları bölgedeki koşulları dikkate alarak, sahip oldukları ürünleri en iyi şekilde kullanıp hayatlarına devam edebilmek için yemek yapmışlardır. Sonrasında ise ticaret, savaşlar ve göçler gibi birçok olay meydana gelmiş ve farklı toplumlar birbirleriyle etkileşime girmiştir. Bunun sonucunda yemekler gelişmeye başlamış ve bu durum toplumlara ait mutfak kültürleri ve yöresel mutfakların oluşmasını beraberinde getirmiştir (Şen, 2020).

Bir bölgenin veya ülkenin mutfak kültürünü öğrenme isteği, turistlerin o bölgeyi veya ülkeyi ziyaret etmek istemelerinin temel nedenlerindedir (Cömert, 2014). Ulaşım sektöründeki gelişmeler ve bireylerin gelir seviyelerindeki artış sebebiyle boş zamanların turizm sektöründe değerlendirilmesi anlayışı yaygınlaşmıştır (Şen ve Silahşör, 2018). Bu süreç içerisinde bireylerin turizmden beklentileri farklılaşmış ve deniz-kum-güneş üçlemesinin yanı sıra farklı turizm çeşitlerine de yönelmeye ve buna göre seyahat etmeye başlamışlardır. Farklı kültürleri öğrenerek geçmişini tanımak isteyen bireylerin sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Yöresel mutfaklar da kültürü en güzel şekilde yansıtan örneklerden biri olduğundan dolayı, bireylerin yöresel mutfığa karşı ilgisi ve talebi sürekli olarak artmakta ve bu anlayış neticesinde gastronomi ve gastronomi turizmi kavramları daha fazla önemsenmeye başlamıştır (Aksoy ve Sezgi, 2015).

Günümüzde yemek kavramı, bir turist için yalnızca temel ihtiyaç değil, aynı zamanda seyahat ettiği destinasyondaki kültürel anlayışı öğrenmenin yollarından biridir (Karamustafa ve Ülker, 2017). Çünkü yöresel ürünler belirli bir bölgedeki insanların gelenekleri, görenekleri ve kültürleri ile bağlı bulunan ve ekonomik açıdan değer taşıyan ürünleri yansıtmaktadır (Velissariou ve Mpara, 2014, s. 254). Bir bölgeye ait ürünlerin yetiştirilmelerine ve/veya yapım aşamalarına şahit olmak, o bölgeye ait

yemeğin tadına bakmak ve yemek festivallerine katılmak gibi merak ve istek duyguları bazı zamanlarda seyahat motivasyonları arasında kendine yer bulmaktadır. Yetiştirildiği yörenin adını alarak tanınan ve coğrafi işaret ile kalitesini koruyan ürünler daha fazla tercih edilmekte ve bir destinasyon için çekim unsuru hâlini almaktadır (Savaşkan ve Kınır, 2020).

Anlatılanlar ışığında, bu çalışmada Yozgat iline ait olan coğrafi işaretli ürünler incelenmiştir. Buna ek olarak, yine Yozgat'a ait ve coğrafi işaretli bir ürün olan Yozgat Çanak Peyniri'nin yapılış aşamaları anlatılmış ve bu ürünün gastronomi turizmi açısından önemi üzerinde durulmuştur. Ayrıca çalışmada, hem genel anlamda tüketiciler ve peynir tüketicileri açısından hem de ildeki turizm paydaşları açısından farkındalık oluşturmak ve yapılan ve/veya yapılması planlanan çalışmalara katkı sunmak amaçlanmıştır.

### **Gastronomi Turizminde Coğrafi İşaretin Önemi**

Son dönemlerdeki turizm hareketlerine bakıldığında, kültürel ve geleneksel değerlere verilen önemin arttığı görülmektedir. Kendi değerlerine daha fazla sahip çıkan destinasyonların turistler tarafından daha fazla tercih edilmeye başlandığı ve bu durumdan dolayı da yerel değerlere sahip çıkma anlayışının daha fazla yaygınlaştığı görülmektedir (Sünnetçioğlu vd., 2012). Bu anlayışın yaygınlaşmasıyla birlikte, geleneksel ürünlere sahip ülkeler bu ürünlerini yasal bir şekilde koruma altına almak için coğrafi işaretleme yoluna başvurmaktadır. Coğrafi işaret, kültürel değerlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması, haksız rekabetin ve tüketicilerin yanlış bilgilendirilmelerinin engellenmesi gibi durumları da beraberinde getirmektedir (Karaca, 2016). Bunlara ek olarak coğrafi işaretleme, yerel üretimin ve kırsal kalkınmanın desteklenmesi, geleneksel bilgi ve kültürel değerlerin korunması, turizme katkı sağlanması ve ürünlerin taklitçiliği ile mücadele edilmesi gibi amaçlar barındırmaktadır (Oraman, 2015).

