

GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ TURİZM BÜLTENİ



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

Yıl: 7

Sayı: 14

Haziran 2021





Turizm Fakültesi Adına İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Halil İbrahim ZEYBEK

Genel Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Kemal ÇELİK

Sorumlu Yazı İşleri Müdürü

Öğr. Gör. Sedat TAŞ

Editör

Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN

Tasarım

Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN

Kapak Fotoğrafı

Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN

Yazarlar

Doç. Dr. Uğur AKDU

Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT

Öğr. Gör. Rifat PİR

Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

Misafir Yazarlarımız

Lisans Öğrencisi Emirhan YILMAZ

Lisans Öğrencisi Döndü AKYOL

Lisans Öğrencisi Rabia GÜLER

BÜLTENİMİZDEN BAŞLIKLAR

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (S1)

EDİTÖR YAZISI (S2)

FAKÜLTEMİZDEN HABERLER (S3)

ETKİNLİKLERİMİZ (S4-S9)

Çevrimiçi Gastronomi Söyleşileri – 3 (S4)

Çevrimiçi Gastronomi Söyleşileri – 4 (S5)

Gümüşhane’de Turizmin Bugünü ve Geleceği Paneli (S6)

45. Turizm Haftası Etkinlikleri (S7-S9)

-Satala: Roma İmparatorluğu'nun Kuzeydoğu Sınırında Bir Lejyon Kenti (Çevrimiçi Konferans) (S7)

-Yöresel Gastronomi Kültürü (Çevrimiçi Söyleşi) (S8)

-Türk Kayak Tarihinin Unutulmaz İsmi: Dağların Delisi Muzaffer Demirhan (Çevrimiçi Söyleşi) (S9)

GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (S10-28)

UNESCO Dünya Miras Listesi'nde Değerlerimiz: Hieropolis-Pamukkale (Denizli) 1988 (Karma Miras Alanı) (S10-S11)

Gezmek Zamanı 'MEKSİKA' (S12-S13)

Kültürel Miras Eğitimi Neden Önemli? (S14-S15)

Restorasyon mu Yoksa "Resterozyon" mu? (S16-S17)

Bir Tematik Otel, Fidanka (S18)

Yaratıcı Turizm ve UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi (S19-S20)

Ben de Mutlaka Orada Olmalıyım!!! (S21-S22)

Gastronomide Prezantasyon "Sunum"(S23-S24)

Türkiye'de Mutfak ve Kültür (S25-S26)

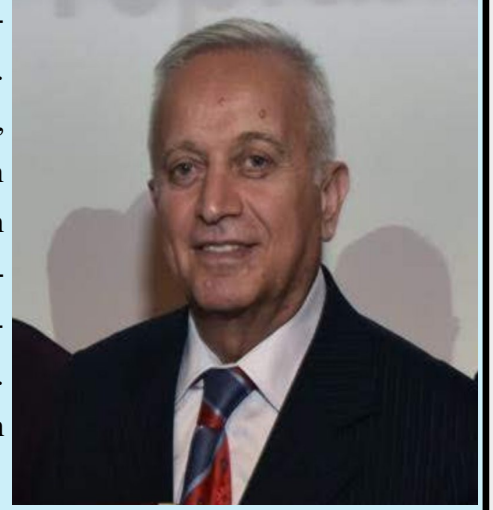
Canaş Yemeği (Gümüşhane Kelkit) (S27)

Günübirlük İstanbul Turu (S28)

Günübirlük Yozgat Turu (S29-S30)

GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI

Bir eğitim-öğretim yılını daha tamamlamak üzere olduğumuz bu günlerde Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Bültenimizin 14. sayısı ile siz değerli okurlarımızın karşısındayız. Covid-19 pandemisi, tüm dünyada olduğu gibi, ülkemizde de etkilerini göstermeye devam ediyor. Bu kapsamda, 2020-2021 Bahar Yarıyılı'nı da uzaktan eğitim olanaklarıyla tamamlamak durumunda kaldık. 2021-2022 Güz Yarıyılı için alınan yüz yüze eğitim kararının tüm akademik çevrelerde olduğu gibi, fakültemizde de sevinçle karşılandığını bildirmek isterim. Öğrencilerimizle tekrar bir araya gelebileceğimiz yeni eğitim-öğretim yarıyılı'nın herkese başarı getirmesini şimdiden diliyorum.



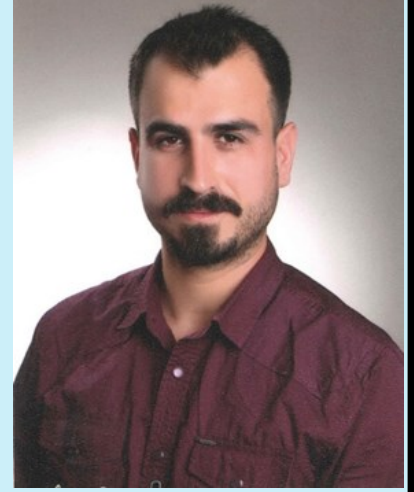
Pandeminin tüm olumsuz etkilerine rağmen, personelimizin akademik ve idari görevlerini özveriyle bir şekilde yerine getirdiğini belirtmek isterim. Tüm öğretim elemanlarımız derslerini çevrimiçi olanaklar çerçevesinde aksatmadan işleyip öğrencilere her konuda destek oldular. Bunun yanında, bilimsel çalışmalarını sürdürüp çeşitli yayınlar yaptılar. Ayrıca her bölümümüz, kendi alanlarına ilişkin çevrimiçi bilimsel toplantılar düzenledi ve bu toplantılara yoğun katılım oldu. Bu kapsamda, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz bünyesinde önce 4 Ocak'ta "Gastronomide STK'ların Yeri ve Önemi" başlıklı etkinlik, ardından 12 Ocak'ta "Gastronomi Yazarlığı ve Türk Mutfak Kültürü" başlıklı etkinlik çevrimiçi olarak gerçekleştirildi. 15 Mart'ta ise Turizm İşletmeciliği Bölümümüz tarafından, Rektörümüz sayın Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek'in de konuşmacı olarak katıldığı "Gümüşhane'de Turizmin Bugünü ve Geleceği" başlıklı çevrimiçi panel düzenlendi.

45. Turizm Haftası kapsamında da bölümlerimiz tarafından çevrimiçi etkinlikler gerçekleştirildi. 19 Nisan'da "Satala: Roma İmparatorluğu'nun Kuzeydoğu Sınırında Bir Lejyon Kenti" başlıklı etkinlik Turizm Rehberliği Bölümümüz tarafından, 20 Nisan'da "Yöresel Gastronomi Kültürü" başlıklı etkinlik Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından, 21 Nisan'da "Türk Kayak Tarihinin Unutulmaz İsmi: Dağların Delisi Muzaffer Demirhan" başlıklı etkinlik ise Turizm İşletmeciliği Bölümümüz tarafından çevrimiçi olarak düzenlendi. Tüm etkinliklerimiz, gerek üniversitemiz içinden gerekse farklı kurum, kuruluş ve kişilerden büyük ilgi gördü.

Son olarak, tüm bu etkinliklerin ve diğer akademik-idari faaliyetlerimizin gerçekleştirilmesinde bizlerden desteğini hiçbir zaman esirgemeyen Rektörümüz sayın Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek'e ve fakültemizin özveriyle çalışan tüm akademik ve idari personeline teşekkür ederim. Tüm okurlarımıza Covid-19'dan bahsetmediğimiz, sağlıklı-mutlu-huzurlu günler dilerim.

Prof. Dr. Kemal Çelik
Turizm Fakültesi Dekan V.

Pandeminin olumsuz etkileriyle öğrencilerimizi yüz yüze göremeden geçirdiğimiz üçüncü eğitim-öğretim yarıyılına da geride bırakıyoruz artık. Sanal sınıflar yerine gerçek sınıflarda ders işlemeyi özlediğimizi söylemeye bile gerek yok. Ancak bu pandemi sürecinin pek çok olumsuz etkisinin yanı sıra eğitim-öğretim faaliyetleriyle ilgili bazı katkılarının olduğunu da belirtmeliyim. Örneğin çevrimiçi mecraları eğitim-öğretim faaliyetlerimizde daha etkili bir şekilde kullanmayı öğrenmiş olmamız oldukça değerlidir. Pandemi sonrasında da yüz yüze eğitimin destekleyicisi olarak çevrimiçi olanaklardan yararlanmamız, hem öğretim elemanları hem de öğrenciler açısından faydalı olacaktır. Ayrıca lisansüstü eğitim açısından da çevrimiçi olanaklar, bazı noktalarda önemli avantajlar yaratmıştır. Örneğin önceden maddi kısıtlılıklar nedeniyle, tez savunma sınavlarına sadece yakın çevremizdeki üniversitelerden jüri üyeleri davet edebilirken; pandemi sürecinde tez konusuyla daha yakından ilgili hocalarımızı, çok uzak şehirlerde bulunsalar dahi çevrimiçi savunma sınavlarımıza davet edebildik. Önümüzdeki yıllarda da çevrimiçi tez savunma sınavı olanağının en azından tercihe bağlı bir alternatif olarak varlığını koruması, tez jürilerinin amacına uygun bir şekilde kurulmasına katkı sağlayacaktır.



Tüm bunların ötesinde, pandeminin Turizm Fakültesi olarak bizleri bilimsel faaliyetlerimizden alıkoymadığını da belirtmeliyim. Akademik personelimiz, her zaman olduğu gibi pandemi sürecinde de bilimsel çalışmalarına devam edip yayınlar yaptılar. Yüksek lisans öğrencilerimiz, tezlerini tamamlayıp mezuniyete hak kazandılar. Ayrıca dönem içinde gerçekleştirdiğimiz çevrimiçi bilimsel toplantılar, konuya ilgi duyan kesimlerin büyük beğenisini topladı. Bu kapsamda, üç bölümümüz de kendi alanlarına ilişkin bilimsel toplantılar gerçekleştirip incelenen konunun uzmanlarını öğrencilerimizle, hocalarımızla ve diğer merak duyanlarla buluşturdular.

Düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz çalışmalardan biri de her yıl ocak ve haziran aylarında yayımlanan, şu an okuduğunuz Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Bültenidir. Daha önceki sayılarda olduğu gibi, bültenimizin bu sayısında da fakültemizden haberler, gerçekleştirilen etkinlikler ve hocalarımızın köşe yazıları yer almaktadır. Katkı sunan tüm hocalarımıza teşekkür ederim. Herkese sağlıklı günler, iyi tatiller dilerim.

Dr. Öğr. Üyesi Savaş Evren

Emine ŞİMŞEK EVREN, Fakültemizin Turizm Rehberliği Bölümüne 03.02.2021 tarihinde, Dr. Öğr. Üyesi olarak atanmıştır. Kendisini tebrik eder, yeni görevinde başarılar dileriz.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü hocalarımızdan Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA, 18.02.2021 tarihinde Dekan Yardımcısı olarak atanmıştır. Kendisini tebrik eder, yeni görevinde başarılar dileriz.

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans Programımız, iki dönemlik aranın ardından tekrar yüksek lisans öğrencileri almaya başladı. Önümüzdeki 2021-2022 Güz Döneminde de öğrenci alımları devam edecektir.

2020-2021 Bahar Dönemi, fakültemiz için çevrimiçi etkinlikler açısından oldukça verimli bir dönem oldu. 45. Turizm Haftası kapsamında üç bölümümüz, yoğun ilgi gören birer çevrimiçi bilimsel toplantılar gerçekleştirdi. Ayrıca Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz, ‘Çevrimiçi Gastronomi Söyleşilerinin 3. ve 4.’sünü düzenledi. Turizm İşletmeciliği Bölümümüz “Gümüşhane Turizmin Bugünü ve Geleceği” başlıklı paneli gerçekleştirdi. Detaylar etkinliklerle ilgili sayfalardadır.

Zigana Gümüş Kayak Tesisleri işletmecileri Murat Eroğlu ve Abdullah Eroğlu'nu 10 Mart 2021 tarihinde fakültemizde ağırladık. Karşılıklı görüş alışverişinin ve ortak çalışma imkanlarının değerlendirildiği toplantıda Fakülte Dekanımız Prof. Dr. Kemal Çelik, Dekan Yardımcılarımız Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK ve Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA ile Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN hazır bulundu. Üniversite sektör buluşması açısından önemli görülen toplantıların ikincisinin ilerleyen günlerde Zigana Gümüş Kayak Tesislerinde yapılması ve alan ile ilgili önerilerin hazırlanması kararlaştırıldı.

“ÇEVİRİMİÇİ GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ – 3

Gastronomide STK’ların Yeri ve Önemi

GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ TURİZM
FAKÜLTESİ

**GASTRONOMİ VE
MUTFAK
SANATLARI
BÖLÜMÜ
SEKTÖR
BULUŞMALARI-3**

**KONU:GASTRONOMİ'DE
STK'LARIN YERİ VE ÖNEMİ**

KONUŞMACI BİLGİLERİ

**MUSTAFA EROL
TÜRKİYE AŞÇILAR
FEDERASYONU BAŞKAN
VEKİLİ**

PROGRAM BİLGİLERİ
04 OCAK 2021
SAAT:20:00/21:00
BAĞLANTI:<https://sanalsinifi.gumushane.edu.tr/b/gasler-ct7-wtx>

Daha fazla bilgi için :turizm.gumushane.edu.tr



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından düzenlenen çevrimiçi gastronomi söyleşileri serisinin üçüncüsünde konuğumuz, Türkiye Aşçılar Federasyonu Başkan Vekili Mustafa Erol'du. 4 Ocak 2021 Pazartesi günü düzenlenen söyleşiyeye; fakültemiz öğretim elemanları ve öğrencileri, Şiran aşçılık bölümü öğrencileri ve Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğretim üyesi Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM katılım sağladı.

Türkiye Aşçılar Federasyonu Başkan Vekili Mustafa Erol, 25 yaşında şef aşçı unvanı elde ettiğini ve bu unvanı 17 yıldır sürdürdüğünü ifade etmiştir. Türkiye Aşçılar Federasyonu'nun işlevlerinden kısaca bahseden Mustafa Şef, federasyonun yaklaşık 15 yıl önce kurulduğunu, Türkiye'nin en eski aşçılık federasyonu olduğunu ve hâlihazırda 32 derneği bünyesinde barındırdığını belirtmiştir. Ayrıca Mustafa

Şef federasyon bünyesinde 10.000 üye ve 3500 profesyonel aşçı bulunduğunu da ifade etmiştir. Federasyon, ekolojik tarımı destekleme ve ata tohumu yetiştirme gibi faaliyetler yapmaktadır. Mustafa Şef söyleşide; federasyonun Türk mutfağını tanıtmaya, proje geliştirme dışında yerel mutfakların markalaşması, coğrafi işaretli ürün sayısının artırılması gibi konularda da çalışmalar yaptığını ifade etmiştir.

