

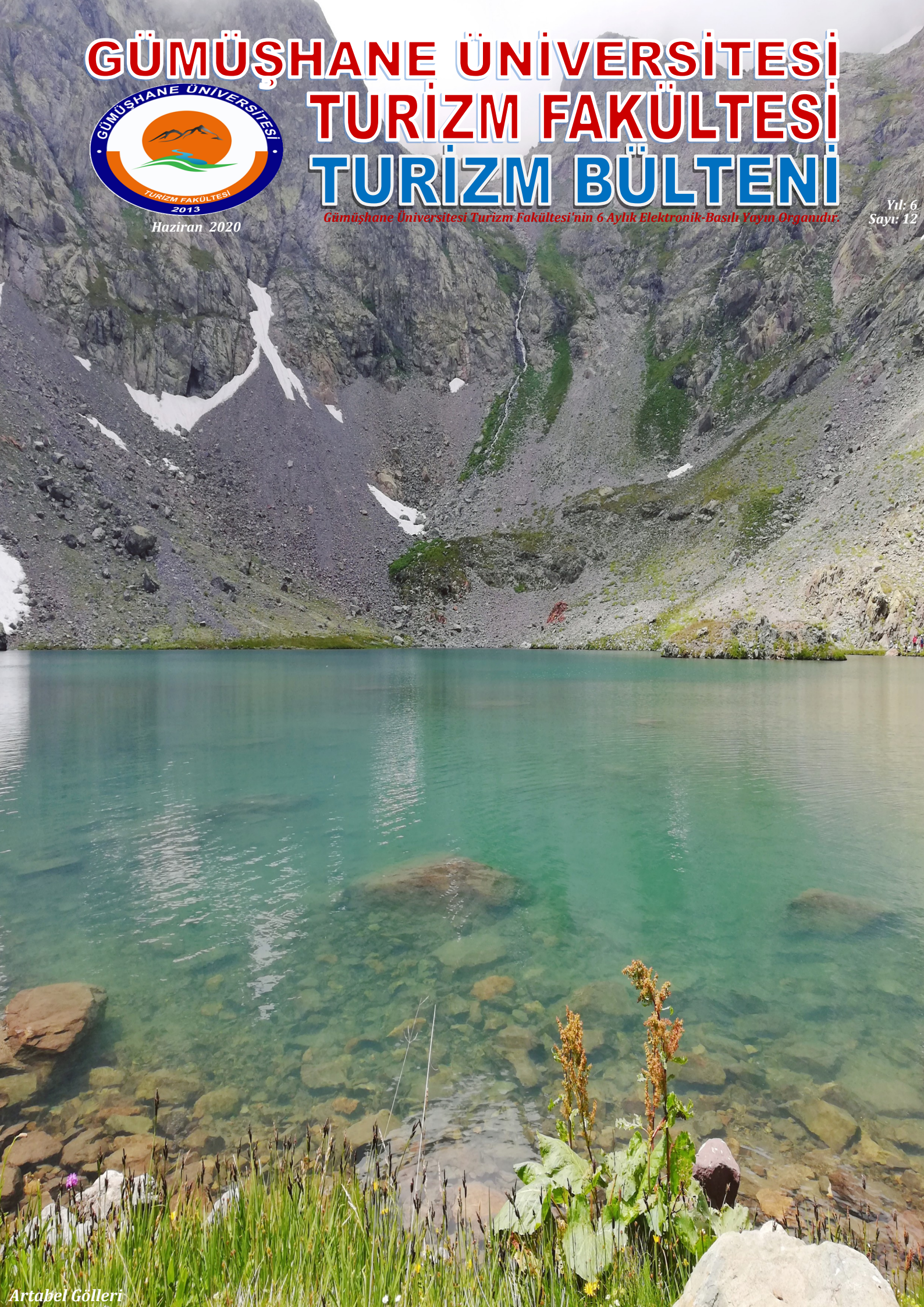
GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ TURİZM BÜLTENİ



Haziran 2020

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi'nin 6 Aylık Elektronik-Basılı Yayın Organıdır.

Yıl: 6
Sayı: 12







Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK
Gümüşhane Üniversitesi Rektörü

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Kemal ÇELİK
Turizm Fakültesi Dekan V.

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Editör

Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

Kapak Fotoğrafı&Tasarım

Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

Yazarlar

Dr. Öğr. Üyesi Ertuğrul DÜZGÜN

Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

Dr. Öğr. Üyesi Uğur AKDU

Öğr. Gör. Rifat PİR

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Misafir Yazarlarımız

Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Öğrencisi

Esra ÇELİK

BÜLTENİMİZDEN BAŞLIKLAR

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (S1)

EDİTÖR YAZISI (S2)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (S3)

‘Atamalar’

‘Yeni Bölümümüz’

‘Katıldığımız Turnuvalar’

SAHA UYGULAMA GEZİLERİMİZ (S4-S5)

TURİZM KAPSAMINDAKİ GÜNCEL KÖŞE YA-
ZILARI (S6-S19)

◆ COVID-19 SALGINININ TURİZM SEKTÖ-
RÜNE OLASI ETKİLERİ (S6-S7)

◆ GÜVENLİ TURİZM SERTİFİKASYON
PROGRAMI (S8-S9)

◆ ÇATALHÖYÜK NEOLİTİK KENT’İ HAK-
KINDA BUNLARI BİLİYOR MUYDUNUZ?
(S10)

◆ ROMANTİZMİN NOSTALJİK BAŞKENTİ:
ULUDAĞ (S11)

◆ KEMALİYE-SİVAS TURU (S12-S13)

◆ COĞRAFİ İŞARET SİSTEMİ VE GÜMÜŞ-
HANE (S14)

◆ GÜMÜŞHANE KÖY ODASI KÜLTÜRÜ (S15)

◆ UNESCO DÜNYA MİRASI LİSTESİ’NDE
DEĞERLERİMİZ ‘Kırkpınar Yağlı
Güreşleri’ (S16-S17)

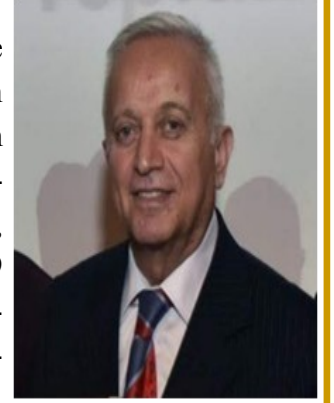
◆ NEDEN VE NASIL PİŞİRİRİZ...? (S18)

◆ YEMEKLER VE RENKLER (S19)

MEZUN ÖĞRENCİLERİMİZDEN MESAJ VAR
(S20-S21)

2020 Yılı ve Turizm Fakültemiz

Önceki yıllarda olduğu gibi, 2020 yılı başlarında da Turizm Fakültemizde çalışma ve faaliyetlerimiz hızlı, verimli bir şekilde devam ettirilmiştir. Bu dönem başında, bir taraftan yeni dönem ders programıyla birlikte; Sayın Rektörümüzden aldığımız destekle, öncelikle Rehberlik Bölümü ve mevcut öğrencilerimize Gümüşhane ve çevresini tanıtmaya yönelik gezileri sürdürmeye başlamıştık. Fakat, beklenmedik şekilde ortaya çıkan ve bütün dünyayı olumsuz etkileyen COVID19 pandemisi nedeniyle bunlara ara vermek zorunda kaldık. Bu yetmediği gibi, sevgili öğrencilerimizi tehlikeden korumak amacıyla dersleri ve sınavları uzaktan eğitim sistemiyle işlemek zorunda kaldık.



Bu olumsuzluklar yanında, Turizm Fakültemiz açısından olumlu geçen gelişmeleri de belirtmek gerekir. Bunlardan biri, doktoralarını tamamlayarak Bölüm Başkanlığı görevine atanan Dr. Öğretim Üyesi Eray POLAT ve Dr. Öğretim Üyesi olan Murat ÖDEMİŞ'le birlikte, Fakültemiz Dr. Öğretim Üyesi Fazıl KAYA'nın da bölüme atanmasıyla, Gastronomi Bölümü öğretim üyesi ihtiyacını tamamlayarak; YÖK'ten bölümün açılması 2020-2021 ders yılı için bu bölüme 30 öğrencilik kontenjan açılması izninin alınmış olmasıdır.

Bir diğer olumlu gelişme, gerek binasında bulunduğumuz BESYO bölümü, gerekse Turizm Fakültemizin öğrenci sayıları arttığından, yeni ders yılında BESYO binasından ayrılarak, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesinde, Turizm Fakültemize ayrılan yere taşınmamız olacaktır. Bu konuda bize gösterdiği yakınlık ve kolaylıktan ötürü Mühendislik Fakültesi Dekanı Sayın Prof. Dr. Salim Serkan NAS hocamıza teşekkürü bir borç bilirim.

Olumlu gelişmelerden biri de öğretim üyesi ve elemanı arkadaşlarımdan bir kısmının Doçentlik ve Doktora çalışmalarına hız vererek, kadrolaşma konusunda Fakültemiz kadrosunu güçlendirme çabaları ve çalışmalarıdır. Kısa sürede amaçlarına ulaşmalarını diliyorum.

Sevgili öğrencilerimize gelince; COVID19 bizlerden ve birbirlerinden uzak bir dönem geçirdikleri için üzüntü duymuş olsalar da, sağlıklı kalmaları yolundaki uygulamaları anlayışla karşılamaları, benimsemeleri gerektiğini ve yeni dönemde; öğrenciler ve öğretim elemanları olarak mutlu, sağlıklı bir tatil dönemi sonrasında hep birlikte buluşabileceğimiz yolunda ümitli olduğumu belirtmek isterim.

Tabiidir ki; bütün bu olumlu gelişmelerde Fakültemizi ve bizleri desteğinden yoksun bırakmayan Sayın Rektörümüz **Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK** hocamıza ve dönem boyunca aksatmadan çalışmalarını yürüten, Fakültemiz bülteninin hazırlanmasında emeği geçen Öğretim Üyeleri ve idari görevli arkadaşlarıma teşekkür ederim.

Prof. Dr. Kemal ÇELİK
Turizm Fakültesi Dekan V.

Bir eğitim öğretim yılını daha başarıyla geride bıraktığımız bu günlerde, mezun olan öğrencilerimize bundan sonraki yaşamlarında başarılar dilerken fakültemize yeni gelecek öğrencilerimize de şimdiden hoş geldiniz diyoruz.

Bildiğiniz gibi geçtiğimiz aralık ayında Çin'nin Hubei bölgesinin başkenti olan Vuhan'da ortaya çıkan virüs salgını, kısa süre içinde tüm dünyayı etkisi altına alarak COVID-19 adıyla pandemi olarak ilan edildi. Eğitimden, ulaşım, turizmden, sanayiye kadar her sektörü etkileyen bu süreçte, en olumsuz şekilde etkilenen sektörlerden birisi de kuşkusuz turizm oldu. Ülkeler sınır kapılarını kapattı, ulaşım araçları kullanılmadı, insanlar evlerinden çıkmadı, işletmeler kapatıldı, adeta virüs tuşa bastı ve hayat durdu. En gözde turizm destinasyonları en ıssız halleriyle görüntülenerek hafızalara kazındı. Pandemi sürecinin kontrol altına alınmasıyla, yeni normaller ve tedbirlerle birlikte aktif hayata dönmeye çabaladığımız şu günlerde turizm sektörünün makro ve mikro ölçekteki durumu ise tartışma konusu. Boş geçen bahar döneminin ardından içinde bulunduğumuz yaz döneminde ağırlıklı yerli turistlerin turizme can vereceği düşünülürken, yeni bir salgının olmaması halinde bir sonraki turizm döneminde ulusal ve uluslararası turizm hareketlerinde patlamalar yaşanacak gibi görünüyor.



Pek çok olumsuz etkinin yanı sıra hayatın yavaşladığı, insanın kendisiyle kaldığı, keşfedilmemiş yön ve becerilerini keşfettiği, yalınlaştığı, bütünleştiği, geliştiği, doğayı ve kendini onardığı bir süreç de oldu aslında. Bu dönemde zorunlu olarak yavaşladık ama durmadık elbette. Sizler için yine okurken keyif alacağımızı düşündüğümüz bir bülten hazırladık.

Fakültemizin her yıl düzenli olarak Ocak ve Haziran aylarında sizlerin beğenisine sunduğu bültenimizin 12. sayısı ile sizlerleyiz. Bu sayımızda da diğer sayılarımızda olduğu gibi; ülkemizdeki ve dünyadaki güncel turizm eğilimleri ve sektördeki gelişmelerin yanı sıra fakültemizde son dönemlerde gerçekleştirilen etkinlikler ve yaşanan gelişmeler hakkında sizleri bilgilendirmeyi amaçlayan yazılarımızla karşınızdayız.

