

YEREL HALKIN YÖRESEL MUTFAK KONUSUNDA BİLİNÇLENDİRİLMESİ ÜZERİNE BİR AB PROJESİ DEĞERLENDİRMESİ*

Evaluation of An EU Project on the Awareness of Local People about Local Cuisine

Dr. Öğr. Üyesi Nurettin AYAZ*
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet GÜLLÜ**

ÖZET

Türkiye'nin adaylık süreciyle birlikte AB projeleri gündemde sıkça yer alır hale gelmektedir. Birliğe üye veya aday ülkelerdeki hedef bölgelerin ekonomik ve sosyal kalkınmasına katkı sağlamak amacıyla yürütülen bu projeler ile bölgeler arası gelişmişlik farklarını azaltmak, hedef bölgelerde kapasite geliştirmek, yaşam koşulları ve çevre kalitesini artırmak ve bölgelerde bulunan kültürel değerlerdeki bozulmayı minimuma indirmek hedeflenmektedir. Bu çalışmada kültürel değerler kapsamında Zile ilçesindeki yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği ve somut kültürel miras öğelerine dönüştürülmesi bağlamında yürütülen bir AB projesinin genel değerlendirilmesine yer verilmektedir. Çalışmanın amacı, Türkiye'nin farklı bölgelerinde gerçekleştirilecek benzer AB projelerine yol göstermektir. Çalışmanın sonuçları göstermiştir ki yöresel yemeklerin ticarileştirilmesi bağlamında büyük porsiyonlarda hazırlanması konusunda yerel halk gerekli bilgi donanımına ve teknik beceriye sahip bulunmamaktadır. Bu anlamda yerel halka yöresel yemekler konusunda gerekli olan bilgi ve teknik becerilerin kazandırılmasında AB projeleri önemli bir fırsattır.

Anahtar Kelimeler: AB destekli kalkınma programları, yöresel mutfak eğitimi, Zile.

ABSTRACT

An EU Project with Turkey's membership process has begun to take part more frequently on the agenda. The main objectives of the Projects carried out to contribute to the economic and social development of the target regions in the member or candidate countries of the EU are to reduce inter-regional differences in terms of development, to improve capacity in the regions, to increase living conditions and environmental quality and to minimize cultural degeneration. This study includes the general evaluation of the EU Project carried out the sustainability of local foods in the Zile and transforming of these foods into intangible cultural heritage assets in the context of cultural values. The aim of this study is to lead the way similar projects will be carried out in different regions of Turkey. The results reveal that local people do not have enough idea and technical skill about preparing large portions of foods in the context of commercialization of local food. EU projects are an important opportunity in order to bring local people in necessary knowledge and technical skills about local foods.

Keywords: EU development programs, local kitchen training, Zile.

*Bu çalışma, "2. Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Sanatsal Etkinlikler" kapsamında sunulan bildiriden hazırlanmıştır.

GİRİŞ

Türkiye, dünyada ziyaret edilen destinasyonları sıralamasında altıncı ve elde edilen turizm gelirleri sıralamasında onbirinci sırada yer alan önemli bir turizm ülkesidir (UNWTO, 2014). Bununla birlikte Türkiye’de turizme yönelik potansiyel kaynaklar, tam olarak kullanılmakta, kıyı bölgelerinde yakalanan turizm başarısı, Anadolu’da kendini göstermektedir. Bu çerçevede “Anadolu Turizmi” çalışmaları kapsamında tarihi devirlere ait bilim, din, sanat, dil, mimari ve yöresel mutfak objelerinden oluşan kültürel çeşitlilikler üzerine çalışmaların yapılması (Anadolu Turizm İşletmecileri Derneği, 2006) ve her düzeydeki kişi ve kurumun bu çalışmalara destek sağlaması, turizmde önemli kazanımlar olabilecektir.

Günümüzde başarılı turizm bölgelerinin oluşturulması, o bölgelerde keşfedilmeyi bekleyen bölgeye özgü değerleri bulma, sunma ve hazırlamayla ilişkilendirildiği (Kotler vd., 1999) bir ortamda AB tarafından finansal olarak desteklenmekte olan projeler turizm gelişmişinde önemli bir fırsat olarak görülebilir. Bununla birlikte bu projelerin başarı performansı göstergeleri üzere bilimsel alanda pek fazla bilimsel çalışmaya rastlanmamaktadır.