Coğrafi işaret kavramı, Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından "Belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri bakımından kökenin bulunduğu yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş ürünü gösteren işaretir." şeklinde tanımlanmıştır (URL 1). Coğrafi işaretleme, menşe adı tescili ve mahreç işareti tescili olarak iki şekilde yapılabilmektedir. Bir ürünün üretilmesi, işlenmesi vb. işlemler belirli coğrafi alan içerisinde yapılmak zorunda olduğunda menşe adı tescili, bir ürünün üretilmesi, işlenmesi vb. işlemlerinden en az bir tanesi belirlenmiş coğrafi alan

içerisinde yapılmak zorunda olduğunda da mahreç işareti tescili verilmektedir (Ertan, 2010).

Rakip üreticilerin coğrafi işarete sahip bir ürünü taklit ederek üretemeyeceğinden dolayı, coğrafi işarete sahip ürünleri üreten üreticiler, rakip üreticilere karşı avantaja sahip olmakta ve kendi gelirlerini arttırarak kırsal bölgelerin kalkınmasına katkı sağlamaktadırlar. Buna ek olarak, bir toplumun kendi ürettiği kaliteli ve yöresel ürünleri kullanması, bu insanların sağlığı açısından da olumlu etkiler yaratmaktadır. Genel olarak bakıldığında, coğrafi işaretler, yerel ekonominin güçlenmesine, kırsal alanlarda istihdam olanağı sağlanmasına ve farklı turizm çeşitlerinin geliştirilmesine önemli katkılar sağlamaktadır (Hazarhun ve Tepeci, 2018). Coğrafi işaret ile tescillenmiş ürünler, bölge imajını, markalaşmayı ve bölgesel turizmin güçlendirilmesini sağlama konusunda etkin bir role sahiptir. Bu ürünlerin, ünleri ve kaliteleri, bu bölgedeki insanların yaşam tarzları ve tarihleri gibi konular tüketicileri bu bölgeye çekmekte ve bundan dolayı da turizme katkı sağlamaktadır (Mercan ve Üzülmez, 2014).

### **Yozgat Coğrafi İşaretli Ürünleri**

Bu çalışmanın gerçekleştirildiği tarih itibariyle Türk Patent Enstitüsü'ne kayıtlı olan ve Yozgat yöresine ait tescillenmiş 7 ürün bulunmaktadır (URL 8). Bu bağlamda aşağıdaki tablo oluşturulmuştur.

**Tablo 1.** Yozgat'a Ait Tescillenmiş Ürünler

Ürün Adı	Tescil Tarihi	Tescil Türü	Ürün Grubu
Akdağmadeni Salebi	16.09.2021	Menşe Adı	Diğer ürünler
Sorgun Yağlısı	12.02.2021	Mahreç İşaretli	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Yozgat Arabaşısı	27.12.2013	Mahreç İşaretli	Yemekler ve Çorbalar
Yozgat Aydıncık Bağrıbtütün Kavunu	25.08.2020	Menşe adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar
Yozgat Parmak Çöreği	27.12.2013	Mahreç İşaretli	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar
Yozgat Tandır Kebabı	07.12.2017	Mahreç İşaretli	Yemekler ve çorbalar
Yozgat Çanak Peyniri	18.12.2017	Mahreç İşaretli	Peynirler

Yukarıdaki tabloda görüldüğü üzere Yozgat yöresine ait tescillenmiş 7 üründen 5 tanesi mahreç işareti, geriye kalan 2 ürün ise menşe adı olarak tescillenmiştir. Aynı zamanda bu ürünlerden 2 tanesi unlu mamuller

grubuna, 2 tanesi yemekler ve çorbalar grubuna, 1 ürün meyve ve sebzeler grubuna, 1 ürün peynirler grubuna ve 1 ürün de diğer ürünler grubuna ait olarak tescillenmiştir. Yöreye özgü bu ürünlerden Yozgat Parmak Çöreği ve Yozgat Arabaşısı, bölgenin tescillenen ilk ürünlerini oluşturmaktadır.

