

**Geleneksel Peynirlerin Üretim Sürecinin İncelenmesi: Aho Peyniri Örneği****Investigation of the Production Process of Traditional Cheeses: The Example of Aho Cheese**Aykut ŞİMŞEK¹, Muhammet ÖZTÜRK²,

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
Araştırma Makalesi	<p>Çalışmanın amacı, Trabzon'un, Araklı ilçesine bağlı adını Aho köyünden alan Aho peynirinin geleneksel üretim sürecinin incelenmesi ve peynirin kullanım alanlarının tespit edilmesi amaçlanmaktadır. Bu çalışma geleneksel ürünlerin üretim sürecinin, kayıt altına alınarak sürdürülebilirliğinin sağlanması açısından önemlidir. Bu amaç doğrultusunda 2021 yılı Kasım-Aralık aylarında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılarak veriler yüz yüze görüşmeler sonucunda toplanmıştır. Görüşmeler Trabzon'un Of, Sürmene ve Araklı ilçelerindeki yerel pazarlarda yer alan üreticiler ve geleneksel olarak peynir üreten ev hanımlarıyla gerçekleştirilmiştir. Veriler analiz edilirken nitel analiz yöntemlerinden olan, betimsel analiz tekniği kullanılarak, araştırmanın amacına uygun olarak değerlendirilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda Aho peynirinin bölgenin diğer peynirlerinden olan, kolot ve minci olarak adlandırılan iki çeşit peynirin fermantasyonu sonucunda elde edildiği belirlenmiştir. Peynir üretiminin Mayıs-Haziran aylarında başladığı, Eylül ayının sonuna veya iklim şartlarının elverdiği ölçüde Ekim ayının ortasına kadar sürdüğü tespit edilmiştir. Peynirin, yöre mutfağı için önemli bir yere sahip olduğu, özellikle kuymak yapımında kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca peynirin kahvaltıyla birlikte günün farklı öğünlerinde yaygın bir kullanımının olduğu tespit edilmiştir. Gelecekte yapılacak olan araştırmalar da, örneklem genişletilerek Aho peynirinin mutfakta kullanım alanları incelenerek bilinirliği artırılmalıdır.</p>
<i>Makale Süreci:</i>	
Gönderim : 16.11.2022	
Düzeltilme : 26.12.2022	
Kabul : 28.12.2022	
Yayımlanma : 30.12.2022	
<i>Anahtar Kelimeler:</i>	
Geleneksel ürün	
Peynir	
Aho peyniri	
Trabzon	
ARTICLE INFO	ABSTRACT
Research Article	<p>The aim of the study is to examine the traditional production process of Aho cheese, which takes its name from the village of Aho in the Araklı district of Trabzon, and to determine the usage areas of the cheese. This study is important in terms of ensuring the sustainability of the production process of traditional products by recording them. For this purpose, data were collected as a result of face-to-face interviews using a semi-structured interview form in November-December 2021. The interviews were conducted with the producers in the local markets in Of, Sürmene and Araklı districts of Trabzon and the housewives who traditionally produce cheese. While analyzing the data, it was evaluated in accordance with the purpose of the research by using the descriptive analysis technique, which is one of the qualitative analysis methods. As a result of the interviews, it was determined that Aho cheese was obtained as a result of the fermentation of two types of cheese, called kolot and minci, which are among the other cheeses of the region. It has been determined that cheese production starts in May-June and continues until the end of September or mid-October to the extent the climatic conditions allow. It has been determined that cheese has an important place for the local cuisine and is especially used in the production of kuymak. In addition, it has been determined that cheese is widely used in different meals of the day along with breakfast. In future studies, the awareness of Aho cheese should be investigated by expanding the sample and examining the usage areas of Aho cheese.</p>
<i>Article history:</i>	
Received : 16.11.2022	
Revised : 26.12.2022	
Accepted : 28.12.2022	
Available : 30.12.2022	
<i>Keywords:</i>	
Traditional product	
Cheese	
Aho cheese	
Trabzon	

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, asimsek@kastamonu.edu.tr, ORCID NO: 0000-0002-3317-2330. (Sorumlu Yazar)

² Yüksek Lisans Öğrencisi, Kastamonu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD, ozturkmuhammet@gmail.com, ORCID NO: 0000-0003-0306-0490.

