



GASTRONOMİK BİR DEĞER OLARAK LAVANTA

Yasin AKŞAP

ÖZET

Isparta’da doğal olarak yetişen lavanta bitkisinin, şehrin tanıtımını ve eksik olan turizm faaliyetlerini biraz da olsa yükselttiği gözlemlenmektedir. Bu kapsamda Isparta turizmine fayda sağlayan lavanta bitkisi, şehirde eksik olan gastronomi ve mutfak kültürünü de beraberinde getirdiği düşünülmektedir. Çalışmanın amacını, Isparta’nın Keçiörlü İlçesi’ne bağlı olan Kuyucak Köyünde yetiştirilen lavantanın hangi yiyecek ve içeceklerde kullanıldığı, lavantalı yiyecek ve içecekleri tadan turistlerin tepkisi ve lavantanın Isparta turizmine ne ölçekte yararlar sağlayacağını ortaya çıkarmak oluşturmaktadır. Çalışmada veri toplama aracı olarak, nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Isparta’nın Keçiörlü ilçesine bağlı Kuyucak Köyü’nde gerçekleştirilen görüşmeler neticesinde elde edilen bulgulara göre, lavantanın birçok yiyecek ve içekte kullanıldığı, Kuyucak Köyü’ne gelen turistlerin bu yiyecek ve içecekleri tattıklarında ilk tepkilerinin olumlu olduğu ve lavanta içerikli yiyecek ve içeceklerin Isparta’da gastronomi turizminin gelişimine yarar sağlayacağı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Lavanta, Gastronomi, Isparta, Kuyucak Köyü.

LAVANDER AS A GASTRONOMIC VALUE

ABSTRACT

It has been observed that the lavender plant grown naturally in Isparta raises the tourism activities a little. In this context, it is thought that the lavender plant, which is beneficial to the tourism of Isparta, is accompanied by the missing gastronomy and culinary culture in the city. The purpose of the work is to find out what foods and drinks lavender grown in Kuyucak Village of Isparta, which is connected to Keçiörlü District, the lavender food and beverages are the reaction of tourists from the sea and how much lavender will benefit the tourism of Isparta. A semi-structured interview technique, one of the qualitative research methods, applied as the data collection tool in the study. According to the findings of the interviews conducted in Kuyucak Village of Isparta's Keçiörlü, it has determined that lavender is used for many foods and beverages and that the first reactions of the tourists coming to the village of Kuyucak are positive for these foods and drinks that lavender-containing foods and beverages will benefit the development of gastronomic tourism in Isparta.

Key Words: Lavender, Gastronomy, Isparta, Kuyucak Village.

GİRİŞ

Doğanın insanoğluna sunmuş olduğu zenginliklerden bir tanesi de mevsimin özelliklerine göre yetişen çiçeklerdir. Bu güzellikleri insanoğlu uzun yıllardan beri farklı amaçlarla kullanmaktadır. Birçok yazılı kaynakta mevsimsel olarak ortaya çıkan çiçek ve bitkilerin yüzyıllardır hem sağlık amaçlı hem güzellik amaçlı olarak kullanıldığı görülmektedir. Mevsim şartlarına göre ortaya çıkan bu çiçekler kısmen de olsa sofralara taşınmıştır (Şahin ve Kılıç B., 2009:2). Hoş görüntüleri ve kokuları olan bu çiçekler yemeklerimizde, içeceklerimizde ve günlük kullanım alanlarımızda sıkça olmasa da kullandığımız bitki türleridir. Bu çiçeklerden biri de lavantadır. Lavantanın Latincesi, temizliği çağrıştıran aromaya sahip olmasından dolayı, “yıkama” anlamına gelen, “Lavare” den gelmektedir (Demir, 2014).

Dünyada lavantanın (*Lavandula L.*) tür sayısı konusunda farklı görüşler bulunmaktadır. Uzmanların bir kısmı yaklaşık 20 tür olduğunu belirtirken, bazıları da 40 türe kadar çıktığından bahsedilmektedir. Genellikle yaklaşık 28 tür üzerinde yoğunlaşmanın olduğu söylenmektedir (Şahin, 2017: 38). *Lavandula L.* cinsi 39 tür, çok sayıda melez ve yaklaşık 400 çeşit türü içermektedir. Doğal dağıtım alanı, Kanarya Adaları, Cape Verde Adaları ve Madeira'dan, Akdeniz havzasına, Arap Yarımadası'ndan, tropikal Kuzey Afrika'ya kadar ve bir ayrımla Hindistan'a kadar uzanmaktadır (Upson ve Andrews, 2004'den akt, Benabdelkader vd., 2011: 937). Lavanta türleri Akdeniz bölgesinde yaygın olarak bulunur ve Fransa, İspanya ve İtalya'da yetiştirilmektedir. Türkiye'de, başlıca iki tür, *Lavandula stoechas* ve *Lavandula angustifolia* ve alttürleri ve melez türleri yetiştirilmektedir (Mill, 1982'den akt. Gören vd., 2002:797). Ballıbabagiller (*Lamiaceae*) familyasından olan lavantanın bilimsel ve yaygın kullanılan *Lavandula Stoechas L.* (Karabaş, Karan, Karabaş Otu, Tepeli Lavanta, Fransız Lavantası, İspanyol Lavantası, Yalancı Lavanta Çiçeği, Yaban Lavantası, Karağan Kekiği ve Sıttıhotuz), *Lavandula Angustifolia Mill.* (İngiliz Lavantası, Lavanta Çiçeği), *Lavandula dentata L.* (Saçaklı Lavanta, Fransız Lavantası), *Lavandula latifolia Medik* (Flemenk Lavantası, Başak Lavanta), *Lavandula multifida L.* (Mısır Lavantası, Eğrelti Kanatlı Lavanta), *Lavandula spp.* (Lavanta) ve *Lavandula x allardii Hy = Lavandula x heterophylla Viv.* adları ile anılanları yenilebilir olanlardır (Şahin, 2017:39).