**Tablo 2.** Yozgat Coğrafi İşaretli Ürünlerinin Tanımlayıcı ve Ayırt Edici Özellikleri

Ürün Adı	Tanımlayıcı ve Ayırt Edici Özellikleri
<b>Yozgat Parmak Çöreği</b>	Un, tuz, maya, su ve ekşi maya kullanılarak üretilmekte ve taş fırında odun ateşi ile pişirilmektedir. Katkı maddesi içermemektedir. Hamuru bir gün önceden hazırlanır ve ekşi maya da bu hamurdan elde edilir. Ekşi mayanın kullanılması, hem parmak çöreğe ayrı bir tat katmak hem de ürün pişerken sert kabuk oluşturarak ürünü çıtır hâle getirmektedir (URL 2).
<b>Yozgat Arabaşısı</b>	Arabaşı Çorbası ve Arabaşı Hamuru olarak ayrı yapılan iki üründen oluşmaktadır. Çorbası ekme kullanılmadan, hamur ile tüketilmektedir. Hamuru çiğnmeden yutulmaktadır. Çorbasında kullanılan et, doğal ortamda yetişen ve/veya doğal besinlerle beslenen kaz, hindi veya tavuk etinden yapılmaktadır (URL 3).
<b>Yozgat Tandır Kebabı</b>	Kebabın üretiminde kullanılan et, Bozok Yaylası'nda, doğal ortamda, doğal besinlerle beslenerek yetiştirilen ve toklu olarak tanınan 1 yaş kuzulardan elde edilmektedir. Kebabın pişmesi için yöreye özgü olan tandır ocağı olarak bilinen bir ocak kullanılmaktadır (URL 4).
<b>Yozgat Çanak Peyniri</b>	Doğal yollarla beslenen koyun, keçi ve ineklerden elde edilen süt ile yapılan ve yarım yağlı bir üründür. Peynire işlenen sütler topraktan yapılan bir çanağa basılarak kuma gömülür ve olgunlaşması beklenir. Peynir üretiminde ev yapımı maya kullanılmaktadır (URL 5).
<b>Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu</b>	Kavun çekirdekleri, plasentaya sıkıca bağlı ve çekirdek evi toplu olarak bulunmaktadır. Kabuğu dilimli ve sarı renklidir. İç rengi turuncu olmakla birlikte kokusu vardır. Halk arasında “yer muz” olarak da bilinmekte ve dilimleri kesilerek ortası bütün bırakılarak servis edilmektedir (URL 6).
<b>Sorgun Yağlısı</b>	En az 7 kattan oluşan bu üründe un, su, hazır ekme mayası, tuz, ekşi maya, bitkisel margarin veya tereyağı ve yumurta kullanılmaktadır. Taş tabanlı fırınlarda odun ateşiyle pişirilir. Daire ya da elips şeklinde hazırlanan Sorgun Yağlısı, içerisinde büyük hava boşlukları bulunmaz ve kenarları kalın ve kuru değildir (URL 7).



Akdağmadeni Salebi



Sorgun Yağlısı



Yozgat Arabası



Yozgat Çanak Peyniri



Yozgat Aydıncık Bağrıbutün Kavunu



Yozgat Parmak Çöreği



Yozgat Tandir Kebabı

**Şekil 1.** Yozgat Coğrafi İşaretli Ürünleri

Bu ürünler dışında hâlen başvuru aşamasında olan 3 ürün bulunmaktadır. Bunlar Çekerek Kuşburnu Marmelatı, Çekerek Köfte Giliği ve Çekerek Üzüm Pekmezi ürünleridir. Bu ürünlerin tamamının başvurusu 01.10.2019 yılında yapılmış ve hâlen başvuru süreci devam etmektedir.

### Peynirlerin Sınıflandırılması

Sütün çabuk bozulması nedeniyle doğrudan tüketiminin yanı sıra peynir, yoğurt ve tereyağı gibi ürünlerin yapımında işlenerek tüketimi sağlanmaktadır. Bu kapsamda peynir üretiminde kullanılan materyal ve yöntemler doğrultusunda sınıflandırmalar yapılmaktadır. Bu sınıflandırmalar sütün hangi hayvandan olduğu, peynirin kıvamının ne seviyede olduğu, peynirin yağlılık seviyesinin ne düzeyde olduğu ve peynirin olgunlaşma durumuna göre yapılmaktadır (Konar, 2009).

