

**Mutfak Şeflerinin Bakış Açısından Yenilebilir Çiçekler ve Konaklama İşletmelerinde Kullanılma Durumu**

Oya Yıldırım<sup>1\*\*</sup> 

<sup>1</sup> Çukurova Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu, Adana, Türkiye, oyildirim@cu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-8090-4629

**Öz**

Yenilebilir çiçekler mutfaklarda yaratıcı tabaklar oluşturmaya ve sağlıklı yaşama katkıları dolayısıyla yükselen bir eğilim olarak gündemdedir. Bu nedenle araştırmada, yenilebilir çiçeklerin gastronomi alanındaki önemi konusunda mutfak şeflerinin bakış açılarını belirlemek, en çok tüketilen yenilebilir çiçeklerin hangileri olduğunu ve konaklama işletmelerinde kullanılma durumlarını tespit etmek amaçlanmıştır. Ayrıca yenilebilir çiçeklerin temin edilmesinde yaşanan güçlüklerin belirlenmesi alt amaçlar arasındadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmıştır. Veriler, İstanbul, Antalya, Adana ve Mersin illerindeki beş yıldızlı otellerde çalışan aşçıbaşılardan kolay ulaşılabilir durum örnekleme ve kartopu örnekleme yöntemleri ile toplanmıştır. Bu kapsamda araştırma örneklemini, 2021 yılı Kasım ve Aralık ayları içerisinde yüz yüze, telefon ile ve çevrimiçi olarak görüşülen 22 mutfak şefi oluşturmaktadır. Şeflerin yenilebilir çiçeklere ilişkin olumlu, olumsuz ve geliştirmeye yönelik olmak üzere üç farklı bakış açısı belirlenmiş, en yüksek katılımı olumlu bakış açısı almıştır. En çok kullanılan yenilebilir çiçeklerden ilk beşi; hercai menekşe, kabak çiçeği, narenciye çiçekleri, Latin çiçeği ve lavantadır. Konaklama işletmelerinin %77,3'ünde yenilebilir çiçekler kullanılmaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Yenilebilir Çiçekler, Konaklama İşletmeleri, Mutfak Şefleri

**Edible Flowers from Kitchen Chefs' Perspective and Status of Use in Hospitality Businesses**

**Abstract**

Edible flowers are on the agenda as a rising trend due to their contribution to generating creative dishes in kitchens and healthy living. For this reason, it is aimed to determine the perspectives of kitchen chefs on the importance of edible flowers in gastronomy which edible flowers are the most consumed and their use in hospitality businesses. In addition, determining the difficulties experienced in the supply of edible flowers is among the sub-objectives. The research used the interview technique, one of the qualitative research methods. The data was collected from chefs working in five-star hotels in Istanbul, Antalya, Adana and Mersin by convenience sampling and snowball sampling methods. In this context, the research sample consists of 22 kitchen chefs who were interviewed face-to-face, on the phone and online in November and December 2021. Three different perspectives of the chefs regarding edible flowers were determined as positive, negative and development-oriented, and the highest participation received a positive perspective. The first five of the most commonly used edible flowers; viola, cucurbita, citrus blossoms, tropaeolum majus, and lavender. Edible flowers are used in 77.3% of hospitality businesses.

**Keywords:** Gastronomy, Edible Flowers, Hospitality Businesses, Kitchen Chefs

**Önerilen Atıf/Suggested Citation**

Yıldırım, O. (2022). Mutfak Şeflerinin Bakış Açısından Yenilebilir Çiçekler ve Konaklama İşletmelerinde Kullanılma Durumu.

*Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 345-368.

\*\*Sorumlu yazar e-posta: oyildirim@cu.edu.tr

**Araştırma Makalesi**

Cilt 6, Sayı 2, 2022  
ss. 345-368

Gönderim : 23.12.2021  
1. Düzeltme: 14.03.2022  
Kabul Tarihi: 28.03.2022

**Research Article**

Vol 6, No 2, 2022  
pp. 345-368

Received : 23.12.2021  
Revision1: 14.03.2022  
Accepted: 28.03.2022

## GİRİŞ

Yenilebilir çiçekler çok eski zamanlardan beri insan beslenmesinin önemli bir parçası olmuştur (Zheng, Meenu ve Xu, 2019). Antik Yunanistan ve Roma'dan orta çağ Fransa'sına, Avrupa'dan Viktorya dönemi İngiltere'sine, Orta Doğu bölgesinden Çin ve Japonya gibi Asya ülkelerine kadar dünya çapında pek çok bölge yenilebilir çiçeklerin binlerce yıldır tüketildiği yerler olarak bilinmektedir (Pires, Barros, Santos-Buelga ve Ferreira, 2019:245). Geçmişte geleneksel bir şekilde sebze olarak ve özellikle tıbbi etkileri nedeniyle tüketilen yenilebilir çiçekler, günümüzde bilim adamları tarafından yeni bir değerlendirilmeye tabi tutulmakta, beslenme ve fitokimyasal profilleri üzerinde durulmaktadır (Benvenuti, Bortolotti ve Maggini, 2016). Yenilebilir çiçeklerin fitokimyasal bileşimleri, egzotik aroma ve dokuları, çekici renkleri gibi özellikleri yiyecek ve içeceklerin görünümü üzerinde etkili olmaktadır. Aynı zamanda sağlık yararlarına da katkıda bulunmaktadır. Bu nedenle son yıllarda hem tüketicilerin hem de gastronomi alanında çalışan uzmanların yenilebilir çiçeklere olan ilgisi artmış, bu ilgi yenilebilir çiçeklerin ticari değerini de artırmıştır (Takahashi, Rezende, Fidelis, Domingue ve Sande, 2019). Mutfaklarda yenilebilir çiçeklere ve çiçeklerle süslemeye artan ilgi aynı zamanda bilim adamlarının yenilebilir çiçeklerin besin değerine ilişkin araştırmalar yapmalarını da gündeme getirmiştir (Kumari, Ujala ve Bhargava, 2021).

İnsanoğlunun daha sağlıklı bir yaşam tarzı arayışı ve değişen beslenme alışkanlıkları daha güvenli alternatif ürünlerin pazara girmesini hızlandırmaktadır (Pires vd., 2019). Tüketicilerin sağlıklı ve doğal gıdalara olan talebinin artması, bitkilerin insan beslenmesinde kullanımına olan ilgiyi artırmakta, yemek pişirmek için potansiyel yeni yenilebilir bitkiler arayışı gündeme gelmektedir (Araújo, Matos, Correia ve Antunes, 2019:471). Diğer bir ifadeyle tüketiciler sağlıklı besinler ve yeni duygular aramakta yenilebilir çiçekler ise yemeklere farklı tat, koku, tazelik ve görsel çekicilik sağlayarak bu gereksinimleri karşılamaktadır (Morais, Sant'Ana, Dantas, Silva, Lima, Borges ve Magnani, 2020:1). Yenilebilir çiçekler, renk, tat ve diğer duyuşal özellikleri sayesinde yemekleri daha çekici hale getirirken bileşimlerinde bulunan polifenoller gibi biyoaktif bileşikler ile sağlık üzerinde faydalı etkiler sağlayabilecek özellikler de içermektedir. Fenolik bileşiklerin varlığı, doğal katkı maddeleri, yeni rezervler ve renklendiriciler olarak kullanılma potansiyelleri nedeniyle sadece tüketicilerin değil, aynı zamanda gıda endüstrisinin de ilgisini yenilebilir çiçeklere çekmiştir. Dolayısıyla yenilebilir çiçekler aroması, tadı, görünümü, besinsel özellikleri, düşük yağ ve enerjik içeriği ile yemekleri daha çekici kılmaktadır (Pires vd., 2019:245). Bu nedenle, süs bitkilerinden elde edilen yenilebilir taze veya kuru çiçeklerle yemek pişirmek veya yemekleri süslemek moda haline gelmiştir (Benvenuti vd., 2016).

Bazı yazarlar geniş kullanım alanlarına ve tarımsal potansiyellerine rağmen çiçek yeme fikrinin bazı çevrelerce güvensiz kabul edildiğini ve yenilebilir çiçeklerin birçoğunun ağırlıklı olarak yetiştiği bölgenin yerel halkı tarafından tüketildiğini belirtmektedirler. Bölgesel tüketilen bazı çiçekler, araştırmacılar ve tüketiciler tarafından hala keşfedilmemiştir. Bu çiçeklerin pazarlanması için uygun pazarlama kanallarına sahip bir pazarın gerekli olduğu düşünülmektedir (Pinakin, Kumar, Suri,

Sharma ve Kaushal, 2020:11). Kültürel farklılıklar ve tüketim kalıpları, tüketicilerin yeni veya yabancı bir gıdayı kabul etmelerini etkileyebilmektedir. Örneğin, yenilebilir çiçeklerin tüketimi Asya mutfağında yaygın bir uygulama iken zamanla diğer kültürlerde de yaygınlaşmaya başlamıştır (Pires vd., 2019:245). Yenilebilir çiçeklerin çoğu sağlıklı bileşenler içerdiğinden, sağlık yararları olan yeni bir ürün olarak geliştirilme potansiyeli taşımaktadır (Falla, Contu, Demasi, Caser ve Scariot, 2020:2). Bu durum yenilebilir çiçeklerin daha çok araştırılması gerektiğini ortaya koymaktadır.