1. GİRİŞ

Kültür, geçmişten günümüze kadar olan süreçte bir toplumun meydana getirmiş olduğu maddi ve manevi değerler bütünü ve bu değerlerin gelecek nesillere aktarılmasını ifade eder (TDK, 2021). Anadolu coğrafyası pek çok farklı kültürü içerisinde barındırmaktadır. Anadolu coğrafyasının barındırmış olduğu bu farklı kültürel değerler içerisinde mutfak kültürü de yer almaktadır. Bu kültürün vazgeçilmez parçası olan geleneksel gıdalar içerisinde peynir de bulunmaktadır. Anadolu coğrafyasının çeşitli bölgelerinde, farklı damak tatlarına göre hazırlanan birçok peynir çeşidinin olduğunu söylemek mümkündür (Coşkun, 2010).

Anadolu coğrafyasının jeopolitik konumu itibariyle Asya ve Avrupa kıtalarını birbirine bağlayan bir köprü konumunda olduğu bilinmektedir. Bu nedenle, tarihsel süreç içerisinde birçok farklı medeniyetin geçiş güzergahında olup bir çok farklı medeniyete de ev sahipliği yapmıştır (Alparslan, 2010). Anadolu, sahip olduğu iklim özellikleri, yeryüzü şekilleri ve bol miktarda bulunan akarsu kaynakları ile insan yaşamı için son derece elverişli topraklara sahiptir. Akdeniz, Karadeniz ve Karasal iklimin hakim olduğu Anadolu'da yaşayan insanların sosyo-ekonomik hayatları buldukları yerlerdeki iklim şartlarına ve jeolojik yapıya uygun olmuştur. Tarıma elverişli ovalarda yaşayanlar çiftçilikle geçimlerini sürdürürken, dağlık ve engebeli bölgelerde yaşayanlar ise hayvancılıkla geçinmişlerdir (Soğandereli, 2020). İçinde barındırmış olduğu bu kültürel zenginlik Anadolu mutfağına yansımış bu yansımının neticesinde ortaya zengin bir mutfak kültürünün çıktığını söylemek mümkündür. Toplumun meydana getirmiş olduğu bu zengin mutfak kültürünün içerisinde geleneksel gıdaların önemi oldukça büyüktür. Geleneksel gıdaların başında da insanlığın ilk dönemlerinden beri tüketilen ve insanlar için gerekli olan besin maddelerini içerisinde bulunduran süt kullanılmıştır (Ünal ve ark., 2008).

Sütün bozulmaya karşı dayanıklılığının düşük olduğu ve saklama koşullarının günümüz teknolojisinin sağlamış olduğu olanakları sağlayamadığı bilinmektedir. Bu nedenle sütte ki bakterileri uzaklaştırmak, asit üretiminin önüne geçmek ve sütün depolanmasının kolaylaştırılması istenmektedir. Bu amaç doğrultusunda sıcaklığın yüksek ancak nem oranının oldukça düşük olduğu bir iklimde süt, kurutulmaya çalışılırken peynir meydana gelmiş bu sayede süt ürünlerinden meydana gelen ilk fermente ürünler bilinçli olmayan bir şekilde üretilmiştir (Hastaoğlu ve ark., 2021). Türkiye de peynir çeşitliliği bakımından oldukça zengin bir yapıya sahiptir. En fazla üretilen peynirlerde beyaz peynir, kaşar peyniri, tulum peyniri yer almaktadır. (Hayaloğlu, 2008). Söz konusu peynirlerin haricinde Türkiye'de üretilen farklı çeşit peynirler de mevcuttur. Bu peynirler küflü peynir, tel peynir, çökelek peyniri, otlu peynir olarak sıralanabilir. Ayrıca Türkiye'de yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalan yüzlerce farklı çeşit peynir de bulunmaktadır (Ulu, 2019). Söz konusu peynirler yerel hayvancılık faaliyetlerine destekte bulunarak üretildiği bölgenin tanıtılmasına katkıda bulunmaktadır (Şentürk, 2011). Ayrıca pazarlama faaliyetlerinin artırılması, yerel üreticinin koruma altına alınması ve sağlamış olduğu ekonomik kazanç ile kırsal kalkınmaya katkıda bulunduğu görülmektedir (Gökovalı, 2007). Bunların akabinde yerel değerler ile geleneksel mirasın koruma altına alındığı görülmektedir (Saygılı ve ark., 2020).

