

# GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ



# TURİZM FAKÜLTESİ TURİZM BÜLTENİ

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

Yıl: 7

Sayı: 13

Ocak 2021

## ELBET BİR GÜN BULUŞACAĞIZ....









**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 İsmail ÇALIK**

**Yazarlar**

**Doç. Dr. Uğur AKDU**

**Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN**

**Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA**

**Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ**

**Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT**

**Öğr. Gör. Sedat TAŞ**

**Öğr. Gör. Rifat PİR**

**Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ**

**Misafir Yazarlarımız**

**Yüksek Lisans Öğrencisi Ayda TURHAN**

**BÜLTENİMİZDEN BAŞLIKLAR**

**GENEL YAYIN YÖNETMENİ YAZISI (S1)**

**EDİTÖR YAZISI (S2)**

**ÇEVİRİMİÇİ GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ-1 (S3)**

**“Gastronomi ’de Teknoloji ve Yeni Trendler”**

**ÇEVİRİMİÇİ GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ-2 (S4)**

**“Profesyonel Mutfaklar ve Usta Çırac İlişkisi”**

**GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ**

**UYGULAMA MUTFAĞI (S5)**

**TURİZM KAPSAMINDAKİ GÜNCEL KÖŞE YAZILARI (S6-22)**

**“2020 Yılı Turizm Verilerine Göre Covid-19 Salgınının Ülke Turizmine Ekonomik Etkileri” (S6-7)**

**“Sanat Turizmi : Opera ve Bale Sanatı” (S8)**

**“Tam Bize Göre Bol Yemekle, Yiyeceklerle Festival-ler” (S9-10)**

**“Fonksiyonel Gıdalar” (S11-12)**

**“Turizmin İçinde Sinema, Sinemanın İçinde Turizm” (S13-14)**

**“Covid-19 ve Evde Herkes Mutfakta Aşçı”(S15-16)**

**Unesco Dünya Miras Listesi’nde Değerlerimiz**

**“Manisa Mesir Macunu Festivali” (S17-18)**

**“Kakao Meyvesi ve Çikolata” (S19-20-21)**

**“Sürdürülebilir Turizm ve Süleymaniye Mahallesi” (S22)**

**2020 YILI AKADEMİK FAALİYETLER (S23-24)**

**FAKÜLTEMİZDEN DİĞER HABERLER (S25)**

Bültenimize ilgi göstererek takip eden okurları selamlayarak yazıma başlıyorum. 2020 bahar mevsimiyle birlikte tüm dünyayı ve ülkemizi de etkisi altına alan ve maalesef yeni girdiğimiz 2021 yılında da etkisini sürdüren Covit-19 virüsü bir çok sektör yanında en büyük zararını Turizm Sektörü'ne vermiştir.

Böyle olmakla birlikte; Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi olarak karşılaşılan olumsuzlukların etkisini azaltmaya çalıştık. Bu gelişmeler ışığında; Rektörümüz Profesör Doktor Sayın Halil İbrahim ZEYBEK

Hocamızın da desteğiyle, 2020-2021 yılı Eylül döneminden itibaren Turizm Fakültemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü açarak öğrenci alımına başladık. Uygulama Mutfağını da tamamlamayı başardık. Fakat, gerek bu bölüm ve gerekse Turizm Rehberliği bölümümüzün yeni öğrencilerini pandemi nedeniyle tanıyamamış olmanın üzüntüsünü yaşamaktayız. Bu tanışmayı özlemle beklemekteyiz.

Fakültemizin faaliyetleri bunlarla sınırlı kalmamış, bölümlerimizin öğretim üyeleri ve Öğretim Görevlisi elemanları yazdıkları yeni bilimsel kitaplar ve makaleleri ve düzenledikleri Gastronomi'de Teknoloji ve Yeni Trendler, Profesyonel Mutfaklar ve Usta Çırak İlişkisi konulu Webinarlar ile bilimsel faaliyetlerini devam ettirdiler.

Yazıma son verirken yeni dönemde tüm arkadaşlarımıza başarılı çalışmalar, tüm okurlara sağlıklı, mutlu bir yıl diliyorum...



**Prof. Dr. Kemal ÇELİK**  
**Turizm Fakültesi Dekan V.**



2020 yılı pandemi sürecinin derin etkileriyle tamamlandı. Bu süreçte biz akademisyenleri en derinden etkileyen konu şüphesiz öğrencilerimizden ayrı kalmaktı. Boş sınıflar, sessiz koridorlar, simasını göremediğimiz ve samimiyetlerini hissedemediğimiz öğrencilerimizden uzak neredeyse koca bir yıl. Fakat bu sürecin sonlanıp tekrar eski günlere döneceğimize yönelik umudumuz bâki.

Geçtiğimiz yıl bizleri mutlu eden gelişmelerde yaşanmadı değil. Eğitim-öğretim kadrosu tamamlanarak

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümümüze 2020-2021 yılı güz dönemi itibariyle öğrenci alımına başlanması, Fakültemiz açısından önemli bir gelişmeydi. Ayrıca, Turizm Fakültesi Uygulama Mutfağının zorlu bir süreç sonunda tamamlanma aşamasına gelmesi bizleri oldukça mutlu etti.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından düzenlenen “Gastronomi Söyleşileri” çevrimiçi etkinlikleri bölümümüzü tercih eden öğrencilerimizin ve diğer paydaşların alanı tanınması açısından oldukça verimli oldu.

Turizm Fakültesi Turizm Bülteni'nin bu sayısında turizm işletmeciliği, gastronomi ve mutfak sanatları ve turizm rehberliği alanlarıyla ilgili birbirinden dikkat çekici konular güncel içeriklerle siz değerli okuyucularımıza sunulmuştur. Değerli hocalarımıza hazırladıkları bülten yazıları nedeniyle teşekkür ediyoruz.

2021 yılının tüm insanlığa sağlık ve mutluluk getirmesini dilerken siz değerli okuyucularımıza keyifli okumalar diliyorum.



**Dr. Öğr. Üyesi İsmail ÇALIK**

## “ÇEVİRİMİÇİ GASTRONOMİ SÖYLEŞİLERİ-1”

“Gastronomi ’de Teknoloji ve Yeni Trendler”

Umut EYİOĞLU

Rational Türkiye Kurumsal Bölge Şefi

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öncülüğünde 21 Aralık 2020 Pazartesi günü çevrimiçi gastronomi söyleşileri gerçekleştirildi. Geniş katılımlı bir şekilde düzenlenen etkinliğe, Turizm Fakültesi öğretim elemanları ve öğrencilerinin yanı sıra Şiran MYO Aşçılık bölümü öğrencileri de ilgi gösterdi. Moderatörlüğünü Öğr. Gör. Rifat PİR’in yaptığı etkinlikte konuşmacı olarak Rational Türkiye Kurumsal Bölge Şefi Umut Eyioğlu ağırlandı. Dört kuşaktan beri aşçılık mesleği ile hemhal olmuş bir ailenin üyesi olan ve ülkemizin en meşhur aşçılık okullarından Bolu - Mengen Aşçıları Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi diplomasına sahip olan Umut Eyioğlu, uzun yıllardır sektörün içinde çok çeşitli işletmelerde ve kademelerde görev almış deneyimli şeflerimizden. Umut Şef, uzun yılları kapsayan sektör deneyiminden sonra artık gastronomi alanında teknolojik çözümler üreten Rational Türkiye firmasında Kurumsal Bölge Şefi olarak yine sektörden kopmadan yeni değerler üretmenin peşinde.

Düzenlenen etkinlikte, gastronomide teknoloji ve yeni trendler konusu konuşuldu. Etkinlikte ağırlıklı olarak hayatımızın her anında ve alanında etkileri yadsınamaz bir olgu olarak hissedilen teknolojinin gastronomi alanında nasıl konumlandığı, teknolojinin ne gibi uygulamalara konu olduğu, yararları ve istihdama etkileri konuşuldu. Soru-cevap şeklinde ilerleyen etkinlikte Umut Şef, gastronomi alanında teknolojinin ağırlıklı olarak pişirme yöntemlerinde kullanıldığına ve bunda büyük kolaylıklar sağladığına değindi. Ayrıca kimi sektörlerde istihdama olumsuz etkileri görülebilen teknolojinin gastronomi sektörünü nasıl etkileyeceği sorusu üzerine Umut Şef, teknolojinin gastronomi alanında insanın yerini almaya aday olmadığını ve daha çok insana yardım eden ve işlerini kolaylaştıran bir unsur olarak görülmesi gerektiğine değindi. Ancak gelecekte mutfaklarda daha fazla kullanılacak olan akıllı cihazlar ile ilgili olarak hizmet verebilecek ya da danışmanlık yapabilecek kişilerin mutfaklarda istihdam edilebileceğini ve böylelikle teknolojinin istihdama katkı yapabileceğini de dile getirdi.

Etkinlikte, gastronomide görülen güncel trendler konusu da konuşuldu. Bu konuda füzyon mutfak ve moleküler mutfak hakkındaki sorular üzerine Umut Şef, bu akımların son yıllarda dünya üzerinde ve ülkemizde ciddi şefler tarafından takip edildiğini ve uygulandığını belirtti. Ancak ülkemiz açısından bunun uzun soluklu bir akım olmayacağına inandığını belirten Umut Şef, öğrencilere en öncelikli olarak Türk Mutfağını ve yerel mutfak unsurlarını, reçetelerini ve ürünlerini çok iyi bilmeleri gerektiğini tavsiye etti.

Etkinlikte son olarak aşçılık mesleğinde karşılaşılabilecek zorluklar konuşuldu ve Umut Şef bu konuda öğrencilere bazı tavsiyelerde bulundu. Oldukça keyifli bir sohbet ortamında geçen sohbet, yaklaşık olarak iki saatlik süre boyunca devam etti ve karşılıklı iyi dilek temennileri ile son buldu.

GÜMÜŞHANE  
ÜNİVERSİTESİ TURİZM  
FAKÜLTESİ

**GASTRONOMİ VE  
MUTFAK  
SANATLARI  
BÖLÜMÜ  
SEKTÖR  
BULUŞMALARI-1**

**KONU: GASTRONOMİ’DE  
TEKNOLOJİ VE YENİ  
TRENDRER**

KONUŞMACI BİLGİLERİ

**UMUT EYİOĞLU  
RATIONAL TÜRKİYE  
KURUMSAL BÖLGE ŞEFİ**

PROGRAM BİLGİLERİ

21 ARALIK 2020

SAAT:20:00/21:00

BAĞLANTI:<https://sanalsinif1.gumushane.edu.tr/b/gas-ler-ct7-wtx>

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



“Profesyonel Mutfaklar ve Usta Çıracak İlişkisi”

Murat ASLAN

Big Chefs Mutfak Koordinatörü/ Bir Aşçının Dünlüğü Kitabı Yazarı

Fakültemiz Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü koordinatörlüğünde düzenlenen ve gastronominin çeşitli yönleri ile konuşulduğu etkinlik serisinin ikincisinde BigChefs Restaurant grubunda Mutfak Koordinatörü olarak görev yapan Murat Aslan konuk edildi. 28 Aralık 2020 Pazartesi günü düzenlenen etkinliğe, Fakültemiz öğretim elemanları ve öğrencilerinin yanı sıra Şiran MYO Aşçılık programı öğrencileri de katılım sağladı.