**Tablo 3.** Peynirlerin Sınıflandırılması

Süt Çeşidine Göre	Peynirin Kıvamına Göre	Peynirin Yağlılık Düzeyine Göre	Peynirin Olgunlaşma Düzeyine Göre
İnek sütünün kullanıldığı peynir	Yumuşak peynir	Yağlı peynir	Olgunlaşmamış peynir
Koyun sütünün kullanıldığı peynir	Sert peynir	Yarım yağlı peynir	Yarı olgunlaşmış peynir



Keçi sütünün kullanıldığı peynir	Yağsız peynir	Tam olgunlaşmış peynir
--	---------------	------------------------

Yukarıdaki tablo incelendiğinde peynirlerin sınıflandırılmasında, inek, koyun ve keçi sütünden yapılmış olması, peynirin sert veya yumuşak olması, yağlı, yarım yağlı veya yağsız olması ve olgunlaşmamış, yarı olgunlaşmış veya tam olgunlaşmış olması gibi seçenekler kullanılmaktadır. Bu kategorilere ek olarak, peynirin olgunlaşması için yapılan işlem, peynirde kullanılan maya gibi seçenekler de sınıflandırma kategorilerine dâhil edilebilir.

Bunlara ek olarak, peynir üretimindeki aşamalar arasında hammadde seçimi, hammaddenin hazırlanması, sütün mayalanması, pıhtının işlenmesi ve peynirin olgunlaştırılması gibi aşamalar yer almaktadır. Hammadde seçiminde, sütün tazeliği, yağlılık oranı, bakteri sayısı, mayanın pıhtılaşması gibi süreçler bulunurken, hammaddenin hazırlanması sürecinde, pastörizasyon, starter ve yardımcı madde ilavesi gibi durumlar söz konusudur. Pıhtılaşma sürecinde ise, mayalama işlemi bitirildikten sonra pıhtı kesilir ve peynir süzülürken, peynirin olgunlaştırılması sürecinde, ürünün kendine has koku ve tadının oluşması için özel bir alanda bekletilmesi işlemi uygulanmaktadır (Konar, 2009).

### Yöntem

Bu araştırmanın amacı Yozgat ilindeki coğrafi işaretli ürünleri ve gastronomi turizmi kapsamında oldukça önemli bir potansiyele sahip olduğuna inanılan Yozgat Çanak Peyniri'ni tanıtarak hem bölgedeki turizmin geliştirilebilmesi açısından turizm paydaşlarının hem de ülkemizdeki peynir tüketicileri başta olmak üzere tüm geleneksel ve kültürel besin tüketicileri açısından farkındalık oluşturmaktır. Bu çalışma, bölgedeki turizmin gelişmesi için yapılan ve/veya yapılması planlanan çalışmalar için örnek olması açısından önem arz etmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın evreninin ülkemizdeki tüm coğrafi işaretli peynirler oluştururken, örneklemini ise Yozgat ilindeki coğrafi işaretli Yozgat Çanak Peyniri oluşturmaktadır. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden doküman analizinden faydalanılmıştır. İlk olarak Türk Patent ve Marka Kurumuna ait olan “<https://ci.turkpatent.gov.tr>” internet sitesindeki (URL 8) Yozgat iline ait olan coğrafi işaretli ürünler belirlenmiş ve sonrasında Yozgat Çanak Peyniri hakkında literatür incelemesi yapılmıştır. Bu incelemeler sonucunda Yozgat Çanak Peyniri'nin temel özellikleri ve farklılıkları ön plana

çıkarılmış ve Yozgat Çanak Peyniri'nin gastronomi turizmi potansiyeli ile ilgili olarak yorumlarda bulunulmuştur. Araştırma sonucunda ise bölgesel turizm potansiyeline katkı sağlamak amacıyla bazı öneriler sunulmuştur. Bu çalışmada herhangi bir deney, anket ya da görüşme uygulanmadığı ve yalnızca doküman analizi ile hazırlandığı için etik kurul izni gerekmemektedir.

### Yozgat Çanak Peyniri

Yozgat Çanak Peyniri, ilin neredeyse tüm ilçelerinde, köylerinde üretilen bir üründür. Yöreye özgü olan bu peynirin yapımında koyun, keçi ve inek sütü kullanılmaktadır. Bu hayvanlardan süzülen sütler, süzek olarak adlandırılan bir bez torba ile birlikte süzülerek mayalandırılır. Mayalama sıcaklığı 32-35°C arasında değişmektedir. Mayalama işlemi için 10 kilogram süt için bir çay bardağı maya konulmaktadır.

Maya, sütün içerisine yavaş yavaş dökülmekte ve bu sırada süt karıştırılmaya devam etmektedir. Bu işlem bittikten sonra, sütün içerisinde bulunduğu büyük kazan bir minderin üzerine konularak kalın bezler ile sarılmaktadır. Daha sonra sütün pıhtılaşması için 2-5 saat arasında beklenmektedir.