Peynir ile ilgili literatürde yer alan çalışmalar incelendiğinde farklı starter kültür oranları ile hayvansal ve mikrobiyel kaynaklı peynir mayaları kullanılarak üretilen tam yağlı beyaz peynirlerin özelliklerinin

belirlenmesine (Vapur,2010), geleneksel peynirlerin gastronomi turizmindeki önemine (Karaca,2016), kurutun Türk mutfağında kullanımına (Dinçel,2017 Ünver; Ünver Alçay, 2017) yönelik çalışmalar olduğu görülmektedir. Aho peynirine yönelik ise sadece peynirin fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesine (Kılıç, 2013) yönelik bir çalışmaya rastlanılmıştır. Dolayısıyla bu çalışmada da Doğu Karadeniz Bölgesi'nde bulunan, Trabzon, Bayburt, Gümüşhane yaylalarında hala geleneksel olarak üretilen, kendine has kokusu ve tadıyla adını Trabzon ilinin, Araklı ilçesine bağlı Aho Köyü'nden alan Aho peynirinin geleneksel üretim sürecinin incelenmesi amaçlanmaktadır. Çalışmanın gastronomi turizmi açısından yöresel özellik gösteren ürünlerin incelenmesi ve literatüre katkı sağlaması bakımından önem taşıdığını söylemek mümkündür.

2. METODOLOJİ

2.1. Araştırmanın Örnekleme ve Veri Toplama Yöntemi

Trabzon'un Of, Sürmene, Araklı ilçelerinin yerel pazarlarındaki satıcılar, büyük ölçekli üreticiler, yöresel ürün satan işletmeler ve yerel üreticiler araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Araştırmanın örneklemini ise amaçlı örnekleme yöntemiyle belirlenen kişiler oluşturmaktadır. Amaçlı örnekleme yöntemi "araştırmacının kendi hedefi doğrultusunda evrenden seçim yaparak örnekleme belirlemesidir. Örneklem belirlenirken araştırma sorununa en uygun olan öğelerin seçimine özen gösterilir" (Şimşek, 2012). Bu kapsamda yaşları 40-80 arasında değişen Aho peynir üretimini bilen tecrübeli ev hanımları ve üreticilerle 2021 yılı Kasım-Aralık aylarında görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşme kapsamında katılımcılara Aho peynirinin geleneksel üretim süreciyle ilgili olarak, Aho peynirinin ne olduğu, nasıl üretildiği, hangi aylarda üretildiği, hangi iklim koşullarında üretildiği, olgunlaşmasının nasıl sağlandığı, ne zaman tüketime hazır hale geldiği, nasıl tüketildiği ve hangi yemeklerde kullanıldığına yönelik sorular yöneltilmiştir. İlgili literatür incelenerek yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Söz konusu formda yer alan sorular yöresel ürün ve yöresel mutfak ile gastronomi alanında uzmanlaşmış akademisyenlerin görüşlerine sunulmuş, verilen öneriler doğrultusunda formun son hali verilmiştir. Görüşmeler yapılırken katılımcıların izinleri alınarak ses kaydı gerçekleştirilmiş, verilen bilgiler yazılı olarak kayıt altına alınmış, görüşme yapılan yer, saat ve tarih görüşme formlarına not edilmiştir. Görüşmeler esnasında katılımcı yanıtlarının tekrara başlaması sebebiyle, doyuma ulaşıldığı düşünülerek görüşmeler 10 kişiyle sınırlandırılmış ve görüşmelere son verilmiştir. Ayrıca yapılan her bir görüşme ortalama 30 ile 45 dakika arasında sürmüştür.