Çalışmanın amacını, Isparta'nın Keçiözümlü İlçesi'ne bağlı olan Kuyucak Köyünde yetiştirilen lavantanın hangi yiyecek ve içeceklerde kullanıldığı, lavantalı yiyecek ve içecekleri tadan turistlerin tepkisi ve lavantanın Isparta gastronomisine ne ölçekte yararlar sağlayacağını ortaya çıkarmak oluşturmaktadır. Bu bağlamda, çalışmada amaca ulaşmak için 16 lavanta yetiştiricisi ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır.

LİTERATÜR TARAMASI

Dünyadaki aromatik ve tıbbi bitkilerin üretimini ve ticaretini yapan ülkelerden biri de Türkiye'dir. Türkiye'nin Göller Yöresi Bölgesi'nde yer alan Isparta önemli aromatik ve tıbbi bitki üretimi yapılan destinasyonlardan biridir. Isparta florasının toplam 2280 iletim demetli bitki taksonundan oluştuğu; bunlardan 190'nın tıbbi ve aromatik; 160'nın ise baharat değerinin yüksek olduğu belirlenmiştir (Özçelik ve Korkmaz 2015:2). Isparta ili Keçiözümlü İlçesi'ne bağlı Kuyucak Köyü'nde yetiştirilen lavantanın antik zamanlardan beri kullanılan tıbbi bir bitki olduğu bilinmektedir (The Lavender Museum Sitesi, 2017).

Isparta gülde yakaladığı başarıyı lavanta yetiştiriciliği ve ürün pazarlamasında da yakalayabilme potansiyeline sahiptir. Isparta'da Fransa'nın Provence bölgesi örnek alınarak yapılan lavanta projesi, Isparta'nın turizmde kalkınmasını ve gastronomideki eksikliğini gidermesinde etkin bir rol oynamaktadır.

Isparta'nın Keçiborlu ilçesi Türkiye'deki lavanta üretiminde başı çekmektedir. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, Birleşmiş Milletler Kalkınma Programı (UNDP) ve Anadolu Efes ortaklığı ile yürütülen "Gelecek Turizmde" proje çağrısına Keçiborlu Yardımlaşma Dayanışma ve Eğitim Derneği, Keçiborlu Kaymakamlığı Köylere Hizmet Götürme Birliği ve Kuyucak Köyü Muhtarlığı ortaklığında bir proje önerisi sunulmuştur. Hazırlanan projenin amacı I ilçenin öncelikle Türkiye'de daha sonra dünyada lavanta üreticisi olarak markalaşması, mevcut kalkınma sorunlarının göç ve istihdam problemlerinin çözülmesine katkıda bulunulması, alternatif gelir kaynakları oluşturulmasıdır. Sunulan proje önerisi kabul edilmiş ve uygulanmaya başlanmıştır. Projenin devamının sağlanabilmesi için hedef kitleye gerekli eğitimlerin verilmesi sağlanmıştır. Projenin ortakları arasında Keçiborlu Köylere Hizmet Götürme Birliği, Keçiborlu Yardımlaşma Dayanışma ve Eğitim Derneği ve Kuyucak Köyü Muhtarlığı yer almakta olup, Süleyman Demirel Üniversitesi Isparta Meslek Yüksekokulu, Keçiborlu Halk Eğitim Merkezi ve Batı Akdeniz Kalkınma Ajansı da işbirlikçi olarak projeye destek olan diğer kurumlardır. Ayrıca Isparta Ticaret ve Sanayi Odası da projenin uygulama aşamasında projeye katkı sağlamıştır. Proje ile Keçiborlu'nun ve Kuyucak Köyü'nün lavanta yetiştiriciliğinde avantajlı konumundan fayda sağlanarak, bölgedeki kırsal turizm potansiyelinin açığa çıkarılması ve bölge sorunlarının çözümüne katkıda bulunulması hedeflenmektedir (Lavanta Kokulu Köy Sitesi, 2018).