Bu vesile ile öncelikle, bültenin hazırlanmasında yazılarıyla katkıda bulunan fakültemiz değerli hocalarına ve misafir yazar öğrencilerimize teşekkürlerimi sunuyorum. Ve siz kıymetli okurlarımıza; endişe duymadan dışarı çıktığımız, okul sıralarını doldurduğumuz, gezip-görüp-eğlenip-öğrendiğimiz, sevdiğimizimize sevgimizi en içten şekilde sunabildiğimiz günlere en kısa sürede tekrar kavuşmamız ümidiyle esenlikler diliyorum.

Arş.Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER

ATAMALAR

Fakültemiz Turizm İşletmeciliği bölümünde Dr. Öğr. Üyesi olarak görev yapan Fazıl KAYA, fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne 02.06.2020 tarihinde Dr. Öğretim Üyesi olarak atanmışlardır. Kendilerini tebrik ediyoruz.

AÇILAN YENİ BÖLÜMÜMÜZ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünü 30 kontenjan ile 2020-2021 Eğitim Öğretim yılında öğrenci alacaktır. Üniversitemize hayırlı olmasını temenni ederiz.

KATILTIĞIMIZ TURNUVALAR

Üniversitemiz Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından her sene öğrenci ve üniversite çalışanlarının sosyalleşmesi, fiziksel ve ruhsal yorgunluklarını gidermesi amacıyla çeşitli dallarda spor müsabakaları düzenlemektedir. Turnuva boyunca fakülteler arası tatlı bir rekabet yaşanmakta ve maçlar dostluk şölenine dönüşmektedir. Turizm Fakültemiz akademik personellerinden Dr. Öğr. Üyesi Fazıl Kaya ve Öğr. Gör. Sedat Taş öncülüğünde 2019-2020 eğitim ve öğretim döneminde düzenlenen turnuvaya öğren-



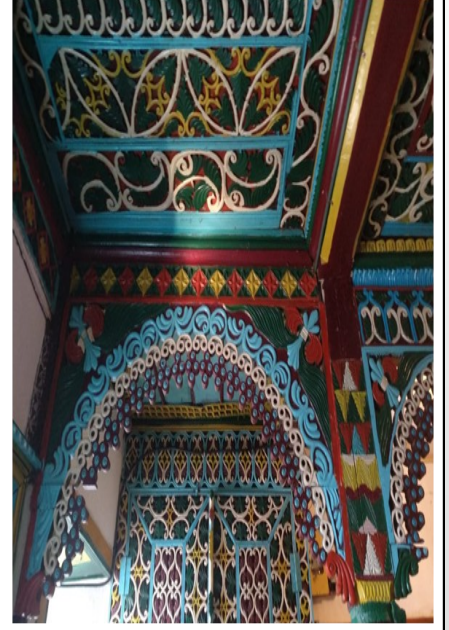
ci kategorisinde kadınlar voleyboluna bir takım, akademik ve idari çalışanlar kategorisinde ise voleybol ve basketbola iki takım ile katılım göstermiştir. Turnuva boyunca hem öğrenci hem çalışanlar kategorisinde bazı maçlarda yenilgi almasına rağmen, takımlarımız gelecek turnuvalar için oldukça umut vermişlerdir. Bu sezon Covid-19 pandemisi nedeniyle turnuvalara ara verilmiştir. Ancak bugüne kadar katıldıkları bütün turnuvalarda ekiplerimiz oldukça başarılı sonuçlar alarak her sezonu kupa ile kapatmıştır.



“Yaşayarak Öğrenme Atölyesi” kapsamında Fakültemiz Öğrencilerine Yönelik

Düzenlenen V. Uygulama Saha Gezisi (Sarıçiçek Köy Odaları)

Eğitimin dört duvar içinden çıkarılarak her saha da sürdürülmesi son yıllarda oldukça rağbet görmekte ve gerekli de görülmektedir. Bu amaçla Turizm Fakültemizin akademisyenleri öncülüğünde öğrencilerin yerinde eğitimler verilmesi amacıyla çeşitli dersler kapsamında saha gezilerini devreye alarak, kültürel ve doğal değerler ziyaret edilmektedir. Gezilen alanlarda öğrencilere uygulamalı dersler yapılarak, bir nevi “Yaşayarak Öğrenme Atölyeleri” kurulmaktadır. Daha önceden yapılan gezilerde öğrencilerimizin oldukça memnun kaldığı belirlenmiştir. Bu gezimiz de ise Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA hocamızın Rekreasyon ve Animasyon dersi ile Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK hocamızın Anadolu Halk Kültürü dersi kapsamında 12.03.2020 tarihinde Gümüşhane merkez ilçe Sarıçiçek Köyü’nde bulunan Sarıçiçek Köy Odaları ziyaret edilmiştir. Gezi programı aşağıdaki gibidir:



Saat 9.00’da Üniversite kampüsünde ayrılış

Saat 10.00’da Sarıçiçek köyüne varış

Saat 10:30’da tarihi köy odalarında atölye çalışmasının başlaması

Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık hocamızın Kültür ve Gümüşhane değerleri, Sarı Çiçek Köy odalarının tarihi hakkında sohbeti, öğrencilerimizin soruları ve geri dönüşleri

Dr. Öğr. Üyesi Fazıl Kaya hocamızın kültür turizmi açısından otantiklik ve yerel değerlerin rolü hakkında sohbeti ve öğrencilerimizin soruları ve geri dönüşleri

Öğrencilerimizin “somut”, “somut olmayan değerler”, “misafirperverlik”, “kültür turizmi”, “Gümüşhane’nin kültürel değerleri” başlıklarında sunumları

Saat 13.00 ‘te Sarıçiçek Köy odasında yemek/çay arası

Saat 14:00’te Sarıçiçek Köy odası sahibi Necmi GÜNDÜZ ile geçmişe yolculuk üzerine sohbet ve öğrencilerin kırsal yaşam üzerine soruları

Saat 15:00’te Savaş ŞENEL ile bağlama eşliğinde türkülerle buluşma

16:00’da doğa yürüyüşü

17:00’de Gezi bitimi ve Üniversiteye kampüsüne dönüş



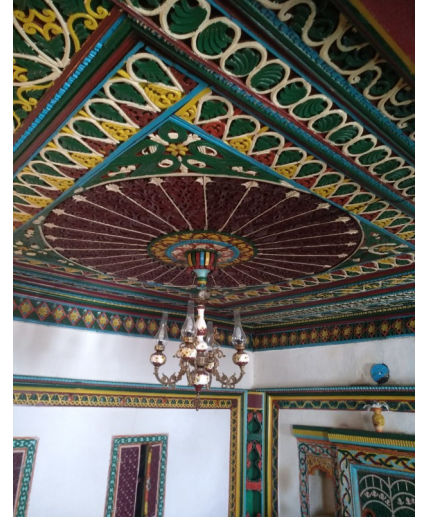
Gezi sonrasında öğrenciler, yapılan bu etkinlikten memnun olduklarını ve gezinin çok keyifli geçtiğini dile getirmişlerdir. Öğrencimizden etkinliğe ilişkin alınan geri dönüşlerde “derslerimizde bu gezilerin daha sıklıkta yapılmasını isterim”, “gezimiz oldukça keyifli geçti, köy odasında tarihi bir mekânda bu kadar uzun oturmak, çay içmek ve sohbet etmek beni çok oldukça mutlu etti”, “ders sonrasında yaptığımız yürüyüş çok gü-

SAHA UYGULAMA GEZİLERİMİZ

güzel oldu, keşke hep olsa” , “köy odalarına geldiğimizde buraya niye geldik diye düşünürken odaların tarihini, insanların misafirperverliğini gördüğümüzde çok memnun olduk” yorumlarını aldık.

Sarıçiçek köy odaları Gümüşhane Merkez Sarıçiçek köyündedir. Köy odaları ile ilgili bizlere bilgi veren köy odası varislerinden Necmi GÜNDÜZ şu ifadeleri kullanmıştır:

“Köyümüzde köy odası olarak kullanılan 3 oda bulunmaktadır. Bu odalardan 2’si süsleme ve desenleriyle öne çıkmaktadır. Bu iki köy odası 1873 yılında Hacı Ömer Ağa tarafından yaptırılmıştır. Süsleme ve desenler Kars’tan gelen bir usta ve çırağı tarafından sonradan yapılmıştır. Rivayet edildiğine göre çırağın süslemeleri yaptığı oda (Şenel sülalesine ait olan oda) ustanın yaptığı diğer odaya göre süslemelerin yoğunluğu, desenlerin canlılığı açısından daha güzel olur. 1977 yılında boyaların solması üzerine tekrar bir boyama işlemi yapılır. Çökme tehlikesi nedeniyle 2019 yılında Gümüşhane Valiliği tarafından odanın çatısı onarılmıştır”



Diğer taraftan köy odalarının yapımı ile ilgili Anadolu Ajansı’na (2019) konuşan köy muhtarı Sabri Gündüz ise şu hususlara dikkat çekmektedir:

“Eski zamanlarda köyün zengini Hacı Ömer Ağa, İpek Yolu üzerindeki köyümüze gelen misafirleri ağırlamak için şanına yakışır misafirhane tarzında bir oda yapmak istiyor. Odayı yaptırmak için Trabzon'un Of ilçesinden Tahir adında bir usta ile anlaşılıyor. Usta çırağıyla odayı inşa etmek için köye geliyor. Odanın yapımı sırasında usta ile çirak anlaşmazlığa düşüyor. Bunun üzerine çirak köyü terk edecekken



ağa çırağa da bir oda yaptırmak istiyor. Usta ve çırağı birbirini görmeden, taklit etmeden 3 yıl içinde 2 ayrı oda yapıyor. Birbirlerinden kopya almamak için kimse içeriye girmiyor. Böylece aralarında bir yarış başlıyor. Sonuçta usta çirak yarışıyor. Çırağın ustayı geçtiği söyleniyor. Odalar tamamlanınca köylüler en çok çırağın yaptığı odayı beğeniyor. Rivayete göre Tahir Usta çırağının eserinin daha fazla beğenilmesinin ardından gurur yaparak ustalığı bırakıyor.

Başka gezilerde, başka atölyelerde buluşmak üzere, hoşça kalın....

Kaynaklar

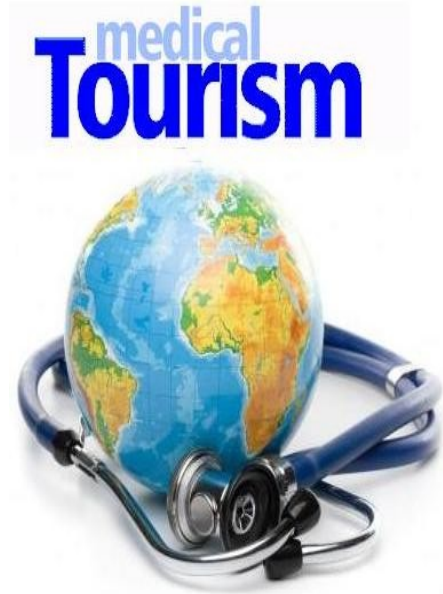
- Turizm Fakültesi Uygulama Gezisi V (2020). Sarıçiçek Köy Odaları. (12.03.2020).
Gündüz, N. (2020). Sarıçiçek Köy Odaları. Turizm Fakültesi V. Uygulama Gezisi (12.03.2020).
Okur, S. (2019). Ustaya meslek bıraktıran yapılar zamana direnmiyor. [https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/ustaya-meslek-biraktiran-yapilar-zamana-direniyor/1518094](https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/ustaya-meslek-biraktiran-yapilar-zamana-direnmiyor/1518094)

COVID-19 SALGINININ TURİZM SEKTÖRÜNE OLASI ETKİLERİ

Turizm sektörü bilindiği gibi, her türlü olumlu ya da olumsuz koşuldan kolayca etkilenen oldukça hassas bir sektör olma özelliğine sahip. Özellikle turistik tüketici kitlesi yani turizm talebi dediğimiz sektörün can damarı durumundaki kesim, tatil kararı verirken sıklıkla mevcut koşulları göz önünde bulundurmakta. Olumsuz sosyal, ekonomik, çevresel ya da politik koşulların bir ya da birkaçının varlığı ise turistik tüketicinin tatil kararını olumsuz etkileyebilmekte. Bu durum diğer nihai tüketim ürünleri (örneğin, gıda ürünleri) için her zaman geçerli olmayıp, turizm ürünü için maalesef çoğu zaman geçerlidir.