Söyleşide sorulan sorular ve Mustafa Şef'in açıklamaları bağlamında; yerel gıda ürünlerinin oldukça önemli olduğu ve korunması gerektiği, gereken çabanın gösterilmesi halinde üretilen ürünlerde katma değer artırılacağı ve gıda ürünlerindeki dışa bağımlılığın giderek azaltılacağı belirtilmiştir. Bu kapsamda Türkiye Aşçılar Federasyonu tarafından yürütülen 'Yaşasın Anadolu Projesi'; yerli tohumun korunmasını, yerli üretimin ve üreticinin desteklenmesini ve ithal gıda ürünlere olan bağımlılığın azaltılmasını amaçlayan sosyal sorumluluk projeleri arasında yer almaktadır. Mustafa Şef, gençlerin ve gastronomi alanına gönül vermiş insanların yerel ürünlere sahip çıkmaları konusunda bilinçlenmelerinin ve bu konuda gereken çabayı göstermelerinin önemine dikkat çekmiştir. Özellikle gastronomi alanında kullanılan yabancı kelimelerin Türkçe olarak ifade edilmesi ve Türkçe karşılıklarının bulunması, söyleşide getirilen dikkat çekici öneriler arasındadır. Özetle söyleşide, gastronomi uygulama alanında ve terminolojisinde yerelliğin önemi vurgulanmıştır. Samimi bir ortamda gerçekleştirilen ve iki saat süren sohbet, katılımcıların karşılıklı iyi dileklerde bulunmalarının ardından sona ermiştir.

“ÇEVİRİMİÇİ GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ – 4

Gastronomi Yazarlığı ve Türk Mutfak Kültürü

GÜMÜŞHANE
ÜNİVERSİTESİ TURİZM
FAKÜLTESİ

**GASTRONOMİ VE
MUTFAK
SANATLARI
BÖLÜMÜ
SEKTÖR
BULUŞMALARI-4**

**KONU:GASTRONOMİ
YAZARLIĞI VE TÜRK
MUTFAK KÜLTÜRÜ**
KONUŞMACI BİLGİLERİ

**HALDUN TÜZEL
MİLLİYET FAVORİ
LEZZETLER GAZETESİ
GURME/YAZAR**

PROGRAM BİLGİLERİ
12 OCAK 2021
SAAT:20:00/21:00
BAĞLANTI:<https://sanalsinif1.gumushane.edu.tr/b/gas-ler-ct7-wtx>

Daha fazla bilgi için turizm.gumushane.edu.tr



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüz tarafından düzenlenen çevrimiçi gastronomi söyleşilerinin dördüncüsünde Haldun Tüzel'i ağırladık. Haldun Tüzel, 600 yıllık Fransız derneği Chaine des Rotisseurs (Gastronomi Birliği Rötisörler Zinciri Derneği) tarafından şövalye unvanı verilmiş ve İtalya merkezli Slow Food organizasyonuna üyeliği bulunan bir gurmedir. Ayrıca Milliyet Favori Lezzetler Gazetesi'nde uzun yıllardır köşe yazarlığı yapmaktadır. 12 Ocak 2021 Salı günü düzenlenen etkinliğin moderatörlüğünü Öğr. Gör. Rıfat PİR yaptı. Turizm Fakültesi Dekan Yrd. Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT'ın da hazır bulunduğu etkinliğe, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin yanı sıra Şiran Mustafa Beyaz MYO Aşçılık bölümü öğrencileri de ilgi gösterdi.

Haldun Tüzel, Türk mutfağının dünyada yeteri kadar bilinmediğini, çok farklı kültürlerden izler taşıyan ve yemek çeşitliliği açısından çok zengin olan Türk mutfağının uluslararası mecralarda döner-baklava-kebab üçgenine sıkışmış olduğunu ve bu şekilde tanındığını dile getirdi. Tüzel, Türkiye'nin gastronomi turizminde gelişmesi için bazı yemek ya da tatlı çeşitlerinin günümüz insanına hitap edebilecek tarzda yeniden ele alınabileceğini söyledi. Bu bağlamda örnek olarak baklavadaki şeker oranının ya da kebablardaki acı oranının azaltılabileceğini gündeme getirdi. Tüzel, etkinliğin bir diğer konu başlığı olan "Gastronomi Yazarlığı" bağlamında da değerlendirmelerde bulundu. Tüzel'e göre, gastronomi yazarlığı, gastronomi yazmak ve yemek tarifleri yazmak şeklinde iki başlık altında incelenmelidir. Yemek tarifleri yazmak, günümüzde artık bir trend unsuru haline geldi ve ilgili/ilgisiz her kesimden insan buna girişti. Ancak kimi yayınlar istenen doyuruculuğu okuyucuya sunmaktan uzaktır, bu nedenle yetkin olan insanlar buna yönelmeli ve konuya oldukça hassas bir şekilde yaklaşmalıdır. Gastronomi yazmak ise daha meşakkatli bir süreçtir. Çünkü gastronomi yazmak sadece yemek tarifleri yazmaktan öte, yemeklerin hikayesini de ortaya koyma ve bunu okuyucuya ilgi çekici bir şekilde aktarabilme sürecidir. Diğer taraftan gastronomi yazarlığı, diğer alanlardaki yazarlık sürecine göre daha maliyetli olabilmektedir. Çünkü bir yemek yapıldıktan sonra fotoğraflama aşamasında kimi zaman istenen karelerin elde edilememesi, yemek yapım sürecinin en başından itibaren tekrarlanmasını gerektirebilmektedir.

Oldukça keyifli bir sohbet ortamında geçen ve iki saatlik süreyi aşan sohbet, etkinliğin Gümüşhane'de, Fakültemizde yüz yüze yapılabilmesi temennileri ile son buldu.

GÜMÜŞHANE'DE TURİZMİN BUGÜNÜ VE GELECEĞİ PANELİ

Fakültemiz Turizm İşletmeciliği Bölümü tarafından, 15 Mart 2021 tarihinde düzenlenen çevrimiçi panelde Gümüşhane'de turizm farklı yönleriyle konuşuldu. Panelde konuşmacı olarak Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek, Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık, Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Savaş Evren ve Zigana Doğa Okulu Başkanı Savaş Aydın katıldı. Zigana Doğa Okulu'nun etkinlik paydaşı olduğu programın moderatörlüğünü ise Turizm Fakültesi Dekan Vekili Prof. Dr. Kemal Çelik yaptı.



The poster is for a webinar titled "GÜMÜŞHANE'DE TURİZMİN BUGÜNÜ VE GELECEĞİ" (The Present and Future of Tourism in Gümüşhane). It is organized by the Gümüşhane University Tourism Faculty, Department of Tourism Management. The event is moderated by Prof. Dr. Kemal Çelik. The speakers are Prof. Dr. H. İbrahim Zeybek (Cave Tourism), Dr. Öğr. Üyesi Savaş Evren (Winter Tourism), Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık (Culture Tourism), and Savaş Aydın (Nature Tourism and Zigana). The poster includes a QR code, the date and time (15 March 2021, Tuesday, 20:00), and the link to the webinar: <https://ssl.gumushane.edu.tr/b/sav-pqd-0fd-6dt>. The event is a joint effort with Zigana Doğa Okulu.

“Mağara Turizmi” başlıklı sunumunu gerçekleştiren Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek, Gümüşhane'nin mağara turizmindeki potansiyelini etraflıca anlattı. Bu kapsamda, Gümüşhane'nin mağara turizminde en öne çıkan değeri olan Karaca Mağarasının temel özelliklerinden bahseden Rektörümüz, şehirde 40 civarında mağara bulunduğuna ve bunlar arasında özellikle Arılı Mağarası ve Kırklar Mağarasının turizm potansiyelinin oldukça yüksek olduğuna değindi. Rektörümüzün konuşmasının ardından Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık, “Kültür Turizmi” başlıklı sunumunu gerçekleştirdi. Çalık sunumunda Gümüşhane'nin kültür turizmi açısından öne çıkan Süleymaniye Mahallesi, Santa Harabeleri, Krom Antik Kenti, İmera Manastırı, Satala Antik Kenti gibi değerlerine dikkat çekti. Ardından Zigana Doğa Okulu Başkanı Savaş Aydın, “Doğa Turizmi ve Zigana” başlıklı sunumunu yaptı. Aydın sunumunda Zigana'nın doğa turizmi potansiyeline ve Zigana Doğa Okulu'nun çeşitli faaliyetlerine değindi. Panelin son sunumunu “Kış Turizmi” başlığıyla Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Savaş Evren yaptı. Evren sunumunda; öncelikle Türkiye'nin genel kış turizmi potansiyeline değinip ardından yarı faal durumdaki Zigana ve proje aşamasındaki Süleymaniye ve Çakırgöl Kayak Merkezleri hakkında bilgiler paylaştı.

Programı üniversitemiz dışında, Yıldız Teknik Üniversitesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, KTÜ, Samsun 19 Mayıs Üniversitesi'nden akademisyenler katılım gösterdi. Gümüşhane Üniversitesi Vakfı Başkanı Prof. Dr. Kenan Aydın, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Faruk Alaaddinoğlu, Samsun 19 Mayıs Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Ali Uzun ve aynı üniversiteden Prof. Dr. Cevdet Yılmaz, Karadeniz Teknik Üniversitesi'nden Prof. Dr. Cantürk Gümüş, Prof. Dr. Hülya Kalaycıoğlu ve Doç. Dr. Coşkun Erüz, Başkent Üniversitesi'nden Prof. Dr. Kenan Araz katılım göstererek, Gümüşhane turizmi hakkındaki değerli görüşlerini iletmişlerdir.

45. TURİZM HAFTASI ETKİNLİKLERİ

Satala: Roma İmparatorluğu'nun Kuzeydoğu Sınırında Bir Lejyon Kenti

Turizm Rehberliği Bölümü tarafından 19 Nisan 2021 tarihinde gerçekleştirilen çevrimiçi konferansa Gümüşhane Müze Müdürlüğü'nden Arkeolog Elif Öktem ile Bartın Üniversitesi Arkeoloji Uygulama ve Araştırma Müdürü Doç. Dr. Şahin Yıldırım konuşmacı olarak katıldı. Etkinliğin moderatörlüğünü Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümünden Arş. Gör. Seda Kamber Taş yürüttü. Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık'ın açılış konuşmasının ardından, Arkeolog Elif Öktem kazı çalışmalarının dün ve bugün ile ilgili temel bilgileri aktardı. Akabinde Doç. Dr. Şahin Yıldırım, kazı çalışmalarının başlama sürecinin kimler ve hangi kurumlar tarafından desteklendiğiyle ilgili bilgiler vererek, geçmişten günümüze kadar varlığını koruyan Anadolu'daki lejyon kentlerinden biri olan Satala'nın tarihsel önemi üzerinde durdu. Satala'nın siyasi, jeopolitik ve askeri önemine de dikkat çeken Doç. Dr. Şahin Yıldırım çeşitli görsellerden yararlandığı sunumunda, bölgenin lejyon olarak ortaya çıkma sürecini ve Satala'nın geleceğiyle ilgili yakın gelecekte yapılması planlanan faaliyetlerden söz etti. Konuşmacılar yaptıkları sunumlarının ardından, katılımcıların konu ile ilgili gelen sorularına cevaplar vererek, bölgenin geleceğiyle ilgili çeşitli önerilerde bulundular.

Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek, etkinlikle ilgili şunları söyledi: “Turizm, bir ülkenin en değerli alanlarından birisidir. Bu sayede sadece ekonomik anlamda bir gelişme ve gelir sağlanmaz, aynı zamanda tüm dünyaya sosyo-kültürel anlamda da tanıtım yapılmış olur. Böylesine önemli bir konuda Üniversite olarak her daim çalışmalarımızı sürdürmekteyiz. Söz konusu çalışmalar kapsamında Üniversitemiz Turizm Fakültesi tarafından Gümüşhane ilimizin çeşitli tarihi ve turistik yönlerinin, zenginliklerinin ele alındığı ve 3 bölümden oluşan etkinliklerin ilki gerçekleştirildi. ‘SATALA: Roma İmparatorluğu'nun Kuzeydoğu Sınırında Bir Lejyon Kenti’ başlıklı etkinlikte Satala Antik Kentinin tarihi, coğrafi yönden incelenmesinin yapıldığı bu konferans, alanında uzman kişilerin katılımıyla sağlandı. Geçmiş ile günümüzün buluşturulduğu ve Gümüşhane ilimiz adına katma değerli bir etkinlik olduğuna inandığımız bu konferansın düzenlenmesinde emeği geçen başta Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Kemal Çelik olmak üzere tüm akademik ve idari personelimizi kutluyorum. Konferansa katılıp değerli bilgilerini bizlerle paylaşan katılımcılarımıza da ayrıca teşekkür ediyorum.”

T.C.
Gümüşhane Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Turizm Haftası Etkinlikleri

TURİZM REHBERLİĞİ BÖLÜMÜ
SATALA
Roma İmparatorluğu'nun Kuzeydoğu Sınırında
Bir Lejyon Kenti
Arkeolojik ve Epigrafik Çalışmalar

19 Nisan 2021
Saat: 21:00

Doç. Dr. Şahin YILDIRIM
BARTIN ÜNİVERSİTESİ
ARKEOLOJİ UYGULAMA
VE ARAŞTIRMA MERKEZİ

Arkeolog Elif ÖKTEM
GÜMÜŞHANE
MÜZE MÜDÜRLÜĞÜ

Çevrimiçi Konferans
<https://ss1.gumushane.edu.tr/b/ugu-cfr-tud-cqh>

45. TURİZM HAFTASI ETKİNLİKLERİ

Yöresel Gastronomi Kültürü



GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ

**GASTRONOMİ VE
MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ
TURİZM HAFTASI
ETKİNLİĞİ**

**KONU: YÖRESEL
GASTRONOMİ
KÜLTÜRÜ**

KONUŞMACI BİLGİLERİ

**SAHRAP SOYSAL
HÜRRIYET GAZETESİ YEMEK
YAZARI**

**ZEKİ AÇIKÖZ
TAFED GENEL BAŞKANI**

PROGRAM BİLGİLERİ
20 NİSAN 2021
SAAT: 21:00 / 22:00
BAĞLANTI: <https://ss1.gumushane.edu.tr/b/era-yau-gqt-h7g>

Daha fazla bilgi için :turizm.gumushane.edu.tr

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından 20 Nisan 2021 tarihinde, 45. Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında gerçekleştirilen çevrimiçi söyleşi etkinliğine konuşmacı olarak Hürriyet Gazetesi Yemek Yazarı Sahrap SOYSAL ve Türkiye Aşçılar Federasyonu (TAFED) Başkanı Zeki AÇIKÖZ konuk oldular. Etkinliğin moderatörlüğünü ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT yaptı. Turizm Fakültesi Dekan Yardımcıları Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK, Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA ve Fakültemizde görevli hocalarımızın da hazır bulunduğu etkinliğe, Fakültemiz öğrencilerinin yanı sıra, şehrimizden de pek çok katılımcı ilgi gösterdi.