Kolayca ulaşılabilen lavanta, doğal antioksidan kaynağı ve muhtemel bir gıda olarak kullanılabilen, ek veya farmasötik (etkin madde tasarımı) uygulamalarda değerlendirilmektedir (Şahin, 2017:41; Gülçin, vd., 2004:399). Lavanta hoş kokusu ve mor rengiyle güzel bir görünüm sağlarken, yiyecek ve içeceklerde de kullanılan yenilip içilebilen bir çiçek olmaktadır. Isparta'nın Kuyucak Köyü'nde lavantadan dondurma, çay, kahve, bal, reçel, gözleme, limonata ve lokum üretilmektedir. Ayrıca et yemeklerine lezzet katmak amacıyla, sos yapımında (Lim, 2014:193) ve yine et yemeklerinde baharat olarak da kullanılabilir. (www.aksam.com.tr)

Gastronomi; ülkenin veya bölgenin mutfak kültürlerini birbirinden ayıran, bir ülkenin ya da bölgenin yiyeceklerini, yeme-içme alışkanlıklarını ve yiyecek hazırlama tekniklerini ifade etmektedir (Cömert ve Sökmen, 2017:7). Diğer bir ifadeyle gastronomi yeme-içme bilimi ve sanatı olarak kabul edilmektedir (Cömert ve Özkaya, 2014: 63; Çavuşoğlu, 2011).

Gastronomi turizmi denilince özünde tarım, kültür ve turizmi içinde barındıran bir kavram akıllara gelmelidir. Bu üç unsur ile gastronomi turizmi destinasyonlar açısından çekicilik ve pazarlama fırsatları yaratmaktadır. Tarım, ürünü sunmakta olup, kültür; tarihi ve otantikliği, turizm ise; alt yapıyı ve hizmetleri sağlamaktadır. Tüm bu unsurlar, gastronomi turizmi altında buluşmaktadır (Yüncü, 2010:29).

Isparta'da gastronominin de içine aldığı coğrafi işaretli ürünler olarak; Isparta tulum peyniri, (Karaca, 2016:29) köfte çeşitleri ve sakatat yemekleri ile birlikte göl balıkları da mutfak kültüründe önemli bir yer tutmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016:93). Ayrıca Isparta'nın Eğirdir ilçesinde bulunan göl ile özdeşleşmiş yiyecekler bulunmaktadır. Bunlar; göl levreği, sazan dolma, kurma balık ve yaprak sarmadır. Eğirdir özellikle yaprak sarması ile meşhur bir destinasyondur. Eğirdir'de yapılan yaprak sarmasını başka destinasyonlarda yapılan yaprak sarmasından ayıran özellik, bu bölgede yaprak sarmasının Eğirdir gölünden çıkan sazan havyarı ile yapılmasından kaynaklanmakta olduğu bilinmektedir (Tüfekçi vd., 2016: 207-209).

Isparta aynı zamanda Türkiye'nin gül fabrikası potansiyeline sahip bir şehirdir. Gül den yapılan reçel, şerbet ve lokum şehirdeki gastronomi ışığını açığa çıkarmaktadır. Yenilebilir çiçekler kategorisinde bulunan gül bitkisi Isparta'da mutfak kültürünü de etkisi altına almaktadır. Şehirde yapılan gül lokumu, gül reçeli ve gül şerbeti yerel halkın sofralarında yerini almaktadır. Son zamanlarda yapılan çalışmalarda gül den boya elde edilmeye de başlanmış

olduğu bilinmektedir. Ancak güllerin genel boya üretimine elverişli olmadığı ve zehirsiz oldukları için genel itibarıyla gıda ve bazı kozmetik ürünlerde kullanılması önerilmiştir (Özçelik ve Korkmaz 2015:16).

ARAŞTIRMANIN METODOLOJİSİ

Araştırmanın metodoloji bölümünde, araştırmanın amacı, evreni ve örnekleme, veri toplama yöntemi, verilerin analizi ve bulgulara yer verilmiştir.

Araştırmanın Amacı

Yapılan bu çalışmada, Isparta'nın Keçiborlu İlçesi'ne bağlı Kuyucak Köyü'nde üretilmekte olan lavantanın gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda lavanta yetiştiricileri ile yapılan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile lavantanın gastronomi turizmüne katkıları değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın evrenini, Isparta'nın Keçiborlu İlçesi'ne bağlı Kuyucak Köyü'nde yaşamakta olan lavanta yetiştiricileri oluşturmaktadır. Görüşmeye dahil edilen kişilerin belirlenmesinde olasılıksız örnekleme yöntemlerinden biri olan kolayda örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Örneklem ise görüşmeyi kabul eden 16 kişiden oluşmuştur.

Veri Toplama Yöntemi

Nitel bir araştırma olan bu çalışmada incelenen olgunun detaylı biçimde betimlenebilmesi ve araştırmanın amacına yönelik çıkarımların sağlanabilmesi için doküman analizi ve görüşme tekniklerine başvurulmuştur. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Görüşme tekniğinde veri toplama aracı olarak bir form oluşturulmuştur. Hazırlanan formda yarı yapılandırılmış sorular sorulmuştur. Lavanta yetiştiricilerine bu araştırmanın önemi ve amacı anlatılarak, kendilerinden görüşme için randevu alınmıştır. Katılımcılarla yapılan görüşmeler, kendilerinden izin alınarak ses kayıt cihazına kaydedilerek gerçekleştirilmiştir. Her bir katılımcıyla bire bir olarak yapılan görüşme yaklaşık 35 dakika sürmüştür.