2.2. Verilerin analizi

Veriler analiz edilirken, elde edilen veriler yorumsalcılık yaklaşımı ile ele alınmış, betimsel analiz yapılarak, araştırmanın amacına yönelik olarak değerlendirilmiştir. Betimsel analizde amaç ulaşılmış olan verilerin düzenlenerek yorumlanması, araştırmada elde edilen sonuçların anlaşılır şekilde sunulmasıdır (Gürbüz & Şahin, 2014). Son aşamada elde edilen veriler ile ilişkili yanıtlar yorumlanmış, katılımcılardan alınan bilgilerden de doğrudan alıntılama yapılarak yer verilmiştir. Veriler analiz edilirken katılımcıların kimliklerinin gizli kalması amacıyla katılımcılar K1, K2, ... K10 şeklinde kodlanmıştır.

3. BULGULAR VE TARTIŞMA

Araştırma kapsamında yer alan 10 katılımcının 5'ini kadınlar, 5'ini de erkekler oluşturmaktadır. katılımcıların yaş dağılımları ise 40 ile 80 arasında dağılım göstermektedir. Katılımcılar, Aho peyniri nedir?

sorusuna birbirinden farklı cevaplar vererek yöre halkı tarafından farklı isimlerle adlandırıldığı belirlenmiştir. Bu kapsamda K1 kodlu katılımcı “Bizim buralarda Aho peynirinin farklı isimleri vardır. Eski peynir, kuymaklık peynir, tuzlu peynir, sürmene peyniri, olarak da bilinir. Hatta donzut peyniri şeklinde söyleyenler de vardır” şeklinde ifade etmiştir.

Aho peynirinin üretimine ilişkin yanıtlar incelendiğinde peynirin temelde iki farklı peynir olan lor (yöresel ağızda “minci”) ve kolot peynirinin fermantasyonu sonucu ortaya çıkan bir peynir olduğu görülmektedir. K2 ve K3 kodlu katılımcılar; “Biz eski peyniri (Aho peyniri) yaparken tuzlanmış minciyle taze kolottan yaparız. Önceden suyu süzölmüş minciyi geniş bir kapta kalın tuzla tuzlarız daha sonra tahta kavranın (fiçı) içine biraz minci koyarız. Tahta tokmakla bastırırız, sonra üzerine kolot koyarız sırayla minci-kolot şeklinde kavran dolana kadar devam ederiz. Her seferde tahta tokmakla iyice bastırırız. Kavran tahtadan olduğu için biz bastırıldıkça peynir sıkılaşıır ve suyu dışarı çıkar. Plastik bidonlara ve çömleklere bastırmayız çünkü onlardan su dışarı çıkmaz peynir içeride çürür. Kavranın kapağını kapatırız 5-6 ayda peynir hazır hale gelir. Yayladan inerken de kavranı yanımızda götürürüz” şeklinde cevap vermişlerdir.

Minci peyniri nasıl yapılır? sorusuna katılımcı K3: “Biz minciyi yaparken sütü yağdan ayırmak için makinaya vururuz. Vurulmuş süt bir kabin içerisinde oda sıcaklığında, içine herhangi bir maya eklenmeden yoğurt gibi tutar, sertleşir ve ekşir. Daha sonra ekşiyen süt kaynatılır. Süt kaynarken kestirilir, kesen sütün içinde minci meydana gelir. Bez bir torbanın içerisine alınarak suyunun torbadan süzölmesi için torba asılır. Suyu süzöldükten sonra torbanın üzerine bir tahta konularak üzerine taş konulur yada ağır bir taş direkt olarak torbanın üzerine koyularak suyu iyice çıkarılır.” şeklinde ifade etmiştir.

Kolot nasıl yapılır? sorusuna Katılımcı K3: “Kolot taze süt eli hafif yakacak şekilde ısıtılır. Daha sonra tutmuş süt hafif kıvam alsın diye çırpılır, yavaş yavaş ısınmış süte eklenir. Kaynamaya başlamadan, kazanın üzerine peynir gelmeye başlar. Kazanın üzerine gelen peynir kazandan alınarak bir tekne içerisinde yoğurularak birbirine ekleşmesi sağlanır.” şeklinde belirtmiştir. Katılımcı K4 de: “Ekleştiren peynir aynı kazana tekrar atılır ve bir süre sıcak sütün içerisinde bekletilir. Daha sonra kazandan alınarak yuvarlak şekiller verilir. Soğuması için kolotlar bir tepsi yada sini üzerine konulur.” şeklinde ifade etmiştir.