Düzenlenen etkinlikte konu başlığı “Yöresel Gastronomi Kültürü” şeklindeydi. Kendisi de bir Gümüşhaneli olan Sahrap Soysal, Gümüşhane Yöresel yemek kültürünün yeteri kadar bilinmediğine ve tanıtımı için gerekli adımların atılması gerektiğine vurgu yaptı. Dünyada gastronomi turizminin geliştiğini ve Türk mutfağının özellikle yöresel mutfak ekseninde turistleri çok rahatlıkla cezbeden bir yapıya sahip olduğunu ifade eden Soysal, Gümüşhane’de bunu başarabilmek için turistik yatırımlarla birlikte, Siron, Lemis, Pestil-Köme vb. gastronomi değerlerinin tanıtımının iyi yapılması gerektiğini söyledi. Zeki Açıkoz ise konuyu bölge bazında ele aldı. Ülkemizde Karadeniz mutfağının özünü koruyan ender mutfaklardan biri olduğunu ifade etti. Açıkoz, Karadeniz mutfağının özellikle yenilebilir otlar yönünden zengin bir çeşitliliği içerisinde barındırdığını, fakat bu çeşitliliğin mevsimsel nedenler ve buna bağlı gelişen diğer etkenlerden ötürü sürdürülebilir hale getirilemediği için günümüzde hak ettiği yere ulaşamadığını söyledi.

Soru cevap şeklinde ilerleyen söyleşide, Soysal öğrencilerimize; ülke tanıtımının yerel bazda başladığını bu hususa dikkat etmeleri gerektiğini, kendi çalışmalarının tamamının yerel mutfakların tanıtımı kapsamında sürdüğünü ve yurtdışında gerçekleştirdiği bu faaliyetlerinin ülke tanıtımına önemli faydalar sunduğunu ifade etti. Açıkoz ise öğrencilerimize sektörün farklı yönlerini aktardı. Özellikle bu işle alakadar olmaları halinde kendilerini geliştirmek ve uluslararası tanınırlıklarının olabilmesi adına yabancı dil eğitimlerine önem vermeleri gerektiğini, bu eğitimi her ne koşulda olursa olsun muhakkak tamamlamaları gerektiği yönünde görüşlerini bildirdi. Sektörün zorluklarından bahseden Açıkoz; hiçbir şeyin imkânsız olmadığını, bir şeyleri başkaları başarabiliyor ise onların başarabileceğini fakat bu başarı için çok çalışmaları gerektiğini ve kişisel gelişimlerine yatırım yapmalarının mesleki gelişimlerdeki bu başarılarını etkileyecek en önemli unsur olduğunu ifade etti.

Soru cevap şeklinde ilerleyen söyleşide, Soysal öğrencilerimize; ülke tanıtımının yerel bazda başladığını bu hususa dikkat etmeleri gerektiğini, kendi çalışmalarının tamamının yerel mutfakların tanıtımı kapsamında sürdüğünü ve yurtdışında gerçekleştirdiği bu faaliyetlerinin ülke tanıtımına önemli faydalar sunduğunu ifade etti. Açıkoz ise öğrencilerimize sektörün farklı yönlerini aktardı. Özellikle bu işle alakadar olmaları halinde kendilerini geliştirmek ve uluslararası tanınırlıklarının olabilmesi adına yabancı dil eğitimlerine önem vermeleri gerektiğini, bu eğitimi her ne koşulda olursa olsun muhakkak tamamlamaları gerektiği yönünde görüşlerini bildirdi. Sektörün zorluklarından bahseden Açıkoz; hiçbir şeyin imkânsız olmadığını, bir şeyleri başkaları başarabiliyor ise onların başarabileceğini fakat bu başarı için çok çalışmaları gerektiğini ve kişisel gelişimlerine yatırım yapmalarının mesleki gelişimlerdeki bu başarılarını etkileyecek en önemli unsur olduğunu ifade etti.

45. TURİZM HAFTASI ETKİNLİKLERİ

Türk Kayak Tarihinin Unutulmaz İsmi: Dağların Delisi Muzaffer Demirhan

Turizm Fakültesi Turizm İşletmeciliği Bölümü tarafından, 21 Nisan 2021 tarihinde, 45. Turizm Haftasının son çevrimiçi etkinliği olarak gerçekleştirilen söyleşiye konuşmacı olarak kayak tarihimizin efsanevi ismi Muzaffer Demirhan'ın oğlu, başarılı Milli Kayakçı Göksey Demirhan katıldı. Turizm ve spor çevrelerinden yoğun ilgi gören söyleşinin moderatörlüğünü ise Turizm İşletmeciliği Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Savaş Evren yürüttü.

Turizm Fakültesi Dekan Yardımcısı Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık'ın açılış konuşmasını yaptığı program, soru-cevap şeklinde gerçekleştirildi. Etkinlikte öncelikle kendisi hakkında bilgiler veren Göksey Demirhan, ardından babası Muzaffer Demirhan'ın Gümüşhane'de başlayan kayak sporu yolculuğundan bahsetti. Bu kapsamda, Muzaffer Demirhan'ın henüz 12 yaşındayken büyük zorluklarla kayağa başladığını ve kısa süre içinde Türkiye şampiyonluğuna ulaştığını belirten Göksey Demirhan, babasının kayak sporuna nasıl büyük bir aşkla bağlı olduğunu anlattı. Ardından, babasının 20 yıl süren profesyonel spor kariyeri boyunca katıldığı ulusal ve uluslararası yarışmalardan ve bu yarışmalarda elde ettiği başarılarından söz eden Demirhan, bu süreçte babasının başından geçen sıra dışı olayları da anlattı. Göksey Demirhan, ayrıca babasının Gümüşhane'yi ne kadar çok sevdiğinden bahsedip, Muzaffer Demirhan isminin Gümüşhane'de yaşatılması gerektiğini de özellikle dile getirdi. Söyleşinin son bölümünde ise bölgemizde ve ülkemizde kayak sporunun genel durumu, gençlerin kayak sporuna yönlendirilmesi ve Gümüşhane'de Muzaffer Demirhan anısına önümüzdeki yıllarda neler yapılabileceği konuşuldu.

Rektörümüz Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek etkinlikle ilgili şunları söyledi: "45. Turizm Haftası etkinlikleri kapsamında Üniversitemiz Turizm Fakültesi tarafından seri bir şekilde düzenlenen 3 programın sonuncusu gerçekleştirildi. Düzenlenen üçüncü programın konusu Gümüşhane ilimize ve ülkemize büyük katkıları olan Türk kayak tarihimizin efsanevi ismi Muzaffer Demirhan oldu. Muzaffer Demirhan'ın yaşadığı dönemi ve başarılı olmak için ne tür zorluklar çektiğini bizzat oğlu Milli Kayakçı Göksey Demirhan'ın kendisinden dinledik. Gerek ülkemize ve gerekse de ilimize çok önemli katkılarda bulunan değerli şahsiyetlerinin isimlerinin yaşatılması gerekiyor. Gümüşhane Üniversitesi olarak da Gümüşhane ilimizde yaşamış birbirinden değerli örnek şahsiyetlerin isimlerini üniversitemizdeki kongre salonları, kütüphane, spor salonu ve laboratuvarlara vererek yaşatmaya çalışıyoruz. Öğrencilerimize ilham kaynağı olacağına inandığımız o isimlerden bir tanesi de Muzaffer Demirhan'dır. Üniversitemiz Senato kararıyla birlikte kendisinin ismini Beden Eğitimi ve Spor Yüksekokulu (BESYO)'nda bulunan spor salonumuza, 'Muzaffer Demirhan Spor Salonu' olarak vermeyi uygun gördük. Düzenlenen Türk Kayak Tarihinin Unutulmaz İsmi: 'Dağların Delisi' Muzaffer Demirhan adlı söyleşiyle birlikte merhum efsane kayakçımızı da buradan bir kez daha anmış olduk. Kendisine Allah'tan rahmet diliyor, söyleşi programına katılarak bizlere değerli ve keyifli bilgiler veren merhum Muzaffer Demirhan'ın oğlu başarılı Milli Kayakçı Göksey Demirhan'a da teşekkür ediyorum."



TÜRK KAYAK TARİHİNİN UNUTULMAZ İSMİ "DAĞLARIN DELİSİ" MUZZAFER DEMİRHAN



Moderatör
Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN
Tur. İşl. Bölüm Başkanı

Konuşmacı
Göksey DEMİRHAN
Milli Kayakçı

Tarih ve Saat: 21 Nisan 2021 Çarşamba / 21:00

Bağlantı Adresi:
<https://ss1.gumushane.edu.tr/b/sav-5vn-anz-bmc>



UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

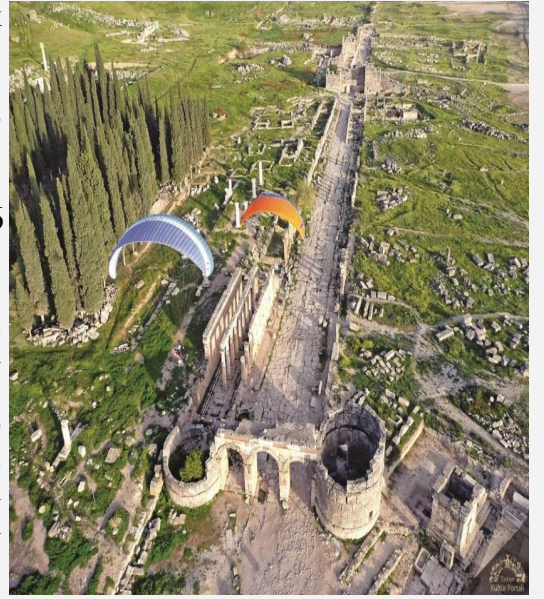
Hieropolis-Pamukkale (Denizli) 1988 (Karma Miras Alanı)



Doç. Dr. Uğur AKDU

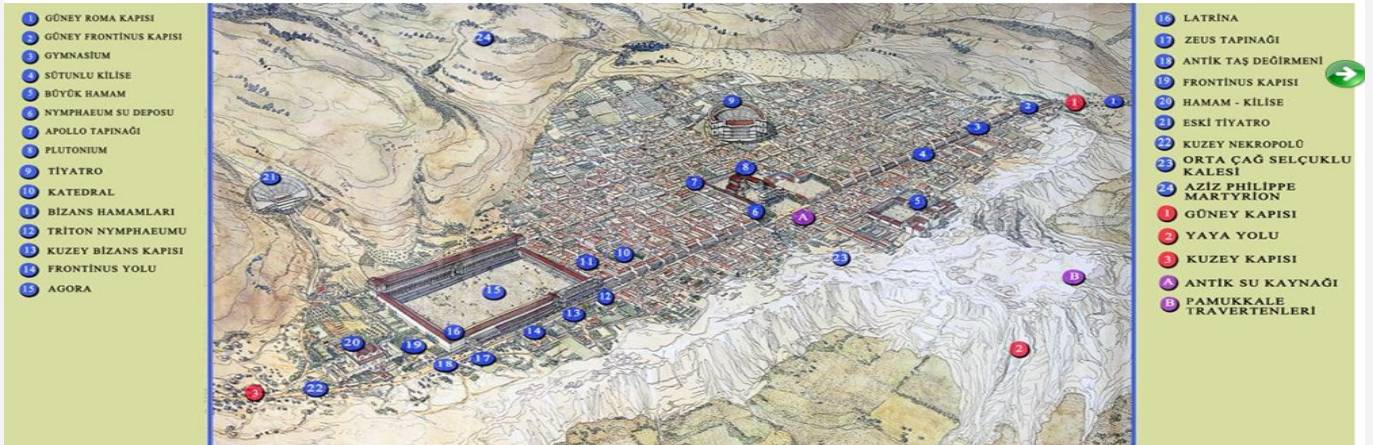
Değerli okurlar bir önceki yazımda UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsilî Listesi'nde yer alan, ülkemizdeki değerlerden Mesir Macunu Festivali'ni kaleme almıştım. Bültenimizin bu sayısında ise kaldığımız yerden Unesco Dünya Miras Listesi'ndeki değerlerimizle devam ediyoruz. Bu bültende size 1988 yılında listeye kabul edilen "karma" yani hem doğal hem de kültürel statüdeki mirasımız Hieropolis-Pamukkale'yi anlatacağım. Hieropolis-Pamukkale ülkemizin Güneybatısında, iç Ege bölgesinde Denizli ilimizde bulunmaktadır. Denizli ili, Lycus (Çürük su) vadisi ve Büyük Menderes havzasında kurulmuş ve tarihler boyunca birçok yerleşime ev sahipliği yapmıştır. Önemli bir geçiş güzergahında bulunan ve verimli topraklara sahip il genelinde 19 adet antik yerleşim yeri, 36 arkeolojik ve doğal sit alanı ve 1000'e yakın tescilli kültür varlığı bulunmaktadır. Günümüzde Hieropolis, Laodikeia ve Tripolis antik kentlerinde kazı ve kurtarma çalışmaları devam etmektedir.

Arkeoloji literatüründe "Holy City" yani kutsal kent olarak adlandırılan ve Pamukkale termal kaplıcalarını da içinde barındıran Hieropolis Kenti'nin MÖ 2. yüzyılda Bergama Kralı II. Eumenes tarafından kurulduğu ve Bergama'nın efsanevi kurucusu Telephos'un karısı Hiera'nın adını aldığı düşünülmektedir. Kent, M.Ö. 129 yılında Roma İmparatorluğu'nun Asya Eyaleti'ne bağlanarak prokonsüller tarafından yönetilmiştir. M.S. 96 ile 162 yılları arasında en parlak dönemini yaşayan Hieropolis, coğrafyacı Strabon ve Ptolemaios'un söylemlerine göre M.S. 3. yüzyılda Frigya Pacatiana'sına dahil edilmiştir. Hieropolis kenti deprem kuşağı üzerinde bulunduğu için doğal afetlere defalarca maruz kalmış ve M.S. 60 yılındaki büyük depremle yıkılmıştır. Depreme kadar Helenistik dönem özelliklerini korumuş olup depremden sonra yeniden inşa edilen kent, Roma kenti özelliklerini barındırmaktadır. M.S. 80 yılında Hz. İsa'nın havarilerinden olan St. Philip'in burada öldürülmesi, şehrin bu tarihten itibaren önemli bir Hristiyanlık merkezi olması sonucunu ortaya koymuştur. M.S. 531 yılında Hieropolis piskoposluğu metropoliter seviyesine yükseltilip kentte başpiskopos bulunmaya başlamasıyla Hristiyanlık için giderek daha da önemli bir konuma gelmiştir.