Verilerin Analizi

Verilerin analizinde betimsel sistematik analiz tekniği uygulanmıştır. Yapılan analizler doğrultusunda verilerin çerçevesinin oluşturulması, işlenmesi, bulguların tanımlanması ve yorumlanması basamakları sırasıyla takip edilmiştir. Ayrıca frekans analizi tekniği ile değerlendirici analiz tekniğinden fayda sağlanarak, verilerin yorumlanması kolaylaştırılmıştır. Yapılan analizler doğrultusunda elde edilen bulgular özetlenmiş ve yorumlanmış bir biçimde sunulmuştur.

BULGULAR

Hazırlanan görüşme protokolleri çerçevesinde, lavanta yetiştiricilerinin görüşme sorularına verdikleri cevaplardan elde edilen bulgular, betimsel sistematik bir analize tabi tutulmuştur. Elde edilen bulguların yorumlarına ise aşağıda yer verilmektedir.

Görüşme protokolünde yer alan ilk soru, lavantadan hazırlanan yiyecek ve içeceklerin tespitine yöneliktir. Lavantadan hazırlanan yiyecek ve içeceklerin tespitine yönelik bulgular Tablo 1.'de yer almaktadır.

Tablo 1. Lavantadan Hazırlanan Yiyecek ve İçecekler

Hazırlanan Yiyecek ve İçecekler	Açıklama	F	%
Bal	Lavanta aromalı bal	15	18,75
Limonata	Lavantalı limonata	3	3,75
Lokum	Lavanta aromalı lokum	5	6,25
Kahve	Lavanta aromalı Türk kahvesi	10	12,50
Çay	Lavanta aromalı çay	12	15
Gözleme	Lavanta aromalı ve çeşitleri olan gözleme	5	6,25
Reçel	Lavantadan hazırlanan reçel	10	12,50
Dondurma	Lavanta aromalı dondurma, bu sene turistler tarafından en çok beğenilen lavantalı dondurma	15	18,75
Kuru pasta, kek, kurabiye	İçinde lavanta aroması olan unlu mamuller	3	3,75
Muhallebi	Lavanta aromalı muhallebi	1	1,25
Çorba	Lavanta aromalı çorba	1	1,25

Tablo 1.'e bakıldığında araştırmaya katılan 16 lavanta yetiştiricisinden, 15'i %18,75'lik bir oranla bal ve yine aynı oranla bir diğer 15'i dondurma yapıldığını belirttikleri tespit edilmiştir. Katılımcıların 12'sinin %15'lik bir oranla çay, 10'unun %12,50'lik bir oranla kahve ve diğer 10'unun ise %12,50'lik bir oranla reçel yapıldığını belirtmiş oldukları saptanmıştır. Katılımcılardan 5'i %6,25'lik bir oranla gözleme, diğer 5'i %6,25'lik bir oranla lokum, 3'ünün %3,75'lik bir oranla limonata ve diğer 3'ünün %3,75'lik bir oranla kuru pasta, kek ve kurabiye yapıldığını belirtmiş oldukları görülmektedir. Ayrıca araştırmaya katılanlardan bir lavanta yetiştiricisinin %1,25'lik bir oranla muhallebi, bir diğer katılımcının ise %1,25'lik bir oranla çorba yapıldığını belirttikleri tespit edilmiştir.

Tablo 2. Yiyecek ve İçeceklere Lavanta İlave Etme Gereği

İlave Etme Gereği	Açıklama	F	%
Turist Talebi	Gelen turistlerin lavantaya dair yiyecek ve içeceklerin bulunmasını istemesi	14	63,6
Lavantalı Yiyecek ve İçecek Olması	Köyün simgesi olan lavantanın yiyecek ve içeceklerde de olması	2	9,1
Yerel Halkın Kendi Yiyecek ve İçeceklerinde Lavanta Aroması Oluşması	Kuyucak köyü sakinlerinin ilk önce kendi yiyecek ve içeceklerinde lavantayı tercih etmesi	6	27,3

Tablo 2'de yiyecek ve içeceklere lavanta ilave etme gereği durumu, uygulanan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile belirlenmeye çalışılmıştır. Araştırmaya katılan lavanta yetiştiricilerinden 14'ü %63,6'lık bir oranla yiyecek ve içeceklere lavanta ilave etme gereğinin turistlerin talebinden kaynaklandığını belirttikleri görülmektedir. Katılımcıların 2'si %9,1'lik bir oranla yiyecek ve içeceklere lavanta ilave etme gereğini, lavanta aromalı yiyecek ve içecek olması gerekliliğinden kaynaklandığını belirtmiş oldukları saptanmıştır. Ayrıca araştırmaya katılanların 6'sı %27,3'lük bir oranla yiyecek ve içeceklere lavanta ilave etme gereğinin, yerel halkın kendi yiyecek ve içeceklerinde lavanta aroması olmasını istediklerinden kaynaklandığını belirtmiş oldukları tespit edilmiştir.

