

## KESTANENİN (*CASTANEA SATIVA* MILL.) GASTRONOMİ AÇISINDAN İNCELENMESİ

Oğuz ÇAM\*

### ÖZET

Toplumsal anlamda önem taşıyan alanlar vardır. Bu alanlardan biri gastronomidir. Gastronomi sayesinde yiyecek-içecek temelli konular daha iyi değerlendirilebilmektedir. Hal böyle olunca gastronominin küresel ölçekte önemli potansiyele ve etkilere sahip olduğunu öne sürmek mümkündür. Çalışmanın amacı, gastronomi açısından kestaneyi incelemektir. Çalışma, kültürel ve ekonomik yönden önem taşıyan, gastronomi endüstrisinde üzerinde potansiyel etkileri bulunan kestanein incelenmesi noktasında önem taşımaktadır. Çalışmanın yöntemi, nitel araştırma yöntemidir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan derleme yöntemi, bu yöntemin bir alt alanı olarak da geleneksel derleme yöntemi kullanılmıştır. Çalışma kapsamında elde edilen bilgiler ışığında kestanein gastronomi açısından değerli bir ürün olduğu saptanmıştır. Gastronomi açısından büyük potansiyele ve öneme sahip olan kestane taze olarak tüketilebilmekte ayrıca çeşitli ürünlerinde yapımında temel ve/veya yan ürün olarak da kullanılabilir. Kestanein farklı ülkelerde yetiştirilip çeşitli tekniklerle hazırlandığı ve sokak lezzetleri olarak tanındığı tespit edilmiştir. Kestane gastronomi endüstrisinde önemli bir role sahiptir. Kestanein gastronomi endüstrisinde üstlendiği rol, gastronomi alanının zenginleşmesine ve gelişmesine kaynaklık etmektedir. Gelecekte gastronomi endüstrisinde farklı tecrübeler yaşamak isteyen kişi, kurum ve kuruluşlar uygun olduğu düşünülen çeşitli gastronomik ürünlerin hazırlanmasında kestane lezzet denemesi amaçlı yer verebilir. Bu durum gastronomide yaratıcılık ve yorum katma değerlerinden yararlanılarak daha lezzetli gastronomi ürünlerinin ortaya çıkmasına vesile olabilir.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Kestane, Meyve

## INVESTIGATION OF CHESTNUT (*CASTANEA SATIVA* MILL.) IN TERMS OF GASTRONOMY

### ABSTRACT

There are areas of social importance. One of these areas is gastronomy. Thanks to gastronomy, food and beverage-based issues can be better evaluated. As such, it is possible to argue that gastronomy has significant potential and effects on a global scale. The aim of the study is to examine chestnut in terms of gastronomy. The study is important in terms of examining chestnut, which is culturally and economically important and has potential effects on the gastronomy industry. The method of the study is qualitative research method. In the study, the compilation method, which is one of the qualitative research methods, and the traditional compilation method was used as a sub-area of this method. In the light of the information obtained within the scope of the study, it was determined that chestnut is a valuable product in terms of gastronomy. Chestnut, which has great potential and importance in terms of gastronomy, can be consumed fresh and can also be used as a basic and/or by-product in the production of various products. It has been determined that chestnuts are grown in different countries and prepared with various techniques and are known as street flavours. Chestnut has an important role in the gastronomy industry. The role of chestnut in the gastronomy industry is a source of enrichment and development of the gastronomy field. In the future, people, institutions and organisations who want to have different experiences in the gastronomy industry may include chestnuts for taste testing in the preparation of various gastronomic products that are considered appropriate. This

\* Yüksek Lisans Mezunu, Kastamonu Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ABD, oguzcam911@gmail.com, 0000-0003-3222-3367

situation may lead to the emergence of more delicious gastronomy products by making use of creativity and interpretation added values in gastronomy.

**Keywords:** Gastronomy, Chestnut, Fruit

## 1. GİRİŞ

Yiyecek ve içecek tüketimi, insanoğlunun temel gereksinimlerinden biri olarak görülmektedir. Bu gereksinimin mevcudiyeti zaman içerisinde gastronomi odaklı konuların oluşum ve gelişimlerine zemin hazırlamıştır. Böylelikle gastronomi sosyal konular içerisinde geçmişten günümüze daha iyi bir konuma erişerek gelişim noktasında ivme kazanmış ve insanlar üzerindeki tanınırlığını artırmıştır.

İnsanların yaşamlarında önemli bir yeri bulunan gastronomi, bilim, sanat ve kültürle içli dışlı olan, geçmişten günümüze potansiyelini artıran ve önem arz eden bir alandır. Bu alanda kayda değer konuma sahip olan bir ürün olarak kestane de gastronomi açısından potansiyel ve değer taşımaktadır. Bundan dolayı bu kapsamda bir çalışma yapılmasının akıllıca olduğu düşünülmüştür.

Çalışmanın amacı, gastronomi konusunda kestaneyi incelemektir. Zira bu ürünün gastronomi anlamında geniş ve çeşitlilik gösteren bir potansiyele sahip olduğu, buna ilave olarak da gastronomide kayda değer bir konum ve öneminin bulunduğu düşünülmektedir. Kestane, yerel, ulusal ve uluslararası mutfaklarda kullanılabilen bir gastronomik üründür. Bu ürün birtakım mutfak ve yemek kültürlerinde önemli bir yere sahiptir. Bu ürün tek başına bir gastronomik ürün olduğu gibi birtakım gastronomik ürünlerin oluşturulmasına da kaynaklık edebilmektedir. Böylelikle kestanenin çeşitli gastronomik ürünlerin zenginleştirilmesi, çeşitlendirilmesi ve geliştirilmesi noktasında önemli etkilerinin olabileceğini öne sürmek mümkündür. Bu bilgiler doğrultusunda hareket edilerek kestane ile ilgili bir makale yazım girişiminde bulunulmuştur.

## 2. GASTRONOMİ

Gastronomi için birden fazla kaynaktan yeme-içme sanatı olarak tanımının yapıldığı; esasen tarım, psikoloji, kimya, jeoloji, edebiyat, tarih, müzik, sosyoloji, felsefe, tıp, beslenme, biyoloji gibi bilim ve sanat dallarıyla doğrudan ilişkisinin olduğu disiplinler arası ve karmaşık bir çalışma olduğu belirtilmektedir (Cilginoglu vd., 2018: 1-11; Kivela ve Crotts, 2006: 354-377; Vega ve Ubbink, 2008: 372-382). Bu da gastronominin sanat ve bilim yönlerinden değer arz ettiğini göstermektedir.

Gastronomi sözcüğü etimolojik yönden incelendiğinde Yunanca gastro ve nomos sözcüklerinin birleşiminden meydana gelmektedir. Gastro sözcüğü mide; nomos sözcüğü de düzenleme, kanun ya da kural anlamını taşımaktadır. Bu nedenden dolayı gastronomi, yeme ve içmeye ilişkin norm ve kurallara uyum ile ilgilidir. Gastronomi sözcüğünün sözcük manasından hareket ederek gastronominin nelerin, ne kadar, nasıl, ne şekilde, ne zaman ve nerede yenileceği ve içileceğine ilişkin öneri veya kılavuz niteliği taşıdığı neticesine ulaşılabilmektedir (Çılğinoğlu ve Çam, 2021: 135-166; Santich, 2004: 15-24).

Gastronomi, yeme-içme arzu ve zevklerini artıracak yiyecek-içeceklerin tercih bilgisine sahip olma sanatıdır. Öte yandan gastronomi, yemek bilimi olmanın yanında kültür ve sanat felsefesidir (Çılğinoğlu ve Güleç, 2022: 845-858; Öney, 2016: 193-202).

Gastronomi, geçmişten bugüne kişilerin edindikleri bilgi birikimleri ve aktarımlarıyla yiyecek ve içeceklerin bütün özelliklerinin ayrıntılı biçimde öğrenilmesi, tatbik edilmesi, geliştirilip bugüne uyarlanması çalışmasını içeren sanatsal ve bilimsel öğeler ile zenginleştirilmiş disiplindir (Hatipoğlu, 2010: 4-10; Mutlu ve Çılğinoğlu, 2022: 3034-3054). Bu disiplin, temelini yiyecek-içeceğe dayalı olması nedeniyle söz konusu ürünlere yönelik insan hayatının aydınlatılması noktasında kayda değer bir potansiyel ve önem taşımaktadır.