1980'lerin sonlarından buyana gerek evlerde gerek şefler tarafından kullanılan yenilebilir çiçeklerin popülaritesi günümüzde yeniden canlanmıştır (Kelley, Behe, Biernbaum ve Poff, 2001:801). Dolayısıyla gastronomi alanında yeni eğilimlerden biri olarak kabul edilen yenilebilir çiçekler ile ilgili uluslararası alan yazında çeşitli çalışmalara rastlamak mümkündür (Kelley vd., 2001; Mlcek ve Rop, 2011; Araújo vd., 2019; Morais vd., 2020; Demasi, Falla, Caser ve Scariot, 2020). Konu ile ilgili uluslararası alandaki akademik çalışma sayısı 2011 yılından itibaren önemli bir artış göstermiştir (Falla vd., 2020:2). Özellikle yenilebilir çiçeklerin sağlık üzerindeki etkilerini inceleyen çalışmaların yoğunluk gösterdiği dikkat çekmektedir (Benvenuti vd., 2016; Lu, Li ve Yin, 2016; Fernandes, Casal, Pereira, Saraiva ve Ramalhosa, 2017; Chen, Xu, Huang, Amrouche, Maurizio, Simal-Gandara, Tundis, Xiao, Zou ve Lu, 2020; Mulík ve Ozuna, 2020; Janarny, Ranaweera ve Gunathilake, 2021; Kumari vd., 2021). Ayrıca farklı endüstriler tarafından farklı amaçlarla güvenli kullanımlarını ve dozajlarını belirlemek için yenilebilir çiçeklerin güvenliğine odaklanan çalışmalarda yaygındır (Wetzel, Lee, Lee ve Binkley, 2010; Koike, Barreira, Barros, Santos-Buelga, Villavicencio ve Ferreira, 2015). Türkiye'de ise yenilebilir çiçekleri ele alan çalışma sayısının sınırlı olduğu görülmektedir (Şahin ve Kılıç, 2009a; Şahin ve Kılıç, 2009b; Akşap, 2018; Eryılmaz Açıkgöz, 2018; Ünver Alçay, 2019). Ayrıca gastronomi açısından bakıldığında yenilebilir çiçekleri mutfakta kullanımları açısından inceleyen çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Diğer taraftan dünyanın her yerinde çok sayıda yenilebilir çiçek bulunmasıyla birlikte bunların sadece küçük bir kısmı keşfedilmiştir ve yüksek verimlilikle kullanılabilmesi için daha fazla çalışma yapılması gerekmektedir (Pires vd., 2019:244). Buradan hareketle yenilebilir çiçeklerin Türkiye'de mutfak şefleri tarafından nasıl değerlendirildiği, beş yıldızlı konaklama işletmelerinde kullanım durumlarının ve en çok tüketilen yenilebilir çiçeklerin neler olduğu ile temin edilmelerinde karşılaşılan güçlükler belirlenmek istenmiştir. Bu bağlamda Türkiye'de yenilebilir çiçekler ile ilgili farkındalığın artırılması, aynı zamanda çalışmanın ulusal alan yazına ve gastronomi alanı paydaşlarına katkı sağlaması hedeflenmektedir.

## **Kavramsal Çerçeve**

### **Yenilebilir Çiçekler**

Bazı çiçek türleri toksik veya besleyici olmayan maddelere sahip iken (Pires vd., 2019:244) bazı çiçek türleri ise güzel ve şık olmasının yanı sıra yenilebilir özelliktedir. Yeryüzünde çok çeşitli floralar vardır ancak bunların içinden sadece bir kısmı lezzetli ve mutfaklarda kullanıma uygundur. Bu nedenle yenilebilir çiçeklerin doğru bir

şekilde tanımlanması oldukça önemlidir. Farklı yenilebilir çiçekler ticari olarak mevcuttur ve bunlara olan talep gözle görülür şekilde yüksektir. Dünya çapında yenilebilir çiçeklerin elde edildiği 97 familya, 100 cins ve 180 tür olduğu ve farklı coğrafyalarda yenilebilir çiçeklerin sayısının farklılık gösterdiği bildirilmektedir (Lu vd., 2016). Gegner 2004 yılında yaptığı çalışmada, toksikolojik olarak incelenmiş, yenilebilir olduğu tanımlanmış ve kabul edilebilir lezzette yaklaşık 100 çeşit çiçek olduğunu ifade etmiştir. Bu bilgiler geçen zaman içerisinde yenilebilir olduğu kabul edilen çiçeklere yenilerinin eklendiğini göstermektedir.


Yenilebilir çiçeklerin düşük kalori değerine sahip olduğu, yüksek miktarda mineral bileşikler, vitaminler, amino asitler, lif, karbonhidratlar, uçucu yağlar ve proteinler içerdiği yapılan çeşitli çalışmalar ile ortaya konmuştur (Rop, Mlcek, Jurikova, Neugebauerova ve Vabkova, 2012; Navarro-González, González-Barrio, García-Valverde, Bautista-Ortín ve Periago, 2015; Benvenuti vd., 2016; Grzeszczuk, Stefaniak, Meller ve Wysocka, 2018). Yenilebilir çiçeklerin güçlü bileşimleri ve besin değerleri tüketilmeleri için yeterli bir neden olarak kabul edilirken günümüzde tadı, rengi ve aroması nedeniyle yenilebilir çiçeklere olan ilgi artış göstermiş ve yenilebilir çiçekler, tadı ve aromayı yoğunlaştırmak, çorbalara, salatalara, tatlılara, içeceklere renk ve doku katmak, yemeklerin kimliğini güçlendirmek gibi amaçlarla mutfaklarda yerini almıştır. Mükemmel bir mineral kaynağı ve antioksidan kokteyli olan yenilebilir çiçekler çok çeşitli kullanım alanlarına sahiptir. Özellikle kutlamalar ve ziyafetler için dekorasyon amacıyla kullanıldığı gibi taze bir garnitür veya bir yemeğin parçası olarak da kullanılabilir. Kurutulabilmekte, buz küplerinde dondurularak içeceklere eklenebilmekte, jöle ve reçellerde, çaylarda, şaraplarda kullanılmakta veya peynir, tereyağı, krep, çeşitli kurabiye hamurları ve waffle'lara eklenebilmekte, doldurulmuş veya kavrulmuş olarak farklı yemeklere karıştırılmakta, marine etmek ve salata sosları için sirke yapmak için de kullanılabilir (Husti, Cantor, Buta ve Hort, 2013:52-53).

Yenilebilir çiçeklerin güvenli bir şekilde kullanılabilmesi için kalitesi ve görünümü çok önemlidir. Bu çiçekler çevreye ve temas eden insanlara zarar vermemesi için kimyasal veya böcek ilacı kullanılmadan üretilmelidir (Husti vd., 2013). Yenilebilir çiçeklerin görünümü süs türlerinden hiçbir şekilde farklı değildir. Bu nedenle yenilebilir olanların kimyasal ve biyolojik parametreler kullanılarak ayırt edilmesi gerekmektedir (Mlcek ve Rop, 2011). Dekoratif çiçekler, zehirlenmeye yol açabilen ve hatta bazı durumlarda ölümcül olabilen toksik bileşenlere sahip olabilir ve çoğu durumda, bu bitkilerin yetiştirilmesi zararlı kimyasalların kullanımını içerir. Yenilebilir çiçekler ise genellikle gıda amaçlı organik bir üretimin sonucudur (Fernandes vd., 2017).






Yenilebilir çiçek sayısı oldukça fazladır ve tek bir çalışmanın hepsini kapsamı mümkün değildir. En yaygın olarak kullanılan yenilebilir çiçekler arasında papatya, aynusefa, ebegümece, Latin çiçeği, camgüzeli, melisa, karahindiba, gülhatmi, lavanta, leylak, hodan, menekşe, gül ve karanfil yer almaktadır. Ayrıca frenk soğanı, kekik, mercanköşk, nane, adaçayı, biberiye, mürver çiçekleri ve narenciye çiçekleri (portakal,





limon, misket limonu, greyfurt ve kamkat) gibi bazı bitkilerin çiçekleri de yenilebilir özelliktedir (Fernandes, Ramalhosa, Pereira, Saraiva ve Casal, 2018:2). Tablo 1'de bazı yenilebilir çiçeklere ve mutfakta kullanıldıkları alanlara yer verilmektedir.

Tablo 1. Bazı Yenilebilir Çiçekler ve Mutfakta Kullanımları

Sıra	Çiçek Adı / Bilimsel Adı	Mutfakta Kullanımı	Kaynaklar
1	<b>Karanfil / Dianthus</b>  ribbonflowers.com/yenilebilir-cicekler	Caryophyllaceae familyasından olup pek çok türü bulunmaktadır. Çin karanfili ( <i>Dianthus chinensis</i> L.) ve Alp karanfili ( <i>Dianthus Caryophyllus</i> ) olarak bilinen türleri yenilenler arasındadır. Canlı renkleri ve baharatlı tadı nedeniyle gastronomi şeflerinin ilgisini çekmekte, çiçekleri mutfaklarda kullanılmaktadır. Çiğ olarak tüketilmekte, şarap içerisinde servis edilmekte, çiçek yaprakları şekerle kristalleştirilerek keklerin ve diğer yiyeceklerin dekorasyonunda kullanılmaktadır.	Bayram, 2015 Morais vd., 2020 plants.ces.ncsu.edu www.yesilist.com
2	<b>Hindiba / Cichorium intybus L.</b>  plants.ces.ncsu.edu/plants/cichorium-intybus/	Çiçekleri taze olarak yenilmekte, yaprakları çiğ olarak salatalarda, pişirilerek veya kaynatılarak sebze şeklinde ve çorbalarda kullanılmaktadır. Beyaz ve kırmızı hindiba ( <i>Chicory</i> ) gibi çeşitleri bulunmakta ve yiyeceklerin servisinde ordövr olarak da kullanılmaktadır. Kökleri kurutulup, öğütülerek kahve olarak tüketilmektedir.	Bayram, 2015:302 Vural, 2017:5 Pires vd., 2019 plants.ces.ncsu.edu
3	<b>Karahindiba / Taraxacum officinale</b>  plants.ces.ncsu.edu/plants/taraxacum-officinale/#poison	Yaprakları, kökleri ve çiçekleri yenilebilmektedir. Genç çiçeklerin tadı bal gibi olup taze yenilebilir ama olgunlaştıklarında acılaşırlar. Çiçekleri şarap, çay gibi çeşitli içeceklerde, reçel, jöle ve salatalarda, yaprakları çiğ veya pişmiş olarak (haşlanmış, kızartılmış) yenilebilmektedir. Et ve sebze toplanında, omletlerde kullanılmaktadır. En genç, en yeşil yapraklar çiğ yemek için en iyisi iken, kökler kahve olarak kullanılmaktadır.	Lentini ve Venza, 2007 Mlcek ve Rop, 2011:561 Vural, 2017:5 plants.ces.ncsu.edu
4	<b>Hercai Menekşe / Viola x wittrockiana</b>  Yazar tarafından çekilmiştir.	Tatlı bir aromaya sahiptir. Şeker tatlısı, sirke ve çeşitli yemeklerin yapımında kullanılmakta. Mor menekşeden menekşe şarabı, şerbeti, şurubu ve suyu elde edilmektedir. Çiçekleri taze olarak yenilmekte tatlılar, çorbalar, içecekler, pilavlar, salatalara renkli ve besleyici bir katkı sağlamakta ve garnitür olarak sunumlarda süsleme amacıyla kullanılmaktadır.	Mlcek ve Rop, 2011:562 Bayram, 2015:283 Vural, 2017:5 Kumari vd., 2021