Tablo 3. Yiyecek ve İçeceklere Lavanta İlave Etme Fikrinin Oluşması

Lavanta İlave Etme Fikri Oluşumu	Açıklama	F	%
Kuyucak Köyü Sakinlerinden	Köy sakinleri köyün popüler bir destinasyon yeri olmadan önce de yiyecek ve içeceklerinde lavanta kullanıyordu.	12	50
"Lavanta Kokulu Köy" Projesi Koordinatöründen	Proje koordinatörünün fikriydi	6	25
Gelen Turistlerden	Gelen turistlerin istekleri doğrultusunda oluşması	6	25

Çalışmada yiyecek ve içecekler lavanta ilave etme fikrinin oluşma durumu araştırılmış olup, bu hususta elde edilen bulgular, Tablo 3'te paylaşılmıştır. Tablo 3'e bakıldığında; araştırmaya katılan lavanta yetiştiricilerinden 12'sinin %50'lik gibi yüksek bir oranla yiyecek ve içecekler lavanta ilave etme fikrinin Kuyucak köyü sakinlerinden çıkan bir fikir olduğunu belirttikleri tespit edilmiştir. Katılımcılardan 6'sı %25'lik bir oranla yiyecek ve içecekler lavanta ilave etme fikrinin "Lavanta Kokulu Köy" projesi koordinatöründen çıktığını, diğer 6'sı ise %25'lik bir oranla gelen turistlerin fikri olduğunu belirttikleri görülmektedir.

Tablo 4. Lavantadan Hazırlanan Yiyecek ve İçeceklerden Tadan Turistlerin Tepkisi

Turistlerin Tepkisi	Açıklama	F	%
Beğenilmesi	Hazırlanan yiyecek ve içeceklerin gelen turistlerden tam not alması	16	80
Kısmen Beğenilmesi	Bazı yiyecek ve içeceklerin gelen turistlerin ağız tadına uymaması	4	20
Beğenilmemesi	Araştırma sonucunda hiç beğenilmemesi durumu olmadığı tespit edilmiştir.	0	0

Bu çalışmada, araştırmaya çalışılan konulardan biri de lavantadan hazırlanan yiyecek ve içeceklerden tadan turistlerin tepkisini ölçmek üzere kurgulanmıştır. Tablo 4'e bakıldığında araştırmaya katılan lavanta yetiştiricilerinin, %80'inin lavantadan hazırlanan yiyecek içeceklerin turistler tarafından beğeniliyor oluşunu vurguladıkları, %20'sinin ise turistler tarafından kısmen beğenildiğini ifade ettikleri tespit edilmiştir. Yapılan araştırmada katılımcıların lavantadan yapılan yiyecek ve içeceklerden tadan turistlerin beğenmemesi gibi bir durumla karşılaşmadıklarını belirtmişlerdir. Elde edilen bu bulgu, lavantadan elde edilen yiyecek içeceklerin %80'lik gibi büyük bir oranla turistler tarafından beğenilmekte olduğunu göstermesi bakımından önemli bulunmuştur.

Tablo 5. Lavantadan Hazırlanan Yiyecek ve İçeceklerin En Fazla Beğenilme Durumu

En Fazla Beğenilen Yiyecek ve İçecekler	Açıklama	F	%
Dondurma	Dondurma bu sezon rekor kırdı, yok sattı.	15	37,5
Bal	Bal çok beğeniliyor.	6	15
Reçel	Reçel çok beğeniliyor.	2	5
Kahve	Kahve çok tercih ediliyor ve köy sakinleri tarafından öneriliyor.	9	22,5
Çay	Çay çok beğeniliyor.	8	20

Yapılan araştırmada lavantadan hazırlanan yiyecek ve içeceklerin en fazla beğenilme durumu çalışılan diğer bir husustur. Bu bağlamda elde edilen veriler Tablo 5'te yer almaktadır. Tablo 5'e bakıldığında, araştırmaya katılan lavanta yetiştiricilerinin %37,5'i dondurmanın en fazla beğenilen yiyecek olduğunu belirtmekte oldukları saptanmıştır. Araştırmaya katılanların lavantadan hazırlanan yiyecek içeceklerin en fazla beğenilme oranını %22,5'i kahve, %20'si çay, %20'si bal ve %5'i reçel olarak belirttikleri tespit edilmiştir. Elde edilen bu sonuç lavantanın en çok dondurmada kullanılmakta oluşunun beğenilmekte olduğunu göstermektedir.