Pıhtılaşma işlemi tamamlandıktan sonra, oluşan pıhtı dört parçaya bölünür ve ortalama 20 dakika dinlenmeye bırakılır. Sonrasında ham peynir sütün süzülebilmesi için ince bez torbalara konularak bu torbalardan akan su kesilene kadar süzülme bırakılır.



Şekil 2. Yozgat Çanak Peyniri'nde Kullanılan Çanaklar (URL 9)

Bu işlemden sonra her 1 kilogramlık peynir için 3-5 kilogram olacak şekilde taş gibi ağırlıklar konulur ve peynire 10-20 saat aralığında peynir suyunun iyi bir şekilde süzülebilmesi için baskı uygulanır. Baskı işleminden sonra ortaya çıkan ham peynir büyük leğenlere boşaltılarak büyük parçalara bölünür ve tuzlama işlemi yapılır. Bu tuzlama işlemi sırasında ince kum büyüklüğünde olan kaya tuzları kullanılır.

Daha sonra peynirler el yardımı ile ezilerek daha tuzlu olması için biraz daha tuz ilave edilir. Ezilen ve parçalanan peynir tekrar ince bir bezin içerisine konulduktan sonra ağzı sıkıca bağlanarak ikinci bir baskı uygulaması yapılır. Bu baskı işleminde her 1 kilogram peynir için yaklaşık 10 kilogramlık ağırlık kullanılır.

Bu kez baskı uygulama süresi 2-7 gün arasında değişmektedir. Bu ikinci baskı işlemi “tercan”, “tecin”, “tecen” ya da “bastırık” olarak adlandırılmaktadır. Bu işlemden sonra ortaya çıkan peynir tekrar ezilir, parçalanır ve yeniden tuz ilave edilerek basım işlemine hazır hâle gelir (URL 5).



Şekil 3. Yozgat Çanak Peyniri'nde Kullanılan Çanaklar (URL 9)

Çanak peyniri için kullanılan çanaklar topraktan yapılmış çanaklardır. Bu çanaklar ilk alındıklarında çeşme suyu ile yıkanarak güneşte kurumaya bırakılır. Daha sonra bir hafta boyunca içerisinde peynir suyu dolu

bir şekilde bekletilir ve sonrasında yıkanıp kurutulduktan sonra peynir basımı için hazır hâle gelir. Yozgat'a ait olan bu peynirin adı da bu çanakta gelmektedir.



**Şekil 4.** Yozgat Çanak Peyniri'nin Çanak İçerisindeki Görüntüsü (URL 9)

Basıma hazır hâle gelen peynir, hava aldığı anda çabuk bozulduğundan dolayı hiç hava almayacak bir şekilde çok sıkı olarak çanak içerisine el ile basılır. Çanak dolana kadar bu işleme devam edilir. Çanak dolduktan sonra ise içerisine biraz daha tuz serpilir ve çanağın ağız kısmından içinde boşluk kalmayacak şekilde bir bez ile bağlanarak 2-3 gün arasında bu şekilde bekletilir. Bu işlemden sonra çanak ters çevrilir ve bu şekilde 3-5 gün daha bekletilir.

Bu süreç sonrasında çanağın ağız açılır ve içerisine peynire degecek şekilde kurutulmuş asma yaprağı ya da temiz bir bez koyularak, ağız katı bir hamur ile kapatılır ve hamurun üzerine bir bez bağlanır. Daha sonra çanaklar ters çevrilerek yarısından fazlası ya da tamamı kapanacak şekilde kumun içerisine gömülerek olgunlaşmaya bırakılır. Bu olgunlaşma süresi ortalama olarak 4 ayı bulmaktadır. Olgunlaşma süresi tamamlandıktan sonra peynir ambalajlanarak 2-3 ay süreyle 0-4 °C sıcaklığında muhafaza edilir (URL 5).



Şekil 5. Yozgat Çanak Peyniri ve Yozgat Parmak Çöreği'nin Servisi (URL 9)

### Sonuç ve Öneriler

Bir yöreye özgü olan yiyecek ve içecek gibi ürünler, o destinasyonun tanıtımı ve imajı açısından büyük önem arz etmektedir. Özellikle son dönemlerdeki coğrafi işaret kavramının da yaygınlaşmasıyla birlikte, seyahat etmek isteyen bireyler, seyahat edecekleri bölgenin tarihî ve kültürel özelliklerinin yanı sıra, o bölgede tadacakları yiyecek ve içecekleri de merak etmektedir. Böylece hem yeni yerlerin keşfedilmesi ihtiyacı hem de bu yeni yerlere özgü olan farklı yiyecek içeceklerin deneyimlenmesi ön plana çıkmaya başlamıştır. Bu açıdan bakıldığında, ülkemizdeki mutfak zenginliğinin önemi daha iyi anlaşılmaya başlanmıştır.