Gastronominin amacı, insanların erişilebilir en iyi beslenme ile zararlardan korunmalarını ve yaşantıdan haz duymalarını sağlamaktır (Çılğinoğlu vd., 2022: 455-467; Kurnaz, 2017: 13-36). Gastronomi, yiyeceklerin tarif ekseninde hazırlanıp ikram edilmesini belirtmekle birlikte gıdaların

pişirilme ve tüketime niteliklerini yansıtmaya ve bunun sürdürülebilir olmasına yardımcıdır (Çılgınoğlu ve Çılgınoğlu, 2022: 837-855; Scarpato, 2002: 51-70). Bu hal de çeşitli yörelerin gastronomik marka, imaj ve sürdürülebilirlik durumlarının daha iyi anlaşılması noktasında olumlu etkiler sağlayabilmektedir.

Yenilebilir bütün maddelerin hijyenik olabilen ancak sağlığa uygun olması gerekmeyen şekilde en yüksek damak tadını ve göz zevkini amaç edinip yemeye hazır durumda sofraya getirilmesine dek geçip giden süreç gastronominin kapsamı içerisinde (Akgöl, 2012: 16-43; Cilginoglu vd., 2018: 1-11; Çam ve Çılgınoğlu, 2021: 176-192; Çılgınoğlu vd., 2022: 455-467; Kurnaz, 2017: 13-36; Sormaz vd., 2016: 725-730). İfade edilen bu düşünce, gastronominin geniş bir kapsama sahip olduğunu göstermektedir.

Yıllar içerisinde gelişim ve değişim kaydeden gastronomi, yeni yaklaşımların meydana gelmesini sağlamıştır. Gastronomi alanında yaşanan gelişmeler, sağlıklı yiyecekler sunma, kültürel bağları koruyup yerel yemeklerin varlığını sürdürme, yemek deneyimlerini daha iyi duruma getirme, tüketim amaçlı türlü yollar bulma gibi etkiler gün yüzüne çıkarmaktadır. Moleküler mutfak, nörogastromi gibi yaklaşımlar bireylerin gıdalardan aldıkları hazları artırmaya dönük geliştirilmiş trendler olarak zaman içerisinde gastronomideki yerini almıştır (Çam, 2023: 111; Çılgınoğlu ve Çılgınoğlu, 2022: 837-855; Yıldız ve Yılmaz, 2020: 19-35).

Zamanla gastronomide önemli bir yere ulaşan kestane farklı kullanım ve tüketim açısından bir değer oluşturmaktadır. Bundan dolayı kestanenin gastronomi açısından incelenmesi uygun ve önemli bir adımdır.

### 3. YÖNTEM

Çalışma probleminin ortaya çıkış noktası, kestanenin gastronomi alanında sahip olduğu potansiyeli, önemi ve kullanımının insanlar tarafından yeterince farkında olunmadığının düşünülmesidir. Ayrıca genel olarak kestane bir kış meyvesi olarak insanlar üzerinde popülerlik sahibidir. Halbuki bu meyvenin tüm sene boyunca farklı şekillerde değerlendirilebilecek gastronomik bir potansiyel taşıdığı düşünülmektedir. Bununla birlikte gastronomi kapsamında önemli bir ürün olan kestanenin kış mevsimi haricindeki diğer mevsimler için de değer arz ettiği, gastronomide farklı alanlarda ve farklı biçimlerde değerlendirilebildiği, böylelikle de insanların kestanenin temel veya yan ürün olarak değerlendirildiği gastronomik ürünlerden hem bedenen hem de ruhen bir haz elde etmelerine yardımcı olunduğu düşünülmektedir. Çalışmanın amacı, gastronomi konusunda kestaneyi incelemektir. Genel olarak; kestanenin ana veya yan ürün olarak değerlendirilebildiği gastronomik ürünler, kullanım alanları ve şekilleri, gastronomik anlamda sağladığı faydalar (lezzet ve kıvam artırıcı olması gibi) ile kestane odaklı çalışmalar (festival gibi) ve benzeri bilgiler kapsamında bu incelemenin yapılması planlanmıştır. Çalışma, kültürel ve ekonomik yönden önem taşıyan, gastronomi endüstrisinde üzerinde potansiyel etkileri bulunan kestanenin incelenmesi noktasında önem taşımaktadır. Ayrıca çalışma, kestanenin gastronomide kayda değer bir konuma, potansiyele ve öneme sahip olduğunu vurgulama noktasında önem arz etmektedir. Çalışmanın yöntemi, nitel araştırma yöntemidir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan derleme yöntemi, bu yöntemin bir alt alanı olarak da geleneksel derleme yöntemi kullanılmıştır. Geleneksel derlemeler, belli konularda yayımlanan iki ya da daha çok çalışma üstünde inceleme gerçekleştirilip değerlendirme, sonuç ve bulguları irdeleyen, belli bir metot takip edilmeksizin, çeşitli yollarla ve türlü kaynaklardan sağlanan bilgilerin derlendiği çalışmalar olarak görülmektedir (Karaçam, 2013: 27; Yılmaz, 2021: 1460). Tercih edilen bu yöntem kapsamında anlam karışıklığına sebebiyet vermeyecek bir bilimsel araştırma süreci gerçekleştirilmeye çalışılmıştır. Bu çalışmanın oluşturulması sürecinde dikkatli olunmaya çalışılmıştır. İlk olarak; kestaneyi gastronomi açısından incelemek için kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Bu

bağlamda uygun ve önemli olduğu düşünülen bilgiler alınmıştır. Ayrıca kestanein sağlığa olumlu ve olumsuz etkileri konusu üzerinde de durulmuştur. Zira bu konu, kestane tüketiminde önemli ve etkileyici bir konu olarak düşünülmüştür. Diğer bilgiler ise ayıklanarak çalışma kapsamının dışında bırakılmıştır. Elde edilen bilgiler anlamlı ve sıralı bir şekilde metin üzerine yerleştirilmeye çalışılmıştır. Bu noktada da çalışma konusu ile ilgili az sayıda yorumlamalarda bulunulmuştur. Bu yorumlamalar metin içi bilgi akışının düzenlenmesi ve daha akıcı bir hale getirilmesine katkı sağlamıştır. Çalışmanın yazım sürecinin tümünde yanlılık göstermekten kaçınılarak şeffaf ve tarafsız olma çabası içerisinde bulunulması, çalışmanın literatüre ve uygulamaya katkılar sunması ile araştırmacılara kaynaklık etmesi söz konusu çalışmanın geçerlik ve güvenilirliğini artırmasına yardımcıdır. Çalışmanın veri analizi sürecinde betimsel analiz tekniği kullanılmış ve çalışmanın içeriğine az sayıda yorum da katılmıştır.

Bu çalışmada genel olarak; kestanein gastronomi kapsamındaki potansiyeli, önemi ve kullanımı üzerinde durulmaya çalışılmıştır. Bu çalışmayla birlikte gastronomi literatürüne katkı yapılmıştır. Zira söz konusu çalışma sayesinde literatüre teorik bilgiler kazandırılmış, bu teorik bilgilerde çoğunlukla kestanein gastronomi açısından incelenmesi üzerinde durulmuştur. Ayrıca kestaneyle ilgili çalışmalara ilgi duyan okuyucu ve araştırmacılara bir bilgi birikimi ortaya konulmuştur. Yine bu çalışmayla birlikte gastronomi uygulama alanının geliştirilmesi ve zenginleştirilmesi noktasında önemli bir kaynak oluşturulmuştur. Çalışmanın çıktısı, çeşitli gastronomik yararlar (lezzet ve kıvam artırması gibi) sağlayan kestanein gastronomi anlamında farklı kullanım alanlarında çeşitli şekillerde değerlendirilebilir olduğunu, bunun da gastronomik hareketlilik açısından faydalar sağlayabileceğini göstermiştir. Bununla beraber yerel, ulusal ve uluslararası alanlarda mutfak ve yemek kültürleri konusunda değer arz eden bir gastronomik ürün olarak görülebilen kestanein gastronomi sektörü çalışanlarınca yaratıcı tariflerde kullanılmasının, gastronomi uygulama alanının geliştirilmesi ve zenginleştirilmesi bağlamında önemli yenilik ve gelişimlere olumlu etkiler sağlayabileceğini göz önüne sermiştir. Çalışma kapsamında kestane ürün veya ürünleri üzerine yoğunlaşmış, diğer gastronomik ürünler üzerine yoğunlaşmamak istenmiştir. Çünkü çalışma konusunun temeli ve hareket noktasının kestane üzerine yoğunlaştırılması tercih edilmiştir. Ayrıca kestanein gastronomi alanında farklı şekillerde değerlendirilmesi noktasında önemli bir potansiyele sahip olmasının da bu tercihte önemli bir etkisinin olduğu düşünülmüştür. Bu durum, çalışma konusuna daha fazla odaklanılması ile bilgi dağınıklığı ve karmaşası yaşanmaması adına atılması gereken önemli bir adım olarak görülmüştür.