<p>5</p>	<p><b>Latin Çiçeği /Tropaeolum maju</b></p>  <p>(Fernandes vd., 2018)</p>	<p>Su teresine benzeyen tadı acı olarak nitelendirilmekte bu nedenle iştah açıcı olarak kabul edilmektedir. Yaprakları ve çiçekleri çiğ veya kurutulmuş olarak tüketilmekte ayrıca kek, sirke, likör, çay ve şekerleme yapımında işlenmiş olarak da kullanılabilir. Soğuk süte eklenerek kahvaltı içeceği olarak sunulmakta, süsleme amacıyla mutfaklarda yer bulmaktadır.</p>	<p>Şahin ve Kılıç, 2009a:8 Mlcek ve Rop, 2011:562 Navarro-González vd., 2015 Eryılmaz Açıkgöz, 2018:50 Kumari vd., 2021</p>
<p>6</p>	<p><b>Krizantem-Kasımpati /Chrysanthemum</b></p>  <p>(Yazar tarafından çekilmiştir.)</p>	<p>Hafiften acı bir tada sahiptir. Çorbalarda, içeceklerde kullanılmakta ve çay olarak tüketilmektedir. Haşlanmış olarak kullanıldığı gibi çiğ olarak da salatalarda yer almaktadır.</p>	<p>Lentini ve Venza, 2007 Mlcek ve Rop, 2011:562 Takahashi vd., 2019 Kumari vd., 2021.</p>
<p>7</p>	<p><b>İngiliz Papatyası /Bellis perennis L.</b></p>  <p>arthropodafotos.de/db_plants.php?lang=eng&amp;sc=1&amp;sci=Bellis&amp;scisp=perennis</p>	<p>Mayıs papatyası, Alman papatyası (Matricaria chamomilla L.), mini papatya gibi farklı isimlerle anılan türleri de yenilebilir çiçekler arasındadır. Tadı biraz asidik olsa da çiçek yaprakları taze olarak yenilebilir, salatalara ve çorbalara eklenebilir, tatlıları süsleyebilir ve çayı yaygın olarak kullanılmaktadır. Narin görünümü ile dikkat çekmekte, likör yapımında kullanılmaktadır.</p>	<p>Lentini ve Venza, 2007 Singh, Khanam, Misra ve Srivastava, 2011 Vural, 2017:6 Morais vd., 2020</p>
<p>8</p>	<p><b>Narenciye Çiçekleri / Citrus blossoms</b></p>  <p>yesilist.com/mutfaklarda-rengarenk-ve-mis-kokulu-bir-acilim-yenebilen-11-cicek/</p>	<p>Çiğ olarak tüketilebilen portakal, limon, mandalina gibi narenciye çiçeklerinin genellikle reçeli yapılmaktadır. Salatalara ve limonataya eklenebilmektedir.</p>	<p>yesilist.com</p>
<p>9</p>	<p><b>Soğan Çiçeği (Frenk Soğanı)/Allium schoenoprasum L.</b></p>  <p>jparkers.co.uk/allium-schoenoprasum-forescate-1017797c</p>	<p>Soğanı andıran bir tada sahip olan çiçeğin taç yaprakları ayrılarak yenilmekte, aroma vermek amacıyla ana yemeklerde, salatalarda ve sandviçlerde kullanılmaktadır. Ayrıca canlı renginden dolayı sunumlarda tercih edilmekte ve kültürü yapılmaktadır.</p>	<p>Vural, 2017:5. Örnek, 2021</p>

10	<b>Salatalık Çiçeği/Cucumis Sativus L.</b> 	Çok narin olan çiçeğin kokusu ve tadı salatalığı andırmaktadır. Salata ve içecek tariflerinde, soğuk başlangıç tabaklarının ve tatlıların süslemelerinde kullanılabilen ve çiğ olarak tüketilebilmektedir.	Örnek, 2021 tazedirekt.com
	<a href="http://indiabiodiversity.org/species/show/265058">indiabiodiversity.org/species/show/265058</a>		
11	<b>Gelincik / Papaveraceae</b> 	Şerbeti ve reçeli kahvaltılarda tüketilmektedir. Dondurma yapımında kullanılmaktadır.	Şahin ve Kılıç, 2009a Şahin ve Kılıç, 2009b
	<a href="http://taxondiversity.fieldofscience.com/2013/08/papaveraceae.html">taxondiversity.fieldofscience.com/2013/08/papaveraceae.html</a>		
12	<b>Erik Çiçeği</b> 	Beyaz ve kırmızı renkli erik çiçekleri ekşi bir tada sahip olup Apple Blossom olarak da isimlendirilmektedir. Salatalarda ve özellikle soğuk başlangıçların, tatlıların, kokteyllerin ve meyvelerin sunumunda kullanılmaktadır. Kabuklu deniz ürünleri ve tütülenmiş balıklarla kombine edilmektedir.	Örnek, 2021 greenada.com koppertcress.com erustonline.com
	<a href="http://greenada.com/erik-cicegi-beyaz">greenada.com/erik-cicegi-beyaz</a>		
13	<b>Hibiskus /Hibiscus sabdariffa L.</b> 	Roselle olarak bilinen türü tatlandırıcı ve renklendirici madde olarak kullanılmaktadır. Sıcak ve soğuk içeceklerde, şarap, dondurma, çikolata, puding, kek, tatlı, reçel ve et soslarının yapımında kullanılmaktadır.	Lu vd., 2016 Pires vd., 2019 Mulik ve Ozuna, 2020
	<a href="http://yemek.com/yenilebilir-cicekler/">yemek.com/yenilebilir-cicekler/</a>		

Yukarıda belirtilenlere ilave olarak kereviz çiçeği (*Apium graveolens* L.), Kuzey Afrika, Kıbrıs, İspanya, Türkiye ve İtalya'nın birçok bölgesinde baharat veya taze haşlanmış yeşil sebze olarak tüketilmektedir (Lentini ve Venza, 2007:8). Ayrıca fesleğen çiçeği, elektrik çiçeği, kristal çiçeği, fasulye çiçeği, tatlı bahar çiçeği, bezelye çiçeği gibi çiçeklerin de Türkiye'de üretimi yapılmaktadır (greenada.com).

### Alan Yazın Taraması

Gastronomi alan yazını incelendiğinde son yıllarda yenilebilir çiçeklerin bu alandaki yeni eğilimlerden biri olarak dikkat çektiği ve bilim insanlarınca araştırıldığı, ancak çeşitli yenilebilir çiçeklerin bileşimlerini veya insan sağlığı üzerindeki etkilerini inceleyen çalışmaların yoğunlukta olduğu görülmektedir (Fernandes vd., 2017; Araujo

vd., 2019). Bu çalışmada yenilebilir çiçekleri gastronomik açıdan ele alan araştırmalar irdelenmek istenmiş ve bu nedenle burada yenilebilir çiçekleri mutfakta kullanımları açısından değerlendiren çalışmalara yer verilmeye çalışılmıştır.

Kelley vd. (2001), menekşe, hodan ve Latin çiçeklerinin görsel, tat ve koku özelliklerine ilişkin tüketicilerin ve profesyonel şeflerin algısını belirlemek istemişlerdir. Bu çalışmada, tüketicilerin en az %76'sı tüm çiçekleri kabul edilebilir bulurken, şeflerin ise en az %72'si menekşe ve Latin çiçeğinin görsel özelliklerini kabul edilebilir olarak değerlendirmiştir. Şeflerin değerlendirmesinde Latin çiçeği, görsel çekicilik (%96), hoş koku (%79) ve tatmada (%72) en yüksek puanları alırken, menekşe ikinci, hodan ise üçüncü sırada yer almıştır. Çalışmanın sonuçları, araştırmacıların, müşterilerin yenilebilir çiçek özelliklerini yüksek oranda değerlendirecekleri ve test edilen üç türü satın alacakları yönündeki hipotezini desteklemiştir. Sonuçlar alana önemli bilgiler sunarken pek çok türü olan yenilebilir çiçekler düşünüldüğünde daha fazla yenilebilir çiçek için benzer değerlendirmelere ihtiyaç duyulmaktadır.

Şahin ve Kılıç (2009a), yenilebilir çiçeklerin kahvaltı kültürü içerisindeki yerini incelemişler ve otel işletmeleri ile yöresel kahvaltı sunan işletmelerde yenilebilir çiçeklerle ilgili ürünlere nadir olarak rastlandığını belirtmişlerdir. Bu ürünler arasında bitki çayları başta olmak üzere reçeller bulunmaktadır. Mürver çiçeği reçeli, gelincik çiçeği reçeli, Çin gülü çayı, Latin çiçekli soğuk süt, gelincik şerbeti, çiçekli bal, tereyağı, biberiye çiçekli bisküvi, soğan çiçekli çırpılmış yumurta ve kaparili – kabak çiçekli omlet kahvaltıda tüketilen çiçekli ürünlerdendir. Yazarlar bir diğer çalışmalarında (2009b), yiyecek içecek işletmeciliğinde yenilebilir çiçeklerin kullanımını incelemişler ve doğada oldukça bol miktarlarda bulunan yenilebilir çiçeklerin yiyecek içecek işletmeciliğinde aynı oranda kullanım alanı bulamadığını belirtmişlerdir. Endüstriyel olarak yetiştirilen yenilebilir taze çiçek türlerinin soğan çiçeği, Latin çiçeği, mor menekşe, kabak çiçeği ve karanfil gibi belli başlı çiçeklerle sınırlı olduğunu tespit eden yazarlar, mutfak ve barlarda yenilebilir çiçeklerle üretilen ve sunulan ürünlerin oldukça ilgi çekeceğini ve arttırılmasının işletmelere fayda sağlayacağını vurgulamışlardır. Mutfak şeflerinin görüşüne başvuru mevcut çalışma ile hem yıllar içerisinde yenilebilir çiçeklerle üretilen ürün çeşidinde artış olup olmadığı hem de şeflerin bu çiçeklerin temin edilmesinde ve ürün oluşturmada yaşadıkları sorunların belirlenerek çözüm önerileri geliştirilmesine katkı sağlanabileceği ön görülmektedir.

Koike vd. (2015), güçlü baharatlı su teresi aromasına sahip olup salatalar, soslar, ızgara yemekleri ve dolmalar ile harika bir uyum sağlayan Latin çiçeğinin aynı zamanda antioksidan özelliklere ve yüksek fenolik içeriğe sahip olduğunu vurgulamışlardır. Gıda ürünü olarak artan kullanımı, bu çiçeklerin dağıtımını ve taze olarak pazarlamasını geliştirmek için yeni teknolojik yaklaşımlar gerektirmektedir. Araştırmacılar, çiçeğe farklı dozlarda elektron ışını ve gama ışınımı kullanan ışınlama teknolojilerini uygulamış ve ışınlamanın fenolik bileşiklerin bileşimini ve antioksidan aktiviteyi bozmadığını bulgulamışlardır. Dolayısıyla ışınlama teknolojisi, çiçeklerin tüm kalitesini korurken hasat sonrası depolama süresini de uzatabilmektedir. Diğer



tarafından Demasi vd. (2020), yaygın yenilebilir çiçeklerden begonya ve menekşenin hasat sonrası özelliklerinde meydana gelen değişimleri ve dayanıklılıklarını incelemişler, bitkilerin estetik kaliteleri ve biyoaktif bileşik içerikleri üzerinde soğukta muhafazanın (4°C) etkisini değerlendirmişlerdir. Sonuçlar, menekşenin daha uzun raf ömrü nedeniyle perakendeciler için daha iyi bir seçim olabileceğini göstermektedir. Benzer şekilde Marchioni, Colla, Pistelli, Ruffoni, Tinivella ve Minuto (2020), yenilebilir çiçeklerden menekşenin saksıda veya serada yetiştirme, bazal ısıtma, ek LED aydınlatma ve nemli ortam gibi farklı koşullarda yetiştirilmesinin hasat sonrası raf ömrünü etkileyebileceğini vurgulamışlardır. Buna göre, çiçeklerin hasat sonrası soğuk muhafazası ve ışık uygulanması, hasat sonrası metabolitlerin (şeker hariç) değerlerini koruduğunu göstermiştir. Bu çalışmalar oldukça narin yapıları nedeniyle çabuk bozulabilecek yenilebilir çiçeklerin raf ömrünü uzatmak, pazarlanabilirliğini kolaylaştırmak ve yiyecek içecek endüstrisinde kullanım alanlarını genişletmek adına alana önemli katkılar sunmaktadır.