1995 yılından itibaren sektörün içerisinde bulunan ve hem sektör ile ilgili konularda hem de insan ilişkileri ve yöneticilik gibi alanlarda çok derin tecrübelerine sahip olan Murat Aslan, aynı zamanda "Bir Aşçının Dünlüğü" isimli anı-hatıra ve "Kelimelemeler" isimli şiir kitaplarının da yazarı. Murat Şef ile yaptığımız etkinlikteki konu başlığı "Profesyonel Mutfaklar ve Usta-Çıracak İlişkileri" şeklindeydi.

Mutfaktaki usta-çırak ilişkilerinin, mutfaktaki bilginin yayılımı konusunda çok önemli olduğuna değinen Murat Şef, bunun artık eskide hatırlandığı gibi yürümediğini ve mutfaktaki kişilerin profesyonel gelişimi nispetinde geliştiğini ifade etti. Çıracakların, ustalarının bilgi birikimlerine ve mesleki deneyimlerine büyük saygı duyması gerektiğine vurgu yapan Murat Şef, bu ilişkinin gelişmesi için her iki tarafa da önemli görevler düştüğünü belirtti.

Öğrencilerin stajlarını hangi işletme tipinde yapmalarının daha faydalı olabileceği şeklinde gelen soru üzerine Murat Şef, öncelikli olarak staj dönemlerinin gastronomi alanında eğitim alan öğrenciler açısından en kritik dönem olduğuna parmak bastı. Staj uygulamasının hangi işletme tipinde yapılması gerektiği hakkında ise her bir işletmenin kendine has özellikleri ve uygulamaları olduğunu ve her birisinin öğrencilere katkı yapacağını belirtti. Bağımsız yiyecek-içecek işletmelerinde hızlı yemek üretimi ve servisi, şehir otellerinde banket organizasyonları, resort otellerde ise açık büfe uygulamalarının daha çok tecrübe edilebileceğini ifade etti.

Murat Şef son olarak, pandemi süreçlerinde evlerinde olan öğrencilere, kendilerini geliştirmek için neler yapılabileceği hakkında bazı tavsiyelerde bulundu. Renkli bir sohbet ortamında geçen ve yaklaşık olarak iki saat süren sohbet karşılıklı iyi dilek temennileri ile son buldu.

GÜMÜŞHANE  
ÜNİVERSİTESİ TURİZM  
FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE  
MUTFAK  
SANATLARI  
BÖLÜMÜ  
SEKTÖR  
BULUŞMALARI-2

KONU:PROFESYONEL  
MUTFAKLAR VE USTA  
ÇIRAK İLİŞKİSİ

KONUŞMACI BİLGİLERİ

MURAT ASLAN  
BIG CHEFS MUTFAK  
KOORDİNATÖRÜ / BİR  
AŞÇININ DÜNLÜĞÜ KİTABI  
YAZARI

PROGRAM BİLGİLERİ

28 ARALIK 2020

SAAT:20:00/21:00

BAĞLANTI:https://sanalsinif1  
.gumushane.edu.tr/b/gas-  
ler-ct7-wtx

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





## “GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ UYGULAMA MUTFAĞI ”

Fakültemiz “Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Uygulama Mutfağı” zor ve meşakkatli bir sürecin ardından tamamlanma aşamasına geldi. Bu süreçte önemli bir özveriyle çalışan personellerimize sonsuz teşekkürü borç biliriz.



## 2020 YILI TURİZM VERİLERİNE GÖRE COVID-19 SALGINININ ÜLKE TURİZMİNE EKONOMİK ETKİLERİ

Bir önceki yazıda, covid-19 salgınının dünya turizmine olası etkileri üzerine değerlendirmeler yapılmış ve salgının dünyadaki turizm hareketlerini genel olarak olumsuz etkileyeceğine dair öngörülerde bulunulmuştu.

Bu yazıda ise; salgının görülmesinin üzerinden yaklaşık 10 ay geçen ülkemizde, 2020 yılının turizm verilerine dayanılarak salgının ülke turizmi üzerindeki ekonomik etkilerine ilişkin değerlendirmeler yapılmaya çalışılacaktır. Salgın nedeniyle sınır kapılarında anket yapılamadığından, TÜİK tarafından 2020 yılı ikinci çeyreğine (Nisan, Mayıs ve Haziran aylarına) ait verilere yer verilmemiştir. TÜİK tarafından yalnızca birinci, üçüncü ve dördüncü çeyreğe ilişkin turizm verileri ve toplam veriler yayımlanmıştır. Birinci çeyrek, salgının ülkemizde henüz gözükmediği ilk iki ayı ve yeni gözükmeye başladığı mart ayını içerdiği için bu dönem ayrıca değerlendirilmemiş olup, 2020 yılı toplam verileri içinde değerlendirilmesi uygun görülmüştür. Dolayısıyla bu yazıda, salgının turizme etkilerini net olarak gösteren üçüncü ve dördüncü çeyrek ve 2020 yılı toplam verileri değerlendirmeye alınmıştır.



**Dr. Öğr. Üyesi Murat ÖDEMİŞ**

TÜİK verilerine göre 2020 yılının Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarını içeren üçüncü çeyreğinde 2019 yılının üçüncü çeyreğine göre (2019 yılının üçüncü çeyreğindeki turizm geliri 14 milyar 31 milyon 122 bin dolardır) turizm gelirleri %71,2 azalarak 4 milyar 44 milyon 356 bin dolar olarak gerçekleşti. Ziyaretçi türüne göre turizm verilerine bakıldığında; 2019 yılında 11 milyar 485 milyon dolar olan yabancı ziyaretçi harcaması, 2020 yılında bir önceki yıla göre azalarak 2 milyar 875 milyon dolar oldu. Bir önceki yılda 2 milyar 505 milyon dolar olan yurt dışında ikamet eden Türk vatandaşlarının harcaması ise 2020 yılında 1 milyar 138 milyon dolarda kalmıştır. Diğer yandan 2019 yılında yabancı ziyaretçilerin kişi başı ortalama harcama miktarı 623 dolar iken, 2020 yılında bu miktar 649 dolara çıkmıştır. Yurt dışında ikamet eden vatandaşların 2019 yılında 789 dolar olan kişi başı ortalama harcama miktarı 2020 yılında 969 dolara yükselmiştir. Turizm gelirinun (cep telefonu dolaşım ve marina hizmet harcamaları hariç) %71,6'sının yabancı ziyaretçilerden %28,4'ünün ise yurt dışında ikamet eden ziyaretçilerden elde edildiği belirlenmiştir. Ayrıca geceleme yapan yabancıların ortalama gecelik harcaması 70 dolar iken, yurt dışında ikamet eden vatandaşların gecelik harcaması 46 dolar olarak gerçekleşmiştir. 2020 yılı üçüncü çeyreğinde tüm harcama türlerinde 2019 yılı üçüncü çeyreğine göre azalma olduğu görülmektedir. Bu doğrultuda bir önceki yıla göre spor, eğitim, kültür harcaması %82,6; tur hizmetleri harcaması %78,8 ve paket tur harcamaları %77,2 oranında azalma göstermiştir. Diğer yandan ziyaretçi sayısında 2019 yılının üçüncü çeyreğine göre %74,1 oranında

**Turizm geliri ve ziyaretçi sayısı, IV. Çeyrek: Ekim-Aralık, 2020**

Yıl	Çeyrek	Çıkış yapan ziyaretçiler					
		Turizm geliri (Bin \$)	Değişim oranı <sup>(1)</sup> (%)	Kişi sayısı	Değişim oranı <sup>(1)</sup> (%)	Kişi başı ortalama harcama (\$)	Gecelik ortalama harcama (\$)
2019	Yıllık	34 520 332	17,0	51 860 042	13,7	666	68
	I	4 629 679	4,6	6 644 391	8,5	697	67
	II	7 973 963	13,2	12 762 346	15,3	625	68
	III	14 031 122	22,0	21 611 964	15,0	649	73
	IV	7 885 568	20,6	10 841 340	12,3	727	62
2020	Yıllık <sup>(2)</sup>	12 059 320	-65,1	15 826 266	-69,5	762	61
	I	4 101 206	-11,4	5 639 413	-15,1	727	70
	II	-	-	-	-	-	-
	III	4 044 356	-71,2	5 604 155	-74,1	722	61
	IV	3 913 758	-50,4	4 582 698	-57,7	854	54

Tablodaki rakamlar, yuvarlamadan dolayı toplamı vermeyebilir.

(1) Değişim oranı: Bir önceki yılın aynı dönemine göre hesaplanmaktadır.

(2) 2020 yılına ait yıllık veriler 1., 3. ve 4. çeyrekleri kapsamaktadır.

- Koronavirüs (COVID-19) nedeni ile sınır kapılarında anket yapılamadığından 2020 yılı 2. çeyreğe ilişkin veri yayınlanamamıştır.



TÜİK tarafından açıklanan dördüncü çeyreğe (Ekim, Kasım ve Aralık aylarına) ilişkin turizm verilerine göre, 2019 yılının dördüncü çeyreğine göre turizm geliri %50,4 azalarak 3 milyar 913 milyon 758 dolar olarak gerçekleşti. Turizm gelirlerinin %75,4'ü yabancı ziyaretçilerden, %24,6'sı ise yurt dışında ikamet eden vatandaş ziyaretçilerden kaynaklandı. Dördüncü çeyrekte tüm harcama türlerinde 2019 yılının aynı dönemine göre azalma meydana geldi. Paket tur harcamaları %72,2; tur hizmetleri harcaması %68,4 ve spor, eğitim, kültür harcaması %67,3 oranında azalma gösterdi. Dördüncü çeyrekte geceleme yapan yabancıların ortalama gecelik harcaması 67 dolar iken, yurt dışında ikamet eden vatandaşların ortalama gecelik harcaması 35 dolar olarak gerçekleşti. 2020 yılı dördüncü çeyreğinde ülkemizden çıkış yapan ziyaretçi sayısı 2019 yılına göre %57,7 azalarak 4 milyon 582 bin 698 kişi olarak gerçekleşmiştir. Gelen ziyaretçilerin %79,5'i (3 milyon 642 bin 367 kişi) yabancılar, %20,5'i (940 bin 331 kişi) ise yurt dışında ikamet eden vatandaşlardır.