Katılımcıların peynirin olgunlaşması sorusuna verdikleri yanıtlar incelendiğinde peynir renginin önemli bir unsur olduğu tespit edilmiştir. Bu kapsamda K6: “Peynirin olgunlaştığını anlamak için peynir gözle kontrol edilir ve tadına bakılır. Renginde çürümeye yakın bir sararma olmuşsa olgunlaşma tamamlanmış olur.” şeklinde belirtmiştir. Lor olgunlaştıktan sonra ne yapıyorsunuz? Sorusuna ise Katılımcı K5: “Olgunlaşan lor naylon çuval içerisine 2-3 kürek şeklinde atılır iyice bastırılır, üzerine taze kolot kırılarak 2-3 parça şeklinde atılır, bastırılır üzerine tekrar 2-3 kürek lor atılır, lorun üzerine tekrar kolot kırılarak atılır bu işlem çuval doluncaya kadar devam eder.”, Katılımcı K6: “Çuval doldurulurken en önemli husus peynirin iyice bastırılması ve hava almamasıdır. Eğer hava alırsa peynirde kurtlanma görülür ya da istenilen kalitede bir peynir üretilmiş olamaz. Naylon çuvala basılan peynirin ağı iyice bağlandıktan sonra naylona delikler açılır. Delikler açılan naylon çuval, şeker çuvalı gibi çuvalların içerisine konularak ağı kapatılır ve 5’li 10’lu sıralar halinde üst üste istiflenir. İstiflenmesi sırasında delik olan naylon çuvallardan suyu çıkmaya devam eder. Suyu yeterince çıkmazsa peynirde acılık yapar, kaliteyi düşürür veya peynirde yeşillenme yapar ve zehirlenmeye neden olur. Çuvalların ağırlığı 50 ile 70 arasında değişim gösterir. Çuvallar ne kadar ağır

olursa peynirde o kadar lezzetli olur.” şeklinde ifade etmiştir. Ayrıca Aho peynirinin olgunlaşma süresinin 2 ile 3 ay arasında değiştiği ve kendine has keskin kokusuyla anlaşıldığı belirlenmiştir. Olgunlaşma sürecini K3: “Yaklaşık olarak 2-3 ayda olgunlaşır boğazı hafif yakan acılığundan ve tadından kendine has keskin kokusundan olgunlaştığı anlaşılabilir.” şeklinde belirtmiştir.

Aho peynirinin üretim zamanına ilişkin yanıtlar incelendiğinde, üretimin Mayıs-Haziran aylarıyla birlikte başladığı ve sonbahara kadar devam ettiği tespit edilmiştir. Bu kapsamda katılımcıların verdikleri yanıtlar aşağıda belirtildiği gibidir;

K7: “Üretimine Mayıs ayı başı veya sonu gibi havaların durumuna bağlı olarak başlanır bu zamanlar yaylaya göç zamanlarıdır ve süt üretiminin arttığı zamanlardır. Üretimi son baharın ortalarına doğru hava şartlarına göre devam eder ya da biter”. K6: “Üretimine 6. ayda başlanır çünkü bu aydan itibaren 10. aya kadar üretilen süt daha yağlı olduğu için hem lezzetini hem de kalitesini arttırmaktadır. Ekim aydan sonra kalitede düşüş gözlenir ve peynir yapılırsa bile aynı kalitede olmaz. Büyük ölçekli yerel peynir üreticileri peyniri, köylüden topladığı için ve köylünün sütle yağı ayırmada kullandıkları makineler eski olduğu için süte yağ kaçırdıklarını söylemektedirler. Bu sebeple yağlı süttten yapılan lor ve kolottan yapılan Aho peynirinin kalitesini arttırdığı söylenmektedir”.