Akşap (2018) Isparta'nın Keçiborlu İlçesi'ne bağlı Kuyucak Köyü'nde yaptığı araştırmasında lavantanın mutfakta; lavanta aromalı bal, limonata, lokum, Türk kahvesi, çay, gözleme, reçel, dondurma, kuru pasta, kek, kurabiye, muhallebi ve çorba gibi çeşitli ürünlerin yapımında kullanıldığını ve turistler tarafından en beğenilen lezzetin lavanta aromalı dondurma olduğunu belirlemiştir. Üreticiler lavanta aromalı yeni tatlar geliştirmeye de isteklidir. Çalışma, lavanta üretiminin ve lavantadan elde edilen ürünlerin başka bölgelerde de yaygınlaşmasına dolayısıyla yenilebilir çiçeklerin kullanım alanının genişlemesine örnek teşkil etme potansiyelindedir. Benzer şekilde Ünver Alçay (2019), hodan çiçeğinin; hodan çiçekli buz küpleri, hodan çiçekli limonata, Blackberry borage fool (İngiliz tatlısı), hodanlı spagetti, avokado ezmeli ve hodanlı kanepeler gibi çeşitli ürünlerde hem ulusal hem de uluslararası mutfakta kullanım alanlarını ortaya koymuştur.

Fernandes vd. (2018), yenilebilir çiçeklerin lipid bileşimi hakkındaki bilgileri özetledikleri çalışmalarında taze yenilebilir çiçeklerin ana bileşenlerinin su olduğunu (%70-95), bu nedenle yağ dahil olmak üzere düşük besin içeriği gösterdiklerini ancak çiçeklerin yağlarının, gıda amaçlı veya gıda takviyesi olarak artan bir kullanımı destekleyen sağlık açısından ilginç bir bileşime sahip olduğunu belirtmişlerdir. Çoğu çiçeğin yağ asidi profili, esansiyel yağ asitleri bakımından zengindir ve yenilebilir çiçekler, şu anda kullanılmamış potansiyel bir katı ve sıvı yağ kaynağı olabilir. Ayrıca, farklı yenilebilir çiçekler, gıda aroması ve içeceklerde kullanılacak çeşitli ürünler sunabilir. Özetle araştırmacılar, tedavi amacıyla veya mutfakta kullanılan birçok yenilebilir çiçekle ilgili bilimsel bilgilerde hala geniş bir boşluğun devam ettiğini öne sürmektedirler. Araújo vd. (2019), anason züfaotu, hodan, aynısefa, kişniş, lavanta, hanımeli, gül, biberiye, kadife çiçeği, hercai menekşe ve Latin çiçeği gibi yenilebilir çiçekleri fitokimyasal içerikleri, antioksidan aktiviteleri ve mineral bileşimleri açısından değerlendirmiş bu çiçeklerin tüketiminin iyi bir antioksidan ve mineral besin kaynağı sağlayabileceğini, dolayısıyla mutfakta kullanılması gerektiğini belirtmişlerdir.

Pires vd. (2019), İtalyan sığırdili, aslanağzı, orkide ağacı ve kırmızı pamuk ağacı çiçekleri, aynısefa, kapari, aspir, mavikantaron, krizantem, beyaz hindiba, gardenya, Arap yasemini, hanımeli gibi yenilebilir yabancı çiçeklerin mutfakta kullanıldığı alanları özetlemişler ve bu çiçeklerin üretimi, hasadı, depolanması, işlenmesi, paketlenmesi ve tüketimi ile ilgili yönleri ele almışlardır. Yazarlara göre, bu çiçekler içeriğinde bulunan fenolik bileşikler sayesinde, koruyucu ve renklendirici olarak muadillerine kıyasla doğal katkı maddesi olarak kullanılma potansiyeline sahiptirler ve bu nedenle sadece tüketicilerin değil, aynı zamanda gıda endüstrisinin de ilgisini çekmektedirler. Mulík ve Ozuna (2020), yemeklerde kullanılan kabak çiçeği, mercan ağacı çiçeği, yuka çiçeği, kadife çiçeği, yıldız çiçeği, plumeria çiçeği ve cenaze ağacı çiçeği gibi bazı Meksika yenilebilir çiçeklerini tanıtmışlar ve geleneksel olarak kaynatılarak ya da ızgarada pişirilerek tüketildiklerini, sadece yıldız çiçeği ve kadife çiçeğinin çiğ olarak tüketildiğini belirtmişlerdir. Meksika kültüründe çiçeklerin özel bir önemi bulunmakta ve taze ya da kurutulmuş olarak, çorbalarda, tatlılarda, çeşitli yemeklerde, içeceklerde veya süslemelerde yoğun olarak kullanılmaktadırlar. Kurutulmuş hibiskus çiçeklerinden “tatlı su” denilen bir içecek elde edilmekte, narenciye aroması nedeni ile et sosları, tatlı ve reçellerin hazırlanmasında kullanılmaktadır.

Takahashi vd.’ne (2020) göre, yenilebilir çiçekler çok düşük lipid içeriğine sahip bir lif ve hatta protein kaynağı olarak iyi bir beslenme profili ile ilişkilendirilmekte, bu nedenle vejetaryen ve vegan dahil olmak üzere çeşitli diyet taleplerini karşılamaktadır. Yenilebilir çiçek tüketiminin önümüzdeki yıllarda büyük bir artış potansiyeline sahip olduğu da aşikardır. Kumari vd. (2021), yenilebilir çiçeklerin çeşitli türleri, beslenme ve fitokimyasal bileşimleri, sağlık yararları, geleneksel kullanımları, hasat öncesi ve sonrası kullanılan teknolojiler ile orkide ağacı, aynısefa, krizantem, hanımeli, gül, kadife çiçeği, Latin çiçeği, hercai menekşe gibi pek çok çiçeğin kullanıldığı alanlar ile ilgili bilgiler vermişlerdir. Sözü edilen bu çalışmalar gastronomi dünyasına yenilebilir çiçeklerin kullanım alanları, muhafazası, ürün çeşitliliği sağlaması, sağlık açısından yararları gibi çeşitli konularda önemli bilgiler sunmakla birlikte, alanı destekleyen başka çalışmaların yapılması gerektiğine de işaret etmektedir. Bu çalışma Türkiye’de yenilebilir çiçeklere bakış açısının, bu çiçeklerin kullanım durumunun ve kullanımlarında karşılaşılan sorunların mutfak şeflerinin gözünden belirlenmesi ile gastronomi alanı paydaşlarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

## YÖNTEM

Araştırmada, yenilebilir çiçeklerin gastronomi alanındaki önemi konusunda mutfak şeflerinin düşüncelerinin belirlenmesi, en çok tüketilen yenilebilir çiçeklerin hangileri olduğu ve konaklama işletmelerinde kullanılma durumları tespit edilmek istenmiştir. Ayrıca yenilebilir çiçeklerin temin edilmesi veya kullanımında yaşanan sorunların belirlenmesi de diğer amaçlar arasındadır. Bu bağlamda araştırma, fikirlerin ve görüşlerin keşfedilmesi amacına odaklanan ve daha çok nitel olma eğiliminde olan keşifsel tarzda tasarlanmıştır (Gegez, 2007:37). Buradan hareketle araştırmada nitel

araştırma metodolojisi benimsenmiş ve nitel araştırmalarda en sık kullanılan görüşme yönteminden yararlanılmasına karar verilmiştir. Görüşme yöntemi farklı insanların deneyimleri, tutumları, görüşleri, şikayetleri, duygu ve inançları ile ilgili derinlemesine bilgi elde etmede oldukça etkili olan, önceden belirlenmiş ve ciddi bir amaç için yapılan, soru sorma ve yanıt almaya dayalı karşılıklı ve etkileşimli bir iletişim sürecini içermektedir. Görüşme yaklaşımlarından ise yarı yapılandırılmış görüşme formu yaklaşımı tercih edilmiştir. Bu yaklaşımın tercih edilme nedeni, benzer konulara yönelerek değişik insanlardan aynı tür bilgilerin alınmasına olanak sağlamasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2011:119-122). Bu doğrultuda araştırmacı tarafından, araştırmanın amacına ulaşmak üzere ve alan yazına dayanarak açık uçlu sorular içeren bir görüşme formu hazırlanmıştır. Daha sonra konu hakkında bilgi sahibi olan dört mutfak şefi ve beş akademisyen ile çeşitli aralıklarla yapılan görüşmelerde fikirlerine başvurulmuş ve kendilerinden alınan uzman görüşü neticesinde bazı sorularda değişiklik yapılarak görüşme formuna son şekli verilmiştir. Görüşmeler sırasında mutfaklar ve üretim alanları gezilerek gözlem yoluyla doğrudan ve olayın gerçekleştiği doğal ortam içinde bilgi toplama ve şeflerin yenilebilir çiçeklerin kullanıldığı ürün fotoğraflarını ve üretim anını yansıtan fotoğrafları paylaşımları da geçerliliği oluşturmayı sağlayan özellikler olarak ifade edilebilir. Ayrıca araştırma bölgelerinde faaliyet gösteren yenilebilir çiçek tedarikçileri ile de görüşmeler yapılarak ek bilgi toplama çalışması yapılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2011:157-256). Araştırmanın iç tutarlılığını yani güvenilirliğini arttırmak için ise doğrudan alıntılara yer verilmiştir.

