



**YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİLERİN YİYECEK VE
İÇECEK İŞLETMELERİNDE KULLANIMI**

İbrahim MUSABAŞOĞLU

**Yüksek Lisans Tezi
Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı
Dr. Öğr. Üyesi Zühal OKCU
2023
Her Hakkı Saklıdır**

T.C.
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ VE OTELCİLİK ANA BİLİM DALI

İbrahim MUSABAŞOĞLU

YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLERİN YİYECEK VE İÇECEK
İŞLETMELERİNDE KULLANIMI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ
Dr. Öğr. Üyesi Zühal OKCU

ERZURUM – 2023



TEZ BEYAN FORMU

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

BİLDİRİM

Atatürk Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Uygulama Esaslarının ilgili maddelerine göre hazırlamış olduğum “YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLERİN YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE KULLANIMI” adlı tezin/raporun tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin/raporumun kâğıt ve elektronik kopyalarının aşağıda belirttiğim koşullarda saklanması için verdiğimi onaylarım.

Gereğini bilgilerinize arz ederim *.

- ☐ Tezimin/Raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.
- ☐ Tezimin/Raporumun makale için **altı ay**, patent için **iki yıl** süreyle erişiminin ertelenmesini istiyorum.

05/05/2023

İbrahim MUSABAŞOĞLU

Aslı Islak İmzalıdır

*** LİSANSÜSTÜ TEZLERİN ELEKTRONİK ORTAMDA TOPLANMASI, DÜZENLENMESİ VE ERİŞİME AÇILMASINA İLİŞKİN YÖNERGE**

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

Çeşitli ve Son Hükümler

Lisansüstü tezlerin erişime açılmasının ertelenmesi **MADDE 6– (1)** Lisansüstü teze ilgili **patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda**, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu **iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.**

(2) Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz **makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmamış** ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile **altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.**

Gizlilik dereceli tezler MADDE 7– (1) Ulusal çıkarları veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü tezlere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

(2) Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.



SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Graduate School of Social Sciences

TEZ KABUL TUTANAĞI

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

Dr.Öğr.Üyesi Zühal OKCU danışmanlığında, İbrahim MUSABAŞOĞLU tarafından hazırlanan bu çalışma 05 / 05 / 2023 tarihinde aşağıda isimleri yazılı jüri tarafından. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı'nda Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Prof. Dr. Gökalp Nuri SELÇUK	İmza: Aslı Islak İmzalıdır
Jüri Üyesi : Dr.Öğr.Üyesi Zühal OKCU	İmza: Aslı Islak İmzalıdır
Jüri Üyesi : Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK	İmza: Aslı Islak İmzalıdır

Prof. Dr. Sait UYLAŞ
Enstitü Müdürü

Aslı Islak İmzalıdır

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	IV
ABSTRACT	V
KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ	VI
RESİMLER DİZİNİ	VII
TABLolar DİZİNİ	IX
ÖNSÖZ.....	X
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİLER

1.1. YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİ KAVRAMI	3
1.1.1 Yenilebilir Yabani Bitkilerin Yenilebilen Kısımları ve Kullanım Şekilleri	5
1.2. DÜNYADAKİ YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİ TÜRLERİ.....	6
1.3. TÜRKİYE'DEKİ YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİ TÜRLERİ	9
1.4. GASTRONOMİDE YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİLERİN ROLÜ VE ÖNEMİ.....	12
1.4.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Kavramı	12
1.4.2. Gastronomide Yenilebilir Yabani Bitkilerin Rolü ve Önemi.....	14

İKİNCİ BÖLÜM

YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİLERİN, YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE KULLANIMI

2.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ	17
2.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	18
2.3. ARAŞTIRMANIN KISITLARI.....	18
2.4. ARAŞTIRMA ALANININ GENEL ÖZELLİKLERİ.....	18
2.4.1. TR90 Bölgesi ve Bölgenin Demografik Yapısı	18
2.4.2. TR90 Bölgesinde Yer Alan İller Hakkında Genel Bilgiler	21
2.4.2.1. Artvin İli	21
2.4.2.2. Giresun İli	21
2.4.2.3. Gümüşhane İli	22

2.4.2.4. Ordu İli	22
2.4.2.5. Rize İli	22
2.4.2.6. Trabzon İli	23
2.4.3. TR90 Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri	23
2.4.3.1. Artvin İli Yöresel Mutfağı	25
2.4.3.2. Giresun İli Yöresel Mutfağı	26
2.4.3.3. Gümüşhane İli Yöresel Mutfağı	26
2.4.3.4. Ordu İli Yöresel Mutfağı	27
2.4.3.5. Rize İli Yöresel Mutfağı	28
2.4.3.6. Trabzon İli Yöresel Mutfağı	28
2.4.4. TR90 Bölgesi Yenilebilir Yabani Bitkileri	29
2.4.4.1. Alıç (<i>Crataegus oxyacantha</i>)	29
2.4.4.2. Böğürtlen (<i>Rubus fruticosus</i>)	29
2.4.4.3. Cecik Otu (<i>Heracleum sphondylium</i>)	30
2.4.4.4. Çaçır Otu (<i>Ferula orientalis</i>)	30
2.4.4.5. Çilek Pancarı (<i>Vaccinium myrtillus</i>)	31
2.4.4.6. Çoban Kavurgası (<i>Sedum album</i>)	32
2.4.4.7. Dağ Çileği (<i>Fragaria vesca</i>)	32
2.4.4.8. Ebegümeci (<i>Malva sylvestris</i>)	33
2.4.4.9. Ekşimek Otu, Kuzukulağı, Ebem Ekşisi (<i>Rumex acetosa</i>)	33
2.4.4.10. Eşek Turpu (<i>Raphanus raphanistrum</i>)	34
2.4.4.11. Evelik Otu (<i>Rumeoc patienta</i>)	35
2.4.4.12. Gabalak Otu, Devetabanı (<i>Tussilago farfara L.</i>)	35
2.4.4.13. Galdirik Otu, Hodan Otu (<i>Trachystemon orientalis L.</i>)	36
2.4.4.14. Gelin Parmağı (<i>Silene vulgaris</i>)	36
2.4.4.15. Guvan Gözü Otu, Melisa (<i>Melissa officinalis</i>)	37
2.4.4.16. Gücükdene Otu, Kurtpençesi (<i>Polygonum bistorta</i>)	38
2.4.4.17. Hoşguran Otu (<i>Amaranthus retroflexus</i>)	38
2.4.4.18. Karaağaç Kabuğu (<i>Ulmus glabra</i>)	39
2.4.4.19. Kazayağı (<i>Oenanthe pimpinelloides L.</i>)	39
2.4.4.20. Kekik (<i>Thymus serpyllum</i>)	40
2.4.4.21. Kiriş, Çiriş Otu (<i>Asphodelus aestivus</i>)	41

2.4.4.22. Kum Haşhaşı (<i>Papaver argemone L.</i>)	41
2.4.4.23. Kuşburnu (<i>Rosa canina</i>)	42
2.4.4.24. Madımak Otu (<i>Polygonum cognatum</i>)	43
2.4.4.25. Mantar Çeşitleri	43
2.4.4.26. Melez Pancar, Küllüce (<i>Amaranthus hybridus L.</i>)	44
2.4.4.27. Mendek (<i>Aegopodium podagraria</i>)	44
2.4.4.28. Merolcan (<i>Smilax excelsal</i>)	45
2.4.4.29. Nivik, Tirşik Otu (<i>Arum maculatum</i>)	46
2.4.4.30. Oymaca, Çobançantası, Çingıldaklı Ot (<i>Capsella bursa-pastoris</i>)	47
2.4.4.31. Pinçon, Gelin Püskülü (<i>Aruncus dioicus</i>)	47
2.4.4.32. Sakarca, Çiğdem (<i>Ornithogalum umbellatum</i>)	48
2.4.4.33. Sırgan, Isırgan (<i>Urtica dioica</i>)	48
2.4.4.34. Sirkenek, Dağ Ispanağı, Sirken Otu (<i>Chenopodium albüm</i>)	49
2.4.4.35. Yaban Mersin (<i>Vaccinium communis L.</i>)	50
2.4.4.36. Yarpuz, Yabani Nane (<i>Mentha pulegium L.</i>)	51
2.4.4.37. Yavşu (<i>Stellaria media</i>)	51
2.4.4.38. Yemlik (<i>Tragopogon reticulatus</i>)	52
2.5. VERİ TOPLAMA ARACI VE TEKNİKLERİ	52
2.6. BULGULAR	53
2.6.1 Demografik Özellikler	53
2.6.2. Frekans Analizine İlişkin Bulgular	55
SONUÇ VE ÖNERİLER	68
KAYNAKÇA	76
EKLER	96
EK 1. Görüşme Formu	96
EK 2. Menü Resimleri	99
ÖZGEÇMİŞ	106

ÖZET

YÜKSEK LİSANS TEZİ

YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLERİN YİYECEK VE İÇECEK
İŞLETMELERİNDE KULLANIMI

İbrahim MUSABAŞOĞLU

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Zühal OKCU

2022, 106 sayfa

Jüri: Dr. Öğr. Üyesi Zühal OKCU (Danışman)
Prof. Dr. Gökalg Nuri SELÇUK
Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK

Bu çalışmanın amacı; yenilebilir yabancı bitkilerin TR 90 bölgesinde yiyecek içecek işletmelerinde kullanımını ortaya koymak, bu bölgede yetişen yabancı bitki çeşitliğini belirlemek, yorumlamak ve öneriler sunmaktır. Öncelikle TR 90 bölgesinde kullanılan yenilebilir yabancı bitkiler literatür taranarak belirlenmiştir. Bu kapsamda 38 çeşit yenilebilir yabancı bitki çeşidinin varlığı saptanmış, TR 90 bölgesinde bulunan 6 ilde yer alan 206 restoran işletmesi ile yüz yüze yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığı ile veriler toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre, bölgedeki restoranların çoğunluğunun yenilebilir yabancı bitkileri kullanmadığı tespit edilmiştir. Görüşme yapılan yenilebilir yabancı bitkileri kullanan restoran işletmecilerin tamamı yabancı bitkilerin restoranlarına olan talebi artırdığını belirtmiştir. TR 90 Bölgesinde yetişen 38 adet yenilebilir yabancı bitkinin 15'inin restoranlarca hiç kullanılmadığı, bu bölgede en çok kullanılan yenilebilir yabancı bitkinin ise ana yemek ve mezelerde sakarca bitkisi, baharat olarak kekik ve yabancı nanenin, meyvemsi yabancı bitkilerden ise dağ çileği, böğürtlen ve yabancı mersini bitkisi olduğu tespit edilmiştir. TR 90 bölgesinin yenilebilir yabancı bitki açısından çok zengin bir potansiyelinin olduğu, yöre yemeklerinde yenilebilir yabancı bitkilerin kullanıldığı ancak işletmelerde yeterince kullanılmadığından menülerinde daha çok yer verilmesi böylelikle hem tanıtımlarının yapılması hem de müşterilerin restoranlara talebinin artacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Yenilebilir Yabancı Bitkiler, TR 90 bölgesi, Gastronomi Turizmi, Restoran

ABSTRACT**MASTER THESIS****USE OF EDIBLE WILD PLANTS IN FOOD AND BEVERAGE BUSINESSES****İbrahim MUSABAŞOĞLU****Advisor: Assist. Prof. Dr. Zühal OKCU****2022, 106 pages****Jury: Assist. Prof. Dr. Zühal OKCU (Advisor)****Prof. Dr. Gökalg Nuri SELÇUK****Assist. Prof. Dr. Aykut ŞİMŞEK**

This study aims to reveal the use of edible wild plants in food and beverage businesses in the TR 90 region, to determine the wild plant diversity grown in this region, and to interpret and offer suggestions. First, edible wild plants used in the TR 90 region were determined by scanning the literature. In this context, the existence of 38 kinds of edible wild plants was determined, and data were collected through a face-to-face semi-structured interview form with 206 restaurant businesses located in 6 provinces in the TR 90 region. The data obtained in the research were interpreted. . According to the results of the research, it was determined that most of the restaurants in the region do not use edible wild plants. All of the restaurateurs using edible wild plants interviewed stated that wild plants increase the demand for their restaurants. It has been found that of the 38 edible wild plants grown in TR90 Region, 15 are never used by restaurants, and the most widely used wild edible plant in this region is sakarca herb in main courses and appetizers, thyme and wild mint in spices, wild fruity plants such as wild strawberry, blackberry, and blueberry. It is thought that the TR 90 region has a very rich potential in terms of edible wild plants, edible wild plants are used in local dishes, but since they are not used enough in businesses, more places on their menus will increase both their promotions and the demand of customers to restaurants.

Keywords: Edible Wild Plants, TR 90 region, Gastronomy Tourism, Restaurant,

KISALTMALAR VE SİMGELER DİZİNİ

CM	: Santimetre
DOKA	: Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı
FAO	: Dünya Gıda ve Tarım Örgütü
İBBS	: İstatistiki Bölge Sınıflandırılması
KM	: Kilometre
MS	: Milattan Sonra
NUTS	: Nomenclature of Territorial Units for Statistics
SPSS	: Sosyal Bilimler İçin İstatistiksel Veri Analiz Programı
TDK	: Türk Dil Kurumu
YY	: Yüzyıl

RESİMLER DİZİNİ

Resim 2.1. Alıç	29
Resim 2.2. Böğürtlen	30
Resim 2.3. Cecik Otu.....	30
Resim 2.4. Çaşır Otu.....	31
Resim 2.5. Çilek Pancarı	32
Resim 2.6. Çoban Kavurgası	32
Resim 2.7. Dağ Çileği.....	33
Resim 2.8. Ebegümeci	33
Resim 2.9. Ekşimek Otu	34
Resim 2.10. Eşek Turpu.....	34
Resim 2.11. Evelik Otu.....	35
Resim 2.12. Gabalak Otu.....	36
Resim 2.13. Galdirik Otu.....	36
Resim 2.14. Gelin Parmağı.....	37
Resim 2.15. Guvan Gözü Otu Melisa.....	37
Resim 2.16. Gücükdene Otu.....	38
Resim 2.17. Hoşguran Otu	39
Resim 2.18. Karaağaç Kabuğu	39
Resim 2.19. Kazayağı.....	40
Resim 2.20. Kekik	40
Resim 2.21. Kiriş- Çiriş Otu	41
Resim 2.22. Kum Haşhaşı	42
Resim 2.23. Kuşburnu	42
Resim 2.24. Madımak Otu.....	43
Resim 2.25. Mantar Çeşitleri	44
Resim 2.26. Melez Pancar, Küllüce.....	44
Resim 2.27. Mendek.....	45
Resim 2.28. Merolcan.....	46
Resim 2.29. Nivik, Tirşik Otu	46
Resim 2.30. Oymaca.....	47
Resim 2.31. Pinçon.....	48

Resim 2.32. Sakarca	48
Resim 2.33. Sırgan.....	49
Resim 2.34. Sirkenek, Dağ Ispanağı.....	50
Resim 2.35. Yaban Mersin	50
Resim 2.36. Yarpuz, Yabani Nane	51
Resim 2.37. Yavşu.....	52
Resim 2.38. Yemlik	52



TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 1.1. Dünya Geneline Yenilebilir Yabani Bitkilerin Bazı Önemli Aileleri.....	8
Tablo 1.2. Bazı Bitkilerin Latince ve Yöresel Adları.....	11
Tablo 1.3. Türkiye’de Yenilebilir Bitkilerle Yapılan Yemekler	16
Tablo 2.1. TR 90 Bölgesi Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Endeksi	20
Tablo 2.2. İzmir ilindeki Yetiştirilen Yabani Bitkiler	21
Tablo 2.3. TR 90 Bölgesinde Katılımcıların Demografik ve Diğer Özellikleri.....	54
Tablo 2.4. TR 90 Bölgesinde Demografik Değişkenler ile Yabani Bitki Kullanma Durumunun Karşılaştırılması	56
Tablo 2.5. TR 90 Bölgesinde Yenilebilir Yabani Bitkileri Restoranlarında Kullanmayan Yapılandırılmış Görüşme Formuna Katılan İşletmecilerin Yabani Bitkileri Görüşmeden Sonra Kullanmayı Düşünür Müsünüz? Sorusuna Verilen Cevapların Demografik Karşılaştırılması (n=134).....	58
Tablo 2.6. TR 90 Bölgesinde Yenilebilir Yabani Bitkilerin Restoran Mutfaklarında Kullanım Alanlarının Bulunduğu İllere Göre Karşılaştırılması (n=72).....	60
Tablo 2.7. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoranların Turizm Belgelerine Göre Karşılaştırılması (n=18)	61
Tablo 2.8. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması (n=72)	62
Tablo 2.9. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoran İşletmecilerinin Yaş Aralıklarına Göre Karşılaştırılması (n=72).....	62
Tablo 2.10. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoran İşletmecilerinin Eğitim Durumlarına Göre Karşılaştırılması (n=72).....	63
Tablo 2.11. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoranların Faaliyet Süresine Göre Karşılaştırılması (n=72).....	64
Tablo 2.12. TR 90 Bölgesinde Kullanılan Yenilebilir Yabani Bitkinin İller Bazında Kullanımı	65
Tablo 2.13. TR 90 Bölgesinde Kullanılan Yenilebilir Yabani Bitkinin Turizm İşletme Belgeli Restoranlar Bazında Kullanımı	67

ÖNSÖZ

“Yenilebilir yabani bitkilerin, yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanımı” adlı tez çalışmamın her aşamasında desteklerini esirgemeyen danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Zühal OKCU hocama sonsuz şükranlarımı sunarım.

Yüksek lisans eğitimine başlamamda destek olan Prof. Dr. Gökalg Nuri SELÇUK, Dr. Öğr. Üyesi M. İhsan ÇUBUKÇU’ya ve ortak danışman hocam Doç. Dr. Neslihan ÇETİNKAYA’ya minnet ve şükranlarımı sunarım.

Yüksek lisans eğitimi sürecimde desteklerini esirgemeyen mesai arkadaşlarım Bayburt Üniversitesi Sosyal Bilimler MYO akademik personeline çok teşekkür ederim.

Yüksek lisans eğitimine başlamamda beni teşvik eden ve eğitim sürecinde desteklerini eksik etmeyen Eşim Sevda MUSABAŞOĞLU ve Oğlum İlhan Efe MUSABAŞOĞLU’na çok teşekkür ederim.

TR 90 bölgesinde çalışmaya katılan ve yenilebilir yabani bitkiler konusuna ilgi gösteren tüm restoran işletmecilerine ayrı ayrı teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Erzurum 2023

İbrahim MUSABAŞOĞLU

GİRİŞ

Gastronomi turizmi, gelişen turizm ekonomisinde rekabet gücünü artırmak için alternatif bir turizm türü olarak ön plana çıkmaktadır. Destinasyonların çekiciliğini artırmak ve turistlere farklı deneyimler yaşatmak için yöre mutfakları bir araç olarak kullanılmaktadır (Emekli, 2006). Yöre mutfaklarını diğer mutfaklardan ayıran en büyük özellik yöreye özgü ürünlerle yapılan yemeklerdir. Yenilebilir yabani bitkiler o yöreye özgü, yöre mutfağının farklılıklarını öne çıkaran ve turistlerin destinasyon tercihlerinde rol alan önemli bir faktördür.

Yiyecek içecek işletmeleri, turizm sektörüne katkı sağlayan önemli işletmelerin başında gelmektedir. Özellikle yenilebilir yabani bitkilerin bu işletmeler tarafından kullanılması, turistlerin yöre insanı ve yöre kültürünü tanımalarına, turistik ürünlerin tanıtılmasına ve pazarlanmasına büyük katkı sağlamaktadır.

Yenilebilir yabani bitkiler, kırsal bölgelerde kendiliğinden yetişen ve yöre insanı için yetiştirmede herhangi bir maliyeti olmayan ürünlerdir (Malyer vd., 2004). Bölgesel kalkınma ve bölgeler arası gelişmişlik farkını ortadan kaldırmaya etkili olan yenilebilir yabani bitkiler, yöre toplumlarının gelir sağlamasına yardımcı olmaktadır (Shaheen, 2017). Kırsal kesimde yaşayan insanların gelirlerini artırmak için yörede yetişen yabani bitkilerin tanıtılması önemli bir konudur. Restoranların yabani bitkileri menülerinde kullanması turistlerin bu bitkileri tanıması, yöreye özgü yabani bitkilere olan talebi artıracaktır.

Bu araştırma, TR 90 bölgesindeki yenilebilir yabani bitkilerin yiyecek içecek işletmelerinde kullanımının tespiti amacıyla görüşme yöntemi ile gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın amacı; yenilebilir yabani bitkilerin restoranlarda kullanımının tespiti ve yabani bitki kullanımına ilişkin bir farkındalık oluşturmaktır. Toplanan verilerin analiz edilmesi ile elde edilen sonuçların ve yapılan önerilerin, yenilebilir yabani bitkilerle ilgilenen yiyecek içecek işletmecilerine, turizm sektörüne ve literatüre katkı sağlaması beklenmektedir.

TR 90 bölgesinde yapılan bu araştırma iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde araştırma ile ilgili konularda literatür taraması yapılmıştır. Yenilebilir yabani bitki kavramı, Dünya’da yenilebilir yabani bitki türleri, Türkiye’de yenilebilir yabani bitki türleri ve gastronomide yenilebilir yabani bitkiler kavramları ele alınmıştır. Bu ana

başlıklara ek olarak konular alt başlıklarla desteklenerek yenilebilir yabani bitkilere ait kavram tanımları yapılmıştır.

Araştırmanın ikinci bölümünde, araştırmanın amacı, önemi, yöntemi, kısıtları, araştırma alanının genel özellikleri, veri toplama aracı ve teknikleri, demografik veriler ve yapılandırılmış görüşme sonuçlarına yer verilmiştir. Araştırma alanının genel özellikleri başlığı altında TR 90 bölgesinin demografik yapısı, iller hakkında genel bilgiler, illerin mutfak kültürleri, yöresel yemekleri ve bölgede yetişen yenilebilir yabani bitkilerle ilgili literatür taraması yapılmıştır. İkinci bölümün son kısmında veriler analiz edilerek yorumlanmıştır.



BİRİNCİ BÖLÜM

YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİLER

1.1. YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİ KAVRAMI

İnsanların tükettiği besinler arasında yer alan bitkiler, insanlık tarihi boyunca önemli bir yere sahip olmuştur. Eski toplumlara ait birçok belge ve yazıtlarda bitkilerle ilgili bilgilere rastlanılmıştır (Özbek, 2005). Mısır, Sümer Asur ve Hitit medeniyetlerine ait yazıtlarda ve pek çok tarihi eserde tarım bitkileri, tıbbi amaçlı kullanılan bitkilere ilişkin bilgiler yer almıştır. Toplumlara daha sonradan ihtiyaç duyacakları bitkilere ait bilgileri, tıbbi tarifleri yazılı belgeler düzenleyerek gelecek nesillere aktarmışlardır (Ertuğ,2014).

Eski toplumlara ait bitkilerle ilgili bilgiler Etnobotanik kavramı altında bağımsız bir bilim dalı olarak ele alınmasına yol açmıştır. Etnobotanik; insanların çalışması manasına gelen “etno” kelimesinden türerken (Vural, 2008), kavram olarak ilk defa John W. Harshberger tarafından kullanılmış, 1895 yılında yerli halkların bitkileri nasıl kullandıkları üzerindeki çalışmaları sırasında ifade ettiği bir terim olmuştur. (Satıl, vd. 2008; Polat, vd. 2012). Etnobotanikte; toplumların bitkilerle ilgili bilgileri ve insanların bitkileri farklı yönleriyle kullanımları incelenmekte ve bilim insanları, eskiden beri kullanılan ve yeni keşfedilen bitkilerin bilinmeyen özelliklerini, bunların farklı kullanım alanlarını ortaya çıkartarak bitkilerle ilgili yeni bilgiler ortaya koymaktadırlar (Yıldırım, 2004). Ayrıca etnobotanik, toplumların hangi bitkileri nasıl kullandığını inceleyerek yerel halkların kültürlerinin ortaya çıkarılması ve var olan alışkanlıkların korunması içinde çalışmalar yapmaktadır (Kendir ve Güvenç, 2010).

İnsanlık tarihinin başlangıcında hayatta kalmak için temel besin ihtiyaçlarını, yabani hayvanlar ve yabani bitkilerden karşılayan insanoğlu, doğayla olan etkileşimini günümüze kadar sürdürmüştür (Simopoulos, 2004). İnsanların ihtiyacını karşılamasında yenilebilir yabani bitkiler her zaman önemli olmuş ve yalnızca besin amaçlı değil tıbbi nedenlerle de çok kullanılmıştır (Tardío, vd.,2006). İnsanlar, bitkileri beslenme veya sağlık için kullanmadan önce faydalarını ve kötü etkilerini öğrenmek için az miktar deneyerek, oluşan sonuçlara göre kullanım miktarlarını ve alanlarını belirlemişlerdir

(Kendir ve Güvenç, 2010). Yeşil yapraklı bitkiler vitamin ve mineral açısından zengin olduğundan geçmişten günümüze besin olarak tüketilmektedir (Kuhnlein, 1990).

MS. 50 ile 70 yılları arasında Roma ordusunda bir Yunan hekim olan Pedanius Dioscorides tarafından yazılan “De Materia Medica” adlı eser, Anadolu’nun bilinen en eski tıp kitaplarından biridir. 1000 adet basit ilacın anlatıldığı De Materia Medica’da, bal ve süt gibi hayvansal gıdaların tıbbi önemleri ve ilaçların kimyasal tanımı yapılırken, cerrahi hastalara uygulanan anestezi için afyon gibi bitkilerin özelliklerinden söz edilmektedir (Young, 2013). De Materia Medica adlı kitap, bitkilerin bulundukları yerleri, tarifleri, özellikleri, ilaç olarak kullanım şekilleri ve bu bitkilerin yetiştirilmesi gibi konular hakkında bilgi vermektedir (Ataç ve Yıldırım, 2004). Ayrıca bu eser, tıbbi bitkiler temel ilgi alanı olsa da yiyecek olarak kullanılan bitkilerden söz ederek bunlarla ilgili yemek tariflerine de yer vermiş ve yüzyıllar boyunca bitkilerle ilgilenen bilim adamlarının kullandığı bir eser olmuştur (Ertuğ, 2014).

Türk Dil Kurumu (TDK), ot kavramını, “toprak üstündeki bölümleri odunlaşmayıp yumuşak kalan, ilkbaharda yetişip bir iki mevsim sonra kuruyan küçük bitkiler” şeklinde tanımlamaktadır (TDK, 2022). Yenilebilir yabancı bitkiler ise; doğal ortamda, insanlar tarafından yetiştirilmeyen, uygun büyüklüğe geldiğinde usulünce toplanan, mutfaklarda gıda olarak kullanılabilen ve yabancı olarak yetişen bitkileri ifade eden kavramdır (Kallas, 1996). Yenilebilir yabancı bitki; yenilebilir yabancı ot olarak da tanımlanmaktadır (Karaca, vd., 2015; Ceylan ve Yücel, 2015; Koç ve Apuhan, 2019). Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), yabancı yenilebilir bitkileri; “Doğal veya yarı doğal ekosistemlerde kendi kendine devam eden popülasyonlarda kendiliğinden büyüyen ve doğrudan insan eyleminden bağımsız olarak var olabilen bitkiler” olarak tanımlamaktadır (Nationalarchives,2022).

Yenilebilir yabancı bitkiler, ücret ödemediği için sahip olabileceğimiz ve doğal çevrede bulunabilen bitkilerdir. Yenilebilir yabancı bitkiler mevsimlik ve yabancı olmayan bitkilere oranla daha fazla vitamin ve minerale sahip olabildiği gibi daha taze ve lezzetlidir. Bu nedenle yabancı bitkiler, tarımı geliştirmek için önemli bir rol oynamakta ve bazı yabancı bitkiler kültür bitkileri olarak da yetiştirilebilmektedir (Shaheen, vd.,2017).