Diğer yandan 2019 yılında elde edilen toplam turizm geliri 34 milyar 520 milyon 332 bin dolar iken, 2020 yılında toplam turizm geliri bir önceki yıla göre %65,1 azalarak 12 milyar 59 milyon 320 bin dolarda kalmıştır. 2020 yılında elde edilen toplam gelirin 9 milyar 998 milyon 320 bin dolarını kişisel harcamalar oluştururken, 2 milyar 60 milyon 999 bin dolarını paket tur harcamaları oluşturmuştur. 2020 yılı genelinde geceleme yapanların ortalama harcaması 61 dolar, yabancıların ortalama gecelik harcaması 70 dolar ve yurt dışında ikamet eden vatandaşların ortalama gecelik harcaması 44 dolar olarak gerçekleşti. 2019 yılında ülkemizi ziyaret eden toplam kişi sayısı 51 milyon 860 bin 42 kişi iken, 2020 yılında toplam 15 milyon 826 bin 266 kişi ülkemizi ziyaret etti. Bu sonuca göre 2020 yılında bir önceki yıla göre ziyaretçi sayısı %69,5 oranında azalmıştır. Ziyaret edenlerin %80,3'ü (12 milyon 708 bin 265 kişi) yabancılar, %19,7'si (3 milyon 118 bin 1 kişi) ise yurt dışında ikamet eden vatandaşlardır.

2020 yılının üçüncü (Temmuz, Ağustos ve Eylül ayları) ve dördüncü (Ekim, Kasım ve Aralık ayları) çeyreğine ve yıl geneline ilişkin turizm verileri değerlendirildiğinde, 2019 yılına göre ülkemize gelen ziyaretçi sayısında ve turizm gelirlerinde keskin düşüşler gerçekleşmiştir. Ziyaretçi sayısında ve turizm gelirlerinde yaşanan düşüşlerin, yalnızca covid-19 salgınına bağlanması doğru olmayacağı gibi, ağırlıklı olarak salgından kaynaklandığı da aşikârdır. Bu düşüşün nedenlerini somut olarak ortaya koyabilmek için bilimsel çalışmalar yapılması gerekmektedir.

Aşının bulunup üretime geçmesi ile beraber covid-19 salgınının dünya genelinde 2021 yılı itibarıyla azalması beklenirken, buna paralel olarak turizm sektöründe de bir önceki yıla göre olumlu gelişmelerin yaşanması ümit edilmektedir. Her ne kadar kısa vadede dünyada ve Türkiye'de önceki yıllardaki gibi bir turizm hareketliliği beklenmese de, sektörün 2020 yılında yaşadığı sorunları kısmen de olsa aşacağı günlerin çok da uzakta olmadığı söylenebilir.

## **Kaynaklar:**

TÜİK (2021). *Turizm İstatistikleri, III. Çeyrek: Temmuz–Eylül, 2020*. Web: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turizm-Istatistikleri-III.-Ceyrek:-Temmuz---Eylul,-2020-33674>, 09.01.2021.

TÜİK (2021). *Çıkış Yapan Ziyaretçi İstatistikleri*. Web: <https://data.tuik.gov.tr/Kategori/GetKategori?p=egitim-kultur-spor-ve-turizm-105&dil=1>, 09.01.2021.

TÜİK (2021). *Turizm İstatistikleri, IV. Çeyrek: Ekim-Aralık ve Yıllık, 2020*. Web: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Turizm-Istatistikleri-IV.Ceyrek:-Ekim-Aralik-ve-Yillik,-2020-37438>, 29.01.2021.





Öğr. Gör. Sedat TAŞ

## “SANAT TURİZMİ: OPERA VE BALE SANATI”

Sanat turizmi, genellikle festivaller ve etkinliklerle daha yakından ilişkili olan ve kültür turizmi ile birlikte ortaya çıkan bir turizm türüdür. Müzik, dans, tiyatro, mimari, şiir, edebiyat, resim, heykel gibi sanatsal faaliyet ve eserlerden beslenir. Bu sanatsal faaliyetleri görmek ve deneyimlemek amacıyla bir turistik destinasyona gerçekleştirilen seyahatler ise sanat turizmi olarak tanımlanır. Evrensel sanat müziğinin bir parçası olan müziğin; drama, dans ve dekorla uyum içerisinde birleşerek sahne üzerinde performansların sergilendiği opera ve bale etkinlikleri de bu turizm türü içerisinde yer alan turistik çekicilik unsurlarındandır. Birçok sanatsever gerek ulusal gerekse uluslararası bu sanatsal etkinliklere katılım sağlamak amacıyla seyahat etmektedir. Bu anlamda opera ve bale sanatı festivalleri ile ön plana çıkan bazı turistik çekim merkezlerinden kısaca bahsedelim.

**Salzburg Festivali-Avusturya:** [Salzburg Festivali](#), her yıl temmuz ve ağustos ayları arasında gerçekleştirilen, sahne sanatları açısından önemli etkinliklere yer verilen dünyaca ünlü bir festivaldir. 18. yüzyıl bestecisi Wolfgang Amadeus Mozart'ın doğduğu şehirdir ve her yıl doğum gününün (27 ocak) olduğu hafta, Mozart Haftası olarak şehirde konserler ve etkinliklerle kutlanmaktadır. Yılda 250.000-300.000 ziyaretçi bu festivallere katılım sağlamaktadır.

**Adelaide Festivali-Avustralya:** [Adelaide Festivali](#), Güney Avustralya'nın başkenti Adelaide şehrinde mart ayında düzenlenen yıllık bir sanat festivalidir. Yılda 300.000'in üzerinde ziyaretçi bu festivallere katılım sağlamaktadır.

**Bregenz Festivali-Avusturya:** Batı Avusturya'nın batısında yer alan Vorarlberg şehrinde Konstanz Gölü üzerinde açık havada gerçekleşen bir festivaldir. 2019 yılında 74'üncüsü düzenlenen [festivale](#) yaklaşık 250.000 ziyaretçi katılım sağlamıştır.

**Bayreuth Festivali-Almanya:** Ünlü Alman besteci Richard Wagner'in onuruna düzenlenen bir müzik festivalidir. Her yıl temmuz ayının sonunda başlayan festivale 2019 yılında çok sayıda ülkeden 62.000'den fazla ziyaretçi katılım sağlamıştır.

**Münih Opera Festivali -Almanya:** 1875 yılında başlayan Münih Opera Festivali (Münchner Opernfestspiele) haziran ile temmuz ayları arasında gerçekleştirilen yıllık bir etkinliktir. Her yıl 400'ün üzerinde performansın sergilendiği bu festivali yaklaşık 600.000 kişi ziyaret etmektedir.

**Savonlinna Festivali-Finlandiya:** Savonlinna Opera Festivali, her yıl temmuz ayında Doğu Finlandiya'nın göl bölgelerinde bulunan Savonlinna kasabasına bitişik olan Olavinlinna Kalesi'nde düzenlenen yıllık bir etkinliktir (Wanhill, 2007:345). 2019 yılından [Savonlinna Opera Festivali etkinliklerine % 10'dan fazlası yabancı olan yaklaşık 65.000 ziyaretçi](#) katılmıştır.

**Puccini Festivali-İtalya:** Torre del Lago'daki gerçekleştirilen Puccini Festivali, besteci Giacomo Puccini'ye tamamen adanmış bir festivaldir. 1930 yılında başlayan festival, her yıl temmuz ve ağustos aylarında 10.000 kişinin ziyaret ettiği bir festivaldir.

**Aspendos Uluslararası Opera ve Bale Festivali-Antalya:** Türkiye'nin ilk opera ve bale festivalidir. Devlet Opera ve Balesi Genel Müdürlüğü tarafından 1994 yılından itibaren her yıl Aspendos Antik Tiyatro'da gerçekleştirilmektedir. Her yıl 60.000'e ulaşan yerli ve yabancı ziyaretçi ile Türkiye'de düzenlenen en gözde festivallerin arasında yer almaktadır.



SDNEY OPERA BİNASI



**Kaynak:** Taş, S. ve Kamber Taş, S.S. (2020). *Turizm ve Sanat*, içinde (Ahmet VATAN ed.), *Opera ve Bale Sanatı*, Nobel Akademik Yayıncılık. Ankara  
**Fotoğraf Kaynakçası:** <http://alternaarc.com/sydney-opera-binasi/>, <http://www.suralworld.com/aspandos-opera-ve-bale/>, <https://www.balekadikoy.com/bale-turleri/>, <https://www.britannica.com/art/opera-music>

## “TAM BİZE GÖRE BOL YEMEKLE, YİYECEKLE FESTİVALLER”

Bu topraklarda gıda ve yemekle ilgili nerdeyse her şeyin yetişmesi ve pişirilmesi mutfağımıza müthiş bir zenginlik katıyor. Üstüne bir de milletçe yemeği ve yedirmeyi sevmemiz yemek ya da yiyecek etrafında şekillenen festivalleri tam bize göre kılıyor.

Bu yazıda ülkemizin dört bir tarafında düzenlenen yemekle ilgili ve sürekliliği olan festivallerden bir kesit sunmaya çalışacağım. Haydi, 2020'nin ataletini atma vakti geldi, Lezzetle!

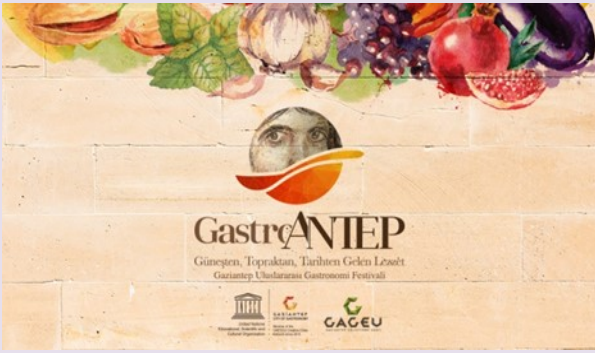
### Manisa Mesir Macunu Festivali



Mesir macununun hikmetinden sual olunmaz! Bilirsiniz. 41 çeşit bitki ve baharatın iksiriyle 1001! derde deva mesir macunu, adına düzenlenen ve nerdeyse 500 yıllık geleneği temsil eden festivali ile sizi Manisa'ya çağırıyor. Festival, sergi, gösteri ve konser gibi etkinlikleri deneyimleyeceğiniz bir ortam da sunuyor. Haydi, takvimleri Nisan ayına ayarlayın.

Yeri gelmişken şunu da not düşelim: “Mesir Macunu Festivali” 2012’de UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi’ne de kaydettirilmiştir.

### GastroAntep Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali



Gaziantep’i ve yemek kültürünü bilmeyen varsa lütfen aramızdan kibarca ayrılınsın! Şaka Şaka, durun gitmeyin. Hakkaten ülkemizde yemek denince Gaziantep aklımıza gelen ilk şehir. Zaten ülkemizden Hatay ve Afyon’unun da girdiği UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı’na Gastronomi temasında giren ilk şehrimiz de Gaziantep. Yani anlayacağımız Gaziantep yemek konusunda ilkelerin şehri.