Araştırmanın evrenini Türkiye'deki beş yıldızlı otellerde çalışan meslek hayatının farklı aşamalarında yenilebilir çiçek kullanmayı deneyimlemiş mutfak şefleri/aşçıbaşılar oluşturmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılması her zaman mümkün olmadığından "çalışma evreni" kavramı geliştirilmiştir. Çalışma evreni (örnekleme çerçevesi); araştırmacının doğrudan gözleyerek veya ondan seçilmiş bir örnek küme üzerinde yapılan gözlemlerden yararlanarak, hakkında görüş bildirebileceği evren olup ulaşılabilen evreni ifade etmektedir (Karasar, 2008:110). Buradan hareketle araştırmanın çalışma evrenini, Kültür ve Turizm Bakanlığı (2019) verilerine göre Türkiye'nin en çok geceleme yapılan/en çok turist çeken illeri sıralamasında ilk ikide yer alan İstanbul ve Antalya illeri ile ulaşılabilir çevre olması nedeniyle de Adana ve Mersin illerindeki beş yıldızlı otellerde çalışan yenilebilir çiçekleri deneyimlemiş mutfak şefleri oluşturmaktadır. Veri toplama sürecinde nitel araştırma yöntemi içinde ortaya çıkmış amaçlı örnekleme yöntemlerinden kolay ulaşılabilir durum örnekleme ve kartopu örnekleme bir arada kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2011:107-114). Bu iki yöntem ile belirlenen ve örnekleme temsil kriterlerini taşıyan şeflere ulaşılarak görüşmeyi kabul edenlerden randevu alınmış ve 2021 yılının Kasım ve Aralık ayları içerisinde ziyaret edilerek işyerlerinde yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Zaman ve maliyet kısıtlaması nedeni ile ziyaret edilemeyen bazı şeflerimize öncelikle e-posta olarak görüşme formları iletilmiş ve doldurmaları talep edilmiş daha sonra telefon görüşmesi veya çevrimiçi toplantı yolu ile detaylı görüşleri alınmıştır. Görüşmelerin gerçekleştirilebilmesi için Etik Kurul İzni, 30.11.2021 tarihli ve 3 nolu karar ile

Çukurova Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler Alanında Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu'ndan alınmıştır. Görüşmeler 30 dk. ve 1 saat aralığında değişen sürelerde gerçekleştirilmiştir. Katılımcılardan izin alınmak suretiyle ses kaydı ya da not alma şeklinde kayıt altına alınan görüşmeler, görüşme formlarına aktararak yazıya dökülmüş ve daha sonra içerik analizine tabi tutulmuştur. Verilerin içerik analizine tabi tutulmasında, öncelikle veri seti birkaç kez okunmuş, ilk kodların oluşturulması, temaların aranması ve gözden geçirilmesi, daha sonra temaların tanımlanması, adlandırılması ve raporlanması süreçleri izlenmiştir (Braun ve Clarke, 2006:16-23).

Görüşmelerin gerçekleştirilmesinde daha önceden hazırlanan yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunda katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik beş kapalı uçlu soru ve yenilebilir çiçeklerin bilinirliği ve kullanım durumuna ilişkin altı açık uçlu soru bulunmaktadır. Katılımcılara yöneltilen ve yanıtları aranan sorulara aşağıda yer verilmektedir:

- Gastronomi alanında yenilebilir çiçeklerin önemini hakkında ne düşünüyorsunuz?
- Yenilebilir çiçekleri işletmenizde kullanıyor musunuz? Evet ise hangilerini kullanıyorsunuz?
- Yenilebilir çiçekleri ne sıklıkta satın alıyorsunuz?
- Yaşadığınız bölgede kolaylıkla temin edilebilen yenilebilir çiçekler nelerdir?
- Yenilebilir çiçeklerin temininde karşılaştığınız güçlükler nelerdir?
- Yenilebilir çiçekleri kullandığınız yiyecek içecek grupları (tatlılar, çorbalar, soslar vb.) nelerdir?

## BULGULAR

Araştırmaya katılan mutfak şeflerinin demografik değişkenler açısından dağılımı Tablo 2'de yer almaktadır. Buna göre, araştırma kapsamında görüşülen ve bilgi alınan şeflerin tamamı erkeklerden oluşmaktadır ve kadın mutfak şefine ulaşamamıştır. Çalışmaya katkı sağlayan şeflerin %81,8'i evli olup %50'si 41 yaş ve üstü yaş grubunda iken %50'si 40 yaş ve altı yaş grubundadır. Eğitim durumlarına bakıldığında şeflerin %45,5'inin lise mezunu olduğu görülmektedir. Önlisans mezunu olanların oranı %22,7, lisans mezunlarının oranı ise %18,2'dir. İstanbul ve Antalya'dan %36,4 ile katılım oranı eşit iken %27,3 oranında Adana ve Mersin'den katılım sağlanmıştır.

Tablo 2: Katılımcıların Demografik Değişkenlere Göre Dağılımı

Cinsiyet	f	%	Medeni Durum	f	%
Erkek	22	100	Evli	18	81,8
			Bekar	4	18,2
Toplam	22	100	Toplam	22	100
Katıldığı İl	f	%	Eğitim Düzeyi	f	%
Adana	4	18,2	İlköğretim	2	9,1
Mersin	2	9,1	Ortaokul	1	4,5
Antalya	8	36,4	Lise	10	45,5

İstanbul	8	36,4	Önlisans	5	22,7
			Lisans	4	18,2
Toplam	22	100	Toplam	22	100
Yaş Grubu	F	%			
30 yaş ve altı	3	13,6			
31 ve 40 yaş arası	8	36,4			
41 yaş ve üstü	11	50,0			
Toplam	22	100			

Şeflere ilk olarak “gastronomi alanında yenilebilir çiçeklerin önemini hakkında ne düşünüyorsunuz?” sorusu sorulmuş, alınan yanıtlar detaylı şekilde not edilerek kodlanmış/kavramsallaştırılmıştır. Ortaya çıkan kavramlar, mantıklı bir biçimde düzenlenerek veriyi açıklayan temalar oluşturulmuş ve aynı yöndeki ifadeler sınıflandırılarak Tablo 3’te verilmiştir.

Tablo 3. Katılımcıların Gastronomi Alanında Yenilebilir Çiçeklerin Önemi Hakkındaki Görüşleri

İfadeler	Katılım Sıklığı			
	f	%	f	%
<b>Olumlu İfadeler</b>				
Sunumlarda görsellik sağlaması açısından önemlidir.	18	46,2		
Tabağın lezzetini, çekiciliğini, kimliğini artırmakta, tabağa derinlik kazandırmaktadır.	8	20,5		
Prestijli, niş bir üründür.	7	17,9	39	55,7
Alakart restoranlarda olması gerekmektedir.	4	10,3		
Tabakta yenilemeyen bir ürün olmamalı bu nedenle yenilebilen çiçekler önemli bir görevi yerine getirmektedir.	2	5,1		
<b>Olumsuz İfadeler</b>				
Çiçekler yemeklere lezzet anlamında çok katkı sağlamamaktadır.	7	70,0		
Yeni bir trend, gelip geçici bir unsurdur.	2	20,0	10	14,3
Serada üretilen çiçeklerin maliyeti faydasından daha fazladır.	1	10,0		
<b>Geliştirmeye Yönelik İfadeler</b>				
Daha çok denemeleri gerekmede, deneme, uygulama alanlarına ihtiyaç duyulmaktadır.	9	42,9		
Hangi çiçeğin nerede kullanılacağı bilinmeli ve doğru yerde kullanılmalıdır.	6	28,6	21	30
Çiçeklerin ürünlerle uyumu konusunda daha fazla bilgiye ihtiyaç olup şefler bu konuda bilinçlendirilmelidir.	4	19,0		
Çok bağlanmadan gerektiği kadar kullanılmalıdır.	2	9,5		
Toplam	70		70	100

Buna göre, şeflerin yarısından fazlası (%55,7) yenilebilir çiçekler ile ilgili olumlu görüşlere sahiptir ve yanıtları “*olumlu ifadeler*” başlığında gruplandırılmıştır. Olumlu görüş bildiren şefler; yenilebilir çiçeklerin tabakta görsellik sağlamak açısından önemli



olduğunu, tabağın lezzetini ve çekiciliğini arttırarak tabağa kimlik kazandırdıklarını, prestijli ve niş bir ürün olarak alakart (menüden seçim yapılarak yemeğin servis edilmesi, tabildot karşıtı) restoranlarda mutlaka menülerde bulunmaları gerektiğini düşünmektedirler. Ayrıca şefler, özellikle uluslararası yarışmalarda tabakta yenilemeyen bir ürün olmasının negatif bir yaklaşıma neden olduğunu bu nedenle yenilebilir çiçeklerin önemli bir görevi yerine getirdiğini ifade etmektedirler. Yenilebilir çiçeklerin kullanımı konusunda bazı negatif düşüncelere sahip şeflerimiz (%14,3) de bulunmakta olup görüşleri “olumsuz ifadeler” şeklinde gruplandırılmıştır. Bu şeflerimiz; yenilebilir çiçeklerin yemeklere tat ve aroma açısından önemli bir katkı sağlamadıklarını, gelip geçici bir trend olduklarını ve serada üretilen çiçeklerin işletmeler için maliyetinin yüksek olduğunu düşünmektedirler. Şeflerimizin %30’u yenilebilir çiçeklerin daha fazla kullanımı ile ilgili yapılabilecekler hakkında görüşleri “geliştirmeye yönelik ifadeler” başlığında toplanmıştır. Bu grupta yer alan şeflerimiz; yenilebilir çiçeklerin kullanım alanları ile ilgili daha fazla bilgiye ihtiyaç olduğunu, her çiçeğin her yiyecek içecek grubu için uygun olmadığını, doğru yerde kullanılmaları gerektiğini ve bunun için de daha fazla araştırmaya, bilgilendirmeye ve uygulama yapmaya ihtiyaç duyduklarını belirtmişlerdir.

Birinci sorunun ardından şeflere yenilebilir çiçekleri işletmelerinde kullanıp kullanmadıkları, kullanıyorlarsa ne sıklıkta satın aldıkları ve hangilerini kullandıkları yönünde sorular yöneltilmiştir. Alınan yanıtlara göre yenilebilir çiçeklerin konaklama işletmelerinde kullanılma durumu ve satın alma sıklığına ilişkin bulgular Tablo 4’de özetlenmektedir. Şeflerin çalıştığı işletmelerin önemli bir kısmında (%9,1’i nadir olmak üzere toplamda %77,3) yenilebilir çiçekler kullanılırken, %22,7’sinde kullanılmamaktadır. İşletmeler yenilebilir çiçekleri %27,3 oranında özel yemeklerde ve %22,7 oranında nadiren satın alırken yaklaşık 3’te 1’lik kısmı haftada bir ya da çok sık satın almaktadır.