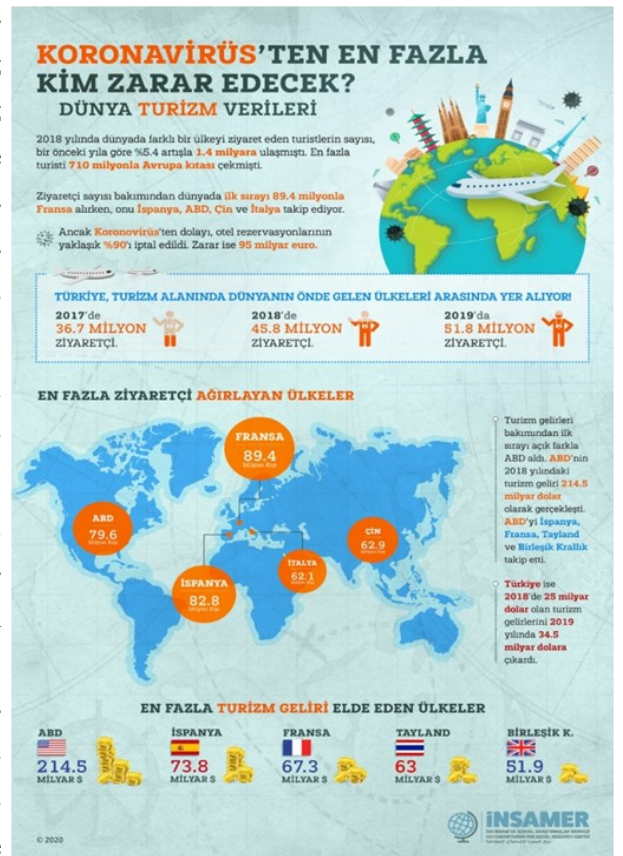


Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ



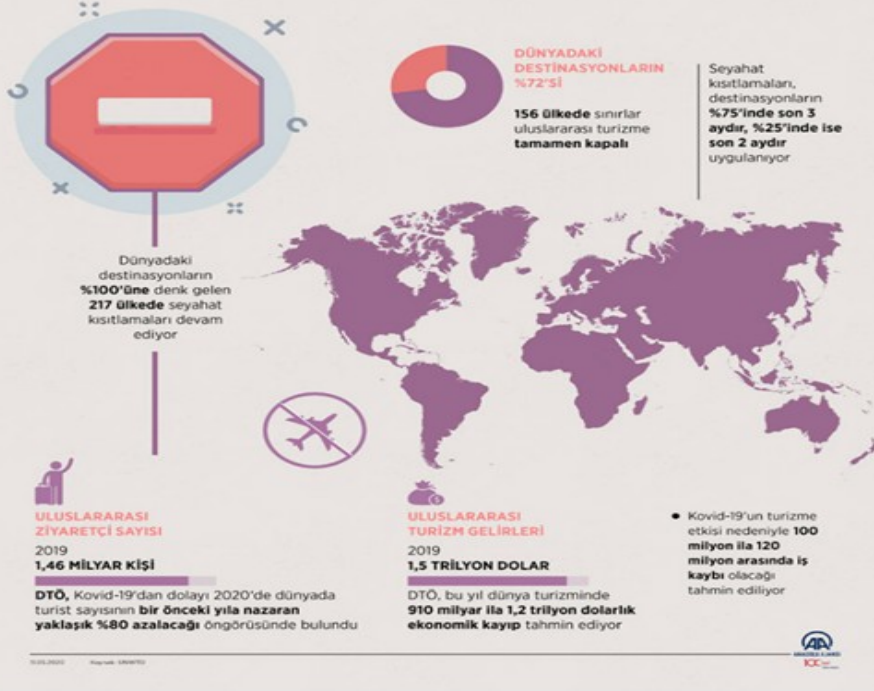
İçinde bulunduğumuz covid-19 pandemi süreci de, turistik tüketicilerin tatil kararını olumsuz yönde etkileyebilecek bir süreç olabilme potansiyeline sahip. Bu noktada pandeminin turizme olumsuz yansımalarını genel olarak iki açıdan değerlendirmek doğru olacaktır. Birincisi, pandeminin yoğun olduğu bölgelerde önümüzdeki süreçte turizm hareketlerinin yavaşlama ya da durma ihtimali. İkincisi ise, turizm hareketlerinin ve özellikle ulusal ve uluslararası çaptaki seyahatlerin genel olarak yavaşlama ihtimali. Bu iki durum da aslında yaşanabilecek yüksek ihtimaller arasında yer alıyor. Bu noktada turizmin önemli bir ekonomik kaynak olduğu ülkelerin, pandemi sürecini en iyi şekilde yönetmeye ve böyle bir ihtimali azaltmaya yönelik daha fazla çaba içerisinde olmaları gerekiyor. Nitekim bu süreci başarılı bir şekilde yönetenler, hem turizm pazarında rekabetçi pozisyonlarını iyileştirebilme imkânına sahip olacak hem de salgın sürecini en az hasarla atlatabilecek.

Diğer yandan bu durumu şu açıdan da değerlendirmek gerekiyor. Pandemi sürecini iyi yöneten ülkeler söz konusu olsa bile; insanlar, en düşük bulaş ihtimalini göz önünde bulundurarak pandeminin iyi yönetildiği ülkelere dahi seyahat etmek veya bu ülkelerde tatil yapmak istemeyebilir. Bu noktada tatil noktalarının ve turizm işletmelerinin salgına yönelik alacağı somut tedbirler önem kazanacak gibi görünüyor. Diğer taraftan insanların uzun bir karantina sürecinden sonra tatil yapma, rahatlama ihtiyacı daha da artacağından; salgın, kısa vadede turizm sektörünü beklenildiği kadar olumsuz etkilemeyebilir. Ancak, 'önce sağlık' diyerek pandemi süreci bitene kadar tatil kararını erteleyen insanların da olabileceği unutulmamalıdır. Pandemi tamamen sona erdikten sonra ise, insanların sosyopsikolojik anlamda yoğun bir rahatlama arayışı sonucunda dünya turizm hareketlerinin çok daha fazla artması sürpriz olmayacaktır. Öte yandan bugünkü koşullarda, turist gönderen ülkelerin pandemiye iyi yöneten ülkelere seyahat kısıtlamalarını yavaş yavaş kaldırmaları ve



Dünyadaki destinasyonların yüzde 72'si uluslararası turizme kapalı

Merkezi İspanya'nın başkenti Madrid'de bulunan Birleşmiş Milletler (BM) Dünya Turizm Örgütü (DTÖ), Covid-19'un uluslararası turizme etkisiyle ilgili 27 Nisan'dan bu yana yapılan bir araştırmayı yayımladı



halkını seyahat etmeye yönelik ekonomik, psikolojik ve sosyal olarak hazırlamaları ve teşvik etmeleri turizm sektöründe önümüzdeki süreçte pandemiden dolayı beklenen daralmanın kısmen azaltılmasını sağlayabilir. Ayrıca bu süreçte, iç turizm hareketlerinin de eskisine göre daha fazla teşvik edilmesi önem kazanabilir.

Pandeminin, deniz-kum ve güneş turizminin yoğun olduğu destinasyonlar başta olmak üzere diğer tüm destinasyonlarda turizm talebinin düşmesine yol açabileceğini öngörmek mümkünken; bu süreçte pandemi sürecini iyi yöneten ülkeler için sektörel açıdan yeni fırsatların doğması da söz konusu

olabilir. Pandemi en az hasarla atlatmayı başaran ülkelerin, önümüzdeki dönemde salgın açısından güvenilir ve sağlık hizmetlerinin diğer ülkelere kıyasla daha iyi durumda olduğu imajına sahip olabilecekleri söylenebilir. Bu nedenle bu ülkeler, dünyada kaliteli medikal turizm hizmeti sunmayı vadeden sayılı ülkeler arasına girebilme fırsatına sahip olarak ekonomik durumu oldukça iyi olup en iyi sağlık hizmetine ulaşmayı talep eden turistik tüketicilerin ilk tercihleri arasına dâhil olabilirler. Pandemi sürecini iyi yönetmekte olan ve son dönemlerde sağlık alanına yönelik yatırımlarını giderek artıran ülkemiz ise; güçlü sağlık alt yapısı, nitelikli sağlık hizmetleri ve salgının yönetimindeki başarısıyla medikal turizmde öncü ülkeler arasında yer almaya aday gibi görünüyor.

Kaynaklar

Fotoğraf 1: http://interservice.com.tr/tr/?page_id=43, Erişim Tarihi: 15.06.2020.

Fotoğraf 2: https://insamer.com/tr/koronavirusten-en-fazla-kim-zarar-edecek-dunya-turizm-verileri_2755.html, Erişim Tarihi: 15.06.2020.

Fotoğraf 3: <https://www.aa.com.tr/tr/ekonomi/dunyadaki-destinasyonlarin-yuzde-72si-uluslararasi-turizme-kapali/1836761>, Erişim Tarihi: 15.06.2020.

Fotoğraf 4: <https://www.aa.com.tr/tr/turkiye/kultur-ve-turizm-bakanligindan-konaklama-tesislerinde-hijyen-genelgesi/1839072>, Erişim Tarihi: 15.06.2020.

Kültür ve Turizm Bakanlığında konaklama tesislerinde "hijyen" genelgesi

Kültür ve Turizm Bakanlığı Covid-19'a ilişkin normalleşme sürecinde turizm faaliyetlerinin güvenli bir şekilde gerçekleştirilebilmesi amacıyla konaklama tesislerinde alınacak önlemlere ilişkin genelge yayımlandı

- Tüm genel kullanım alanları sosyal mesafe planına uygun olarak düzenlenecek
- Sosyal mesafe kuralları korunarak belirlenmiş kapasitede misafir kabulü yapacak
- Misafirlerden son 14 gün içerisinde bulunduğu yerlere, kronik rahatsızlıklarına ve Covid-19 geçirip geçirmediğine ilişkin bilgilendirme istenecek
- Müşteri hasta ise izole edilecek
- Müşteriden mümkün olduğunca, temassız ödeme alınacak
- Asansör içi yer işaretleri ve yazılı bilgilendirme yapılacaktır
- Oyun odaları, çocuk kulübü, lunapark, oyun bahçesi gibi alanlar açılmayacak
- Genel tuvaletlerin giriş kapıları mümkünse otomatik kapı sistemi olarak düzenlenecek
- Jimnastik ve spor salonu gibi ünitelerin hizmete açılması halinde rezervasyon sistemi uygulanacak
- Yemek masaları arası mesafe 1,5 metre, yan yana sandalyeler arası 60 santimetre olacak
- Servis mutfak personeli tarafından sunulacak
- Aynı vardiyada aynı personel çalıştırılacak
- Tüm alanların temizliği uygun sıklıkta yapılacaktır
- Her müşterinin odası tek kullanımlık eldivenle temizlenecek
- Klimaların ve havalandırma sistemlerinin filtreleri sık sık değiştirilecek
- Genel kullanım alanlarına gri renkli kapaklı atık kutuları konulacaktır
- Havuz suyunun, havuz ve plaj çevresinin temizliği ve hijyeni azami ölçüde sağlanacaktır
- Klor seviyesi açık havuzlarda 1-3 ppm, kapalı havuzlarda 1-1,5 ppm arasında tutulacaktır



GÜVENLİ TURİZM SERTİFİKASYON PROGRAMI

Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı, covid-19 salgını nedeniyle alınan bir dizi tedbir kapsamında, tatilini Türkiye’de geçirmeyi düşünen tüm yerli ve yabancı turistlerin ulaşım, konaklama, yeme içme vb. gibi her aşamada temizlik, hijyen, mesafe kurallarının kontrol altına alınması ve atlanmadan uygulanması amacıyla geliştirilmiş bir tam kapsamlı önlem programıdır. Böylece hem yabancı hem de yerli ziyaretçilerin tatillerini maksimum konfor ve güvenlik altında geçirmeleri sağlanmaktadır. Yeni normalleşme sürecinde güvenli turizm programının şartlarını yerine getirerek bir dizi belgelendirme denetiminden geçebilen ve güvenli turizm belgesini alan oteller, tatil köyleri, restoranlar, tesisler hem gerekli korona virüs tedbirlerini almakta hem de nasıl uygulayacağını açıklayan detaylı kontrol listeleriyle gerekli önlemleri atlamadan yerine getirmiş olmaktadır.



Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından başlatılan “Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı” dünyadaki ilk örneklerinden biri olup, Sağlık, Ulaştırma, İçişleri ve Dışişleri Bakanlıklarının katkıları ve tüm sektör taraflarının iş birliğiyle hazırlanmıştır. Belgeler, Türkiye Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) onaylı 10 yetkili firma ve Türk Standartları Enstitüsü (TSE) tarafından yapılan başvurular üzerine denetimler sonucunda firma ve kuruluşlara teslim ediliyor. Güvenli Turizm Sertifikasyon Programı Şartlarını yerine getiren; tur ve transfer amaçlı taşıtlar (tur firmaları gibi), yeme içme tesisleri (kafe, lokanta, restoran gibi), konaklama tesisleri (oteller, moteller, tatil köyleri gibi) firmalar belgelendirme denetim başvurusu yaparak sertifikalarını alabilmektedirler.



Konaklama ve yeme-içme tesislerini ayrı ayrı kriterler çerçevesinde uluslararası standartlarda denetleyerek, güvenli turizm sertifikasını vermeye yetkili olan akreditasyon firmaları hijyen ve sağlık denetimi ve uygunluk değerlendirmesi yaparak bunlara ilişkin raporlar düzenlemesi ve başvuruda bulunan tesislere düzenli olarak denetçi gönderip kriterlere uygun hizmet verilip verilmmediğini denetlemesi planlanmıştır.

Belgeyi alan işletmeler (tesisler) Kültür ve Turizm Bakanlığı web sitesinde duyurulmaktadır. Güvenli turizm belgesinin logosu, belgeyi alan tesislerinin tüm ziyaretçi ve çalışanlar tarafından görülebilen alanlarına asılacak ve müşteriler belge üzerindeki “kare kod sayesinde” tesis ile ilgili tüm denetleme bilgilerine ulaşabilecektir. Bu sayede tüm sürecin güvenilir ve şeffaf olması sağlanacaktır.

Şu ana kadar İstanbul genelinde 16 otel güvenli turizm sertifikası alırken, bu sayı Antalya’da 32, Muğla’da 9 ve İzmir’de ise 2 olmuştur. Antalya hem başvuru hem belge verilen otel sayısı ile Türkiye’de ilk sırada yer alıyor. Türkiye’de ilk Sağlıklı Turizm Belgesi, Antalya’nın Serik ilçesi Belek turizm bölgesindeki Sueno Deluxe Belek & Golf Belek’e verilmiştir. Türkiye genelinde sertifika alan otel sayısı 83 olurken, yine Türkiye genelinde sertifika için başvuru yapan otel sayısı ise 323 olarak güncellenmiştir. Kültür ve Turizm Bakanlığı verilerine göre, Sağlıklı Turizm Belgelendirme Programı kapsamında, 13 Haziran itibarıyla Türkiye genelinde 50 restoran/kafenin başvuruları alınmıştır. Bunlardan 11 restorana “Sağlıklı Turizm Belgesi” verilmiştir.



Peki başvuru formlarında hangi konular üzerine durulmaktadır? Güvenli turizm taşıtları için, güvenli turizm yeme içme tesisleri bilgi verecek olursak konaklama tesisleri için pandemi süresince uygulanacak covid-19 ve hijyen uygulamaları değerlendirme formunda; zorunlu uygulamalar (süreç yönetimi, standartların belirlenmesi, protokollerin hazırlanması), misafirin otele girişi, personel için alınacak önlem ve uygulamalar, genel alanlarda düzenlemeler (yatak odaları, mutfaklar, yeme içme üniteleri, yüzme havuzları ve plajlar, fitness salonları ve spa, animasyon salonları, mini kulüp), güvenlik, otel taşıtları, personel konaklama üniteleri ve lojmanlar, atık yönetimi, haşere ve zararlılarla mücadele, satın alma, mal kabulü ve depolama, ve son olarak acil durum ve izolasyon konularında belirlenen kriterler yer almaktadır. Bu başlıklardan “misafirin otele girişi başlığında” belirlenen kriterler ne tür konulara dikkat edildiği hakkında fikir vermesi adına aşağıda örnek olarak sunulmaktadır.

- Misafirin otele giriş işlemleri, sosyal mesafe konusunda bilgilendirilmesi, bulaş riski dikkate alınarak misafirin valiz ve/veya eşyalarının kendisi veya bellboy tarafından taşınacağına ilişkin bilgilendirmeye (otel yönetimleri, pandemi süresince bellboy hizmeti sunma konusunda bireysel karar verecektir) yönelik protokol hazırlanmış mı?
- Otele giriş işlemleri esnasında alınacak tüm aksiyonlara dair ilgili bölüm personelleri bilgilendirmeye hazır mı?
- Misafir kullanımı için resepsiyon bölgesinde alkol bazlı el antiseptiği /dezenfektanı, koruyucu ekipmanlar vb. bulunduruluyor mu?
- Misafirlerin yapacağı ödemelerde, nakit ödeme yerine mümkün olduğunca temassız pos cihazları, online ödeme vb. yöntemler tercih ediliyor mu?
- Oda kartı veya anahtarı, havlu kartı, kalem, resepsiyon zili vb. ekipmanların kullanım tekrarı olması durumunda dezenfeksiyonu gerçekleştirilerek uygun şekilde muhafazası sağlanıyor mu?



Kaynakça

www.adlbelge.com
www.turizm gazetesi.com
www.tga.gov.tr
www.etstur.com

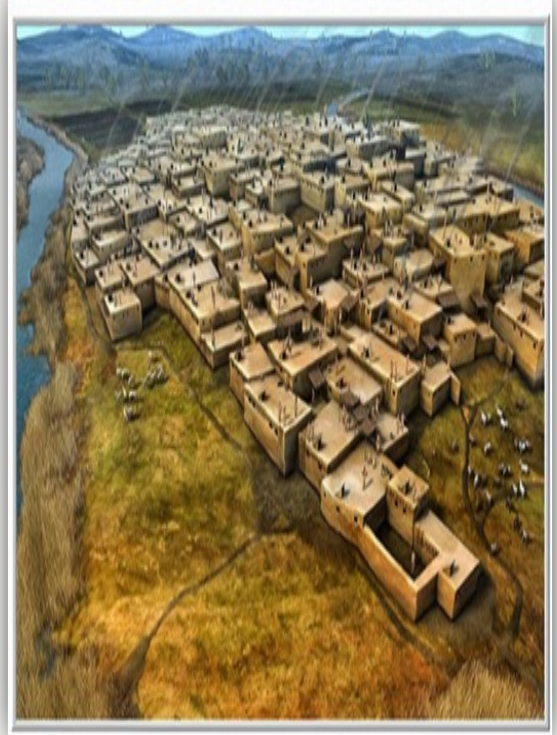
Çatalhöyük Neolitik Kent'i Hakkında Bunları Biliyor Muydunuz?



Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Coğrafyamızın kadim tarihini, kültürünü ve zenginliğini gözler önüne seren, 50 yıla yakındır araştırmacıları sürekli yeni buluntularla heyecanlandıran ve bir an önce gezilmesi ve görülmesi gereken ancak bunları yapmadan önce Çatalhöyük hakkında bilinmesi gerekenleri aşağıda kısa başlıklar halinde de olsa sizlerle paylaşmak isterim.

- Konya sınırları içerisinde yer almaktadır.
- Dünyanın sanatsal açıdan en önemli arkeoloji alanlarından birisidir.
- 2012 yılında UNESCO dünya miras listesine dâhil edilmiştir.
- 1950'li yılların sonlarında Arkeolog J. Mellart tarafından ortaya çıkarılmıştır.
- Arkeoloji çalışmaları günümüzde halen devam etmektedir.
- Anadolu coğrafyasında en büyük Neolitik yerleşmesidir.
- Çanak Çömlekli Dönemi en iyi yansıtan yerleşme alanıdır.
- 3000 ile 8000 bin kişinin bir arada yaşadığı düşünülmektedir.
- M.Ö. 7400'lere tarihlenmektedir.
- Evlere çatılardan içeri girilmektedir.
- Evler arasında sokak alanı mevcut değildir.
- Evler bir ya da iki katlı kerpiç tuğladan yapılmıştır.
- Evlerde dini motifleri sık sık rastlanılmaktadır.
- Ana tanrıça inancı hâkimdir.
- Yerleşim/ev içi gömü kültürü bulunmaktadır.
- Kent yaşamında ruhban ve yönetici sınıfı olmadığı düşünülmektedir.
- Eşitlikçi bir toplum yapısına sahiptir.
- Tarihin en eski manzara resmi bulunmuştur (Hasan Dağı'nın patlaması).
- Dünyanın en eski haritası ya da planı bulunmuştur (Çatalhöyük kent tasviri).



Sağlıklı ve bol seyahatli bir yaz olması temennisiyle, iyi tatiller dilerim...

Daha fazla bilgi için;

• **Ian Hodder (Stanford University)**, Çatalhöyük: a 9000 year old town , <https://www.youtube.com/watch?v=vmFKBf5OV0I>

• **Türkiye Kültür Portalı**, Çatalhöyük Antik Kenti, <https://www.kulturportali.gov.tr/portal/catalhoyukneolitikkenti> adresinden erişildi.

• **Müze, Çatalhöyük Örenyeri**, <https://muze.gov.tr/muze-detay?SectionId=KCO01&DistId=MRK> adresinden erişildi.

Romantizmin Nostaljik Başkenti: Uludağ



Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN

Tüm dünya koronavirüs ile uğraşırken, hatta pek çok akademisyen harıl harıl koronavirüs temalı araştırmalar yaparken; gelin, hakim gündemin biraz dışına çıkıp romantik bir tur yapalım ve romantizm destinasyonlarını gezinelim. Romantik destinasyon denince akla hem yurtdışından hem de yurtiçinden pek çok destinasyon gelmektedir. Yurtdışına baktığımızda; Paris, Floransa, Viyana, Maldivler, Prag, Roma, Hawaii, St. Moritz, Santorini ve Bruges gibi destinasyonların çoğu seyahat sitesi veya seyahatle ilgili medya gruplarının listesinde olduğunu görürüz. Yurtiçinde ise Kapadokya, Abant, Safranbolu, İstanbul (özellikle Adalar, Pierre Loti Tepesi, Kız Kulesi), Midyat ve Şirince gibi destinasyonlar çiftlerin gözde destinasyonları haline gelmiştir. Yurtiçinde öyle bir romantik destinasyon daha vardır ki, bence Türkiye’de romantik turizmin en köklü destinasyonlarından biridir. Evet, tabi ki Uludağ’dan söz ediyorum.



Santorini



Megève



Maldivler



Kapadokya

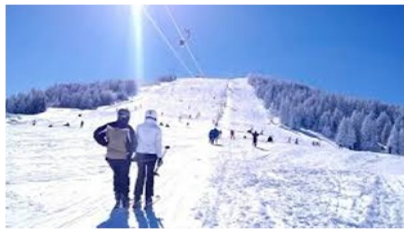


Abant



Kız Kulesi, İstanbul

Kış turizmi destinasyonlarına atfedilen bu romantizm özelliği aslında sadece Uludağ’a has bir özellik değildir. Avrupa’da İsviçre’nin St. Moritz ve Fransa’nın Megève destinasyonları, ABD’nin Aspen destinasyonu romantizm ile eşleştirilen en bilindik örneklerdendir. Türkiye’de ise bu özellik, Türkiye’nin St. Moritz’i olarak da bilinen, Uludağ’a aittir. Peki, Uludağ’ın günümüzde halen varlığını sürdüren bu romantik yönünün kaynağı nedir? Bence, bu sorunun yanıtı Yeşilçam Sinemasında gizlidir. Özellikle 1970’lerde çekilen çoğu Türk filminde zengin aşklar, kendilerini ya balayı ya da yılbaşı tatili için birden Uludağ’da bulurlar veya gençler hayatlarının aşklarıyla Uludağ’da tanışırlar. Türkan Şoray ile Kadir İnanır’ı, Hülya Koçyiğit ile Ediz Hun’u, Filiz Akın ile Tarık Akan’ı, Fatma Girik ile Cüneyt Arkın’ı, rol aldıkları filmlerde, Uludağ’ın karlı dağlarında aşklarını yaşarken görürüz.