Tablo 6. İkinci, Üçüncü Kez Gelen Turistlerin Lavantalı Yiyecek ve İçecekleri Tercih Etme Durumu

Gelen Turistlerin Lavantalı Ürünleri Tercih Etme Stratejisi	Açıklama	F	%
Evet	İkinci, üçüncü kez gelen çok turist var ve bunların neredeyse hepsi yine lavantalı yiyecekler ve içecekler için geldikleri tespit edilmiştir.	16	100
Hayır	Turistlerin ikinci, üçüncü kez geldiklerinde lavantalı yiyecek ve içecekleri tercih etmeme seçeneği olmamıştır.	0	0

Çalışmada, Kuyucak Köyü'ne ikinci, üçüncü kez gelen turistlerin lavantalı yiyecek ve içecekleri tercih etme durumu araştırılan diğer bir husustur. Elde edilen veriler, Tablo 6'da yer almaktadır. Tablo 6'ya göre, araştırmaya katılan 16 lavanta yetiştiricisinin %100'ünün turistlerinden ikinci, üçüncü gelişlerinde de lavantalı ürünleri tercih ettiklerini belirttikleri tespit edilmiştir. Bu bağlamda gelen turistlerin ikinci, üçüncü gelişlerinde de lavantalı ürün tercih etmeme gibi bir durumlarının olmadıkları tespit edilmiştir. Elde edilen bu sonuç lavanta ile üretilen yiyecek içeceklerin beğenilmekte olduğunu göstermesi bakımından önem arz etmektedir.

Tablo 7. Lavanta İçerikli Yiyecek ve İçeceklerin Hediye Olarak Alınması

Hediye Olarak Alınan Yiyecek ve İçecekler	Açıklama	F	%
Bal	Bal hediye olarak en çok tercih edilen ürünlerin başında geliyor.	13	41,9
Reçel	Reçel tercih ediliyor	8	25,8
Lokum	Lokum hediye olarak tercih ediliyor.	10	32,3

Tablo 7.'de lavanta içerikli yiyecek ve içeceklerin hediye olarak alınma durumuna yer verilmiştir. Tablo 7.'ye bakıldığında, araştırmaya katılan 16 lavanta yetiştiricisinden 13'ünün %41,9'luk bir oranla hediye olarak turistler tarafından en çok bal alındığını belirttikleri tespit edilmiştir. Katılımcılardan 10'unun %32,3'lük bir oranla hediye olarak lokumun tercih edildiğini belirttikleri görülmektedir. Ayrıca araştırmaya katılanların 8'inin %25,8'lik bir oranla reçelin hediye olarak alınmasının tercih edildiğini vurguladıkları saptanmıştır.

Tablo 8. Gelecek Sezonlarda Başka Yiyecek ve İçeceklere Lavanta İlave Etme

Lavanta İlave Edilmesi Beklenen Yiyecek ve İçecekler	Açıklama	F	%
Süt ve süt ürünleri (Peynir, Süt, Yoğurt)	İneklere lavanta sapsarı yedirilerek doğal süt ürünleri çıkarmaya çalışılacak.	18	60
Sütlü Tatlılar (Sütlaç, Kazandibi, Puding)	Doğal süt ürünlerini tatlılarda kullanacaklar.	11	36,7
Demleme Çay	Şu an toz halinde bulunan lavanta çayının demleme halinde olması beklenmektedir.	1	3,3

Çalışmada, gelecek sezonlarda da başka yiyecek ve içeceklere lavanta ilave etme durumu araştırılmış olup, bu hususta elde edilen bulgulara Tablo 8'de yer verilmiştir. Tablo 8'e bakıldığında, lavanta yetiştiricilerinin %60'lık bir oranla süt ve süt ürünlerine lavanta ilave edileceğini, yine bu bağlamda araştırmaya katılanların %36,7'sinin sütlü tatlılara lavanta ilave edileceğini belirttikleri görülmektedir. Ayrıca katılımcıların %3,3'lük bir oranla lavantadan demleme çay olarak da sunum yapmayı planlamakta oldukları tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgular gelecek sezonlarda lavantanın çok farklı besin maddeleri ile buluşturulacağını gösterir niteliktedir.

Tablo 9. Lavantalı Yiyecek ve İçeceklerin Daha Fazla Tanıtımı İçin Gerekenler

Tanıtım İçin Gerekenler	Açıklama	F	%
Reklamların Arttırılması (Tv, Gazete, Dergi)	Yurt içinde yapılacak olan reklam çalışmalarını arttırmak	13	52
Türkiye'de Sevilen Ünlü İnsanların Gelmesi	Yazar, şarkıcı, oyuncu ve diğer alanlarda sevilen ünlü kişilerin Kuyucak köyüne gelmesini sağlamak	5	20
Avrupa Haber Ajanslarının Daha Fazla Gelmesi İçin Uğraşılması	Bu sene gelen Bloomberg, Sky Türk, Atv gibi ulusal yayın organlarının yanı sıra yine bu sene gelmiş Reuters gibi ulusal mecralarda yayın yapan haber ajanslarının gelmesi için uğraşmak	3	12
Ürün Çeşitliliğinin Arttırılması	Köyde bulunan lavanta çiçeğinden daha fazla ürün çıkartmak	2	8
Antalya Ve Civarındaki İllerde Kuyucak Köyünün Tanıtımı Olan Billboard Reklamları Yapılmalı	Isparta şehrinin yanı başında bulunan ve önemli turizm merkezi olan Antalya şehrinde Kuyucak köyündeki lavantayı tanıtan billboard reklamları hazırlamak	2	8