Bu çalışmada Avrupa Birliği (AB) destekli TR82 Düzey 2 Bölgeleri Kalkınma Programı çerçevesinde bir turizm işletmeciliği ve otelcilik yüksekokulu ile bir belediye ortaklığında hazırlanmış ve uygulanmış olan “Zile İlçesinin Turizm Destinasyonuna Dönüştürülmesinde Girişimcilere ve Yerel Halka Mesleki Turizm Eğitimi Verilmesi Projesi” kapsamında, ev kadınlarına yönelik olarak verilmiş olan yöresel mutfak eğitiminin genel performansı üzerine bir bakış açısı oluşturulması ve gelecekteki benzer projelere destek olunması amaçlanmaktadır. Zile ilçesinin turizme açılma sürecine yerel halkın katılımı ve desteğini sağlamak düşüncesiyle hazırlanmış olan bu proje kapsamında verilen yöresel mutfak eğitiminin bölge düzeyinde kazanımları ve kültürel değerlerinin bir parçası olan yöresel mutfağa yönelik eğitimin, benzer çalışmalara örnek bir uygulama olabileceği düşünülmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

AB Destekli Kalkınma Programları

AB destekli olarak hayata geçirilen yerel kalkınma programları, birliğine üye veya aday ülkelerdeki hedef bölgelerin ekonomik ve sosyal kalkınmasına katkı sağlamak amacıyla yürütülen programlardır. Bu programların hedefleri şu şekilde sıralanmaktadır (www.cfcu.gov.tr):

- Bölgeler arası gelişmişlik farklarını azaltmak,
- Hedef bölgelerde kapasite geliştirmek,
- Yaşam koşulları ve çevre kalitesini artırmak,
- Bölgelerde bulunan kültürel değerlerdeki bozulmayı minimuma indirmek.

AB yerel kalkınma programlarında özellikle, yerel halkın yukarıda sıralanan konulara sahip çıkması ve yöredeki her kişi ve kurumun katılımının sağlanması temel unsurlar olarak görülmektedir. AB kalkınma programları kapsamında hazırlanan projelerinin bütçelerinin %90’ı AB tarafından, %10’u ise proje sahibi tarafından karşılanmaktadır.

Zile

Tarih boyunca Anziliya, Zela ve Silay isimleri çağırılan Zile ilçesi 4000 yıllık tarihe sahip bir yerleşim bölgesidir. İlçe, Karadeniz Bölgesi sınırları içinde Tokat iline bağlı merkez nüfusu 34.100, köyleri ile toplam nüfusu 56.185 kişi olan bir yerleşim merkezidir (www.zile.gov.tr). M. Ö. 1500'lü yıllarda Hitit İmparatorluğu'nda Zelitis adı verilen bölgede "Anziliya" olarak çağırılan bir kentin varlığından ve bu kent sınırları içinde yer alan "Tapigga" adıyla çağırılan önemli bir federasyondan söz edilmektedir. Bu federasyon bugün Maşat Höyük olarak adlandırılmaktadır. Tarihi Zile ilçesi 4000 yıllık tarihi geçmişi ile yiyecek-içecek kültürü bakımından zengin mirasa sahip bir bölgedir. Bölgenin yöresel yemek kültürü, Hitit medeniyetine kadar uzanmaktadır. Hitit tabletlerinde 180 civarında ekmek, börek, çörek ve unlu mamül türüne rastlanmaktadır. Özellikle, hamurun içine ya da üzerine bezelye, susam nar, salatalık ve bira konularak çeşitli ekmekler üretilmekteydi. Hititlerin iştah açıcı yemeklerden birisi günümüzün şiş kebabına benzemektedir. Ekmeklerin aralarına koyun yağı konularak şişlere dizilir ve ateşte pişirildi. Ekmek parçaları yağı iyice emdikten sonra ekmeklerin aralarına yine şişte pişirilmiş bir yaban keçisinin ciğer, boyun ve yüreğinden hazırlanmış etlerle servise sunuluyordu (Koç, 2006: 32). Hititlere özgü bu özellikler Zile ilçesinde hazırlanan yemeklerde hala uygulanmaktadır. Türk mutfakının kendine özgü nitelikler kazanmasında ve zengin bir mutfak olmasında; tarihsel yaşam, gelenekler, yaşanan coğrafya ve çevredeki olanakların etkili olduğu bilinmektedir (Akman ve Mete 1988: 13).