#### 4. BULGULAR VE ANALİZ

Kestane, *Castanea sativa* Mill. olarak bilinen, çok amaçlı değerlendirilebilen, haziranda çiçeklenen ve dört yüz metre yükseklikte yetişen bitki çeşididir. Kestane ağacının meyvesinden nişastalı meyve olan kestane, yaprak ve kabuklarından propolis, çiçeklerinden de bal sağlanmaktadır (Alkan, 2020: 18-31; Arda, 2022: 2-17).

Kestanein ana vatanı ve yayılışı ile ilgili bilgiler verilmek istenmektedir. Avrupa kestaneleri, Akdeniz ülkelerinin yerel ürünüdür. Ana vatanının Anadolu olmasının olasılığı yüksek görülmektedir. İsmi Kastamonu'dan aldığı da dile getirilmektedir. Son senelerde Macaristan gibi ülkelerde de yerel bir çeşit olduğu ve eskiden bu yana yetiştirildiği tespit edilmiştir. Anadolu'dan Yunanistan'a, bu noktadan da Güney İtalya ve İspanya'ya götürülmüştür (doğal yayılış alanı). Doğal yayılış alanı dışında yetiştirildiği alanlar; Batı Almanya, Batı İsviçre, Güney İngiltere, Güney Hollanda, İrlanda, Belçika, Fransa, İspanya, Balkanlar, Anadolu, Kuzey Afrika, Kafkaslardır. Kestanein Anadolu'daki yayılışı ile ilgili bilgiler verilmek istenmektedir. Doğu Karadeniz'den başlayarak bütün Karadeniz'e yayılım göstermektedir. Marmara etrafı ve Batı Anadolu'dan Antalya kıyılarına dek ulaşmaktadır. Doğu Karadeniz'de 700-800 metrelerde gürgen ve kızıl ağaç gibi

çeşitlerle karışıktır. Kimi zaman da meşcere durumunda bulunmaktadır. 1200 metrelere değin çıkmaktadır. Bartın, Karadeniz Ereğlisi ve Akçakoca-Karasu etrafında küçük meşcerelere de rastlanmaktadır. Kastamonu ve Sinop kıyı alanlarında dikkate değer kestane alanları vardır. Marmara'nın Anadolu bölgesinde 400-500 metreden sonra 1000-1200 metrelere değin çıkmaktadır. Bilhassa Bursa ve İnegöl kestanelikleri dikkat çekmektedir. Batı Anadolu'da kuzeyden güneye doğru inildikçe alt sınırı yükselmektedir. Ege'de Ödemiş'in Bozdağ ve Gölcük taraflarında 1000-1200 metrelere çıkmaktadır (Ankara Üniversitesi, 2023).

Kestane, Kafkasya ve Türkiye'de uzun senelerdir doğal ormanlarından ya da kültüre alınan bireylerinden yararlanılan kayda değer bir çeşittir. Bugün bu çeşidin önemi, meyvesi, çiçeği yaprağı ve odununun ülke genelinde yoğun ticari ve eviçi kullanımından kaynaklanmaktadır. Buna bağlı olmak üzere kestane ve kestaneden yararlanmanın ortaya koyduğu kültürel bir birikim vardır. Bu kültürel birikim boyutlarından biri, kestane ve kullanımına ilişkin geleneksel terim bilgisidir (Okan vd., 2017: 19). Kestane ve kullanımına ilişkin değerlendirilen çok sayıda terimin varlığı söz konusudur (Okan vd., 2017). Kestane ve kullanımına ilişkin değerlendirilen terimler yöreler arasında kayda değer farklılıklar göstermektedir. Kestane üretiminin öne çıktığı alanlarda meyve, hasat, saklama ve pişirmeyle ilgili terimlerde farklılıklar görölmekteyken, meyveden ziyade odununun öne çıktığı alanlarda ise odun kalitesi ve odun temelli ürünlere verilen adlarda farklılık görölmektedir (Okan vd., 2017: 27). Bu kültürel birikim boyutlarından bir diğeri de kestanenin çeşitli mutfak ve yemek kültürlerinde kültürel emarelerin sürekliliği için kullanılabilmesine yönelik bir düşünce ve eylemdir (Kütrem ve Özer Altundağ, 2023: 557).

Kestanenin Türk mutfak kültüründe önemli bir yeri bulunup, çeşitli gıda ürünlerinin hazırlanmasında değerlendirilebildiği göze çarpmaktadır (Kütrem ve Özer Altundağ, 2023). Kestane, Türkiye'de sık sık tüketilen sokak lezzetlerinden biri olarak görölmektedir (Demir vd., 2018: 589-601; Öz ve Keskin, 2023: 379-394). T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığının yaptığı araştırmaya göre; Türkiye içerisinde yaygınlıkla tüketimi gerçekleştirilen on popüler sokak lezzetinden birinin kestane olduğu tespit edilmiştir (Badem ve Fidan, 2023: 13-24; Turizm Günlüğü, 2021). Bunda; kestanenin, öğünü geçirecek doyuruculukta, bilindik olan ve seri şekilde servis edilen, oturma mecburiyeti olmadan, hareket halinde yeme basitliği sayesinde zaman tasarrufu temin eden, faydacı ve hazzal nitelikli yiyecek olarak görölmelerinin de (Uzut, 2022: 102-112) önemli bir etkisinin olduğu düşünölmektedir.

Önemli kestane türleri vardır. Bunlar; Amerikan, Çin, Japon ve Avrupa kestaneleridir. Amerikan kestaneleri (*C. dentata* Borkh.); Amerika'nın doğu eyaletlerinin kayda değer ağaç çeşitlerinden biridir. 1800'lü yılların son zamanlarına doğru Çin'den ithal edilen tohumlar ile ülkeye giren kanser (*Endothia parasitica*) büyük hasar vermiş ve bu çeşidin 1950'li yıllara dek hemen hemen tümünü yok etmiştir. Günümüzde tek kalan ağaçlar bulunmaktadır. Uzun boylu ve dik ağaçlar yapmaktadır. Bir yaşlı sürgünleri koyu kırmızı renkli, parlak ve üzerindeki oval irice tomurcuklar dışa yönelik bulunmaktadır. Yaprakları uzun dişlidir ve tüysüz yaprakları bulunmaktadır. Meyveleri çok küçüktür (150-320 tane/kilogram), tatlıdır ve zarı basitçe soyulmaktadır. Çin Kestaneleri (*C. mollissima* Bl.); Yayılmacı top ağaç şeklinindedir. Alt yüzü tüylü olan geniş ve kalın yaprakları ile tanınmaktadır. Bir yaşlı sürgünlerin uç kısmında tüyler vardır. Geniş iklim ve toprak şartlarına uyum sağlayabilmektedir. -29°C'ye kadar dayanabildiği bilinmektedir. Kansere (*Endothia parasitica*) karşı dayanıklıdır. Meyve iriliği değişkenlik göstermektedir (60-300 tane/kilogram). Japon Kestaneleri (*C. crenata* Sieb & Zucc.); Ağaçları çoğunlukla yayılmacı şekle sahiptir. Çeşitli iklim ve topraklara dayanabilirliği Çin kestaneleri kadar iyi değildir. 15°C'den sonra hasar görmektedir. Yaprakları dardır, küçük dişlidir ve yaprak tabanı düz formdadır. Meyveleri çok iri-küçük arasında değişim göstermektedir. Tatları çoğunlukla iyi değildir. Avrupa kestaneleri (*Castanea sativa* Mill.); Çoğunlukla dik büyüme gösteren uzun ağaçlar oluşturmaktadır. Kansere (*Endothia parasitica*) ve

soğuğa dayanma yönünden çeşitlilik göstermektedir. Yaprakları Amerikan kestanelerine benzemektedir. Kenarları testere dişli formdadır. Lakin alt yüzleri tüylüdür. Bir yaşlı dalları güçlü, tomurcukları başka çeşitlerinden daha iri, yuvarlak, oval şekilde ve koyu kırmızı renktedir. Meyve kabuğu kahverengi tonlarına sahiptir. İriliği değişim göstermektedir. Fazla sayıda kültür türü vardır ve çıkmaktadır (Ankara Üniversitesi, 2023).

Kestane meyvesi çoğunlukla karbonhidrat (şeker ve nişasta), az oranda lif, yağ ve protein ihtiva etmektedir. Kalori değeri ve besleyiciliği yüksek olan kestane B1, B2 ve C vitaminleri yönünden de oldukça zengin meyvedir. Ayrıca bu meyvede kalsiyum, klor, fosfor, demir, magnezyum, sodyum ve potasyum mineralleri de bulunmaktadır (Bursa Orman Genel Müdürlüğü, 2023; Yüksel vd., 2020: 162-166). Kestane meyvesinin besleyici değerleri kestanenin türüne, yetiştiği ekolojik koşullara ve çeşidine, işleme tekniğine göre farklılık göstermektedir (Eymir, 2017: 2-3; Yüksel vd., 2020: 162-166).