Tablo 9’da lavantalı yiyecek ve içeceklerin daha fazla tanıtımı için gerekenlere dair elde edilen bulgulara yer verilmiştir. Tablo 9’a bakıldığında, araştırmaya katılanların lavantalı yiyecek ve içeceklerin daha fazla tanıtımı hususunda %52’sinin şu an yapılan reklamların daha fazla artırılması gerektiğini vurgulamakta olduğunu, %20’sinin Türkiye’de sevilen ünlü insanların Kuyucak Köyü’ne gelmesinin lavantalı yiyecek ve içeceklerin tanıtımına olumlu katkı sağlayacağını belirttikleri görülmektedir. Araştırmaya katılan lavanta yetiştiricilerinin %12’si Avrupa haber ajanslarının Kuyucak Köyü’ne daha fazla gelmesi için uğraşılması gerekliliğine, %8’i ürün çeşitliliğindeki artışın lavantalı yiyecek ve içeceklerin tanıtımına olumlu bir etkisinin olacağına ve diğer %8’i Antalya ve civardaki illerde Kuyucak Köyü’nün tanıtımına katkısı olacağı düşünülen billboard reklamlarının yapılması gerektiğini vurgulamakta oldukları tespit edilmiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Gastronomide yemek, tıp da ise sağlık ürünü olarak kullanılan yenilebilir çiçekler, beslenme sorunları karşısında sofralarda giderek artmakta ve insanların daha fazla beğenisini ve ilgisini kazanmaktadır. Bu bağlamda yeterli ve dengeli beslenmede yenilebilir çiçeklerin menülerde ve insanların beslenme alışkanlıklarında daha fazla yer alması gerekmektedir. Isparta’nın Keçiborlu İlçesi’ne bağlı Kuyucak Köyü’nde yetiştirilmekte olan lavanta da yenilebilir çiçeklerden biridir. Bu çalışma ile Kuyucak Köyü’nde yetiştirilmekte olan lavantanın yiyecek içeceklerde kullanılmasında turistlerin tepkileri, yerel halkın görüşleri, elde edilen lavantalı ürünlerin beğenilme durumu ve gelecekte lavantalı yiyecek içecek üretilmesine devam edilip edilmeme durumları irdelenmeye çalışılmıştır.

Yapılan bu araştırmada; lavantadan en çok bal ve dondurma yapımında fayda sağlandığı ve lavantanın turistlerin talepleri ve yerel halkın isteği sonucu yiyecek ve içeceklere ilave edilmeye başlandığı tespit edilmiştir. Lavantanın yiyecek ve içeceklere ilave edilmesi fikrinin çoğunlukla köy sakinlerinden çıktığı, ancak Kuyucak Köyü’nde yapılan bir projenin ve köyü ziyarete gelen turistlerin de bu hususta ilham verdiği anlaşılmaktadır. Lavantadan hazırlanan yiyecek ve içeceklerden en çok dondurma, kahve ve çayın beğenildiği anlaşılmaktadır. Kuyucak Köyü’ne ikinci ve üçüncü kez gelen turistlerin tekrar lavantalı yiyecek ve içecekleri tüketmek istedikleri tespit edilmiştir. Bu sonuç, lavantalı yiyecek ve içeceklerin gerçekten beğenilmekte olduğunun bir kanıtı durumundadır. Kuyucak Köyü’ne gelen turistlerin hediye olarak çoğunlukla lavantalı bal ve lokum aldıkları saptanmıştır. Lavanta yetiştiricilerinin gelecek yıllarda lavantalı süt, yoğurt, peynir, puding ve sütlaç gibi yiyecek ve içeceklere, lavanta eklemeyi planladıkları belirlenmiştir. Lavanta yetiştiricilerinin lavantalı yiyecek ve içeceklerin tanıtımını arttırmak için öncelikle yurtiçi reklam ve tanıtım kampanyalarına ağırlık verilmesi gerekliliğini vurguladıkları görülmektedir.

Isparta’nın Keçiborlu ilçesine bağlı Kuyucak Köyü’nde yetişen lavanta, Isparta’nın tanıtımında bir aracı rolü üstlenmektedir. Bu nedenle lavanta içeren yiyecek ve içecekler Isparta’nın mutfak kültürünü zenginleştirmesine ve gastronomi turizmine destek vermesine yarar sağlamaktadır. Lavanta, bu açıdan gastronomi turizmine, diğer anlamda kırsal turizme kaynak yaratarak, kırsal kalkınmayı teşvik etmektedir.

Isparta lavantanın yetişmesinde önemli bir iklime ve potansiyele sahiptir. Türkiye’deki lavanta üretiminin yaklaşık olarak %70 ila %80’inin karşılandığı Isparta da, Fransa’nın Provence Bölgesi örnek alınarak, Akdeniz Bölgesi’nin en verimli şehrine dönüşeceği düşünülmektedir.