İnsanoğlu için çevrelerinde farklı türde yetişen bitkiler günlük beslenmesinde gıda maddesi olarak kullanılmıştır. Bu bitkileri gıda olarak kullanırken, geçmişten gelen paylaşımlar ve gözlemler sonucunda elde edilen nesilden nesile aktarılan bilgilerle,

yenilebilir yabancı bitkilerin beslenme ve tedavi amaçlı kullanım bilgileri günümüze kadar gelmiştir (Ceylan ve Şahingöz, 2019).

1.1.1 Yenilebilir Yabancı Bitkilerin Yenilebilen Kısımları ve Kullanım Şekilleri

Yenilebilir yabancı bitkiler kök, yaprak ve meyve gibi kısımları ya da tamamı insanlar tarafından besin amaçlı kullanılan bitkilerdir. Bitkilerin meyve, yaprak, filiz, toprak altı kökleri, tohum ve tomurcuk gibi herhangi bir kısmı yenilebilir ise, o bitkinin yenilebilir bir bitki olduğu kabul edilebilmektedir (Shaheen, vd.,2017).

Yabancı bitkilerden çiğ olarak veya bazı işlemlerden geçirilerek faydalanılmaktadır. Bitkilerin kökleri, sapları, yaprakları ve meyvesi yenebildiği gibi kullanım durumuna göre baharat, turşu, pekmez, çay, reçel, hoşaf, çorba, salata vb. gıda ürünü olarak tüketilebilmektedir. Bazı yabancı bitkilerden farklı içeriklerinden dolayı tarhana, ekmekler, kebaplar, pilav, tatlılar, salep, yoğurt, peynir, helva gibi ürünlere tat ve aroma kazandırmak ve mayalanma özelliklerine yardımcı olmak için de yararlanılmaktadır. Yenilebilir yabancı bitkilerin çeşitli kısımları mutfaklarda kullanılmaktadır. Mutfaklarda kullanılan kısımları altı bölüme ayrılmaktadır (Tuzlacı 2011);

Toprak altı kısımları: Yenilebilir yabancı bitkilerin toprak altındaki yumru, soğan veya kökleri kullanılmaktadır (Sakarca bitkisi)

Toprak üstü kısımları: Yabancı otların filiz sürgünleri veya olgunlaşmış şekilde olan sürgünleri uygun mevsimlerde toplanıp mutfaklarda kullanılmaktadır. (Artvin yöresinde çadır bitkisinin kartlaşmadan salamura yapılarak kullanılması)

Yapraklar: Bitkilerin en çok kullanılan kısımları yapraklarıdır. Taze olarak toplanan yapraklar, mutfaklarda salata, ana yemek ve sarma olarak kadar kullanılmaktadır. (Madımak, semizotu, melocan vb. otlar)

Çiçekler: Bitkilerin çiçeklerindeki bal özü aromaları lezzet vermesi amacıyla, çay olarak, baharat olarak, yemek sunumlarında vb. şekillerde mutfaklarda kullanılmaktadır. (Kabak çiçeği dolması, papatya çayı)

Meyve: Doğada kendiliğinden yetişen olgunlaştığı zaman toplanarak meyveleri tüketilmektedir (Alıç, böğürtlen, kuşburnu, dağ çileği).

Tohum: Bitkilerin olgun tohumları besin olarak yararlanılabilmektedir (Hardal tohumu, keten tohumu)

Bilimsel araştırmalar yenilebilir bitkilerin genelinde vitamin, sağlıklı mineraller, antioksidan maddeler ve protein gibi insan sağlığına faydalı maddelere sahip olduklarını göstermiştir (Yücel vd., 2012). Yenilebilir yabani bitkiler kendiliğinden yetiştiği için ucuzdur para vermeden doğadan toplanabilmektedir. Antioksidan, vitamin, lif ve mineral bakımından oldukça zengin kaynaklardır. İçerdiği bu bileşenlerden dolayı çeşitli rahatsızlıklar için kullanılabilir ve insan vücudunu çeşitli hastalıklara karşı koruyabilmektedir (Örneğin Kardiyovasküler hastalıklar, kronik kanser, şeker hastalığı, iltihaplanma vb.) (Shaheen, vd. 2017).

Dünya’da gelişmekte olan toplumlarda ve az gelişmiş toplumlarda milyonlarca insan, beslenme ihtiyaçlarını karşılamak ve sağlık hizmetleri için yenilebilir yabani bitkilere bağımlıdır. Yenilebilir bitkiler, enerji ve mikro besin kaynakları olarak önemli bir yere sahiptir. Yenilebilir yabani bitkiler açlığı giderir, temel tahıl alımını etkiler ve yoksul kırsal toplum için gıda alımında çeşitlilik sağladığı için gıda güvenliğinde hayati rol oynar. Farklı yenilebilir yabani bitkilerin başka bir yemek karıştırılarak tüketilmesi farklı lezzetleri ortaya çıkarırken aynı zamanda sebze referansla diyet çeşitliliği sağlamaktadır (Shaheen, vd. 2017).

Yenilebilir bitkiler besin ihtiyacını karşılaması yanı sıra dolaylı olarak birçok alanda kullanılmaktadır. Besin olarak değerlendirilmesinin yanında, geleneksel tıp, ilaç endüstrisi, biyo-teknoloji gibi birçok sektörde doğrudan ya da dolaylı kullanımı söz konusudur (Karaca, vd.,2015).

1.2. DÜNYADAKİ YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİ TÜRLERİ

Dünya’da insanların sağlıklı yaşamak için doğal ve organik beslenmeye olan ilgisi giderek artmaktadır. Dünya nüfusuna yeterli gelmeyen ve genetiği değiştirilmiş tarım ürünleri ile ortaya çıkan sağlık problemleri, yenilebilir yabani bitkilere olan ilgiyi giderek artırmıştır. Yenilebilir yabani bitkilerin doğal olması, mineraller bakımından daha zengin olması bu ilgi artışına katkı sağlamıştır. Bu sebeple yabani bitkiler daha önceki yıllara göre pazarlarda ve marketlerde daha fazla yer almaya başlamıştır (Demir vd., 2017).

Dünya’da yenilebilen bitki türlerinin sayısı ile ilgili çok sayıda çalışma vardır. Dünya’da yaklaşık 250.000 bitki türünden 75.000’e kadarının yenilebilir ve bu bitkilerin 7000’inin dünya çapında düzenli olarak kullanıldığı tahmin edilmektedir (Salas vd., 2019, Şerban, vd.,2008). Dünyadaki bitkilerle ilgili yapılan çalışmalarda yaklaşık olarak verilen rakamlar 750.000-1.000.000 aralığındadır. Bu bitki türlerinin 20.000’inin gıda amaçlı, 4000’inin ise sağlık alanında tedavi amaçlı olarak kullanıldığı tespit edilirken, Türkiye’de 10.000’e yakın yenilebilir bitki türünün, gıda amacıyla tüketildiği bilinmektedir (Şenkul ve Kaya, 2017; Urhan, vd., 2016).

Dünya’da bir milyar insanın yabani bitki kullandığı tahmin edilmektedir. Bunun yanı sıra, geçimlerinin önemli bir kısmını vahşi ormanlardan veya kereste dışı orman ürünlerinden sağlayan 300 milyondan fazla insan bulunmaktadır. Günümüzde düzenlenen raporlarda elde edilen 250.000’den fazla bitkinin olduğu, insanlar tarafından ev tüketimi için kullanılan yenilebilir bitkilerin yaklaşık 30.000 kadar olduğu belirlenmiştir. Yenilebilir yabani bitkiler etnobotanik olarak araştırılırken, insanlık tarihinde gıda amaçlı yetiştirilen 7000’den fazla türün olduğu öne sürülmüştür. Tayland, Hindistan, Bangladeş ve Çin ve gibi farklı ülkelerde evcilleştirilmiş tür olarak tüketilen yüzlerce yenilebilir yabani bitki bulunmaktadır (Bacchetta, vd., 2016).

Tablo 1.1. Dünya Genelinde Yenilebilir Yabani Bitkilerin Bazı Önemli Aileleri

Zambak Ailesi	The Lily Family (Liliaceae)	• Yabani soğanlar • Yabani sarımsak • Yabani pırasa • Zambak • Buzul Zambakları
Semizotu Ailesi	The Purslane Family (Portulacaceae)	• Madenci marul • Bahar güzelliği
Gül Ailesi	The Rose Family (Rosaceae)	• Böğürtlen • Ahududu • Dağ Çileği • Yabani güller • Alıç • Servis üzümü • Yabani kiraz • Yaban çileği • Gümüş otu
Sağlık Ailesi	The Heath Family (Ericaceae)	• Kızılcık • Yabanmersini • Kaliforniya yaban mersini
Hardal Ailesi	The Mustard Family (Brassicaceae)	• Tarla Akça Çiçeği • Çobançantası • Su teresi
Ballıbabagiller Ailesi	The Mint Family (Lamiaceae)	• Japon nanesi
Ayçiçeği Ailesi	The Sunflower Family (Asteraceae)	• Karahindiba • Yabani ayçiçeği • Yemlik • Beyaz hindiba • Petalsız Papatya • Beyaz ay papatyası • Dulavratotu • Devediken türleri
Isırgangiller Ailesi	The Nettle Family (Urticaceae)	• Isırgan Otu
Sukamışıgiller Ailesi	The Cattail Family (Typhaceae)	• Dar ve geniş yapraklı uzun kuyruk
Kayngiller Ailesi	The Beech Family (Fagaceae)	• Meşe • Kestane • Kayın
Çamgiller Ailesi	The Pine Family (Pinaceae)	• Çam • Köknar • Ladin

Kaynak: Shaheen vd. (2017)'den yazar tarafından derlenmiştir.

Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) raporuna göre, dünyada en az bir milyar insan günlük beslenmelerinde yenilebilir yabani bitkileri kullanmaktadır. Yenilebilir yabani bitkiler, beslenmemize çeşitli aroma ve tat katarken aynı zamanda içerdiği bileşenler ile birçok hastalıktan da korumaktadır. Bu nedenle yenilebilir yabani bitkilere koruyucu gıda

da denilmektedir. Son yıllarda tarımla uğraşan toplumlar, yabancı bitki kaynaklarının sadece beslenmede hayati bir rol oynamadığını, aynı zamanda gelir durumu düşük toplumlar için alternatif gelir kaynağı olduğunu da ortaya koymuştur. Yabancı bitkiler, diğer günlük kullanılan gıda maddelerine göre nispeten daha düşük fiyatlara sahip oldukları ve yerel olarak da mevcut oldukları için, yoksul insanlar için çok tercih edilen gıda maddelerindendir (Shaheen, vd.,2017).

Günümüzde sağlıklı gıda ve kaliteli yaşam tarzı için Dünya’da yenilebilir yabancı bitkileri de kapsayan bazı toplumların beslenme uygulamaları bir ekol haline gelmiştir. Akdeniz’e kıyısı olan ülkelerin beslenme kültürü Akdeniz diyeti 2013 yılında, İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası olarak kabul edilmiştir. Akdeniz beslenme kültürü taze meyve ve sebzeler, yenilebilir yabancı bitkiler, zeytinyağı gibi sağlıklı yağlar kullanarak oluşmaktadır. Besinler ve tat açısından zengin bir yapıya sahiptir. Kalp sağlığını, damar doku fonksiyonunu ve kan basıncını iyileştiren Akdeniz diyeti, aynı zamanda diyabet ve kanser gibi diğer kronik hastalıkların gelişimine karşı koruyucu bir etki göstermektedir (Motti, 2022).

1.3. TÜRKİYE'DEKİ YENİLEBİLİR YABANİ BİTKİ TÜRLERİ

Türkiye’de yetişen yenilebilir yabancı bitki türlerinin bulundukları yerler ve kullanım biçimlerine ilişkin ilk açıklama Baytop’un, 1999 yılında yayınlanan “Türkçe Bitki Adları Sözlüğü” isimli çalışması olurken, diğeri Türkiye’nin yenilebilir yabancı bitkilerinin yöresel adlarının bulunduğu, bu bitkilerin mevsimine göre nerelerde toplandığı, bitkilerin yenilebilen kısımlarını, yörelere özgü farklı kullanım alanlarını anlatan Tuzlacı’nın (2011), “Türkiye’nin Yabancı Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri” adlı eseridir.

Zengin bir bitki florasına sahip olan Türkiye’de 174 bitki ailesi ve bu bitki ailelerine ait 1251 cins ve 12.000’den fazla tür, bu türlere ait alttür ve farklı cinsleri bulunmaktadır (Kendir ve Güvenç, 2010). Bu bitkilerin 3000’ne yakını belirli bölgelerde yetişen endemik türlerdir. (Polat ve Selvi, 2011; Kök vd. 2020).

Türkiye’de kaç tane yenilebilir yabancı bitkiden besin ögesi olarak yararlanıldığı sorusunun cevabı, bu bitkiler nasıl kullanıldığı sorusuna bağlı olarak değişmektedir. Bitkilerin gıda olarak hangi kısımlarının nasıl kullanıldığı değerlendirilirse, sadece

yaprakları, sapları, kökleri, yumruları, değil çay olarak içilenleri, atıştırılabilir olarak kullanılanları, baharat gibi koku ve tat vericileri hesaba katıldığında bu sayı 1200'e yaklaşmaktadır (Ertuğ, 2014). Anadolu'da yaygın olarak tüketilen ve toplayıcılık açısından da önemli olan mantarlar, literatüre eklenmiştir. Literatürde yer alan yenilebilen 172 mantar türünü de yenilebilen yabancı bitkiler listesine eklediğimizde sayı 1350'yi aşmaktadır. Türkiye bitki çeşitliliğinde doğal alttürlerle beraber bitki sayısı en son yayında 11.466 ortaya konulmuştur. (Güner, vd. 2012). Mantarlar dahi edilmediğinde yenilebilen türlerin, Türkiye bitkilerinin yaklaşık %10'u olduğu hesaplanabilir (Ertuğ, 2014).

Türkiye Asya, Avrupa ve Akdeniz olmak üzere üç farklı iklim kuşağında yer alması, farklı coğrafi bölgelerin bulunması, çeşitli toprak tiplerine sahip olması ve iki kıtanın özelliklerini taşımasından dolayı bitki sayısı açısından karşılaştırıldığında Orta Doğu'nun en zengin bitki örtüsüne sahip ülkesidir (Sargın, 2013). Bu kadar farklı bitki çeşitliliğe sahip olunmasından dolayı farklı yörelerde bunlardan farklı şekillerde yararlanılmıştır (Kendir ve Güvenç, 2010). Türk mutfak kültüründe bilhassa Akdeniz ve Ege yöresinde yenilebilir yabancı otlar önemli bir yer almaktadır (Ertuğ 2004; Kök vd., 2020).

Türkiye'de üretilen sebzeler ve meyveler haricinde yörelere özgü kendiliğinden doğa 'da yabancı olarak yetişen birçok yabancı bitki de toplanıp farklı teknikler uygulanıp yenilmektedir (Anonim,2019). Yenilebilir yabancı bitkilerin, Dünya'da olduğu gibi ülkemizde de kırsal alanlar da günlük besin ihtiyaçlarının karşılanmasında önemli bir yere sahiptir (Güzelsoy, vd 2017).

Tablo 1.2. Bazı Bitkilerin Latince ve Yöresel Adları

Latince Adlar	Yöresel Adlar
<i>Agrostemma githago</i>	Arap otu, Ekinebesi, Karamık, Karamuk, Karanfil
<i>Allium sp.</i>	Körmen, Sir, Yabani sarımsak, Yabani soğan
<i>Allium akaka</i>	Dana soğanı, İt soğanı, Kuzukulağı
<i>Allium ampeloprasum</i>	Dağ körmeni, Dağ sarımsağı, Karga sarımsağı, Körmen
<i>Allium atrovioleaceum</i>	İt soğanı, Silim soğanı, Sirmo, Soğanak, Yabani sarımsak
<i>Allium aucheri</i>	Sirim
<i>Allium cardiostemon</i>	Silim soğanı, Sirik
<i>Allium fuscovioleaceum</i>	Hağız, İt soğanı, Sirmo
<i>Allium kharputense</i>	Kıvılcım, Kıvırcık, Yabani soğan
<i>Allium orientale</i>	Kara soğan, Karga sarımsağı, Kıvılcım, Kıvırcık, Körmen, Yabani soğan
<i>Allium paniculatum</i>	Handuk, Sirmo, Yabani soğan
<i>Allium schoenoprasum</i>	Sirik, Sirim, Sirmo
<i>Allium scorodoprasum</i>	Cavır soğanı, İt soğanı, Kaya sarmışağı, Silim soğanı
<i>Allium subhirsutum</i>	Keçi körmeni, Körmen, Osuruk otu
<i>Allium zebdanense</i>	Yabani sarımsak, Yabani soğan
<i>Amaranthus blitoides</i>	Sirken
<i>Amaranthus graecizans</i>	Sirken
<i>Anchusa azurea</i>	Sığırdili, Yılandili
<i>Arctium tomentosum</i>	Devetabanı, Dulavrat otu
<i>Arum dioscoridis</i>	Yılan burçağı, Yılan pancarı
<i>Asparagus sp.</i>	Boğ, Kuşkonmaz, Tilki diken, Tilkikuyruğu
<i>Atriplex nitens</i>	Unluca
<i>Atriplex tatarica</i>	Sirken otu
<i>Bellevalia forniculata</i>	Yağlıca
<i>Bellevalia sarmatica</i>	Yağlıca
<i>Beta trojana</i>	Pazı
<i>Capsella rubella</i>	Çobançantası, Kuşekmeği, Kuşkuş
<i>Chenopodium sp.</i>	Sirken
<i>Cnicus benedictus</i>	Şevketibostan
<i>Convolvulus galaticus</i>	Sarmaşık
<i>Crocus biflorus</i>	Çiğdem
<i>Crocus chrysanthus</i>	Çiğdem
<i>Eremurus spectabilis</i>	Çiriş, Dağ pırasası, Güllük, Sarı çiriş, Gulik
<i>Erodium cicutarium</i>	İğnelik, Çobaniğnesi, Dönbaba, Ebeiğnesi, Leylek gagası, Saat otu
<i>Eruca sativa</i>	Hardal, Hardal otu, Roka

Tablo 1.2. (Devam)

<i>Ferula</i> sp.	Çakşır, Çakşır otu, Helis, Hitik, Hiltik, Kasnı, Kerkor, Peynir otu
<i>Glaucium</i> sp.	Gelincik
<i>Papaver</i> sp.	Gelincik, Gelineli, Lale, Pampal, Şakşako
<i>Papaver dubium</i>	<i>Papaver dubium</i>
<i>Papaver lacerum</i>	Gelincik, Haşhaş, Kara gelincik
<i>Lamium</i> sp.	Arı otu
<i>Malva</i> sp.	Ebegümeci, Ebem gömeci, Ebem kümeci, Gömeç, Kömeç, Tolik
<i>Picris altissima</i>	Yapışkan ot
<i>Polygonum aviculare</i>	Kuşdili, Kuşekmeği, Madımak, Yalancı madımak
<i>Polygonum cognatum</i>	Bezmece otu, Çobanekmeği, Kuşdili, Kuşekmeği, Madımak, Urgancık
<i>Prangos ferulacea</i>	Çakşır, Çaşır, Eşek çaşırı, Heliz, Köfte otu, Sarı çaşır, Tekesakalı
<i>Rheum ribes</i>	Govalak, Govalat, Işgın, Işkın, Revam, Revas, Rimbez, Şingi, Uçkun
<i>Rumex</i> sp.	Efelek, Ekşi ot, Ekşikulak, Evelek, Kuzukulağı, Labada, Mancar, Ekşimenek
<i>Rumex olympicus</i>	Labada
<i>Rumex tuberosus</i>	Kuzukulağı
<i>Salicornia europaea</i>	Deniz börülcesi, Geren otu
<i>Scandix</i> sp.	Kişkiş
<i>Scorzonera hispanica</i> <i>Scorzonera rigida</i>	Yemlik
<i>Tragopogon</i> sp.	Yemlik
<i>Sinapis alba</i>	Hardal otu
<i>Sinapis arvensis</i>	Acırğa, Eşek turpu, Hardal otu, Ispata, Turp otu, Mamanik, Giyle
<i>Urtica</i> sp.	Cızlağan, Çincar, Dalağan, Dalan, Gezerek, Isırgan, Yığınç
<i>Urtica membranacea</i>	Cızgan, Dalağan, Dalan, Isırgan

Kaynak: Tuzlacı,2011

1.4. GASTRONOMİDE YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLERİN ROLÜ VE ÖNEMİ

1.4.1. Gastronomi ve Gastronomi Turizmi Kavramı

Gastronomi ile ilgili ilk yazılı kaynak olarak bahsedebileceğimiz MÖ dördüncü yüzyılda Yunan Archestratus tarafından yazılmış Gastronomia adlı eseridir. Yunan Archestratus olduğu seyahatlerindeki ziyaret etmiş olduğu bölgelerdeki yiyecek içecek işletmeleri ve yöresel yemeklerle ilgili deneyimlerini, iyi yiyecek ve içeceklerin neler

olduğu, bunların nerelerden sağlanacağı konusunda bilgiler *Gastronomia* adlı eserinde bahsetmiştir. (İflazoğlu, 2019).

Gastronomi kelime anlamı, kökeni itibariyle Antik Yunanca 'da mide anlamına gelen gaster ve yasa anlamına gelen nomas kelimelerinin birleşmesiyle oluşmuştur. (Baysal ve Küçükaslan,2007).

Gastronomi kavramı ilk olarak 17. yy'da Fransa'da Brillat Savarin tarafından, "insan beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik olarak incelenmesidir" şeklinde tanımlanmıştır (Cömert ve Çavuş, 2016). Gastronomi kelimesi ilk defa Berchoux tarafından 1801 yılında yazılan “Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table” adındaki kitapta yer almıştır (Santich, 2004).

Charles Monselet tarafından gastronomi kavramı, “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz” olarak ifade edilmiştir. Charles Monselet “Croze Magnan Gastronom Paris” adlı eseriyle gastronomi terimini tekrar kullanmıştır. Bu yeni kavram olan gastronomi kelimesini, 1835 yılında Fransız akademisi kelimeler sözlüğüne alarak resmen onaylamıştır. (Maubourguet, 2005'ten akt. Yıldız, 2018).

Türk Dil Kurumu Sözlüğü 'ne göre gastronomi; “sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” olarak tanımlanmıştır. Gastronomi kavramı ile ilgili literatürde bilim insanları tarafından farklı bakış açılarıyla yapılmış tanımlar bulunmaktadır. Hegarty ve O'Mahony'e 2001 yılında gastronomiyi, insanların yaşadıkları kültürü, gelenek ve göreneklerine göre yiyeceklerin hazırlanmasında kullanılan mutfak araç gereçlerini, yemeklerin hazırlanmasında kullanılan ürünlerini, yemek çeşitlerini, pişirme teknikleri ve reçetelerini kapsayan terim olarak ifade etmişlerdir. Hatipoğlu; yapmış olduğu tanımlamada, yiyecek ve içeceklerin tüm özelliklerini geçmişten günümüze gelişimini, günümüzdeki uygulamalarını, sanatsal ve bilimsel yanlarını ayrıntılı olarak değerlendiren bir bilim dalı olarak ifade etmiştir. Cömert ve Durlu; yemeklerin ve içeceklerin insanları yaşadıkları kültürle olan ilişkisini inceleyen, bir sanat olarak tanımlamıştır (İflazoğlu, 2019).

Gastronomi turizmi, yaşadığımız çevreden farklı bir destinasyonda, mutfak kültürlerindeki yiyeceklerin tadılması, hazırlanış ve sunuş ritüelleri, mutfakların yapıları, yemek yeme alışkanlıkları ve yeme şekillerini deneyimlemek amacıyla yapılan turizm şekline gastronomi turizm denilmektedir (Öney, 2013).

Genel turist davranışlarını etkileyen faktörlerle birlikte gastronomi turizmi turist davranışları ve deneyimlerine ek olarak; yiyecek kültürü, özgünlük arayışı ve yerel halkın özgün yemek deneyimleri gibi başka faktörleri turist davranışlarına etkisi olduğu görülmektedir (Seyitoğlu,2018).

Ziyaret edilen destinasyonda halk kültürünün öne çıkan özelliklerinden biri yemek kültürüdür. Yörede yenilen yemekler yöreye özgü besin maddelerinin en doğal haliyle kullanılmaktadır. Halk kültürünün belirgin özelliklerinden biri yemek kültürüdür. Yemek kültürünün temel özellikleri. Yörede yaşayan halkın yerel kimlik yapılarını, yemeklerde kullanılan malzemeler, tarifleri, farklı pişirme teknikleri ve sunumu biçimlendirir (Gürsoy, 2013).

1.4.2. Gastronomide Yenilebilir Yabani Bitkilerin Rolü ve Önemi

Gastronomi turizmi, turizm alanlarının geliştirilmesi, yeni destinasyonların oluşturulması, turizmin sürdürülebilirliği açısından önemlidir. Yemek kültürü turistik destinasyonların öne çıkmasında bir etkidir. Yerel mutfak kültürünü ayırt edici özelliklerinden bir tanesi yenilebilir yabani bitkileri kullanılmasıdır. Mutfak kültürlerinin turistik ürün olarak geliştirilmesi ve pazarlama çalışmalarında özen gösterilmesi, destinasyonun çekiliğini artıracak gibi, kırsal bölgedeki halkın maddi ve kültürel anlamda gelişmesine olumlu katkısı olacaktır (G. Şahin ve Ünver, 2015).

Yenilebilir yabani bitkiler yöresel özellik gösterdiğinden o bölgeye ait mutfak kültürünü yansıttığından, mutfaklardaki kullanım alanları, kullanım şekilleri gastronomi turizmi ilgi duyan turistlerin ilgisini çekmektedir (Şimşek, vd.,2020). Yemek kültürünün oluşmasında, toplumların tarihleri, sosyal etkileşimleri, ekonomik gelişmeleri ve kültürel değişimleri yemek kültürüne etki etmektedir (Gürhan, 2017).

İnsanlık tarihinin başlangıcından günümüze, insanlar doğadaki ürünleri yakacak, tıbbi amaçlı ve gıda vb. amaçlarla kullanmıştır. Fakat sanayileşme ile birlikte köy hayatında şehir yaşamına geçişlere bağlı olarak insanların doğaya olan ilişkileri ve gereksinimleri azalmıştır. Daha önceleri doğadan beslenen insanlar sentetik, kimyası değiştirilen doğal olmayan ürünleri kullanmaya başlamış, bunun sonucunda doğal gıdalardan uzaklaşma toplumların sağlığı üzerinde olumsuz sonuçlara yol açmıştır. Günümüzde insanlar sağlıklı yaşam için tekrar doğaya yönelme ve tükettikleri ürünlerin

doğal olması konusunda bilinçlenmeye ve doğadan faydalanma yollarını incelemeye başlamıştır (Bozkurt, vd.2019).

Günümüz turizminin içinde yer alan, gastronomi turizminin gelişmesi ile, yöresel yemekler ve yöre yemeklerinde kullanılan ürünler, turistlerin geçmişe oranla daha fazla ilgisini çekmeye başlamıştır. Bölgeler gastronomi imajı yaratmak, turistlerin ilgisini kazanmak için kendi bölgelerine ait olan yemeklerini tanıtmaktadır. Yöresel yemekler yöre kültürünü tanıtan önemli bir unsur olmakla beraber, destinasyon da bulunan yerel ürünleri ve bu ürünlerle farklı teknikler kullanılarak yapılan yemekleri ifade etmektedir (Çetinkaya ve Yıldız 2018).

Gastronomi turizminin gelişmesiyle birlikte köylerde yetişen gastronomi ürünleri önemli bir konuma gelmiştir. Gastronomi turizminin gelişmekte olan bölgelere sağladığı kazançların artmasıyla birlikte Türkiye’de ve Dünya’da yöresel yetişen ürünlerin üretilmesi, işlenmesi ve bu ürünlerin tanıtılması önem kazanmıştır. Yöresel ürünler yerli halkın maddi kazanç sağladığı gibi ve yörenin tanıtımını da katkı sağlamaktadır (Karaman ve Sezgin,2022).