Resim 1 Hieropolis Antik kenti.

Hieropolis antik kentinde; Domityan kapısı ve yolu, Güney Bizans kapısı, Gymnasium, Tritonlu çeşme, Apollon Kutsal alanı, Su kanalları, St. Philippus Martynonu, Direkli Kilise, Nekropol alanı, Katedral, Roma hamam kalıntıları bulunmaktadır. M.S. 395 yılında Bizans yönetimine geçen şehir, XII. yüzyıl sonlarına doğru Anadolu Selçuklularının sınırları içerisine girmiştir. XIV. yüzyılda meydana gelen depremden sonra ise şehir tamamen terk edilmiştir.



DEVAMI

UNESCO DÜNYA MİRAS LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

Hieropolis-Pamukkale (Denizli) 1988 (Karma Miras Alanı)

2010-2013 yılları arasında St. Philippus Kilisesi'nde yapılan kazı çalışmaları sonucu St. Philippus'a ait mezar ortaya çıkarılmıştır. Ayrıca Apollon Kutsal Alanının güneyinde Plutonium (Cehennem Kapısı) tespit edilmiştir. Tarih boyunca termal suyun içindeki kalsiyumun çökmesi ile oluşan doğa harikası Pamukkale travertenleri, 2700 metre uzunluğunda ve 160 metre yüksekliğindedir. Bu nedenle parlak beyaz rengiyle Pamukkale'yi 20 kilometre uzaklıktan görmek mümkündür. Pamukkale'de sıcaklıkları 35-36 °C'yi bulan beş sıcak su kaynağı mevcuttur.

Özetle bilgi aktarmaya çalıştığım karma mirasımız Hieropolis-Pamukkale ile ilgili yazılacaklar elbette bitmez. Özellikle antik kent hakkında detaylı bilgi alabilmeniz için aşağıda yer alan referans listesine göz atmanızı tavsiye ederim. Doğal ve eşsiz şaheser Pamukkale'yi kültürel bir gezi ile bütünleştiren Hieropolis ziyaretiniz hiç unutamayacağınız anılar ve deneyimler biriktirmenizi sağlayacaktır. Yaz mevsiminden ziyade bahar aylarında ziyaret planı yapmanız, sıcağın bunalmadan daha uzun süreli ve tadını çıkararak gezmenizi kolaylaştırabilir. Bu küçük tüyoyla yazımı burada sonlandırırken hazır yaz gelmişken civarda bulunanlar ve Pamukkale'yi henüz görmeyenler içinde son not olsun. Evet yaz mevsiminde sıcak bunaltıcı olabiliyor ama bu deneyim için değer. Önümüzdeki sayıda görüşebilmek dileğiyle.



Resim: Pamukkale

Kaynaklar

<https://www.kulturportali.gov.tr/portal/pamukkalehierapolis>

Soydaş M.E. ve Özdiçiner, N. S., (2018), Pamukkale-Hierapolis (Denizli) -1988, "Türkiye'nin Unesco Değerleri ve Turizm Potansiyeli" içinde, Editörler: Abdullah Karaman, Kürşad Sayın, Alper Ateş, Eğitim Yayınevi.

Gezmek Zamanı 'MEKSİKA'



Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ

Hüzünlü bir sonbahar, zorlu bir kış derken dallarına bahar gelen çiçekler ve sonunda özlemlerle beklenen yaz! Geçtiğimiz sene boyunca devam eden Covid-19 pandemisi, yaşam şeklimizi hayali yaşanmasa mümkün olamayacak şekilde değiştirdi. Üstelik bitmiş ve gidivermiş de değil, etkileri hala sürüyor. Başlayan gün bitiyor, zaman su gibi akıyor, geçip giden günün de ne yazık ki telafisi olmuyor. O halde korkup bir köşede beklemeli mi yoksa kuralları önümüze serip tedbirli bir yol mu çizmeli? Benim tercihim ikincisi. Sınır ve kurallar belli, yarınsa meçhul. Zaman; çalışmak, üretmek, sevmek, hissetmek, gezmek, görmek, bilmek zamanı. Nereden başlamalı?

Sevmek, üretmek, yaşanan anı hissetmek, bilmek kısmı sizden. Gezip görme önerisi ise benden. Öncelikle dört bir köşesi cennet ülkemizde hala gitme fırsatı bulamadığınız, yarım bir şeyler kaldığını hissettiğiniz ya da özlem duyduğunuz bir yer veya yerler var ise hiç düşünmeden buralardan başlayın derim. Ama yok arzunuz sınır ötesi, uzak, çok çok uzaklara uzanmaksa o halde buyurun 'far far away MEKSİKA'. Kimi ülkeler sınırlarını hali hazırda açmamış, birçok Avrupa ülkesi seyahatler için çift aşı zorunluluğu isterken Meksika'nın bizden talebi sadece seyahat öncesi e-vize. E-vize aldığımız tarihten itibaren 30 gün içerisinde ülkeye giriş yapmamız gerektiğini de belirtmeden geçmeyelim. Uçak biletleri alındı, konaklama rezervasyonları tamam, vize-mizi de aldık ele, bekle bizi Meksika!

Kuzey Amerika'nın güney yarısında bulunan Meksika, 31 eyaletten oluşan federal bir cumhuriyet. Kuzeyinde Birleşik Devletler; güneyinde ve batısında Pasifik Okyanusu, güneydoğu yönünde Guatemala, Belize ve Karayip Denizi; doğusunda ise Meksika Körfezi. Olmek, Toltek, Teotihuacan, Zapotek, Maya ve Aztek başta olmak üzere çeşitli gelişmiş Mezoamerikan uygarlıklara ev sahipliği yapan Meksika'da, tarihinin izlerini geçmişten bu güne kadar taşıyan sayısız eser ve doğal güzellikler bizleri bekliyor.

Meksika, tarihi ve turistik çekicilikleri bakımında tapınaklar ve büyüleyici plajlarıyla Tulum'dan ibaret gibi görülse de aslında çok daha fazlası. Bu coğrafyayı daha iyi özetleyebilmek adına Meksika'daki bölgeleri ve bölgelerdeki gezilecek yerleri isim olarak derleyelim. Görmeye değer mi siz karar verin.

1.QUINTANA ROO: Başta Cancun olmak üzere, Isla Mujeres, Holbox adası, Tulum, Playa del Carmen, Bacalar, Akumal ve 153 km uzunluğu ile dünyanın en uzun yeraltı nehri Sistema Sac Actun bölgenin görülesi yerleridir.

2.YUCATAN YARIMADASI: Mayaların kutsal tapınağı Chichen Itza'nın da bulunduğu yarımada; Valladolid, Merida, Uxmal, Izamal, pembe rengiyle popüler olan Rio Lagartos'a gidilmeli.

3.CAMPECHE: Fuerte de San Miguel, 2000 adet eski yapının dokusu bozulmadan restore edilmiş olmasıyla 1999 yılında Unesco Mirasına girmeye hak kazanan şehrin sokakları, şehre yakın Maya arkeolojik alanlarından olan Edzna, La Arquitectura Maya müzesi ile sizleri bekliyor.

4.CHIAPAS: Önemli Maya kentlerinden biri olan Palenque, kolonyal şehir San Cristobal, büyüleyici doğal güzelliği ile El Aguacero ve El Chiflón şelaleleri, Agua Azul Şelalesi, Misol-Ha Şelalesi, Sumidero Kanyonu, Lacandon ormanı, Guatemala sınırındaki Lagunas De Montebello Ulusal Parkı görülmeye değer önemli yerlerdir.

5.OAXACA: 31 Ekim – 2 Kasım tarihleri arasında Meksika'daysanız Oaxaca'da düzenlenen Ölüler Günü Bayramı nedeniyle başlı başına ziyaret nedeni. Petrified Şelalesi, şehir merkezindeki Santo Domingo Katolik kilisesi, Museo de las Culturas, şehrin trafiğe kapalı renkli sokağı ve pazarlarıyla Calle Alcalá, Zapotekler tarafından inşa edilen Monte Alban antik kenti gezilecek yerlerdir.



Gezmek Zamanı 'MEKSİKA'



6.PUEBLA: Popocatepetl volkanının eteğine kurulu Cholula şehri, Great Pyramid, Ampora Müzesi, Palafoxiana kütüphanesi, Los Sapos sokağı, Puebla Tünelleri Puebla bölgesinde gezilecek yerler arasındadır.

7.MEXICO CITY: Başkent Mexico City'de; Vasconcelos kütüphanesi, oyuncak bebeklerin asılı olduğu Las Munecas, Teotihuacan, çarpıcı hayat hikayesi ve eserlerinin yanı sıra Diego'ya olan aşkıyla popüler kültür ikonu haline gelen Frida Kahlo'nun müze haline getirilen evi La Casa Azul, Palacio Nacional, Chapultepec Kalesi görülecek en önemli yerlerdir.

8.GUANAJUATO: Meksika'nın en sevimli yerlerinden olan San Miguel de Allende şehri görülmeye değer. Şehrin ana cazibe merkezi, 17. ve 18. yüzyıllardan kalma binalarla dolu iyi korunmuş tarihi merkezidir. Yakınındaki Jesus Nazareno de Atotonilco Tapınağı 2008 yılının Dünya Mirası ilan edilmiştir.

9.AGUASCALIENTES: Eğer gerçek bir macera severseniz Meksika'nın Aguascalientes şehrindeki Boca de Tunel macera parkı sizi bekliyor. Park içerisinde 13 asma köprü, iki zipline ve 11 km uzunluğunda bisiklet rotası bulunuyor.

10.JALISCO: Adada bir oyuk içinde dünyanın en gizli kumsalı olarak bilinen Islas Mariettas'ta yüzmeden dönmeyin, Puerto Vallarta'da balinaları gözlemleyin.

11.BAJA CALIFORNIA SUR – AŞAĞI KALİFORNİA: Cabo San Lucas, en iyi sörf noktalarından olan Todos Santos bölgelerini tercih edebilirsiniz. Hidalgo eyaletindeki Grutas de Tolantongo kaplıcası, Tlaxcala'daki ateş böceği ormanı, Chihuahua'da dev kristallerin bulunduğu Naica mağarası, San Luis Potosi'deki dünyanın en geniş mağara gövdesine sahip ve dünyanın 6.derin uçurumu olan Sotano de las Golondrinas (Shallow Cave) görülmeye değer.



Tarihi, kültürü ve doğal güzellikleri ile Meksika gözümüzü ve gönlümüzü fazlasıyla doyurdu. Peki ya karnımız? Dediğinizi duyar gibiyim. Hiç merak etmeyin. Zengin mutfağı ve kalbimizden yakalayacak lezzetler sarıp sarmalayacak sizi. Tabi acı, baharat hiç almayayım dersanız işler biraz karışabilir □ Niyeti olanlar hazırlıklara başlasın. 'Meksika Mutfağı' yazısı detaylarıyla bir sonraki sayıya.

Nos vemos amigos!

Kaynaklar

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Meksika>

<https://www.gzt.com/meksikada-gezilecek-yerler-3591807>

<https://www.gezgincift.com/meksika-gezi-rehberi>

KÜLTÜREL MİRAS EĞİTİMİ NEDEN ÖNEMLİ?



Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK

Kültürel miras en basit anlamıyla kültürel kimliğimizin oluşmasında etkili olan değer, inanç ve ritüellerimizdir. Tarihsel süreç içerisinde Anadolu coğrafyasında farklı medeniyetlerin yaşamış olduğu, bu medeniyetler arasındaki etkileşimle kültürel bir zenginliğin ortaya çıktığı hepimizin malumudur. Bizlerin ve gelecek nesillerin bu zenginliğin farkında olması ve özümsemesinin önemli olduğu kadar vazgeçilmez bir konu olduğu aşikârdır.

Daha önce de bahsettiğim gibi Anadolu halk kültürü somut ve somut olmayan kültürel miras unsurları açısından oldukça zengindir. Günümüzde Dünya Miras Listesi'nde 167 ülkeden 1121 varlık yer almaktadır; bunların 213'ü doğal, 869'u kültürel, 39'u ise karma (doğal ve kültürel) niteliktedir. Türkiye'nin bu listede 16 kültürel varlığı bulunmaktadır. Diğer taraftan 85 adet varlık da Türkiye adına geçici listede yer almaktadır.

UNESCO tarafından somut olmayan kültürel miras unsurlarının takip edildiği üç farklı liste vardır. Türkiye'nin kültürel miras bağımsız başvuru ya da bazı ülkelerle ortak başvuru niteliğindeki bu listelerde yer alan 20 somut olmayan kültürel miras unsuru bulunmaktadır. Bu miras unsurlarının 19'u "İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi"nde, 1'i ise "Acil Korunması Gereken Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi"ndedir.



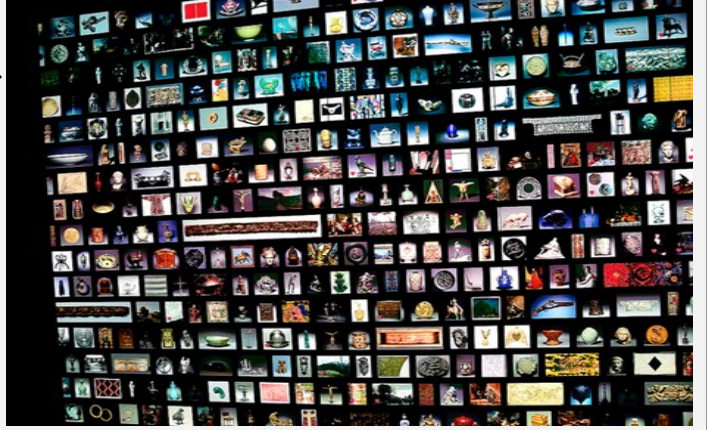
Korunmaya muhtaç kültürel miras unsurlarımızın gelecek nesillere aktarılması açısından hassasiyet gösterilmesi gereken önemli bir husus ise kuşkusuz kültürel miras eğitimidir. Kültürel miras eğitimi, okul öncesi ve ilkököl dönemleri başta olmak üzere örgün, açık ve yaygın eğitim yoluyla tüm eğitim aşamalarında dersler, halk eğitim merkezleri uygulamaları ile vatandaşlara sunulmaktadır. Milli Eğitim Bakanlığı tarafından okul öncesi dönemden başlayarak eğitim müfredatına farklı dersler eklenmesi suretiyle kültürel miras farkındalığı aşılmanmaya çalışılmaktadır. Diğer taraftan üniversitelerde de önlisans düzeyinde "Kültürel Miras ve Turizm" bölümleri aktif olarak kültürel miras eğitimi vermekte ve bazı bölümlerde de kültürel miras unsurları ile ilgili dersler müfredatta okutulmaktadır. Halk eğitim merkezleri bünyesinde ise özellikle el sanatları ile ilgili uygulamalı eğitimler yürütülmektedir.