Kestane meyveleri çeşitli ülkelerde çeşitli biçimlerde değerlendirilmektedir. Lakin genel olarak yeryüzünde kestane meyvelerinin taze ve çerez olarak yenilmesi, kestane meyvelerinin işlenmesinden sonra yenilmesi, kestane meyvelerinin reçel endüstrisinde krem ya da püre olarak kullanılması, kestane meyvelerinin konserve endüstrisinde kullanılması, kestane meyvelerinin bal üretim işleminde kullanılması, kestane meyvelerinin dondurma, şekerlik ve çikolata endüstrisinde kullanılması gibi belli başlı tüketim biçimlerinin olduğu bilinmektedir (Atasoy ve Altıngöz, 2011: 1-13).

Kıvam verici ve lezzet artırıcı bir ürün olan kestane taze durumda tüketilmesinin yanı sıra gıda endüstrisinde iç ve dış kabukları soyulduktan sonra kestane temelli ürünlerin hazırlanması işleminde yardımcı madde ve ham madde olarak da değerlendirilmektedir (Çiftçi, 2018: 4-25; Kutluay, 2023; Yurdakul, 2008: 6-51). Bundaki temel maksat, meyvenin organoleptik niteliklerini geliştirmek, sindirilebilirliğini (besin bileşenlerinin biyoyararlılığını) artırmak ve raf ömrünün uzamasını sağlamaktır (Avşar, 2019: 1-15; Selek, 2011: 1-15).

Gastronomi kapsamında önemli görülen kestane ürünleri; zeytinyağlı kestaneli lahana dolması, kıymalı kestane, kestaneli yeşil salata, kestaneli yaş pasta, kestaneli ve bal kabaklı börek, kestaneli un helvası, kestaneli tarhana çorbası, kestaneli süt, kestaneli sufle, kestaneli pirinç pilavı, kestaneli bulgur pilavı, kestaneli piliç, kestaneli piliç sarma, kestaneli pasta, kestaneli lahana sarması, kestaneli kurabiye, kestaneli kek, kestaneli içli pilav, kestaneli hindi, kestaneli et, kestaneli ekmek, kestaneli ve çavdarlı ekmek, kestaneli çörek, kestaneli çorba, kestaneli çikolata, kestaneli börek, kestaneli yahni, kestane ve brüksel lahanası salatası, kestane unu, kestane turşusu, kestane şekerli pasta, kestane şekerlemeleri, kestane şekeri, kestane suyu, kestane reçeli, kestane püresi, kestane makarnası, kestane likörü, kestane kurusu, kestane konservesi, kestane kompostosu, kestane hamuru, kestane ezmesi, kestane dondurması, kestane çayı, kestane balı, kestane aşısı, garnitürlü kestane, çikolata soslu kestane kebabı, buzlu kestane, bal kabaklı ve kestaneli çorbadır (Abdülkadiroğlu, 2002: 477-536; Albay, 2002: 359-372; Alkan, 2020: 18-31; Arda, 2022: 2-17; Atasoy ve Altıngöz, 2011: 1-13; Avşar, 2019: 1-15; Bozkıran Yılmaz, 2023: 14-23; Bozkurt vd., 1982: 1-190; Cumhuriyet, 2022; Dönmez vd., 2016: 174-177; Erdoğan, 2019: 1-8; Fahriye, 2018: 54-160; Güldemir vd., 2022: 815-835; Güldemir ve Halıcı, 2009: 565-569; Halıcı, 1990: 150-152; Halıcı, 2001: 261-423; Halıcı, 2002: 223-260; Kaplan, 2018; Kapsal, 2022: 46-96; Kara, 2022: 1-15; Kutluay, 2023; Lezzet, 2023; Okan vd., 2017: 19-27; Okan vd., 2018: 80-87; Okan ve Köse, 2022: 591-608; Oral, 2006: 1-26; Örnek, 2018: 14-106; Özkarakaş, 2001: 1-17; Selek, 2011: 1-49; Soylu, 2004: 9-16; Tovmasyan, 2018: 9; Tuzlacı, 2011: 1-528; Türk Aşçı Haberleri, 2023; Yasemin, 2021). Bu bilgiden de anlaşılacağı üzere çeşitli kestane ürünleri kullanılarak farklı gastronomik ürünler meydana getirilebilmektedir. Bu bilgilere ilave olarak; kestanenin hamur işlerinde, pilavlarda, et ve yahni

yemeklerinde, çorbalarda, sarmalarda, soslarda, reellerde, tatlılarda ve garnitürlerde (özellikle de çeşitli garnitür ve tatlı yapımlarında) kullanılabildiği düşünölmektedir. Ayrıca kestanenin kırmızı şarap, krema, asma yaprağı, patates, mantar, et, hindi, fıstık ezmesi, am fıstığı, çikolata, yenibahar ve karabiber gibi çeşitli ürün ve baharatlar eşleştirilebildiği (yani beraber kullanmak istenebildiği) bilinmektedir (Kütrem ve Özer Altundağ, 2023: 553, 556, 557). Yine ayrıca gastronomik ürünlerde kestone kullanımının ilgili ürünlere çeşitlilik ve lezzet, softluk, dolgu, elit doku, tat dokusunda zenginleşme, tamamlayıcı garnitür gibi katkılar sağladığı ileri sürölmektedir (Kütrem ve Özer Altundağ, 2023: 557).

Bu bilgiler doğrultusunda kestanenin gastronomik anlamda önemli bir gelişim ve etkileşim sağladığını öne sürmek mümkündür. Zira kestanenin gastronomi konusunda geniş ve çeşitlilik gösteren bir potansiyele ve diğer birtakım gastronomik ürünlere uyum sağlayabilen bir yapıya sahip olması, bu düşünöcelerinin varlığını ve etkililiğini işaret etmektedir.

Kestaneenin seçilmesi, saklanması ve değerlendirilmesi önemlidir. Bundan dolayı bu konular üzerine yoğunlaşmak gerekmektedir. Bu durum daha etkili ve iyi gastronomik haz elde etmek bakımından bir değer taşımaktadır.

Bir yüzeyi düz, öbür yüzeyi parlak renkte ve yuvarlak olan ve içerisinden filizleri çıkmamış ağız bölümü açık olmayan veya hafif küflenmeye, kararmaya yüz tutmamış olan kestaneleri tercih etmeye özen gösterilmesi gerekmektedir. Kimi zaman kabuğunda ve görünümünde bu sayılanların hiçbir tanesi olmasa da içerisindeki kestone güzel ıkmayabilmektedir. Bu olasılığı da bir nebze aza indirmek için de kestanenin koklanıp alınması önerilmektedir. Kestaneenin şayet ıslanmış, nemli kâğıdımsı kokusu var ise ii de muhtemelen çürük veya kötü çıkacaktır. şayet hiçbir koku veya en azından o nemli hissi veren koku alınmamaktaysa, üstelik de ele alındığında sertlik hissedilmekteyse iyi ve kaliteli kestaneyi bulma olasılığı yüksektir (Kişin, 2023).

İlk olarak derin kaba soğuk su koyulmaktadır. Yıkanan kestaneler suyun içerisine konarak karıştırılmaktadır. İki üç dakika bekledikten sonra içi boş ya da çürük olan kestaneler su yüzünde kalacaktır. Bunların ayrılıp pişirilmemesi gerektiği önerilmektedir (Kişin, 2023).

Kestaneleri derin dondurucunun içerisinde muhafaza ederek istenen zamanda pişirme işlemi gerçekleştirmek mümkündür. Kestanelerin derin dondurucunun içerisinde muhafaza edilmeden önce yıkanması ve üzerinin çizilmesi önemlidir (Kısık Ateş, 2020).

Kestanelerin kabuklarını basit şekilde soymak için pişirme işlemi yapmadan önce kestaneleri su içerisinde bekletmek ve bu ürüne derin çizikler atmak gerekmektedir. Ayrıyeten bayatlamış kestanelerin kabukları daha güç soyulmaktadır (Lezzet, 2023).