Aynı zamanda bu mutfak zenginliklerinin arasındaki coğrafi işaret olarak tescillenmiş peynirler daha fazla tercih edilmeye başlanmıştır. Ülkemizde birçok peynir çeşidi bulunmakta ve bu peynirlerin çeşitliliği, tüketicilere doğal, güvenilir ve kaliteli peynirlerin deneyimlenmesi imkânı sunmasıyla birlikte turizm hareketliliğine de katkı sağlamaktadır. Ayrıca bu tür ürünlerin üretim şekilleri ve süreçleri gibi konular da tüketicilerin dikkatini çekmektedir. Bu ürünler arasında bulunan ve coğrafi işaret almış olan Yozgat Çanak Peyniri, hem üretim metodundaki birçok kez yapılan



baskılama, süzme işlemi, pıhtılaştıran peynirin el ile ufalanarak tekrar tuzlanması, kullanılan çanağın yalnızca peynir amaçlı üretilmiş ve bu amaçla kullanılması ve çanağa baskı işleminden önce çanağın 7 gün boyunca içerisinde peynir suyu ile bekletilmesi gibi yöntemler hem de olgunlaştırma sürecinde gömüldüğü kumun ince, az çakıllı ve hafif rutubetli olması ve yaklaşık 4 ay boyunca kumda gömülü şekilde kalması gibi süreçlerle birçok farklılık içermektedir.

Yozgat Çanak Peyniri'nin yapılışında kullanılan süt, maya ve adını aldığı çanak gibi yöreye özgü unsurlar, bu ürünün ilgi çekmesi için yeterli sebepler arasında sayılabilir. Ayrıca bu peynirin ortalama olarak 5 ayda hazırlandığı da göz önüne alındığı zaman, bu ürünün tüketiciler tarafından ilgi görmemesinin çok düşük bir ihtimal olduğu düşünülmektedir. Yozgat yöresindeki coğrafi işaretli gastronomi ürünleriyle birlikte Yozgat Çanak Peyniri'nin, bölgenin hem daha fazla kişi tarafından ziyaret edilmesiyle turizm hareketliliğinde artış sağlanması hem de yöresel ürünlere daha fazla ilgi duyan bireylerden gelir sağlanarak bölgenin kalkınmasına katkı sağlanması gibi konularda büyük bir potansiyele sahip olduğu düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında sunulan öneriler şu şekildedir;

- Yozgat Çanak Peyniri'nin üretimi şeffaf bir şekilde gerçekleştirilerek, Yozgat'ı ziyaret eden ve/veya ziyaret etmek isteyen bireylerin üretime dâhil edilmesi sağlanabilir.
- Yozgat il sınırları içerisinde Yozgat Çanak Peyniri'nin tadımı ve satışına yönelik işletmeler kurulabilir.
- Yozgat Çanak Peyniri'nin üreticileri ve bu ürünü dağıtan kişi/kurumlar arasındaki köprü güçlendirilerek satış konusunda artış sağlanabilir.
- Gastronomi alanında düzenlenen ulusal ve/veya uluslararası fuarlara katılım sağlanarak Yozgat Çanak Peyniri'nin tanınırlığının artması sağlanabilir.
- Yozgat Çanak Peyniri ile ilgili bilgilendirmeler, daha güvenilir olması açısından resmi kurum/kuruluşlar tarafından sağlanabilir.
- Yozgat Çanak Peyniri'nin hem tanınırlığının hem de ürün satışının artması için yerel radyo ve/veya televizyonlar aracılığı ile reklam verilerek tüketicilere doğrudan ulaşım yapılabilir.
- Yozgat Çanak Peyniri'nin üretimi sırasında kullanılan çanaklara, isim, kişiye özel sembol, ifade vb. yazılarak, peynirin olgunlaşma

sürecinden sonra Yozgat'ı yeniden ziyaret etmesi için teşvik sağlanabilir.