Sonuç olarak bazı öneriler getirmek mümkündür;

- ✓ Lavanta bitkisi aromatik bir bitki olduğundan, Kuyucak Köyü'nde daha fazla lavantadan hazırlanan yiyecek ve içecek çeşidi olması durumunda, Isparta turizminde ve dolayısıyla ekonomisine büyük yarar sağlayacağı düşünülmektedir.
- ✓ Coğrafi işaretli ürünlerde neredeyse etkisiz olan ve gastronomi turizminde fazla etkisi olmayan Isparta'nın lavanta bitkisi üzerinden mutfak kültüründe ilerleme kaydetmesi gerekmektedir.
- ✓ Isparta'daki yiyecek ve içecek sunan işletmelerin menülerinde lavantalı yiyecek ve içeceklerin de yer alması gerekmektedir.
- ✓ Türkiye turizminden pek fazla pay alamayan Isparta'da lavanta ve gül turizmine önem verilmesi gerekmektedir.
- ✓ Isparta'da alternatif turizm türlerinden agro turizm ve gastronomi turizminin yerel halka öğretilmesi ve uygulamaların daha fazla olması gerekmektedir.
- ✓ Isparta'da lavanta bitkisinin daha fazla tanıtımı ve Kuyucak Köyü'nün turizme daha fazla açılması için şehir merkezinde lavanta ürünü satış yerlerinin açılması gerekmektedir.
- ✓ Isparta'da lavantanın tanıtımı ve pazarlanmasında yerel yönetimlerin ve kamu kurumlarının büyük bir özveriyle çalışması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Benabdelkader, T., Zitounic, A. ve Guitton, Y. (2011). Essential oils from wild populations of algerian *lavandula stoechas* L.: composition, chemical variability, and in vitro biological properties, *Chemistry & Biodiversity*, 8 (5): 937-953.

Cömert, M. ve Sökmen A. (2017). 2017 Türkiye'de gastronomi turizmi: Antalya'da konaklayan turistler üzerine bir araştırma. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management* 14 (3):6-26.

Cömert, M. ve Özkaya F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(2): 62-66.

Çavuşoğlu, M. (2011), 'I. Uluslararası IV. Ulusal Eğridir Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı' İçinde N. Avcı ve Ö. Kürşat (Editörler), *Gastronomi Turizmi ve Kıbrıs Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma*, Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi.

Demir, N. (2014). Biyomedikal Bitkiler-VII, Lavanta (*Lavandula spp.*), <http://blog.milliyet.com.tr/biyomedikalbitkiler--vii--lavanta--lavandula-spp-/Blog/?BlogNo=466860> (Erişim: 01.01.2018).

Gören, A. C., Topçu, G., Bilsel, G. ve Bilsel, M. (2002). The chemical constituents and biological activity of essential oil of *Lavandula stoechas* ssp. *stoechas*. *Zeitschrift für Naturforschung, Journal of Biosciences*. 57(9-10): 797-800.

Gülçin, İ., Şat, İ. G., Beydemir, Ş. Elmastaş, M. ve Küfrevioğlu, Ö. İ. (2004). Comparison of antioxidant activity of clove (*Eugenia caryophyllata* Thunb) buds and lavender (*Lavandula stoechas* L.), *Food Chemistry*, 87(3): 393-400.

Karaca O. (2016). Geleneksel peynirlerimizin gastronomi turizmindeki önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(2): 17-39.

Lavanta kokulu köy sitesi, http://www.lavantakokulukoy.com/tr/index.php?option=com_content&view=article&id=21&Itemid=156 (Erişim 06.01.2018).

Lim, T. K. (2014). *Edible Medicinal and Non-Medical Plants*, New York: Springer.

Özçelik, H. ve Korkmaz, M. (2015). Çeşitli yönleriyle Türkiye gülleri. *SDU Journal of Science (E-Journal)*, 10 (2): 1-26.

Şahin, Ö. (2017). Muğla karabaşının (lavandula stoechas l.) yiyecek ve içecek olarak değerlendirilmesine yönelik bir öneri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5: 37-49.

Şahin, Ö. ve Kılıç, B. (2009). Yiyecek İçecek İşletmeciliğinde Yenilebilir Çiçekler, *3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu*, ss. 1-15.

Şengül, S. ve Türkay, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 86-99.

The lavender museum sitesi, <http://www.musedelalavande.com/en/le-musee-de-la-lavande-la-lavande-fine/le-musee-de-la-lavande-vertus-de-la-lavande-pure> (Erişim 05.01.2018).

Tüfekçi, K., Tüfekçi, N. ve Kalkan, G. (2016). Eğirdir destinasyonunun marka kimlik unsurlarının incelenmesi: gastronomi kimliğine yönelik bir çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1): 200-214.

Yüncü, H. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası*. Aybastı- Kabataş Kurultayı, Ankara: Detay Yayıncılık.