Gastronomi kapsamında önem arz eden bir konu kestone pişirme teknikleridir. Kestaneenin pişirilmesinde çeşitli teknikler değerlendirilmektedir. Bu tekniklere maddeler halinde aşağıda yer verilmektedir:

*Kestaneenin Suda Pişirilmesi:* Kestanelerin üzerine bıçak yardımı ile çizikler atılmaktadır. Kestaneler suyun içine alınmakta ve bir ila iki saat oda sıcaklığında bekletilmektedir. Daha sonra tencere ocağın üzerine alınmakta ve bunun içine iki tane kesme şeker ilave edilmektedir. Orta ateşte yaklaşık olarak otuz dakika haşlanmaktadır. Kestanelerin yumuşadığı an suyunun süzölmesi ve çıkartılması gerekmektedir. Oda sıcaklığında iki ila üç dakika dinlendirmek ve kabuklarını soymak gerekmektedir. Kestaneler gereğinden çok haşlandığı zaman şekil ve tadında bozulmalar meydana gelmektedir. Haşlamak amacıyla iri kestaneler tercih edilebilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestaneenin Fırında Pişirilmesi:* Fırının içerisinde pişirme işlemi uygulanacak olan kestanelerin boyutu minik ve orta olmalıdır. Fırında kestone yapmak için kestanelerin üstü



çizilmektedir. Çizilen kestaneler on beş dakika suda bekletilmektedir. Daha sonra su süzülmekte ve kestaneler kâğıt havlu yardımı ile kurulanmaktadır. Fırın tepsisine yağlı kâğıt serilmekte ve kestaneler tepsiye dizilmektedir. Önceden ısıtılan iki yüz derecede bulunan fırında ortalama olarak otuz dakika pişirilmektedir. Kestanelerin kabuklarının ayrılmaya başladığını gözlemlendiğinde vakit kaybetmeden fırından çıkartılmaktadır (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Mikrodalga Fırında Pişirilmesi:* Mikrodalga fırında olabildiğince kısa zaman içerisinde kestane pişirilebilmektedir. Kestane çizilerek atılmaz ise şişerken patlayacaktır. Bu her metotta olabildiğince önemli olarak görülse de mikrodalga fırında pişirirken daha çok önemli olarak görülmektedir. Kestaneler çizildikten sonra mikrodalga fırın tepsisinin içine dizilmekte ve ortasına ısıya dayanıklı olan kâseye su konarak mikrodalga fırının en yüksek ayarında on ila on iki dakika arasında pişirilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Alüminyum Folyoda Pişirilmesi:* Bu metotta fırında yapılmaktadır. Kestaneler yıkanmakta, bombeli bölümlerinden çizikler atılmakta ve tercihen içi yağlı kağıt dışı alüminyum folyo olan kağıtların arasına konarak yüz seksen derecede yirmi dakika pişirilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Fırın Poşetinde Pişirilmesi:* Bu metot için kestanelere çizik atılmakta ve on beş dakika su içerisinde bekletilmektedir. Daha sonra suyun içerisinden çıkartılarak kurulanmakta ve fırın poşetine yerleştirilmektedir. Poşetin ağzı kapatıldıktan sonra üstüne kürdan yardımı ile delikler açılmaktadır. Yüz seksen derecede bulunan fırında yaklaşık olarak otuz dakika pişirilmektedir. Fırın poşetinin içinde pişen kestanelerin içinin yumuşak olacağı belirtilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Tavada Pişirilmesi:* Kestanelerin tavada pişirilmesi için demir döküm ya da kalın tabanlı tavanın kullanılması gerekmektedir. Kestanelerin üstü bıçak yardımıyla çizilmektedir. Çizilen kestaneler tavaya alınmaktadır. Her iki yüz elli gram kestane için bir çay bardağı su ilave edilmektedir. Kestanelerin suyunu çekerek kavrulması beklenmektedir. Bu evrede yanmalarının önüne geçmek için kestanelerin karıştırılması unutulmamalıdır. Kestaneler suyunu çekerek kabukları ayrılmaya başlayana dek karıştırılarak pişirilmektedir. Daha sonra kestaneler oda sıcaklığı altında bekletilmekte ve kabukları soyulup tüketilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Tencerede Pişirilmesi:* Kestane tencerede yapılabilir. İlk olarak kestaneler yıkanmakta, şişkin bölümlerine çizik atılarak yirmi dakika suyun içerisinde bekletilmektedir. Kurulandıktan sonra tencerenin içine kestaneler alınmakta ve bir çay bardağı su ilave edilerek pişirmeye bırakılmaktadır. Kestaneler yirmi dakikada pişmiş olacaktır (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Sobada Pişirilmesi:* Bu metot klasik, eski ve sevilmektedir. Kestanelerin bombeli bölümleri kesilerek suda bekletilmektedir. Sudan çıkarıldıktan sonra kurularak sıcak sobaya dizilerek çizik yerleri açılana dek pişirilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Mangalda Pişirilmesi:* Kestane, mangal yanarken yapılacak en lezzetli tatlardan biridir. Bu metot sobada gerçekleştirilenle neredeyse aynı mantıkta işlemektedir. Kestaneler yıkanmakta ve çizilmektedir. Çizilen kestaneler suyun içerisinde bekletilmektedir. Kestaneler süzülme ve kurulanma işlemi gördükten sonra mangalın üstüne dizilip pişirilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Közde/Ateşte Pişirilmesi:* Közde ya da ateşte basitçe kestane pişirilebilmektedir. Bu metotla kestane pişirmek için ilk olarak iyice yıkanan kestaneler çizilmelidir. Suyun içerisinde bekletilen kestaneler ateşin içine atılarak pişirilebilmektedir. Ateşte veya közde kestane pişirmenin püf noktası yüksek ateşte ve kısa zaman içerisinde pişmesidir. Bu formda hazırlanan kestanelerin olabildiğince lezzetli olacağı ifade edilmektedir (Kısık Ateş, 2020).

*Kestanenin Tost Makinesinde Pişirilmesi:* Tost makinesinde kestane yapmak olabildiğince pratik ve basit bir metottur. Kestaneler şişkin bölümlerinden kesilip suyun içerisinde on beş dakika bekletilmektedir. Ardından kestaneler kurulanıp tost makinesinin içine yerleştirilmektedir. Tost makinesinin üzeri kapatılmadan on beş dakika pişirilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Sacda Pişirilmesi:* Kestaneler çizildikten sonra on beş dakika suyun içinde bekletilmektedir. Kurulanan kestaneler önceden ısıtılan sacın üzerine dizilip kesik alanları açılana dek pişirilmektedir (Lezzet, 2023).

*Kestanenin Buharda Pişirilmesi:* Buharda pişirilen kestanelerin hem yumuşak hem de sağlıklı olacağı belirtilmektedir. Buharda pişirme metodunda buhar sepeti değerlendirilmektedir. Temizlenen, çizilen kestaneler buhar sepetine konarak bir tencere içinde veya düdüklü tencerede kolaylıkla pişirilebilmektedir. Tencerede pişirme işlemleri daha uzun vakit alırken; düdüklü tencerenin içerisinde kestaneler su kaynadıktan sonra on dakikada pişmektedir (Kısık Ateş, 2020).

Kestanenin üretim teknolojisi aşıısından karmaşık bir yapısı bulunmamaktadır. İlk olarak; toplanılan kestaneler toprak altına gömölüp kozalaklarından ayrılması sağlanmaktadır. Sonrasında üreticiler tarafından satın alınan kestaneler soyma, boylama ve dondurma işlem süreçlerinden geçmektedir. Yine daha sonrasında kestaneler uygun koşullar altında stoklanıp şirketten şirkete ya da işletmeden işletmeye (B2B) satışa hazır bir duruma getirilmektedir (T.C. Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı, 2021).

Kestane hususunda gitgide artış gösteren seviyede coğrafi işaret korumasından faydalandığı görülmektedir. şile Kestane Balı, Sinop Kestane Balı, Düzce Kestane Balı, Simav Kestanesi, Buldan Kestanesi ve Aydın Kestanesi coğrafi işaret tescili alan ürünlerdir (Okan ve Köse, 2022: 591-608). Bu ürünlerin gastronomik açıdan önemli bir potansiyeli, markası ve imajı vardır. Bu noktadan hareket ederek kestane konusunda coğrafi işaret faktörünün önemli olduğu açığa çıkmaktadır.

Kestane Balı Festivali (Kastamonu), şenpazar Kaşık, Kestane, Ceviz ve Bal Festivali (Kastamonu), Kestane ve Kestane şekeri Festivali (Bursa) ve Kestane Festivali (İstanbul) gastronomi aşıısından önemli olarak görülen kestane temelli festivallerdir (Ekerim ve Tanrıseven, 2020: 2277-2297). Bu faaliyetlerin gerçekleştirildiği coğrafi yerlerde de gastronomi bakımından azımsanmayacak derecede fazla etkileşim ve hareketlilik sağlanmaktadır.