Şimdi, içinde Uludağ’ın da olduğu, eğlenceli bir Türk filmi izlemeye ne dersiniz? Tavsiyem; Levent Kırca, Nevra Serezli, Şener Şen ve Perran Kutman gibi usta oyuncu kadrosu ve kültleşen “yaz kızım, 200 torba çimento, 20 kamyon çakıl, 15 tane kapı”, “tükkür oğlum babana” replikleriyle, 1979 yapımı “Ne Olacak Şimdi?”. İyi seyirler...

KEMALİYE-SİVAS TURU

Yaz aylarının gelmesiyle birlikte güneş iyiden iyiye kendini göstermeye başladı. Sanki içinizden bir ses "Havalar düzeldi bir yerlere gitsek iyi olmaz mı?" der gibi. İçinizdeki bu sese kulak veriyor ve sizleri bulduğumuz bölgeye yakın lokasyonda olan Erzincan ve Sivas'a götürüyoruz...

TUR PROGRAMI

Kemaliye(Eğın), Eğın Evleri, Sırakonak Köyü, Apçağa Köyü, Kırkgöz, Kadıgölü, Mani Yolu, Taş Yol, Prof. Dr. Ali Demirsoy Doğa Tarihi Müzesi, Karanlık Kanyon, Divriği Ulu Cami, Divriği Kalesi, Divriği Konakları



Dr. Öğr. Üyesi Ertuğrul DÜZGÜN
Eylemli Turist Rehberi

1.GÜN: KEMALİYE(EĞİN), SIRAKONAK KÖYÜ(PEĞİR), APÇAĞA KÖYÜ, KIRKGÖZ, KADIGÖLÜ, MANİ YOLU, TAŞYOL



Turumuzu Erzincan merkezinde tulum peyniri ağırlıklı bir köy kahvaltısı olarak başlatıyoruz. Erzincan merkez ile Kemaliye arası yaklaşık 2 buçuk saat süreceğinden uzun bir yolculuğa hazır oluyoruz. Oldukça engebeli olan dağlık Erzincan kırsalından Kemaliye'ye ulaşıyoruz. Diğer adı Eğın olan Kemaliye, Tarihi Kentler Birliğine üye olan bir destinasyondur. Ayrıca kısa adı ÇEKÜL olan, "Çevre ve Kültür Değerlerini Koruma ve Tanıtma Vakfı'nın "7 Bölge 7 Kent" projesi kapsamında yer almaktadır. Doğal ve kültürel zenginliğinin yanı sıra özgün mimariyede sahip olan bölge UNESCO Dünya Kültür Miras Listesine de aday gösterilmiştir. Bölgede sizleri etkileyecek çok fazla çekicilik bulunmaktadır. Hadi gelin hemen gezmeye başlayalım. Bölgedeki ilk ziyaretimizi minübüslerle çıkacağımız Sırakonak Köyü'ne yapıyoruz. Burası tarihi ve otantikliği bir arada görebileceğiniz, kuş seslerini işitebileceğiniz, evlerin arasında zamanı unutacağınız bir yer. Burada hiç tanımadığınız insanlar sizlere hoşgeldiniz diyerek gülücükler saçacak ve kendinizi kaldırım taşlı dar sokaklarda kaybedeceksiniz.

Buradaki ziyaretimizden sonra Apçağa Köyüne geçiyoruz. Kendine özgü mimarisi ve temizliğiyle dikkat çeken Apçağa'da bulunan çay bahçesinde çaylarımızı yudumlarken Kemaliye'yi izliyoruz. Ardından Kırkgöz'e geçiyoruz ve burada Keban Baraj Gölünün Karasu Nehri ile Kemaliye bizlere unutulmaz bir görsel ziyafet sunuyor.

Bu kadar yürüyüşten sonra öğle yemeğimizi almak üzere Kemaliye'ye dönüyoruz. Ardından sırasıyla; Kemaliye'nin içinden doğup Karasu'ya karışan, halk tarafından Kadıgölü olarak bilinen şelalenin sesine kulak veriyor, Eğın sokaklarını geziyor, Lökhanne olarak bilinen yöresel duttan yapılan organik ürünler pazarını ziyaret ediyor ve Mani yoluna çıkıyoruz. Dağların avuçları arasına kalmış bir yer olan Kemaliye'de çok sayıda mani ve türküler söylenmiştir. Türkü denilince akıllara bölgede söylenmiş olan şu dörtlük geliyor;

Orda bir köy var, uzakta
O köy bizim köyümüzdür
Gezmesek de, tozmasak da,
O köy bizim köyümüzdür.

Daha sonra Taşyol'a geçiyoruz. Taşyol'un özelliği Kemaliye halkının bireysel çabaları ile yapılmış olması ve inşaatının 130 yıl sürmüş olmasıdır. Bölge halkı yola kavuşabilmek için doğayla üst düzeyde mücadele vermiştir. Bu mücadele örneklerini kazma ile açmak için uğraştıkları tünelleri gezerken daha iyi anlayacaksınız. Bugün rahatlıkla görülebilen Karanlık Kanyon kenarındaki kaya bloklarının delinmesiyle açılan tüneller bulunmaktadır. Bölgede toplam 17 tünel bulunmaktadır. Taşyol'un yüksekliği 5 metre eni 6 metre uzunluğu ise yaklaşık 13 km'dir. Yorucu ve bir o kadar da güzel günün ardından akşam yemeğimizi almak ve konaklamak üzere Kemaliye merkezdeki butik tarzdaki otelleri öneriyoruz.



2.GÜN: KEMALİYE-DİVRİĞİ, DİVRİĞİ ULU CAMİ, DİVRİĞİ KONAKLARI

Otelde aldığımız köy kahvaltısı sonrası Kemaliye'de Meslek Yüksekokulu içerisinde bulunan Prof.Dr. Ali Demirsoy Doğa Tarihi Müzesi'ni gezip, Karanlık Kanyon olarak dünya çapında tanınan kanyonda tekne turuna katılıyoruz. Bu tekne turu esnasında tüyelerinizin ürperceğinden emin olabilirsiniz. Tekne turunu tamamladıktan sonra Divriği'ye doğru yola çıkıyoruz. Buradaki ilk durağımız UNESCO Dünya Kültür Miras Listesinde yer alan Divriği Ulu Cami ve Darüşşifası oluyor. İslam Mimarisinin baş



yapıtlarından biri olan Sivas-Divriği Ulu Cami, 1228'de Mengücekoğulları hükümdarı Süleyman Şah'ın oğlu Ahmet Şah tarafından baş mimar Ahlatlı Hürremşah'a yaptırılmıştır. Hemen bitişiğindeki Darüşşifa (hastane) ise Ahmet Şah'ın eşi ve Behram Şah'ın kızı Melike Turan Melek tarafından yaptırılmıştır. Hastanede ruh hastalıkları müzik ve su sesiyle tedavi edilirdi. Yani telkin ile tedavi tıpkı Bergama-Asklepion'da olduğu gibi burada da bulunmaktaydı. Cami mimarisine bakıldığında; 16 sütunu olan cami, 23 tonoz ve iki kubbe ile örtülüdür. Mihrabın biçim ve bezemelerinin Anadolu'da başka bir örneği daha yoktur. Türkiye'deki önemli mimarlardan olan Prof. Dr. Doğan Kuban Ulu Cami için "Eşi yok. Heykel gözüyle bakmak lazım. Müzeye kaldırılması gerekiyor ama sığmaz. Topkapı Sarayı'ndaki Mukaddes Emanetler gibi saklanmalı" demiştir. Divriği Ulu Cami ve Şifahanesi UNESCO tarafından 1985 yılında, 358 sıra numarası ile UNESCO Dünya Kültür Mirası Listesine dahil edilmiştir. Cami ve Darüşşifa gezimizin ardından öğle yemeğimizi alıyoruz. Sonrasında Divriği Kalesini ve meşhur Divriği konaklarını geziyor ve turumuzu nihayetlendiriyoruz.

Bir başka gezide buluşmak dileğiyle...



Öğr. Gör. Sedat TAŞ

COĞRAFI İŞARET SİSTEMİ VE GÜMÜŞHANE

İlk olarak 1992 yılında Avrupa Birliği ülkelerinde, şarap, peynir gibi bazı ürünlerin korumasına yönelik başlayan coğrafi işaret sistemi, daha sonra uluslararası alanda yayılmaya başlamıştır. Kültürel ve geleneksel değerlerin korunarak sonraki nesillere de aktarılması amacını taşıyan coğrafi işaret sistemi, turizm sektörü açısından da önem arz etmekte ve özellikle yerel veya yöresel ürünler ile turizm sektörüne olan talebin artmasına yardımcı olmaktadır. Çünkü günümüz tüketicisinin seyahat motivasyonları değişmiştir. Yerel, yöresel, yöreye özgü veya bölgesel ürünlere olan merak ve talep son yıllarda giderek artmıştır. Bunun yanında tüketicilerin, sağlıklı yaşama, sağlıklı olma ve sağlıklı ürünler tüketme konularında bilinç düzeyleri de duyarlı bir seviyeye yükselmiştir. Bu nedenle sertifikasyon sistemlerini önemsemeye başlayan ve sağlıklı olmayı arzu eden tüketiciler, tükettikleri ürünler hakkında doğru bilgiye ulaşabilmeyi, sağlıklı yiyecekler yemeyi, sağlıklarına daha fazla dikkat etmeyi, doğal yöntemlerle üretilen ve güvenilirliğini uzun yıllar boyunca kanıtlamış olan yerel ürünlere karşı duydukları tüketim talebi artmıştır. Bu bakımdan; geleneksel üretimi teşvik etmesinin yanı sıra yerel yiyeceklerin ve içeceklerin özlerinin korumasını sağlayarak ürünün ait olduğu bölgeye veya yöreye turist çekmesine destek olan coğrafi işaretlerin önemi büyüktür. Gümüşhane ili özelinde değerlendirdiğimizde; Doğu Karadeniz Bölgesi'nde en fazla tescilli ürüne sahip olan iller arasında yer alan il, coğrafi işaretli ürünler anlamında önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Kültürel ve gastronomik değerler bakımından zengin ve tescillenmiş yöresel ürünlerle sahip olan Gümüşhane şehrinin, turizm pazarlarında avantajlı bir duruma geçmesine, ekonomik kazançlar elde etmesine ve yeni alanların gelişmesine kaynak sağlamaktadır.

Türkiye'nin sahip olduğu zengin yöresel ürün çeşitliliğinin korunabilmesi adına gerekli yasal düzenleme 27.06.1995 tarihinde yürürlüğe giren 555 sayılı Coğrafi İşaretlerin Korunması Hakkında Hükmünde Kararname ile gerçekleştirilmiştir. Türkiye'de coğrafi işaretlerin tescili ile ilgilenen kurum Türk Patent Enstitüsü'dür.

Türk Patent Enstitüsü'nce 25.06.2020 tarihi itibarıyla;



Gümüşhane Pestili



Gümüşhane Kömesi



Gümüşhane Ekmeği



Gümüşhane Sironu



Kürtün Araköy Ekmeği



Kelkit Zilli Kilimi



Kelkit Şeker Fasulyesi



Gümüşhane Şeker Fasulyesi

Türkiye genelinde tescilli ürün sayısı: 492

Türkiye genelinde başvurusu devam eden ürün sayısı: 534

Gümüşhane'deki tescilli ürün sayısı: 8

- ◆ Gümüşhane Dut Pestili (2004)
- ◆ Gümüşhane Kömesi (2004)
- ◆ Gümüşhane Ekmeği (2017)
- ◆ Gümüşhane Sironu, (2017)
- ◆ Gümüşhane Şeker Fasulyesi (2019)
- ◆ Kelkit Zilli Kilimi (2019)
- ◆ Kürtün Araköy Ekmeği (2019)
- ◆ Kelkit Şeker Fasulyesi (2020)

Gümüşhane'de başvurusu devam eden ürün sayısı: 5

- ◆ Gümüşhane Deleme Peyniri,
- ◆ Gümüşhane Dölek Güveci,
- ◆ Gümüşhane Kuşburnusu,
- ◆ Kelkit Döneri
- ◆ Yufka Tatlısı

Kaynakça: Kamber-Taş, S. S. ve Taş, S. (2020). İşletme yöneticilerinin coğrafi işaret tesciline yönelik bakış açıları: Gümüşhane ili örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 985-994.