Yapılan görüşmeler sonucunda Aho peynirinin, yöre mutfağında yaygın bir kullanımının olduğu belirlenmiştir. Bu kapsamda katılımcılar kahvaltıyla birlikte günün her öğününde tüketebildiklerini ifade etmişlerdir. K10 kodlu katılımcı Aho peynirinin kullanımını; “Aho peyniri mutfakta kuymak yapımında, bazen makarnalarda, kahvaltıda tereyağıyla birlikte tüketileceği gibi sıcak yaz günlerinde soğuk karpuz, kavun, üzümle birlikte bir ara öğün gibide tüketilebilmektedir. Aho peynirinden kuymak yaparken tereyağı bir tavada eritilir, eriyen tereyağına mısır unu eklenir. Kokusu çıkıncaya kadar kavrulur, kavrulduktan sonra üzerine sıcak su eklenir ve Aho peyniri eklenir karıştırılır. Peynir tamamen dağıldıktan sonra altı hafif kısılır, suyunu hafif çekip katılaşmaya başladıktan sonra tereyağı kuymağın üstünde belirmeye başlar, tereyağı iyice üste çıktıktan sonra kuymak hazır hale gelmiş olur. Tavanın dibinin hafif tutturulmasıyla altta sert bir tabaka oluşur. Bu işlem bilinçli olarak yapılır. Kuymak bittikten sonra ve kuymağın tüketimi esnasında kazınmak suretiyle tüketilir çok lezzetli bir tada sahiptir.” şeklinde ifade etmiştir.

4. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Geleneksel Aho peynirinin üretim sürecinin incelenmesi amacıyla hazırlanan bu çalışmada, Aho peynir üretimini bilen tecrübeli ev hanımları ve üreticilerle 2021 yılı Kasım-Aralık aylarında görüşmeler yapılarak veriler toplanmıştır.

Trabzon iline bağlı Araklı ilçesinin Aho köyüne ait olan Aho peynirinin geleneksel üretim süreci hem yaylalarda yapılan peynirin yerel halktan olan ev hanımlarının yapmış olduğu küçük ölçekli aile işletmelerinde yapıldığı görülmektedir. Benzer şekilde Uçgun ve Işık (2018) çalışmalarında yöresel bir ürün olan Horç peynirini, küçük ölçekli aile işletmelerinin ürettiğini ifade etmiştir. Elde edilen bilgiler doğrultusunda Aho peynirinin bölgenin diğer peynirlerinden olan, kolot ve minci olarak adlandırılan iki çeşit peynirin fermantasyonu sonucunda elde edildiği görülmektedir. Fermantasyon sonucunda kendine has tadı ve kokusuyla özellikle bölge halkı tarafından tercih edilen bir peynirdir. Benzer şekilde Sert ve Akın (2008), tulum peynirinin özel bir peynir olduğunu ifade etmiş ve Türkiye’de tercih sebebi olarak kendine has tat ve

aroması nedeniyle tercih edildiğini söylemiştir. Peynirin yayla göçüne denk gelen ilkbahar sonu veya yaz mevsiminin başlarında üretildiği belirlenmiştir. Ayrıca üretimin Eylül ayının sonu veya iklim şartlarının elverdiği ölçüde Ekim ayının ortasına kadar sürdüğü tespit edilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda peynirin, özellikle yöre halkı tarafından kuymaklık peynir olarak bilindiği, kahvaltılarda tereyağıyla beraber, sıcak yaz günlerinde ise soğuk karpuz ve kavun ile tüketildiği tespit edilmiştir.

Anadolu coğrafyası genel olarak düşünüldüğünde yaylacılık faaliyetlerinin yaygın olduğunu, böylelikle süt ve süt ürünleri açısından zengin bir potansiyele sahip olduğunu söylemek mümkündür. Bu kapsamda yöresel peynirler gastronomi turizmine katkı sağlaması açısından oldukça büyük önem taşımaktadır (Dağ ve Keskin, 2021). Dolayısıyla geleneksel ürünlerin üretim sürecinin kayıt altına alınmasının, sürdürülebilirliğin sağlanmasının ve literatüre kazandırılmasının önemli olduğu söylenebilir. Söz konusu ürünlerin tanıtımının yapılması ve bilinirliğinin sağlanması amacıyla bölgede yapılan yayla şenliklerinde etkinlikler düzenlenebilir. Ayrıca bölge dışındaki etkinlik, festival ve tanıtım günlerinde faaliyetler gerçekleştirilebilir. Gelecekteki araştırmalarda ise örneklem genişletilerek Aho peynirinin mutfaklarda kullanım alanları incelenerek, bilinirlik durumu araştırılabilir. Ayrıca özellikle unutulmaya yüz tutmuş geleneksel peynirlerin üretim süreçleri incelenerek envanter çalışması yapılabilir.