Gelişen teknolojik gelişmelere bağlı olarak, sosyal medya ile desteklenen gastronomi turizmi, genç nesiller tarafından toplanan yenilebilir yabani bitkiler paylaşımları ve geleneksel yemeklerin paylaşımları, kentli yemek meraklarının ilgisini çok fazla çekmektedir (Łuczaj, vd. 2012).

Geçmişten günümüze yöresel mutfaklardaki yabani bitkilerin kullanım amaçlarına baktığımızda bazı değişiklikler olduğu görülmektedir. Geçmişte yöre halklarının fakirlik, açlık gibi zorunlu nedenlerle tükettiği bazı ürünlerin, ekonomik ve kültürel değişimin sonucu mutfaklarda yer almadığı görülmektedir. Günümüzde yabani bitkilerin yöre insanının tercihlerine göre mutfaklarda yer aldığı görülmektedir. Yabani bitkilere olan ilginin artması doğaya özlem, sağlıklı beslenme isteği, gastronomide yabani otlara verilen önemi artırmıştır.

Ayrıca yabani bitkilerin beslenme amacı dışında sağlık amacıyla tüketilmesi yabani bitkilere olan ilgiyi artmasına etkindir (Melikoğlu Akın,2021).

Tablo 1.3. Türkiye’de Yenilebilir Bitkilerle Yapılan Yemekler

Bölge	Yenilebilir Yabani Bitkilerle Yapılan Yemekler
Doğu Anadolu	Evelik ile yapılan lor dolması, Çasur kavurması, Çiriş ile yapılan çiriş pancarı, çiriş çorbası, Işkınlı yumurta ve kapuska
Marmara	Gelincik Boranisi, Gelincikli ısırgan otu yemeği, Ispanaklı Isırgan otu yemeği, Labada boranisi, Mancar, Katmerli pazı böreği, Pazılı Tirilye Kebabı, Gelincik otu böreği, Dolaşık Böreği (serçe dili), Küllüce yemeği (semizotu+küllüce), Maçiz (pirinçli gelincik yemeği), Karışık ot yemeği (ısırgan+ıspanak+radika+ebegümeci), Karışık ot böreği (labada, ısırgan, gelincik otu), Döndürme (ıspanak+ısırgan+gelincik+labada kızartma), fırında labada sarması, Gurnik (Gelincik), Arapsaçı ve labada ile kuzukulağı yemeği
Ege	Kabaklı Bambul (İstifno) Salatası, Kuzu Etli Arapsaçı Yemeği, Isırgan pidesi ve böreği, Gelincik Böreği, Gelincik kavurma, Eşek Marulu Böreği, Yumurtalı hardal, Kazayağı salatası, Mercimekli ebegümeci, Ekşili ebegümeci, Pazı yatağında otlu pilav, Taze sarımsaklı, oğlak etli, nohutlu veya güveçte terbiyeli şevketibostan, Arapsaçı köftesi, Arapsaçlı kuru fasulye, Arapsaçlı etli börülce, Körmən helvası, Germiyan çarşaf böreği, Kırkot salatası,
Güneydoğu Anadolu	Hardal kavurması, Serçe dili salatası, Horozibiği boranisi, Çökelekli horozibiği gözlemesi, Bakliyatlı semizotu, Kıymalı semizotu kavurması, Pirpirim (semizotu) salatası
Akdeniz	Eşek Marulu Salatası, Yumurtalı hardal, Serçe dili katmeri, Nar ekşili ebegümeci salatası, Kuzukulağı salatası, Semizotu çorbası, Bezelyeli, kıymalı sirken böreği, Turp otu kavurması, Turp otu salatası, Susamlı turp otu yemeği
İç Anadolu	Sirken böreği, salatası ve yemeği, Kara tavuk salatası, Ebegümeci böreği, Çoban ekmeği salatası ve dürümü, Isırgan böreği, Etli ve bamyalı ebegümeci, Çiğdem aşısı, Çiğdem pilavı, Çiğdem sütlüsü (tatlı), Kuzukulaklı çiriş yemeği, Labada dolması, Pirinçli semizotu yemeği, Teke sakalı cacığı
Karadeniz	Mısır unlu ısırgan kavurması, Unlu çiğdem kızartması, Börülceli kuzu kulağı yemeği, Silcan turşusu ve böreği, Yumurtalı silcan kavurması, Sirken mücveri, Yabani pazı yemeği, çorbası ve salatası

Kaynak: İnaltong,T.(2015).

İKİNCİ BÖLÜM

YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLERİN, YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE KULLANIMI

2.1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Günümüzde turizm türlerinden biri olan gastronomi turizmi yükselen bir trend olarak dikkat çekmektedir. Farklı mutfak kültürleri ve yörelere özgü yiyecekler, turistlerin destinasyon tercihlerini etkilemekte ya da yalnızca gastronomi deneyimi için seyahatler gerçekleşmesini sağlamaktadır. Genellikle turistlerin yöreye özgü gıdaları tanıması ve tadım yapması o bölgede bulunan restoranlar aracılığı ile gerçekleşmektedir. Bu nedenle yöre mutfağının tanıtılmasında en önemli rolü restoranlar üstlenmektedir.

Restoranların yenilebilir yabani bitkileri kullanması, ziyarete gelen misafirlerin yöre mutfağını ve yöre de yetişen yabani bitkilerin tanıtılması açısından önem teşkil etmektedir. Yenilebilir yabani bitkiler, yetiştiği yöreye özgü olan, farklı kullanılışları ve farklı tekniklerle tüketilen, yöresel mutfağı en iyi tanımlayan unsurlardandır. Kırsal da yaşayan yöre halkı için gelir kaynağı da olan yenilebilir yabani bitkiler, bölgeye ekonomik katkı sağlaması açısından önemlidir.

TR 90 bölgesindeki iller son yıllarda turistlerin ilgisini çeken bir destinasyon haline gelmiştir. TR 90 bölgesi iklimsel ve coğrafi özelliklerinden dolayı çok sayıda yenilebilir yabani bitki türüne sahiptir. Yöreye özgü yapılan kuymak, balık yemekleri ve pideleri gibi Türkiye’de bilinen birçok yemeği bulunan bölgede yöre halkının tükettiği yenilebilen yabani bitkilerden yapılan birçok yemeği de bulunmaktadır.

Bu araştırmanın temel amacı TR 90 bölgesini oluşturan Artvin, Giresun, Gümüşhane, Ordu, Rize, Trabzon illerinin il merkezlerinde bulunan restoranların yörelerinde yetişen yenilebilir yabani bitkileri kullanıp kullanmama durumlarını ve bu yabani bitkilerin hangilerini, hangi yemek çeşitlerinde ve ne kadar kullandıklarını belirlemektir. Bu temel amaçla birlikte restoran işletmecileri ile yüz yüze görüşmeler kapsamında yenilebilir yabani bitkilerin işletmelerde kullanılması yönünde farkındalık oluşturulması amaçlanmıştır.

2.2. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışmada yapılandırılmış görüşme formu aracılığı ile nitel görüşme yöntemi kullanılmıştır. Hem nicel hem de nitel araştırmada kullanılabilen bu yöntemde, yapılandırılmış, yapılandırılmamış, yarı yapılandırılmış ve sohbet tarzı görüşme teknikleri bulunmaktadır (Sönmez ve Alacapınar, 2016).

Nitel yöntemin kullanıldığı araştırmalarda incelenen olay veya olgu hakkında derin bir algıya ulaşma amacı söz konusudur (Morgan, 1996). Nitel araştırmalar gözlem, görüşme, belge ve söylem analizi gibi nitel veri toplama tekniklerinin kullanıldığı araştırmalardır. Ayrıca insana ilişkin algı ve olayların doğal ortamında derinlemesine incelendiği nitel araştırmalar, farklı disiplinleri birleştiren bütüncül bir bakış açısına da sahiptir (Hatch, 2002; Merriam ve Grenier, 2019). Ayrıca nitel araştırmalar, ele aldığı problematiği kendi bağlamında, yorumlayıcı bir yaklaşımla inceler; olay ve olguları yorumlarken insanların onlara atfettiği anlamlara odaklanır. Nitel araştırmalar geleneksel araştırma yöntemleri ile ifade edilmesi zor olan sorulara cevap bulmak için gereklidir (Büyüköztürk vd, 2012).

2.3. ARAŞTIRMANIN KISITLARI

Araştırmanın ilk kısıtı ülke çapında yenilebilir yabani sayısının çok oluşu hem zaman hem de maliyet açısından araştırma yapmanın mümkün olmadığından, İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırması göz önüne alınarak Artvin, Rize, Trabzon, Gümüşhane, Giresun ve Ordu illerini kapsayan, TR90 Bölgesi'nde çalışma yapılmıştır.

Araştırmanın ikinci kısıtı TR 90 bölgesinde il merkezleri ve ilçelerdeki yer alan restoran sayısı görüşme yapılması hem zaman hem de maliyet açısından külfet getirdiğinden, araştırma yalnızca il merkezlerinde yapılmıştır.

2.4. ARAŞTIRMA ALANININ GENEL ÖZELLİKLERİ

2.4.1. TR90 Bölgesi ve Bölgenin Demografik Yapısı

Avrupa Birliği'nde bölgesel istatistiklerin takibi amacıyla başlatılan çalışmaya dayanarak Türkiye'de kullanılmaya başlanan İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırması (İBBS) (The Nomenclature of Territorial Units for Statistics (NUTS))'na göre Artvin, Rize, Trabzon, Gümüşhane, Giresun ve Ordu illerini kapsayan "Doğu Karadeniz

Bölgesi”, “TR90 Bölgesi” olarak isimlendirilmiştir. TR90 Bölgesinde 2010 yılında kurulan DOKA “Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı” bu istatistiki sınıflandırma yöntemine uygun olarak kapsadığı illere hizmet vermektedir (Kalkınma Ajansları Kalkınma Planlamasında İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırması).

TR90 bölgesi Trabzon (TR901), Ordu (TR902), Giresun (TR903), Rize (TR904), Artvin (TR905) ve Gümüşhane (TR906) olmak üzere altı ili kapsamaktadır. Karadeniz’in doğu bölgesini kapsamakta ve toplamda 35.174 km² büyüklüktedir. Bölgede 6 il ve 75 ilçe bulunmaktadır. Bölgenin toplam nüfusu 2015 yılı kayıtlarında 2,57 milyon olarak belirlenmiştir TR90 bölgesi Türkiye’nin yurt içi ve yurt dışına göç veren dördüncü bölgesidir. Nüfusun genel yapısı bu nedenle emekli ve yaşlı nüfustan oluşmaktadır (www.ttso.org.tr,2022).

DOKA’nın faaliyet gösterdiği TR90 bölgesinde yaptığı 2014-2023 Bölge Planı çalışmasında bölgedeki nüfusun %42,33 lük kısmı kırsal köy ve beldelerde yaşadığı bununla beraber istihdamın %55,2 sinin tarım sektöründe gerçekleştiği görülmüştür. Bu rakamlar bölge nüfusunun yarıya yakın bir bölümünün kırsal bölgelerde yaşamakta ve bu duruma bağlı olarak tarım sektöründe çalıştığını göstermektedir. Coğrafi yapı nedeniyle oluşan dağınık yerleşim şekli, kırsal nüfusun artmasının en büyük sebeplerinden biridir. Yine aynı raporda bölgede en çok işlenen ürünlerin çay ve fındık olduğu belirtilmiştir. Verilen rakamlara incelendiğinde tarım sektörünün bölgenin istihdam ve ticaretinin buna bağlı olarak hane halkı ve bölge gelirinin önemli bir bölümünü oluşturduğu görülmektedir (Ciğerci Ulukan ve Ulukan, 2022; TR90 Doğu Karadeniz Bölge Planı 2014-2023 | E-Dergi | Doka.Org.Tr).

2017 yılında yapılan Kalkınma bakanlığı tarafından yapılan Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Endeksi çalışmasında TR-90 bölgesi için Tablo 2.1’de bulunan değerler bölgenin durumu hakkında bilgi vermektedir (Acar, vd., 2019). Tablodaki değerler incelendiğinde Rize ve Trabzon dışındaki illerdeki dezavantajlı değerler görülebilmektedir.

Tablo 2.1. TR 90 Bölgesi Sosyo-Ekonomik Gelişmişlik Endeksi

	Sıra	Skor	Kademe
Ordu	60	-0.486	5
Giresun	53	-0.323	5
Trabzon	26	+0.389	3
Gümüşhane	64	+0.623	5
Rize	36	+0.174	3
Artvin	49	-0.235	4

Kaynak: Acar, vd., (2019)' dan yazar tarafından derlenmiştir.

Yabani bitkiler ve baharatlar da birçok yöresel yemeğin tariflerinde kullanıldığı ve bazı coğrafi bölgelerin kültürel kimliğine belirli bir şekilde katkıda bulunduğu için geleneksel gastronomide önemli bir rol oynamaktadır. Bir ürünün geleneksel olabilmesi için bir bölgeyle bağlantılı olması ve aynı zamanda zaman içinde devamlılığını zorunlu olarak sağlayacak bir dizi geleneğin parçası olması gerekir (Pieroni vd., 2002). Yerel toplayıcılar ve topluluklar için üretilebilecek olası ekonomik fırsatlar için yabani bitkilerin potansiyeli daha fazla araştırılmalıdır. Bu tür kaynakları kullanarak üretimin çeşitlendirilmesi, kırsal alanlarda nüfus istikrarına katkıda bulunarak, tarımsal üretimde zorluklara sahip alanlarda sosyo-ekonomik olarak sürdürülebilir bir faaliyet olabilir (Karabak vd., 2017). Yabani bitkiler aynı zamanda, küçük toplulukların ekonomisinde önemli bir rol oynayarak yerel gıda sistemlerine ve yerel gastronomiye de katkıda bulunma potansiyeline sahiptirler.

TR90 Bölgesi'nde sanayi yeterince gelişmemiştir. Bölgedeki ürün çeşitliliği, kirlenmemiş ve sanayiye uzak tarım alanları, tarımsal ortak bilgi hafızası göz önüne alındığında organik gıda konusunda henüz ortaya çıkartılmamış bir potansiyele sahiptir (Yıldırım, 2013). Tarım ve Orman bakanlığı tarafından hazırlanan 2021 yılı Organik Tarım İstatistiklerinde bazı illerde yabani bitkilerin organik bitkisel üretim altında desteklenerek üretilmektedir. Aşağıdaki Tablo 2.2'de örnek olarak TR90 bölgesinde de doğal olarak bulunan ancak ekonomik olarak değerlendirilmeyen bazı yabani bitkilerin İzmir ilindeki üretim istatistikleri verilmiştir (2021 Yılı Organik Tarım İstatistikleri).

Tablo 2.2. İzmir ilindeki Yetiştirilen Yabani Bitkiler

Organik Ürün	Bitkisel	Üretim Yapan Çiftçi Sayısı	Üretim Miktarı/Kg
Isırgan Otu		9	2130
Kuzu Kulağı		4	700
Kışniş		2	250
Şevketi Bostan		9	3980

Kaynak: Organik Tarım İstatistikleri, (2021)'den yazar tarafından derlenmiştir.

TR 90 bölgesinin kalkınmasını sağlamak amacıyla Türkiye Turizm Stratejisi Eylem Planı'na alınan bölge, yayla koridoru gibi yatırımlarla doğa turizmini ön plana çıkarılmaya çalışılmaktadır. Karadeniz bölgesi yerli turistler tarafından da kültür turizminde tercih edilen bölgeler arasına girmektedir. Doğa ve kültür turizmi, TR 90 Bölgesi'nin potansiyeli yüksek turizm faaliyetlerindendir.

2.4.2. TR90 Bölgesinde Yer Alan İller Hakkında Genel Bilgiler

2.4.2.1. Artvin İli

Artvin ili, kuzeyinde Gürcistan, güneyinde Erzurum, doğusunda Ardahan, batı tarafında Rize iline komşu, TR 90 bölgesi en doğusunda bulunan ilimizdir. Toplam alanı 7.367 km²'dir. Karadeniz'e kıyısı bulunan ilin toplam kıyı uzunluğu 34 km'dir. Artvin ili genellikle orman bitki örtüsüne sahip olan bölge, dağlık ve engebeli bir coğrafi alan sahiptir.

Doğu Karadeniz Bölgesinin iklim açısından kendi alanı içinde en çok farklılık gösteren yöresidir. Karadeniz kıyı olan bölgesinde tropikal iklime yakın bol yağışlı Karadeniz iklimi gözükmektedir. İç kesimlerinde ise Akdeniz iklimi ile karasal iklim arasında kalmış, yazları sıcak ve kurak, kışları ise daha ılıman bir iklime sahiptir. Bu nedenle bazı ilçelerinde zeytin gibi Akdeniz bölgesine özgü bitkiler yetişmektedir (www.artvin.gov.tr).

2.4.2.2. Giresun İli

Giresun, Karadeniz kıyısında yer alan 6934 km² yüz ölçümüne sahip bir ildir. Batısında Ordu, doğusunda Trabzon ve Gümüşhane, güneyinde Sivas ve Erzincan illeri

bulunmaktadır. Karadeniz'in kıyı kesimlerinden başlayan yüksek dağlardan oluşan Giresun ili, akarsular tarafından açılan vadilerle içerilere uzanmaktadır. Düzlük alanları kısıtlı olan ilin yerleşimi bu alanlara sıkışmıştır.

Karadeniz'e kıyı olan bölgeleri ılık ve bol yağışlı, ılıman iklim gösterse de yüksek kesimlerden sonra doğu ve güneye bakan kısımları karasal iklim göstermektedir. Bitki örtüsü fındık bitkisi ve ormandan oluşmaktadır (www.giresun.ktb.gov.tr).

2.4.2.3. Gümüşhane İli

TR 90 bölgesinin iç kesiminde yer alan Gümüşhane Karadeniz'e kıyısı olmayan bölgenin tek ilidir. Toplam alanı 6.575 km² kare olan ilin, kuzeyinde Trabzon, güneyinde Erzincan, batısında, Giresun ve doğusunda Bayburt illeri bulunmaktadır. Gümüşhane coğrafi yapı olarak, güney kesimleri yüksek plato şeklinde, kuzey kesimleri yüksek dağlar ve dar vadiler şeklindedir.

Karadeniz iklimi ile karasal iklim arasında geçiş gösteren iklim özelliği vardır. Doğuya doğru uzanan kısımları kışları soğuk ve yazları sıcak, Karadeniz'e yakın olan kısımları ılıman bir iklime sahiptir (www.gumushane.bel.tr).

2.4.2.4. Ordu İli

TR 90 bölgesinin en batısında yer alan Ordu ili, batısında Samsun, doğusunda Giresun, güneyinde Sivas ve Tokat illeriyle komşudur. Toplam alanı 6001 km²'dir. Dağlık bir yapıya sahip olan Ordu ili Canik ve Karadeniz dağlarından oluşmaktadır. Birçok akarsu bulunan ilde vadiler ve yayla oluşumu fazladır. Karadeniz yayla rotası kapsamında olan Çambaşı yaylası ve Perşembe yaylası Ordu ilinde bulunmaktadır. Dünya'nın en fazla fındık yetişen ilde, fındık hâkim bitki örtüsü olarak belirlenmiştir.

Ordu yılın on iki yağış alan, kışları fazla soğuk olmayan, yazları ılık geçen Karadeniz genelinde görülen iklim mevcuttur (www.cografya.gen.tr).

2.4.2.5. Rize İli

Rize ili 3920 km² alanı ile TR 90 bölgesinin en küçük ilidir. Batıda Trabzon, doğuda Artvin, güneyde Bayburt ve Erzurum illeri ile komşudur. Dağlık bir coğrafi

özelliğe sahip olan Rize ilinin Karadeniz'e 80 km'lik bir kıyı uzunluğuna sahiptir. Kıyı bölgelerinde falez ve taraça oluşumlarına rastlanılmaktadır. Kaçkar dağlarının bulunduğu ilde, doğasıyla ün yapmış Ayder yaylası gibi birçok doğal güzelliği bulunmaktadır. Kıyı kesimlerinde çay bitkisi, dağlık kesimlerde yoğun orman alanları vardır.

Rize yöresi Türkiye'nin en fazla yağış alan bölgelerinden bir tanesidir. Yılın tüm ayları yağış alan yöre de ılıman bir Karadeniz iklimi hakimdir (www.rize.ktb.gov.tr).

2.4.2.6. Trabzon İli

Doğu Karadeniz Bölgesinde 4685 km²'lik alanı olan Trabzon'un, batısında Giresun, doğusunda Rize ve güneyinde Gümüşhane İlleri vardır. Kıyı kesiminden başlayarak yükselen bölgede rakım 3000 m seviyelerine kadar ulaşmaktadır. Yüksek dağlarında yaylaları olan yörede yayla turizmi gelişmiştir. Doğal oluşum olan Uzungöl ve Sümela Manastırı Trabzon'un Dünya'da ün yapmış destinasyon noktalarından biridir. Bitki türü olarak çay ve fındık bitkisi gibi tarımsal ürünlerin hâkim olduğu bir bölge olsa da çok nadir olan 2500 bitki türüne de ev sahipliği yapmaktadır.

Karadeniz ikliminin görüldüğü Trabzon'da yazın nemli ve sıcak kışın ise ılıman iklim bulunmaktadır (www.trabzon.ktb.gov.tr).

2.4.3. TR90 Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri

Türkiye yedi bölgeden oluşan ve bu bölgeler aralarında farklı kültürleri olan, bu farklılığın sonucu her bölgenin zengin yemek çeşitleri, beslenme kültürü ve pişirme teknikleri olan çok kültürlü bir ülkedir (Maviş, 2003). Bu bölgelerden biri olan Doğu Karadeniz Bölgesi, kültürü, iklimi ve coğrafyasına özgü olarak diğer yörelerden ayrılan bir mutfağa sahiptir (Çokişler ve Türker, 2015'a). Karadeniz Bölgesi binlerce yıllık tarihi geçmişinde, farklı toplumlara ev sahipliği yapmıştır. Toplamların farklı mutfak kültürü, birbiriyle karışarak çok çeşitlilik gösteren özgün bir mutfak haline gelmiştir. Doğu Karadeniz mutfağı Türk mutfağında önemli bir yeri olan, günümüzde kendi orijinal halini koruyan ender mutfaklardandır (Cömert ve Özata, 2016a). Karadeniz yöre mutfağı, diğer bölgelerin mutfak kültüründen etkilenmeyip, malzemelerini ve özel pişirme tekniklerini kaybetmeyerek bölgeye özgü bir mutfak kültürünü devam ettirmektedir (Kızılırmak vd.,

2014). Yörede yaşayan insanların yemeklerinde ve mutfaklarında geçmişten kalan pek çok mutfak ögesini barındırmaktadır (Şengül, 2016).

TR 90 Bölgesi dağlık ve sahil bölgelerinin farklı coğrafi ve iklim özelliklerine sahip olması, mutfak kültürü kıyı ve yüksek bölgelerinin arasında değişiklik göstermektedir. Gümüşhane ili gibi bölgenin iç kesimlerinde pekmez, köme, pestil gibi geleneksel gıdalar ve tereyağı ve peynir öne çıkmakla beraber pek çok süt ürünleri üretilmektedir. Kıyı kesimlerinde kara lahana, mısır, fasulye vb. sebzeler ekilmekte ve yemeklerde kullanılmaktadır (Doğu, 2009).

Doğu Karadeniz Bölgesi'nde düzlük alanlar olmadığından yöre halkı dağlık yerlerde yerleşmiş, zor koşullar altında hayatlarını sürdürmektedirler. Bölge halkının yaşadığı bu zorluklar diğer bölgelerden farklı olan mutfak kültürü oluşmasına yol açmıştır (Cömert ve Özata, 2016a). Doğu Karadeniz mutfağında yer alan yöresel yemekler incelediğinde kısa sürede hazırlanan, pratik yemeklerdir. Kadınların ev dışında, köy işleri ile çok yoğun olarak uğraşması nedeniyle, yemek için ayrılan zamanın kısa olması pratik yapılan yemeklerden oluşan bir mutfak kültürünün ortaya çıkmasına yol açmıştır (Çokişler, 2013).

Doğu Karadeniz denildiğinde ekonomisi ve yiyecek, içecek anlamında, fındık, hamsi, mısır ve çay akıllara ilk gelen ürünlerdendir. (Shipman, 2009). Karadeniz halkının temel gıda ürünleri çay, fındık ve hamsi üçlüsü olup halkın mutfak kültürünü bu ürünlerden yapılan yemekler, oluşturur (Şengül, 2015). TR 90 bölgesinde nüfus yoğunluğu kıyı bölgelerinde yoğunluk göstermesi nedeniyle, balıkla yapılan yemekler dikkat çekmektedir. Doğu Karadeniz'de çok avlanan ve Karadeniz'de çok tüketilen hamsi, yöre insanı için bir simge haline gelmiştir. Hamsi, mutfak kültüründe önemli konuma yerleşmiş, bölgesel ve kültürel bir zenginlik haline gelmiştir (Düzgüneş, 2010; Boran ve Albayrak, 2014). Denizde avlanan balıklar daha çok sahil yerleşimin mutfağında yer alırken, dağlık bölgelerde balık ürünü olarak alabalık üretildiği ve tüketildiği görülmektedir (Çokişler ve Türker, 2015). TR 90 bölgesi mutfağı daha çok balık yemekleri ile bilinen bir mutfak olsa da Bölge'nin illere özgün et ürünleri de bulunmaktadır (Şengül 2015). Akçaabat köftesi, Artvin et kavurması, Artvin döneri ve cağ kebabı, Trabzon döneri et ürünlerine örnek gösterilebilir. İç kesimlerde ayrıca pestil ve köme yöre mutfağında önemli bir yere sahiptir.

Bölgenin iklim koşulları ılıman ve yağmurlu olmasından dolayı, yenilebilir yabani bitkilerin yetişmesi için uygun ortama ve bahçe sebzeciliği üretimine olanak sağlamaktadır (Kızılırmak vd., 2014). Bu bitkilerden ve sebzelerden dört mevsim faydalanılmaktadır. Yabani otlardan, mantarlardan ve sebzelerden yapılan yemekler yerel mutfaklarda sıklıkla yer bulmaktadır (Cömert ve Özata, 2016a). Karadeniz’e özgü bulgur, pirinç ve içine çeşitli sebzeler kullanılarak hazırlanan dibleler, her çeşit sebze ve yabani otlarla yapılmaktadır. Kara lahana diblesi, yeşil fasulyeden yapılan dible örnek olarak gösterilebilir. Sebzeler ve yabani otlar mıhlama, kaygana, kavurma, sarma ve ezilerek yapılan yemekler olarak da değerlendirilmektedir. Yenilebilen yabani bitkiler çorba, ana yemek, tatlı ve börek gibi yemeklerde kullanılmaktadır. Melocan kavurması, mantar kavurması ve sakarca yemeği yapılan yemeklere örnek olarak gösterilebilir (Karadağ vd., 2014) Doğu Karadeniz mutfağının sembolleşmiş yemekleri vardır. Karalahana çorbası ve kara lahana sarması bu sembol yemeklerinden bazılarıdır (Şengül, 2015).

2.4.3.1. Artvin İli Yöresel Mutfacı

Artvin farklı kültüre yerleşim yeri olmuş bir ilimizdir. Türk, Laz, Ermeni ve Gürcülerin birlikte yaşadığı Artvin ilinde zengin ve farklı bir mutfak kültürü oluşmuştur. Sebze ve meyve bölge mutfağın da bol olarak tüketilen ürünlerdir. Hamur işi, tatlı ürünleri ve hayvansal gıdalar, balık, yöre de farklı tekniklerle tüketilmektedir. Laz böreği ve silor örnek olarak gösterilebilir. Artvin ilinin yüksek kesimli il merkezinde ve ilçelerinde yetiştirilen beyaz patates, bal gibi ürünlerde yörenin özel lezzetlerindendir (Cesur, 2017).