Kültürel miras unsurlarına yönelik ilginin artırılmasında yukarıda bahsettiğimiz eğitim faaliyetlerinin önemli bir rolü olduğu açıktır. Fakat tüm eğitim aşamalarında verilen teorik eğitimler konunun anlam ve önemini çocuklar ve gençler tarafından tam olarak benimsenememesini sağlamamaktadır. Bu noktada daha fazla sayıda uygulamalı eğitim programlarının hazırlanması, öğretmenlerimizin bu konunun daha hassasiyetle üzerinde durması önerilmektedir. Diğer taraftan hem TÜBİTAK bünyesinde hem de Avrupa Birliği ve diğer proje kalemlerinde kültürel miras öncelikli alanlar arasında yer almaktadır. Bu ve benzeri projeler finansal açıdan tüm paydaşlara önemli destekler sağlamaktadır.

DEVAMI

KÜLTÜREL MİRAS EĞİTİMİ NEDEN ÖNEMLİ?

Teknolojik bağımlılık oranlarının oldukça yüksek düzeylere ulaştığı günümüzde dijital kültürel miras farkındalığının da artırılması noktasında çaba sarfetmek gerekmektedir. Hazırlanacak nitelikli içeriklerle (mobil uygulamalar, oyun platformları vb.) kültürel mirasın korunması, yaygınlaştırılması ve tanınırlığı artırılabilir. Son olarak kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması konusunda toplumsal refleks göstermemizin gerekliliğini hatırlatarak tüm okuyucularımızı selamlıyorum. Gelecek sayıda yeni bir konuyla buluşmak dileğiyle...



Kaynaklar

UNESCO (2021). Dünya Miras Listesi.

UNESCO (2021). Dünya Miras Listesi (Türkiye).

Fotoğraf Kaynakları

<https://blogs.loc.gov/>.

<https://www.edx.org/>

<https://nazlisenol.wordpress.com/>

<https://www.aa.com.tr/tr/>

RESTORASYON MU YOKSA “RESTEROZYON” MU?



Dr. Öğr. Üyesi Emine ŞİMŞEK EVREN

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Bülteninin değerli okurları, fakültenin yeni bir üyesi olarak bültendeki ilk yazımla sizleri selamlıyorum. Bu ilk yazımda sizlere, ülkemizde ve diğer pek çok ülkede sorunlu bir alan haline gelen restorasyonlardan bahsedeceğim. Ara sıra haber sitelerinde gezinirken “X şehrinde restorasyon felaketi!”, “Y şehrinde restorasyon kazası” gibi başlıklarla çıkan haberler görürüz. Prof. Dr. Harun Ürer, Sanat Tarihi Dergisi’ndeki makalesinde bu tarz restorasyon faciaları için restorasyon ve erozyon kelimelerini birleştirerek “Resterozyon” kavramını kullanıyor. Gerçekten de son yıllarda restorasyon adı altında yapılan bazı çalışmaların sonuçlarına bakıldığında, tarihi-kültürel değerlerimiz için tam birer erozyon oldukları görülmektedir. Osmanlı’dan günümüze, tarihi eserlerin ihyasında gelişme kaydettiğimiz gerçeğiyle birlikte, halen turizmin temel kaynağı olan ve kültürümüzün önümüzdeki nesillerce anlaşılmasını sağlayacak yapılarımızı etkili bir şekilde koruyabildiğimizi ve tahrip olanları tam anlamıyla restore edebildiğimizi söylemenin zor olduğunu da belirtmeliyim. Dahası, yapılan bazı çalışmaların restorasyon kelimesinin anlamıyla zıtlıklar içerdiğini görmekteyiz. Restorasyon kelimesinin “aslını bozmadan onarmak”, “sanatça tamir etmek”, “yapıyı, tarihsel kimliğini ve belge değerini koruyarak onarmak” gibi anlamları vardır. Dolayısıyla restorasyonun, öncelikle özgün durumunu yitiren, statik açıdan sorunları bulunan ya da mimari açıdan tahribata maruz kalmış yapılara uygulanması gerekmektedir. Ayrıca yapıya yeni bir işlev verilmesi restorasyon olarak görülmemelidir. Ancak bazen maddi kaygılarla, tarihi yapılara çeşitli amaçlarla kullanılabilmesi amacıyla yeni işlevler kazandırıldığına dahi şahit olmaktadır.

Peki, bunca habere konu olmasına rağmen bu sorunlu restorasyonlar ortadan kalkıyor mu? Maalesef hayır! Gerek ülkemizde gerekse başka ülkelerde (örneğin İspanya), insanlık tarihinin ortak mirası eserlere geri dönüşü imkansız tahribatlar veren “resterozyonlar” varlığını sürdürüyor. Bu durumun temelinde tabii ki, pek çok neden yatıyor. Fakat bunlardan en öne çıkanı ve en çok can acıtanı, bu restorasyon işlerinin bazı gerekçelerle (?) işin uzmanı olmayan ekiplere verilmesidir.

Son zamanlarda yapılan yanlış restorasyon çalışmalarına örnek verecek olursak; Ocaklı Ada Kalesi, Süheyl Bey Camii, Tekfur Sarayı, Anamur Mamure Kalesi, Mesneviyhane Camii, Ayosafya Orhan Camii, Hatay Roma Mozaikleri, İshak Paşa Sarayı, Antiphellos Antik Tiyatro, Sümela Manastırı, Apollon Tapınağı, Urfa Kalesi, Tarihi Hamam, Mısır Çarşısı Türkiye’den dikkat çeken örneklerdir. Yurtdışında yanlış restorasyona maruz kalmış eserler arasında ise Çin Seddi, Lenin Heykeli, Aziz George Heykeli, Matrera Kalesi, Tutankamon’un Heykeli, Quig Hanedanlığı Freski, Meryem Ana ve Bebek İsa Heykeli bulunmaktadır.

Bunların tamamını burada incelemek pek mümkün değil. Ancak Türkiye’de öne çıkan bazı örnekler göz atabiliriz. Örneğin son yıllarda en çok yankı uyandıran örneklerden biri Hatay Roma Mozaikleridir. Dünyanın ikinci büyük mozaik sergileme alanı olan Hatay Arkeoloji Müzesi’ndeki mozaikler, yeni müzeye taşınması sırasında “resterozyona” uğradı. Roma dönemine ait mozaiklerin orijinal görüntüsünden çok farklı bir hal alması uzun süre tartışıldı.

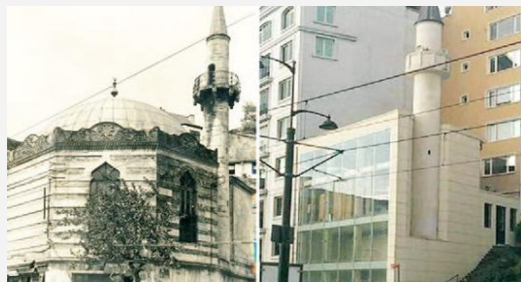


Hatay Roma Mozaikleri

“Sünger Bob Kalesini” hepimiz hatırlıyoruz. İstanbul’un Şile ilçesinde bulunan ‘Ocaklı Ada Kalesi’ olarak bilinen Cenevizlilerden kalma 2000 yıllık tarihi Şile Kalesi restorasyon sonrası çizgi film karakteri Sünger Bob’a benzemiş ve büyük tepki toplamıştı. Süheyl Bey Camii restorasyonu da benzer şekilde, tam bir “resterozyon” örneği. 1591 yılında, Beyoğlu Fındıklı’da, Süheyl Bey tarafından Mimar Sinan’a inşa ettirilen camii sekizgen planlı ve kubbeliydi. Restorasyondan sonra ise camla kaplanan ve sekizgen yapısı bozulan camii, alışveriş merkezine benzediği yönünde büyük eleştiriler aldı.



Ocaklı Ada Kalesi



Süheyl Bey Camii



RESTORASYON MU YOKSA “RESTEROZYON” MU?

Tekfur Sarayı restorasyonu da “aslına sadık kalmama” örneği olarak karşımızda durmakta. Bizans İmparatoru Porfirogenetos’un 12. yüzyılda inşa ettirdiği Tekfur Sarayı, zaman içinde Bizanslılar ve Osmanlılar tarafından farklı amaçlarla kullanıldı. 1864 yangınında büyük zarar görüp harabeye dönen yapı, 2002’de restorasyona alındı. Ortaya çıkan yapı ahşap pencereleri, alüminyum korkulukları, kliması, yeni merdivenleri ve çatısıyla temalı otel görüntüsü verdi.



Tekfur Sarayı - Restorasyon Sonrası



Tekfur Sarayı - Restorasyon Öncesi

Tabi daha pek çok örnek var, fakat son olarak “o eski halimden eser yok şimdi” örneğine göz atalım: Mesnevihane Camii. İstanbul Balat'taki Mesnevihane Camii 1844'te, Mevlana'nın eseri Mesnevi'nin öğretisini yaymak için kurulmuştur. İçinde derviş hücreleri, kütüphane gibi birimlerin bulunduğu caminin restorasyonunda üzerine beton sıva yapılarak tümüyle beyaza boyanmış ve yapı tarihi dokusunu tamamen yitirmiştir.



Mesnevihane Camii

Önümüzdeki sayılarda farklı konular ve farklı içeriklerle tekrar buluşmak dileğiyle, sağlıklı kalın...

Kaynaklar

Ürer, H. (2006). Tarihi Eser Resterozyonu. Sanat Tarihi Dergisi, 15(2), 129-136.

<https://www.haberturk.com/yenimedya/haber/1135306-aspensos-yenilendi-tartismalar-basladi>

<https://www.cumhuriyet.com.tr/galeri/tarihe-gecen-restorasyon-facialari-354385>

<https://onedio.com/haber/-restorasyon-konusunda-adeta-bir-dunya-markasi-oldugumuzun-ispatici-15-mimari-facia-544863>

<https://ceviiz.com/dunya/dunyadaki-restorasyon-facialari/>

BİR TEMATİK OTEL, FİDANKA



Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Tatile çıkmak, dinlenmek, eğlenmek, seyahat etmek günümüzün vazgeçilmez ihtiyaçlarından biri haline gelmiştir. Hemen hemen hepimiz, yaz sezonun başlamasıyla bir yerlere kaçmak, normal hayatımızın dışına çıkmak için bir sürü planlar yapmaya başlarız. Bizleri en iyi yansıtan otellerde veya destinasyonlarda tatil geçirmek için çaba harcarız. Otellerin konseptleri, destinasyonun konumu, ulaşım imkanları gibi bir dizi mesele tatil kararlarımızı etkilemektedir. Ama bazı oteller vardır ki, tatilimizi geçirmek için sabırsızlıkla o günün gelmesini bekleriz. Sanırım bu gibi otellerin sayısı da azdır. Ben de bu yazımda özel konseptli bir otelden bahsetmek isterim sizlere.

Otelimizin adı Fidanka. Aslında pek otelleri anlatmak huyum olmasa da, hele ki Fidanka Otelin buna çok ihtiyacı olmasa da, bu güzel şirin oteli sizlerle paylaşmaktan kendimi alıkoyamadım. Peki, Fidanka'yı diğer otellerden ayıran özellikleri nelerdir? Ayrıca neden bu köşe yazısının konusu oldu? gibi soruları duyar gibiyim. Doğrusu ben de anlatmak için sabırsızlanıyorum. O halde kendilerinin ifadesiyle; "İstanbul'da bir ailenin Akdeniz masalı" sözlerinin başta ilginizi oldukça çekeceğini düşünüyorum. Bir taraftan Marmara, öbür taraftan Akdeniz buluşması gibi bir hikaye ile kendilerini tanıtsalar da, otelin içerisine girdikten sonra ülkemizin bütün coğrafyasından farklı motifleri görmek pek mümkündür. Evet Fidanka, ülkemizin bütün kültür coğrafyasından yüzlerce objeyi, çocukluğumuzu yansıtan oyuncakları, nice nadide ve tarih kokan antikaları Akdeniz'in eşsiz doğası içinde bir araya getiren otantik bir butik otel. Aslında bir antika müze otel desek yeridir. Otel de geçmişe dair yok yok. Onu özel kılan da her bir ayrıntısında geçmişin izlerini mükemmel bir şekilde bir araya getirerek, mahallemizde bulunan bizden biri olan yaşlı bir amca ve teyzenin yıllarca özenerek evlerinde sakladıkları eşyaların bir arada yakalamış olduğu uyumu otele yansıtmalarıdır.

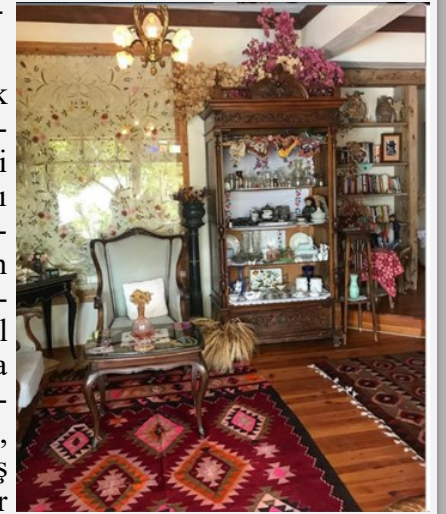
Tüketim kültürünün hemen her şeye yansıdığı günümüzde otantiklik adına yapılan birçok çabanın da gerçeği pek yakalamadığını sizler de müşahede etmektesiniz. Bazı yeme içme alanlarında, otellerde veya çeşitli işletmelerde tamamen yapmak adına yapılan geleneksel ve modern hayatı birleştirme girişimleri sonuçsuz ve anlamsız kalabilmektedir. Hatta rahatsız edici bir hal bile alabilmektedir. Bir restoranın önünde gözleme yapan teyzelerin modern restoranla hiç alakası olmayan bir eklenti gibi durmasına hepimiz şahit olmuşuzdur. Buna benzer nicesine... Ancak Fidanka otel bunların aksine her ayrıntısında geçmiş çok iyi yakalamakta, yansıtmakta ve bizlerle buluşturmaktadır. Tabi bu işin mimarı olmak kolay olmasa gerek ki, zaten de olmamış... Fidanka otelinin mülk sahibi Nüket Hanım, aslında bir diş hekimi olmasına rağmen, yıllar önce bu işe gönül vermiş İstanbullu kibar bir hanımefendi. Zamanının tamamını otelde daha neler yapabilirim düşüncesiyle geçirmektedir. Otelin bütün ayrıntısıyla bizzat kendisi ilgilenmektedir. Misafirlerine, meraklılarına otelin nasıl bir fikirle başladığını ilk günkü heyecanı ile anlatmaktadır. Fidanka Otelin geçmişin izlerini rahatlıkla yakalayabileceğiniz bir mekandır. Üstelik küçük ama şirin restoranında da bölgede üretilen yiyecekleri tatmak da mümkün. Doyasıya keyif alabileceğiniz ev konseptli bir otel. Darısı diğer otellerimizin başına diyerek sözlerimi burada noktalamak isterim.