Görseller: <https://www.ci.gov.tr/coGRAFI-Isaretler/liste?il=29>

GÜMÜŞHANE KÖY ODASI KÜLTÜRÜ



Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Köy odaları misafirlerin ağırlandığı, cenaze sonrası taziye ziyaretlerinin gerçekleştirildiği, bayram sabahları “bayram yemeklerinin” ikram edildiği, düğünlerin organize edildiği, toplanıp sohbet edilen, sözlü, sazlı eğlencelerin düzenlendiği birlik, beraberlik ve misafirperverlik barındıran Anadolu kültürünün önemli kaynaklarından. Bayburt, Gümüşhane, Yozgat, Afyon ve Anadolu’nun birçok bölgesinde bu eşsiz geleneğin izlerini sürmek mümkündür.

Köy odası geleneği Gümüşhane’de yukarı dere adı verilen Bayburt, Erzurum istikametindeki köylerde tarihsel süreçte içerisinde bazı işlevsel değişimlere uğrasa da günümüzde varlığını devam ettirmektedir. Köy odası geleneği Doğu Anadolu Bölgesi’ne kısmen yakın Kelkit, Köse ve Şiran ilçelerinde de geleneksel bir unsurdur. Köy odaları geçmişte bir yönüyle geçici konaklamaları karşılayan ücretsiz hanlar olarak ta tanımlanabilir. Köylerde güvenlik ve ulaşım olanaklarının nispeten daha az geliştiği dönemlerde bazı köy odalarının han olarak kullanıldığı belirtilmelidir. Yol üzerindeki köylerde işi olanlar gece köyde mola verir, köy odasında konaklar ve genellikle diğer gün yollarına devam ederlerdi. Konaklayan misafirlerin yemekleri imece yoluyla karşılanır, köy odasında misafirlerle sohbet edilir ve misafirler hoşnut edilerek uğurlanırdı. Örneğin Gümüşhane Merkez köylerinden Çalık Köyü’nde günümüzde aktif misafir ağırlayan 5 farklı köy odası bulunmaktadır. Köy odaları oda, mutfak, yüklük ya da dolap (boyutu küçük odalarda dolap, daha geniş odalarda yüklük), atların bağlanması için odanın dışında yer alan ahır gibi bölümlerden oluşmaktaydı. Günümüzde ise geçirilen tadilatlarla mutfak, tuvalet, banyo, odunluk gibi kısımlar da eklenmiştir.



Köy odalarında günlük işlerin (çay demleme, sofranın kurma, sobanın yakılması vb.) yürütülmesi genç olanların daha yaşlı olanlara hizmeti usulüne dayanır. Köy odalarında neredeyse kimin nerede oturacağı bellidir. Sülalenin diğerlerine nispeten daha yaşlı olanları başköşede oturup, kimseyi o bölgeye yaklaştırmadıkları rivayet edilir.



Köy odaları uzun kış gecelerinde köylünün sosyal paylaşımında bulunduğu temel alanlardı. Hikayeler anlatılır, tel helvaları yapılır birlikte hoş vakit geçirilirdi. Günümüzde bu durum farklı nedenlerden dolayı değişmiştir. Köy odası geleneğinin, göç, teknolojik gelişmeler, kentleşme vb. nedenlerle geçmişteki popülerliğini yitirdiği söylenebilir. Fakat özellikle köyden göç eden ve köydeki evleri farklı nedenlerden dolayı yıkılan ya da kullanılamaz hale gelen köy halkının cenaze, düğün ve kısa süreli tatillerde konaklama ihtiyacının giderilmesi açısından işlevi devam etmektedir. Gümüşhane’de belirtilen tarzda bilinen köy odaları arasında “Sarıçiçek Köy Odaları” öne çıkmaktadır. Sarıçiçek köy odaları Gümüşhane Merkez köylerinden Sarıçiçek köyündedir. Sarıçiçek köy odalarında usta çırak ilişkisi ile inşa edilen 2 köy odası bulunmaktadır. Gümüşhaneli araştırmacı Engin Doğru’nun ifadesiyle “adeta ahşaba işlenmiş göz nurunun tezahür ettiği bu köy odaları” ziyaretçilerin ilgisini çekmektedir. İnşallah başka bir sayıda Sarıçiçek Köy Odaları ile ilgili detaylı açıklamalara değineceğiz. Mutlu ve sağlıklı günler diliyorum.

Kaynakça

- Çalık, B. (2020). Köy Odası Geleneği. Kişisel Görüşme, 17.06.2020.
Doğru E. (2017). Bir Nefeste Gümüşhane. <https://www.gumushane.gen.tr/bir-nefeste-gumushane-makale,2014.html>
www.muhsinkokturk.com
Zaman, S.(2016). Sarıçiçek Köyü Fotoğrafları.

UNESCO DÜNYA MİRASI LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

'Kırkpınar Yağlı Güreşleri'



Dr. Öğr. Üyesi Uğur AKDU

Değerli okurlar bir önceki yazımda Unesco Dünya Mirası Listesi'nde yer alan, ülkemizdeki değerlerden Nemrut Dağı'nı kaleme almıştım. Bültenimizin bu sayısında yine kaldığımız yerden devam ediyoruz. Fakat bu kez Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde (SOKÜM) yer alan değerlerimizden birisi olan Kırkpınar Yağlı Güreşleri'ni anlatmaya çalışacağım. 29 Haziran 2020 tarihinde 659. Kez düzenlenmesi planlanan bu mirasımızın akıbeti bu yıl maalesef içinde bulunduğumuz COVID-19 pandemisi sebebiyle tehlikede. Asırlardır süren bu geleneğimizin Unesco tarafından Soküm listesine alınış öyküsü ve mirasımızın geleneklerinden özetle bahsetmek istiyorum. Öncelikle Kırkpınar Yağlı Güreşleri'nin ev sahibi Edirne'den bahsetmek istiyorum.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde ise Edrinus/Edrune/Edrinabolu/Endriye isimleriyle anılmıştır. 1361 yılında Sultan I. Murat tarafından fethedilerek Osmanlı İmparatorluğu'na katılan şehir "Paşa Sancağı" adıyla Rumeli Beylerbeyine bağlanmış ve 1365 yılından 1453 yılında İstanbul'un fethine kadar yaklaşık 88 yıl 'Payitaht' yani Osmanlı Devleti'nin başkenti olmuştur. Osmanlı imparatorluğu döneminde farklı unvanlar addedilen şehir mutluluk dönemlerinde 'Der-i Saadet', 'Serhat Şehri' ve Evliya Çelebi'nin söylemiyle 'Bir İslam Duvan' olarak anılmıştır. Edirne 1829 ve 1887 yıllarında Rusların, 1913'te Bulgarların ve 1920 yılında da Yunanların işgaline uğramış özellikler 2. Dünya savaşında Alman ve Rus tehdidi ile yaklaşık 29 bin kişinin kaybedildiği büyük bir nüfus kaybına uğramıştır. 25 Kasım 1922 yılında düşman işgalinden kurtarılan Edirne yeniden Türk topraklarına katılmıştır. Selimiye Camisi, II. Bayezid köprüsü, Üç Şerefeli Cami, Uzunköprü (Cisr-i Ergene Köprüsü), Selimiye Arasta Çarşısı gibi kültürel mirasların yanında en önemli turizm kaynaklarından birisi de Kırkpınar Yağlı güreşleridir.

Kırkpınar Yağlı Güreşleri Edirne'de her yıl Haziran ayı sonu ve Temmuz ayı başlarında Edirne belediyesi tarafından belirlene bir tarihte düzenlenen geleneksel Türk yağlı güreş sporu turnuvasıdır. Dünyanın köklü sportif faaliyetlerinden olan Kırkpınar Yağlı Güreşleri Festivali 2008 yılında 'Avrupalı Seçkin Destinasyonlar' ödülünü kazanmış ve 16 Kasım 2010 yılında da UNESCO tarafından 'İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi'ne kabul edilmiştir. Tam olarak tarihçesine ulaşılması zor olsa da tarihi kaynaklar ve söylencelerden elde edilen veriler doğrultusunda 2020 yılında 659. kez düzenlenmesi planlanmaktadır. Söylenceler farklılık göstermekle birlikte en çok kabul gören Kırkpınar Yağlı Güreş'inin başlangıcı Rumeli'nin fethine dayandırılmaktadır. Söylenceye göre Orhan Gazi'nin oğlu Süleyman Paşa (bazı kaynaklarda kardeşi olarak yer alsa da Süleyman Paşa Orhan Gazi ve Nilüfer Hatunun oğlu Sultan I. Murad'ın kardeşidir) 39 askeriyle birlikte öncelikle Domuzhisarı Kalesi'ni (bazı kaynaklarda Çimbi kalesi olarak geçmektedir) akabinde ordusuyla birlikte birkaç kaleyi daha ele geçirmiştir ve Rumeliyi fethetmiştir. 40 öncü alperen geriye dönmek üzere yola koyulmuştur. Günümüzde Yunanistan sınırları içerisinde kalan Samona'da mola veren 40 alperenler güreşe tutuşmuştur. Rivayete göre akıncı ve alperenler daima savaşa hazırdır ve güreş bu hazır oluşluk için en küçük fırsatta bile yapılan bir idmandır. Güreşe tutuşan iki alperen birbirlerini yenemez ve rivayet odur ki güreşi bırakmak karşı taraf yapılan bir ihanettir. Kısacası birbirine üstün gelme veya yenilmeme isteğinden değil nezaketten devam eden ama bir türlü birbirini yenemeyen iki alperenin güreşi geceye kadar devam etmiş lakin vücutları dayanamayan iki alperen orada şehit olmuştur. İnanışa göre güreş savaşa hazırlık için yapılmaktadır ve savaşa hazırlık da savaşa eş değer olduğundan iki alperen şehit kabul edilir. Arkadaşları, şehit olan iki alpereni orada bir incir ağacının altına defneder ve işaret koyarlar. Uzun bir zaman sonra yolu yine aynı yere düşen arkadaşları iki alperenin mezarının olduğu yerde kırk pınardan şu çıktığını görürler. Rumeli'de Osmanlı fetihlerinin öncüsü Rumeli Fatih Süleyman Paşa yaklaşık 6 yıl gazalarda bulunmuş fakat 1360 yılında Bolayır ve Seydikavağı arasında avlanırken

attan düşerek vefat etmiştir. Bu süreçte Orhan Gazi ölmüş yerine oğlu Murat Hüdavendigar tahta geçmiştir. Sultan I. Murat 1361 yılında Edirne'yi fethetmiş ve silah arkadaşlarıyla birlikte Hıdırellez günü (6 Mayıs) Edirne'nin fethini duyurmak ve şehit iki alperenin mezarını ziyaret etmek için Kırkpınar'a giderler. Murat Han iki alperenin anısında burada davullar çaldırarak yiğitlerin de güreşe tutuşmasını ister. Kendisi de soyunur ve güreşe hazırlanır ve 'Burası er meydanıdır, burada Han, Hakan yoktur herkes hünerlerini göstermelidir. Eğer Ben padişahım diye Kırkpınar'ın gereği gibi davranılmazsa iki cihanda sizden davacı olurum' buyurur ve bu sözleri Kırkpınar'ın anayasası kabul edilir. O gün bugündür her yıl bu meydana güreşler tutulur. Fakat o günlerde Kırkpınar olarak bilinen yer Balkan savaşlarından sonra Yunanistan sınırlarında kaldığından Kırkpınar Yağlı Güreş Festivalleri Cumhuriyetin ilanından sonra 1924 yılından itibaren Edirne'nin Sarayıcı bölgesinde düzenlenmeye başlanmış 1950 yılından itibaren de T.C. Edirne Belediyesi'nin himayesinde düzenlenmeye devam etmektedir. Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali'nin Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınma süreci Edirne Somut Olmayan Kültürel Miras Tespit Kurulu tarafından 2008 yılında T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na Araştırma ve Eğitim genel Müdürlüğü'ne yapılan Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri'ne alınmasına yönelik başvuru ile başlamıştır. İlgili kurul tarafından Aralık 2008'de bir takım koruma planıyla birlikte envantere kabul edilmiştir. Bu gelişmenin akabinde 2009 yılında Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınması için 'Hükümetler arası Komite'ye başvurulmuştur. Kenya'nın başkenti Nairobi'de gerçekleştirilen Somut



attan düşerek vefat etmiştir. Bu süreçte Orhan Gazi ölmüş yerine oğlu Murat Hüdavendigar tahta geçmiştir. Sultan I. Murat 1361 yılında Edirne'yi fethetmiş ve silah arkadaşlarıyla birlikte Hıdırellez günü (6 Mayıs) Edirne'nin fethini duyurmak ve şehit iki alperenin mezarını ziyaret etmek için Kırkpınar'a giderler. Murat Han iki alperenin anısında burada davullar çaldırarak yiğitlerin de güreşe tutuşmasını ister. Kendisi de soyunur ve güreşe hazırlanır ve 'Burası er meydanıdır, burada Han, Hakan yoktur herkes hünerlerini göstermelidir. Eğer Ben padişahım diye Kırkpınar'ın gereği gibi davranılmazsa iki cihanda sizden davacı olurum' buyurur ve bu sözleri Kırkpınar'ın anayasası kabul edilir. O gün bugündür her yıl bu meydana güreşler tutulur. Fakat o günlerde Kırkpınar olarak bilinen yer Balkan savaşlarından sonra Yunanistan sınırlarında kaldığından Kırkpınar Yağlı Güreş Festivalleri Cumhuriyetin ilanından sonra 1924 yılından itibaren Edirne'nin Sarayıcı bölgesinde düzenlenmeye başlanmış 1950 yılından itibaren de T.C. Edirne Belediyesi'nin himayesinde düzenlenmeye devam etmektedir. Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali'nin Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınma süreci Edirne Somut Olmayan Kültürel Miras Tespit Kurulu tarafından 2008 yılında T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na Araştırma ve Eğitim genel Müdürlüğü'ne yapılan Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanteri'ne alınmasına yönelik başvuru ile başlamıştır. İlgili kurul tarafından Aralık 2008'de bir takım koruma planıyla birlikte envantere kabul edilmiştir. Bu gelişmenin akabinde 2009 yılında Unesco Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'ne alınması için 'Hükümetler arası Komite'ye başvurulmuştur. Kenya'nın başkenti Nairobi'de gerçekleştirilen Somut

Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına yönelik Hükümetler arası Komite toplantısının 16 Kasım 2010 tarihli 5.COM6.42 numaralı kararıyla da UNESCO, İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirasının Temsili Listesi'ne kabul edilmiştir. Yaklaşık yedi asırdır gerçekleştirilen Kırkpınar Yağlı Güreş Festivallerinin geleneksel hale gelmiş birtakım ritüelleri ve unsurları bulunmaktadır. Güreşlerin vazgeçilmez gelenekleri aşağıda kısaca açıklanmıştır.

Kırkpınar Ağaları (Güreş Ağası): Güreş Ağası, Türk güreş kültürünün en eski unsurlarından olup önemli bir onur kaynağı ve prestijdir. Güreş Ağası her yıl, düzenlenen festivalin sonunda Edirne Belediyesi tarafından final maçının hemen öncesinde düzenlenen bir açık arttırma ile bir sonraki yıl için seçilir. Güreş ağalığı için aday olan herkes bir koçun üzerine fiyat tekliflerini yerleştirir. En yüksek teklifi veren aday 'Güreş Ağası' seçilir. Ağa, güreş festivalinin sponsoru olup şampiyonanın ve festivalin tüm organizasyonu güreş ağasının ve Edirne Belediyesi'nin sorumluluğundadır. Güreş ağası, festivalde yarışacak pehlivanların davet edilmesi, yarışmaların düzenlenmesi, gelen konukların ağırlanması, konaklanacak yerlerin ve yemeklerin temin edilmesi, güvenlik düzeninin sağlanması, örf ve adetlere uygun olarak güreşlerin yapılmasının sağlanması gibi konularda yetkilidir (Usal, 2006: 8; www.edirnevdb.gov.tr).

Başpehlivan: Başpehlivan Kırkpınar Güreş Festivali'nin final maçını kazanan güreşçiye verilen unvandır. Kırkpınar'ın en büyük ödülü ile birlikte 'Türkiye'nin Başpehlivani' unvanına da sahip olur. Üç yıl üst üste başpehlivan olan güreşçi Kırkpınar'ın en prestijli ödülü olan altın kemerin daimi sahibi olur.

Altın Kemer: Kırkpınar'ın en büyük ödülü sayılan altın kemer 22 ayar altından yaklaşık 1400 gr. Ağırlığındadır. Yukarıda da bahsedildiği üzere üç yıl üst üste başpehlivan olan güreşçi altın kemerin daimi sahibi olmayı hak eder.

Kispet: Yağlı güreşe çıkan güreşçilerin başlıca spor malzemesidir. Kispet bir güreşçinin rahat bir şekilde güreşebilmesi için güreşçinin vücut yapısına uygun yapılmalıdır. Güreşçiyi belden hemen dizinin altına kadar öretecek şekilde herhangi bir fermuar, düğme, cep olmadan sadece nakışlarla süsleme yapılarak hazırlanır. Ancak beli saracak kalın bir ip ve paçaları saracak şekilde sicim geçirilerek rakiplerin hamle yapması engellenir. Zira kispeti düşen, çıkan ya da açılan güreşçi mağlup sayılır. Kasnak, hazne, arka, oyluk, şiraze, paça ve ayna kısımlarından oluşan, manda, malak, dana, keçi vb. genç hayvanların derisinden yapılan kispetin yağlanmadan önceki ağırlığının 13-17 kg. olduğu yağlandıktan sonra daha da ağırlaştığı söylenmektedir.

Zembil: Sazdan yapılan ve kispeti taşımak için kullanılan çanta, torba veya sepet anlamına gelmektedir. Güreş bitiminde kispet yağlanarak bir sonraki güreşe kadar zembilde saklanır. Zembilin bir diğer işlevi üzerine yüklenen anlamdadır. Güreşe bırakan yani jübilesini yapan pehlivan zembilini duvara asarak güreşi bıraktığını ilan etmiş olur.

Kırmızı Dipli Mum: Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali'nin davet simgesi olarak bilinmektedir. Kırkpınar'ın ilk zamanlarında Mart ayından itibaren güreş ağası tarafından pehlivanlara, kasabalara, köylere, önemli kişilere vb. gönderilir ve Kırkpınar'a davet edilirdi. Kırkpınar'a kırmızı dipli mumla çağrılan misafirler gelirken boş gelmezler, düve, tosun, koyun, koç gibi hediyeler getirirlerdi. Hediye getirmeyen misafirler de güreş ağasının postekesine miktarını kimsenin bilmediği para keselerini bırakırdı.

Cazgır (Salavatçı): Yağlı güreşte, er meydanında, hakem heyetinin eşleştirdiği pehlivanların adlarını, namlarını, oyunlardaki hünerlerini ve önemli konukları namlarına uygun ifadeler ve maniler kullanarak tanıtan, ve pehlivanları dualayıp salavatlayarak güreşe başlatan kişiye Cazgır veya Salavatçı denir.

Davul ve Zurna: Türk kültürünün vazgeçilmez öğeleri olan davul ve zurna güreş sporu için de oldukça önemlidir. Davul ve zurnalar eşliğinde güreşçiler Tutuş'a çağrılır ve güreş havaları ile hem pehlivanlar, hem de seyirciler coşturulur. Güreşin gidişatın göre çalınan ezgiler önemlidir. Örneğin güreşin başında 'Peşrev' seremonisine 'Ağırlama' isimli ezgiyle eşlik edilirken güreşin en hararetli anına ise 'Cengavi' isimli ezgilerle devam edilir.

Peşrev: Pehlivanların güreşe başlamadan önce yaptığı bir tür ısınma ve kültür-fizik hareketidir. Ahenkli bir şekilde yapılan bu hareketler pehlivanın moralini yükseltirken seyirciyi de coşturarak maça hazırlar.

Yağlanma: Güreş tutacak pehlivanlar içi su ve yağ dolu kazanların etrafında toplanırlar ve yağlanırlar. Bu güreşirken rakibin kavramasını zorlaştırmak amacıyla yapılan bir uygulamadır.

Salavatlama – Dualama: Dualama ve salavatlama, pehlivanların, er meydanına gönderilmeden hemen önce cazgır tarafından edebi ve şiirsel bir takdim şeklidir.

Yağlı Güreş Oyunları: Er meydanında pehlivanların rakiplerine karşı yaptıkları hamleler ve taktikler de denilebilir. Ayakta yapılan oyunlar ve yerde yapılan oyunlar olarak ayrılabilir. Bu oyunlar özetle; elense, iç tırpan, dış tırpan, kaz kanadı, ayakta güreşi bağlama, budama, paça, kazık, kepçe, ters kepçe, kılıç atma, payanda, kemane, kemane çekme, kol bastı, tilki kuyruğu, köpek kuyruğu, yerde sürüme, köstek, künde (oturak kündesi, ayak kündesi, şark kündesi, bel kündesi), boyunduruk, kurt kapanı, yanbaş ve kombine oyunlar paça kazık, ellerin kenetlenmesi, sarma, cezayir sarması' olarak sıralanabilir.

Turistik bir değer olarak düşünüldüğünde Kırkpınar Yağlı Güreş Festivali'nin en önemli avantajı ikamesinin olsa da rakibinin olmaması diyebiliriz. Zira köklü bir tarihi olmasının yanında hem pehlivanlar hem de seyirciler açısından Türkiye'nin en büyük ve değerli müsabakasıdır. Tüm pehlivanların en büyük arzusunun Kırkpınar'da güreşmek olduğu söylenmektedir. Öyle ki 2016 yılında 655.'si düzenlenen festivalde 1959, 2017 yılında 1969 pehlivan katılmış ve 2018 yılında 657. kez düzenlenen festivale de 2197 pehlivan başvurmuştur. Bununla birlikte Unesco, İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'nde bulunması bu etkinliğin kültürel değerini ön plana çıkarmakta ve etkin bir reklam, tanıtım ve pazarlama aracı olarak kullanılmasına olanak sağlamaktadır.

Kaynak: AKDU, Uğur (2018) Unesco İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'nde Kırkpınar Yağlı Güreşleri, Manisa Mesir Macunu Şenlikleri ve Nevruz Kutlamaları, "Türkiye'nin Unesco Değerleri ve Turizm Potansiyeli" içinde, Editörler: Abdullah Karaman, Kürşad Sayın, Alper Ateş, Eğitim Yayınevi.



Öğr. Gör. Rifat PİR

NEDEN VE NASIL PIŞİRİRİZ ?

Gıdaların pişirilmesi; gıdalara belirli bir süre boyunca ısı uygulanarak fiziksel, kimyasal, biyolojik ve duyuşsal özelliklerini değiştirip arzu edilen lezzetli hale getirilmesi işlemidir.

Gıdaları neden pişiririz?

Hazırlanılan gıda ürünlerinde kullanılan baharatların aromalarını açığa çıkartmak, sindirimi kolaylaştırmak, zararlı mikroorganizmaları yok ederek sağlıklı ve nitelikli son ürün haline getirmek için gıdalar pişirilmektedir. Gıdalar pişerken verdikleri reaksiyonları şu şekilde sıralayabiliriz;

- ◆ Renk, aroma gibi duyuşsal özellikleri açığa çıkar,
- ◆ Doku itibari ile sert yapıya sahip olan ürünler çiğnenebilir ve kolay sindirilebilir hale gelir,
- ◆ Yiyeceklerin saklama süreleri uzar.

Gıdanın yapısında bulunan protein, vitamin, mineral vb. besin öğelerinin pişirme işlemi sırasında kaybolmaması için azami özen gösterilmesi gerekmektedir. Hazırlamak istenilen ürünlerin keyifli ve lezzetli hale gelmesi için pişirme yöntem ve tekniklerinin bilinçli bir şekilde uygulanması gerekmektedir. Hangi tekniğin hangi gıda ürünlerinde kullanılması gerektiği konusu çok önemlidir. Bu hususa dikkat edilmediği takdirde hazırlanan gıda ürünlerinin duyuşsal özelliklerinde istenilen sonuca ulaşılmamasına neden olacaktır.

Uluslararası kabul gören pişirme teknikleri 4 ana başlık altında toplanmaktadır ve her ana başlık kendi içerisinde farklı yöntemlere ayrılmaktadır. Bahsettiğimiz bu uluslararası pişirme teknik ve yöntemlerini ise şu şekilde sıralamak mümkündür;

Suda Pişirme Yöntemleri

- a) Ön haşlama (Blanching)
- b) Hafif ateşte haşlama (Poaching)
- c) Haşlama (Boiling)
- d) Kendi suyunda (Stewing)
- e) Vakum altında hafif pişirme (Sous vide)



Buharda Pişirme Yöntemleri

- a) Doğrudan buharda pişirme (Steamed)
- b) Dolaylı buharda pişirme (Bain marie)



Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri

- a) Izgara pişirme (Grilling)
- b) Fırında kızartma (Roasting)
- c) Fırında pişirme (Baking)



Yağda Pişirme Yöntemleri

- a) Soteleme (Sautéing)
- b) Karıştırarak kızartma (Stir Frying)
- c) Derin yağda kızartma (Deep fat frying)
- d) Az yağda pişirme (Shallow fat frying)



Profesyonel mutfaklarda gıdalar yukarıda saymış olduğumuz uluslararası boyutta kabul gören bu pişirme teknik ve yöntemler ile hazırlanmaktadır, bazı kaynaklar bu dört temel yöntemin haricinde salamura ve tütsüleme işlemlerini saklama yöntemi, mikrodalga fırını ise ısıtma yöntemi olarak kabul ederken bazı otoriteler ise bu yöntemlerinde pişirme tekniklerine dâhil edilebileceğini savunmaktadır. Yine profesyonel mutfaklarda soğuktan, asitten ve tuzdan yararlanılarak farklı teknikler uygulanarak gıdalar tüketime hazır hale getirilmektedir.