Artvin’in yüksek rakımlı iç kesimlerinde daha çok et, süt ve hamur işleri tüketilirken, kıyı kesimlerinde balık ve sebze yemekleri mutfaklarda yer almaktadır. Yusufeli ilçesi topraklarında doğal zeytin ağaçları, şeker fasulyesi ve ceviz yetişmektedir (Kabacık, 2016). Geçmiş dönemlerde nem oranının yüksek olması ve kışların uzun sürmesi sebebiyle kış için kullanacakları gıdaları saklama imkânları olmaması nedeniyle yöre insanı bölgeye özgü kurutma işlemleri geliştirmiştir (Gündüz, 2001). Serender denilen yüksek ahşaptan yapılar içinde kışlık besinleri saklamışlardır.

Artvin ilinin yemeklerine bakıldığında öne çıkan yemekler; Laz böreği, karalahana çorbası, mısır ekmeği, kinzili taze fasulye, Artvin pidesi, kesme çorba, karalahana sarması, hamsili pilav, mısır unlu hamsi tava, turşu kavurması, hamsi buğulama, cağ

kebab, su böreği, kuymak, peynir tavaşı, baklava ve tereyağlı alabalık gibi yöresel lezzetleri bulunmaktadır (Hacıoğlu,2019).

2.4.3.2. Giresun İli Yöresel Mutfağı

TR 90 bölgesinin batısında yer alan Giresun mutfak kültüründe sebze ve yabani ot yemekleri sıklıkla kullanılmaktadır. Yemeklerinde karalahana, fasulye, pezik vb. yetiştirilen sebzelerin yanı sıra ısırgan otu, madımak, pancar çiçeği, çalı çiçeği, kuzu kulağı, merevcen, galdirik ve sakarca gibi yabani bitkiler kullanılmaktadır. Aynı zamanda kirazın çok olduğu Giresun ilinde kiraz güneşte veya gölgede kurutulmuş şekilde tüketilmektedir. Sebzelerin ve yabani otların turşuları ve salamuraları yapılarak saklanmaktadır (Demirel ve Ayyıldız,2017)

Yöre mutfağının en çok kullanılan ürünü fırında veya güneşte kurutulan mısır unudur. Çorbalardan, balık yemeklerine kadar her yemeğin içinde mısır unu görmek mümkündür.

Giresun'un yaylalarında ve köylerinde hayvancılık yapıldığından bu durum mutfağını da yansıtmıştır. Hayvansal besinlerden süt, yoğurt, yumurta, tereyağı, süzme, bal, peynir, çökelek yoğun olarak kullanılmaktadır. Kışları yemek için küp peyniri ve çökelekler yaz ayından güveçler de toprağa gömülerek hazırlanmaktadır (Gürsoy,2017).

Giresun mutfağında, Karadeniz'de avlanan balıklar bolca tüketilmektedir. Görele ve Espiye ilçeleri kendine has ince ve uzun pideleriyle özel lezzetler arasındadır (Gürsoy,2017).

2.4.3.3. Gümüşhane İli Yöresel Mutfağı

TR 90 bölgesinde sahil kesiminde yer almayan bu nedenle diğer illerden farklı bir mutfağa sahip olan Gümüşhane ilinde mutfak kültürü yörenin coğrafi özellikleri gereği temelde de tahıla dayanmaktadır. Tahıllardan hazırlanan bulgur, yarma, erişte, yaz aylarında hazırlanıp kış aylarında tüketilen yiyeceklerdendir. Gümüşhane'de meyve yetiştiriciliği yapılmakta olup, bu meyvelerden elma, armut, erik ve dut genellikle kurutularak kullanılmaktadır (Ülker vd., 2011).

Gümüşhane’de mutfağında tahıllar, meyveler ve sebzeler kullanılarak yapılan yöresel yemekleri mevcuttur. Arpa yarması çorbası, siron, kayısı tatlısı, ayrınlı çorba, evelik dolması, dırma çorbası, düğün haşılı, erişte çorbası, ekşili dolması, kuşburnu çorbası, burma tatlısı, gendime çorbası, soğan dolması, hoşveren çorbası, fişkıl tatlısı, kurut çorbası, patates oturtması, erişte tatlısı, dut pekmezi, pekmezli un helvası, ısırgan pirinçlisi, kapama tel helvası, peksimet, yapılan yöresel yemeklerdendir (Akyürek ve Zeybek,2018).

Gümüşhane’nin ekonomisinde önemli bir yere sahip pestil, dut pekmezi ve köme yöreye ait ün kazanmış ürünlerindendir. Torul ilçesinde çil peyniri olarak adlandırılan küp şeklindeki peyniri farklı bir ürün olarak Gümüşhane mutfağında yer almıştır. (Şengül,2015).

2.4.3.4. Ordu İli Yöresel Mutfağı

TR 90 bölgesinin batı sınırını oluşturan Ordu ili, farklı kültürlerle ev sahipliği yapması ve aldığı göçlerle zengin bir mutfak kültürü oluşmuştur. Ordu’da yoğun olarak yaşayan Gürcü’ler mutfak kültürüne ayrı bir zenginlik katmıştır. Ordu mutfağında, balık, sebze yemekleri, turşu kavurmaları, yabancı bitkilerden yapılan yemekler ve fındıkla yapılan tatlılar hakimdir (Yıldız, 2007).

Ordu ilinde mısır üretimi yapılmakta buna bağlı olarak mısırdan yapılan yöresel yemekler bulunmaktadır. Mısır yalacı, mısır ömeci gibi farklı yöresel yemekleri vardır. Karalahana, pazı ve kabak yemekleri Ordu yöre mutfağında sıklıkla kullanılan sebzelerdendir. Karalahana çorbası, lahana sarması, pazı mıhlaması yemeği, kabak yemeği, kabak tatlısı, sebzelerden yapılan yemeklerdendir. Ordu mutfağında yabancı bitkiler sıklıkla kullanılmaktadır. Melocan kavurması, ısırgan yalacı, galdirik kavurması, sakarca mıhlaması, baldıran çorbası, hoşkuran yemeği, kirit (mantar) kavurması mutfaklarda görülen yöresel yemeklerdir (Karadeniz ,2014).

Mantardan, yabancı otlara ve meyvelere kadar her türlü ürünün turşusu yapılan Ordu’da turşu kavurmaları da yöreye özgü lezzetler olarak karşımıza çıkmaktadır. (Karadeniz, 2014).

Ordu’da halkın geçim kaynağı olarak öne çıkmış sektörlerden biri de balıkçılıktır. Buna bağlı olarak balıkla yapılan yemeklere mutfaklarda sıklıkla karşılaşılmaktadır.

Hamsi ile yapılan içli pilav, hamsi köftesi, balık buğulama ve kızartmaları, balık çorbası öne çıkan yöresel yemeklerindendir.

2.4.3.5. Rize İli Yöresel Mutfağı

Rize’de mutfak kültürü diğer Karadeniz illeri ile benzerlik göstermektedir. Laz kültürünün etkisiyle de mutfaklarına girmiş yemekleri bulunmaktadır. Rize mutfağında en çok yapılan yemekler kavurma, karalahana sarması, hamsikoli, hamsili pilav, hamsi tavası, mıhlama, laz böreği, sütlaç, pepeçura, koleti peyniri, enişte lokumu ve kolivadır (Başaran,2017).

Rize mutfağın da diğer Karadeniz illerinden farklı olarak yaygın olarak kullanılan bir diğer ürün ise kuru fasulyedir. Çayeli ilçesinde yapılan kuru fasulye kendine özgü lezzetiyle ün sahibidir. Sebzeler dışında yörede büyük baş hayvanların etleri ile yapılan Rize kavurması yöre mutfağında önemli bir yere sahiptir. Nişan ve düğün yemeklerinin vazgeçilmezi olan kavurma, yöre mutfağında her öğün tüketilebilen bir ürün olarak tercih edilmektedir (Başaran ve Can, 2015).

2.4.3.6. Trabzon İli Yöresel Mutfağı

Trabzon mutfağı, bulunduğu coğrafi konum, geçmiş tarihi ve florasının sunduğu zenginliğiyle kendine özgü mutfak kültürü vardır (Mutlu, 2015). Trabzon mutfağında hamsi, mısır, lahana, fasulye, pide ve turşu gibi yöresel ürünler kullanılarak yüzlerce çeşit yemek yapılmaktadır (Kızılırmak vd., 2014)

Gastronomi kültürü bakımından literatürde önemli bir ürün olan Vakfikebir Ekmeği, kendine özgü ekşi mayasıyla, uzun süre dayanmasıyla haklı bir üne sahiptir. Coğrafi işaretli yerel bir ürün olması önem arz etmektedir. Ülkemiz her köşesinde satılan bu ekmek yerel halkın ana besin maddesi olarak kullanılmaktadır (Şen,2020).

Trabzon mutfağında, mevsimsel olarak avlanan balıklardan yapılan yemekler tercih edilmektedir. Trabzon halk kültüründe simge haline gelmiş hamsi ile yapılan yemekler, mezgit, palamut, istavrit gibi balıkların ızgara, buğulama ve kızartmaları çok tüketilen yöresel yemeklerdendir (Şen, 2020).

Türkiye genelinde herkesin bildiği Trabzon iline ait yöresel lezzetler bulunmaktadır. Akçaabat Köftesi, hamsiköy sütlacı, tereyağı, peynirli pidesi, karalahana ile yapılan yemekler, farklı tekniklerle yapılan dondurması Trabzon yöresel lezzetlerine örnek olarak verilmektedir. Trabzon'da mutfak kültüründe, turşu kavurması, mısırla yapılan yemekler, hamsi ile yapılan kayganalar, kızartmalar ve bulgurlu pilavlar yöre halkı tarafından tercih edilen yemeklerdir (Şen ,2020).

2.4.4. TR90 Bölgesi Yenilebilir Yabani Bitkileri

2.4.4.1 Alıç (*Crataegus oxyacantha*)

Halk arasında ekşi muşmula, aluç ve yemişen gibi farklı isimlerle bilinen alıç, (Karadeniz, 2004) Gülgiller familyasından olup, 6-10 mm çapında kısa boylu çeşitli renklerde çiçeği olan, sarı veya kırmızı lezzetli, ekşimsi ve yenilen meyveleri olan (Resim 2.1) bir bitkidir. Dünya'da 280 tane türünün olduğu bilinmektedir. Çiğ olarak yenilebildiği gibi, marmelatı, pekmezi ve şurubu yapılmaktadır (Batu,2012). Ülkemizin iç bölgelerinde yoğun olmak üzere tüm bölgelerinde yabani olarak yetişmektedir (Karadeniz, 2004).



Resim 2.1. Alıç
Kaynak: URL 29

2.4.4.2. Böğürtlen (*Rubus fruticosus*)

Rosaceae familyasından *Rubus* cinsine giren böğürtlen dikenli bir bitkidir. Ahududu ve böğürtlen rubus cinsinin iki farklı alt cinsidir (Ağaoğlu, 1986). Böğürtlen bitkisi çok yıllık kökleri olan, birinci yılında yapraklı dalı ve ikinci yılında meyve veren bir dal yapısına (Resim 2.2) sahip bir bitkidir (Karşlı, 2016). Yaprakları ve kökleri çay

olarak tüketilen böğürtlen taze olarak tüketildiği gibi reçel yapımında ve pastalarda kullanılmaktadır (www.medikalakademi.com, 2018).



Resim 2.2. Böğürtlen

Kaynak: URL 30

2.4.4.3. Cecik Otu (*Heracleum sphondylium*)

Heracleum familyasına ait geniş yapraklı, iki metreye yakın uzayabilen, gövdesinin içi oyuk ve beyaz çiçekli bir bitkidir (Resim 2.3). Nemli ortamları seven bitki Karadeniz yaylalarında yabani olarak yetişmekte olup genç sap kısımlarından turşu yapılmaktadır (Melikoğlu Akın,2021).



Resim 2.3. Cecik Otu

Kaynak: URL 31

2.4.4.4. Çasıır Otu (*Ferula orientalis*)

Ülkemizde Doğu, Orta, Güney ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri'nde yetişmektedir. *Ferula* türü bitkiler çok yıllık, otsu, 2 metreye kadar boylanabilen, gövde şekilleri silindirik veya köşeli, sarı renkli çiçeklere sahip, çiçekleri şemsiye şeklini andıran ve genellikle soğan kokusu içeren bitkilerdir (Resim 2.4). Kazık kök aksamı kuvvetli ve odunsu özelliktedir. Yaprakları büyük, çok parçalı ve parçaları iplik

şeklindedir (Demirtaş ve Demirtaş, 2021). Artvin yöresinde salamura edilmiş çaşır otu üzerine zeytinyağı, sarımsak, limon katılarak meze olarak tüketildiği gibi ve kahvaltı sofralarında kavurması yapılarak da tüketilmektedir. Farklı yörelerde haşlanarak salamura edilmiş veya haşlanmış çaşır otu üzerine yumurta kırılarak ve kavrulurak da tüketilmektedir (Çetinkaya ve Yıldız, 2018).



Resim 2.4. Çaşır Otu
Kaynak: URL 32

2.4.4.5. Çilek Pancarı (*Vaccinium myrtillus*)

Çilek pancarı bitkisi nemli bölgelerinde yetişen mavi, siyah üzümsü meyveleri olan, gıda olarak yaprakları (Resim 2.5) kullanılan bir bitkidir (Melikoğlu Akın,2021). Bitki Karadeniz bölgesinin tamamında kullanılmakla beraber yörelerde farklı adlarla anılmaktadır. Ordu ve Giresun'da çalı üzümü, Trabzon'da ligarba veya Trabzon üzümü, Rize'de kaskana veya çera, Artvin'de mahabak olarak bilinmektedir (Ağaoğlu ve Gerçekçioğlu, 2013).

TR 90 bölgesinde bitkinin yaprakları ilkbaharda tazeyken toplanarak derin dondurucuda, salamura yapılarak veya kurutularak saklanmakta ve mısır, kuru fasulye kullanılarak çorbası yapılmaktadır (Melikoğlu Akın,2021).



Resim 2.5. Çilek Pancarı

Kaynak: URL 33

2.4.4.6. Çoban Kavurgası (*Sedum album*)

Kuzey yarımkürenin ılıman bölgelerinde doğal olarak yetişen, yılın büyük bölümü kısa gövdeli, yere serili ve kısa yoğun yapraklı bir bitkidir (Resim 2.6). Küçük sürgünleri daima mevcuttur. Büyüme zamanlarında çiçeklenerek boyu uzar ve rengi pembemsi ve beyaz olur. Süs bitkisi olarak da kullanılan Çoban kavurgasının yaprakları çiğ (salatalara eklenerek) ya da pişirilerek tüketildiği gibi turşusu da yapılmaktadır (Doğan,2022; Ertuğ,2000).



Resim 2.6. Çoban Kavurgası

Kaynak: URL 34

2.4.4.7. Dağ Çileği (*Fragaria vesca*)

Karadeniz bölgesinin tüm illerinde fındık bahçelerinde, yaylalarda, ormanlık kesimde ve çalılık alanlarda doğal olarak yetişmektedir (Resim 2.7). Kültür olarak yetiştirilen çileklere göre çok küçük olan bu tür tat farklılığı, kokusu ile de farklılık göstermektedir. Bazı yörelerde köy çileği ve ham çilek olarak bilinmektedir. Yöre mutfağında genellikle reçel olarak tüketilmektedir (Melikoğlu Akın,2021; Türkan, vd.2009).

Son yıllarda Doğu Karadeniz bölgesine gelen turist sayısının artmasıyla dağ çileğinin tanınırlığı artmış ve yöreye özgü bir ürün olarak ün kazanmıştır (Kement,2022).



Resim 2.7. Dağ Çileği (*Fragaria vesca*)
Kaynak: URL 35

2.4.4.8. Ebegümeci (*Malva sylvestris*)

Türkiye'nin her bölgesinde yetişebilen güneşli ve kuru yerlerde daha fazla bulunan, iri yapraklı, pembe çiçekli (Resim 2.8) kendiliğinden yetişen bir bitkidir (İnaltong,2015). Genellikle ebegümeci olarak bilinse de yörelerimizde değişik adlarla bilinmektedir. Gümeci, kabalık, develik, kazan karası kullanılan isimlerine örnek gösterilebilir (Tunçgenç ve Tunçgenç, 2008). Yaprakları böreklerde, sarmalarda, yoğurt salatalarında kullanılmakta ve çoğunlukla kavurması yapılmaktadır (İnaltong, 2015). Taze yaprakları salatalarda, çorbalarda ve sebze yemeği olarak da kullanılmaktadır (Kök, vd. 2020).



Resim 2.8. Ebegümeci
Kaynak: URL 36

2.4.4.9. Ekşimek Otu, Kuzukulağı, Ebem Ekşisi (*Rumex acetosa*)

Ispanakgiller familyasından olan kuzukulağı halk arasında ekşimek otu, oğlak kulağı, ekşi kulak (Melikoğlu Akın, 2021) ekşilik, ebemekşisi, turşuotu, ekşimik olarak da bilinmektedir. Kökleri dallı, yaprakları çok ve iridir (Baytop, 1984; Tabata vd., 1994) (Resim 2.9). Kırsal alanlarda nemli ve gölge alanlarda yetişen, aynı zamanda kültür olarak da yetiştirilen bir bitkidir (Kümeli, 2019).

Bitkinin bahar aylarında toplanarak çiğ olarak salatalarda ve çorba olarak tüketildiği bilindiği gibi (Melikoğlu Akın,2021) yaprakları haşlanarak ve pilavı yapılarak da tüketilmektedir (Baytop, 1984; Tabata vd., 1994, Karataş 2013)



Resim 2.9. Ekşimek Otu
Kaynak: URL 37

2.4.4.10. Eşek Turpu (*Raphanus raphanistrum*)

Eşek turpu, şekil olarak şalgama benzeyen bitki kırsal kesimlerde, tarla kenarlarında, bahçelerde doğal olarak yetişmektedir. Dişli ve tırtıklı taç yapraklı, çiçekler beyaz, sarı ve açık turuncu renklindedir (Resim 2.10). Yörelere göre eşek turpu, geyik turpu, yaban turpu gibi farklı isimlerle de bilinmektedir (Melikoğlu Akın,2021). Salatalarda çiğ olarak tüketildiği gibi pişirilerek de yemeği yapılmaktadır. Yaprakları zaman geçtikçe acılaşır. Gerekğinde hardal yerine kullanılabilir. Çimlendirilmiş tohumları salatalarda sos olarak tüketilebilir (Doğan,2022). Karadeniz bölgesinin yöresel yemeklerinden olan kavrulmuş soğan, yumurta ile yapılan mıhlama yemeği eşek turpu ile de yapılmaktadır.



Resim 2.10. Eşek Turpu
Kaynak: URL 38

2.4.4.11. Evelik Otu (*Rumeoc patienta*)

Evelek otu ıspanakgiller familyasından kuzu kulağına benzeyen 50 ve 150 santim, uzun saplı, dik gövdeli, yapraklarının kenarı dallı (Resim 2.11) olan yabani olarak yetişen otsu bir bitkidir. Yaz ayları başında ve sonunda yeşil çiçekler açar. Labada olarak da bilinen evelik otu diğer yörelerde efelek, düvelek gibi olarak da bilinmektedir (www.ot.gen.tr, 2021)

Evelik otu ile Karadeniz yöre mutfağında sıklıkla kullanılan bir üründür. Mıhlaması, çorbası, farklı malzemeler kullanılarak sarması yapılmaktadır (Melikoğlu Akın, 2021).



Resim 2.11. Evelik Otu
Kaynak: URL 39

2.4.4.12. Gabalak Otu, Devetabanı (*Tussilago farfara L.*)

Halk tarafından devetabanı olarak bilinen kabalak, ormanlarda ve kırsal alanlarda doğal olarak yetişir. Parlak yapraklı, koyu yeşil saplı, deriye benzeyen dokusu olan oval yapıda, boyu 60 cm olabilen yabani bir bitkidir (Resim 2.12). Ordu ve Giresun yöresinin yüksek kesimlerinde yetişmektedir. Genellikle turşusu yapılmaktadır (www.hurriyet.com.tr, 2018). Giresun mutfağında dalaban adı ile bilinen bitkiye, başka yörelerde kabalak, öksürük otu gibi isimlerle de bilinmektedir. Ordu yöresinde kabalak otunun farklı bir türü çay olarak da tüketilmektedir (Karaveli ve Sarıkaya ,2019)



Resim 2.12. Gabalak Otu

Kaynak: URL 40

2.4.4.13. Galdirik Otu, Hodan Otu (*Trachystemon orientalis L.*)

Galdirik, kıyı kesiminden 500 m olan rakımlara kadar yetişmekte, yetiştiği yerde yayılımcı ve otsu bir bitkidir. Uzun tüylü saplı, geniş yapraklı yapıya sahiptir (Resim 2.13). Fındık bahçeleri ormanlar, ırmak ve dere kenarları gibi nemli bölgelerde yetişmektedir. Hodan otu olarak bilinse de Karadeniz bölgesinde galdirik, kaldırayak ve ispit gibi isimlerle tanınmaktadır (Serin, 2008). Karadeniz bölgesinde sap kısımları turşu yapımında, yaprak kısmı ve çiçekleri yemeklerde kullanılmaktadır. Yapraklarından kavurma, sarma, fasulye ve ceviz kullanılarak yemeği yapılmaktadır (Demir, vd.2017).



Resim 2.13. Galdirik Otu

Kaynak: URL 41

2.4.4.14. Gelin Parmağı (*Silene vulgaris*)

Gelin parmağı kırsal kesimlerde genellikle yamaçlarda ve tarlalarda doğal olarak her yıl yetişen yabani bir bitkidir (Melikoğlu Akın,2021). Bahar mevsiminde beyaz çiçeği olan, bir metreye kadar uzayabilen bir bitkidir (Resim 2.14).Yörelerde farklı isimler alan

gelin parmağı bitkisi genel olarak gıvışkan otu bilinmektedir. Diğer yörelerde ecibücü, ibişgıbı ve tavuk yastığı gibi farklı isimlerle de bilinmektedir (Halıcı, 2016)

Gelin parmağının Karadeniz bölgesinin iç ve yüksek kesimlerinde mutfakta kullanımı daha fazladır. Bahar aylarında tazeyken toplanan bitkinin soğan ve bakliyat ürünleriyle karıştırılarak kavurması yapılmaktadır (Melikoğlu Akın,2021).



Resim 2.14. Gelin Parmağı

Kaynak: URL 42

2.4.4.15. Guvan Gözü Otu, Melisa (*Melissa officinalis*)

Ballıbabagiller familyası ait olan guvan gözü bitkisi Akdeniz bölgesi ülkelerinde yabani olarak yetişen çok yıllık otsu bitkilerdir (Mill, 1982). Yaprakları geniş ve elips şeklinde limon tadı veren 30 cm'den-1,5 metreye kadar uzayabilen, sarıdan beyaza dönen çiçekleri olan bir bitkidir (Resim 2.15). Yöre halkı tarafından limon otu veya oğul otu olarak da tanınmaktadır (Başkal, vd.2017). Genellikle kullanımı yemeklere tat ve aroma vermesi amacıyla kullanılır.



Resim 2.15. Guvan Gözü Otu Melisa

Kaynak: URL 43

2.4.4.16. Gücükdene Otu, Kurtpençesi (*Polygonum bistorta*)

Gücükdene otu 50-80 cm kadar büyüeyebilen, çok yıllık yabani bir bitkidir. Mor çiçekleri (Resim 2.16) olan sulak yerlerde ve çalı diplerinde yetişen ot türüdür. Karadeniz yöresinde kurtpençesi olarak bilinen bitki, yaylalarda yaz ayı başlarında toplanır (www.giresun.ktb.gov.tr, 2022).

Bölgede yapraklarından çorba yapılmaktadır (Sarac, 2013). Giresun ilinde kuru fasulye, pirinç ve mısır unu karıştırılarak yöreye özgü gücükdene çorbası yapılmaktadır (www.giresun.ktb.gov.tr,2022)



Resim 2.16. Gücükdene Otu

Kaynak: URL 44

2.4.4.17. Hoşguran Otu (*Amaranthus retroflexus*)

Hoşguran bitkisi yol kenarlarında ve tarlalarda yetişen 15-100 cm'ye kadar uzayabilen (Resim 2.17) nemli bölgelerde daha çok yetişen yabani bir ottur (Serin, 2008). Ülkemizde özellikle Karadeniz yöresinde en fazla tercih edilen yenilebilir yabani bitki olan hoşguran otu, sağlık yönünden faydalı olması tercih sebeplerinden bir tanesidir. Demir ihtiyacımızı ıspanak yemeğinin karşılayacağını öğrenmiş olsak da bu bitkinin içeriğinde ıspanaktan 20 kat daha çok demir bulundurmaktadır (www.bilgime.com,2022).

Karadeniz yöresinde bitkinin soğan katılarak kavurması, mısır yarması ve bulgurla beraber pişirilerek yoğurtla birlikte tüketildiği, yörede kaygana olarak bilinen kavurulup mısır unu ile karıştırılıp kızartmasının yapıldığı ve diğer sebzelerle beraber haşlanarak yemeklerinin yapıldığı bilinmektedir (Demir, vd.2017).



Resim 2.17. Hoşguran Otu

Kaynak: URL 45

2.4.4.18. Karaağaç Kabuğu (*Ulmus glabra*)

Ülkemizde karaağacın 3 türü bulunmaktadır. Dağ karaağacı en çok görülen karaağaç türüdür. Karaağacın yapraklarının kenarı ince tırtıklı, sivri uçludur ve geniş yapılı bir ağaç türüdür (Resim 2.18). Ormanlarda diğer orman ağaçlarıyla beraber olarak yetişmektedir (Akın ve Gökdemir, 2013; Terzioğlu, vd.2012)

Kıtlık, savaş gibi yöre halkının yokluk çektiği geçmiş zamanlarda insanlar tarafından ekmek yapımında kullanılan mısır, kabak çekirdeği gibi un yapılan malzemelerin içine karıştırılarak yendiği bilinmektedir. Karaağaç kabuğu günümüzde yöre insanı yiyecek olarak tüketilmemektedir (Melikoğlu Akın, 2021).



Resim 2.18. Karaağaç Kabuğu

Kaynak: URL 46

2.4.4.19. Kazayağı (*Oenanthe pimpinelloides* L.)

Kazayağı otu nemli ve ıslak bölgelerde güneşli alanlarda yetişen, boyu 100 cm ye kadar uzayabilen, yaz aylarında çiçek açan, yaprakları 12 cm kadar (Resim 2.19) olabilen

yabani bitkidir (Kilimci, 2013). Karadeniz yöresinde kazayağı otu, diğer yöreler de deli maydanoz, yabani maydanoz olarak da bilinmektedir (Aygün, 2019; Kilimci, 2013).

Karadeniz bölgesinde böreklerde, yumurta ve peynirle karıştırılarak hazırlanan mücveri, çiğ olarak salatalarda, diğer yabani otlarla ve etle karıştırılarak yemeği yapılmaktadır (Kilimci, 2013).



Resim 2.19. Kazayağı
Kaynak: URL 47

2.4.4.20. Kekik (*Thymus serpyllum*)

Kekik dört mevsim yetişebilen ve her zaman yeşil kalabilen çalimsı görünümlü, boyu 20-50 cm arası olabilen, dalları çok ve yukarıya doğru uzayan (Resim 2.20) bir bitkidir (Seyrek 2019). Karadeniz yaylaları kekik bitkisinin yetişmesi için ideal bölgelerden olup çokça yetişmektedir.

Ülkemizin genelinde olduğu gibi Karadeniz bölgesinde doğal florada bulunan yabani kekikler, çay ve baharat olarak kullanılmaktadır.