Roma Kralı Jules Sezar, ordularıyla Zile'ye ve Altağaç denilen yerde Amiral Triarius'u yenilgiye uğratmıştır. Bu zaferini Zile Kalesi'nde ilahi bir törenle kutlayan Sezar; mektubunda yazdığı "Veni-Vidi-Vici" (Geldim-Gördüm-Yendim) sözlerini bir taşa yazdırmıştır. Tarihi Kentler Birliği üyesi olan Zile ilçesinde şu an itibarıyla 3500 ahşap ev 150 nitelikli konak ve 15 adet tarihi sokak bulunmaktadır. Zile ilçesi; kaybolmaya yüz tutmuş eski Türk eliş sanatlarından olan mazmanlık, demircilik, semercilik, çarıkçılık, küpçülük alalarında varlığını sürdürmektedir. Beyaz pekmez, sadece Zile'de üretilmekte ve "Meşhur Beyaz Zile Pekmezi" adı altında satışı yapılmaktadır. Zile pekmezi; diğer pekmezlerle oranla daha hoş ve aromatik lezzette olması, beslenme değerinin yüksek, zengin vitamin ve mineraller içermesinden dolayı gelişme çağındaki çocukların, hamile ve emzikli kadınların, ağır işte çalışanların, sporcuların, askerlerin aradığı bir gıda olma özelliğini taşımaktadır. Zile Pekmezinin şöhreti sadece Zile ve Türkiye sınırları içinde kalmayıp Almanya, Fransa, Hollanda, İngiltere, Avustralya ve Yeni Zelanda gibi ülkelerde de kendisinden söz edilen ve aranılan bir gıda maddesi olarak kendini tanıtmaya başlamıştır.

Yöresel Mutfak Eğitimi

Eğitim, personele işini daha iyi yapabilmesi için gerekli olan bilgileri sistematik biçimde kazandırarak personelin teorik, pratik, davranışsal ve yönetsel becerilerini arttırmayı amaçlayan bir süreçtir (Finch, 1976: 265; Thomason, 1981: 372). Bu süreç, okul veya işletme ortamında gerçekleşebilir. Özellikle, işletme ortamında verilen eğitimin önemi büyüktür. Bir eğitim sürecinin, personelin yapacağı işe dönük olması eğitimde ilgiyi artırdığı yönündedir. Bireylerin eğitimi ve eğitim geliştirme hem zaman hem de para gerektiren önemli bir durumdur (Body ve Buchanan, 1986: 193). Özellikle, eğitim ortamında kullanılan araçlar ile personelin işbaşında kullandığı araçların benzerliği son derece önemlidir. Kullanılan eğitim araçlarının eğitim ortamından iş ortamına geçişinde önemi büyüktür (Plunkett, 1980: 280).

Yeme ve içme faaliyetini, bilim ve sanata dönüştürmeyi öngören “gastronomi” ve yerele özgü yemeklerin sunulduğu destinasyonlara yapılan ziyaretlerle ilişkili “gastronomi turizmi” önemli bir çekicilik unsuru olmaya devam etmektedir (Aydoğdu ve Duman, 2017). Bu anlamda yerel mutfak (bir ülkenin veya spesifik bir bölgenin tarzı ve stili ile yiyeceklerin hazırlanması) önem kazanmaktadır (Scanlon, 1993: 56). Bu anlamda mutfak eğitimlerine olan ilgi artmaktadır.

Mutfak eğitiminde temel amaç, pişirme ve yemek hazırlama sanatı ve bilimini katılımcılara aktarmak ve onların kendileri veya misafirleri için lezzetli yemekler hazırlama becerisi kazandırmaktır. Bu anlamda dünya genelinde pek çok farklı okul ve kurslar bulunmaktadır. Bu okul ve kurslar; öğrencileri, amatör meraklıları ve şefleri eğitme amaçlıdır. Bu nedenle bu okullarda iyi bir mutfak eğitimi için kullanılacak eğitim yöntem ve araçlarının çalışma hayatına benzerliği önem arz etmektedir. AB Kalkınma Programları çerçevesinde sağlanan finansal destekler, yerel mutfak eğitimi programları yürütülmesine yönelik uygun eğitim ortamının hazırlanmasında ve eğitim verilmesinde bir fırsat olarak görülebilir.

Batı ülkelerinde, nitelikli mutfak elemanı yetiştiren okullar olmasına rağmen, yemek pişirme sanatının gerçekte mutfakta öğrenilebileceği olgusu göz ardı edilmektedir. Mutfak; bu meslekte ilerlemek isteyenlerin okuludur. Bu okulda başarının şartı ise verilen her görevi asla küçümsemeden ve yadırgamadan yerine getirmek, mesleğe ve bu mesleği öğretenlere karşı saygılı ve dürüst olmaktır. Doğrudan doğruya insan sağlığı ile ilgili olan yemek hazırlamada çalışanların kendilerine, işyerlerine ve ürettiklerini yiyen konuklarına karşı sorumlulukları oldukça büyüktür. Bu nedenle çalışanların görev ve sorumluluklarını en iyi biçimde yerine getirmek zorundadırlar (Mussmann ve Pahalı, 1997:48-49).