Herkese sıcağın bol, güneşin eksiksiz ve maviliğin sonsuz olduğu bir tatil diliyorum.

Yararlanılan kaynaklar

Fotolar: <https://www.instagram.com/fidankahotel/>

Web sitesi: <http://fidanka.com/>





Dr. Öğr. Üyesi Serap AKDU

Yaratıcı Turizm ve UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan

Kültürel Mirası Temsili Listesi

“Duyarsam unuturum, görürsem hatırlarım, yaparsam öğrenirim.”

(Konfüçyüs)

“Söyle bana, unutayım; Göster bana, hatırlayayım; Kat beni, anlayayım.”

(Çin Atasözü)

Yabancı kültürleri deneyimleyerek keşfetmenin yeni bir yolu ve kültür turizminin bir uzantısı olan yaratıcı turizm, son yılların en çok dikkat çeken konuları arasında yer almaktadır. Artık günümüz turistini klasik gezi turları tatmin etmemektedir. Günümüzde turistlerin eşsiz kültürel ve insani deneyimler yaşamak amacıyla klasik gezi programlarına daha yaratıcı ve deneyimlemeye dayalı aktiviteleri dahil ettikleri yeni bir eğilim mevcuttur. Turist beklentileri eşsiz deneyimler yaşama isteği yönünde hızla değişim göstermektedir. Artık kendi kültürlerinin dışında farklı medeniyetlerin izlerini görmenin yanında destinasyona özgü farklı kültürel değerler, otantik ve gerçek deneyimler turistlerin ilgisini çekmektedir. Bununla birlikte turistler destinasyon kültürüyle daha aktif şekilde etkileşimde bulunmayı ve tatil sürecinde yerel yaşam biçimlerinin bazı yönlerini benimsemek ve destinasyona özgü kültürel unsurları bizzat yaşayarak deneyimlemek istemektedirler. Değişen turist isteklerini karşılayabilecek arz unsurlarına sahip turizm destinasyonlarının geliştirilmesi konusunda yaratıcı turizm önemli bir alternatif olabilmektedir.

Yaratıcı turizm, insanların yeni şeyleri keşfetme gibi değişen ihtiyaçları doğrultusunda kültür turizminden geliştirilmiştir. Yaratıcı turizm, mevcut turizm modellerini değiştirme ve yeni deneyimlerin ortaya çıkmasına katkıda bulunmak konusunda çok yüksek potansiyeli olan yeni bir turizm şeklidir. Yaratıcı turizmi genel bir ifadeyle; bir bölgenin özgün kültürel mirasını ve sanatını, bölgede yaşayan insanlarla yakın ilişkiler kurarak ve etkin katılımı deneyimleyerek öğrenme imkânı sunan sürdürülebilir bir turizm şekli olarak tanımlayabiliriz. Yaratıcı turizm, üretimden tüketime değer yaratmada temel bir değişimi gerektirmektedir ve aktif katılım, ilgi, ilişki ve öğrenme odaklıdır. Bu nedenle yaratıcı turizmin içerdiği kültürel etkinliklerle turistlere unutulmaz bir deneyim ve otantiklik hissi sunması beklenmektedir. Bu bağlamda yaratıcı turizm turistlerin tatil süreçlerinde unutulmaz bir deneyim yaşamalarında oldukça önemli faaliyetleri içermektedir. Peki, yaratıcı turizm ile Unesco İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi arasında nasıl bir ilişki var ya da nasıl bir potansiyel taşımakta? Türkiye'nin değerleri üzerinden örneklemeye geçmeden önce dünya ülkelerinin yaratıcı turizm faaliyetleri hakkında birkaç örnek verelim.

Örneğin Barcelona'da, 'Sokak Yemeği' (Eat Street) isimli maceracı şeflerle birlikte yiyecek kamyonları üzerinde gerçekleştirilen bir sokak yemek partisinde şefler tarafından ilk kez denenilen yemekler hazırlanılarak fiyatları en fazla 5 Euro olacak şekilde katılımcılara satılmaktadır. Bu etkinlikte partiye katılan kişiler ilk kez yapılan bir lezzeti tatma imkânı bulabilmektedir. Uzman kişiler tarafından 'ekmeğin içindeki aşk' sloganıyla ekmeğin yapımı ile ilgili kurslar sunulmaktadır. Destinasyona özgü yemekleri ve şarapları tatmanın, kültürü tanımanın bir yolu olduğu fikrinden yola çıkarak organizasyon firmaları tarafından Katalonya'yı ziyaret eden turistlere yönelik küçük aile şarap imalathanelerine ziyaret etme ve şarapları tatma etkinliklerini içeren gezi programları düzenlenmektedir. Ayrıca yüzyıllık bir tarihi geçmişe sahip köklü bir fırın olan 'Escribá' tarafından katılımcılara şeker, çikolata ve kek dekorasyonu ile ilgili kurslar düzenlenmektedir. Bununla birlikte benzer uygulamalar yine moda, müzik ve dans gibi alanlarda da görülmektedir. Yeni Zelenda'da yerel esnaflar tarafından turistlerin öğrenme deneyimlerini artırmaya yönelik gerçekleştirilen ve yaratıcı deneyimleri (dokuma, yün işçiliği, kemik oymacılığı, bronz dökümü, seramik, yerel bitki çoğaltımı, deniz mahsulü aşçılığı, odun işlemeciliği, gastronomiye dayalı kurslar gibi aktiviteler) içeren bir takım kurs ve seminerler düzenlenmektedir. Ayrıca Paris'te turistlere görsel, performans ve mutfak sanatları, moda ve tasarım, yazarlık ve felsefe ve bahçe işleri gibi yaratıcı deneyimleri içeren 34 binden fazla atölye çalışması bulunmaktadır. Avusturya'da oteller ve kaplıcalar dâhil olmak üzere, ticari ortaklarla ilişkiler geliştirmeye dayalı bir model benimsenmekle birlikte yaratıcı turizm etkinlikleri hakkında turistlere bilgi sunulmaktadır. Yaratıcı turizm stratejileri Portekiz'in Algar bölgesi gibi daha geleneksel turizm bölgelerinde de uygulanmaya devam etmektedir. Singapur kendisini Asya'da yaratıcı bir merkez olarak konumlandırmaya ve yaratıcılığı turizmde gelişim için bir araç olarak kullanmaya başlamıştır. Danimarka, Finlandiya, Norveç ve İsveç'te 'İskandinav Modeli' ismiyle birçok destinasyonda yaratıcı turizm benimsenmektedir.



Yaratıcı Turizm ve UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi

Ülkemizde de benzer örnekler görülmekle birlikte potansiyelimizi keşfetmenin önemli olduğu düşünülmektedir. İlk olarak Unesco Yaratıcı Şehirler Ağı'nda bulunan illerimizden bahsedelim. Bu kapsamda Gastronomi (Gaziantep, Hatay, Afyonkarahisar), Tasarım (İstanbul), Müzik (Kırşehir), El Sanatları ve Folklor (Kütahya) alt başlıklarında toplam altı ilimiz bulunmaktadır. Bu illerimizin sahip oldukları "Yaratıcı Şehir" unvanını layıkıyla kullanması ve bu değerlerini yaratıcı turizme entegre edebilmesi son derece önemlidir.

Bunun dışında asıl değinmek istediğim diğer konu da Unesco İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'nde yer alan değerlerimizdir. Bu kapsamda ülkemizin, bir tanesi (Islık Dili) Acil Koruma Gerektiren Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde olmak üzere toplam 20 tane somut olmayan kültürel mirası bulunmaktadır. Hepsine tek tek değinmemiz bu bülten için uzun olacağından listeye ulaşmak isteyenler için aşağıda bağlantı adresini incelemelerini tavsiye ederim. Somut olmayan kültürel mirasların birçoğu yaratıcı turizm kapsamında değerlendirilebilecek bir potansiyele sahiptir. Örneğin Karagöz ve Hacivat gölge oyunu hem izlemesi hem de turistlere kuklaların yapım sürecinden oynatma sürecine kadar birçok alanı deneyimleme olanağı sunabilir. Aynı şekilde ince ekmek yapımı ve paylaşımı geleneği, geleneksel sohbet toplantıları, Türk kahvesi geleneği, Ebru Sanatı, Aşıklık geleneği, Mevlevi sema törenleri ve nicesi. Tüm bu değerlerimiz kültürel özellikleri koruma planı ve uygun bir deneyim oluşturma planıyla yaratıcı turizm kapsamında kullanılabilir yüksek potansiyele sahiptir. Böylelikle hem kültürümüzü doğru aktarma imkânı bulabilir hem de turist yerel halk etkileşimiyle destinasyonda kalış süresini uzatma, bağlılık duygusunun ve tekrar ziyaret etme isteğinin oluşmasına katkı sağlayabiliriz.

Kaynaklar

Akdu Serap, (2018).Güncel Turizm Eğilimleri, Bölüm Adı: (Kültür Turizminde Yeni Bir Yönelim: Yaratıcı Turizm) Nobel Akademi Yayıncılık, Editör: Hakan Sezerel, Uğur Akdu.

Unesco İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi: <https://www.unesco.org.tr/Pages/126/123/UNESCO-%C4%B0nsanl%C4%B1%C4%9F%C4%B1n-Somut-Olmayan-K%C3%BClt%C3%BCrel-Miras%C4%B1-Temsil%C3%AE-Listesi>

BEN DE MUTLAKA ORADA OLMALIYIM!!!



Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT

Dünya çapındaki COVID-19 salgını maalesef bizleri uzunca bir süre evlere hapsedti. Neyse ki artık, salgının etkileri yavaş yavaş kaybolmaya başladı. Belki de pek yakında bu günleri, “*Vay be! Ne günlerdi*” diye anacağız. Bu temenniler ile gezi rotası oluşturmak isteyen ve farklı arayışlar içerisinde olanlara teması, uygulaması ya da organizasyonu ile farklı bir tada sahip ve “mutlaka ben de orada olmalıyım” diyebileceğiniz festivallerden bir kesit sunmaya çalışacağım.

Önceki sayımda sizlere, ülkemizde düzenlenen gıda temalı festivallerden bazı örnekler sunmuştum. Ancak şimdi, odağımızı biraz genişleteceğiz ve dünyaya açılacağız. Haydi bakalım!

La Tomatina (Domates Festivali)

La Tomatina İspanya'nın doğusunda, Akdeniz'den 30 kilometre uzaklıkta, Valensiya kentinin Bunol kasabasında düzenlenen ve katılımcıların domates fırlatıp bir bir domatese karıştığı, tabiri caizse domatese bulandığı festivaldir. 1945'ten beri, ağustos ayının son çarşamba günü düzenlenen bir haftalık şenlikler, büyük bir katılımcı kitlesini ağırlamakta ve dünya medyasında geniş yer bulmaktadır.



Bebek Üzerinden Atlama Festivali

El Colacho olarak anılan festival, İspanya'nın kuzeyindeki Burgos kentindeki Castillo de Murcia adlı kasabada düzenleniyor ve kökeni 17. yüzyılın başlarına kadar uzanıyor. Bir hafta boyunca süren etkinliklerde, bir yaşından küçük bebekler, sokak ortasına konmuş yatakların üzerine yatırılıyor ve şeytan kılığında bürünmüş, parlak sarı kostümlü adamlar kalabalığın arasından çıkarak bebeklerin üzerinden atlıyor. Ritüele göre böylece şeytan kaçmış, günahlarından arınmış bebekler ise sağlıklı bir hayata kavuşmuş kabul ediliyor.

Peynir Yuvarlama Festivali

Birleşik Krallıkta her yıl bahar aylarının sonunda (29 Mayıs) düzenlenen bu festivale katılanlar, Gloucestershire'da bulunan ve 200 yard (182 metre) uzunluğundaki oldukça dik olan Cooper's Tepesi'nden yuvarlanan peynirlerin peşinden koşuyor. Festivale katılanların asıl amacı çok yüksek hızlara ulaşabilen 4 kilo ağırlığındaki Double Gloucester peynirini yakalayabilmek. Festival her yıl yaralanmalara ve oldukça komik düşme görüntülerine sahne oluyor. Nefesiniz kuvvetliyse buyurun!



BEN DE MUTLAKA ORADA OLMALIYIM!!!



Boryeong Çamur Festivali,

Güney Kore'nin Seul kentinin yaklaşık 200 km güneyindeki Boryeong kasabasında yaz aylarında düzenlenen bir festivaldir. İlki, 1998'de düzenlenen festival, 2007'de kasabaya 2,2 milyon ziyaretçi çekti. G. Kore otoritelerince insan derisine faydalı olduğu kabul edilen ve ISO-9002 belgesine sahip olan çamurdan pek çok kozmetik ürün elde edilmiş. Festival başlangıçta Boryeong çamur kozmetikleri için bir pazarlama aracı olarak tasarlanmış olsa da şimdilerde uluslararası üne sahip.

Eş Taşıma Festivali

Erkeklerin eşlerini kum, çamur, su gibi farklı engellerin bulunduğu bir parkurdan sırtlarında taşıyarak yaptıkları bir yarıştır. Finlandiya kökenli olan ve Sonkajärvi kentinde düzenlenen festival, günümüzde farklı ülkelerde eş taşıma yarışması ismiyle de düzenlenmektedir. Farklı kuralları olan yarışma – festival karışımı etkinliğin ödülü ise taşınan eşin ağırlığına göre içecek ya da ABD'deki versiyonunda nakit paradır. Yarışmaya katılmasa da her yıl binlerce insan bu etkinliği izlemek için Finlandiya'ya akın etmektedir.



Sonraki sayılarda buluşalım mutlaka! Hoşçakalın, Sağlıkla kalın...

Kaynaklar

<https://tr.euronews.com/2020/09/25/avrupa-n-n-s-rad-s-festivalleri-bebek-uzerinden-atlama-kotu-ruh-kovma>

<https://www.milliyet.com.tr/galeri/2017nin-en-ilginc-festivalleri-2372283/4>

https://en.wikipedia.org/wiki/Boryeong_Mud_Festival

https://tr.wikipedia.org/wiki/E%C5%9F_ta%C5%9F%C4%B1ma

https://en.wikipedia.org/wiki/La_Tomatina

GASTRONOMİDE PREZANTASYON “SUNUM”



Öğr. Gör. Rifat PİR

Fransızca kökenli olan “prezantasyon” kelimesi, Türkçede “sunuş, takdim, görüntü, görünüş” anlamlarına karşılık gelmektedir. Uluslararası gastronomi çevrelerinde son yıllarda oldukça sık kullanılan prezantasyon kelimesi, genellikle yemeklerin misafire servis edilmek üzere özenle hazırlanmış son halini temsil etmektedir. Tabak prezantasyonu ise; gıdanın tedarik aşamasından başlayarak, farklı pişirme yöntemleri ve teknikleri kullanılarak usta ellerde şekillenmesi ve nihayetinde azami göz ve damak tadına uygun, servise hazır son halini alması işlemidir. Günümüzde gastronomi sektörünün gelmiş olduğu noktada, tabak prezantasyonu kapsamında değerlendirdiğimizde yiyecek ve içecek üretimi yapan birçok işletmeyi kendi aralarında sınıflara ayırmamız mümkündür. Tabak prezantasyonunun ön planda tutulduğu restoran tipleri üç ana başlık altında toplanmaktadır.