Resim 2.20. Kekik
Kaynak: URL 48

2.4.4.21. Kiriş, Çiriş Otu (*Asphodelus aestivus*)

Çiriş otu bitkisi 3 cm eninde ince uzun yapraklı, 150 cm ye kadar uzayabilen, ortalama 40 cm boyunda, bahar aylarında çiçeklenen (Resim 2.21), bütün yıl boyunca yeşil kalabilen doğal olarak yetişen bir bitkidir (Badayman, vd.2018) Çiriş otu görünüş itibariyle pırasaya çok benzediğinden çoğu bölgede yabancı pırasa olarak bilinmektedir. Sarı çiçeklerinden dolayı bazı yörelerde sarı zambak olarak da adlandırılmaktadır (Gülçin, vd., 2003).

Çiriş otunun kök, gövde, yaprak ve tohumlarının gıda malzemesi olarak kullanıldığı bilinmektedir. Çiriş otunun konservesi ve yemekleri yapılmaktadır (Baydar, 2006) Börekler de kullanıldığı gibi tek başına haşlaması, kavurması ve çorbası gibi birçok çeşit yemeği yapılmaktadır (Badayman, vd. 2018).



Resim 2.21. Kiriş- Çiriş Otu

Kaynak: URL 49

2.4.4.22. Kum Haşhaşı (*Papaver argemone L.*)

Kum haşhaşı otu kırsal alanlarda yol kenarı ve tarlalarda yetişen, 50 cm ye kadar büyüeyebilen, gövde yapısı tüylü (Resim 2.22), deniz seviyesinden 2000 metre rakımdan sonra yetişebilen bir bitkidir (Davis, 1965). Gümüşhane ilinin köylerinde yetişen bu bitki halk tarafından kullanılmakta, yöresel olarak haşhaş adıyla bilinmektedir.

Gümüşhane yöresinde taze yapraklarından pirinçli yemeği yapılarak gıda amacıyla kullanılır (Zengin, 2020).



Resim 2.22. Kum Haşhaşı

Kaynak: URL 50

2.4.4.23. Kuşburnu (*Rosa canina*)

Kuşburnu sahil kesimlerinin 30 metre rakımdan başlayarak 2500 metre rakıma kadar yetişebilen, 3,5 metre kadar uzayabilen çalı formunda ve değişik şekillerde büyüeyebilen bir bitkidir (Resim 2.23). Kırmızı renkli aromalı meyvesi vardır. Genellikle ormanlık bölgelerin açık alanlarında ve kayalık bölgelerde yetişmektedir. Ülkemizin hemen her tarafında kuşburnu bulunmaktadır (Öz, vd. 2018).

Karadeniz yöresinde kuşburnu olarak bilinse de diğer yörelerde, civil, gül Burnu, ip burnu, it gülü gibi farklı adlarla bilinmektedir (Öz, vd. 2018). Kuşburnu meyvesinden marmelat, çay, meyve suyu ve pekmez yapımında kullanılmaktadır. (Kutbay ve Kılınç, 1996).



Resim 2.23. Kuşburnu

Kaynak: URL 51

2.4.4.24. Madımak Otu (*Polygonum cognatum*)

Madımak bitkisi tarlalarda yol ve orman kenarlarında toprağa yatık şekilde büyüyen, kısa saplı, elips yapraklı ve pembe çiçekleri (Resim 2.24) açan yabani bir bitkidir. (Demir, 2006). Ülkemizin her bölgesinde yetişmektedir.

Madımak otu Anadolu mutfağında kullanılan gıdalar arasında sıklıkla kullanılan bir bitkidir. Ülkemizde çiğ olarak salatalarda ve böreklerde, pişmiş olarak kavurması, mıhlaması gibi yemekleri yapılan çok tüketilen yabani ottur. Madımak yapraklarından kurutularak yapılan çay sindirim sistemi rahatsızlıklarını iyileştirdiği bilinmektedir (Okçu ve Kaplan, 2018).



Resim 2.24. Madımak Otu

Kaynak: URL 52

2.4.4.25. Mantar Çeşitleri

Karadeniz yöresinde birçok mantar çeşidi yetişmektedir. Yalnızca Ordu ili ve ilçelerinde yöre insanı tarafından tüketilen, ekonomik olarak yöre halkına katkı sağlayan bunun yanında yöre halkı tarafından bilinmeyen gıda olarak kullanılabilen 13 ana tür ait 22 çeşit yenilebilen doğal mantar türü belirlenmiştir (Pekşen ve Kaplan,2017).

Ordu ve Giresun mutfak kültüründe mantar kullanımı çok fazladır. Fındık bahçelerinde yetişen *Lactarius pyrogalus* mantarı yörede fındık tırmiti adıyla bilinmekte, en fazla tüketilen mantar türü olarak öne çıkmaktadır. Karadeniz yöresinde, ormanlarda ve yaylarda yetişen, geyik mantarı, kanlıca mantarı, tavuk mantarı, acı mantar, kuzukulağı, göbelek, karakulak mantarı gibi çok çeşit mantar tüketilmektedir (Melikoğlu Akın,2021., Pekşen ve Kaplan,2017)

Karadeniz yöresinde yenilebilen yabani mantarlar mevsiminde taze tüketilmekte ve yöre mutfağında kavurması çokça yapılmaktadır. Çok olduğu zamanlarda kış için turşu,

derin dondurucu veya kurutularak saklanmaktadır. Yöresel ağızda mantara genellikle tırmıt, kirmit de denilmektedir (Pekşen ve Kaplan, 2017).



Resim 2.25. Mantar Çeşitleri

Kaynak: URL 53

2.4.4.26. Melez Pancar, Küllüce (*Amaranthus hybridus* L.)

Melez pancar, Gümüşhane ilinde Küllüce ismiyle söylenmektedir. 30-100 cm kadar uzayabilen, kırmızı veya yeşil renkte yaprakları (Resim 2.26) olabilen tek yıllık yaban bir ottur (Daviz, vd.1988).

Yapraklarından bulgurlu veya pirinçli yemeği yapılarak tüketilmektedir (Zengin, 2020).



Resim 2.26. Melez Pancar, Küllüce

Kaynak: URL 54

2.4.4.27. Mendek (*Aegopodium podagraria*)

Maydanozgiller familyasının bir türü olan mendek otu, saplarının içi boş, yeşil geniş yapraklı, 60 cm'ye kadar uzayabilen (Resim 2.27) çok yıllık yabani yetişen bir bitkidir (Comic ve Solujic, 2009).

Çok yaygın kullanılmayan bitkinin keskin kokulu olan yaprakları çiçeklenmeden önce toplandığında pişirilerek ya da çiğ olarak tüketilmektedir. Çorba, salata ve kavurması yapılmaktadır (Aygün 2019). Bahar aylarında taze iken toplanan bitki yöre mutfağında genellikle bulgur, soğan katılarak diblesi ve diğer sebzelerle karıştırılarak çorbası yapılarak tüketilmektedir (Melikoğlu Akın, 2021).



Resim 2.27. Mendek
Kaynak: URL 55

2.4.4.28. Merolcan (*Smilax excelsal*)

Tropik, yarı tropik ve ılıman bölgelerde yetişen melocan bitkisi 20 metreye kadar uzayabilen çok yıllık dikenli gövdeli bir bitkidir (Raúl vd., 2017, Tanker vd., 1998). Karadeniz bölgesinin karakteristik bitkilerinden biri olan melocan, Türkiye'nin kuzeyi, güneybatısında ve güneyinde, sahil kesiminden 1000 metre rakıma kadar ormanlık alanlarda, çalılıklarda, taşkın alanlarında ve suya yakın vadilerde yetişmektedir (Atar, vd. 2020). Meyveleri küremsi, yaprakları kalp şeklindedir (Resim 2.28). Özellikle Karadeniz Bölgesinde yetişen bu tür dikenucu, melevcan, kırçan, saparna ve merülcan (Ozsoy vd., 2008), merolcan , anadolu saparnası, gıcır diken, gıcırdağ diken, merocan diken, öz diken, zimilaçi diken gibi farklı isimlerle de bilinmektedir (Tuzlacı, 2011).

Karadeniz bölgesinde kökleri kurutulup öğütülerek çay halinde, filizleri taze halde sebze olarak ya da haşlanıp yumurta kırılarak, kavrularak, dondurularak veya turşusu yapılarak tüketilmektedir. Yaprakları sarma şeklinde, meyveleri ise taze olarak yenmektedir (Koca vd., 2011, Şahin 2019). Melocan kavurması, melocan bitkisinden kavrularak yapılan bir yemek olarak Ordu ili'ne ait coğrafi işaret tescilli bulunan yemekler arasına girmiştir. Ayrıca konserve veya salamura olarak tüketilmektedir (www.gidahatti.com ,2022)



Resim 2.28. Merolcan

Kaynak: URL 56

2.4.4.29. Nivik, Tirşik Otu (*Arum maculatum*)

Halk arasında daha çok yılan yastığı olarak bilinen bitki ülkemizde Adana ve çevresi başta olmak üzere Güneybatı Anadolu, Doğu Akdeniz ve Kıbrıs civarlarında yaygındır. (Çolak vd., 2009; Demirci ve Özhatay, 2012) Karadeniz yöresinde nivik otu, Akdeniz bölgesinde tirşik olarak bilinmekte (Dayısoylu, 2010), diğer yörelerde ise gâvur Pancarı, basur Otu, buzağı Otu, domuz marulu ve yılan boncuğu gibi isimlerle de tanınmaktadır (Kandemir, 2008). İçerdiği bileşenlerden dolayı zehirli bir türdür (Abbasi vd., 2014, Gül ve Topcu, 2017, Azab, 2017, Ceylan 2001).

Halk bitkinin yaprakları, tohumları, yağları, meyveleri ve çiçeklerini farklı amaçlarla kullanmıştır (Dayısoylu, 2010, Dayısoylu, 2012). Kontrolsüz ve aşırı tüketimi zehirlenmelere sebep olduğundan kullanımında dikkatli olunmalıdır. (Şimşek, 2013). Ülkemizde bitki çorba olarak tüketildiği gibi kavru olarak, kurutulup haşlanarak ve yapraklarından sarma yapılarak tüketilmektedir (Doğan, 2012, Azab, 2017, Diker vd., 2017). Karadeniz yöre mutfağında kavurması, çorbası ve yaprakları kullanılarak sarması yapılmaktadır (Doğan, 2012; Diker vd. 2017).



Resim 2.29. Nivik, Tirşik Otu

Kaynak: URL 57

2.4.4.30. Oymaca, Çobançantası, Çıngıldaklı Ot (*Capsella bursa-pastoris*)

Otsu, tek yıllık, dik, küçük, kozmopolit bir tür olan çoban çantası, üçgenimsi meyveleri ile kolaylıkla ayırt edilebilen bir bitkidir. (Aksoy vd., 1998) Türkiye’ de deniz seviyesinden 2000 m’ ye kadar yüksekliklerde yetişmektedir. (Davis, 1965) Genellikle yaylalarda tarlalarda, koyun ağıllarına yakın kesimlerde doğal olarak yetişen bitkidir. Boyu 55 cm kadar büyüyeabilen, düzgün saplı bir bitkidir (Makaklı ve Dinçer, 1985) (Resim 2.30).

Kızılderililer minik tohumlarını un yapımında kullanırken, Japonya’da tören yemeğine katılmıştır. Kurutulmuş veya taze kökleri yine zencefil yerine de kullanılmıştır. Çorbalarda, salatalarda ve yahnilerde yaprakları kullanılmaktadır. Karadeniz bölgesinde taban yaprakları gövde gelişmeden toplanarak pilava katılmaktadır (Defelice 2001, Kılıç ve Coşkun 2007) Giresun yöresinde diğer sebzeler, mısır unu ve bulgurla kullanılarak çorbası ve Karadeniz’e özgü dible yemeği yapılmaktadır (Melikoğlu Akın,2021).



Resim 2.30. Oymaca
Kaynak: URL 58

2.4.4.31. Pinçon, Gelin Püskülü (*Aruncus dioicus*)

Pinçon bitkisinin bilinen ismi gelin püskülüdür. Nemli ortamları seven, bahar aylarında yetişen, yaprakları ince, püsküllü bir bitkidir (Resim 2.31). Karadeniz yöresinde çok az kullanılmaktadır. Giresun ilinin Bulancak ilçesinde birkaç köyünde rastlanılmıştır. Yörede bitki bahar aylarında körpe halinde haşlanıp, soğanla karıştırılarak kavurması yapılmaktadır (Melikoğlu Akın,2021).



Resim 2.31. Pinçon

Kaynak: URL 59

2.4.4.32. Sakarca, Çiğdem (*Ornithogalum umbellatum*)

Türkiye’de Orta, Doğu Anadolu ve Karadeniz Bölgesi’nde yabani olarak yetişen bir bitki olan sakarca Karadeniz’de fındık bahçelerinin kenarlarında çok yıllık, otsu, 20-30 cm (Resim 2.32) boyunda doğal olarak yetişen bir bitkidir (Apaydın ve Yolcu,2017). Çökülce, çiğdem (Apaydın ve Yolcu,2017) akyıldız gibi isimlerle bilinmektedir (Demirkol, vd. 2017).

Yeşil sapları ve yumru/soğan kısmı kızartma veya kavurma şeklinde tüketildiği bilinmektedir (Arslanoğlu ve Yalçın,2009, Aydeniz ve Güneşer 2021). Ordu Sakarca Mıhlaması da Türk Patent ve Marka Kurumunun 1 Ağustos 2022 ve 130 sayılı Resmi Coğrafi İşaret ve Geleneksel Ürün Adı Bülteninde yayımlanarak mahreç işaretli ürün olarak tescillenmiştir (www.ordu.bel.tr 2022).



Resim 2.32. Sakarca

Kaynak: URL 60

2.4.4.33. Sırgan, Isırgan (*Urtica dioica*)

Isırgan otu çok yıllık otsu bir bitki olup (Martínez-Aledo ve ark. 2020), dünyada tropikal arazilerde ve ılıman yerlerde yetişirken ülkemizde nehir ve yol kenarlarında, açık

orman alanlarında terk edilmiş kullanılmayan bölgelerde kendiliğinden yetişmektedir. (Davis 1988; Krystofova, vd. 2010). Çızlağan, dızlağan, cızgan, cınçar, ısırgı, dalagan, ağdalak gibi yöresel adlarla da bilinen ısırgan otu (Baytop 1999) basit yapraklı, sap kısmındaki tüyleri yakıcı basit yapraklı (Resim 2.33) ve yabancı tozlaşma yoluyla çoğalan, yayıldığı alanda çabuk yayılım gösteren özelliklere sahiptir. Isırgan otu Karadeniz’de fındık bahçelerinde ve kırsal kesimler de yetişmektedir. Sürekli su ihtiyacı bulunan ısırgana, akarsu kenarlarında, göl kenarlarında, su kanallarının kenarında ve su kaynaklarının etrafında rastlamak mümkündür (Ayan, vd. 2006).

Taze iken yapraklarından çorba yapılırken, kurutularak kış aylarında da değerlendirilmektedir. Isırgan otlu tavuk köftesi, omlet, lahmacun, gözleme börek gibi birçok yemek yapılmaktadır. (Facciola ve Cornucopia, 1990; Ayan, vd 2006).

Karadeniz yöresinde çorba, ana yemek ve çay olarak kullanılan ısırgan bitkisi (www.kulturportali.gov.tr). Giresun ile özdeşleşen sirgan bitkisinin, kurum tarafından yapılan çalışmalar sonucu Türk Patent ve Marka Kurumunca 1 Nisan'da tescillenerek coğrafi işaret belgesi alınmıştır (www.trthaber.com)



Resim 2.33. Sırgan
Kaynak: URL 61

2.4.4.34. Sirkenek, Dağ Ispanağı, Sirken Otu (*Chenopodium album*)

Salmanca, yabani ıspanak (Atalay ve Kamalak, 2019), ak kazayağı, ak pazı gibi farklı adlarla bilinen sirken bitkisi Ispanakgiller familyasından tek yıllık 2 metreye kadar uzayabilen, yaprakları uzun saplı, kenarları dalgalı, koyu yeşil renkte, çiçekleri; küçük, beyaz-yeşil renkte, tohumları yuvarlak olan bir bitkidir (Resim 2.34). Dünyanın bazı bölgelerinde sebze olarak kullanıldığı gibi ekmek yapımında da kullanılmaktadır. (www.turkiyeherboloji.org.tr)

Karadeniz yöresinde yemeklerin içine lezzet vermesi amacıyla ve bulgur veya pirinçle diblesinin yapıldığı bilinmektedir (Melikoğlu Akın, 2021)



Resim 2.34. Sirkenek, Dağ Ispanağı
Kaynak: URL 62

2.4.4.35. Yaban Mersin (*Vaccinium communis* L.)

Ülkemizde özellikle Doğu Karadeniz Bölgesi başta olmak üzere Marmara ve Doğu Anadolu bölgesinde yetiştirilen yaban mersini; murt, adi mersin (Ceylan, vd.2017) maviyemiş, likapa, ayı üzümü, ligarba, çalı çiçeği, morsivit ve Trabzon çayı gibi farklı isimlerle de bilinmektedir (Yıldız, vd.2015). Çalı formatında Kuzey Yarım Kürenin ılıman bölgelerinde doğal veya kültür olarak yetişen, üzüme benzeyen meyveleri (Resim 2.35) olan bir bitkidir (Çelik,2004). Koyu mor buğulumsu renklerde, koyu mavi güzel kokulu, tatlı, etli ve sulu yapıda bir meyve olan yaban mersininin (Yıldız, vd.2015) son yıllarda ekonomik değeri nedeniyle Türkiye’de Trabzon, Rize, Erzurum, Bursa, Balıkesir, Ordu ve Giresun’da kültür yetiştiriciliği yapılmaktadır (Tomar, vd.2020).

Yaban mersini meyvesinden reçel, marmelat ve çay yapıldığı gibi aynı zamanda pasta, dondurma ve meyve suyu olarak da yiyecek içecek sektöründe değerlendirilmektedir (Gümüş, vd.2009).



Resim 2.35. Yaban Mersin
Kaynak: URL 63

2.4.4.36. Yarpuz, Yabani Nane (*Mentha pulegium* L.)

Yaygın bilinen adı ile yarpuz, filiskin (pennyroyal) (Chalchat vd., 2000) çok yıllık ve keskin kokulu bir bitkidir. Türkiye’de çok geniş bir alanda yetişmektedir (Eryiğit.2006). Sulak alanlarda, akarsu kenarlarında yetişen yarpuzun Ardahan ili ve ilçelerinde yapılan bir çalışmada ortalama boyu 52,33 cm olup, yaprak şekli şeritsiz, çiçekleri açık mor renktedir. Halk çoğunlukla çiçeklenmeden önce yapraklarını kopartıp toplamaktadır (Gök Hündür vd.2023). Yabani nane de denilen yarpuz yaprakları çiçeklenmeden önce toplanarak gölgelik alanda kurutulur. Aromatik ve mentole benzer kokusu yaprakları ezildiğinde ortaya çıkar (Resim 2.36).

Yarpuz otu yemeklerde kuru olarak veya kurutulmadan lezzet artırıcı ürün olarak kullanılmaktadır (Çoteli, vd.2013).



Resim 2.36. Yarpuz, Yabani Nane
Kaynak: URL 64

2.4.4.37. Yavşu (*Stellaria media*)

Ülkemizde kuş otu, serçe dili, kuş yüreği, arapsacı, kulumcak, bürümcek, gıyşak, tavuk otu, cam otu, serçe otu ve kuşulak adlarıyla da bilinen bu bitkinin gövdesi dallı olup 50 santimetreye kadar büyüyebilir (Resim 2.37). Çiçekleri beyaz ve küçük olup, kısa zamanda tohuma dönüşmektedir. Yaprakları karşılıklı diziliş gösterir. Meyve yumurta biçimindedir. Çayır, sulak alanlar ve yol kenarlarında görülmektedir. (Www.kocaelibitkileri.com 2022). Ilıman bölgelerde ve kuzey bölgelerde yayılış göstermektedir. Tek yıllık ve serin mevsim bitkisidir. Bazı ülkelerde taze ve kurutulmuş haliyle tüketilmektedir (ibuflora.ibu.edu.tr, 2016).

Çiğ olarak salatalara eklendiği gibi, tohumları öğütülerek ekmek yapımında da kullanılmaktadır (www.kocaelibitkileri.com 2022). Giresun yöre mutfağında yavşu

hoşguran ve sirkenek gibi yabani otlarla karıştırılıp dible yemeği yapılmaktadır. Tat vermesi amacıyla kullanılmaktadır (Melikoğlu Akın, 2021).



Resim 2.37. Yavşu

Kaynak: URL 65

2.4.4.38. Yemlik (*Tragopogon reticulatus*)

Padişah otu olarak da bilinen Yemlik otu; nisan ayında dağlarda ve kırsal meralarda yetişen sarı çiçekli yabani bir bitkidir (Resim 2.38) (Melikoğlu Akın, 2021). İskorçına familyasından olan yemlik mineral ve vitamin bakımından oldukça zengindir. Yemlik bitkisi çiğ olarak tüketilebildiği gibi yemeği yapılarak da tüketilmektedir. (Çöteli ve Karataş 2015) Tek olarak salatası yapılabilen yemlik bitkisi Karadeniz'in iç bölgelerinde çokça tüketilmektedir (Melikoğlu Akın, 2021).



Resim 2.38. Yemlik

Kaynak: URL 66

2.5. VERİ TOPLAMA ARACI VE TEKNİKLERİ

Araştırma verilerinin elde edilmesinde yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme formunun oluşturulmasında yenilebilir yabani bitkilere yönelik olarak yapılan çalışmalardan faydalanılmıştır (Cesur, 2017; Aksu, 2017; Kökler, 2020). Araştırmada işletmelerin belirlenmesinde Esnaf ve Sanatkar Odalarına ile yapılan görüşmelerde bu bölgede yer alan restoran işletmeleri net sayısına ulaşamamış, bunun

üzerine her ildeki Lokantacılar ve Aşçılar Esnaf Odaları yapılan görüşmede 410 restoran sayısına ulaşılmıştır. Yapılan örneklem büyüklüğü hesaplamasına göre bu işletmeler arasında 199 işletmenin evreni temsil edeceği tespit edilmiştir (Büyüköztürk, 2016). İllerde yer alan restoran sayıları dikkate alınarak 206 restoran işletmesi orantısal olarak illere dağıtılmıştır. Yüz yüze yapılan bu görüşmelerde yapılandırılmış görüşme formu kullanılmış, katılımcıların verdikleri cevaplar görüşme formuna işlenmiş ve daha sonra bu veriler SPSS programı aracılığı frekans analizlerine tabi tutulmuştur.

2.6. BULGULAR

Araştırmanın bu kısmında literatür taraması yapılarak TR 90 bölgesinde kullanılan yenilebilir yabancı bitkiler ve katılımcılardan elde edilen verilere yönelik analizler yer almaktadır.

2.6.1 Demografik Özellikler

TR 90 bölgesinde çalışmaya katılan restoran işletmelerinin (cinsiyet, yaş, eğitim durumu, işletme faaliyet süresi, turizm işletme belgeli olup olmadığı, iller, menüde yenilebilir yabancı bitki var mı, sonradan kullanmayı düşünür müsünüz, yabancı bitkileri kullanmak talebi artırıyor mu) demografik ve diğer özelliklerine yönelik frekans ve yüzde dağılımlarına ait değerlere ilişkin bilgiler Tablo 2.3’de yer almaktadır.

Tablo 2.3. TR 90 Bölgesinde Katılımcıların Demografik ve Diğer Özellikleri

Değişkenler	Gruplar	f	%
Cinsiyet	Erkek	179	86,9
	Kadın	27	13,1
Yaş	18-25 yaş	4	1,9
	26-40 yaş	51	24,8
	41-65 yaş	121	58,7
	66 yaş ve üzeri	30	14,6
Eğitim Durumu	İlkokul	20	9,7
	Ortaokul	27	13,1
	Lise	93	45,1
	Ön Lisans	18	8,7
	Lisans	48	23,3
İşletme Faaliyet Süresi	1-5 yıl	32	15,5
	6-10 yıl	48	23,3
	11-15 yıl	50	24,3
	16 yıl ve üzeri	76	36,9
Turizm İşletme Belgesi Olup Olmadığı	Evet	18	8,7
	Hayır	188	91,3
İller	Artvin	18	8,7
	Giresun	35	17,0
	Gümüşhane	16	7,8
	Ordu	48	23,3
	Rize	34	16,5
	Trabzon	55	26,7
Menüde Yenilebilir Yabani Bitki Var Mı?	Evet	72	35
	Hayır	134	65
Sonradan Kullanmayı Düşünür Müsünüz? *	Evet	62	46,2
	Hayır	72	53,8
Yabani Bitkileri Kullanmak Talebi Artırıyor Mu? **	Evet	72	100
	Hayır	0	0

*72 katılımcı yenilebilir yabani bitkileri menüsünde hali hazırda kullandığı için bu soruya 134 katılımcı üzerinden cevap aranmıştır.

**72 katılımcı yenilebilir yabani bitkileri menüsünde kullandığı için bu soruya 72 katılımcı üzerinden cevap aranmıştır.

Tablo 2.3'e göre araştırmada TR 90 bölgesinde görüşme yapılan restoran işletmelerinde işletmecilerin %86,9'u erkek, %13,1'i kadın olduğu tespit edilmiştir. İşletmecilerin yaş dağılımları; %1,9'u 18-25 yaş aralığında, %24,8'i yaş aralığında, %58,7'si 41-65 yaş aralığında, %14,6'sı 65 yaş ve üzeri gruplar olduğu belirlenmiştir. İşletmecilerin eğitim durumu gözlemlendiğinde %9,7'sinin ilkokul, %13,1'inin ortaokul,

%45,1'inin lise, %8,7'sinin ön lisans ve %23,3'ünün lisans eğitimi aldıkları tespit edilmiştir.

TR 90 bölgesinde görüşmemize katılan 202 adet restoran işletmelerinin, %8,7'si turizm işletme belgeli olduğu, %91,3'nün turizm işletme belgesinin bulunmadığı tespit edilmiştir. TR 90 bölgesinde bulunan illerin görüşmemize katılım dağılımı, %8,7'si Artvin, %17'si Giresun, %7,8'i Gümüşhane, %23,3'ü Ordu, %16,5'i Rize, %26,7'si Trabzon illerinden oluşmuştur.

İşletmelere menülerinde yenilebilir yabani bitki olup olmadığı sorulmuş; %35'inin evet, %65'inin ise hayır cevabı verdiği görülmüştür. Yenilebilir yabani bitkileri kullanmayan 134 işletmeye, “sonradan kullanmayı düşünür müsünüz?” sorusu yöneltilmiş ve cevap olarak %46,2'sinin evet, %53,8'inin ise hayır yanıtı verdiği tespit edilirken, kullanan işletmelere ise ‘yenilebilir yabani bitkileri kullanmak talebi artırıyor mu?’ sorusu yöneltilmiş ve hepsi evet olarak yanıtlamıştır.

Tablo 2.3 kapsamında TR 90 bölgesinde araştırmamıza katılan restoran işletmecilerinin, demografik ve diğer özelliklerinde dikkat çeken unsurlar şöyledir: Cinsiyet durumu açısından erkek işletmecilerin, yaş aralığında 41-65 yaş grubunun, eğitim durumu yönünden lise eğitimi alanların, yenilebilir yabani bitki kullanmama ve kullananların talep artırma sorularına verdikleri yanıtlar ön plana çıkmaktadır.

2.6.2. Frekans Analizine İlişkin Bulgular

Çalışmanın bu bölümünde TR 90 bölgesinde demografi değişkenler ile yenilebilir yabani bitkilerin kullanım durumunu açıklayan istatistiksel bilgiler yer almaktadır.