Mutfak personelini eğitimlerinde en pratik ve çabuk fayda sağlayan yol olarak öğrenmede zaman testi metodu olarak görülmektedir. Bu metod; anlatma, kursiyerlere gösterme ve daha sonra da bu işleri kursiyerlere yaptırma olarak ifade edilmektedir. Zaman testi metodu, yöntem olarak eğitimde geri bildirimini kolaylaştırdığı için kursiyerin ve başka nerelerde eğitime ihtiyaç duyduğun görülmesinde oldukça faydalıdır. Bu metodla birlikte spesifik uygulamalı bir mutfak eğitiminde aşağıdaki konuların eğitim programlarına dahil edilmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir (www.argbilisim.com).

- Mutfak planlama ve mutfağın fiziksel özellikleri,
- Mutfak ekipmanları, araçları,
- Mutfak organizasyonu, görev tanımları, personel seçimi ve eğitimi,
- Mutfak hijyeni, sanitasyonu,
- Mutfakta güvenlik önlemleri ve ilk yardım,
- Mutfakta satın alma ve depolama standartları,
- Temel beslenme ilkeleri,
- Menü,
- Mutfakta kullanılan otlar ve baharatlar,
- Mutfakta doğrama şekilleri, yiyecek kesimleri
- Garnitürler,

- Soslar,
- Temel pişirme yöntemleri,
- Yemek hazırlama uygulamaları,
- Kokteyl parti hazırlıkları,
- Soğuk büfe hazırlığı, büfe tazmini,
- Diyet mutfağı,
- İçecek bilgisi,
- Sunum,
- Servis teknikleri,
- İletişim,
- Diksiyon,
- Kişisel gelişim,
- Zaman yönetimi.

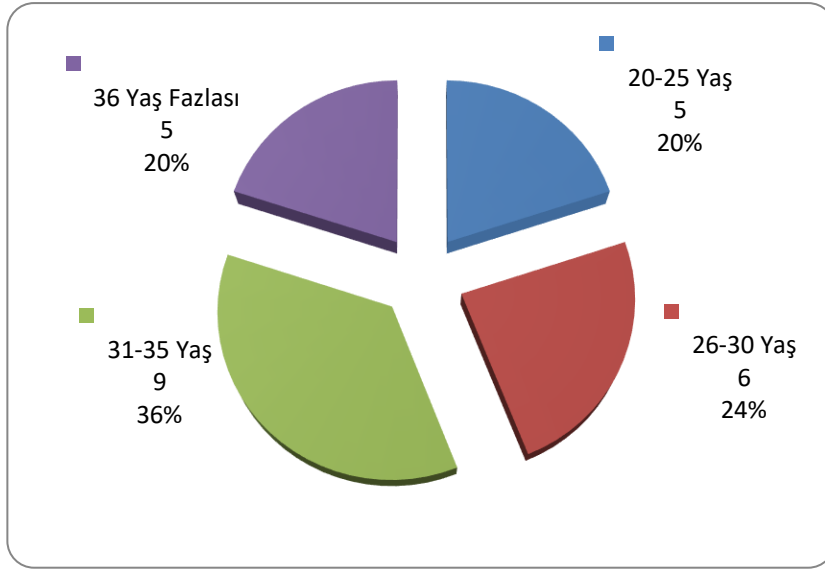
YÖNTEM

Bu çalışma, bir alan araştırması olup, Tokat ili Zile ilçesinde turizm sektörünün gelişimine katkıda bulunmak amacıyla tasarlanan bir AB eğitim projesi kapsamındaki gözlem, mülakat ve doküman incelemesi sonucunda toplanan verilerin analizini kapsamaktadır. Hazırlanan bu çalışmada işsiz ev kadınlarına yönelik olarak verilen “yöresel mutfak eğitimi” üzerine değerlendirmelere yer verilmektedir.

Verilerin toplanmasında örneklem alanı olarak görülen bu proje uygulaması kapsamında, Zile ilçesinde yaşayan 25 ev kadınına yöresel mutfak eğitimi mesleki verilerle ilçede turizm işletmelerinin ihtiyaç duyacağı nitelikli kalifiye eleman ihtiyacının karşılanması hedeflenmiştir. Proje için 84.443 Avro hibe desteği sağlamıştır. Proje, TR82 Düzey 2 Bölgeleri Kalkınma Programı çerçevesinde Zile Dinçerler Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu ve Zile Belediyesi ortaklığında “Zile İlçesinin Turizm Destinasyonuna Dönüştürülmesinde Girişimcilere ve Yerel Halka Mesleki Turizm Eğitimi Verilmesi Projesi” adıyla uygulanmıştır. Proje kapsamında yöresel mutfak eğitimine kursiyer olarak kayıt yaptıran ev kadınlarına 6 aylık dönemde (24 hafta) 384 ders saati yöresel mutfak eğitimi verilmiştir. Eğitimler, Cumartesi ve Pazar günlerinde olmak üzere 8 ders saatini kapsayan periyotlarda uygulanmıştır.