Bu restoran tipleri şu şekilde açıklanabilir;

1. Geleneksel Yemek “Local Food” Servisi Yapan Restoranlar: Bu tip restoranlarda yemek servisi hızlı ve porsiyonlar doyurucudur. Yemek sunumları genellikle bakır, pirinç, paslanmaz çelik, güveç, melamin gibi geleneksel ekipmanlar ile gerçekleştirilmektedir. Tabak prezantasyonlarına asgari ölçüde dikkat edilmektedir. Menüde yer alan yemekler yıl boyunca aynıdır ve değişmez.



2. Günübürlük “Casual Dining” Yemek Servisi Yapan Restoranlar: Bu tip restoranlar hızlı yemek servisi yapan restoranlar kategorisine dâhil olmaktadır. Genellikle yemek sunumları birinci sınıf porselen, özel tasarlanmış ahşap, mermer, cam, vitrifiye, döküm gibi farklı dokularda ve formlarda sunum ekipmanları ile gerçekleştirilmektedir. Servis hızı 10 ila 30 dakika arasında değişiklik gösterir ve porsiyonları doyurucudur. Tabak prezantasyonlarına azami özen gösterilmektedir. Menüleri genellikle mevsimsel ya da altı aylık periyotlarla revize edilmektedir.



3. Tadım Menüleri “Fine Dining” Servisi Yapan Birinci Sınıf Restoranlar: Bu tip restoranlar günümüzde gastronomi çevrelerinde “şef restoranı” olarak adlandırılmaktadır. Genellikle bu tarz restoranların tercih sebebi, karın doyurmak ya da yemek ihtiyacını karşılamaktan ziyade gıdayı deneyimlemektir. Bu tarz restoranlarda yemek sunumlarına azami özen gösterilmektedir. Birinci sınıf restoranlar genellikle kullanacakları sunum ekipmanlarının kendilerine has olmaları için buldukları yörede ya da bölgede kişiye özel üretim yapan stilistler ile çalışmaktadırlar. Şefler yemek üretimini belli bir sistem dâhilinde farklı teknikler kullanarak uzun süreçler isteyen asgari disiplin ile gerçekleştirmektedir. Bu tarz şef restoranlarında tabak prezantasyonları minimalist yaklaşım ile hazırlanmaktadır. Çoğu zaman tek bir porsiyon yemeğin prezantasyon işlemi dakikalar sürmekte ve üzerinde birkaç şef aynı anda çalışmaktadır. Tadım restoranlarda menüler genelde üç ya da dört porsiyondan oluşmaktadır. Bu tip restoranlarda menüler günlük, haftalık, aylık veya mevsimsel olarak rutin değişmektedir. İkinci defa aynı restorana gidildiğinde bir önceki menü ile karşılaşıma ihtimali çok düşüktür.



GASTRONOMİDE PREZANTASYON “SUNUM”

Gastronomi dünyasının hızlı geliştiği ve şeflerin özellikle tabak sunumları ile ön plana çıktığı günümüzde, tabak prezantasyonlarında dikkat edilmesi gereken hususları kısaca şu şekilde açıklayabiliriz;

1. **Kaliteli ürün seçimi:** İşletmeye gelen misafirlere arzu edilir standartlarda sunulacak yemeğin kalitesini ön planda tutmak için öncelikli olarak iyi gıda tedarikinin yapılmış olması gerekmektedir. Mevsimsellik, tazelik, kalite ve güvenilirlik bu yönde ön plana çıkmaktadır.
2. **Uygulanacak pişirme teknikleri:** Gıdaların duyuşal özelliklerini ön plana çıkartmak, nitel ve nicel yönlerini kaybetmemelerini sağlamak açısından uygulanacak pişirme teknikleri de önem arz etmektedir. Akışkanlık, yoğunluk, parlaklık, kıvam, aroma vb. “tekstür” özelliklerinin en üst seviyede olması gerekmektedir.
3. **Ürün dengesi:** Hazırlanan yemeklerin kalori değerlerinin dengeli olması gerekmektedir. Et yemeklerinin posa içeren sebzelerle, deniz ürünlerinin klorofil maddesi içeren bitkilerle, sağlıklı ve besleyicilik yönleri ön plana çıkarılarak servis edilmesi ürün dengesine örnek verilebilir.
4. **Tabak “sunum ekipmanı” seçimi:** Restoran tipine ve hazırlanan yemeklerin niteliksel özelliklerine göre sunum ekipmanları seçilmelidir. Bu ekipmanların, soğuk yemeklerin servisinde soğuk, sıcak yemeklerin servisinde ise gerekli sıcaklıkta olması gerekmektedir. Geleneksel yemekler; güveç, bakır vb. ekipmanlarla, gününbirlik yemekler; farklı formlarda ve renklerde porselen, ahşap, döküm vb. ekipmanlarla, tadım menülerinde sunulan yemekler ise; tüm detaylarını ortaya çıkaracak, ışık geçirgenliği yüksek, yemeğin sıralanışına uygun, genellikle farklı ebatlarda birinci sınıf porselenlerde sunulmalıdır.
5. **Garnitür seçimi:** Başlangıç, ara yemek, ana yemek ve tatlı seçeneklerinde “ana ürünün” en iyi eşlik edicisi, “tamamlayıcısı” konumundadır. Kullanılacak garnitür, ana ürünü örtmemeli ve önüne geçmemelidir. Garnitürler ana ürünü; renk, lezzet, tat ve aroma yönünden en üst seviyeye çıkartmaktadır.
6. **Dekorasyon:** Yemeklerin dekore edilmesinde insan sağlığını tehlikeye atacak ürünler ile sıradanlaşmış maydanoz, domates ve limon kabuğun gibi ürünlerin kullanımından kaçınılmalıdır. Ana ürünler, pişirme işlemi öncesinde veya sonrasında sunum ekipmanına kullanılacak olan yan ürünlerin özelliklerine uygun farklı formlarda simetrik veya asimetrik kesilerek yerleştirilmelidir. Kıvamı ve görüntüsü iştah açıcı soğuk ve sıcak soslar, farklı işlemlerden geçirilmiş gıda ürünleri, yenilebilir aromatik bitkiler ve mikro filizlerin kullanımı dekorasyon işlemi için uygun ayrıntılar olarak sıralanabilir.

Saymış olduğumuz hususların bir araya gelmesi “Tabak Prezantasyonu” kavramını ortaya çıkartmaktadır. Bu hususların bir veya birkaçı eksik olduğunda nitelikli son ürün misafire ulaşmayacaktır. Dünyanın kabul görmüş tüm gastronomi destinasyonlarında bulunan birinci sınıf restoranlar ve şefleri, bu ayrıntılar üzerine kurdukları işleyişlerini özenle hazırlamış oldukları tabakları ile birleştirerek, her gün misafirlerin beğenisine eşsiz deneyimler elde etmeleri için sunmaktadırlar.

Sağlıklı ve güzel günlerde görüşmek dileği ile...

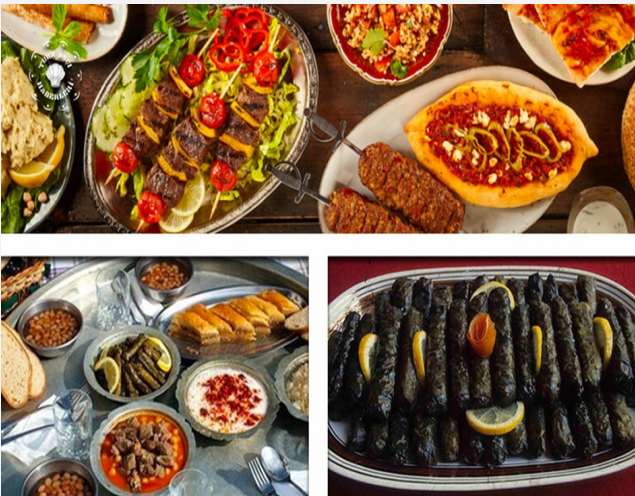
TÜRKİYE'DE MUTFAK VE KÜLTÜR



Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ

Ülkemizin gastronomik değerler açısından önemli bir zenginliğe ve potansiyele sahip olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz. Ancak mutfağımızın dünyada hak ettiği yerde olduğunu bugün için söylemek maalesef mümkün değil. Ülkemiz saray mutfağı, sokak lezzetleri, klasik ev yemekleri gibi yaşam tarzına, yapılış yeri ve şekline göre değişen çok farklı çeşitlilikte gastronomik zenginlikleri bir arada barındırmaktadır. Ayrıca yedi farklı coğrafi bölgeye sahip ülkemizin her coğrafi bölgesinde; farklı kültürlerin etkileşimiyle ortaya çıkmış olan bazıları gün yüzüne çıkarılmış, bazıları ise sadece potansiyel olarak kalabilmiş çok çeşitli gastronomik zenginlikler bulunmaktadır. Hatta aynı bölgede yer alan illerin dahi, kültürel açıdan farklılıklara sahip olmalarının ve diğer faktörlerin etkisiyle yemek kültürlerinin farklılaşabildiğini ya da aynı yemeğin farklı malzeme ve yöntemler kullanılarak yapılabildiğini görmek mümkündür. Örneğin, Şanlıurfa ve Adıyaman aynı bölgede yer alan ve birbirine komşu olan iki il olmasına rağmen, bu illerde ortak bir kültür olan çiğ köfte-nin yapılış şekli, kullanılan malzemeler, malzemelerin ekleniş sırası değişikliğe uğrayabilmektedir.

Kültür, birçok şeyi olduğu gibi ülke mutfaklarını da derinden etkilemektedir. Türk mutfağı ise farklı medeniyetlerin kültürel etkileşimiyle ortaya çıkmış, yeniden üretilen içeriği ile kendi özgünlüğünü ve zengin çeşitliliğini oluşturmayı başarmış dünyadaki nadir mutfaklardan biridir. Türkiye Türklerinin, Anadolu toprakları da dahil yurt edindiği tüm coğrafi bölgelerde etkileşime girdiği her toplum ve medeniyet, Türk mutfağının şekillenmesine katkıda bulunmuştur. Türk mutfağı, Türklerin anayurdu Orta Asya başta olmak üzere; Fars, Arap, Rum, Çerkez halklarının, Kafkas ve Balkan ülkelerinin ve diğer toplum ve medeniyetlerin etkisiyle şekillenmiş çok zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Türkiye'nin farklı coğrafi bölgelerinin mutfak kültürlerinin şekillenmesinde ve farklılaşmasında; kültürel çeşitlilik, önemli bir etken durumundadır. Bu kültürel zenginlik, farklı coğrafi bölgelerde farklı yemek alışkanlıklarının ve çeşitlerinin oluşumuna zemin hazırlamıştır. Bunda elbette coğrafi bölgelerin iklim ve coğrafi özelliklerinin de etkisi bulunmaktadır. Ancak bu zenginliğin oluşumunu tetikleyen temel unsurun, kültürel çeşitlilik olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Ülkemizin bir Akdeniz ülkesi olması itibarıyla, Akdeniz ülkelerinin ortak kültürü olan zeytin ve zeytinyağının, Akdeniz'e özgü sebze ve meyvelerin mutfağımızda önemli bir yere sahip olduğunu görmekteyiz. Ayrıca Arap kültüründen gelen kadayıf ve künefe gibi tatlıların ülkemizin farklı coğrafi bölgelerinde yapılış ve malzeme içeriği itibarıyla farklı şekillerde yorumlanmasıyla farklı ve zengin içerikler kazandığı görülmektedir. Diğer yandan Yunan kültürüne ait olduğu belirtilen kokoreç, Ege Bölgesi başta olmak üzere ülkemizin hemen hemen her bölgesinde sevilen bir sokak lezzetine dönüşmüş durumdadır. Orta Asya'dan gelen ve Türklerin göçebe kültürünü yansıtmakta olan yufka ekmeği, börek, baklava gibi hamur işleri, kuzudan yapılan yemekler, ayran gibi milli yiyecek ve içecekler ise bu zengin yemek kültürünün tamamlayıcısı durumundadır.



Fotoğraf 1: <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/74414/Turk-Mutfaginin-Degisim-Nedenleri---.html>, Erişim Tarihi: 13.06.2021.

Fotoğraf 2: <https://www.flypgs.com/gezi-rehberi/turk-yemekleri>, Erişim Tarihi: 13.06.2021.



TÜRKİYE'DE MUTFAK VE KÜLTÜR

Burada önemli olan bu zengin kültüre ve mutfağımıza sahip çıkmak ve bu kültürü yaşatabilmektir. Bunun için yapılması gereken esasında, somut olmayan kültürel mirasın bir parçası olan gastronomik değerlerle ilgili standart reçeteler oluşturarak bu değerleri kayıt altına almak ve gelecek nesillere aktarmaktır. Ayrıca uluslararası anlamda tescillenmiş yemek sayısının artırılması, UNESCO gastronomi şehirleri listesinde daha fazla şehrimizin yer almasına yönelik girişimlerde bulunulması önerilebilir. Öte yandan, Türk mutfağının dünyada hak ettiği yere ulaşabilmesi için, özellikle günümüzün modern iletişim araçlarını kullanarak etkin bir tanıtım ve pazarlama faaliyeti yürütülmesi gerekmektedir.



Fotoğraf 3: <https://www.mutfakhaber.net/gastronomi-yili-na-buyuk-armagan>, Erişim Tarihi: 07.07.2021.

CANAŞI YEMEĞİ (GÜMÜŞHANE KELKİT)



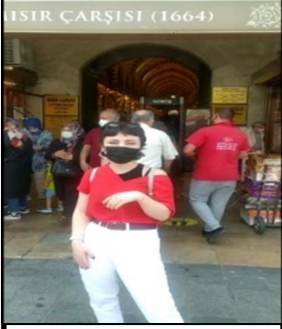
Emirhan Yılmaz
Turizm Rehberliği
2. Sınıf Öğrencisi

Kültür toplumsal bir olgu olması hasebiyle kısa tanımlarla anlatılmaya çalışıl- sa da kültürün ne olduğu ve bizlere neler kattığı, toplumun yapı taşı olan ve üç ana temel sayılan doğum, düğün ve ölümlerin gözlemlenmesiyle anlaşılabilir. Kül- türün geliştirilmesi ve sonraki nesilleri aktarılması hususunda bu üç olgu çevresinde gerçekleşen tutum ve davranışların tümü birer öğretim şeklidir. İnsanoğlu zaman içerisinde rehavete kapılması ve kolayla alıştırılması sebebiyle kendi öz kimliğini unuttur hale geldi.