Tablo 4. Yenilebilir Çiçeklerin İşletmelerde Kullanılma Durumu ve Satın Alma Sıklığı

Yenilebilir Çiçeklerin İşletmelerde Kullanılma Durumu	f	%	Yenilebilir Çiçeklerin Satın Alma Sıklığı	f	%
Kullanıyoruz	15	68,2	Şu an Almıyoruz	4	18,2
Kullanmıyoruz	5	22,7	Nadiren Alıyoruz	5	22,7
Nadiren Kullanıyoruz	2	9,1	Haftada Bir	4	18,2
			Çok Sık	3	13,6
			Özel Yemeklerde	6	27,3
Toplam	22	100,0	Toplam	22	100,0

Şeflerin görev yaptıkları işletmelerde yenilebilir çiçeklerden hangilerini kullandıklarına ilişkin bulgular, tekrarlanma sıklıkları dikkate alınarak Tablo 5’te verilmiştir. İşletmelerde sırasıyla en çok; hercai menekşe, kabak çiçeği, narenciye çiçekleri, Latin çiçeği, lavanta ve papatya kullanılmaktadır. Bu çiçekleri; gül, karanfil, hibiskus, salatalık çiçeği, ebegümece, kadife çiçeği ve erik çiçeği izlemektedir.



Yenilebilir çiçeklerin temin edilmesinde en sık olarak (%25,5) maliyetlerin yüksek olmasından şikâyet edilmektedir. Bunu %19,6 oranı ile ikinci sırada çiçeklerin sürdürülebilirliğini sağlamanın güçlüğü izlemektedir. Bu ifade ile bağlantılı olan üçüncü güçlük ise çiçeklerin belirli mevsimlerde bulunabilmesi dolayısıyla her istenildiğinde temin edilememesidir (%13,7). Üretici ve tedarikçinin sınırlı olması (%13,7), ürün çeşitliliğinin az olması (%11,8), çiçeklerin raf ömrünün kısa olması (%9,8) ve etkin bir tedarik ağının olmaması (%5,9) karşılaşılan diğer güçlüklerdir.

Tablo 6. Yenilebilir Çiçeklerin Temininde Karşılaşılan Güçlüklerle İlişkin Görüşler

İfadeler	Katılım Sıklığı	
	f	%
Maliyetinin yüksek olması.	13	25,5
Sürdürülebilirliğinin sağlanmasındaki güçlükler.	10	19,6
Mevsimselliğinden dolayı istenilen zamanda temin edilmesinin güç olması.	7	13,7
Üretici ve tedarikçinin sınırlı olması.	7	13,7
Ürün çeşitliliğinin çok olmaması.	6	11,8
Raf ömürlerinin kısa olması.	5	9,8
Etkin bir tedarik ağının olmaması.	3	5,9
Toplam	51	100,0

Araştırmaya katılan şefler, yenilebilir çiçekleri en çok (%20 oranında) sunumlarda süsleme amacıyla, ikinci olarak soğuk mezelerin ve başlangıç tabaklarının hazırlanmasında, üçüncü olarak ise tatlılarda kullanılmaktadırlar. İlk üç kullanımı sırasıyla; salatalar, soğuk içecekler, çaylar izlemektedir. Yenilebilir çiçeklerin reçel, sos, hamur işleri ve yemeklerde kullanımı %4 oranı ile eşit dağılım göstermiştir. En az kullanıldığı yiyecek grubu ise çorbalar olarak belirlenmiştir (Tablo 7).

Tablo 7. Yenilebilir Çiçeklerin Kullanıldığı Yiyecek İçecek Gruplarına Göre Dağılımı

Yiyecek İçecek Grubu	f	%
Süsleme/Sunum	20	20,0
Soğuk meze/Başlangıç	18	18,0
Tatlılar	15	15,0
Salatalar	13	13,0
Soğuk İçecek	8	8,0
Çaylar	7	7,0
Reçeller	4	4,0
Soslar	4	4,0
Hamur İşleri	4	4,0
Yemekler	4	4,0
Çorbalar	3	3,0
Toplam	100	100,0

## SONUÇ, TARTIŞMA VE ÖNERİLER

Günümüzde rekabet ortamında yaşanan yeni arayışlar daha çok yaratıcılık gerektirmekte bu durum şeflerin hazırladığı tabaklara da yansımaktadır. Aynı zamanda tüketicilerin sağlıklı yaşam farkındalığının artması ve bu alanlarda doğal bir kaynak olarak bitkilerin öneminin giderek daha fazla dikkat çekmesi, yenilebilir çiçeklerin önemli bir rol oynadığı eski yaşam tarzlarının geri dönüşüne ve iyileştirilerek yeniden kullanılmasına katkıda bulunmaktadır. Araştırmada hem mutfaklarda yaratıcılığı hem de sağlıklı yaşamı desteklemek açısından önemi artan yenilebilir çiçeklerin Türkiye’de mutfak şefleri tarafından nasıl değerlendirildiği ve konaklama işletmelerinde kullanım durumları irdelenmiştir. Bu irdelenmeler neticesinde ulaşılan bir takım teorik ve pratik çıkarımlara aşağıda yer verilmiştir.

### Kuramsal Çıkarımlar

Araştırmadan elde edilen bulgular sonucunda, şeflerin yenilebilir çiçeklere ilişkin bakış açılarının “olumlu”, “olumsuz” ve “kullanımlarını geliştirmeye yönelik” üç gruptan oluştuğunu söylemek mümkündür. Bu gruplar içerisinde şeflerin yenilebilir çiçeklere karşı olumlu bakış açısı (%55,7) ağır basmakta ve buna kanıt oluşturan katılımcı ifadelerine aşağıda yer verilmektedir:

*“...Kekik, biberiye gibi aroması olan bitkileri yemeğin yapımında kullanırken çiçeklerini de tabağın sunumunda kullanmayı tercih ediyorum. Böylece tabağın lezzetini ve çekiciliğini artırırken, tabağa bir kimlik ve derinlik de kazandırmış oluyorum...” (K1).*

*“...Yenilebilir çiçekleri 15 yıldır kullanıyoruz, çok trend ürünler. Tedarikçi firma seçerken ön koşul olarak bu ürünleri sağlayıp sağlamadıklarını soruyor ve sağlayabilenleri tercih ediyoruz. Ancak çiçekler daha çok soğuk ürünlerde kullanılırken sıcak ürünlerde dayanıklı ve kuvvetli aromaya sahip olmaları nedeni ile yenilebilir filizlere yöneliyoruz...” (K7).*

*“...Bitkileri, yenilebilir çiçekler ve yenilebilir filizler olarak ayırmak gerekir. Yenilebilir filizler (bezelye, mercimek, kekik filizleri gibi), yiyecek ve içecekler daha çok lezzet katmakta ve aroma arttırıcı olarak kullanılmaktadır. Yenilebilir çiçeklerin ise lezzeti sınırlıdır ancak sunumda çok etkilidirler. Bu nedenle hem çiçekleri hem de filizleri çok sık kullanıyoruz...” (K4).*

*“...Çok prestijli, niş ürünlerdir. Özel yemekler olduğunda soğuk başlangıç tabakları ve sunumlarda kullanıyoruz...” (K5).*

Yenilebilir çiçeklere karşı olumsuz bakış açısına sahip şefler de bulunmaktadır. Ancak bu şeflerin oranı (%14,3) nispeten az olup, bu düşünceleri çoğunlukla yenilebilir çiçeklerin aromalarına yöneliktir. Şeflerin yenilebilir çiçeklerin aromalarının yeterli olmadığını düşünmeleri alan yazındaki çiçeklerin yemeklere farklı tat, koku ve tazelik sağladığını vurgulayan pek çok çalışma ile çelişmektedir (Kelley vd., 2001; Husti vd., 2013; Koike vd., 2015; Morais vd., 2020). Ayrıca bu şefler çiçeklerin aromasını yeterli görmeseler de görsel açıdan tabağa önemli bir katkı sağladıklarını kabul etmektedirler. Bu sonuç söz konusu yönüyle aslında içinde olumlu bir bakış açısı da taşımaktadır. Bu görüşü destekleyen katılımcı ifadeleri şu şekildedir:

"...Yenilebilir çiçekleri gastronomi açısından çok değerli bulmuyorum. Görsel bir algı yaratılmaya çalışılıyor ancak lezzet açısından yemeklere çok katkı sağladıklarını düşünmüyorum. Seralarda üretilen çiçeklerin maliyeti yüksek olduğu gibi aroması da yok. Aroması yeterli olmadığı için süslemelerde kullanılıyor. Bu nedenle mikro yeşillikleri tercih ediyorum veya doğrudan doğadan toplanan çiçekleri hem aroma hem maliyet açısından daha değerli buluyorum..." (K9).

"...Yenilebilir çiçekler, görsel olarak şölen yaratmak için avantajlı ürünler olsalar da yiyecek ve içeceklere lezzet ve koku kattıklarını düşünmüyorum. Bu nedenle kullanılmalarına çok taraf değilim. Ben tabakların işçilik ve tat ağırlıklı olması gerektiğini düşündüğümünden çiçeklerin yerine otları ve filizleri tercih ediyorum. Kullananlarda aktif olarak kokusu ve tadı için değil, görseelliğinden dolayı kullanıyorlar..." (K13).

"...Yenilebilir çiçeklerin sadece görsel açıdan önemli olduğunu, lezzetlerinin olmadığını düşünüyorum. Ben geleneksel yemekleri, hatırası, hikayesi olan yemekleri daha değerli buluyor ve yemeklerin özünü bozmamak gerektiğine inanıyorum..." (K18).

Katılımcıların %30'u, yenilebilir çiçeklerin kullanımının geliştirilmesine yönelik görüş belirtmişlerdir. Şeflerin bu görüşlerinin yenilebilir çiçeklerin mutfakta kullanımı veya sağlıklı yaşama etkileri gibi konularda yeterli bilgiye sahip olmamalarından kaynaklandığı düşünülmektedir. Şeflerin bu bakış açısını destekleyen ifadeleri aşağıda yer almaktadır:

"...Narenciye çiçeklerinin kompostosunu çıkarıyor, özlerini kullanıyoruz. Çiçeklerin özünün ürünün içine eklenmesi gerekiyor. Bunun için çalışma alanlarına, deneme, uygulama alanlarına ihtiyacımız var..." (K6).

"...Özellikle çiçeklerin aromaları ile ilgili Ar-Ge çalışmalarına ihtiyaç olduğunu ve şeflerin bilinçlendirilmeleri gerektiğini düşünüyorum. Ancak her şey dahil sistemi içerisinde 11 ayrı restoranda 24 saat yemek verilen işletmelerde yenilebilir çiçeklerle ilgili çalışma yapmaya yeterli zaman bulamıyoruz..." (K13).

"...Her yenilebilir çiçek, her yemeğe uygun değildir. Yenilebilir çiçeklerin tatlara ile ilgili daha fazla çalışma yapılması gerekmektedir. Diğer taraftan güzel tabak yapmak her şefin isteğidir ve yenilebilir çiçekler de bunu sağlamaya yardımcıdır..." (K20).