Bu festival özel bir yemekle anılmıyor, aksine komple Antep mutfağının birbirinden lezzetli ve çeşitli yemeklerini sunuyor. Peki, festivalde başka ne var dersanız, yok yok derim! Dünyaca ünlü şeflerle ki, Michelin yıldızlı şefler de buna

dahildir, paneller, workshoplar, demo yemek sunumları, bilimsel toplantılar, gösteriler, kortejler, konserler. Etkinliklerin sunduğu yüksek kalite de cabası. Ayrıca özellikle gastronomi ile ilgili özel bir uğraşınız ya da eğitiminiz varsa festivalde genişleyebilecek sosyal networkünüz bunu daha da geliştirecektir.

### Slow Cheese Bodrum Uluslararası Peynir Festivali



SlowFood Türkiye’nin desteği ile hayata geçen Slow Cheese Bodrum, Türkiye’nin en kapsamlı peynir festivallerinden birini sunuyor. SlowFood hareketinin Bodrum’daki adı olan “Yaveş Gari” ekibinin projesi ile hayat bulan festival, 2 yıldır bir tek yıllarda düzenleniyor. Yani bu yıl tam vakti!

Festivalde önceki yıllarda düzenlenen etkinlikleri sayarsam ne kadar özel deneyimler elde edebileceğinizin farkına varacaksınız: Bodrum Geleneksel Mutfak Gereçleri Sergisi, Slow Cheese Bodrum peynir, zeytin, bal tadım atölyeleri ve söyleşileri, Muğla Üretici Pazarı, Kısmet Lokantası’nda peynirli menüler ile öğle yemeği, Bodrum Otel Tyro Italiano Pizzeria Ristorante’de Milanolu peynir üreticisi Mario Loffredo ile Mozzarella yapımı, Mumcular Kemer Köyü Gezisi ve Bizim Bostan Tadım ve Atölyeleri, Kırıkkışlacık İlasos Gezisi ve Yörük Çobanlarına Ziyaret.

Yoksa hala yerinizden kalkmadınız mı? Bodrum’a...



Dr. Öğr. Üyesi Eray POLAT



## Alaçatı Ot Festivali



Evet, doğrudur fotoğrafta Şevketi Bostan yazıyor, ilk kez duyanlar olabilir, çaktırmayın! Şu bir gerçek ki, Alaçatı Ot Festivali'nde ismini ilk kez duyabileceğiniz daha birçok değişik yemeklik otlar veya bitkilerle yüzleşebilirsiniz. Tabii bunlar Ege bölgesinde yetişenler. Ayrıca festivalde atölye çalışmaları, yemek yarışmaları ve otları doğada bulabilmeyi amaçlayan doğa yürüyüşleri de yapılıyor. Yemeğe, gezmeye, keşfetmeye, doğaya meraklıysanız Çeşme Alaçatı Ot Festivali tam size göre.

## Edirne Ciğer Festivali



Evet, ismi biraz garip, kabul ediyorum. Ama hem Trakya insanının sevecenliğini, doğallığını ve eğlenceli halini görebileceğiniz hem de Edirne'nin meşhur tava ciğerinin tadına doyabileceğiniz uluslararası bir festival. Festivalin orijinal ismi Uluslararası Edirne Bando ve Ciğer Festivali ama siz bando kısmını boşverin, eğlenceye ve yemenize bakın! Unutma, Mayıs ayında, Edirne'de...

## Tekirdağ Kiraz Festivali



Yine Trakya'dayız. 1962'de Kiraz Cümbüşü adıyla kutlanmaya başlayan bu festival Haziran'da leziz kiraza doyabileceğiniz bir ortam sunuyor. 4 gün boyunca sergi, gösteri, fener alayı, gece konserleri, kiraz yarışmaları, yelken yarışması, festival güzellik yarışması gibi etkinliklerde eğlence depolayabilirsiniz. Eğlence depolanır mı demeyin, gidin Trakya insanıyla nasıl oluyormuş bizzat görün!

## Bozcaada Bağbozumu Festivali



Ülkemizin en batı noktalarından birine seyahat etmediyseniz işte size fırsat. Bağbozumu ile üzüm toplamanıza imkan tanıyan festival, toplanan üzümlerin festival alanına taşınması başlıyor. Uluslararası katılımcıların da yoğun bir şekilde katıldığı festival, aynı zamanda Bozcaada'nın nostaljik sokaklarını ve muhteşem doğasını yerinde görebilmenize de imkan tanıyor.

Başta da dediğim gibi bu yazıda çok sınırlı bir kesit sunabildim sizlere. Oysaki, yemeğin yanında tarih, kültür, edebiyat, müzik gibi temalara sahip daha yüzlerce festival düzenleniyor bu topraklarda. Her birisi de her birimize inanılmaz deneyimler sunuyor.

**Sağlıklı günlere yetişebilmek ümidiyle, Hoşçakalın...**



## FONKSİYONEL GIDALAR

Hızlanarak gelişen ve değişen yeni dünya, temel ihtiyaçlarımızdan biri olan beslenme rutinlerimizde de yenilikler meydana getirdi. Gelenekselden uzaklaşarak oluşturduğumuz beslenme konseptinde; dondurulmuş gıdalar, işlenmiş paketli ürünler, fast food vb. yiyecekler sıklıkla yer alırken beraberinde obezite, diyabet, kalp damar sorunları gibi hastalıklarda ciddi artışlar doğurdu. Hal böyle iken 2000’li yıllara gelindiğinde, ‘sağlıklı gıdalar’ tekrar tüketici tercih kriteri oldu. Daha sağlıklı ve uzun ömürlü bir hayat sürme arzusu, gıdaların temel besleyici özelliklerinin ötesinde sağlığa olan katkılarının üzerinde durulmasına neden oldu.

Bugün de durum değişmedi. Tüm dünya Covid-19 salgını ile mücadele ederken bir yandan da sağlığım bu tehditle baş etmeye ne kadar hazır? Modern hayatın getirdiği strese bağlı oluşabilecek diğer hastalıklara karşı dirençli miyim? Yaşam kalitemi ve enerjimi nasıl yükseltebilirim? gibi sorularla boğuşurken buluyoruz kendimizi. İşte bu soruların yakın muhataplarından birisi olan ‘fonksiyonel gıdalar’ selamlıyor cevap bekleyenleri. Peki nedir fonksiyonel gıdalar?

En yalın haliyle, temel beslenme özelliklerinin yanı sıra sağlığı iyileştirme ve/veya hastalıkların oluşumunu önlemede etkili olan gıdalar olarak ifade edilen ‘Fonksiyonel Gıda’ kavramı; ilk olarak 1980’li yıllarda Japonya’da kullanılmıştır. Japon Hükümeti tarafından nüfusun yaşam kalitesini artırmak, hastalıkları azaltmak adına; gıdaların sağlık üzerindeki etkileri araştırılmaya başlanmış ve böylece fonksiyonel gıda kavramı ortaya çıkmıştır.

Fonksiyonel gıdalar; fonksiyonel bir etken içeren doğal bir gıda (likopen maddesine zengin domates, beta-karoten deposu havuç vb.) olabileceği gibi fonksiyonel etkeni ilave edilen (iyotlu tuz, omega-3 yağ asitli yumurta, kalsiyumca zenginleştirilmiş portakal suyu vb.) veya zararlı bir bileşiği çıkartılan gıdalar da (sodyumu azaltılmış tuz vb.) olabilir. Bunların yanı sıra; gıda içerisindeki bazı bileşikler değişikliğe uğratılarak (yoğurt-proteinbiyoaktif peptit vb.), biyoyararlılığı artırılarak (işlenmiş domates ürünlerinde likopen vb.) ve bunların farklı kombinasyonları kullanılarak da fonksiyonel gıdalar üretilebilir.

Sofralarımızda tükettiğimiz besinlerden bazılarını gelin bir de fonksiyonel özellikli bileşenleri ile değerlendirelim.

**Yulaf:** Beta Glukan maddesi içerir. Bu madde kolesterolü düşürmektedir.

**Keten tohumu:** Keten tohumu yağı omega-3, %53 kadar linolenik yağ asidinden oluşur. Bu doymamış yağ asitleri östrojenik kaynaklı göğüs kanserini önleyici ve kolesterol düşürücü etkiye sahiptir.

**Portakal, limon, mandalina:** Turunçgillerde bulunan beta-karoten ve askorbit asitin serbest radikallere karşı koruyucu etkilidir.

**Somon:** Omega 3 yağ asidi içeriğiyle kardiyovasküler hastalık riskini azaltmanın yanı sıra zihinsel ve görme işlevleri geliştirici etkisi vardır.

**Domates:** Domates en önemli likopen kaynağıdır. Likopen de önemli bir antioksidant olup kanserin önlenmesinde etkilidir.



Arş. Gör. S. Seda KAMBER TAŞ



**Probiyotikler:** Yoğurt, Kefir, Boza, Turşu, Tarhana, Şalgam. Enfeksiyon önlemede olumlu etki sağlar, bağışıklık güçlendirir, alerjilere karşı koruma sağlar, kanser riskini azaltır, B vitaminlerinin üretimini destekler, sindirim sistemini korurlar.

**Prebiyotikler:** İnsülin bakımından zengin olan pırasa, hindiba, yerelması, kuşkonmaz, muz, sarımsak, soğan gibi prebiyotiklerin diyet lifi bakımından zengin ve bağışıklık sistemini güçlendiren etkileri bulunur.



Ruh, beden, zihin sağlığımız için nasıl beslendiğimiz de kuşkusuz oldukça önemli. Ancak nasıl beslendiğimiz kadar önemli olan bir diğer şey de ne yediğimizi bilmemiz aslında. Bana sorarsanız zarar görmüş sağlığımızı ilaçlarla tekrar kazanmaya çalışmaktansa; iyi oluş halimizi tükettiğimiz gıdalarla güçlendirip, korumak, fonksiyonel gıdaları beslenme rutinimizde düzenli olarak tutmak en kıymetlisi. Hipokrat'ın da işaret ettiği gibi; besinlerin ilacımız, ilacımızın besinler olması dileğiyle...

## Kaynakça

Seçim, Y. (2018). Türk Mutfağında Kullanılan Bazı Fonksiyonel Gıdalar ve Özellikleri. Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi. 2(1), (1-8).

Sevilmiş, G. (2013). Yükselen Trend Fonksiyonel Gıdalar. İzmir Ticaret Odası AR&GE Bülten. Haziran, (39-46).

## “TURİZMİN İÇİNDE SİNEMA, SİNEMANIN İÇİNDE TURİZM”

Koronavirüsün hayatlarımızı değiştirip, bizleri evlerimize hapsettiği şu günlerde, temel boş zaman faaliyetlerimizden biri film/dizi izlemek oldu. Bir turizm araştırmacısı olarak, boş zaman değerlendirirken bile “turizm” hep aklımın bir köşesinde duruyor. Film izlerken de durum farklı değil; filmin içinde turizmi, turizmin içinde filmi düşünüyorum. Bu durum, beni bültenin bu sayısında sinema-turizm ilişkisini irdelemeye itti.