Dünyanın dört bir yanında bu saymış olduğumuz yöntemlerin haricinde çok daha farklı tekniklerin ilkel olarak kullanıldığı bilinmektedir. Günümüzde evlerimizde saymış olduğumuz bu yöntemlerin birçoğu kullanılsa da, profesyonel mutfaklarda misafir memnuniyeti ve menü çeşitliliği açısından bu yöntemler sıklıkla kullanılmaktadır. Aynı zamanda bazı uluslararası yemeklerde birden fazla teknik ve yöntem kullanılarak ürünler hazır hale getirilmektedir.

Sağlıklı günler dileği ile...

YEMEKLER ve RENKLER



Esra ÇELİK
Y. Lisans Öğr.

Hayatımızın her alanında renkler vardır ve farklı amaçlarla renkleri kullanırız. Renkler yalnızca sanat ve kültürde değil, aynı zamanda günlük yaşantımızda da önemli bir yerdedir. Dikkat çekme, ruh halini yansıtma, uygun kıyafet seçme gibi birçok alanda renklerden faydalanıyoruz ve etkileniyoruz. Gelin birlikte renklerin kullanıldığı alanlara ve yiyecek ve içecek üzerindeki etkilerine kısaca göz atalım.

Zaman içinde tıp, pazarlama, turizm vb. pek çok farklı alanda renklerden yararlanılmıştır ve halen de yararlanılmaktadır. Mekânlarda kullanılan renklerin insanlar üzerindeki etkileri çoğu kez bilimsel çalışmalara da konu olmuştur. Yeme-içme alanlarında kullanılan renkler ve etkileri de merak edilen konular arasındadır. Örneğin, kırmızı renk dikkat çekme ve iştah artırıcı özelliği nedeniyle, gıda firmaları ve fast food restoranlarının mekân tasarımı ve logolarında yaygın olarak kullanılır. Kahverengi, iştah açıcı ve harekete geçirici özelliği nedeniyle cafe ve restoranlarda, müşterilerin bir an önce yemeklerini yemesini ve masadan kalkmasını sağlamak için kullanılır. Bu ve bunun gibi birçok örnek vardır. Renklerin aynı zamanda mutfak ve yemekler üzerinde de etkileri vardır. Yiyecek tercihleri tat, görünüm, koku, ısı gibi etmenlerin yanı sıra renkten de etkilenmektedir. Bir yiyeceğin iştah açıcılığı ve çekiciliği, sunum şeklinden etkilendiği gibi, yemeğin renginden de etkilenmektedir. Peki, renklerin yiyecekler üzerindeki etkileri nasıldır?

Beyaz: Gıda ürünlerinde beyaz renk azaltılmış kaloriyi çağırıştır ve sağlıklı yiyecekler olarak algılanması yüksektir.

Mavi: Yiyeceklerde iştah kapatıcı algı uyandırmakta ve gıdalarda hoşnutsuz bir algı veren renk olarak karşımıza çıkmaktadır.

Kırmızı: İştah açıcı renk olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yeşil: Tazeligi, serinliği, doğayı, baharı ve canlılığı çağırıştıran renk olup, doğa ve tazelik açısından gıda ürünlerinde kullanılmaktadır.

Mor: Yiyeceklerde yeme isteği açısından iştah kapatan renkler arasında yer almaktadır.

Pembe: Lezzet çağırışımı için, örneğin çikolata ve kurabiyelerde morla beraber kullanılır, şekerçi dükkânları ve tatlı ürünler satan diğer işletmeler için faydalı bir renktir.

Turuncu: Turuncunun meyvelerle kolayca bağdaşması, bu rengi daha çok yiyecek ve içecek markalarının favorisi haline getirmiştir. Turuncu renk kullanımı özellikle gıda ve içecek sektöründe kullanılmaktadır. Bunun en önemli nedeni turuncunun iştah açıcı bir etkisinin olmasıdır.

Sarı: Sıcak renklerin vermiş olduğu doğal ve samimi algıyla iştah açan renkler arasında olduğu bilinmektedir.



Siyah: Asaletin rengi olarak bilinen siyah renk her ne kadar negatif olarak algılsa da iştah söz konusu olunca yeme isteğini azaltmasıyla biliniyor.

Bazen tam bir pazarlama yaratıcılığı gibi görünen renk kullanımı örneklerinin olumsuz durumlar yarattığını görürüz. Örneğin, 2007 Dünya Kriket Şampiyonası sırasında Hindistan'da altın renginde bir Dünya Kupasını ifade eden, kehribar renkli bir kola olan Pepsi Gold tanıtılmıştır ve istenilen tepki elde edilememiştir. Başarısızlığın nedeni, kolaların koyu kahverengiden başka bir renk olarak kabul edilmemesine bağlanmaktadır. Bir başka örnekte, akşam yemeği için bir büfe hazırlanmıştır. Yiyeceklerin birçoğu uygun olmayan bir şekilde renklendirilmiştir ve akşam yemeği sırasında birkaç kişi, sunulan yiyeceklerin birçoğunun lezzetsizliğinden şikâyetçi olmuştur. Bireyler, sadece rengin değişmesine rağmen bazı yiyecekleri yedikten sonra kendilerini hasta hissettiğini bildirmiştir.



Son olarak, örneklerden de yola çıkarak şunları söyleyebiliriz; yemeklerin sunumunu yaparken tat, koku ve lezzet gibi özelliklerin yanında, renk olgusunu da dikkate almalıyız. Bunu yaparken de kuşkusuz, hedef kitlenin kültürel özelliklerini ve kişilik yapılarını bilmemizde fayda vardır. Çünkü aynı renk ve lezzete sahip bir yemek, farklı kişilik özelliklerine sahip kişiler ve farklı kültürlerde yetişmiş kişiler arasında farklı algılamalar yaratabilmektedir.



MEZUN ÖĞRENCİLERİMİZDEN MESAJ VAR

Dört yıl boyunca bizlere derslerin dışında gerek aile gerek arkadaş olan sevgili hocalarımızın her biri bizler için çok değerli ve unutulmayacak insanlar oldular. Bizim mutluluğumuzu her daim önemseyip, birlikte arkadaşça vakit geçirebilmemiz için gezi, etkinlik tarzında birçok imkan sundular. Bir kere daha seçme şansım olsaydı yine aynı ortamda, aynı kişilerle eğitim görmeyi ve böyle güzel arkadaşlıklar edinin güzel paylaşımlarda bulunmayı isterdim. Kocaman dört yılı güzel geçirmemi sağlayan, bana meği geçen herkese çok teşekkür ediyorum.

MUHAMMET ELÇİ



Hepimiz farklı farklı şehirlerden geldik bu üniversiteye ve iyi kötü her anımızı beraber paylaştık. En kötü anımda bile gerek hocalarım gerek siz değerli arkadaşlarım hep yanımda olup bana destek oldunuz. Sizinle geçirdiğim bu 4 yılı asla unutmayacağım ve bu günlerimizi hep tebessümle anacağım. Umarım bundan sonra ki yaşamınızda her şey gönlünüzce olur.

GAMZE ÇELİK



Dört senelik üniversite hayatım boyunca başta bana desteklerini esirgemeyen sayın hocalarım olmak üzere, hayatıma renk katan değerli arkadaşlarım her zaman benim için unutulmaz bir değer olarak kalacaklardır. Corona virüs sebebi ile birbirimizle doyasıya veda edemesek de ileride yollarımızın birbirimizle kesişmesini ümit ediyorum. Herkese saygı ve sevgilerimle.

UMUT SAVIR

Gümüşhane üniversitesi hayata başlamadan önce son adım olan en güzel köprü oldu benim için. Ailemden uzak olsam da bu hasreti en aza indirdik, hocalarımız ve arkadaşlarımız sayesinde. Kısacası hayallerimi yaşamama, yeni hayaller kurmama sebep olan üniversitemi, hocalarımı ve arkadaşlarımı çok seviyorum. İyi ki Gümüşhane Üniversitesi. Saygı ve sevgilerimle.

ÜMRAN DEMİREL

Gümüşhane Üniversitesinin bana kazandırdığı birçok şey oldu. Sorumluluk sahibi olmayı, farklı kültürlerden gelen insanların nasıl bir arada yaşayacağını, okuduğum bölüm gereği çevreye duyarlı olmayı, sürdürülebilir bir çevre için yapılması gerekenleri bu dört sene içinde öğrendim. Edindiğim bu bilgileri yaşamımda uyguladım ve uygulamaya edeceğim. Üzerimizde hakkı geçen tüm hocalarıma teşekkür ederim.

ABDULKADİR BAL



MEZUN ÖĞRENCİLERİMİZDEN MESAJ VAR

4 yıllık eğitim öğretim hayatımda bulunmuş olduğum Gümüşhane şehrinden üzülecek mezun oluyorum. Birçok duygu tattım; yeri geldi üzüldüm yeri geldi çok mutlu oldum. 4 sene boyunca desteklerinden dolayı bütün hocalarıma ve arkadaşlarıma çok teşekkür ederim. Şehr-i Gümüş'ü her zaman özleyeceğim ve bu şehirde geçirdiğim zamandan dolayı hep mutluluk duyacağım. Her şey için çok teşekkürler.

SERCAN KOÇ



Koskoca 4 yılımızı kimi zaman hüzünlü çoğu zaman mutlu, huzurlu, güzel günler de geçirdik. Hocalarımız ve arkadaşlarımızla acı tatlı anılar biriktirdik. Hocalarımızla vedalaşmanın hüznü ile içimizdeki burukluktan dolayı üzgün fakat mezun olduğumuz için de çok mutluyuz. Hocalarımız bizlere sadece teorik eğitimler vermedi. Bizlere her an hayatta daha cesur ve daha inançlı olmamızı, bölümümüz gereği kendimizi her an geliştirmemiz gerektiğini de öğrettiler. Her şeyden önce bizlere iyi insan olmayı ve gayreti öğreten Turizm Fakültesi'nin değerli hocalarıma teşekkürleri mi bir borç bilir, mezun olan arkadaşlarıma bundan sonraki hayatlarında başarılar dilerim. Saygılarımla.

ALİ ŞAHİN AYDIN

Öncelikle 4 yıl boyunca iyi günümde kötü günümde yanımda olan bütün hocalarıma bütün arkadaşlarıma çok teşekkür ederim. Gümüşhane Üniversitesi bana çok şey kattı. İyi dostluklar, arkadaşlıklar, hocalar olduğu sürece her şeyin daha güzel olduğunu gösterdi. Dört yıl boyunca üzerimde emeği geçen herkese çok teşekkür ederim. Umarım bundan sonraki hayatımızda her şey gönlümüzce olur.

FİGEN BİÇKEN



Gümüşhane Üniversitesi; kendimi, insan ilişkilerimi geliştirmem, yeni bir bakış açısı oluşturmam ve en önemlisi de kendimi fark etmemdeki en güzel başlangıç noktası oldu benim için. Daha dört yıl önce arkadaşlarımla ve hocalarımla olan tanışmamızı hatırlarken şimdilerde yeni bir hayatın başlangıcında olan mezunlarız. Geriye dönüp baktığımızda acısıyla tatlısıyla hatırlayacağımız birçok anı biriktirdik. Dört yıl boyunca emeklerini bizden esirgemeyen, bize aile sıcaklığını hissettiren hocalarıma ve hayatımın en güzel yıllarında bana eşlik eden arkadaşlarıma çok teşekkür ederim.

SÜMEYYE YİĞİTER





GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ

TURİZM FAKÜLTESİ



İLETİŞİM BİLGİLERİ

Bağlarbaşı Mahallesi 29000 Gümüşhane

Telefon: 0 456 233 12 71

Fax: 0 456 233 12 76

Facebook Adresi: Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi

E-posta: turizm@gumushane.edu.tr