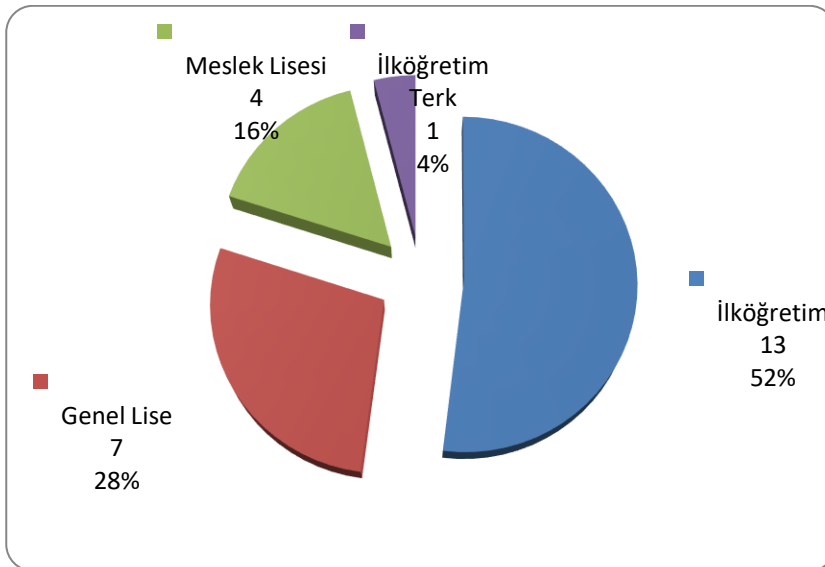
BULGULAR

Araştırma kapsamında yöresel mutfak eğitimine katılan kursiyerlerin demografik özellikleri kapsamında yaşlarının dağılımı, Şekil 1’de gösterilen biçimde tespit edilmiştir. Kursiyerlerin yaş dağılımlarında 20-25 yaş arası birey sayısı 5 kişi, 26-30 yaş arası birey sayısı 6 kişi, 31-35 yaş arası birey sayısı 9 kişi ve 36 yaştan büyük birey sayısı 5 kişi olarak şekillenmiştir.



Şekil 1. Yerel Mutfak Eğitimine Katılan Kursiyerlerin Yaş Dağılımı

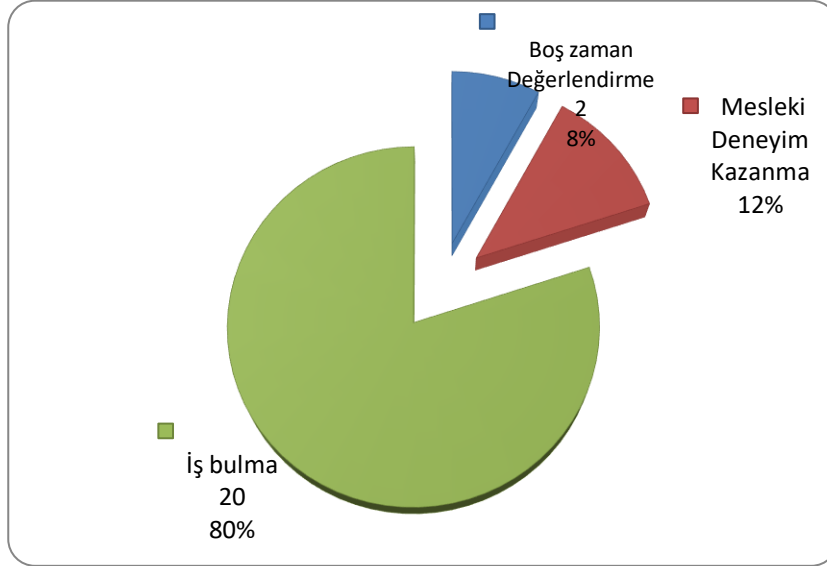
Yöresel mutfak eğitimine katılan kursiyerlerin demografik özellikleri kapsamında eğitim durumları, Şekil 2’de gösterilen biçimde dağılmıştır. Kursiyerlerin eğitim durumlarında ilköğretim mezunu birey sayısı; 13 kişi, genel lise mezunu birey sayısı; 7 kişi, meslek lisesi mezunu birey sayısı; 4 kişi ve ilköğretim terk birey sayısı ise 1 kişi olarak oluşmuştur.