Sinema ve turizm, birbiriyle son derece güçlü ilişkileri olan iki alandır. Sinema sektörünün destinasyonların gelişmesine sağladığı katkılardan hareketle “film turizmi” ya da “film etkili turizm” şeklinde bir olgu türemiştir. Pek çok insan izledikleri filmlerden/dizilerden etkilenerek, ilgili filmin/dizinin çekildiği destinasyonları ziyaret etmekte ve bu destinasyonlar hızla gelişim sağlamaktadır. Bu etkiyi, gerek Türkiye’deki gerekse dünyanın başka noktalarındaki güncel pek çok örnekte görmekteyiz. Yurtdışındaki örneklere baktığımızda; Game of Thrones dizisinin Hırvatistan’da, Outlander dizisi ve Braveheart filminin İskoçya’da, Hobbit ve Lord of the Rings filmlerinin Yeni Zelanda’da, Er Ryan’ı Kurtarmak filminin Fransa’nın Normandiya destinasyonunda yarattığı etkiler dikkat çekmektedir. Yurtiçinde ise Asmalı Konak dizisinin Kapadokya, Sıla dizisinin Midyat, Truva filminin Çanakkale üzerindeki etkileri en bilinen örneklerdir. Ayrıca Binbir Gece, Muhteşem Yüzyıl, Gümüş gibi dizilerin özellikle Orta Doğu pazarı üzerindeki etkileri oldukça önemlidir.



Dr. Öğr. Üyesi Savaş EVREN



Game of Thrones-Hırvatistan



Lord of the Rings-Yeni Zelanda

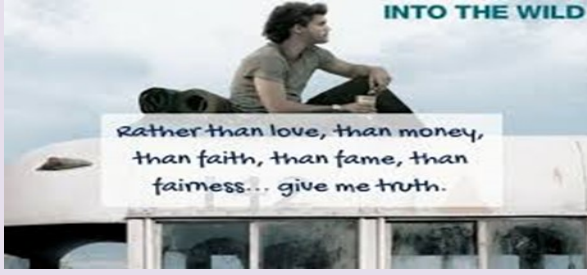


Outlander - İskoçya

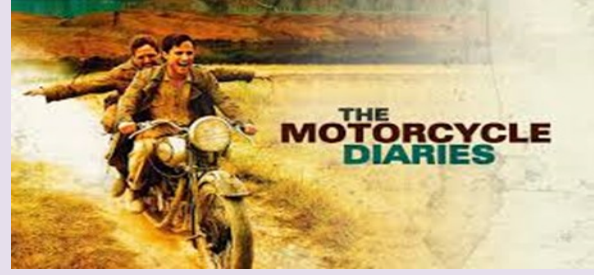
Sinema ve turizm arasındaki ilişki, sadece turizmin sinemadan faydalandığı bir ilişki değildir. Sinema sektörü de turizmden, özellikle seyahat olgusundan büyük ölçüde faydalanmaktadır. Bu kapsamda, insanların etkileyici seyahat deneyimlerini konu alan filmler çekilmektedir. Bu noktada, ana karakterlerin dönüşümsel seyahat deneyimleri yaşadığı filmler, önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca tarihsel süreç içinde bakıldığında; turizmin temel öğelerinden biri olan oteller üzerine çekilmiş filmlere de rastlamaktayız. Şimdi öncelikle seyahat filmlerine bir yolculuk yapalım, ardından otel filmlerine kısaca değinelim...

İnternette seyahat filmleriyle ilgili tarama yaptığımızda karşımıza sinema sektöründen veya seyahat sektöründen farklı sitelerinin “best travel movies” listeleri çıkar (imbd.com, fullsuitcase.com, cntraveler.com gibi) ve bu listelerdeki filmlerin çoğu, yukarıda da değindiğim gibi, ana karakterlerin dönüşümsel seyahatlerini konu alır. Filmlerin tamamını burada inceleme şansımız yok elbette. Ancak listelerde ortak olarak ve üst sıralarda karşımıza çıkan, dikkat çekici örneklere bakabiliriz. Bunlar arasında; Into The Wild, The Bucket List, The Way, Wild, The Motorcycle Diaries, The Secret Life of Walter Mitty, The Art of Travel, Before Sunrise ve Under the Tuscan Sun gibi filmler önemli örnekler olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu filmlerden bazılarını ben de yakın zamanda izlemiştim. Şimdi bazılarını kısaca değineceğim.





Into The Wild - 2007



The Motorcycle Diaries - 2004



The Secret Life of Walter Mitty - 2013



Wild-2014

Into the Wild filminde çarpık ve yapay aile ilişkilerinden bunalan ve zenginlik içindeki yaşantısını geride bırakıp, kendini Alaska yollarına vuran Christopher'ın muazzam dönüşümsel seyahatine tanık olacaksınız. Wild filminde, annesinin ölümüyle sarsılıp uyuşturucuya başlayan ve evliliği sonlanan Cheryl'in Amerika'nın en zorlu ve uzun parkurlarından biri olan Pasifik Crest Yolu'nu yürümesi ve yolda yaşadığı zorlu-öğretici hikayeyi bulacaksınız. The Secret Life of Walter Mitty filminde popüler bir derginin fotoğraf arşivinde çalışan Walter, derginin dijitalleşmesi nedeniyle işini kaybetme riskiyle karşı karşıya kalır, bunun üzerine derginin son sayısında kullanılacak fotoğrafa ulaşmak için gizemli fotoğrafçı Sean'ın izine düşer ve sıra dışı bir dönüşümsel seyahat deneyimi yaşar. The Motorcycle Diaries filminde ise 1950'li yıllarda tıp öğrencisi Ernesto ve biyokimyacı Alberto, Latin Amerika'yı keşfetmek üzere Arjantin'den yola çıkarak, ikilinin maceralı yolculuğu Latin dünyasındaki fakirlik ve adaletsizlikleri gözlemlemeleriyle dönüşümsel bir seyahat haline gelir. Bu dönüşümsel seyahat, Ernesto'yu dünyanın en ünlü devrimcisi "Che" yapacaktır. Öneri olarak, Into the Wild ile başlayabilirsiniz. Diğerleri için bkz: <https://www.imdb.com/list/ls070653194/>



The Grand Budapest Hotel-2014



Hotel Rwanda-2004

Şimdi biraz da otel filmlerine değinelim. Seyahat filmlerinde olduğu gibi, otel filmlerinde de internet taramalarında önemli listeler karşımıza çıkmakta. The Grand Budapest Hotel, Hotel Rwanda, The Shining, The Best Exotic Marigold Hotel, Four Rooms, Maid in Manhattan, What's up Doc, The Hotel New Hampshire, Lost in Translation, Hotel Splendide bu listelerde yer alan filmlerden bazılarıdır. Bu filmlerde ana karakterlerin, otellerde çalışan veya müşteri olarak yaşadıkları sıra dışı deneyimlere yer verilmektedir. Bunlar arasında hem aldığı ödüller nedeniyle hem de güncel olması nedeniyle The Grand Budapest Hotel (Büyük Budapeşte Otel) oldukça popülerdir. Ayrıca Hotel Rwanda, ana karakteri bir otel yöneticisi olan ve Rwan'da Hutu milislerinin şehri kan gölüne çevirdiği sahnelerle öne çıkan yüksek puanlı otel filmlerindedir. Henüz izlemeyen turizmciler varsa önerim Büyük Budapeşte Otelidir. İyi seyirler...

## COVID-19 VE EVDE HERKES MUTFAKTA AŞÇI



Dr. Öğr. Üyesi Fazıl KAYA

Covid-19 salgını hepimizin canını epey sıkıyor. Bunun daha ne kadar süreceği de şimdilik belli değil. Dolayısıyla, evlere kapanmak, evde zaman geçirmek, ailece uzun uzun kalmak, dört duvar arasına sıkışmak, sosyalleşememek, sinemaya gidememek, halı sahaları unutmak, spor merkezlerine ara vermek gibi yüzlerce alışkanlıktan alıkoyan can sıkıntısı bir durum ortaya çıktı. Evet, hayatımızın anlamı olarak ifade ettiğimiz bu aktivitelerden uzak durmak, bizleri ilk başlarda çok korkuttu. Alışamayacağımızı sandık, inanmak ve inanmamak arasında geçen süreçlerden sonra, bir de baktık ki koca bir yıldır Covid-19 ile beraberiz. Hatta ve hatta yepyeni alışkanlıklar edindik.

Örneğin mi?

- ◆ Balkondan balkona türkölü, şarkılı fasıllar yapmak,
- ◆ Süper paket ile 30 kişilik saatlik düğünler organize etmek
- ◆ Sosyal medyada yeni buluşmalar gerçekleştirmek
- ◆ Yine sosyal medyada tiyatro, konser gibi sanatsal etkinliklere katılmak
- ◆ Sanal alemde turistik geziler yapmak
- ◆ Yıldızların, yazarların, sanatçıların evlerine konuk olmak
- ◆ Dünyanın bir ucundan bir ucuna insanlarla sohbet etmek

...

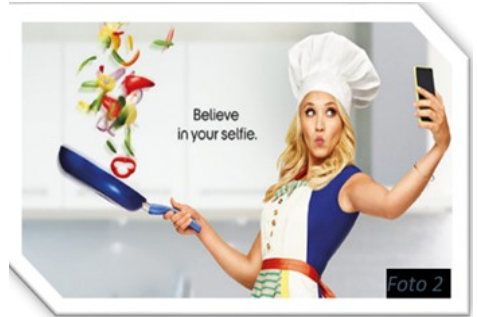
Ve nicesi. Elbette bu liste uzar gider. Tüm bu örnekler bizim yepyeni öğrendiklerimiz, davranışlarımız ve yeni kültürlerimiz oldu.

O halde “Yeni yaşama hoş geldiniz” diyorum.

Ama benim üzerinde durduğum asıl nokta şudur!

Herkes bu süreçte mutfaktaydı. Abartısız herkes; yaşlı-geç, kadın-erkek, evli-bekar, bilen-bilmeyen herkes mutfakta yerini aldı.

Covid-19 ile beraber herkes aşçılığa soyundu. Yediden yetmişe herkes aşçılıkta hünerlerini bir bir sergiledi. İlk zamanlarda bir boş zaman hobbisi gibi geldi. Sonra günlük rutine dönse de daha sonra geceli gündüzlü mutfakla savaşa başlandı. Nice mutfaklar alt üst oldu, nice yetenekler ortaya çıktı ve nice başarısızlık dolu deneyimle karşı karşıya kaldık... Ama biz bunların perde önünde en iyilerini gördük. Nerede mi? Tabi ki sosyal medyada. Instagram tam bir yemek alemine/alanına döndü.





Kimde ne pişiyor, ne yeniliyor dakika itibarıyla tanık olduk. “Bak canım Ahmet ve Ayşelerde ne pişiyor?”...

Paylaşılan fotoğrafın altına

Kocaman yazılarla

ve mutlulukla

Şunlar yazıldı,

“YAPTIM VE OLDU”

“FIRINDAN DAHA GÜZEL OLDU”

“İLK DEFA DENEDİM, SÜPER ÖTESİ”

“BEN DE İYİYMİŞİM”

“BUGÜN VAN MUTFAĞINA HOŞ GELDİNİZ”



Evet Covid-19 ile beraber 2020 yılı, aşçı kadın ve erkeklerin yılı oldu. Herkes mutfakta usta.