Kestaneye olan rağbet beslenme kalitesi ve potansiyel sağlık etkileri gibi sebepler ile gündün güne artış göstermektedir (Çiftçi, 2018: 4-25). Kestanenin kişilerin sağlıkları üzerinde birden fazla yararı vardır. Besin içeriği yönünden zengin bulunan kestane meyvesinin antispazmodik, antikardiyovasküler, antimikrobiyal, antifungal, antibakteriyel ve antiinflamatuvar özellikleri bulunmaktadır (Yüksel vd., 2020: 162-166). Bilhassa diyet yapanların çizğ kestane tüketebileceği dile getirilmektedir (Bayram, 2020). Konuyla ilgili olarak; Amerikan Kalp Birliği ve Amerikan Kanser Birliği, kalp, damar ve kanser hastalıkları riskinin aza indirgenmesi için beslenme diyetleri içerisinde kestaneye yer alması gerektiğine vurgu yapmaktadır (Candemir, 2011: 4-8; Çiftçi, 2018: 4-25).

Bayram'a (2020) ve Kutluay'a (2023) göre; kestanenin yararları şöyledir:

- Doyurucu özelliği vardır.
- Tok tutmaktadır.
- Kabuklarının suda kaynatılması yoluyla hazırlanan ilaç, sinirleri yatıştırma ve ateşi düşürme niteliklerine sahiptir.

- Bal ile karıştırılarak hazırlanan kestane püresi iştahı olmayan çocukların beslenme alışkanlıklarını düzenlemek amacıyla kullanılmaktadır.

- İçeriğinde bulunan folatlar kırmızı kan hücreleri ve DNA için gerekli görülmektedir.
- Bağışıklık sistemini kuvvetlendirdiği için hastalıklara basit şekilde yakalanılmasını engellemektedir.

- Trigliseridi düzenlemektedir.
- İshalin önüne geçmektedir.
- Cinsel gücü ve istekliliği artırmakta ve hayat süresini uzatmaktadır.
- Meyvesi kasların güç kazanmasına, yaraların daha seri şekilde iyileşmesine yardımcıdır.

- Kestaneye hazırlanan çay sinüzit şikâyetlerine iyi gelmektedir.
- Basur ve varis şikâyetlerini azaltmaktadır.
- Kolesterolü düzenlemektedir.
- Bağırsaklara iyi gelmektedir. Kestane, lif deposudur. Lifler ise bağırsaklarda peristaltik hareketi tetiklemektedir. Bu kestanenin bağırsak hareketlerini düzenlediği ve rahatsızlığının önüne geçtiği manasına gelmektedir. Lifler hatta yenilen besleyici ürünlerin olabildiği ölçüde çok emilmesini de sağlamaktadır.

- Beyin işlevlerini iyileştirmektedir. İçerisinde yer alan B vitaminleri, nörolojik gelişme ve işlevle direkt olarak ilişkilidir. Dahası kestanede yer alan potasyum, beyne kan akışını artırmakta, sinir sisteminin sağlığını muhafaza etmekte, konsantrasyonu artırmakta ve belleği kuvvetlendirmektedir.

- Beyin için yararlıdır. Zihinsel aktivitelerin daha kolay gerçekleştirilmesini sağlamaktadır. Unutkanlığın önüne geçmektedir. Alzaymırı geciktirmekte veya yavaşlatmaktadır.

- Çocukların beyin ve retina gelişimlerine yarar sağlamaktadır.
- Çocuklarda ve bebeklerde damar ve kalp sağlığı yönünden yararlıdır. Hatta nörolojik gelişme açısından da önem arz etmektedir.

- Kestane kemiklerin mineral yoğunluğunu artırmaktadır. Kemik sağlığı dendiği zaman akla magnezyum ve bakır gelmez. Lakin bakır demiri absorbe etmekte, üstelik kemiğin büyümesi ve gelişmesinde de kayda değer rol oynamaktadır. Magnezyum da kemiğin mineral yoğunluğunu artırmaktadır. Kestanede yoğun miktarda olabilen bu iki mineral sayesinde yaşlanmanın kemikler üzerindeki osteoporoz benzeri etkilerinin önüne geçmek veya bunu yavaşlatmak mümkündür.

- Yüksek ateşin düşmesine yardımcıdır.
- Çiğ kestane stresin önlenmesine yardımcıdır. Aynı sürede de sakinleştirici niteliği vardır.

- Yaşlanma karşıtıdır. Hücreleri yenileyip yaşlanmanın geciktirilmesine katkı sağlamaktadır

- Detoks (bedenin toksinlerinden arındırılması) etkisine sahiptir.

- Çiğ kestane mide hastalıklarını hafifletmekte ve bu sayede rahatlama sağlamaktadır.
- Kan basıncının azaltılmasına yardımcıdır Aynı sürede de kansızlığa iyi gelmektedir.
- Birden fazla kanser çeşidinin önüne geçmeye yardımcıdır. Özellikle akciğer kanserinin önlenmesine yardımcıdır. Yoğun oranda ihtiva ettiği selenyum sayesinde de prostat kanserinin önüne geçilmesine yardımcıdır.
- Diş ve diş etlerinin güçlenmesini sağlamaktadır. Diş çürümelerinin önüne geçip bu tür problemleri giderilmesine katkı sağlamaktadır.
- Zihinsel ve bedensel yorgunluğu almaktadır.
- Felç geçirmeye sebebiyet veren hücrelerle mücadele ederek felç geçirme riskini azaltmaktadır.

Birtakım durumlarda kestanenin zararlı etkileri olabilmektedir. Örneğin; aşırı miktarda kestane tüketilmesi, ürünün yüksek kalori ihtiva ettiğinden kilo aldırma eğilimi gösterilmesine neden olabilmektedir. Dolayısıyla şayet devamlı olarak her gün kestane tüketilirse seri biçimde kilo alma durumu ortaya çıkabilmektedir. Aynı sürede bu ürün kilo aldırđıđı gibi şişkinlik de yapabilmektedir. Yine devamlı olarak kestane tüketildiğinde hazımsızlık gibi sorunlarla da karşılaşılabilmektedir (CNN Türk, 2022).

Bu doğrultuda hareket ederek kestanenin yararları ve zararlarının, insanların gastronomik haz elde etmeleri noktasında birtakım olumlu ve olumsuz etkiler meydana getirebileceği düşüncesi akıllara gelmektedir. Zira insanlar bu tür durumlardan etkilenmekte, bu da onların gastronomi ve tüketim davranışlarına olumlu veya olumsuz olarak yansımaktadır.

## 5. SONUÇ

Gastronomi bilimsel, sanatsal ve kültürel olarak ele alınabilecek konuların bütünüdür. Gastronominin bilimsel, sanatsal ve kültürel odaklı bir alan olduğu ve gelişime açık bir yapıya sahip olduğu düşünölmektedir. Gastronomide önem teşkil eden ürünlerin varlığı söz konusudur. Kestane de bu ürünler arasında yer almaktadır. Bu bilgiler ışığında gastronomi konusunda kestane üzerine yoğunlaşmak söz konusu noktada gerekli ve uygun görölmektedir.

Çalışma kapsamında elde edilen bilgiler ışığında kestanenin gastronomi açısından değerli bir ürün olduğu saptanmıştır. Gastronomi açısından büyük potansiyele ve öneme sahip olan kestane taze olarak tüketilebilmekte ayrıca çeşitli ürünlerin yapımında temel ve/veya yan ürün olarak da kullanılabilir. Kestanenin farklı ölkelerde yetiştirilip çeşitli tekniklerle hazırlandığı ve sokak lezzetleri olarak tanındığı tespit edilmiştir.

Gastronomi alanında önemli bir konuma sahip olan kestanenin gastronomik değeri vardır. Kestane kullanılarak çok sayıda gastronomik ürünün hazırlanabildiği bilinmektedir. Ayrıca kestanenin gastronomik ürünlere çeşitli katkılarının olduğu (lezzet, kıvam, çeşitlilik, tat ve doku tamamlayıcılığı gibi) düşünölmektedir. Bu durum da kestanenin gastronomi alanında önem kazanmasına yardımcıdır.

Ekonomik, kültürel ve gastronomik anlamda olumlu etkileri bulunan kestane, yerel, ulusal ve uluslararası mutfaklarda kullanılabilen bir üründür. Kestane kullanılarak hazırlanabilen çok sayıda gastronomik ürünün varlığı bilinmekle beraber bu ürünün çeşitli gastronomik ürünlerin beraberinde kullanımına yakıştığı veya yakışacağı düşünölmektedir. Bu düşünceden hareket ederek kestanenin gastronomik çekicilik bağlamında insanlar üzerinde önemli bir albeni oluşturmaları

beklenmektedir. Bu düşünceye paralel olarak; kestanenin sağlık üzerindeki olumlu etkileri göz önüne alındığında insanların kestaneye yönelik istek ve gereksinimlerinin gastronomik çekicilik bağlamında önemli bir motivasyon etkisi oluşturduğu ya da oluşturabileceği düşünülmektedir.