Şekil 2. Yerel Mutfak Eğitimine Katılan Kursiyerlerin Eğitim Durumu

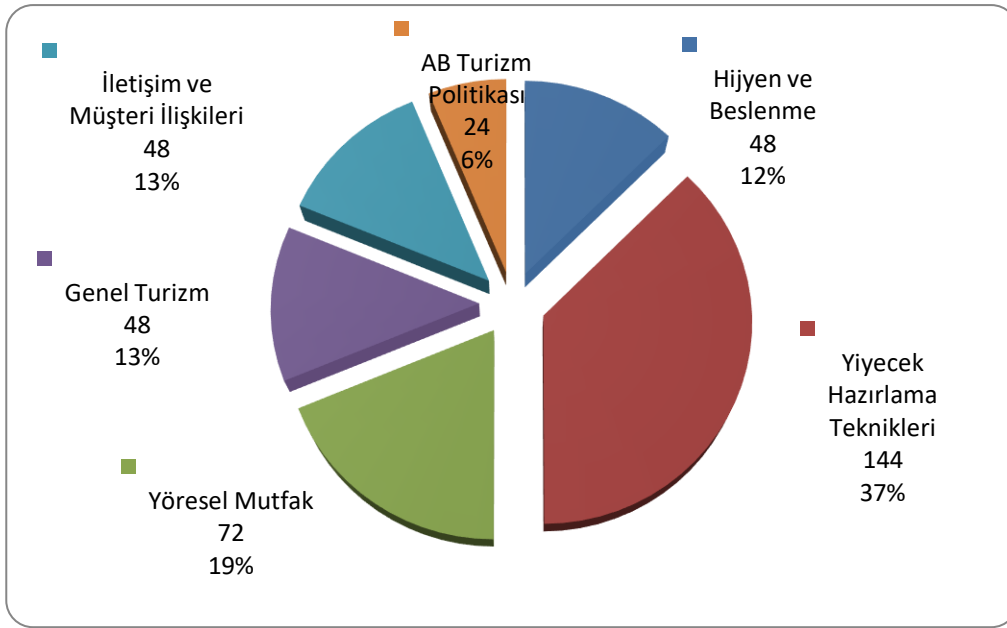
Yöresel mutfak eğitimine katılan kursiyerlerin eğitim programlarına katılım amaçlarına yönelik yüzdesel dağılım grafiği Şekil 3’te gösterilen biçimdedir. Proje eğitimine boş zamanı

değerlendirme amacıyla katılan birey sayısı; 2 kişi, mesleki deneyim kazanma amacıyla katılan birey sayısı; 3 kişi ve iş bulma amacıyla eğitime katılan birey sayısı ise 20 kişi olarak tespit edilmiştir.



Şekil 3. Yerel Mutfak Eğitimine Katılan Kursiyerlerin Kursa Katılım Amacı

Proje kapsamında kayıt yaptıran ev kadınlarına 6 aylık dönemde (24 hafta) 384 ders saati yöresel mutfak eğitim programı süresince; beslenme ve hijyen kapsamında 48 ders saati, yiyecek hazırlama teknikleri kapsamında 144 ders saati, yöresel mutfak kapsamında 72 ders saati, iletişim ve müşteri ilişkileri kapsamında 48 ders saati, genel turizm kapsamında 48 ders saati ve AB turizm politikası kapsamında 24 ders saati olmak üzere teorik ve uygulamalı ders verilmiştir. Kursiyerlerin verilen dersler ve saat dağılımlarına yönelik yüzdesel dağılım grafiği Şekil 4'te gösterilen biçimde oluşmuştur.



Şekil 4. Yerel Mutfak Eğitimi Kapsamında Verilen Dersler

Şekil 4'te gösterilen derslerin uygulamalı eğitimler proje kapsamında oluşturulan mutfak, servis ve bar laboratuvarlarında verilmiştir. Ayrıca ilgili derslere yönelik ders kitapları proje kapsamında temin edilerek kursiyerlere dağıtılmıştır. Her hafta sonunda kursiyerler, uygulama mutfağında bir yöresel yemeği turistik sunum için olarak hazırlamışlar ve hazırladıkları yöresel yemekleri öğretim elemanlarına ve diğer kursiyerlere servis laboratuvarında sunmuşlardır.

Kurs eğitimleri kapsamında Zile ilçesine özgü yöresel yemeklerin (Tablo1) tamamı büyük porsiyonlarda hazırlanması test edilerek üretimi yapılmıştır. Bu yemeklerin ev ortamından daha ziyade ticari amaçlı sunumuna yönelik çalışmalara yer verilmiştir. Kursiyerlerin aldıkları bu eğitim ile iş hayatına hazırlanmaları öne çıkartılmıştır. Ayrıca, kursiyerlerin aldıkları kurs eğitimin gerçek yaşamda tatbiki kapsamında Zile Belediye Başkanlığı tarafından tarihi Zile panayırında stant açılmış ve yöresel yemekler ziyaretçilerin beğenisine sunulmuştur. Bununla birlikte kursiyerlerin aileleri ile buluşmaları sağlanarak hazırladıkları yöresel yemekleri sunum yapma imkânı sağlanmış ve toplum düzeyinde farkındalık oluşturulmuştur. Kurs eğitimleri kapsamında gerçekleştirilen teknik geziler ve seminerler yöresel mutfak eğitimini zenginleştiren unsurlar olmuştur.