Tablo 2.4. TR 90 Bölgesinde Demografik Değişkenler ile Yabani Bitki Kullanma Durumunun Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Yabani Bitki Kullanma Durumu			
		Evet		Hayır	
		F	%	F	%
Cinsiyet	Erkek	58	32,4	121	67,6
	Kadın	14	51,9	13	48,1
Yaş	18-25 yaş	2	50	2	50
	26-40 yaş	11	21,6	40	78,4
	41-65 yaş	51	42,1	70	57,9
	66 yaş ve üzeri	8	26,7	22	73,3
Eğitim Durumu	İlkokul	4	20	16	80
	Ortaokul	6	22,2	21	77,8
	Lise	24	25,8	69	74,2
	Ön Lisans	9	50	9	50
	Lisans	29	60,4	19	39,6
İşletme Faaliyet Süresi	1-5 yıl	19	59,4	13	40,6
	6-10 yıl	15	31,3	33	68,8
	11-15 yıl	15	30	35	70
	16 yıl ve üzeri	23	30,3	53	69,7
Turizm İşletme Belgeli Olup Olmadığı	Evet	9	50	9	50
	Hayır	63	33,5	125	66,5
İller	Artvin	4	22,2	14	77,8
	Giresun	16	45,7	19	54,3
	Gümüşhane	2	12,5	14	87,5
	Ordu	32	66,7	16	33,3
	Rize	4	11,8	30	88,2
	Trabzon	14	25,5	41	74,5

Tablo 2.4’de TR 90 bölgesinde yenilebilir yabani bitkilerin demografik değişkenlere bağlı olarak kullanım durumu karşılaştırdığımızda; araştırmaya katılan 206 işletmeden 72’sinin yenilebilir yabani bitki kullandığı, kullananlardan 58’inin erkek, 14’ünün kadın işletmeci olduğu; kullanmayan 134 işletmede ise, 121’inin erkek, 13’ünün kadın işletmeci olduğu belirlenmiştir.

Demografik değişkenlerimiz içinde yer alan yaş aralıklarına göre yabani bitkileri kullanımını incelediğimizde, 18-25 yaş aralığındaki işletmecilerde, 2’sinin kullandığı, 2’sinin kullanmadığı, 26-40 yaş aralığındaki işletmecilerde, 11’nin kullandığı, 40’nın kullanmadığı, 41-65 yaş aralığındakilerde 51’nin kullandığı, 70’nin kullanmadığı ve son

olarak 66 yaş ve üzeri işletmecilerde ise 8'nin kullandığı, 21'nin ise kullanmadığı tesbit edilmiştir.

Görüşmemize katılan işletmecilerin eğitim durumuna göre bakıldığında; yenilebilir yabani bitkileri ilköğretim tahsili olanların 4'nün kullandığı, 16'sının kullanmadığı, ortaokul tahsili olanların 6'sının kullandığı, 21'nin kullanmadığı, lise tahsili olanların 24'nün kullandığı, 69'nun kullanmadığı, ön lisans tahsili olanların 9'nun kullandığı, 9'nun kullanmadığı ve lisans tahsili olanların 29'nun kullandığı, 19'nun kullanmadığı tespit edilmiştir.

Tablo 2.4'de işletmelerin faaliyet sürelerine göre yenilebilir yabani bitkileri kullanımı değerlendirildiğinde; 1-5 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerde, 19'nun kullandığı, 13'nün kullanmadığı, 6-10 yıl arası faaliyet gösterenlerde 15'nin kullandığı, 33'nün kullanmadığı, 11-15 yıl arası faaliyet gösterenlerde 15'nin kullandığı, 35'nin kullanmadığı ve 16 yıl üzeri faaliyet gösterenlerde 23'nün kullandığı, 53'nün kullanmadığı belirlenmiştir. 1-5 yıl arası yeni işletmeye girmiş işletmelerin %59,4 kullanma oranı ile diğer işletmelerden daha fazla kullandığı tespit edilmiştir.

TR 90 bölgesinde faaliyet gösteren restoranlardan turizm işletme belgeli olanlar ve olmayanların yenilebilir yabani bitkileri kullanım durumu incelendiğinde, turizm işletme belgesi olanlarda yarı yarıya kullanıldığı, olmayanlarda 63'nün kullandığı, 125'nin kullanmadığı tespit edilmiştir. Turizm işletme belgesi olmayanların çoğunluğunun yabani bitki kullanmadığı görülmüştür.

Araştırmamızın alanını oluşturan TR 90 bölgesi illerinin yenilebilir yabani bitkileri kullanımını her il için ayrı olarak değerlendirdiğimizde; Artvin ilinde 18 işletmeden 4'nün, Giresun ilinde 35 işletmeden 16'sının, Gümüşhane ilinde 16 işletmeden 2'sinin, Ordu ilinde 48 işletmeden 32'sinin, Rize ilinde 34 işletmeden 4'nün ve Trabzon ilinde 55 işletmeden 14'nün kullandığı belirlenmiştir. Oransal açıdan bakıldığında Ordu ili %66,7 ile en çok yenilebilir yabani bitki kullanan il olurken, Giresun %45,7 ile ikinci, Trabzon %25,5 ile üçüncü, Artvin %22,2 ile dördüncü, Gümüşhane %12,5 ile beşinci ve Rize ise %11,8 ile en az kullanan il olmuştur.

Tablo 2.5. TR 90 Bölgesinde Yenilebilir Yabani Bitkileri Restoranlarında Kullanmayan Yapılandırılmış Görüşme Formuna Katılan İşletmecilerin Yabani Bitkileri Görüşmeden Sonra Kullanmayı Düşünür Müsünüz? Sorusuna Verilen Cevapların Demografik Karşılaştırılması (n=134)

Değişkenler	Gruplar	Kullanmayanların İleride Yabani Bitki Kullanma Durumu			
		Evet		Hayır	
		F	%	F	%
Cinsiyet	Erkek	51	42,1	70	57,9
	Kadın	11	84,6	2	15,4
Yaş	18-25 yaş	0	0	2	100
	26-40 yaş	28	70	12	30
	41-65 yaş	31	44,3	39	55,7
	66 yaş ve üzeri	3	13,6	19	86,4
Eğitim Durumu	İlkokul	0	0	16	100
	Ortaokul	11	55	9	45
	Lise	33	46,5	38	53,5
	Ön Lisans	6	75	2	25
	Lisans	12	63,2	7	36,8
İşletme Faaliyet Süresi	1-5 yıl	5	33,3	10	66,7
	6-10 yıl	22	68,8	10	31,30
	11-15 yıl	24	68,6	11	31,4
	16 yıl ve üzeri	11	21,2	41	78,8
Turizm İşletme Belgeli Olup Olmadığı	Evet	6	66,7	3	33,3
	Hayır	57	45,6	68	54,4
İller	Artvin	6	42,9	8	57,1
	Giresun	7	36,8	12	63,2
	Gümüşhane	4	33,3	8	66,7
	Ordu	10	62,5	6	37,5
	Rize	19	46,3	22	53,7
	Trabzon	62	46,3	72	53,7

TR 90 Bölgesinde araştırmamızın bir farkındalık oluşturup oluşturmadığını belirlemek için, yenilebilir yabani bitkileri işletmelerinde kullanmayan 134 restoran işletmecisinin “Bu görüşmeden sonra yenilebilir yabani bitkileri kullanmayı düşünür müsünüz?” sorusuna vermiş olduğu cevaplar, demografik ve diğer değişkenlerle karşılaştırılması yapılmıştır.

Araştırmaya katılan işletmecilerden erkeklerin 51'i ilerde yabancı bitki kullanma durumu evet, 70'i hayır cevabı verirken, kadın işletmecilerden 11'i evet, 2'si hayır cevabı vermiştir. Veriyi incelediğimizde kadın işletmecilerin %84,6 evet, erkek işletmecilerin %42,1 evet cevabı verdiği görülmüştür. Kullanmayan erkek işletmecilerin ilerde de çoğunluğunun kullanmak istemediği, kadınların ise daha olumlu baktığı görülmüştür.

Yaş aralıklarına göre verilen cevaplar incelendiğinde; 18-25 yaş aralığında işletmecilerin 2'si hayır, 26-40 yaş aralığında işletmecilerin 22'si evet 8'i hayır, 41-65 yaş aralığında işletmecilerin 31'i evet 39'u hayır, 66 yaş üzeri işletmecilerin 3'ü evet 19'u hayır cevabı vermiştir. 18-25 yaş aralığındaki işletmeciler hiç kullanmak istemezken, 26-40 yaş aralığındaki işletmeciler %70, 41-65 yaş aralığında işletmeciler %44,3, 66 yaş ve üzeri işletmeciler %13,6 evet cevabı vermiştir.

Demografik değişkenlerimizden işletmecilerin eğitim durumuna göre verdikleri cevaplar; ilköğretim olanların 16'sı hayır, ortaokul eğitimi 11'i evet 9'u hayır, lise eğitimi olanların 33'ü evet 38'i hayır, ön lisans eğitimi olanların 6'sı evet 2'si hayır, lisans eğitimi olanların 12'si evet 7'si hayır cevabı vermiştir. İlkokul %100 hayır, ortaokul %55 evet, lise %46,5 evet, ön lisans %75 evet, lisans %63,2 evet cevabı vermiştir.

İşletmelerin faaliyet sürelerine göre bakıldığında; 1-5 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerde 5'i evet 10'u hayır, 6-10 yıl arası faaliyet gösterenlerde 22'si evet 10'u hayır, 11-15 yıl arası faaliyet gösterenlerde 24'ü evet 11'i hayır ve 16 yıl üzeri faaliyet gösterenlerde 11'evet 41 hayır cevabı vermiştir. 1-5 yıl arası yeni işletmeye girmiş işletmelerin %33,3'ü evet, 6-10 yıllık faaliyeti olanlar %68,8 evet, 11-15 yıllık faaliyeti olanlar 68,6 evet, 16 yıl üzeri faaliyeti olanlar %22,2 evet oranında cevaplamıştır.

Araştırmamıza katılan restoranların turizm belgeli olanlardan yenilebilir yabancı bitkileri kullanmayanlar 6'sı evet ve 3'ü hayır, turizm belgeli olmayanların 57'si evet 68'hayır cevabı vermiştir. Belgeli restoranların evet oranı %66,7, belgesiz restoranların evet oranı %45,6 olarak tespit edilmiştir.

Tablo 2.5'de TR 90 bölgesi illerinde yenilebilir yabancı bitkileri kullanmayan işletmelerin, görüşmeden sonra kullanıp kullanmayacakları her bir il için ayrı olarak değerlendirildiğinde; Artvin ilinde 6'sının evet 8'inin hayır, Giresun ilinde 7'sinin evet 12'sinin hayır, Gümüşhane ilinde 4'ünün evet 8'inin hayır, Ordu ilinde 10'unun evet 6'sının hayır, Rize ilinde 19'unun evet 22'sinin hayır ve Trabzon ilinde 62'sinin evet

72'sinin hayır cevabı verdiği görülmüştür. İllerin evet cevaplarını değerlendirdiğimizde; Artvin %42,9, Giresun %36,8, Gümüşhane %33,3, Ordu %62,5, Rize %46,3 ve Trabzon %46,3 olarak belirlenmiştir.

Tablo 2.6. TR 90 Bölgesinde Yenilebilir Yabani Bitkilerin Restoran Mutfaklarında Kullanım Alanlarının Bulunduğu İllere Göre Karşılaştırılması (n=72)

Değişkenler			Ana yemek	Çorbalar	Salatalar	Soslar	Mezeler	Tatlılar	İçecekler	Turşular	Diğer
İLLER	ARTVİN	F	3	2	0	0	3	3	2	0	2
		%	16,7	11,1	0	0	16,7	16,7	11,1	0	11,1
	GİRESUN	F	11	11	7	0	10	0	0	4	4
		%	31,4	31,4	20	0	28,6	0	0	11,4	11,4
	GÜMÜŞHANE	F	1	1	1	1	1	0	2	1	0
		%	6,3	6,3	6,3	6,3	6,3	0	12,5	6,3	0
	ORDU	F	20	25	14	4	27	6	12	15	10
		%	41,7	52,1	29,2	8,3	56,3	12,5	25	31,3	20,8
	RİZE	F	0	0	0	0	0	3	0	0	1
		%	0	0	0	0	0	8,8	0	0	2,9
	TRABZON	F	10	3	3	0	9	4	1	0	4
		%	18,2	5,5	5,5	0	16,4	7,3	1,8	0	7,3
	TOPLAM		45	42	25	5	50	16	17	20	21

Araştırmaya katılan işletmelerde Artvin'de 3, Giresun'da 11, Gümüşhane'de 1, Ordu'da 20, Rize'de 0 ve Trabzon'da 10 olmak üzere toplamda 45 katılımcının ana yemeklerinde yenilebilir yabani bitkileri kullandığı tespit edilmiştir. Ana yemek olarak yabani bitkileri en fazla kullanan il %41,7 oranı ile Ordu, hiç kullanmayan il ise Rize olmuştur.

Yenilebilir yabani bitkileri çorba olarak, Artvin ilinde 2, Giresun ilinde 11, Gümüşhane ilinde 1, Ordu ilinde 25, Rize ilinde 0 ve Trabzon ilinde 3 olmak üzere 42 restoranın kullandığı belirlenmiştir. Çorba olarak en fazla kullanan il %52,1 oran ile Ordu olmuştur.

Görüşmeye katılan işletmecilerde salata olarak, Artvin ilinde 0, Giresun ilinde 7, Gümüşhane ilinde 1, Ordu ilinde 14, Rize ilinde 0 ve Trabzon ilinde 3 olmak üzere 25 katılımcının kullandığı tespit edilmiştir. Salata olarak Ordu ili %29,2 en fazla kullanan il olarak belirlenmiştir.

Yabani bitkilerin sos olarak kullanımı TR 90 bölgesinde 5 işletmede tespit edilmiştir. Ordu ilinde 4, Gümüşhane ilinde 1 katılımcının kullandığı belirlenmiştir. Diğer iller kullanımı tespit edilmemiştir. Yabani bitkilerin kullanım şekli olarak en düşük kullanımın sos olarak olduğu görülmüştür.

Yenilebilir yabani bitkilerin TR 90 bölgesinde 50 katılımcı ile en fazla kullanım şeklinin meze olduğu görülmüştür. Artvin ilinde 3, Giresun ilinde 10, Gümüşhane ilinde 1, Ordu ilinde 27, Rize ilinde 0 ve Trabzon ilinde 3 restoranda kullanıldığı belirlenmiştir. %56,3 oranı ile Ordu ili en fazla kullanan il olarak öne çıkmıştır.

Çalışmaya katılan işletmecilerde tatlılarda kullanım olarak; Artvin ilinde 3, Giresun ilinde 0, Gümüşhane ilinde 0, Ordu ilinde 6, Rize ilinde 0 ve Trabzon ilinde 1 olmak üzere 16 katılımcının kullandığı tespit edilmiştir.

TR 90 bölgesinde araştırmamıza katılan işletmelerde içecek olarak; Artvin ilinde 2, Giresun ilinde 0, Gümüşhane ilinde 2, Ordu ilinde 12, Rize ilinde 0 ve Trabzon ilinde 2 olmak üzere 17 işletmenin sıcak ve soğuk içecek olarak kullandığı görülmüştür.

Araştırmamıza katılan işletmecilerde yenilebilir yabani bitkilerin turşularda kullanımı; Giresun ilinde 4, Gümüşhane ilinde 1, Ordu ilinde 15 olarak belirlenmiş, Artvin, Rize ve Trabzon illerinde kullanımına rastlanılmamıştır. 20 işletme yabani bitkileri turşu olarak kullanmaktadır.

Yaptığımız çalışmada yenilebilir yabani bitkilerin restoranlarda diğer sorusuna vermiş olduğu cevapların tamamı baharat şeklinde kullanım olduğu tespit edilmiştir. Artvin ilinde 2, Giresun ilinde 4, Gümüşhane ilinde 0, Ordu ilinde 10, Rize ilinde 1, Trabzon ilinde 4 olmak üzere 21 işletmenin baharat olarak yenilebilir yabani bitkilerden faydalandığı belirlenmiştir.

Tablo 2.7. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoranların Turizm Belgelerine Göre Karşılaştırılması (n=18)

Değişkenler		Ana yemek	Çorbalar	Salatalar	Soslar	Mezeler	Tatlılar	İçecekler	Turşular	Diğer
TURİZM BELGELİ İŞLETMELERİN KULLANIMI	F	6	3	3	1	8	4	0	3	2
	%	33,3	16,7	16,7	5,6	44,4	22,2	5,6	16,7	11,1

TR 90 bölgesinde araştırmamıza katılan 18 turizm belgeli restorandan 9'u menülerinde yenilebilir yabancı bitkileri kullanmaktadır. Ana yemek olarak 6'sı, çorbalarda 3'ü, salatalarda 3'ü, soslarda 1'i, mezelerde 8'i, tatlılarda 4'ü, içeceklerde 0 turşularda 3'ü ve diğer (baharat) olarak 2 işletmenin kullandığı tespit edilmiştir. Turizm belgeli işletmelerde %44,4 ile mezeler en fazla kullanımı alanı olarak görülmüştür.

Tablo 2.8. TR 90 Bölgesinde Yabancı Bitkilerin Kullanım Alanlarının Cinsiyete Göre Karşılaştırılması (n=72)

Değişkenler			Ana yemek	Çorbalarda	Salatalarda	Soslar	Mezeler	Tatlılar	İçecekler	Turşular	Diğer
CİNSİYET	ERKEK	F	34	33	21	5	42	11	13	16	17
		%	19	18,4	11,7	2,8	23,5	6,1	8,9	8,9	9,5
	KADIN	F	11	9	4	0	8	5	4	4	4
		%	40,7	33,3	14,8	0	29,6	18,5	14,8	14,8	14,8

Çalışmamıza katılan ve menülerinde yabancı bitkileri kullanan erkek ve kadın işletmecilerin yenilebilir yabancı bitkileri; ana yemeklerde 34'ü, çorbalarda 33'ü, salatalarda 21'i, soslarda 5'i, mezeler 42'si, tatlılarda 11'i, içeceklerde 13'ü, turşularda 16'sı ve diğer(baharatlar) kullanım olarak 17 erkek işletmecinin kullandığı belirlenmiştir. Kadın işletmecilerde tespit edilen veriler; ana yemeklerde 11'i, çorbalarda 9'u, salatalarda 4'ü, soslarda 0, mezelerde 8, tatlılarda 4'ü, turşularda 4'ü ve baharatlarda 4'nün kullandığı görülmüştür. Erkek işletmeciler %23,5 ile mezelerde, kadın işletmeciler %40,7 ile ana yemeklerde yabancı bitkileri kullandığı belirlenmiştir.

Tablo 2.9. TR 90 Bölgesinde Yabancı Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoran İşletmecilerinin Yaş Aralıklarına Göre Karşılaştırılması (n=72)

Değişkenler			Ana yemek	Çorbalarda	Salatalarda	Soslar	Mezeler	Tatlılar	İçecekler	Turşular	Diğer
YAŞ ARALIĞI	18-25	F	1	0	0	0	0	1	2	0	1
		%	25	0	0	0	0	25	50	0	25
	26-40	F	5	5	3	0	7	4	0	4	3
		%	9,8	9,8	5,9	0	13,7	7,8	0	7,8	5,9
	41-65	F	36	33	20	5	36	9	13	16	17
		%	29,8	27,3	16,5	4,1	29,8	7,4	10,7	13,2	14
	66 ve üzeri	F	3	4	4	0	7	2	2	0	0
		%	10	13,3	13,3	0	23,3	6,7	6,7	0	0

Tablo 2.9 kapsamında çalışmamıza katılan işletmecilerin yaş aralıklarına göre yabani bitkileri kullanım alanını incelediğimizde, 18-25 yaş aralığında işletmecilerin; ana yemeklerde 1'i, tatlılarda 1'i, içeceklerde 2'si ve baharatlarda 1'nin kullandığı, 26-40 yaş aralığında işletmecilerin; ana yemeklerde 5'i, çorbalarda 5'i, salatalarda 5'i, mezelerde 7'si, tatlılarda 4'ü, turşularda 4'ü ve baharat olarak 4'nün kullandığı, 41-65 yaş aralığında işletmecilerin; ana yemeklerde 36'sı, çorbalarda 33'ü, salatalarda 20'si, soslarda 5'i, mezelerde 36'sı, tatlılarda 9'u, içeceklerde 9'u, turşularda 16'sı ve baharat olarak 17'sinin kullandığı, 66 yaş üzeri işletmecilerde; ana yemeklerde 3'nün, çorbalarda 4'ü, salatalarda 4'ü, mezelerde 7'si, tatlılarda 2'si ve içeceklerde 2'sinin kullandığı tespit edilmiştir.

Tablo 2.10. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoran İşletmecilerinin Eğitim Durumlarına Göre Karşılaştırılması (n=72)

Değişkenler			Ana yemek	Çorbalarda	Salatalarda	Soslar	Mezeler	Tatlılar	İçecekler	Turşular	Diğer
EĞİTİM	İLKOKUL	F	4	3	3	0	2	0	0	2	0
		%	20	15	15	0	10	0	0	10	0
	ORTAOKUL	F	1	1	0	0	6	0	0	0	0
		%	3,7	3,7	0	0	22,2	0	0	0	0
	LİSE	F	16	18	12	1	17	7	8	4	9
		%	17,2	19,4	12,9	1,1	18,3	7,5	8,6	4,3	9,7
	ÖNLİSANS	F	5	6	2	1	7	1	1	5	5
		%	27,8	33,3	11,1	5,6	38,9	5,6	5,6	27,8	27,8
	LİSANS	F	19	14	8	3	18	8	8	9	7
		%	39,6	29,2	16,7	6,3	37,5	16,7	16,7	18,8	14,6

Çalışmamıza katılan işletmecilerin eğitim durumuna göre, yenilebilir yabani bitkileri kullanım alanlarını incelediğimizde, ilkokul eğitimi olanların; ; ana yemeklerde 4'ü, çorbalarda 3'ü, salatalarda 3'ü, mezelerde 2'si ve turşularda 2 işletmenin kullandığı, ortaokul eğitimi olanların; ana yemeklerde 1'i, çorbalarda 1'i ve mezelerde 6'sının kullandığı, lise eğitimi olanların; ; ana yemeklerde 16'sı, çorbalarda 18'i, salatalarda 12'si, soslarda 1'i, mezelerde 17'si, tatlılarda 7'si, içeceklerde 8'i, turşularda 4'ü ve baharat olarak 9'nun kullandığı, ön lisans eğitimi olanların; ; ana yemeklerde 5'i, çorbalarda 6'sı, salatalarda 2'si, soslarda 1'i, mezelerde 7'si, tatlılarda 1'i, içeceklerde 1'i, turşularda 5'i ve baharat olarak 5'inin kullandığı, lisans eğitimi olanların; ; ana yemeklerde 19'nun, çorbalarda 14'nün, salatalarda 8'nin, soslarda 3'nün, mezelerde

18'nin, tatlılarda 8'nin, içeceklerde 8'nin, turşularda 9'u ve baharat olarak 7'sinin kullandığı belirlenmiştir.

Tablo 2.11. TR 90 Bölgesinde Yabani Bitkilerin Kullanım Alanlarının Restoranların Faaliyet Süresine Göre Karşılaştırılması (n=72)

Değişkenler			Ana yemek	Çorbalar	Salatalar	Soslar	Mezeler	Tatlılar	İçecekler	Turşular	Diğer
FAALİYET SÜRESİ	1-5 Yıl	F	10	9	4	0	12	8	6	3	8
		%	31,3	28,1	12,5	0	37,5	25	18,8	9,4	25
	6-10 Yıl	F	9	10	6	3	10	6	5	6	4
		%	18,8	20,8	12,5	6,3	20,8	12,5	10,4	12,5	8,3
	11-15 Yıl	F	11	12	6	2	12	2	2	2	3
		%	22	24	12	4	24	4	4	4	6
	16 Yıl ve Üzeri	F	15	11	9	0	16	0	4	9	6
		%	19,7	14,5	11,8	0	21,1	0	5,3	11,8	7,9

Tablo 2.11 kapsamında işletmelerin faaliyet sürelerine göre yenilebilir yabani bitkilerin kullanımın alanlarına bakıldığında, 1-5 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerde; ana yemeklerde 10'u, çorbalarda 9'u, salatalarda 4'ü, mezelerde 12'si, tatlılarda 8'i, içeceklerde 6'sı, turşularda 3'ü ve baharat olarak 8'inin kullandığı, 6-10 yıl arası faaliyet gösterenlerde; ana yemeklerde 9'u, çorbalarda 10'u, salatalarda 6'sı, soslarda 3'ü, mezelerde 10'u, tatlılarda 6'sı, içeceklerde 5'i, turşularda 6'sı ve baharat olarak 4'ünün kullandığı, 11-15 yıl arası faaliyet gösterenlerde; ana yemeklerde 11'i, çorbalarda 12'si, salatalarda 6'sı, soslarda 2'si, mezelerde 12'si, tatlılarda 2'si, içeceklerde 2'si, turşularda 2'si ve baharat olarak 3'ünün kullandığı, 16 yıl üzeri faaliyet gösterenlerde; ana yemeklerde 15'i, çorbalarda 11'i, salatalarda 9'u, mezelerde 16'sı, içeceklerde 4'ü, turşularda 9'u ve baharat olarak 6'sinin kullandığı tespit edilmiştir.

Tablo 2.12. TR 90 Bölgesinde Kullanılan Yenilebilir Yabani Bitkinin İller Bazında Kullanımı

[illegible]

Tablo 2.12’de TR 90 bölgesinde kullanılan, literatür taramasında belirlenmiş 38 çeşit yenilebilir yabani bitkinin iller bazında kullanımı tespit edilmiştir. Bu bitkilerden, çoban kavurgası, ebegümece, gelin parmağı, guvan gözü otu (melisa), gücükdene, karaağaç kabuğu, kaz ayağı otu, kırış otu, kum haşhaşı, madımak otu, oymaca, pinçon, sirkenek (dağ ısıpanağı), yavşu ve yemlik olmak üzere 15 yabani bitkinin işletmelerde kullanılmadığı belirlenmiştir.

Araştırmamız kapsamında restoranların hangi bitkileri kullandığı il bazında değerlendirildiğinde; Artvin ilinde yenilebilir yabani bitki kullanan 4 restoranın, 4’ü böğürtlen, 2’si çadır otu, 2’si kekik, 2’si kuşburnu, 1’i mantar çeşitleri, 3’ü sırgan ve 3’nünde yarpuz (yabani nane) kullandığı belirlenmiştir.

Giresun ilinde yenilebilir yabani bitki kullanan 16 restoranın, 2’si dağ çileği, 8’i galdirik, 5’i hoşguran, 4’ü kekik, 12’si mantar çeşitleri, 2’si mendek, 14’ü merolcan, 14’ü sakarca ve 12’sinin sırgan kullandığı görülmüştür.

Gümüşhane ilinde yenilebilir yabani bitki kullanan 2 restoranın, 1’i alıç, 1’i böğürtlen, 1’i çilek pancarı, 1’i kekik, 1’kuşburnu ve 1’nin yarpuz (yabani nane) kullandığına rastlanılmıştır.

Ordu ilinde yenilebilir yabani bitki kullanan 32 restoranın, 8’i böğürtlen, 4’ü çekik otu, 12’si dağ çileği, 2’si ekşimek otu (kuzukulağı), 2’si eşek turpu, 2’si evelik otu, 2’si gabalak, 30’u galdirik, 20’si hoşguran, 16’sı kekik, 8’i kuşburnu, 18’i mantar çeşitleri, 2’si melez pancar, 2’si mendek, 26’sı merolcan, 2’nivik otu, 30’u sakarca, 22’si sırgan ve 10’nun yaban mersini kullandığı tespit edilmiştir.

Rize ilinde yenilebilir yabani bitki kullanan 4 restoranın, 2’si böğürtlen, 1’i dağ çileği, 1’nin kekik ve 1’nin yaban mersini kullandığı tespit edilmiştir.

Trabzon ilinde yenilebilir yabani bitki kullanan 14 restoranda, 3’ü böğürtlen, 2’si dağ çileği, 3’ü ekşimek otu (kuzukulağı), 4’ü galdirik, 2’si hoşguran, 10’u kekik, 3’ü kuşburnu, 7’si mantar çeşitleri, 4’ü merolcan, 1’i sakarca, 6’sı sırgan, 6’sı yaban mersini ve 4’nün yarpuz (yabani nane) kullanımına rastlanmıştır.