Araştırmanın bir başka sonucuna göre, araştırmaya dahil olan işletmelerin büyük çoğunluğunda (%68,2) yenilebilir çiçekler kullanılmaktadır. Yenilebilir çiçeklerle birlikte yenilebilir filizlerin de kullanıldığına hatta aroma arttırıcı olarak çiçeklerden daha baskın olduklarına dair ifadelere rastlanmaktadır. Ancak çiçeklerin kullanım alanı daha çok sunumlarda süsleme amacı ile sınırlı olmakta (%20) ve ağırlıklı olarak özel yemeklerde (%27,3) satın alma yapılmaktadır. Katılımcıların %9,1'i yenilebilir çiçekleri nadir kullanırken %22,7'si kullanmadığını belirtmiştir. Bu sonuçların bir kısmı çiçeklerin maliyeti ile ilgili olabilirken bir kısmı yine çiçeklerin kullanım alanları ve özellikleri ile ilgili bilgi eksikliğinden kaynaklanabilir. Aşağıdaki ifadeler bu bulguya kanıt oluşturacak niteliktedir:



"...Maliyeti yüksek olduğu için ve çabuk bozulabilmeleri nedeniyle çiçeklerin kullanımı ve satın alma durumu sık değil. Çiçekleri nadiren, nohut filizi, turp filizi gibi filizleri daha çok tercih ediyoruz..." (K2).

"...Fiyatlar yüksek olduğundan sık kullanmıyoruz. A'la Carte restoranlarda, gala yemeklerinde ve özel günlerde kullanıyoruz..." (K3 ve K5).

En çok bilinen ve kullanılan ilk beş çiçek; hercai menekşe, kabak çiçeği, narenciye çiçekleri, Latin çiçeği ve lavanta olarak belirlenmiştir. Çiçeklerin kullanım sıklığının belirlenmesinde şeflerin ihtiyaç duydukları veya çalışmak istedikleri çiçek türleri değil, tedarikçi işletmenin hangi çiçeği temin edebildiği belirleyici olmaktadır. Bu da şeflerin çiçek türlerine özel çalışmalar yapmalarını ve menülerini çeşitlendirmelerini engellemektedir. Bu görüşü destekleyen ifadeler aşağıda verilmektedir:

"...Kabak çiçeği; yengeç, tavuk, deniz mahsulleri gibi çeşitli malzemelerle doldurularak kullanılıyor. Ayrıca brokoli, patlıcan gibi sebzelerin çiçeklerini de kullanabiliyoruz..." (K1).

"...Üretim ağı çok kuvvetli olmadığından çiçeklerin sürekliliğini sağlamakta güçlük çekiyoruz. Üreticiden bir gün temin edebildiğimiz çiçeği ertesi gün temin edemeyebiliyoruz. Dolayısıyla spesifik istekte bulunmaktan ziyade üreticide ne varsa onu almak durumunda kalıyoruz ve bu nedenle de menülerimize koyamıyoruz..." (K19).

"...İstedığımız her çiçeği istediğimiz zaman bulamıyoruz. Spesifik olarak talepte bulunma şansımız olmuyor, tedarikçi ne getirirse onu kullanıyoruz. Bu nedenle günlük kullanımda sorun yaşanabiliyor..." (K20).

Yenilebilir çiçekler, en çok sunumlarda süsleme amacıyla (%20), ikinci olarak soğuk mezelerin ve başlangıç tabaklarının hazırlanmasında (%18) (aslında yine sunum amacının söz konusu olduğu anlaşılmakta) ve üçüncü olarak ise tatlılarda (%15) kullanılmaktadır. Bu sonuç çiçeklerin kullanım alanının tek bir noktada yoğunlaştığına ve çok çeşitlendirilemediğine işaret etmektedir. Süslemenin yanı sıra çiçeklerin aroma, renk ve koku arttırıcı olarak özlerinin elde edilmesine ve çeşitli alanlarda kullanımına yönelik denemelerin gerçekleştirilmesine ihtiyaç vardır. Bu sonuca dair katılımcı görüşleri şu şekildedir:

"...Menekşe, hodan, kabak çiçeği gibi çiçeklerin yanı sıra yonca çiçeği, fesleğen çiçeği, kantaron çiçeği, peygamber çiçeği, mavi kelebek sarmaşığı çiçeği (çoğunlukla kuru olarak) gibi çeşitli bitkilerin çiçeklerini de kullanıyoruz. Örneğin, melisa çiçeği tatlılar ile rezene, dereotu, maydanoz çiçekleri ise deniz mahsulleri ile uyumludur. Elektrik çiçeği kokteyllerde tercih edilir. Çiçekleri %95 oranında başlangıç tabaklarında tercih ediyoruz..." (K16).

"...Hem filizleri hem de çiçekleri çok aktif kullanıyoruz. Sunumlar, başlangıç tabakları, kokteyl sunumu ve şerbetler yaygın kullanım alanlarımız. Safran pilav ve çorbalarda, kuru safran yaprakları çay yapımında, gül çiçeği kurusu tatlılarda kullanılıyor. Ihlamur çayından sos yapılıyor, papatyadan çay yapılıyor ve çaydan sos elde ediliyor..." (K4).

"... Hibiskusu kuru olarak ayva tatlısı yapımında kullanıyoruz..." (K3).

## Uygulamaya yönelik çıkarımlar

Şeflerin yenilebilir çiçeklere olumsuz bakış açısını gidermek amacıyla konunun uzmanları tarafından çiçeklerin aromalarını belirlemeye yönelik çalışmalara ağırlık verilebileceği gibi özellikle aroması yüksek olan çiçeklerin üretiminin artırılması ve mutfaklarda kullanımları desteklenebilir. Mutfak çalışanlarına doğada doğal olarak var olan yüksek aromalı yenilebilir çiçeklerin mutfaklarda kullanımına ilişkin yeterli bilgi ve uygulama yapma fırsatı da sağlanmalıdır. Şeflerin %30'nun yenilebilir çiçeklerin kullanımının geliştirilmesine yönelik görüş belirtmiş olmalarından yola çıkarak, şefleri konu hakkında bilgilendirmeye yönelik, yenilebilir çiçekleri farklı açılardan inceleyen ve sektör-akademi işbirliği içerisinde gerçekleştirilen hem teorik ancak ağırlıklı olarak uygulamalı çalışmalara hız verilmesi önerilebilir.

Çalışma neticesinde, yenilebilir çiçeklerin kullanım oranlarını artırabilmek için maliyetlerinin düşürülmesi ve raf ömürlerinin uzatılmasına yönelik çalışmaların yapılması gerekliliği anlaşılmaktadır. Özellikle çiçeklerin raf ömrünü uzatmak amacıyla yurtdışında yapılan çeşitli çalışmaların sonuçları (Koike vd.,2015; Marchioni vd., 2020) değerlendirilebilir. Ayrıca mutfaklarda kullanılan yenilebilir çiçek çeşidinin artmasını ve şeflerin çiçek türlerine özel çalışmalar yaparak menülerini çeşitlendirmelerini sağlayabilmek için yenilebilir çiçek üretimin çeşitlendirilmesi ve tedarikçi sayısının artırılması, dolayısıyla yenilebilir çiçek üretiminin desteklenmesi gerekliliği doğmaktadır. Araştırmada, yenilebilir çiçeklerin temin edilmesinde çeşitli güçlüklerle karşılaştığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu güçlükler; çiçeklerin maliyeti, sürdürülebilirliği, raf ömrünün kısa olması, özel olarak istenilen ürünün talep edilememesi, tedarikçi sayısının ve ürün çeşitliliğinin az olması şeklinde özetlenmekte ve destekleyici katılımcı görüşü aşağıda verilmektedir.

*"...Çiçeklerin yanı sıra yonca filizi, bezelye filizi gibi mikro filizler de kullanıyoruz. Ancak tedarikçi şirket sayısı az olduğu için maliyetler yüksek, tedarikçi sayısı artarsa kullanım oranımız artacaktır. Maliyetin yüksek olması sebebi ile sadece özel günlerde, gala yemeklerinde kullanabiliyoruz..." (K3).*

Ürün çeşitliliğinin az olması ifadesi, Şahin ve Kılıç'ın (2009b), endüstriyel olarak yetiştirilen yenilebilir taze çiçek türlerinin sınırlı sayıda olduğunu tespit ettiği araştırma sonucu ile tutarlılık göstermektedir. Yenilebilir çiçeklerin temin edilmesinde karşılaşılan bu güçlüklerin giderilmesine yönelik çalışmalar yapılması, bu çiçeklerin kullanım oranının artmasına katkı sağlayacaktır. Bu nedenle yenilebilir çiçeklerin özellikleri ve kullanım alanlarını detaylı inceleyen, sağlık üzerindeki etkilerini ortaya koyan akademik ve uygulamalı çalışmaların artırılması; bunun için işletmeciler tarafından şeflerin desteklenmesi ve onlara uygulama yapma alanı ve zamanı verilmesi; tedarikçilerin ve alternatif çiçek üretimlerinin teşvik edilmesi; toplumda farkındalık, şefler arasında ise bilgi düzeyinin yükseltilmesi için çalışma alanlarının belirlenmesi ve uygulanması gerekmektedir.

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Teşekkür:** Değerli düşüncelerini paylaşarak ve zaman ayırarak araştırmaya destek veren tüm katılımcı şeflere teşekkür ediyorum.

**Destek Bilgisi:** Herhangi bir kurum ve/veya kuruluştan destek alınmamıştır.

**Etik Onayı:** Bu çalışmanın tüm hazırlanma süreçlerinde etik kurallara riayet edildiğini yazar(lar) beyan eder. Aksi bir durumun tespiti halinde Güncel Turizm Araştırmaları

Dergisi'nin hiçbir sorumluluğu olmayıp, tüm sorumluluk makale yazar(lar)ına aittir.

**Bilgilendirilmiş Onam Formu:** Tüm taraflar kendi rızaları ile çalışmaya dâhil olmuşlardır.

**Etik Kurul Onayı:** Çukurova Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Alanında Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Kurulundan 30.11.2021 tarih ve 03 sayılı karar numarası ile izin alınmıştır.