Peki siz de onlardan biri misiniz?

“Evet” dediğini duyuyorum.

O halde kolay gelsin herkese. Yeni yılınızda nice güzel yemeklere ustalarım ;)

Yeni yılınızı kutlar, nice güzellikleri bir arada yaşadığımız  
bir yıl dilerim.

## UNESCO DÜNYA MİRASI LİSTESİ'NDE DEĞERLERİMİZ

### “MANİSA MESİR MACUNU FESTİVALİ”

Değerli okurlar bir önceki yazımda Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde (SOKÜM) yer alan değerlerimizden birisi olan Kırkpınar Yağlı Güreşleri'ni anlatmaya çalıştım bu sayıda ise yine Somut Olmayan Kültürel Miras Listesi'nde (SOKÜM) bulunan başka bir değerimiz Manisa Mesir Macunu Festivali'ni anlatacağım. Asırlardır süren bu geleneğimizin Unesco tarafından Soküm listesine alınmış öyküsü ve mirasımızın geleneklerinden özetle bahsetmek istiyorum. Aslında Anadolu ve Asya'da günümüzden yaklaşık 5000 bin yıl öncesinde şifa bulmak amacıyla macun yapımına rastlamak mümkündür. Hatta bazı tıp kitaplarında M.Ö. 4000-2000 yılları arasında yaşayan bir Mezopotamya uygarlığı olan Sümerler 'de ana maddesi 'isin' bitkisi olan ve çeşitli baharatlarla kaynatılarak yapılan, mesir macununa benzeyen bir karışımın kullanıldığı belirtilmektedir. Hatta, hazırlanan bu macunun altın kaplarda saklanarak baharda (nevruzda) mesir macununda olduğu gibi şifa olması amacıyla halka dağıtıldığı belirtilmektedir. Tarihi Sümerlere kadar dayanan bu şifalı macunların türevi olan mesir macununun Osmanlı topraklarında bulunuşu ve üretilerek halka dağıtılması ise Kanuni Sultan Süleyman'ın annesi Yavuz Sultan Selim'in eşi Hafsa Sultan'ın hastalığına ilişkin tarihî bir hikâyeye dayandırılmaktadır. Bilindiği üzere mesir macununu bulan asıl adı Musa Muslihiddin olan Merkez Efendi'dir. Merkez Efendi 1460 yılında bugün Denizli iline bağlı Buldan ilçesi Sarımahmutlu köyünde dünyaya gelmiştir. İlköğrenimini tamamladıktan sonra Bursa'da Hızır Ahmet Paşanın yanında eğitim almış akabinde İstanbul Fatih Medresesinde 'Müderriş' (hoca) olarak mezun olmuştur. İstanbul'daki Şeyh Sümbül Sinan Efendi'ye katılarak Halveliye Şeyhi olmuştur.



Doç. Dr. Uğur AKDU



Hafsa Sultan, Eşi Yavuz Sultan Selim öldükten sonra oğlu Kanuni Sultan Süleyman'ı Manisa Valiliği'nden alarak Osmanlı İmparatorluğu'nun başına geçirmiş ve kendisi de bir süre daha Manisa'da kalarak kendi adına yaptırdığı Camii ve Külliyesinin tamamlanmasını bekledi. 1523 yılında tamamlanan cami, medrese, sıbyan mektebi, imarethane ve hamamdan oluşan Sultan Camii ve Külliyesinin başına alanında deneyimli olan Merkez Efendi'yi tayin etmiş ve Saraya dönmüştür. Darüşşifanın açılmasında kısa bir süre sonra Kanuni Sultan Süleyman Hafsa Sultan'ın bir hastalığa yakalandığını ancak tüm doktorların çabasında rağmen iyi edilemediğini Manisa Valisi Şehzade Mustafa'ya acil bir mektupla bildirir. Durum Merkez Efendi'ye iletilir. Merkez Efendi 41 çeşit baharatın karışımıyla özel bir macun hazırlar. Bu özel macun Hafsa Sultan'ı kısa sürede iyileştirir. Mesir macunu olarak anılmaya başlanan bu özel macundan şifa bulan Hafsa Sultan, macunun halk tarafından bilinmesi gerektiği ve onlara da sağlık getirmesini istediğini Merkez Efendi'ye bildirir. Bu isteğin üzerine hazırlanan mesir macunu küçük kâğıtlara sarılarak 21 Mart'ta (Nevruz'da) Hafsa Sultan adına yapılan Sultan Camisinden halka saçılarak dağıtılır. Bir başka rivayete göre macunu darüşşifadaki hastalara verir hastalar kısa süre sonra iyileştikten sonra macunun ünü yayılır ve talep artar. Fakat her yıl nevruzda yapılan ve önce hastalara sonra ücretsiz olarak yoksullara dağıtılması gereken mesir macunundan Manisa'nın ileri gelenler daha fazla alabilmek üzere baskı yaparlar. Durumun gittikçe kötü bir hal alması üzerine ferman çıkartılır. Bunun üzerine mesir macunu imarethane ve kubbelerden saçılarak halka dağıtılmaya başlanır. Bu olayın anısının yaşatılması için her yıl 21 Mart yani nevruzda halka saçılarak dağıtılır. Geleneksel olarak 1539 yılından beri kutlanan Mesir Macunu Festivali'nin kutlanması ilk zamanlarda 4 ila 10 gün arasında sürmekteydi. Macunun 21 Mart yani nevruzda karılması ve dağıtılması gerekliliği gelenekselleşen bu festivalin tarihinin de değişmemesini sağlamıştır. Günümüzde de genel olarak riayet edilse de koşullar değerlendirilerek ilgili komite tarafından tarih belirlenmekte ve halka duyurulmaktadır. 2018 yılında Mesir Macunu Festivali'nin 478.'si düzenlenmiştir.





## Unesco Listesinde Mesir Macunu Festivali ve Ritüeller

1539 yılından beri kutlanan Mesir Macunu Festivali, Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına yönelik Hükümetler arası Komitesinin 3-7 Aralık 2012 tarihleri arasında Paris UNESCO Genel Merkezi'nde gerçekleştirdiği toplantıda 7.COM 11.32 numaralı karar ile Unesco, Dünyanın Somut Olmayan Kültürel Mirası Listesi'ne kaydedilmiştir.

Mesir macunu Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından 2017/2 Sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Gele-

neksel Ürün Adı Bülteni'nde Manisa Mesir Macunu adıyla tescillenmiş ve mahreç coğrafi işareti almıştır. Manisa Mesir Macunu 41 çeşit baharat, şifalı bitki ve meyvelerden oluşan bir macun çeşididir. Mesir macununun ana bileşeni şekerdir. Mesir macununun kompozisyonunu şekerin yanı sıra bal, glikoz şurubu, sitrik asit ve ilgili standartta verilen 41 çeşit baharat veya meyve özütü oluşturmaktadır. Mesir macununun hazırlığında kullanılan baharatlar genel itibarıyla tarçın, karabiber, yenibahar, karanfil, çörek otu, hardal tohumu, anason, kişniş, zencefil, hibiskus, zerdeçal Hindistancevizi, rezene, kebabiye, sinameki, sarıhalile, vanilya, darıföfül, kakule, havlıcan, hıyarşembe, safran, kimyon, çam sakızı, mürsafı, meyan balı, zulumba, limon kabuğu, portakal kabuğu, deve diken tohumu, keten tohumu, keçiboynuzu, udi hindi, ısırgan tohumu, akbiber, üzüm çekirdeği, hayıt tohumu, biberiye, funda yaprağı, melisa otu, karahaliledir.

Manisa Mesir Macunu, festival başlangıcında genellikle 21 Mart yani nevruzda dualar ve ilahiler eşliğinde hazırlanmaya başlanmaktadır. İlk gün karılmasının sebebi halk tarafından yenilenme, doğanın uyanışı, bolluk ve bereketin gelişi ve yeni yılın başlangıcı gibi anlamlar yüklenen nevruz gününde yenilmesi gerektiği inanışıdır. Bu açıdan bakıldığında nevruzun önemi ortaya çıkmaktadır. Halk yeni yılın başlangıcına, doğanın uyanışına, bereket ve bolluğun gelişine 41 çeşit baharattan oluşan hastalıkları tedavi ettiğine ve bir tür yenilenme sağladığına inanılan bir kür ile eşlik etmektedir. Mesir Macununun yenilmesine yönelik halk arasında bazı inanışlar şöyledir: 'Bu macundan kim yerse yesin o yıl boyunca hiçbir zehirli hayvan sokmaz', 'Nevruz günü ağır hastalar bile yese iyi olur', 'Macunu yiyen gelinlik çağındaki genç kızlar o yıl içerisinde evlenirler', 'Macunu yiyen o sene boyunca bütün hastalıklardan korunur', 'Cinsel gücü artırır.' Mesir macununun iştah açıcı; gaz giderici, kuvvet verici, idrar yaptırıcı, yorgunluk giderici, hormonları hareket ettirici etkileri olduğu söylenmektedir.

Her yıl festivalin Cuma günü Hafsa Sultan, Merkez Efendi ve emeği geçenlerin ruhu için mevlit okutulması festivalin önemli ritüellerindendir. Bu ritüel ve macunun hazırlanırken dua ve ilahiler okunması festivale ayrıca dini bir misyon kazandırmaktadır. Festivalin son günü genellikle dönemin tanınmış ve sevilen sanatçılarından seçilen oyuncular Hafsa Sultan'ın Merkez Efendi'ye berat vermesini temsili canlandırmasını yapar. Bu canlandırma festivale katılan halka o dönemi yansıtmak amacıyla Osmanlı İmparatorluğu'na özel kıyafetler ve dekorlarla gerçekleştirilir. Festivalin gelenekselleşmiş son ritüeli ise macunun saçılmasıdır. Festival süresince saçılmak ve dağıtılmak üzere en az üç ton mesir macunu hazırlanır. Mesir macunu temizlik, el mahareti, deneyim ve sabırlı olma gibi nitelikler taşıyan en az 14 kadın tarafından küçük, renkli ve parlak kâğıtlara sarılarak paketlenir ve Sultan Cami minaresi ve kubbelerinde halka saçılır. Festivale katılan binlerce kişi nasibine gelen macunu toplamak için adeta yarışır. Festivalin ilk dönemlerinden beri gelenekselleşen bu ritüellerin dışında mesir korteji yürüyüşü, yemek yarışması, halk konserleri, çocuklara yönelik eğlenceler, tiyatro ve halk oyunları gösterileri gibi geleneksel kökleri olmayan turistik ve ticari amaçlı, döneme göre değişen etkinlikler düzenlenmekte ve kutlamalar devam etmektedir.