Tablo 2.13. TR 90 Bölgesinde Kullanılan Yenilebilir Yabani Bitkinin Turizm İşletme Belgeli Restoranlar Bazında Kullanımı

TURİZM BELGELİ İŞLETMELERİN KULLANIMI											
Değişkenler	F	%	Değişkenler	F	%	Değişkenler	F	%	Değişkenler	F	%
Alıç	0	0	Evelik otu	0	0	Kiriş otu (Deli pırasa-Çiriş)	0	0	Pinçon	0	0
Böğürtlen	1	1,7	Gabalak	0	0	Kum haşhaşı	0	0	Sakarca	5	27,8
Cecik Otu	1	5,6	Galdirik	6	33,3	Kuşburnu	1	5,6	Sırgan	4	22,2
Çaşır Otu	0	0	Gelin parmağı	0	0	Madımak otu	0	0	Sirkenek (Dağ Ispanağı)	0	0
Çilek pancarı	0	0	Guvan gözü otu (Melisa)	0	0	Mantar çeşitleri	5	27,8	Yaban mersini	3	16,7
Çoban kavurgası	0	0	Gücükdene	0	0	Melez pancar (Küllüce)	0	0	Yarpuz (yabani nane)	1	5,6
Dağ çileği	4	22,2	Hoşguran	2	11,1	Mendek	0	0	Yavşu	0	0
Ebegümeci	0	0	Karaağaç kabuğu	0	0	Merolcan	6	33,3	Yemlik	0	0
Ekşimek Otu (Kuzukulağı)	1	5,6	Kazayağı otu (Orak otu)	0	0	Nivik otu(tirşik)	0	0			
Eşek turpu	0	0	Kekik	7	38,9	Oymaca	0	0			

Tablo 2.13’de TR 90 bölgesinde kullanılan, literatür taramasında belirlenmiş 38 çeşit yenilebilir yabani bitkinin turizm işletme belgeli restoran bazında kullanımı tespit edilmiştir. Bu bitkilerden, alıç, çaşır otu, çilek pancarı, çoban kavurgası, ebegümeci, evelik, eşek turpu, gabalak, gelin parmağı, guvan gözü otu (melisa), gücükdene, karaağaç kabuğu, kaz ayağı otu, kiriş otu, kum haşhaşı, madımak otu, melez pancar, mendek, nivik, oymaca, pinçon, sirkenek (dağ ıspanağı), yavşu ve yemlik olmak üzere 24 yabani bitkinin kullanılmadığı belirlenmiştir.

Turizm işletme belgeli tesislerinde yenilebilir yabani bitki kullanan 9 restoranın, 1’i böğürtlen, 1’i cecik otu, 4’ü dağ çileği, 1’i ekşimek otu(kuzukulağı), 6’sı galdirik, 2’si hoşguran, 7’si kekik, 1’i kuşburnu, 5’i mantar çeşitleri, 6’sı merolcan, 5’i sakarca, 4’ü sırgan, 3’ü yaban mersini ve 1’i yarpuz (yabani nane) kullandığı tespit edilmiştir.

Araştırmamıza katılan yenilebilir yabani bitkileri kullanan 72 restoranın, “yenilebilir yabani bitkiler restoranınıza olan talebi artırıyor mu?” sorusuna, %100’ü evet cevabı vermiştir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Yenilebilir yabani bitkiler, son yıllarda insanların sağlıklı yaşam, farklı yöresel lezzet arayışları ve kırsal bölgeler kalkınması gibi konulardaki artan ilgisi nedeniyle araştırılması gereken önemli bir konu haline gelmiştir. Yenilebilir yabani bitkiler bilim dallarınca kendi bakış açılarıyla ele alınmış ve çeşitli çalışmalar yapılmıştır. Bu araştırmamızda yenilebilir yabani bitkilerin TR 90 bölgesinde turizm işletmeleri tarafından gastronomi turizmi kapsamında mutfaklarda kullanım alanları ve kullanım düzeyi ele alınmıştır.

Bu çalışmada TR 90 bölgesinde Doğu Karadeniz Kalkınma Ajansı'nın (DOKA) yayınlamış olduğu restoran listelerinden tespit edilen turizm işletme belgeli restoranların tamamına ulaşılması hedeflenmiştir. Bölgede bulunan turizm işletme belgeli 18 restoran ile görüşmeler yapılmış, bu restoranların %50'sinin yenilebilir yabani bitkileri kullandığı, %50'sinin ise kullanmadığı tespit edilmiştir. Yapılan görüşmeler sırasında turizm işletme belgeli restoranların yenilebilir yabani bitkilerin kullanımını konsept olarak uygun bulmadıkları gerekçesiyle tercih etmedikleri gözlemlenmiştir. Trabzon ilindeki turizm işletme belgeli Akçaabat köftesi restoranları, Rize ilindeki turizm işletme belgeli kuru fasulye restoranları bu duruma örnek restoranlar olarak verilebilir.

TR 90 bölgesindeki il merkezlerinde restoranların yenilebilir yabani bitkileri kullanımına yönelik araştırmamıza 206 işletme katılmıştır. Restoranlardan 72'sinin yenilebilir yabani bitkileri kullandığı, 134'nün ise kullanmadığı belirlenmiştir. Elde edilen sonuçlara göre, TR 90 bölgesinde yenilebilir yabani bitkileri kullanımının düşük olduğu görülmüştür.

Görüşme yapılan işletmecilerin cinsiyetlerine bakıldığında %86,9'u erkek olduğu ve kadın işletmecilerden daha fazla olduğu görülmüştür. Yenilebilir yabani bitkileri erkek işletmecilerin %32,9'u kullanırken, kadın işletmecilerin %51,9 kullandıklarını belirlenmiştir. Verilere göre TR 90 bölgesi restoranlarında kadın işletmeciler, erkek işletmecilere göre restoranlarında yabani bitkileri daha fazla tercih etmektedirler.

Restoran işletmecileri yaş aralıklarına göre incelendiğinde; 41-65 yaş aralığındaki işletmecilerin %58,7'si bölgedeki en fazla yaş aralığı grubu olduğu, 18-25 yaş aralığındaki kişilerin %1,9 oranı ile en az işletmeci grubu olduğu görülmüştür. Yaş aralıklarında 18-25 yaş aralığındaki işletmeciler %50 (2 restoran) kullanım oranı ile, 41-

65 yaş aralığında işletmeciler %42,1 (51 restoran) kullanım oranı ile diğer yaş grupları arasında daha fazla tercih ettikleri belirlenmiştir. Oran olarak 18-25 yaş aralığındaki kişiler yenilebilir yabani bitkileri kullanımını tercih etmede diğer yaş gruplarından çok olduğu belirlense de bu yaş grubunda restoran işletenlerin sayısı az olmasından dolayı, yenilebilir yabani bitkileri kullanan 41-65 yaş grubundaki restoran işletmecilerin daha fazla olduğu görülmüştür.

TR 90 bölgesinde yenilebilir yabani bitkilerin kullanımında işletmecilerin eğitim durumlarına incelediğimizde, ilkokul mezunu olanların %20'si, ortaokul mezunu olanların %22,2'si, lise mezunu olanların %25,8'i, ön lisans mezunu olanların %50'si, lisans mezunu olanların ise %60,4'ü yenilebilir yabani bitki kullanmaktadır. Bu verilere göre eğitim düzeyi arttıkça yenilebilir yabani bitki kullanım oranı artmaktadır.

Araştırma bölgemizdeki restoranların faaliyet süreleri ile yabani bitki kullanım oranı arasındaki ilişkiyi incelediğimizde, yeni kurulan veya 1-5 yıl arası faaliyet gösteren işletmelerin %59,4'ü yenilebilir yabani bitkileri en fazla kullanana gruptur. Bu grupta yer alan işletmelerin, sektörde farkındalık oluşturup, rekabet gücünü artırma çabası nedeniyle yenilebilir yabani bitkileri tercih ettikleri düşünülmektedir.

TR 90 bölgesinde araştırmamıza katılan restoran işletmecilerinin, demografik ve diğer özelliklerinde dikkat çeken unsurlar şöyledir: Cinsiyet durumu açısından erkek işletmecilerin, yaş aralığında 41-65 yaş grubunun, eğitim durumu yönünden lise eğitimi alanların, yenilebilir yabani bitki kullanmama ve kullananların talep artırma sorularına verdikleri yanıtlar ön plana çıkmaktadır.

TR 90 bölgesinde her il için yenilebilir yabani bitkilerin kullanımına ilişkin değerlendirmemizde, Ordu ili %66,7 ile birinci sırada, Giresun ili %45,7 ile ikinci sırada, Trabzon ili %25,5 ile üçüncü sırada, Artvin ili %22,2 ile dördüncü sırada, Gümüşhane ile %12,5 ile beşinci sırada ve en düşük kullanım oranı %11,8 ile Rize ili son sırada yer almıştır. Ordu ve Giresun illerinin mutfak kültürlerinde yenilebilir yabani bitkilerinin kullanımının yüksek olması, haftanın belirli günlerinde kurulan yöre pazarlarında yabani bitkilerin bolca bulunması gibi nedenlere bağlanabilir. Trabzon ve Rize illerinde turist tercihlerinin, bu yörelere ait marka olmuş, köfte, kuru fasulye, kuymak ve hamsili ekmek gibi yabani bitkilerden yapılmayan yöresel yemeklerin tercih edilmesi yenilebilir yabani bitki kullanımının daha az olmasına sebep olduğu düşünülmektedir.

Araştırmamızda yenilebilir yabani bitkilerin kullanımına yönelik farkındalık oluşturmak amacıyla yabani bitkileri restoranlarında kullanmayan işletmelere görüşmeler esnasında yönelttiğimiz “yabani bitkileri kullanır mısınız?” sorusuna görüşmemizden sonra; 134 restoran işletmecisinden 62’si kullanmayı düşündüklerini, 72’si kullanmayı düşünmediklerini belirtmişlerdir. Yenilebilir yabani bitkileri kullanmayan restoranların %46,2’si görüşmemizden sonra kullanmayı tercih etmeleri kısmen farkındalık oluşturduğumuzu göstermektedir.

Demografik açıdan görüşmemizden sonra yenilebilir yabani bitkileri kullanır mısınız sorusuna verilen cevapları değerlendirdiğimizde; kadın işletmecilerin %84,6’sı kullanmayı düşünürken, erkek işletmecilerin %42,1’si kullanmayı düşündüklerini belirtmiştir. Kadın işletmecilerin yenilebilir yabani bitkilere ilgisinin daha yüksek olduğu görülmüştür. Yaş gruplarında daha sonradan kullanmayı düşünen en yüksek oran %70 ile 26-40 aralığındaki grup olmuştur. Eğitim durumu incelendiğinde ilkökul mezunlarının hiçbiri kullanmayı düşünmemekle birlikte, ön lisans mezunlarının %75, lisans mezunlarının ise %63,2’si görüşmemiz sonrası yenilebilir yabani bitki kullanmayı düşünürüz yanıtı vermişlerdir.

Turizm işletme belgeli restoranlardan yenilebilir yabani bitkileri kullanmayan 9 restoran işletmecisine, daha sonra kullanmayı düşünür müsünüz sorusu yöneltilmiş ve %66,7’si evet cevabı vermiştir. Turizm belgeli tesislerin yenilebilir yabani bitkilere olan ilgisi yüksektir.

Araştırma kapsamında çalışma yaptığımız illerdeki yabani bitki kullanmayan restoranların daha sonra kullanma sorusuna verdiği cevapları değerlendirdiğimizde; Artvin %42,9, Giresun %36,8, Gümüşhane %33,3, Ordu %62,5, Rize %46,3 ve Trabzon %46,3 oranında kullanmayı düşünecekleri cevabı verilmiştir. Genel olarak 6 ilin ortalaması alındığında görüşmelerden sonra “yenilenebilir yabani bitkileri kullanmayı düşünür müsünüz?” sorusuna verdikleri %44,6 oranlı evet cevabı, çalışmamızın farkındalık oluşturma konusunda kısmen başarılı olduğunu göstermektedir.

TR 90 bölgesinde yenilebilir yabani bitkilerin mutfaklarda kullanım alanları genel olarak değerlendirildiğinde; ana yemeklerde 45, çorbalarda 42, salatalarda 25, soslarda 5, mezelerde 50, tatlılarda 16, içeceklerde 17, turşularda 20 ve baharat olarak 21 restoranın kullandığı tespit edilmiştir. Restoranlar yenilebilir yabani bitkileri en fazla meze olarak

kullanmakla birlikte yörenin yemek kültüründe mısır unu ile karıştırılarak yapılan çorbaların içine, bulgur, pirinç karıştırılarak yapılan dible yemeklerinin içine, turşu olarak ve yenilebilir mantarların kullanımına sıklıkla rastlanmaktadır.

Turizm işletme belgeli restoranların yenilebilir yabani bitkileri mutfaklarında kullanım durumları değerlendirdiğimizde; 6'sı ana yemek olarak, 3'ü çorbalarda, 3'ü salatalarda, 1'i soslarda, 8'i mezelerde, 4'ü tatlılarda, 3'ü turşularda ve 2 işletmenin diğer (baharat) olarak kullandığı belirlenmiştir. TR 90 bölgesinin geneli ile karşılaştırıldığında farklı bir kullanım alanına rastlanılmamıştır. Turizm işletme belgeli restoranlarında da en fazla meze olarak kullandığı tespit edilmiştir.

TR 90 bölgesinde yenilebilir yabani bitkilerin mutfaklarda kullanım alanları en fazla meze olarak kullanılsa da kadın restoran işletmeciler restoranlarında yabani bitkileri en fazla ana yemek olarak tercih ettikleri belirlenmiştir. Kadın işletmecilerin 11'i ana yemeklerde, 9'u çorbalarda, 4'ü salatalarda, 8'i mezelerde, 4'ü tatlılarda, 4'ü turşularda ve 4'nün baharatlarda kullandığı görülmüştür.

Çalışmamıza katılan restoran işletmecilerinin yaş aralıklarına göre mutfaklarda yenilebilir yabani bitkilerin kullanım alanlarını değerlendirdiğimizde; en fazla restoran işleten yaş grubu 41-65 yaş grubunun; 36'sı ana yemeklerde, 33'ü çorbalarda, 20'si salatalarda, 5'i soslarda, 36'sı mezelerde, 9'u tatlılarda, 9'u içeceklerde, 16'sı turşularda ve 17'si baharat olarak kullanılmaktadırlar.

Restoran işletmecilerin eğitim durumuna göre mutfaklarında yenilebilir yabani bitkileri kullanım alanını değerlendirdiğimizde, en fazla ve farklı kullanım alanlarında tercih eden grup lisans mezunu işletmecilerdir. Lisans mezunu restoran işletmecilerinin ana yemeklerde 19, çorbalarda 14, salatalarda 8, soslarda 3, mezelerde 18, tatlılarda 8, içeceklerde 8, turşularda 9 ve baharat olarak 7'sinin kullandığı belirlenmiştir. Çalışma geneline bakıldığında en fazla kullanım alanı olan mezeler olmasına rağmen lisans eğitimi alanlarda ana yemek en fazla kullanım alanı olarak tespit edilmiştir. Bu sonuçlara göre; eğitim düzeyi artıkça yenilebilir yabani bitkilerin kullanımı ve kullanım çeşitliliği artmaktadır.

Yaptığımız çalışmada faaliyet sürelerine yenilebilir yabani bitkilerin mutfaklarda kullanım alanlarını değerlendirdiğimizde; 16 yıl üzeri faaliyet süresi olan restoranlarda ana yemeklerde 15, çorbalarda 11, salatalarda 9, mezelerde 16, içeceklerde 4, turşularda

9 ve baharat olarak 6'sının kullandığı belirlenmiştir. TR 90 bölgesindeki restoranlarda faaliyet süresi artıkcça yenilebilir yabani bitkilerin mutfaklarda kullanım alanlarında artış olduğu belirlenmiştir.

Araştırmamız kapsamında TR 90 bölgesinde kullanılan 38 çeşit yenilebilir yabani bitki tespit edilmiştir. Bu bitkilerden 15 çeşidinin restoranlarda kullanılmadığı belirlenmiştir. Çalışmamıza katılan restoranlarla yapılan görüşmelerde, kullanılan yenilebilir yabani bitkilerin kullanılma sayısına göre; sakarca 45, merolcan 44, sırgan 43, galdirik 42, mantar çeşitleri 38, kekik 34, hoşguran 27, dağ çileği 17, yaban mersini 17, böğürtlen 10, yabani nane 8, ekşimek otu kuzukulağı 5, mendek 4, çekik otu 4, çadır, eşek turpu, evelik otu, gabalak, melez pancarı, nivik otu 2 ve alıç, çekik pancarını 1 restoranın kullandığı belirlenmiştir. Ana yemek ve mezelerde en fazla kullanılan sakarca, merolcan, sırgan , galdirik ,mantar çeşitleri ve hoşguran bitkileridir. Baharat olarak kekik ve yabani nane kullanılmaktadır. Dağ çileği, böğürtlen ve yaban mersini en fazla tercih edilen meyvensi yabani bitkiler olduğu tespit edilmiştir.

TR 90 bölgesinde bitki çeşitliliğinin iller tarafından kullanımı değerlendirildiğinde; Artvin 7, Giresun 9, Gümüşhane 6, Ordu 21, Rize 4 ve Trabzon 12 farklı yenilebilir yabani bitkileri mutfaklarda kullanmaktadır. Ordu, 21 farklı yabani bitki türüyle mutfağında en fazla yenilebilir yabani bitkiye yer veren ildir.

Turizm işletme belgeli restoranların TR 90 bölgesinde tespit ettiğimiz 38 çeşit yenilebilir yabani bitki türünden 24 çeşidini kullanmadığı, 14 çeşidini kullandığı belirlenmiştir. Turizm işletme belgeli restoranlarda, kekik 7, galdirik , melocan 6, mantar çeşitleri, sakarca 5, sırgan, dağ çileği 4, yaban mersini 3, hoşguran 2, böğürtlen, çekik otu, ekşimek kuzukulağı otu, kuşburnu ve yabani naneyi 1 restoranın kullandığı tespit edilmiştir. Turizm işletme belgeli restoranlarda kekik, galdirik, melocan, sakarca ve sırgan öne çıkan yenilebilir yabani bitki çeşitlerinden olmuştur.

TR 90 bölgesinde çalışmamıza katılan yenilebilir yabani bitkileri kullanan 72 restoranın, yenilebilir yabani bitkilerin restoranınıza olan talebi artırıp artırmadığı sorusuna, %100'ü evet cevabı vermiştir. Menülerinde ya da yemeklerinde yenilebilir yabani bitkilere yer vermenin restoranların talebini artırdığı sonucuna ulaşılmıştır.

TR 90 bölgesinde yenilebilir yabani bitkilerin restoranlarda kullanılması ile ilgili yapılan çalışmayı genel olarak değerlendirilirse; Ordu, Giresun ve Trabzon illerinde

yenilebilir yabani bitkilerin kullanımı diğer illere göre yüksektir. Bu kullanım farklılığının nedeni olarak illerin yöresel mutfak kültürlerinin farklılığından olduğu düşünülmektedir. 206 restorandan 72'sinin yenilebilir yabani bitki kullanması bölge için yeterli bir veri olarak değerlendirilse de Rize, Artvin ve Gümüşhane illerinin yenilebilir yabani bitki kullanımı oldukça düşüktür. Eğitim düzeyinin, cinsiyetin, faaliyet sürelerinin, yaş aralıklarının ve turizm işletme belgesinin yenilebilir yabani bitkileri kullanımında farklı sonuçlar ortaya koyduğu belirlenmiştir.

Doğu Karadeniz yöresel yemek kültüründe, yerli ve yabancı turistlerin yöreye özgü olan, kuymak, pide çeşitleri ve balık yemekleri dışında Doğu Karadeniz yöre mutfağının yenilebilir yabani bitkilerle yapılan yemekleri bilmemesi tercihlerini etkilemektedir. Turistlerin tercihleri restoran menülerinde belirleyici rol oynamaktadır. Yenilebilir yabani bitkilerin bölgedeki çeşitliği ve yöre mutfağındaki kullanımı restoran menülerinde de farkındalık yaratacaktır. Menülerinde yabani bitkilere yer veren restoranların talep artışını olduğunu belirtmeleri, kullanmayan diğer restoranlar ve sektör için olumlu bir veridir.

Araştırma kapsamında yapılan gözlemler ışığında, yenilebilir yabani bitki kullanan yiyecek ve içecek işletmelerinde bu bitkilerin kullanımının işletmelerine olan talebi arttırdığı ortaya çıkmıştır. Bu araştırma sonuçlarının turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmelerle paylaşılması durumunda TR90 bölgesindeki yiyecek ve içecek işletmelerine katkı sağlayacağı ayrıca bu bölgede genel olarak turistlerin tercih ettikleri bilindik yemeklere yenilebilir yabani bitki yemeklerinin alternatif oluşturacağı ve menü çeşitliliğini arttıracacağı düşünülmektedir.

Dünya'da yenilebilir yabani bitkilerin kullanımı yaygındır. Restoranlar menülerinde yabani bitkileri hem ana ürün hem de yan ürün olarak kullanılmaktadır. TR 90 bölgesi yenilebilir yabani bitkilerin çok yetiştiği bir bitki florasına sahiptir. Bölge restoranları, Dünya'da yenilebilen yabani bitkilerle kullanım alanlarını ve yapılan farklı pişirme tekniklerini uygulayarak mutfaklarını zenginleştirme potansiyeline sahiptir. Restoran işletmecilerine bu yönde verilecek eğitimin gastronomi turizmine ve yenilebilir yabani bitkilerin kullanımına olan talebi artıracığı düşünülmektedir.

TR90 bölgesinde yapılan bu araştırmada bir başka dikkat çeken nokta, yenilebilir yabani bitkilerin mevsime göre ortaya çıkması sebebiyle tüketim zamanlarının yalnızca

belirli dönemlerde gerçekleşmesidir. Bununla birlikte yıl içinde tedarikinin süreklilik arz etmemesi de yiyecek içecek işletmelerinin her zaman bu ürünlere yer verememesine sebep olmaktadır. Günümüzde gastronomi turizmi kapsamında yöresel yemeklerin turizm hareketliliğine yol açtığı bilinen bir gerçektir. Yenilebilir yabani bitkilerin mevsiminde tüketilmesi bu hareketliliğe katkı sağlamaktadır. TR90 bölgesinde yer alan yiyecek içecek işletmelerinin de bu bilgiler ışığında yenilebilir yabani bitkiler sayesinde bu hareketliliğe katkı sağlayabilirler. Bu sayede bölgeye gelen turist sayısında artış yaşanabilir.

İl Turizm Müdürlüklerinin illerin tanıtım sayfalarında yöresel mutfaklarda yapılan yemeklerde, yörede yetişen ve yöre mutfağında yer alan yenilebilir yabani bitkilere önem vermesi, yöreye gelen turist tercihlerinde etkili olacağı düşünülmektedir. Bu tanıtımlar yapılırken mevsimine göre hangi yabani bitkilerin yetiştiğinin belirtilmesi turistlere yol gösterici olacak ve yöre mutfağının tanıtımına katkı sağlayacaktır.

Karadeniz bölgesinde yöresel mutfak tanıtımları ve reklamları yapılmaktadır. Fakat Ege ve Akdeniz Bölgesindeki gibi yenilebilir yabani bitkilere gereken önem verilmemektedir. Doğu Karadeniz yemeklerinde ilk akla gelenler kuymak, hamsili yemekler ve kara lahana gibi yöresel lezzetlerdir. Yapılan yöre reklamlarında yenilebilir yabani bitkilerin yerel reklamlarda yer bulması, bilinirlik ve pazarlama açısından oldukça önemlidir. Ege bölgesinde yapılan ot festivalleri gibi, Doğu Karadeniz’de düzenlenecek ot yemekleri festivalleri, bölgenin yenilebilir yabani bitkilerinin, sosyo-kültürel ve ekonomik birer değer olarak, öne çıkarılmasında öncülük edebilir.

Kırsal bölgelerin kalkınmasında yöre insanının doğadan kendiliğinden yetişen yenilebilir yabani bitkileri toplayıp satması kırsal kesim için gelir sağlamaktadır. Yenilebilir yabani bitkilerden çok tercih edilenlerin kültür yetiştiriciliği ile üretilmesi, TR90 bölgesinde bulunan yöre halkının gelir elde etmesine, bu sayede alternatif ürünlerin ortaya çıkmasına ve dolayısıyla bu da kırsal kalkınmaya da katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda yöre halkının yeni bir gelir kaynaklarına ulaşması bölgedeki göç verme oranını da düşürecektir.

TR90 Bölgesinde kalkınmanın hızlandırılması için akademik çalışmaların yanı sıra, kalkınma ajanslarının destekleri devam etmektedir. Bu çalışmalardan elde edilecek sonuçlara dayanarak, geleceğe yönelik yenilikçi ve uygulanabilir politikalar oluşturulabilir. Bunun yanı sıra, bölgesel kalkınma ajansı, tarımsal kırsal kalkınma

ofisleri ve küçük orta boy işletmeleri destekleyen kurumların söz konusu yenilebilir bitkilere yönelik özellikli çağrılara çıkmaları önerilebilir.

Bu çalışma ile TR 90 bölgesinde ilerleyen zamanlarda yapılacak olan gıda ürünü inovasyonlarına bir başlangıç oluşturup, gelecekteki turizm politikalarına da katkı sağlayacağı düşünülmektedir.



KAYNAKÇA

- Abbasi, N. Karkondi,V-R., Asadollahi,K., Tahmasebi,M. Ghobad,A., Taherikalani,M., and Parisa, A. (2014). “Analgesic Effects of Arum Maculatum Plant Extract in Rats Compared to Other Routine Analgesics”, *Journal of Medicinal Plant Research*, 8(31), 1025-1030.
- Acar, S., Meydan, M. C., Bilen Kazancık, L., & Işık, M. (2019). “İllerin ve Bölgelerin Sosyo Ekonomik Gelişmişlik Sıralaması Araştırması”, *Sege*, 2017, T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı. Kalkınma Ajansları Genel Müdürlüğü.
- Ağaoğlu, Y.S., (1986). *Üzümsü Meyveler*. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- Ağaoğlu, Y. S. ve Gerçekçioğlu, R. (2013). *Üzümsü Meyveler*. Ankara: Tomurcukbağ Ltd. Şti. Eğitim Yayınları.
- Akın, A. ve Gökdemir, Ş. (2013). *Ova Karaağacı (Ulmus Minor Mill.)’ nın İn-Vitro Tomurcuk Kültürü Tekniği ile Çoğaltımı*. Ankara: Orman Genel Müdürlüğü İç Anadolu Ormancılık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü Yayınları.
- Aksoy, A., Dixon, J.M., Hale, H.G., Capsella bursa-pastoris (L.) Medikus Thlaspi bursapastoris L., Bursa bursa-pastoris (L.) Shull, Bursa pastoris (L.) Weber), *Journal of Ecology*, 86: 171-186 (1998)
- Akyürek, S., Zeybek H.İ. (2018). “Gümüşhane İlinin Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi”, *Social Sciences Studies Journal*, (4)15, 869-882.
- Aksu, S. (2017). Çerkes (Abhaz, Adige) *Mutfağının Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi*. Karabük: Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Anonim (2019). *Türkiye Beslenme ve Sağlık Araştırması 2017*. T.C. Sağlık Bakanlığı.
- Apaydın, E. & Yolcu, M. (2017). “Giresun Yöresine Ait Sakarca (*Ornithogalum Umbellatum* L.) Bitkisinde Toplam Fenolik Madde, Toplam Flavonoid Madde ve İyon Kromatografik Anyon-Katyon İçeriklerinin Tayinleri”. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 7 (2), 152-160. DOI: 10.31466/kfbd.344363
- Arslanoğlu F, Yalçın T. (2009). “The Concumption of Some Plants Gathered From Nature in Eastern Black Sea Region”. *VIII Field Crops Congress*, Hatay,Turkey, 19-22 September 2009, 2469-253.