- Yozgat Çanak Peyniri'nin ihtiyaca yönelik olarak daha fazla üretiminin yapılması için üreticilere kolaylıklar sağlanarak teşvik verilebilir.
- Yozgat Çanak Peyniri, il sınırları içerisindeki yöresel yiyecek-içecek işletmelerinin menülerine dâhil edilebilir.
- Ülkedeki diğer yöresel peynir üreticileri ile iletişim sağlanarak bir peynir rotasına dâhil olunabilir veya yeni bir peynir rotası oluşturulabilir.
- Farklı tüketicilerin ihtiyaçlarına yönelik olarak Yozgat Çanak Peyniri'nin çeşitlendirilmesi sağlanabilir.

#### **Araştırmanın Etik Yönü**

Yapılan çalışmada “Yükseköğretim Kurumları Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi” kapsamında uyulması belirtilen tüm kurallara uyulmuştur. Yönergenin ikinci bölümü olan “Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiğine Aykırı Eylemler” başlığı altında belirtilen eylemlerden hiçbiri gerçekleştirilmemiştir.

Araştırma, doküman analizi tekniğiyle hazırlanması ve anket, görüşme, deney vb. ilkelerle hazırlanmamış olması sebebiyle etik kurul izni gerektirmeyen çalışmalar arasında yer almaktadır.

#### **Çıkar Çatışması Beyanı**

Bu çalışmada, sonuçları veya yorumları etkileyebilecek herhangi bir maddi veya diğer asli çıkar çatışması olmadığını beyan ederiz.

#### **Katkı Oranı Beyanı**

Yazarların makaleye eşit oranda katkı sağlamış olduğunu beyan ederiz.

#### **Kaynakça**

- Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 79-89.
- Cömert, M. (2014). Turizm pazarlamasında yöresel mutfakların önemi ve Hatay mutfağı örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(1), 64-70

- Ertan, A. (2010). Prestijli tarım ürünlerinin pazarlanmasında kalite ve coğrafi işaret kavramlarının tutundurulması ve bu bağlamda tarım satış kooperatiflerinin önemi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12, 157-170.
- Hazarhun, E., & Tepeci, M. (2018). Coğrafi işarete sahip olan yöresel ürün ve yemeklerin Manisa'nın gastronomi turizminin gelişimine katkısı. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 371-389.
- Karaca, O.B. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Karamustafa K., & Ülker, M. (2017). Ticari mutfaklarda yerel yiyecek satın alma ve kullanma davranışı: algılanan engeller ve faydalar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(4), 30-42.
- Konar, A. (2009). *Süt teknolojisi*. Adana: Çukurova Üniversitesi Yayınları
- Mercan, Ş. O., & Üzülmüş, M. (2014) Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 29(2), 67-94.
- Oraman, Y. (2015). Türkiye'de coğrafi işaretli ürünler. *Balkan ve Yakın Doğu Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(1), 76-85.
- Savaşkan, Y., & Kingır, S. (2020). Sakarya ili gastronomik unsurlarının coğrafi işaret kapsamında değerlendirilmesi. *Alanya Akademik Bakış*, 4(3), 939-961. <https://doi.org/10.29023/alanyaakademik.702037>
- Sünnetçioğlu, S., Can, A., & Durlu-Özkaya, F. (2012). Yavaş turizmde coğrafi işaretlemenin önemi. *13. Ulusal Turizm Kongresi*, 7-9 Aralık 2012. Antalya. 953-962.
- Şen, M. A. (2020). Gastronomi turizmi kapsamında Trabzon mutfağına özgü bir ürün "Kuymak". *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 15(29), 251-268. <https://doi.org/10.18220/kid.817568>
- Şen, N., & Silahşör, Y. (2018). Gastronomi turizmi kapsamında Erzincan ili yiyecek içecek işletmelerinde sunulan yöresel yemekler üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 414-429.

#### İnternet Kaynakları

- URL1: <http://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/70482589-E0CD-4F6C-B820-0F703C5E529E.pdf> (Erişim Tarihi: 29.01.2022)
- URL 2: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/47e1dbc6-7375-4ad4-a883-fa38c878268a.pdf> (Erişim Tarihi: 03.02.2022)



- URL 3: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/da4ae466-2f29-4819-989e-3f3f9c48a8ba.pdf> (Erişim Tarihi: 04.02.2022)
- URL 4: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/265.pdf> (Erişim Tarihi: 04.02.2022)
- URL 5: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/49c81932-c8a7-4273-b523-157ac3f8ca27.pdf> (Erişim Tarihi: 03.02.2022)
- URL 6: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d1138eb7-ce5d-43c1-afeb-c2e9c5dc6281.pdf> (Erişim Tarihi: 04.02.2022)
- URL 7: <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/d8757db4-3d9f-45e2-a301-afd9c1192551.pdf> (Erişim Tarihi: 01.02.2022)
- URL 8: <https://ci.turkpatent.gov.tr/veri-tabani> (Erişim Tarihi: 01.02.2022)
- URL9: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/yozeat/neyenir/yozeat-canak-peyniri> (Erişim Tarihi: 05.02.2022)