Gelecek nesillerin kültürel devamlılığı sağlamaları adına kendi yöresinin üslu- bunu bilmesi ve kendi memleketinde bulunan kültürel değerlerin farkında olması önemlidir. Yazıya aktarılan bu konu tam olarak memleketimin künyesinde bulunan, bir zamanlar değerlerimizi yansıtan toplumsal olaylarda başrol haline gelen Gümü- shane'nin Kelkit yöresinde bilinen keşkek (canaş) yemeği hakkındadır. Keşkek ülke- mizin diğer yörelerinde de yaygın olarak yapılan önemli bir gastronomi kültürü un- surudur. Keşkek yemeği aktif olarak 25-30 yıl öncesinde toplumu bir araya getiren düğün ve ölüm gibi olgular etrafında meydana gelen ve ismini bu olaylar vasıtasıyla topluma duyurmuş olan bir değerdir. Keş- kek yemeği üç ayrı yemeğin pişirilmesiyle ve daha sonrasında birleştirilmesiyle meydana gelir. Yemeğin içerisinde bulunan malzemeler; kırmızı et, dana kuşbaşı, kuru fasulye, kıyma, bulgur, soğan, reyhan, pul biber, karabiber, sumak (isteğe bağlı)'dır.

Akşamdan ıslatılan kuru fasulye içerisine soğan, yağ, tuz ve salça koyulup karıştırılarak pişirilir. 3 ila 5 kilo kıymaya 3 su bardağı köftelik bulgur, 1 tatlı kaşığı reyhan, 1 tatlı kaşığı pul biber, 1 çay kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı tuz, 3 baş büyük boy soğan ince ince kesilerek ilave edilir ve daha sonra yoğurula- rak sulu köfte yapılır. Akşamdan ıslatılan 2 kilo buğday yarması sabah güzelce haşlanır, 2-3 baş kuru so- ğan ince ince kesilerek ilave edilir. Daha sonra zeytinyağında harmanlanır ve üzerine lezzetini koruması için tereyağı eklenir, üzerine acı-tatlı salça eklenir ve sonrasında pişirdiğimiz kavrulmuş kırmızı eti ilave ederek pilav halini almasını sağlarız ve bu üç yemek 1-2 saat dinlendikten sonra bir araya getirilip harman- lanmasıyla meydana keşkek (canaş) yemeği getirilir. Bir zamanlar büyük kazanlarda pişirilen ve komşula- ra sunulan keşkek yemeği, zaman içerisinde unutulmuş ve eskisi kadar rağbet görmez olmuştur. Kültürün devamlılığı yine insan aracılığıyla sürdürüleceği için kendi öz kültürümüzün tanıtımını ve uygulamasını popüler kültürden önde tutmalıyız. Zira bugün unutulmaya yüz tutmuş olan kültürel değerler bir gün tarih olarak karşımıza çıkabilir.

GÜNÜBİRLİK İSTANBUL TURU



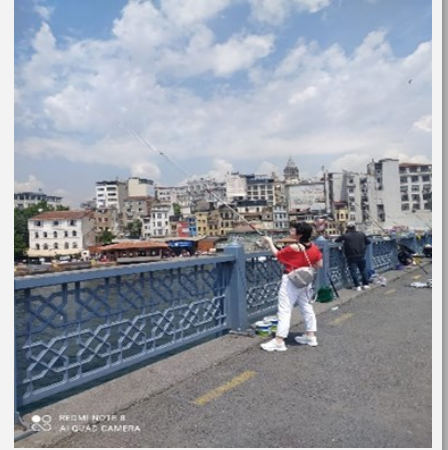
Döndü Akyol
Turizm Rehberliği
1. Sınıf Öğrencisi

HAYDİ, TURA BAŞLAYALIM...

Çarşamba sabah 9.00'da anlaştığımız yerde buluşuyoruz. Turistleri karşılayarak saat 9.05'de ayarlamış olduğum otobüse biniyoruz. İlk olarak kendimi tanıtıyorum ve tura katılanların sayısını kontrol ediyorum. Katılan turistlerin kısaca kendilerini tanıtmalarını istiyorum. İlk gideceğimiz güzergâh, İstanbul'un turistik alanlarından olan Mısır Çarşısı. Mısır Çarşısı ile turun başlangıç yeri olan Esenyurt arasında 36 km mesafe bulunmaktadır. Eğer süre olarak söylemem gerekirse; toplamda 43 dakika tutmaktadır. Saat 10:00'da ayarladığım süreye göre ilk turistik bölgemize varmış bulunuyoruz. Arabadan inmeden önce birkaç uyarıda bulunuyorum. Bu uyarılar; telefonlarının sesini açık tutmaları ve gürültü yapmalarındır.

Mısır Çarşısı'na ulaştığımızda ben ve yolcularım teker teker iniyoruz tur otobüsünden. Çalışma kartımı turistlerin görebileceği şekilde takıyorum ve seyahat acentasının imzalamış olduğu sözleşmeyi de yanıma alıyorum.

Mısır Çarşısı'nın önündeyiz. Mısır çarşısına girmeden önce genel bilgiler veriyorum ve ardından içeriye gezmeye başlıyoruz. Birbirinden çeşitli baharatlar bizi karşılıyor ilk olarak. Daha sonra lokumlar, çeşitli eşyalar, tabak çanaklar vb. Mısır çarşısının dokusunu korumuşlar ama yukarıya doğru baktığımızda, burada pek de başarılı oldukları söylenemez. Belki de bu çarşının en dikkat çeken özelliği kahveler olabilir. Burada satılan kahvenin muhteşem tadını kafiyeleme de tattırmak istiyorum. Ne de olsa 'bir fincan kahvenin kırk yıl hatırı vardır'. 2 saatin sonunda tarihi Mısır Çarşısı'ndan ayrılıyoruz.



Saat 12.05'te Mısır Çarşısı'ndan ayrıldık. Artık yemek zamanıydı. Meşhur Eminönü balık restoranında öğlen yemeğimizi yedikten sonra Gülhane Parkı'na geçiyoruz. Sonrasında 1 saat serbest zaman vererek ziyaretçilere 1 saat sonra parkın önünde buluşacağımızı iletiyorum. Saat 13.10'u gösterdiğinde parktan çıkıyor ve diğer bir ziyaret alanımız olan Sultan Ahmet Camisine varıyoruz. Yedi adet minaresi bulunan camiye girişler ücretsizdir. Camiye giren kadın turistlerimizin başörtü takması ve etek giymesi gerekiyor. Erkek turistlerimizden de şortlu olanlar varsa uzun eşofmanlar giymeleri gerekiyor. Bu şartları sağladıktan sonra, camiye gezmeye başlıyoruz. Mekanı yarım saat kadar gezdikten sonra buradan da ayrılıyoruz.

Üçüncü turistik güzergâhımız olan Ayasofya Camisine vardık bile. Bu ibadethaneler birbirine çok yakın konumda olduğundan ulaşım esnasında çok fazla yorulmuyoruz. Camii içerisinde yine bilgilendirmelerimi yapıyorum. Ayasofya Camii; Sultan Ahmet Camii'nin hemen karşısında bulunmaktadır. 5. yüzyılda Doğu Roma İmparatorluğu tarafından kilise olarak inşa edilmiş ve 15.yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu tarafından camiye çevrilmiş olan bu ibadethaneyi de gezdikten sonra camiden ayrılıyoruz.

Turumuz Galata Köprüsü'ndeki balık tutma etkinliğimiz ile son buluyor. Bu güzel aktiviteyi de gerçekleştirmişimize göre son olarak hediyelik eşya dükkânlarına uğrayabiliriz. Misafirlerimiz hediyelik eşyalarını da aldıktan sonra turumuzu saat 16:00'da tamamlıyoruz. Tur otobüsündeki son kontrolleri yaptıktan sonra hareket ediyoruz. Yolculuk esnasında ziyaretçilerin tur ve turistik mekânlarla ilgili görüşlerini alıyorum. Turun sonunda bir sonraki turda görüşmek dileğimi iletterek turu sonlandırıyorum.

Turizm Rehberliği ve Mesleki Etiği dersinde "Günübirlik İstanbul Turu" araştırma ödevi kapsamında hazırlanmış olduğum videoya aşağıdaki linkten ulaşılabilir:

<https://youtu.be/eQ7vc0h-GHM>

GÜNÜBİRLİK YOZGAT TURU

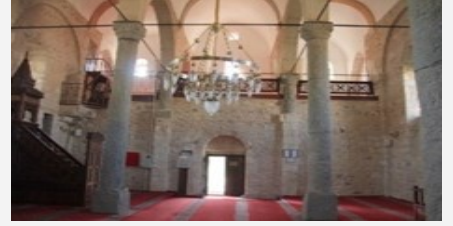
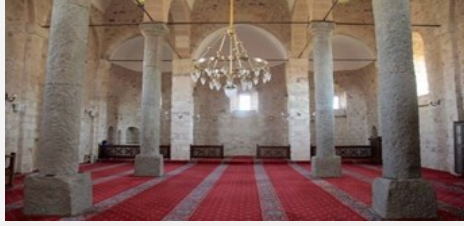
Rabia Güler

Turizm Rehberliği 1. Sınıf Öğrencisi

Yozgat Akdağmadeni çıkışlı güneybirlik Yozgat turu yolculuğumuza başlıyoruz. Sırasıyla İstanbuloğlu Camii, Ak Konak, Akmağdeni Kilisesi, Sarıkaya Roma Hamamı, Çapanoğlu Camii ve Çamlık Milli Parkı'nı gezeceğiz. Hadi başlayalım....

1.İSTANBULOĞLU CAMİİ

İlk olarak saat 08.30'da Akdağmadeni saat kulesi meydanında buluşarak otobüs aracılığı ile Demirbilek tesisinde kahvaltımızı gerçekleştireceğiz. Yolculuğumuz yaklaşık 6 dakika [2,5 km] sürecek. Daha sonrasında siz değerli misafirlerimize İstanbuloğlu Camisi'ni gezdireceğiz. 1907 yılında kilise olarak yapılmış ve zamanın belediye başkanı tarafından 1962 tarihinde camiye dönüştürülmüş olan yapı, günümüzde ibadete açıktır.



2.AK KONAK

İkinci durağımız ise "Ak Konak", saat 09.40'da yaklaşık 8 dakika [3. 5 km] sürecek olan yolculuğun ardından bu tarihi konağımızı ziyaret edeceğiz. Burada siz değerli misafirlerimize meşhur Yozgat salebini tattıracağız. 1865 yılında inşa edilen konak daha sonraları hastane, halk eğitim merkezi gibi amaçlarla kullanılmış ve restorasyonun tamamlanmasından sonra konuk evine dönüştürülmüştür.



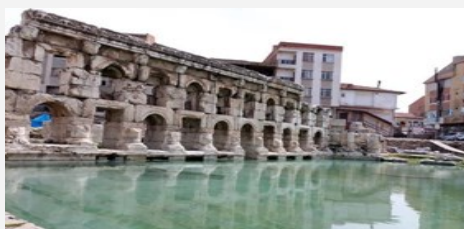
3.AKDAĞMADENİ KİLİSESİ

Saat 10.30'da Ak Konak'tan ayrıldıktan sonra yakın mesafede bulunan kiliseye ulaşıyoruz. Yürüme mesafesi olarak yaklaşık 5 dakika içerisinde bu kiliseye varmış oluyoruz. Daha sonra 20 dakika Akdağmadeni ilçemizde mola veriyoruz. Bu kilise, kentin en eski yapılarından biridir ve restore edilmesi bekleniyor.



4. SARIKAYA ROMA HAMAMI (YOZGAT)

Diğer bir durağımız ise Yozgat'ın Sarıkaya ilçesinde bulunan Roma Hamamı. Saat 10.55'de otobüsle yaklaşık 52 dakika [67. 4 km] süren yolculuktan sonra Roma Hamamı'na varıyoruz. Roma Hamamı, Anadolu'daki ilk termal tedavi merkezi olarak adlandırılmakta ve aynı zamanda UNESCO dünya mirası geçici listesinde yer almaktadır.



GÜNÜBİRLİK YOZGAT TURU

Rabia Güler

Turist Rehberliği 1. Sınıf Öğrencisi

5. ÇAPANOĞLU CAMİİ

Saat 12.00'de yaklaşık 1 saat 14 dakika [102. 0 km] süren yolculuğumuzun ardından camiye ulaşmış olacağız. Camiyi gezmeden önce "Hacının Yeri" adlı işletmede öğle yemeği molası vereceğiz. Öğle yemeğinde Yozgat'ın meşhur yöresel yemekleri olan Arabaşı Çorbası ve Testi Kebabını tadacağız. Ardından hediyelik eşya almak üzere yaklaşık 30 dakika mola veriyoruz.

Molanın ardından camiyi gezmeye başlıyoruz. Halk arasında Büyük Cami veya Ulucami diye anılan yapı, Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Avrupa etkisinde ortaya çıkan Türk mimari tarzının Anadolu'daki önemli örneklerinden biridir. İki ayrı tarihte inşa edilen caminin ilk inşa edilen bölümüne "içeri cami", sonrasında inşa edilen bölümüne ise "dışarı cami" denilmektedir. İçeri cami denilen ve binanın güney parçasını teşkil eden bölüm, harimin orta kapısının üzerindeki iç kitabeye göre Bozok sancağı valisi Çapanoğlu Mustafa Bey tarafından 1193 (1779) yılında yaptırılmıştır. Bu bölüme kuzeyden eklenmiş olan ve "dışarı cami" diye anılan mekân ise günümüzdeki giriş revakına açılan kapı üzerindeki kitabeden anlaşıldığı üzere Mustafa Bey'in kardeşi Süleyman Bey tarafından 1208'de (1793-94) inşa ettirilmiştir.



6. ÇAMLIK MİLLİ PARKI

Son durağımız ise Çamlık Milli Parkı. Saat 14.30'da Çapanoğlu Camisinden yaklaşık 10 dakikalık bir mesafede bulunan, Çamlık Milli Parkı'na varıyoruz. Türkiye'nin ilk milli parkı olma özelliğini taşıyan milli parkı gezdikten sonra "Günübirlilik Yozgat Turu"nu tamamlıyoruz.



Turizm Rehberliği ve Mesleki Etiği dersinde "Günübirlilik Yozgat Turu" araştırma ödevi kapsamında hazırlamış olduğum videoya aşağıdaki linkten ulaşılabilir:

<https://youtu.be/TsgQDyp131w>



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