Kurs eğitimleri çıktılarında köklü bir tarihi geçmişe sahip bulunan Zile ilçesine özgü yemeklerin envanteri Tablo 1'de gösterilen biçimde şekillendirilmiştir. Soyut kültürel miras kapsamında yer alan bu yöresel yemekler için standart reçete kartları oluşturularak somut kültürel mirasa dönüşümleri sağlanmıştır.

Tablo1: Zile İlçesine Özgü Yöresel Yemekler

Çorbalar	Ana Yemekler	Garnitürler	Tatlı ve Hamur İşleri
Toyga Çorbası Tarhana Çorbası Düğü Çorbası Helle Çorbası Tutmaç Çorbası Çir (Komposto)	Bat Keşkek Bakla Dolması Sarma Baldırcan Tavası Etli Yaprak Sarması Yeşil Mercimekli Pilâv Düğü Pilâvı Mimbar Dolması Gatıklı Aş Haşıl Çılbır Ayvalı Yahni Patlıcanlı Pehli Turşulu Madımak Şipsi Basta	Üzüm Turşusu Kelem Turşusu Kelek Turşusu	Zile Pekmezi Kuşburnu Pekmezi Köme (Cevizli Sucuk) Tatlı Tarhana Ramazan Çöreği Kete Cevizli Çörek Haşhaşlı Çörek Un Helvası İşgefe Külleme Bişi Gatmer Hasuda Uğut Guguk (Öküz) Helvası

Tablo 1’de görüldüğü üzere Zile ilçesine özgü 6 adet çorba türü, 19 adet ana yemek, 3 adet garnitür ve 16 adet tatlı ve hamur işi yiyecek grubu oluşmuştur.

SONUÇ

Bu araştırmada AB yerel kalkınma programları kapsamında ev kadınlarına yöresel yemek eğitimi verilmesi için gerçekleştirilen “Zile İlçesinin Turizm Destinasyonuna Dönüştürülmesinde Girişimcilere ve Yerel Halka Mesleki Turizm Eğitimi Verilmesi Projesi” için proje sonrası genel değerlendirmenin alan yazına taşınması ve gelecekte gerçekleştirilecek benzer projelere yol gösterici olunması amaçlanmıştır.

Yöresel mutfak eğitimi, Zile ilçesi başta olmak üzere Tokat ili ve ilçeleri için bir rol model oluşturmuş ve il genelinde önemli bilinç değişikliği yaratmıştır. Öncelikle ilçe kamu idareleri yöneticileri konuyu sahiplenmeye başlamışlar, konu ile ilgili planlama süreci başlatma kararı almışlardır. Ayrıca, proje kapsamında yayınlanan basın haberleri, proje web sitesi ve projeye yönelik hazırlanan görsel ve işitsel ürünler Zile ilçesinin yurt içinde ve yurt dışında tanınır hale gelmesinde önemli rol oynamıştır. Ayrıca, gerçekleştirilen proje; “İtovizyon” dergisinin kırk altıncı sayısında örnek proje olarak seçilmiştir.

Kurs eğitimini başarı ile tamamlayan kursiyerlerden bazıları Zile ilçesinde bulunan kamu işletmelerinde aşçı olarak çalışmaya başlamıştır. Bununla birlikte kursiyerler oldukça yüksek motivasyonla kurstan ayrılmışlar ve iş hayatına başlamada özgüven kazanmışlardır. Projenin en önemli çıktısını ev kadınların toplum hayatına kazandırılmaları ve topluma örnek olmaları olmuştur. Bununla birlikte yöresel yemeklerin turistik sunumunda yaşanan zorluklar şu şekilde gözlemlenmiştir.

- Yerel halk tarafından büyük miktarlarda hazırlanan yöresel yemekler; tat, lezzet ve estetik açıdan yetersiz bir görünüm sergileyebilmektedir. Bu durumun temel nedeni olarak yöresel yemeklerin ticari amaçlı sunumunun düşünülmemesi ve sadece ev mutfakları ile sınırlı kalması gösterilebilir.
- Yöresel yemeklerin hazırlanmasında beslenme, hijyen ve sanitasyon kuralları konusunda yerel halkın yeterince bilinçli olmadığı gözlemlenmiştir.
- Yöresel yemekleri hazırlayan yerel halk yemeklerin sunumundaki estetik ve görünümünden daha ziyade tadı ve lezzetine özen göstermektedirler.
- Yöresel yemeklerin hazırlanmasında standart reçete kartları kullanılmamakta, yemekler göz kararı olarak hazırlanmaktadır.
- Yiyecek ve içecek hizmetlerinde kalite; yiyecek ve içeceklerin protokol ve görgü kuralları çerçevesinde devamlı ve düzenli bir faaliyet halinde sunulmasına karşın yerel halk yemeğin müşterilere sunulmasıyla ilgili servis hizmetleri konusunda bilgi ve uygulama becerisi yönlerinden yetersizdir.