**Not:** 19 Nisan 2020 Pazar günü düzenlenmesi planlanan festival bu yıl maalesef Covid-19 tedbirleri sebebiyle iptal edilmiştir. Bu salgının bir an önce bitmesi ve özlem duyduğumuz yaşamımıza geri dönebilme-  
miz dileğiyle bir sonraki sayıda buluşmak üzere...

**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.

Fotoğraflar: [https://aregem.ktb.gov.tr/?\\_Dil=1](https://aregem.ktb.gov.tr/?_Dil=1); <http://www.manisadenge.com/kultur-sanat/bugun-6-ton-mesir-sacilacak-h46258.html>



Öğr. Gör. Rifat PİR

## ***KAKAO MEYVESİ VE ÇİKOLATA***

Orta Amerika'da Meksika'nın güneyinde yaşayan antik medeniyetlerden Mayalar M.S. 300 yılında keşfettikleri, çikolatanın hammaddesi olan kakao meyvesine kakao ağacı anlamına gelen "Cacahuacuahuitl" ismini vermişlerdir (Rosalba, G. 2007). Mayalar bu ağacın gövdesinde yetişen tohumlara aynı zamanda kutsallık atfetmişlerdir. Kakao ağacı, iri yapraklı orta büyüklükte bir gövde yapısına sahiptir. Bu ağaçta yetişen meyveler içerisinde kakao tanelerini barındırmaktadır. Kakao taneleri eski Meksika'da değerli olması sebebi ile halk arasında uzun süre para yerine kullanılmıştır. Kakao tanelerinin diğer ülkelere yolculuğu Orta Amerika üzerinden İspanyaya oradan tüm Avrupa ve dünya ülkelerine gerçekleşmiştir. İlk zamanlar Orta Amerika'da ve diğer dünya ülkelerinde sıcak içecek olarak tüketilse de sanayi devrimi ile doğal aromasını kaybetmeyecek şekilde işlenerek pastacılık sektöründe kullanımı yaygınlaşmıştır.



## ***KAKAO TANELERİ ÇİKOLATAYA NASIL DÖNÜŞÜYOR?***

Günümüzde kakao yetiştiriciliği Amerika, Asya ve Afrika'nın Ekvator bölgelerinde gerçekleşmektedir. Bu bölgelerde yetiştirilen kakao meyvesi fabrikalara getirilerek aromasını kaybetmeyecek şekilde kabuklarından ayrılarak kavrulur ve ince şekilde çekilir. Elde edilen yarı işlenmiş mamule sıvı kakao kütlesi adı verilir. Bu mamul çikolatanın yapısını bozmayacak sıcaklıklardaki tanklarda saklanır veya kalıplarda soğutularak blok hale dönüştürülür. Elde edilen bu bloklar çikolata ürününün hammaddesini oluşturmaktadır. Sıvı formda bulunan kakao kütlelerinden ise kakao yağı elde edilmektedir. Bu işlem gerçekleştikten sonra kalan posa (küspe) ise tekrar işlemden geçirilerek öğütülür ve pastacılık sektöründe yaygın kullanımı olan toz kakao elde edilir. Blok formda elde edilen kakao kütlelerine, kakao yağı, şeker, süt tozu ve vanilya ilave edilerek çikolatanın ana hatları oluşturulmaktadır. Kakao kütlelerine elde edilecek çikolatanın çeşidine göre, malzemeler karıştırılarak çikolata hamuru oluşturulur. Bu hamurun silindirler arasında ezilmesi "temperleme" işlemi ile pürüzsüz bir yapı kazanması sağlanmaktadır. Son olarak, çikolatanın kıvamlı "tekstür" yapısı için, gıda katkı maddesi olan "lesitin" eklenerek blok çikolatalar elde edilmektedir. İşlem sırasında oluşan damlacıklardan ise damla "drop" çikolata üretilmekte ve gıda endüstrisinin kullanımına sunulmaktadır.



İşlem sırasında oluşan damlacıklardan ise damla “drop” çikolata üretilmekte ve gıda endüstrisinin kullanımına sunulmaktadır.



## **ÇİKOLATA ÇEŞİTLERİ NELERDİR?**

Gıda endüstrisinde ve pastacılık sektöründe Çikolatalar “Katı ve Krem” formda bulunmaktadır.

Katı formda çikolatalar;

**Kuvertür:** Pastacılık sektöründe kullanılan yüksek kalitede çikolatalardır. Sütlü, Bitter, Fildişi ve Meyveli çeşitleri bulunmaktadır.

**Konfiseri:** Donma işlemi daha çabuk geliştiği için genelde kek ve pastalarda kaplama malzemesi olarak kullanılmaktadır.

**Ganaj:** Elastikiyet kabiliyeti yüksek olduğundan genellikle dekor işlemlerinde kullanılmaktadır.

**Damla Drop:** Yaş pasta patlarında (kat), keklerde ve pasta süsleme işlemlerinde yaygın olarak kullanılmaktadır.



Krem formda çikolatalar;

**Glazür “glaso”:** Genellikle pastacılıkta pasta sosu olarak kullanılmaktadır.

**Pralin:** İçerdiği yüksek oranda fındık bileşeni sayesinde yüksek aromaya sahiptir. Özel pastalarda ve bazı pastacılık ürünlerinde dolgu malzemesi olarak kullanılmaktadır.



## ***İYİ BİR ÇİKOLATA NASIL OLMALIDIR?***

Çikolatanın en belirgin iki duyuşsal özelliği bulunmaktadır. Bunlar; “koku ve doku” özelliğidir. Bu özelliklere etki eden nedenler ise kakao meyvesinin yetiştirildiği bölgeden başlayan ve işlendiği fabrikada üretim aşamasındaki değişen tüm şartlar etki etmektedir. Çikolata hassas bir üründür. İyi kalite bir çikolata oda sıcaklığında erimemeli fakat yenildiğinde ağızda akışkan bir kıvam almalıdır. Nitelikli bir çikolata kakao yağından elde edilmelidir. Piyasada bitkisel yağlardan yapılan çikolatalarda mevcuttur. Fakat bu ürünler yenildiğinde hiçbir zaman kakao yağından üretilmiş bir çikolatanın hissiyatını yaşatmamaktadır. Çikolatayı ideal saklama sıcaklığı 16-18 derece olmalıdır. Buzdolabında saklanması ürünün formunda değişikliklere, yenildiğinde ise dokusunda ve kokusunda kayıplara neden olacaktır. Yapılan birçok araştırmada, çikolatanın sağlık açısından faydalı olduğu, yenildiğinde mutluluk hissiyatı yaşattığı kanıtlanmıştır. Fakat ürün yüksek oranda yağ ve şeker barındırdığı için aşırı tüketimi sağlık açısından tavsiye edilmemektedir.

Sağlıklı günler dileği ile.

## **Kaynak:**

Rosalba, G. (2007) *Çikolata Büyüüü Lezzetler*, Boyut Yayın Grubu, İstanbul, (ss)50-60

T.C Milli Eğitim Bakanlığı(2018) *Yiyecek İçecek Hizmetleri Çikolatanın Pastacılık Ürünlerinde Kullanımı*, Ankara(ss) 5-10

## **Resimler:**

<https://www.bitkicenter.com>

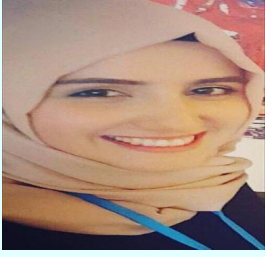
<https://ekolojist.net/>

<https://tr.euronews.com>

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



## *SÜRDÜRÜLEBİLİR TURİZM VE SÜLEYMANIYE MAHALLESİ (ESKİ GÜMÜŞHANE)*



Y. Lisans Öğr. Ayda  
TURHAN

Sürdürülebilir kalkınmanın en önemli unsurlarından biri de şehir ve bölge ölçekli sürdürülebilir turizm olduğu unutulmamalıdır. Şehir ölçekli turizm potansiyelinin her yönü ile ortaya çıkarılması ve bu bağlamda hedefler belirlenerek doğru bir rota belirlenmesi, gelecek dönemlerde sosyo-ekonomik kalkınmayı direkt etkileyecektir. Bu da ancak sürdürülebilir turizm sistematiği ile mümkün olacaktır.

"Sürdürülebilir turizm, insanın etkileşim içinde bulunduğu ya da bulunmadığı çevrenin bozulmadan veya değiştirilmeden korunarak, kültürel bütünlüğün, ekolojik süreçlerin, biyolojik çeşitliliğin ve yaşamı sürdüren sistemlerin idame ettirildiği ve aynı zamanda tüm kaynakların ziyaret edilen bölgedeki insanların ve turistlerin ekonomik, sosyal ve estetik ihtiyaçlarını doyuracak şekilde ve gelecek nesillerin de aynı ihtiyaçlarını karşılayabilecekleri biçimde yönetildiği bir kalkınma şeklidir.

Bir dönem farklı din, dil ve kültürlerle ev sahipliği yapan, hoşgörü ve barış anlayışının da simgesi haline gelmiş, tarihi ipek yolu güzergahında bulunan, Osmanlı döneminde ki madencilik çalışmaları ile de şehir ölçeğinde sikke basma imtiyaz sahibi olma yetisi kazanmış Eski Gümüşhane (Süleymaniye); sürdürülebilir kalkınmada Gümüşhane ili için en etkili lokomotiflerden biri olabileceği kesindir. Bu bağlamda, şehir, tüm dinamikleri ve ortak akıl ile birlikte, Süleymaniye Mahallesi'nin turizm potansiyelini en yakın zamanda fırsata ve katma değere çevirme amaçlı harekete geçmeli veya işleyen süreçleri acil hızlandırmalı ve sürdürülebilir turizm planlaması hedeflerini tek tek gerçekleştirerek somut örnekleri ile ortaya koymalıdır.

Pandemi sürecinin bitişi ile birlikte uzun zamandır tüm dünya insanlarını etkileyen seyahat engellerinin ortadan kalkması ile birlikte dünya üzerinde çok büyük bir turizm patlaması yaşanacağı unutulmamalıdır. Bu devasa pastadan en hızlı şekilde pay alınması hususunda acil eylem planının ortaya koyulması gerekmektedir. Ayrıca Süleymaniye'de sürdürülebilir bir turizm potansiyeli açısından oluşacak bu büyük pazar, çok farklı fırsatları da beraberinde getirecektir.



Fotoğraf Kaynak: <https://www.karadenizgazete.com.tr/karadeniz/gumushane/tarihi-suleymaniye-mahallesinde-agaclar-cicek-acti/269782>

## ⇒ PROJELER

Çalık, İ. (2020). Yanbolu Vadisi Sürdürülebilir Turizm Master Planı, Doğa Tarih Derneği ve DOKA, Yardımcı Araştırmacı.