**Veri Kullanılabilirlik Beyanı:** Araştırma verileri paylaşılmamıştır.

## KAYNAKÇA

- Akşap, Y. (2018). Gastronomik bir değer olarak lavanta. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 32-41.
- Araújo, S., Matos, C., Correia, E. ve Antunes, M.C. (2019). Evaluation of phytochemicals content, antioxidant activity and mineral composition of selected edible flowers. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 11(5), 471-478.
- Bayram, A. K. (2015). Klâsik Türk şiirinde şifalı bitkiler üzerine bir deneme. *Divan Edebiyatı Araştırmaları Dergisi*, 15, 263-314.
- Benvenuti, S., Bortolotti, E. ve Maggini, R. (2016). Antioxidant power, anthocyanin content and organoleptic performance of edible flowers. *Scientia Horticulturae*, 199, 170-177.
- Braun, V., ve Clarke, V. (2006). Using the matic analysis in psychology. *Qualitative research in psychology*, 3(2), 77-101.
- Chen, Q., Xu, B., Huang, W., Amrouche, A. T., Maurizio, B., Simal-Gandara, J., Tundis, R., Xiao, J., Zou, L. ve Lu, B. (2020). Edible flowers as functional raw materials: A review on anti-aging properties. *Trends in Food Science & Technology*, 106, 30-47.
- Demasi, S., Falla, N. M., Caser, M. ve Scariot, V. (2020). Postharvest aptitude of *Begonia semperflorens* and *Viola cornuta* edible flower. *Advances in Horticultural Science*, 34(1s), 13-20.
- Erik Çiçeği, [URL: <https://www.erustonline.com/urun/erust-erik-cicegi-apple-blossom-1>] (Erişim Tarihi: 02 Aralık 2021).
- Erik Çiçeği, [URL: <https://www.greenada.com/erik-cicegi-beyaz>] (Erişim Tarihi: 02 Aralık 2021).
- Erik Çiçeği, [URL: <https://www.koppertcress.com/en/producten/apple-blossom>] (Erişim Tarihi: 02 Aralık 2021).
- Eryılmaz Açıkgöz, F. (2018). Yenilebilir çiçeklerden Latin çiçeği (*Tropaeolum majus* L.) bitkisi ve biyokimyasal içeriği üzerine bir inceleme. *Ordu Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 8(1), 50-58.

- Falla, N. M., Contu, S., Demasi, S., Caser, M. ve Scariot, V. (2020). Environmental impact of edible flower production: A case study. *Agronomy* 10(4), 579.
- Fernandes, L., Casal, S., Pereira, J. A., Saraiva, J. A. ve Ramalhosa, E. (2017). Edible flowers: A review of the nutritional, antioxidant, antimicrobial properties and effects on human health. *Journal Food Composition and Analysis*, 60, 38-50.
- Fernandes, L., Ramalhosa, E, Pereira, J. A., Saraiva, J. A. ve Casal, S. (2018). The unexplored potential of edible flowers lipids, *Agriculture*, 8(146), 1-23.
- Gegez, A. (2007). *Pazarlama Araştırmaları*. İstanbul: Beta Yayıncılık.
- Gegner, L. (2004). Hog production alternatives. ATTRA's Organic Matters Series.
- Gelincik, [URL: <http://taxondiversity.fieldofscience.com/2013/08/papaveraceae.html>] (Erişim Tarihi: 21 Aralık 2021).
- Grzeszczuk, M., Stefaniak, A., Meller, E. ve Wysocka, G. (2018). Mineral composition of some edible flowers. *Journal of Elementology*, 23(1), 151-162.
- Hibiskus, [URL: <https://yemek.com/yenilebilir-cicekler/>] (Erişim Tarihi: 03 Aralık 2021).
- Hindiba, [URL: <https://plants.ces.ncsu.edu/plants/cichorium-intybus/>] (Erişim Tarihi: 01 Kasım 2021).
- Husti, A., Cantor, M., Buta, E. ve Hort, D. (2013). Current trends of using ornamental plants in culinary arts. *ProEnvironment*, 6, 52-58.
- İngiliz Papatyası, [URL: [https://arthropodafotos.de/db\\_plants.php?lang=eng&sc=1&sci=Bellis&scisp=perennis](https://arthropodafotos.de/db_plants.php?lang=eng&sc=1&sci=Bellis&scisp=perennis)] (Erişim Tarihi: 04 Kasım 2021).
- Janarny, G., Ranaweera, K. K. D. S. ve Gunathilake, K. D. P. P. (2021). Antioxidant activities of hydro-methanolic extracts of Sri Lankan edible flowers. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology* 35, 102081.
- Karahindiba, [URL: <https://plants.ces.ncsu.edu/plants/taraxacum-officinale/#poison>] (Erişim Tarihi: 01 Kasım 2021).
- Karanfil, [URL: <https://plants.ces.ncsu.edu/plants/dianthus/>] (Erişim Tarihi: 01 Kasım 2021).
- Karanfil, [URL: <https://www.ribbonflowers.com/yenilebilir-cicekler/>] (Erişim Tarihi: 22 Aralık 2021).
- Karasar, N. (2008). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. Ankara: Nobel Yayın Dağıtım.
- Kelley K. M., Behe B. K., Biernbaum J. A. ve Poff, K. L. (2001). Consumer and professional chef perceptions of three edible species. *Hortscience*, 36, 162-166.
- Koike, A., Barreira, J. C. M., Barros, L., Santos-Buelga, C., Villavicencio, A. L. C. H. ve Ferreira, I. C. F. R. (2015). Irradiation as a novel approach to improve quality of *Tropaeolum majus* L. flowers: Benefits in phenolic profiles and antioxidant activity. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 30, 138-144.
- Kumari, P., Ujala ve Bhargava, B. (2021). Phytochemicals from edible flowers: Opening a new arena for healthy lifestyle. *Journal of Functional Foods*, 78, 104375.
- Lentini, F. ve Venza, F. (2007). Wild food plants of popular use in Sicily. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 3(15), 1-12.

- Lu, B., Li, M. ve Yin, R., (2016). Phytochemical content, health benefits, and toxicology of common edible flowers: A review (2000-2015). *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 56, 130-148.
- Marchioni I., Colla, L., Pistelli, L., Ruffoni, B., Tinivella, F. ve Minuto, G. (2020). Different growing conditions can modulate metabolites content during postharvest of *Viola cornuta* L. edible flowers. *Advances in Horticultural Science*, 34(1s), 61-69.
- Mlcek, J. ve Rop, O. (2011). Fresh edible flowers of ornamental plants-A new source of nutraceutical foods. *Trends in Food Science & Technology*, 22, 561-569.
- Morais, J. S., Sant'Ana, A. S., Dantas, A. M., Silva, B. S., Lima, M. S., Borges, G. C ve Magnani, M. (2020). Antioxidant activity and bioaccessibility of phenolic compounds in white, red, blue, purple, yellow and orange edible flowers through a simulated intestinal barrier. *Food Research International*, 131, 109046.
- Mulík, S. ve Ozuna. C. (2020). Mexican edible flowers: Cultural background, traditional culinary uses, and potential health benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21, 100235.
- Narenciye Çiçekleri, [URL: <https://www.yesilist.com/mutfaklarda-rengarenk-ve-mis-kokulu-bir-acilim-yenebilen-11-cicek/>] (Erişim Tarihi: 01.12.2021).
- Navarro-González, I., González-Barrio, R., García-Valverde, V., Bautista-Ortín, A. B. ve Periago, M. J. (2015). Nutritional composition and antioxidant capacity in edible flowers: Characterisation of phenolic compounds by HPLC-DAD-ESI/MSn. *International Journal of Molecular Sciences*, 16(1), 805-822.
- Örnek, A. (2021). Yiyecek İçecek Sektöründe Yenilebilir Çiçekler ve Mikro Filizler. Yener Oğan (Ed.), içinde *Gastronomi Araştırmaları* (s. 103-109). İstanbul: Çizgi Kitabevi.
- Pinakin, D. J., Kumar, V., Suri, S., Sharma, R. ve Kaushal, M. (2020). Nutraceutical potential of tree flowers: a comprehensive review on biochemical profile, health benefits, and utilization. *Food Research International*, 127, 108724.
- Pires, T. C. S. P., Barros, L., Santos-Buelga, C. ve Ferreira, I. C. F. R. (2019). Edible flowers: Emerging components in the diet. *Trends in Food Science & Technology*, 93, 244-258.
- Rop, O., Mlcek, J., Jurikova, T., Neugebauerova, J. ve Vabkova, J. (2012). Edible flowers-a new promising source of mineral elements in human nutrition. *Molecules*, 17(6), 6672-6683.
- Salatalık Çiçeği, [URL: <https://indiabiodiversity.org/species/show/265058>] (Erişim Tarihi: 02 Aralık 2021).
- Salatalık Çiçeği, [URL: <https://www.tazedirekt.com/salatalik-cicegi-p-1b30809>] (Erişim Tarihi: 02 Aralık 2021).
- Singh, O. Khanam, Z., Misra, N. ve Srivastava, M. K. (2011). Chamomile (*Matricaria chamomilla* L.): An overview. *Pharmacognosy Reviews*, 5(9), 82-95.
- Soğan Çiçeği, [URL: <https://www.jparkers.co.uk/allium-schoenoprasum-forescate-1017797c>] (Erişim Tarihi: 01 Kasım 2021).
- Şahin, Ö. ve Kılıç, B. (2009a). Kahvaltı Kültürü İçerisinde Yenilebilir Çiçekler. Anadolu Üniversitesi Türk Mutfağında Kahvaltı Semineri, 20 Nisan 2009, Eskişehir.



- Şahin, Ö. ve Kılıç, B. (2009b). Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler. 3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu, 17-18 Nisan 2009, Akdeniz Üniversitesi Alanya İşletme Fakültesi, Alanya Meslek Yüksek Okulu, Antalya.
- T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı (2019). 2019 Yılı Turizm İşletme Belgeli Konaklama İstatistikleri İl-İlçe Tablosu. [URL:<https://yigm.ktb.gov.tr/TR-208783/yillik-il-ilce-konaklama-tabloları.html>] (Erişim Tarihi: 15 Ekim 2021)
- Takahashi, J. A., Rezende, F. A. G. G., Fidelis, M. A., Domingue, L. C. B. ve Sande, D. (2019). Edible flowers: Bioactive profile and its potential to be used in food development. *Food Research International*, 129, 108868.
- Ünver Alçay, A. (2019). Hodan Otunun Faydaları ve Mutfakta Kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 3(2), 101-117.
- Vural, E. (2017). Karanfil Çiçeğinden Antosiyanin Ekstraktı Eldesi ve Doğal Gıda Renklendiricisi Olarak Stabilitesinin İncelenmesi, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Akdeniz Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Antalya.
- Wetzel, K., Lee, J., Lee, C. S. ve Binkley, M. (2010). Comparison of microbial diversity of edible flowers and basil grown with organic versus conventional methods. *Canadian Journal of Microbiology*, 56(11), 943-951.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2011). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Zheng, J., Meenu, M. ve Xu, B. (2019). A systematic investigation on free phenolic acids and flavonoids profiles of commonly consumed edible flowers in China. *Journal of Pharmaceutical and Biomedical Analysis*, 172, 268-277.