Kestaneyle ilişkin başka bir önemli konu ise coğrafi işarete ilişkindir. Coğrafi işarete sahip olan kestanenin ürünlerinin gastronomi kapsamında önemli bir avantajı bulunmaktadır. Çünkü coğrafi işaretler marka, popülerite, imaj ve gastronomik çekicilik bakımından olumlu etkiler meydana getirebilmektedir.

Kestaneyle ilişkin yine başka bir önemli konu ise festivale ilişkindir. Kestane temelli birtakım festivallerin gerçekleştirildiği bilinmektedir. Bu festivallerde ise çeşitli gastronomik etkileşim ve hareketlilikler oluşmakta, bu sayede de gastronomi alanının gelişimine katkılar sağlanmaktadır.

Çalışma sonucundan hareket ederek şu öneriler verilmektedir:

- Coğrafi işareti olan kestanenin yerel, bölgesel ve ulusal gastronomideki yeri, önemi ve potansiyeli araştırılabilir.
- Turistik etkinlik ve aktivitelerde kestanenin tüketilme durumu araştırılabilir.
- Kestane tüketimi durumunu olumlu ve olumsuz yönde beşeri ve doğal faktörler araştırılabilir.
- Kestane tüketim durumu mevsimsel olarak karşılaştırılabilir. Bu karşılaştırma işlemi yerel, ulusal veya bölgesel kapsamda sınırlandırılabilir.

## KAYNAKÇA

Abdülkadiroğlu, A. (2002). Batı Karadeniz Mutfak Kùltürü. M. S. Koz (Haz.), *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde (477-536). İstanbul: Kitabevi.

Akgöl, Y. (2012). *Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin.

Albay, R. (2002). Bursa'dan Damağa Vurgular. M. S. Koz (Haz.), *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde (359-372). İstanbul: Kitabevi.

Alkan, P. E. (2020). Pollen Analysis of Chestnut Honey in Some Provinces of the Black Sea Region, Turkey. *Mellifera*, 20(2), 18-31.

Ankara Üniversitesi (2023). Ankara Üniversitesi Açık Ders Malzemeleri. 02.11.2023 tarihinde [https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/13476/mod\\_resource/content/1/KESTANE%20YET%C4%B0%C5%9ET%C4%B0R%C4%B0C%C4%B0L%C4%B0%C4%9E%C4%B0-I.pdf](https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/13476/mod_resource/content/1/KESTANE%20YET%C4%B0%C5%9ET%C4%B0R%C4%B0C%C4%B0L%C4%B0%C4%9E%C4%B0-I.pdf) adresinden alındı.

Arda, B. (2022). *Bursa İlinden Elde Edilen Kestane Balının Antioksidan, Antimikrobiyal, Sitotoksik, Genotoksik ve Antigenotoksik Etkilerinin Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Bursa Teknik Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Bursa.

Atasoy, E. ve Altıngöz, Y. (2011). Dünya ve Türkiye'de Kestanenin Önemi ve Üretimi. *Coğrafya Dergisi*, 1(22), 1-13.

Avşar, B. (2019). *Kestane Turşusu Üretim Olanaklarının Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Bursa Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.

Badem, A. ve Fidan, E. (2023). Kadirli Mutfağının Sokak Lezzeti: Geleneksel Kadirli Sucuđu. *OCAK: Türk Mutfak Kùltürü Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 13-24.

Bayram, A. (2020). Kestane Nedir? Çiğ Kestanenin Faydaları Nelerdir? *Habertürk*, 02.11.2023 tarihinde <https://www.haberturk.com/kestane-nedir-cig-kestanenin-faydaları-nelerdir-hbrt-2910902> adresinden alındı.

Bozkıran Yılmaz, S. (2023). *Kuru İncir ve Kestane Değer Zinciri Analizi*, Doktora Tezi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Aydın.

Bozkurt, Y., Yaltrık, F. ve Özdönmez, M. (1982). *Türkiye'de Orman Yan Ürünleri*. İstanbul: İ.Ü. Orman Fakùltesi Yayınları, İ.Ü. Yayın No:2845, OF Yayın No: 302.

Bursa Orman Genel Müdürlüğü (2023). Kestane Eylem Planı 2012-2016. 04.11.2023 tarihinde <http://bursaobm.ogm.gov.tr/Documents/Subeler/Silvikultur/KEP.pdf> adresinden alındı.

Candemir, A. (2011). *Dilimlenmiş Kestanenin Akışkan Yatak ve Mikrodalga Kurutucuda Kurutulması Sonucunda Elde Edilen Ürünün Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

Çilginoglu, H., Aliu, D. ve Aliu, A. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatında Baharatlar ile Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Kullanımı. *SSRN*, 1-11. <http://dx.doi.org/10.2139/ssrn.3304469>.

CNN Türk (2022). Kestane Faydaları ve Zararları Nelerdir? Ne İşe Yarar? Kestane Nasıl Tüketilmeli? 02.11.2023 tarihinde <https://www.cnnturk.com/saglik/kestane-faydaları-ve-zararları-nelerdir-ne-ise-yarar-kestane-nasil-tuketilmeli> adresinden alındı.

Cumhuriyet (2022). Kestane ile Yapılan 5 Leziz Tarif! 02.11.2023 tarihinde <https://www.cumhuriyet.com.tr/yasam/galeri-kestane-ile-yapılan-5-leziz-tarif-2002408> adresinden alındı.

Çam, O. (2023). Birbirine Yakışan Gıda Ürünlerinin Gastronomideki Yeri. *Journal of Academic Tourism Studies*, 4(2), 109-139.

Çam, O. ve Çilginoğlu, H. (2021). Yöresel Mutfakların Gastronomi Turizmindeki Önemi: Kastamonu Mutfağı Örneği. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 176-192.

Çilginođlu, H. ve Çam, O. (2021). Gastronomi Turizmi ve Kùltür İlişkisi. S. Kılıç (Ed.). *Halkbilimi Bağlamında Türkiye'de Yeme-İçme Kùltürü* içinde (135-166). Konya: Eğitim Yayınevi.

Çilginoğlu, H. ve Çilginoğlu, Ü. (2022). Nörogastromoni ve Duyuların Lezzet Algısına Etkisinin Yarı Yapılandırılmış. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 837-855.

Çılgınoğlu, H. ve Güleç, E. (2022). Liseden Üniversiteye Gastronomi Köprüsü Projesiyle Lise Öğrencilerinin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümüne Yönelik Tutumları. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(3), 845-858.

Çılgınoğlu, H., Avcı, M. ve Çılgınoğlu, M. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Açısından Dikey Tarımın Önemi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 455-467.

Çiftçi, S. (2018). *Yağı Azaltılmış Bisküvi Üretimi*. Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.

Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü. ve Özata, E. (2018). Sokak Lezzetlerinin Gastronomik Değeri: İstanbul Sokak Lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 589-601.

Dönmez, İ. E., Selçuk, S., Sargın, S. ve Özdeveci, H. (2016). Kestane, Fındık ve Antep Fıstığı Meyve Kabuklarının Kimyasal Yapısı. *Turkish Journal of Forestry*, 17(2), 174- 177.

Ekerim, F. ve Tanrısever, C. (2020). Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.

Erdoğan, G. İ. (2019). *Kestaneli Süt Üretimi ve Kestaneli Sütün Özelliklerinin Araştırılması*. Yüksek Lisans Tezi, Bursa Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Bursa.

Eymir, A. (2017). *Bursa İlinde Yetişen Osmanoğlu ve Sarı Aşlama Kestanelerinin Toplam Fenolik Madde Miktarı, Fenolik Kompozisyonu ve Antioksidan Kapasiteleri Üzerine Haşlama ve Fırınlamanın Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, Munzur Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tunceli.

Fahriye, A. (2018). *Ev Kadını*. T. Kut (Haz.). İstanbul: Çiya Yayınları.

Güldemir, O. ve Halıcı, N. (2009, 27-29 Mayıs). Türk Mutfağında Geleneksel Etili Meyve Yemekleri. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Tam Metin Bildiriler Kitabı içinde (565-569) Van.

Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O. ve Çelik Yeşil, S. (2022). Seçili Osmanlı Yemeklerinin Maliyeti ve Besin Değeri. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 11(2), 815-835.

Halıcı, N. (1990). *Türk Mutfağı*. Ankara: Güven Matbaası.