KAYNAKLAR

- Alparslan, M. (2010). *Anadolu Uygarlık Tarihi*. İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi.
- Cihangir, E., & Demirhan, Ö. (2020). Peynir Turizmi Temelli Kültür Rotaları Oluşturulmasına Yönelik Bir Araştırma: Van Otlu Peynir Örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 139-162.
- Coşkun, F. (2010, Nisan, 15-17). Aydın Yöresinde Üretilen Topalak ve Sıkma. 1. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye.
- Dağ, T., & Keskin, E. (2021). Geleneksel Peynirlerin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi: İzmir Örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 2630-2652.
- Diñçel, E., & Ünver Alçay, A. (2017). Kurut ve Türk Mutfağında Kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 1(2), 31-39.
- Gökovalı, U. (2010). Coğrafi İşaretler ve Ekonomik Etkileri: Türkiye Örneği. *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 21(2), 141-160.
- Gürbüz, S., & Şahin, F. (2014). Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Hastaoğlu, E., Erdoğan, M. & Işkın, M. (2021). Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliliği Haritası. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 25(3), 1084-1113.
- Hayaloğlu, A. A. (2008, Mayıs, 21-23). Türkiye'nin peynirleri-Genel bir perspektif. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizmindeki Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2), 17-39.
- Kesici, M. (2012). Kırsal Turizme Olan Talepte Yöresel Yiyecek Ve İçecek Kültürünün Rolü. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, (2), 33-37.
- Saygılı, D., Demirci, H., & Samav, U. (2020). Coğrafi İşaretili Türkiye Peynirleri. *Aydın Gastronomy*, 4(1), 11-21.
- Serdar, K. (2013). *Aho Peynirinin Fiziksel, Kimyasal Ve Mikrobiyolojik Özelliklerinin Belirlenmesi*. On Dokuz Mayıs Üniversitesi, Samsun.
- Sert, D., & Akın, N. (2008, Mayıs, 21-23). Türkiye'de Bazı Önemli Tulum Peyniri Çeşitlerinin Geleneksel Üretim Metotları. Türkiye 10. Gıda Kongresi, Erzurum.

- Soğandereli, F. (2020). Eski Mezopotamya ve Anadolu'da Mutfak Kültürü. *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, 7(2), 1308-1342.
- Şentürk, B. (2011). Coğrafi İşaretlerin Ekonomik Etkileri: Mikro Ve Makro Açından Bir Değerlendirme. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Muğla Üniversitesi.
- Şimşek, A. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. A. Şimşek (Eds.), Evren ve Örneklem: Amaçlı Örnekleme Yöntemi (s.121). Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Fakültesi.
- Türk Dil Kurumu (2021). Kültür. Güncel Türkçe sözlük: Kasım 15, 2021,
- Uçgun, D., & Işık, N. (2018). Geleneksel Bir Lezzet: Horç Peyniri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*. 1, 177-188.
- Ulu, E. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Peynir Tatlıları. *Aydın Gastronomy*, 3(1), 37-42.
- Ünal, R. N., & Besler, H. T. (2008). Beslenmede Sütün Önemi. Sağlık Bakanlığı Yayın, 727.
- Vapur, U. E. (2010). *Farklı Starter Kültür Oranları İle Hayvansal Ve Mikrobiyel Kaynaklı Peynir Mayaları Kullanılarak Üretilen Tam Yağlı Beyaz Peynirlerin Özelliklerinin Belirlenmesi*, Uludağ Üniversitesi, Bursa.