Tarihsel olarak çok köklü bir mirasa sahip olan Anadolu mutfağının turizm amaçlı ticari sunumuna yönelik bu tür eğitimlerin artırılması, yemeklerin ticari amaçlı sunumu için menüler düzenlenmesi ve yemeklerin standart reçete kartlarının oluşturulması, Anadolu'da turizminin gelişimine önemli katkılar sağlayabilecektir.

AB Kalkınma programları; finansal destek, kurumlar arası işbirliği ve medya vasıtasıyla Anadolu mutfağının yurt içinde ve yurt dışında tanınır hale gelmesinde önemli bir fırsat olarak görülebilir. Uygun proje teklifleri ile yöresel mutfağı geliştirebilir. Bununla birlikte klasik favori Türk yemeklerin modern yorumlarla ve modern mekânlarda sunumu canlandırmak büyük önem arz etmektedir. Bu süreçte yerel halka verilecek “yöresel mutfak eğitimleri” önemli kazanımlardır. Bu eğitimlere dahil olacak kursiyerlerin önceden sahip oldukları yanlış bilgi ve uygulamaların eğitimlerle terk etmesi ve olumlu yönde gelişimleri sağlanabilir. Bu tür eğitimlere katılan kursiyerlere dünya mutfaklarında kabul gören temel yemeklerinde öğretilmesi, turizminin sürdürülebilirliği açısından büyük önem arz etmektedir. Yöresel yemekler, gününbirlik konaklamasız misafirler için bir farklılık olarak görülse de uzun süreli konaklamalı gelen turistler için diyet, tat ve estetik açılardan talep etmemeleri de olasıdır.

Bu araştırma sonuçları sadece tek bir AB projesi üzerinden sağlanmıştır. Gelecekte bu araştırmaya benzer çalışmalarda birden fazla AB projesinin karşılaştırmalı olarak incelenmesi önerilebilir. Bununla birlikte yöresel mutfaklar, çağımızın önemli bir sorunu olan yeme davranışı bozukluğu olarak da adlandırılabilen obzite (Altundağ ve Tayfur, 2016: 71) çalışmaları ile ilişkilendirilebilir ve bu yönde eğitim programları geliştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Akman, M. ve Mete, M. (1988). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Altundağ, Ö. (2016). Obezitede Ağırlık Yöntemi ve Diyet Yaklaşımları. M. Tayfur ve B. Çiçek (editörler), *Beslenme ve Diyetetik* (s.71-82), Ankara: Hatipoğlu Basım ve Yayımlar San. Tic. Ltd. Şti.
- Anadolu Turizm İşletmecileri Derneği (2006). *Anadolu Turizmi Araştırması*. Ankara.
- Aydoğdu, A. ve Duman, S. (2017). Destinasyon çekicilik unsuru olarak gastronomi turizmi: Kastamonu örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 6(1), 1-23.
- Boddy, D. & Buchanan, D. A. (1986). *Managing New Technology*. Oxford: Basil Blackwell Ltd.
- Finch, F. (1976). *A Concise Encyclopedia of Management Techniques*. London: William Heinemann Ltd.
- Koç, İ. (2006). *Hititler*. Ankara: ODTÜ Yayıncılık.
- Kotler, M., Thomas, A. and Monroe, J. (1999). *Destination Marketing in the United States: Benchmarks and Best Practices*. White Paper. Kotler Marketing Group.
- Mussmann, K. D. ve Pahalı, C. (1997). *Konaklama Tesislerinde Mutfak Hizmetleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi A.Ö.F. Yayınları, Yayın No: 397.
- Plunket, R. W. (1980). *Supervision: The Direction of People at Work*. Homewood (Illinois): Wm.C. Inc.
- Thomason, G. A. (1981). *Textbook of Personnel Management*. London: Institute of Personnel Management.
- Scanlon, N. (1993). *Restaurant Management*. New York: Van Nostr and Rein hold.
- UNWTO (2014). UNWTO Tourism High lights. [Online] <https://www.e-unwto.org/doi/pdf/10.18111/9789284416226>. [Erişim Tarihi: 28.03.2018].

İnternet Kaynakları

- <http://www.argbilisim.com/ik/mutfakegitim.html> [Erişim Tarihi: 11.03.2008].
- <http://www.cfcu.gov.tr> [Erişim Tarihi: 10.03.2008].
- <http://www.zile.gov.tr/nufus> [Erişim Tarihi: 28.03.2018].