## ⇒ ULUSLARARASI /ULUSAL MAKALE

- Evren, S., Şimşek Evren, E., & Çakıcı, C. (2020). Moderating effect of optimum stimulation level on the relationship between satisfaction and revisit intention: The case of Turkish cultural tourists. *International Journal of Culture, Tourism and Hospitality Research*, 14(4), 681-695.
- Kaya, F. & YILDIRIM, G. (2020). Ekoturizm Potansiyeli Açısından Doğu Karadeniz Bölgesi'nin Değerlendirilmesi. *Tourism and Recreation*, 2(2), 125-133.
- Nasöz, P., Oymak, M., Kaya, F. & Kızıllırmak, İ. (2020). Dünyada En Çok Turist Çeken 10 Şehrin Websitelerinin Elektronik Pazarlama. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 1161-1178.
- Kamber Taş, S. S. ve Taş, S. (2020). İşletme Yöneticilerinin Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Bakış Açılırları: Gümüşhane İli Örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 985-994.
- Sanalan Bilici, N. ve Taş, S., (2020), Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Sürecinde Bilgi Teknolojilerinin Kullanımı ve Karar Verme İlişkisi: Trabzon'daki 4 ve 5 Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Uygulama, *Verimlilik Dergisi*, Yıl: 2020, Sayı: 4, T. C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Yayını.
- Evren, S., Zeybek, H.İ. ve Taş, S. (2020). Küçük Ölçekli Kayak Merkezlerinde Destinasyon Rekabetçiliği: Zigana Kış Turizmi Merkezi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (2), 1269-1290.
- Kamber Taş, S.S. ve Taş, S. (2020). İşletme Yöneticilerinin Coğrafi İşaret Tesciline Yönelik Bakış Açılırları: Gümüşhane İli Örneği. *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(2), 985-994.
- Akdu, S., Cengiz, E. (2020). Hizmet Hatası Telafi Stratejileri, Hizmet Kalitesi Algısı ve Kurumsal İmaj Algısı Arasındaki İlişki: Konaklama İşletmeleri Örneği, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 12 (4), 4413-4428.
- Çalık, İ. ve Batman, O. (2020). Analysis of Sustainable Tourism Performances of Eastern Black Sea Region Provinces. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi (SOİD)*, (17) (1), 141-155.
- Çalık, İ. ve Pekerşen, Y. (2020). Helal Konseptli Otel Yöneticilerinin Helal Otelcilik Farkındalıkları Üzerine Nitel Bir Araştırma, *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (24) (1), 397-414.
- Evren, S. (2020). Twenty Years of Winter Tourism Literature: Bibliometric Analysis of SSCI-Indexed Tourism Journals, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 788-804.
- Evren, S., Zeybek, H.İ., & Taş, S. (2020). Küçük Ölçekli Kayak Merkezlerinde Destinasyon Rekabetçiliği: Zigana Kış Turizmi Merkezi Örneği, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 1269-1290.
- Evren, S. (2020). Gençlerin Kış Sporlarına Katılım Kısıtlarının İncelenmesi: Gümüşhane Üniversitesi Öğrencileri Örneği, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3), 2113-2131.
- Evren, S. (2020). Türkiye'de Kayak Sporunu ve Uludağ Algısının Tarihsel Temelleri: Karlı Dağdaki Ateş Filminin Göstergebilimsel İncelemesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4), 3486-3507.
- Düzgün, E. ve Ödemiş, M. (2020). Arap Turistlerin Doğu Karadeniz Bölgesi'ne Ekonomik Katkılarını Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 19(1), 109-123.
- Polat, E. (2020). Çift-Körleme Hakemlik Sürecinin Etkinliği Konusunda Turizm Akademisyenlerinin Düşünceleri, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 979-991.
- Polat, E. (2020). İş Güvencesizliği Algısında Sosyo-Demografik Değişkenlerin Etkisi: Otel İşletmelerinde Bir İnceleme. *İş ve İnsan Dergisi*, 7(2), 241-253.
- Polat, E. ve Gürbüz, A.K. (2020). İş Güvencesizliği Algısı ile İş Üretkenliği İlişkileri: Mevsimlik ve Mevsimlik Olmayan Konaklama İşletmelerinde Karşılaştırmalı Bir Araştırma. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 23 (43), 553-582.

## ⇒ ULUSLARARASI/ULUSAL BİLDİRİ

- Akdu, S. ve Özşahin, S. (2020). Yaratıcı Turizm Kapsamında Karagöz Ve Meddahlık geleneğinin Değerlendirilmesi, *MTCN - The Conference on Managing Tourism across Continents 2-4 Eylül 2020*.
- Akdu, U. Ve Tabu, Ö. (2020). Gastronomi Turizminde Vegan, Vejetaryen ve Pesketaryen Yöresel Yemek Alternatifleri: Ege Bölgesi Örneği, *MTCN - The Conference on Managing Tourism across Continents 2-4 Eylül 2020*.
- Çalık, İ. ve Ödemiş, M. (2020). *Düzgün İş Kavramı Bağlamında Türkiye'deki Turizm İş Görenlerinin Maaşlarına İlişkin Bir Değerlendirme*. Kıtalararası Turizm Yönetimi Konferansı (MTCN), 02-05 Eylül 2020, Türkiye.
- Polat, E., Misir, İ. ve Şahin, B. (2020). Turizm Araştırmalarında Etik: Lisansüstü Tezlerin Bibliyometrik Analizi. 6. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Sempozyumu Bildiriler Kitabı, ss. 243-256. 1 Ekim.
- Polat, E., Misir, İ. ve Şahin, B. (2020). The Mediating Role of Job Satisfaction in the Effect of Service Orientation on the Turnover Intention: A Research in Hospitality Establishments. *MTCN Proceedings Book*. pp. 288-293.

## ⇒ KİTAP BÖLÜMÜ

- Akdu, S., (2020). *HESQUAL (Yükseköğretimde Hizmet Kalitesi Ölçüm Modeli)*, Hizmet Kalitesi El Kitabı: Ölçekler ve Modeller Üzerine Çalışmalar, Editör:Aksu, Murat Diker, Oğuz Temeloğlu, Erdem GÜDÜ Demirbulat, Özge. Ankara: Detay
- Akdu, S. (2020). *İnanç Turizmi*, Alternatif Turizm: Turizmin 41 Türü, Editör: Temizkan, Rahman Cankül, Duran Gökçe, Fikret. Ankara: Detay.
- Akdu, U. ve AKDU, S. (2020). *Accessible Tourism: An Inseparable Part of Sustainable Tourism Sustainable Destination Branding and Marketing: Strategies for Tourism Development*, Editör: Sharma, A.; Fernandez, J. I. P.; Hassan, A. UK, CAB International (CABI).
- Akdu, S. (2020). *Side*, Anadolu'da Antik Kent ve Merkezler, Editör: Çakmak, T. F., Ankara, Detay.
- Akdu, U., (2020). *Christian Grönroos'un Algılanan Hizmet Kalitesi Modeli*, Hizmet Kalitesi El Kitabı: Ölçekler ve Modeller Üzerine Çalışmalar, Editör:Aksu, Murat Diker, Oğuz Temeloğlu, Erdem GÜDÜ Demirbulat, Özge. Ankara: Detay
- Akdu, U. (2020). *Film Turizmi*, Alternatif Turizm: Turizmin 41 Türü, Editör: Temizkan, Rahman Cankül, Duran Gökçe, Fikret. Ankara: Detay.
- Akdu, U. ve AKDU, S. (2020). *Accessible Tourism: An Inseparable Part of Sustainable Tourism Sustainable Destination Branding and Marketing: Strategies for Tourism Development*, Editör: Sharma, A.; Fernandez, J. I. P.; Hassan, A. UK, CAB International (CABI).
- Akdu, U. (2020). *Aizonai*, Anadolu'da Antik Kent ve Merkezler, Editör: Çakmak, T. F., Ankara, Detay.
- Çalık, İ. (2020). *Sürdürülebilir Turizm. İçinde; Sorumlu Turizm* (Ed: Güneş, S.G. ve Akgül, S.Ö.), Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Evren, S. (2020). Haluk Beceren: Uludağ'a Adanmış Bir Ömür. N. Kozak (Ed.), *Türk Turizmine Kanat Gerenler Cilt II* içinde (ss.197-208), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Evren, S. (2020). Kış Turizmi. R. Temizkan, D. Cankül, F. Gökçe (Eds.), *Alternatif Turizm (Turizmin 41 Türü)* içinde (ss. 214-222), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kaya, F. (2020). *Toplum Temelli Turizm, İçinde* (Rahman Temizkan, Duran Cankül ve Fikre Gökçe Ed.), *Alternatif Turizm: Turizmin 41 Türü*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kaya, F. (2020). *Bahu, Korne, Köseği, Kraft Torba, Ravye, İçinde* (Mehmet Sarışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan Ed.), *Gastronomi Sözlüğü*, Detay Yayıncılık. Ankara.
- Taş, S. (2020). *Ekoturizm, İçinde* (Rahman Temizkan, Duran Cankül ve Fikre Gökçe Ed.), *Alternatif Turizm: Turizmin 41 Türü*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Taş, S. (2020). *Kanalör, Lenger, Metal Kaplar, Poêle, Selüloz Kağıdı, Statik, İçinde* (Mehmet Sarışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan Ed.), *Gastronomi Sözlüğü*, Detay Yayıncılık. Ankara.
- Taş, S. ve Kamber Taş, S.S. (2020). *Turizm ve Sanat, İçinde* (Ahmet VATAN Ed.), *Opera ve Bale Sanatı*, Nobel Akademik Yayıncılık. Ankara.
- Kamber Taş, S.S. (2020). *Macera Turizmi, İçinde* (Rahman Temizkan, Duran Cankül ve Fikre Gökçe Ed.), *Alternatif Turizm: Turizmin 41 Türü*, Detay Yayıncılık, Ankara.
- Kamber Taş, S.S. (2020). *Duy, Havaneli, İlistir, İzoterm Araç, Mariz, Pet, İçinde* (Mehmet Sarışık, Gülçin Özbay, Veli Ceylan Ed.), *Gastronomi Sözlüğü*, Detay Yayıncılık. Ankara.
- Taş, S. ve Kamber Taş, S.S. (2020). *Turizm ve Sanat, İçinde* (Ahmet VATAN Ed.), *Opera ve Bale Sanatı*, Nobel Akademik Yayıncılık. Ankara.



- ⇒ Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Turizm Rehberliği Bölümü öğretim üyelerimizden Dr. Öğr. Üyesi Uğur AKDU doçentlik sürecini başarıyla tamamlayarak, doçent unvanı almaya hak kazanmıştır. Kendisini tebrik ediyor, başarılarının devamını diliyoruz.
- ⇒ Fakültemiz öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Ertuğrul DÜZGÜN, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm Rehberliği Bölümü'ne geçiş yapmıştır. Kendisine Fakültemize yaptığı hizmetlerden dolayı teşekkür eder, yeni görev yerinde başarılar dileriz.
- ⇒ Fakültemiz öğretim üyelerinden Uğur AKDU ve Serap AKDU çiftinin bir erkek çocuğu dünyaya gelmiştir. Hocalarımızı tebrik eder, bebeğe sağlıklı bir ömür dileriz.



# 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**