### **Evaluation Of Geographical Indicate Yozgat Canak Cheese In the Context Of Gastronomy Tourism**

#### **Extended Abstract**

Today, the concept of food is not only a basic need for a tourist, but also one of the ways to learn the cultural understanding of the destination (Karamustafa and Ülker, 2017). Because local products reflect the products that have economic value and are connected with the traditions, customs, and cultures of the people in a particular region (Velissariou and Mpara, 2014, p. 254). The feelings of curiosity and desire such as witnessing the cultivation and/or production stages of the products of a region, tasting the food of that region, and participating in food festivals sometimes find their place among the travel motivations. Products that are known by taking the name of the region where they are grown and protecting their quality with geographical indication are more preferred and become an attraction factor for a destination (Savaşkan and Kınır, 2020).

This research aims to raise awareness of both tourism stakeholders in terms of developing tourism in the region and all traditional and cultural food consumers, especially cheese consumers in our country, by introducing the geographically indicated products in Yozgat and Yozgat Çanak Cheese, which is believed to have a very important potential within the scope of gastronomic tourism. This study is important in terms of being an example of the studies made and/or planned for the development of tourism in the region. In this direction, while the universe of the research consists of all geographically marked cheeses in our country, the sample is Yozgat Çanak Cheese with geographical indications in Yozgat province. In the study, document analysis, one of the qualitative research methods, was used. First of all, geographical indication products belonging to Yozgat province on the "https://ci.turkpatent.gov.tr" website (URL 8) belonging to the Turkish Patent and Trademark Office were determined, and then a literature review was made about Yozgat Canak Cheese. As a result of these examinations, the main features and differences of Yozgat Çanak Cheese were highlighted and comments were made

regarding the gastronomic tourism potential of Yozgat Çanak Cheese. As a result of the research, some suggestions were presented to contribute to the regional tourism potential.

As of the date of this study, there are 7 products registered to the Turkish Patent Institute and belonging to the Yozgat region. Of the 7 registered products belonging to the Yozgat region, 5 were registered as the origin sign, and the remaining 2 products were registered as the name of origin. At the same time, 2 of these products were registered to the bakery products group, 2 to the meals and soups group, 1 product to the fruit and vegetables group, 1 product to the cheese group, and 1 product to the other products group. Due to the rapid deterioration of milk, besides its direct consumption, it is processed and consumed in the production of products such as cheese, yogurt, and butter. In this context, classifications are made in line with the materials and methods used in cheese production. These classifications are made according to which animal the milk is from, the consistency of the cheese, the level of oiliness of the cheese, and the ripening state of the cheese.

Products such as food and beverages that are unique to a region are of great importance in terms of the promotion and image of that destination. Especially with the widespread use of the geographical indication concept in recent times, individuals who want to travel are curious about the historical and cultural characteristics of the region they will travel to, as well as the food and beverages they will taste in that region. Thus, both the need to discover new places and the experience of different food and beverage-specific to these new places have come to the fore. From this point of view, the importance of culinary richness in our country has begun to be better understood. At the same time, cheeses registered with a geographical indication among these culinary riches started to be preferred more. There are many types of cheese in our country, and the diversity of these cheeses contributes to tourism activity, as well as providing consumers with the opportunity to experience natural, reliable, and quality cheeses. In addition, issues such as the production methods and processes of such products attract the attention of consumers. Yozgat Çanak Cheese, which is among these products and has a geographical indication, includes both pressing, straining, and salting of the coagulated cheese by hand, produced only for cheese purposes and used for this purpose, and the bowl is prepared for 7 days before printing on the bowl. It includes many differences with methods such as keeping it inside with whey during the ripening process, and the sand being buried in the ripening process is fine, less pebbly, and slightly damp, and it remains buried in the sand for about 4 months. Local elements such as milk, yeast, and the dish from which it takes its name, used in the making of Yozgat Çanak Cheese, can be counted among the sufficient reasons for this product to attract attention. In addition, considering that this cheese is prepared in 5 months on average, it is thought that it is very unlikely that this product will not attract attention from consumers. Along with the geographically indicated gastronomic products in the Yozgat region, Yozgat Çanak Cheese is thought to have great potential in terms of both increasing tourism activity by visiting the region more people and contributing to the development of the region by providing income from individuals who are more interested in local products.