Halıcı, N. (2001). *Karadeniz Bölgesi Yemekleri*. Ankara: Gür-Ay Ofset Matbaacılık.

Halıcı, N. (2002). Türk Halk Mutfağı. M. S. Koz (Haz.), *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* içinde (223-260). İstanbul: Kitabevi.

Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Kaplan, H. (2018). Kış Aylarının Lezzetli Yemişi Kestane. *Türk Tarım Orman Dergisi*, 02.11.2023 tarihinde <http://www.turktarim.gov.tr/Haber/175/kis-aylarinin-lezzetli-yemisi-kestane> adresinden alındı.

Kapsal, S. (2022). *XIX. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Yemek Kültürünün Değişimi*. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Nevşehir.

Kara, D. (2022). *Kestanelerde (Castanea sativa Mill.) Kuraklık İlişkili SSR ve EST-SSR Belirteçlerle Toleranslılık Değerlendirme ve iPBS Belirteçlerle Genetik Varyasyon Analizi*, Yüksek Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Erzurum.

Karaçam, Z. (2013). Sistematik Derleme Metodolojisi: Sistematik Derleme Hazırlamak İçin Bir Rehber. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Yüksekokulu Elektronik Dergisi*, 6(1), 26-33.

Kısık Ateş (2020). Gerçek Bir Kış Klasiği “Kestane” [Blog Sayfası]. 02.11.2023 tarihinde <https://www.kisikates.com.tr/blog/gercek-bir-kis-klasiği-kestane-627> adresinden alındı.

Kişin, K. (2023). Kestane Nasıl Pişirilir? *blog11*, 02.11.2023 tarihinde <https://blog.n11.com/yemek/kestane-nasil-pisirilir> adresinden alındı.

Kivela, J. ve Crofts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 30, 354-377.

Kurnaz, A. (2017). *Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Restoranların Hizmet Kalite Algısının GR SERV ile Ölçümü: İstanbul Örneği*, Doktora Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.

Kutluay, H. (2023). Kestanenin Faydaları. *Makaleler*, 02.11.2023 tarihinde <https://www.makaleler.com/kestanenin-faydalari-2> adresinden alındı.

Kütrem, G. ve Özer Altundağ, Ö. (2023, 13-15 Aralık). Kestane ve Türk Mutfağında Kullanımı. *11<sup>th</sup> International Mardin Artuklu Scientific Researches Conference*, Mardin, 546-559.

Lezzet (2023). Kestane Nasıl Pişirilir: Tavada, Suda Fırında 13 Farklı Kestane Pişirme Yöntemi. 02.11.2023 tarihinde <https://www.lezzet.com.tr/lezzetten-haberler/kestane-nasil-pisirilir> adresinden alındı.

Mutlu, S. ve Çılgınoğlu, H. (2022). Gastronomi Turizmi Kapsamında Yöresel Ürünlerin Geliştirilmesi: Kastamonu Pastırması Örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 10(4), 3034-3054.

Okan, T. ve Köse, C. (2022). Türkiye’de Bölgesel Farklılıklar Kapsamında Kestaneye Dayalı Faydalanmanın Sosyoekonomik Boyutu. *Bartın Orman Fakültesi Dergisi*, 24(3), 591-608.

Okan, T., Köse, C. ve Wall, J. R. (2018, 22-24 Ekim). Türkiye’de Kestane (*Castanea sativa* Mill.) Üretimi, Faydalanması ve Ticareti. A. Tolunay (Editör). *1<sup>st</sup> International Symposium on Silvopastoral Systems and Nomadic Societies in Mediterranean Countries Proceedings* içinde (80-87). Isparta: Isparta Uygulamalı Bilimler Üniversitesi Yayınları No: 002.

Okan, T., Köse, C., Aksoy E. B., Köse, N. ve Wall, J. R. (2017). Türkiye’de Kestane (*Castanea sativa* Mill.) ve Kullanımı Üzerine Geleneksel Terimler. *Avrasya Terim Dergisi*, 5(1), 19-27.

Oral, M. A. (2006). *Anadolu Kestanesinin (Castanea sativa Mill.) Sağlıklı ve Hastalıklı Odunlarının Bazı Anatomik ve Fiziksel Özellikleri*. Yüksek Lisans Tezi, Zonguldak Karaelmas Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Zonguldak.

Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-202.

Örnek, E. (2018). *Bithynia ’dan Prusias ’a Osmanlı ’dan Günümüze Bursa Yöresi Mutfak Ürünleri: Otel Menülerinde Kullanım Düzeyi Üzerine Bir Araştırma*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Öz, H. ve Keskin, Ş. N. (2023). Geçmişten Günümüze Sokak Lezzetlerinin Gelişimi. S. Sarıbaş ve T. Akkuş (Ed.), *Sosyal, İnsan ve İdari Bilimlerde Yenilikçi Çalışmalar* içinde (379-394). İzmir: Duvar Yayınları.

Özkarakaş, İ. (2001, 21-23 Ağustos). Kestane Tarımı. TAYEK/TYUAP Tarımsal Araştırma Yayın ve Eğitim Koordinasyonu. 2001 Yılı Bahçe Grubu Bilgi Alışveriş Toplantısı içinde (1-17). Menemen-İzmir: Yayın No: 102.

Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.

Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a Tourist Product: the Perspective of Gastronomy Studies. A. M. Hjalager ve G. Richards (Ed.). *Tourism and Gastronomy* içinde (51-70). Routledge.

Selek, İ. (2011). *Ceviz ve Kestane de Bazı Fenolik Bileşiklerin İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

Sormaz, U., Akmeşe, H., Güneş, E. ve Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39, 725-730.

Soylu, A. (2004). *Kestane Yetiştiriciliği ve Özellikleri* (Genişletilmiş II. Baskı). İstanbul: Hasad Yayıncılık. ISBN 975-8377- 37-X.

T.C. Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı (2021). *Kastamonu İli Kestane İşleme Tesisi-Ön Fizibilite Raporu*. 15.05.2024 tarihinde <https://www.yatirimadestek.gov.tr/pdf/assets/upload/fizibilite/kestanonu-ili-kestane-isleme-tesisi-on-fizibilite-raporu2021.pdf> adresinden alındı.

Tovmasyan, T. (2018). Sunuş. O. Aşçıyan (Yaz.) *Yeni Yemek Kitabı* içinde (9). İstanbul: Aras Yayıncılık.

Turizm Günlüğü (2021). Türkiye’nin En Popüler 10 Sokak Yemeği. 02.11.2023 tarihinde <https://www.turizmgunlugu.com/2021/01/21/turkish-street-foods-sokak-lezzetleri> adresinden alındı.

Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye ’nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri*. İstanbul: Alfa Basım Yayım Dağıtım San. Tic. Ltd. Şti.



Türk Aşçı Haberleri (2023). Kestaneli Yemek Tarifleri. 02.11.2023 tarihinde <https://www.turkascihaberleri.com/FotoGaleri/63437/Kestaneli-Yemek-Tarifleri.html> adresinden alındı.

Uzut, S. (2022). *Sokak Lezzetlerinde Çeşitlilik Arayışı Motivasyonunun Memnuniyet Üzerindeki Etkileri: İstanbul Örneği*. Yüksek Lisans Tezi, Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Mardin.

Vega, C. ve Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: a Food Fad or Science Supporting Innovative Cuisine? *Trends in Food Science & Technology*, 19, 372-382.

Yasemin (2021). Kestanenin Faydaları Nelerdir? Kestane Alerjisi Var Mı? Günde Kaç Kestane Yenmeli? 02.11.2023 tarihinde <https://www.yasemin.com/saglik/haber/2783838-kestanelin-faydaları-nelerdir-kestane-alerjisi-var-mi-gunde-kac-kestane-yenmeli> adresinden alındı.

Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2020). Gastronomi Alanındaki Trendlere Bir Bakış. *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, (5), 19-35.

Yılmaz, K. (2021). Sosyal Bilimlerde ve Eğitim Bilimlerinde Sistematik Derleme, Meta Değerlendirme ve Bibliyometrik Analizler. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(2), 1457-1490.

Yurdakul, E. (2008). *Kahvaltılık Gevrekleri Zenginleştirmek Amacıyla Üretilen Dondurarak Kurutulmuş Kestanenin Kalite Kriterlerinin Değerlendirilmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Ege Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İzmir.

Yüksel, N., Ülkeryıldız Balçık, E., Deniz Şirinyıldız, D., Binat, Z. ve Boyacıoğlu, O. (2020). Aydın'ın Değerlerinden Biri Olan Kestane Meyvesinin Önemi. *Türk Doğa ve Fen Dergisi*, 9(1), 162-166.