- Ataç, A. ve Yıldırım, V. (2004). "Osmanlı Hekimleri ve Dioskorides'in "De Materia Medica"sı". *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, [online] 15, 257-269.
- Atalay, A. İ. & Kamalak, A. (2019). "Olgunlaşma Dönemlerinin Sirken (*Chenopodium album*) Otunun Kimyasal Kompozisyonuna, Besleme Değerine ve Metan Üretimine Etkisi". *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 6 (3), 489-493. DOI: 10.30910/turkjans.595363
- Atar, F., Bayraktar, A., Yıldırım, N., Turna, İ. Güney, D. (2020). "Fruit and Seed Diversity of *Smilax Excelsa* in the Black Sea Region, Turkey". *Ormancılık Araştırma Dergisi*, 7 (1), 1-8. DOI: 10.17568/ogmoad.536862
- Ayan A.K., Çalışkan, Ö. ve Çırak, C. (2006). "Isırganotu(*Urtica* spp.)'nın Ekonomik Önemi ve Tarımı", *OMÜ Zir. Fak. Dergisi*, 21(3), 357-363.
- Aydeniz-Güneşer B.(2021). "Investigation of Stability of Olive Oils Aromatized with Some Local Plants". *Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology*, 9(9), 1658-166
- Aygün, Ceyhun (2019). *Çorum İlinde Yetişen Bazı Yenilebilir Yabani Otların Tespiti, Sağlık Açısından Faydaları ve Yemeklerde Kullanım Şekilleri*. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Azab, A. (2017). "Arum: A Plant Genus With Great Medicinal Potential". *European Chemical Bulletin*, 6(2), 59-68.
- Bacchetta, L., F. Visioli, G. Cappelli, E. Caruso, G. Martin, E. Nemeth, G. Bacchetta, G. Bedini, A. Wezel, T. van Asseldonk, L. van Raamsdonk, F. Mariani, on behalf of the Eatwild Consortium. (2016). "A Manifesto for the Valorization of Wild Edible Plants". *Journal of Ethnopharmacology*, 191, 180–187.
- Badayman, M., Dinçel, E. & Ünver Alçay, A. (2018). "Çiriş Otu ve Türk Mutfağında Kullanımı. *Aydın Gastronomy*, 2 (1), 51-55.
- Başaran, B. (2017). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Rize Yöresel Lezzetlerinin Değerlendirilmesi", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (5)3, 135-149.

- Başaran, Z.K. ve Can, M.C. (2015). “Destinasyon Rekabetinde Gastronomi Turizminin Önemi: Rize Örneği”. Çukurçayır, M.A., Başoda A., Ünüver, Ş., Çiçekdağı, M. ve S. Büyükipekçi (Edt.). *I. Avrasya Turizm Kongresi Kitabı*. 1, Konya. Aybil Yayınları, 660-671.
- Başkal, G., Köngül, E., Karatoprak, G. Ş. (2017). “Melissa Officinalis (oğul otu)’in Geleneksel Kullanımı”. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 26 (3), 267-269.
- Batu, A. (2012). “Alıç Meyvesinin Fonksiyonel Gıda Olarak Değerlendirilmesi ve İnsan Sağlığı Bakımından Önemi”. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 1-5.
- Baydar, S.N., (2006). *Şifalı bitkiler Ansiklopedisi: Modern Tıp Alternatif Tıp ile Elele*. Ankara: Palme Yayıncılık.
- Baysal, A., & Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Baytop, T. (1984). *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi*. İstanbul Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları No: 40, İstanbul
- Baytop, T. (1999). *Türkiye’de Bitkiler ile Tedavi, Geçmişte ve Bugün*. İstanbul: Nobel Tıp Kitabevleri.
- Baytop T. (1999). *Türkiye’de Bitkilerle Tedavi*. (2. Baskı). İstanbul: Nobel Tıp Yayınevi.
- Bozkurt A., Ergül, Z., Özkan, C., Saraç, D.U. (2019). “The Floristic Structure of the Artvin-Soğanlı Village (Turkey) and the Traditional Usage of These Plant Taxa in This Region”, *Biological Diversity and Conservation*, 12(2), 109-118.
- Blanco-Salas, J., Gutiérrez-García, L., Labrador-Moreno, J., Ruiz-Téllez, T. (2019). “Wild Plants Potentially Used in Human Food in the Protected Area “Sierra Grande de Hornachos” of Extremadura (Spain)”. *Sustainability*, 11(2), 456.
- Boran, G. ve Albayrak, N. (2004). “Karadeniz Bölgesinin Geleneksel Hamsi Yemekleri ve Hamsinin Besin Değerindeki Mevsimsel Değişimler”. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumunda Sunuldu*, Van.
- Büyüköztürk, Ş., Çakmak, E.K., Akgün, Ö.E. Karadeniz, Ş. ve Demirel, F. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Pegem Akademi.

- Cesur, E. (2017). *Yerli Turistlerin Doğu Karadeniz Mutfağına İlişkin Görüşleri*. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ceylan F.,2019. *Yenilebilir Otların Yiyecek Hazırlamada Kullanımı: Tirşik Otu (Arum Maculatum L.)*. (Yüksek Lisans Tezi). Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisanüstü Eğitim Enstitüsü Müdürlüğü.
- Ceylan, F., Akar Şahingöz, S. (2019). “Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2204-2225.
- Ceylan, F., & Yücel, E. (2015). “Düzce ve Çevresinde Gıda Olarak Tüketilen Yabani Bitkilerin Tüketim Biçimleri ve Besin Ögesi Değerleri”. *Afyon Kocatepe Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 15(3), 1-17.
- Ciğerci Ulukan, N., & Ulukan, U. (2022). “Doğu Karadeniz Tarımında Kadın: Hanehalkı Anketlerinin Söylemedikleri”. *Fiscaoeconomia*, 6(2), 726-742.
- Cömert, M., Durlu-Özkaya F. (2014). “Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Cömert, M. ve Çavuş, O. (2016). “Moleküler Gastronomi Kavramı (The Concept of Molecular Gastronomy)”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4(4), 119-120.
- Cömert, M. ve Özata, E. (2016a). “Tüketicilerin Yöresel Restoranları Tercih Etme Nedenleri ve Karadeniz Mutfağı Örneği”. *Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, 9 (42), 1963-1973.
- Çelik, H. (2004). “Türkiye için yeni bir meyve: Likapa Üzümsü Meyvelerin Kralıdır”, *Hasad Aylık Gıda, Tarım ve Hayvancılık Dergisi*, 20(235), 42-51.
- Çetinkaya, N. ve Yıldız, S. (2018). “Erzurum’un Yenilebilir Otları ve Yemeklerde Kullanım Şekillerine Yönelik Bir Araştırma”, *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 483-500.
- Çolak, F., Savaroğlu, F. and İlhan,S. (2009). “Antibacterial and Antifungal Activities of Arum maculatum L. Leaves Extracts”. *Journal of Applied Biological Sciences*, 3(3), 13-16.

- Çokişler, N. ve Türker, A. (2015a). “Mutfak Kültürünün Turizm Ürünü Olarak Kullanım Etkinliğinin İncelenmesi: Ayder Turizm Merkezi Örneği”. *Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 6 (14), 122-136.
- Çokişler, N. (2013). *Türk Halk Kültürü Ürünlerinin Turizmde Kullanımı: Doğu Karadeniz Örneği*. (Doktora Tezi), İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çöteli, E., Erden, Y., Karataş, F. (2013). “Yarpuz (*Mentha pulegium* L.) Bitkisindeki Malondialdehit, Glutasyon ve Vitamin Miktarları İle Total Antioksidan Kapasitesinin Araştırılması”. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 17(2), 4-10.
- Çöteli E., ve Karataş, F. (2015). “Yemlik (*Tragopogon reticulatus*) Bitkisinin Yapraklarındaki Glutasyon ve Vitamin Miktarları ile Toplam Antioksidan Kapasitesinin Araştırılması”. *Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 5 (2): 78-86
- Davis, P.H. (1965). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*, Volume 1: 343-344
- Davis, P., H., Mill, R., R. ve Tan, K. (1988). *Flora of Turkey and the East Aegean Islands*, Vol. X, University Pres, Edinburgh.
- Dayısoylu, K. S., (2010). “Changes of Antioxidant Activity in Different Forms and Meal of *Arum maculatum* in Kahramanmaraş Province from Turkey”, *Asian Journal of Chemistry*, 22(8), 6595-6599.
- Dayısoylu, K.S., (2012). “Kimyasal Profil ve Antioksidan Kapasite Bakımından Tirşik. III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu. 10-12 Mayıs, Konya.
- Defelice, M., (2001). “Shepherd’ s-purse, *Capsella bursa-pastoris* (L.) Medic.”, *Weed Technology*, 15, 892-895
- Demir, E., Sürmen, B., Harun, Ö.,Kutbay, H. G., (2017). “Salıpazarı ve Çevresinde (Samsun/Türkiye) Doğal Olarak Yetişen Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri”. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 7(2), 68-78.
- Demir H. (2006). “Erzurum’da Yetişen Madımak, Yemlik ve Kızamık Bitkilerinin Bazı Kimyasal Bileşimi”. *Bahçe*, 35 (1- 2), 55-60

- Demirci, S. ve Özhatay, N. (2012). “Local Names Of Some Plants in Andırın, Kahramanmaraş”. *İstanbul Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 42(1), 33-42.
- Demirel, H. ve Ayyıldız, S. (2017). “Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (5)4, 280-298.
- Demirkol, M., Çelik, Ö.F., Tarakçı, Z. (2017). “Ordu İlinde Yetişen Sakarca (*Ornithogalum umbellatum*) Bitkisinin Antibakteriyel Aktivitesi ve Toplam Fenolik Madde İçeriği”. *Ordu Üniv. Bil. Tek. Derg.*, 7(2):312-318
- Demirtaş, N. ve Demirtaş, M.H. (2021). “Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Ekoturizm Açısından Değerlendirilmesi: Çakşır (*Ferula meifolia*) Örneği”. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 3(1), 31-42.
- Diker, O., Türker, N. ve Kaya, F. B. (2017). “Eskişehir’in Etnobotanik Çeşitliliğinin EkoGastronomi Faaliyetleri Çerçevesinde İncelenmesi”. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Özel Sayı 3, 51-58.
- Dogan, Y. (2012). “Wild Edible Greens of the Turkish Aegean Region”, *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81(4), 329–342.
- Doğu, F. A. (2009). “Gıdaların Coğrafyası”. 2. *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, 1-4, Van.
- Düzgüneş, E. (2010). “Hamsinin Karadeniz Kültüründeki Yeri ve Hamsi Avcılığının Tarihsel Gelişimi”. 1. *Ulusal Hamsi Çalıştayı: Sürdürülebilir Balıkçılık*, Trabzon.
- Emekli, G. (2006). “Avrupa Birliği Bölgesel Politikasında Turizmin Yeri ve Türkiye Turizmi IV”. *Ulusal Coğrafya Sempozyumu*. Ankara.
- Ertuğ, F. (2014). “Etnobotanik. İçinde: Güner, A. ve Ekim, T. (edlr.). *Resimli Türkiye Florası*, Vol. 1, 319-420. İstanbul: Ali Nihat Gökyiğit Vakfı, Flora Araştırmaları Derneği ve Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları Yayını.
- Ertuğ, F. (2004). “Wild Edible Plants of Bodrum Area (Muğla, Turkey)”, *Turk J. Bot*, 28, 161-174.
- Eryiğit, F. (2006). *Mentha Pulegium L. ve Salvia Tomentosa Miller Bitkilerinin Metanol Özütlерinin İn Vitro Antioksidan Aktivitelerinin Belirlenmesi*. (Yüksek Lisans Tezi), Isparta: Süleyman Demirel Üniversitesi Kimya Anabilim Dalı.

- Facciola, S., Cornucopia, A. (1990). *Source Book of Edible Plants*, Kampong Publications, Vista
- Gök Hündür, Z., Dursun, A., Parlakova Karagöz, F., ve Kaya, Y. (2023). “Ardahan İlinde Doğal Yayılım Gösteren ve Sebze Olarak Tüketilen Yabani Bitki Türlerinin Morfolojik Özellikleri”. *Erciyes Tarım ve Hayvan Bilimleri Dergisi*, 6(1), 1-16.
- Gül, V. ve Topcu, E. (2017). “Salıpazarı (Samsun) İlçesinde Yayılış Gösteren Zehirli Bitkiler Üzerine Bir Araştırma”, *Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi*, 4(2), 162–168.
- Gülçin, İ., Oktay, M., Kireççi, E., Küfrevioğlu, Ö.İ. (2003). “Screening of Antioxidant and Antimicrobial Activities of Anise (*Pimpinella anisum* L.) Seed Extracts”. *Food Chemistry*, 83, 371-382.
- Gümüş, C., Ölmez, Z., Ölmez, G.H., Kalender, Ç. (2015). “Artvin’de Yaban Mersini (*vaccinium* sp. likapa) Yetiştiriciliği Eğitimi Konulu AB Projesinin Tanıtımı ve Projenin Yürütülmesinde Karşılaşılan Güçlükler ve Sorunlar”. *Türk Tarım Gıda Bilim Ve Teknoloji Dergisi*, 3(1), 40-44ç
- Gündüz, A. (2001). *Çoruh Havzası ve Artvin*. Ankara: Ardanuçlular Kültür ve Yardımlaşma Derneği Yayınları.
- Güner, A., Aslan, S., Ekim, T., Vural, M. ve Babaç, M.T. (2012). *Türkiye Bitkileri Listesi: Damarlı Bitkiler*. İstanbul: Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi ve Flora Araştırmaları Derneği Yayınları.
- Gürhan, N. (2017). “Toplumsal Değişme ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(54), 561-570.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihi Bilelim, Dünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Limited Şti.
- Gürsoy, Y. (2017). “Giresun Merkez Yöresinde Gastronomi Turizmi Üzerine Genel Bir Değerlendirme”. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(51), 1296-1304

- Güzelsoy, NA., Uçurum, O., Tokat, E., Tan, A., Tuğrul Ay, S., Ozbek, K. (2017). “Nutritional Properties of Some Wild Edible Plant Species in Turkey”. *Anadolu J. of AARI*, 27(2), 39- 45.
- Güzel Şahin, G., ve Ünver, G. (2015). “Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak “Gastronomi Turizmi”: İstanbul’un Gastronomi Turizmi Potansiyeli Üzerine Bir Araştırma”, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(2), 63-73.
- Hacıoğlu,Y. (2019). *Bir Destinasyon Olarak Bilinen Artvin İlinin Kırsal Turizm Potansiyelinin Belirlenmesine Yönelik Bir Çalışma*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), İstanbul: İstanbul Kültür Üniversitesi.
- Halıcı, G. (2016). *Uygulamalı Halk Bilimi ve Etnobotanik Bağlamında Kastamonu Bitkileri*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Ankara: Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hatch, J. A. (2002). *Doing Qualitative Research in Education Settings*. Suny Press.
- Hegarty, J. A., O’Mahony, G. B. (2001). “Gastronomy: A Phenomenon Of Cultural Expressionism And An Aesthetic For Living”. *Hospitality Management* 20, 3–13.
- İflazoğlu, N. (2019). *Unesco Gastronomi Şehirlerinde Gastronomi Gastronomi Turizmi Ve Yeni Yiyecek Deneme Korkusu (Food Neophobia) Hatay ve Gaziantep Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi), Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Karabak, S., Yazar, S., & Osman Sarı, A. (2017). *Economic and Socio-Cultural Importance of Edible Wild Species Yenilebilir Yabani Türlerin Ekonomik ve Sosyo-Kültürel Önemi*-38 MFAL.
- Kabacık, M. (2016). “Karadeniz Bölgesi’nin Yöresel Mutfağı”. İçinde E. Zencir (Edt.), *Yöresel Mutfaklar* (s. 138-164). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Karaca O. B., Yıldırım O.,Çakıcı A.C. (2015). “Gastronomi Turizminde Otlar, Ot Yemekleri ve Sağlıkla İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme”. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(3), 27-42.
- Kallas, J. (1996). *Edible Wild Plants From Neighborhood to Wilderness: A Catalyst for Experiential Education*. In 1996 Association for Experiential Education 24th

Annual International Conference Proceedings, Spokane, WA, September 26-29, 140-144.

Kandemir, N. (2008). "Ordu Çevresinde Yayılış Gösteren Arum L.(Araceae) Cinsinin Bazı Türleri Üzerinde Morfolojik ve Anatomik İncelemeler". *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi*, 1(2), 37-43.

Karadağ, M., Çelebi, F., Ertaş, Y., Şanlıer, N. (2014). *Geleneksel Türk Mutfağından Seçmeler: Besin Öğeleri Açısından Değerlendirilmesi, Türk Mutfağı Yiyeceklerine Genel Bakış*, Ankara: Detay Yayıncılık.

Karadeniz, C. B. (2014). "Sürdürülebilir Turizm Bağlamında Sakin Şehir Perşembe", *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 7(29), 84-107.

Karadeniz, T. (2004). *Şifalı Meyveler*, Ordu: K.T.Ü. Ordu Ziraat Fakültesi. Bahçe Bitkileri Bölümü.

Karaevli A. ve Sarıkaya A. G., (2019). "Korgan (Ordu) Yöresinde Gıda Olarak Tüketilen Doğal Bazı Bitki Taksonlarına Ait Yöresel Tarifler ve Etnobotanik Özellikleri (Local Recipes and Etnobotanical Properties of Natural Some Plant Taxa Consumed as Food in Korgan (Ordu) Region)", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(2), 1108-1123.

Karaman, E. E., Sezgin, A. C., (2022). "Çaşır (Ferula orientalis L.) Bitkisi ve Yöresel Mutfaklarda Kullanım", *Journal of Interdisciplinary Food Studies*, 2(1), 51-61.

Karataş F. (2013). "Kuzukulağı (*Rumex acetosella* L.) Bitkisinin A, E ve C Vitamini İçeriğinin Belirlenmesi". *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 17(1), 60-63

Karlı, A. (2016). *Böğürtlen Pası Kuehneola Uredinis (Link) Arth.'e Karşı Klasik ve Organik İlaçlama Programlarının Etkinliği Üzerinde Çalışmalar*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bursa: Uludağ Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

Kement, Ü. (2022). "Ordu İli Mutfak Kültürü". *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I*, 102.

- Kendir, G., Güvenç, A. (2010). "Etnobotanik ve Türkiye’de Yapılmış Etnobotanik Çalışmalara Genel Bir Bakış". *Hacettepe Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Dergisi*, 30(1), 49-80.
- Kılıç C. S. ve Coşkun M. (2007). "Capsella Bursa-Pastoris (L.) Medik. (Cruciferae) Askorbik Asit İçeriği Üzerinde Karşılaştırmalı Bir Çalışma". *Ankara Ecz. Fak. Derg.*, 36(3), 153-160
- Kızılırmak, İ., Albayrak, A. ve Küçükali, S. (2014). "Yöresel Mutfakın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği." *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 4 (1), 75-83.
- Kilimci, Ayşe (2013). *Ot Var, Çiçek Var, Sevdalığa Çare Var*. İstanbul: Oğlak Yayınevi.
- Koca, İ., Hasbay, İ., Bostancı, Ş. (2011). "Samsun ve Çevresinde Sebze Olarak Kullanılan Bazı Yabani Bitkiler ve Tüketim Şekilleri". *Samsun Sempozyumu*. https://www.researchgate.net/publication/276187901_samsun_ve_cevresinde_sebze_olarak_kullanilan_bazi_yabani_bitkiler_ve_tuketim_sekilleri
- Koç Apuhan, A., ve Beyazkaya, T. (2019). "Bingöl’ün Yenilebilir Yabani Bitkilerinin Gastronomi Turizmine Etkisi Üzerine Bir Araştırma". *Tourism and Recreation*, 1(1), 31-37.
- Kök, A., Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz, H. (2020). "Ege Otlarının Yöresel Mutfaklarda Kullanımı". *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 3(2), 152-168.
- Kökler, N. (2020). *Yenilebilir Yabani Bitkilerin Gastronomik Açıdan Değerlendirilmesi: Erzurum Uzundere Örneği*. Erzurum: Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Krystofova, O., Adam, V., Babula, P., Zehnalek, J., Beklova, L. H., Kizek, R. (2010). "Effects of various doses of selenite on stinging nettle (*Urtica dioica* L.)". *Int. J. Environ. Res. Public Health*, 7(10): 3804-3815
- Kuhnlein, H. V. (1990). "Nutrient Values in Indigenous Wild Plant Greens and Roots Used by the Nuxalk People of Bella Coole", *British Columbia. J. Food Compos. Anal.* 3, 38-46.

- Kutbay, H. G. ve Kılınç, M., (1996). “Kuşburnu (*Rosa. L.*) Türlerinin Taksonomik Özellikleri ve Türkiye’deki Yayılışları”, *Kuşburnu Sempozyumu*, 5-6 Eylül 1996, Gümüşhane, Türkiye, 75-83.
- Łuczaj Ł, Pieroni A, Tardío J, et al. (2012). “Wild Food Plant use in 21st century Europe: the Disappearance of old Traditions and the Search for New Cuisines Involving Wild Edibles”. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae* 81: 359-370.
- Makaklı, B. ve Dinçer, M. (1985), *Zararlı Otlar*. Ankara: Çağ Matbaası.
- Malyer, H. & diğerleri (2004), “Tekirdağ ve Çevresindeki Aktarlarda Satılan Bazı Bitkiler ve Tıbbi Kullanım Özellikleri”, *D.P.Ü Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7, 103-112.
- Martinez-Aledo N, Navas-Carrillo D., Orenes-Pinero E. (2020). “Medicinal Plants: Active Compounds, Properties and Antiproliferative Effects in Colorectal Cancer”. *Phytochemistry Reviews*. 1-15.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Melikoğlu Akın Akın, A. (2021). "Giresun Mutfağında Yabani Bitkiler". *Asya Studies*, 5, 131-144
- Merriam, S. B., and Grenier, R. S. (2019). *Qualitative Research in Practice: Examples for Discussion and Analysis*. San Francisco, CA: Jossey-Bass Publishers.
- Mill RR. Melissa L. In: Davis PH (ed) (1982). “Flora of Turkey and the East Aegean Islands”, Vol. 7. Edinburgh University Press, *Edinburgh*, 262-264.
- Morgan, D. L. (1996). *Focus Groups as Qualitative Research* (C. 16). New York: Sage publications.
- Motti, R. (2022). “Wild Edible Plants: A Challenge for Future Diet and Health, the Collection Botany of Food Plant”. *Bitkiler*, 11(3), 343-344.
- Mutlu, F. (2015). *Trabzon Mutfağı*. Kansız, İ. (Edt.). Trabzon. Trabzon İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Okcu, Z., ve Kaplan, B. (2018). “Doğu Anadolu Bölgesinde Gıda Olarak Kullanılan Yabani Bitkiler”. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(3), 260-265.

- Ozsoy, N., Can A., Yanardag, R., Akev, N. (2008). Antioxidant Activity of Smilax excelsa L. Leaf Extracts, *Food Chemistry*, 110, 571-583.
- Öney, H. (2013). *Gastronomi Turizmi. Alternatif Turizm İçinde*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 158-188.
- Öz, M., Baltacı, C., Deniz, İ. (2018). “Gümüşhane Yöresi Kuşburnu (*Rosa canina* L.) ve Siyah Kuşburnu (*Rosa pimpinellifolia* L.) Meyvelerinin C Vitamini ve Şeker Analizleri”. *Gümüşhane Üniversitesi Fen Bilimleri Dergisi*, 8(2), 284-292. DOI: 10.17714/gumusfenbil.327635
- Özbek, H., (2005). “Cinsel ve Jinekolojik Sorunların Tedavisinde Bitkilerin Kullanımı”. *Van Tıp Dergisi*, 12(2), 170-174
- Pekşen, A.ve Kaplan, M. (2017). “Ordu İlinin Ekonomik Öneme Sahip Yenilebilen Doğa Mantarları”. *Akademik Ziraat Dergisi*, Cilt: 6 Özel Sayı, 335-342.
- Pieroni, A., Nebel, S., Quave, C., Münz, H., & Heinrich, M. (2002). “Ethnopharmacology of Liakra: Traditional Weedy Vegetables of the Arbëreshë of the Vulture area in Southern Italy”. *Journal of Ethnopharmacology*, 81(2), 165-185.
- Polat, R., Selvi, S. (2011). “Edremit Körfezi (Balıkesir)’nin Arı Bitkileri Üzerine Bir Araştırma, Harran Üniversitesi”, *Ziraat Fakültesi Dergisi*, 15(2), 27-32.
- Polat, R., Satıl, F. (2012). “An Ethnobotanical Survey of Medicinal Plants in Edremit Gulf (Balıkesir – Turkey)”. *Journal of Ethnopharmacology*, 139, 626–641.
- Raúl, S., Beatriz, H.C., Joseoziel L.G., Francenia S.S.N., (2017). “Phenolic Compounds in Genus Smilax (Sarsaparilla)”, In: M. Soto-Hernandez, M. Palma-Tenango, M.D.R. Garcia-Mateos (Eds.) *Phenolic Compounds- Natural Sources, Importance and Applications*, Intech, Rijeka, Pp. Ch. 09.
- Santich, B. (2004). “The Study of Gastronomy and its Relevance to Hospitality Education and Training”. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarac, D.U. (2013). *Rize İli Etnobotanik Özellikleri*. (Yüksek Lisans Tezi), Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.

- Sargın, S.A. 2013. *Alaşehir ve Çevresinde (Manisa) Tarımsal Biyoçeşitlilik ve Etnobotanik Araştırmaları*. (Doktora Tezi), Balıkesir: Balıkesir Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Satıl, F., Akçiçek, E., Selvi, S. (2008). “Madra Dağı (Balıkesir/İzmir) ve Çevresinde Etnobotanik Bir Çalışma”, *Biyoloji Bilimleri Araştırma Dergisi (BİBAD)*, 1(1), 31-36.
- Serban, P., Wilson, J.R.U., Vamosi, J.C., Richardson, D.M. (2008). “Plant Diversity in the Human Diet: Weak Phylogenetic Signal Indicates Breadth. *Bioscience*, 58, 151–159
- Serin, Y. (2008). *Türkiye'nin Çayır ve Mera Bitkileri*. Ankara: Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Tarımsal Üretim ve Geliştirme Genel Müd. Yayınları.
- Seyitoğlu, F. (2018). “Gastronomi ve Turizm İlişkisi Bağlamında Temel Konuların İncelenmesi”. *Uluslararası İnsan Çalışmaları Dergisi / International Journal of Human Studies*, 2, 316-344.
- Seyrek, C. A (2019). *Türkmen Dağının Kütahya Türkmen Şefliği ve Civarının Kekik (thymus vulgaris l.) Bitkisinin Yayılış Durumu ve Biyokütlesinin Belirlenmesi Üzerine Çalışma*, (Yüksek Lisans Tezi). Kütahya Dumlupınar Üniversitesi/Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Simopoulos, A.P. (2004). “Makale”, *European Journal of Cancer Prevention*, 13(3), 219-230.
- Shaheen, S., Ahmad, M., Haroon, N. (2017). *Edible Wild Plants: An Alternative Approach to Food Security*. doi:10.1007/978-3-319-63037-3
- Shipman, Ç.D. (2009). Karadeniz Yemekleri. Web: <https://www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/yoresel-mutfaklar/karadeniz-yemekleri/> (Erişim Tarihi: 10 Nisan 2017).
- Sönmez, V., & Alacapınar, G. (2016). *Sosyal Bilimlerde Ölçme Aracı Hazırlama*. Anı Yayıncılık.

- Stefanovic, Comic, Stanojevic, Sukdolak, S. (2009). "Antibacterial Activity of Aegopodium Podagraria L. Extracts And Interaction Between Extracts and Antibiotics". *Turk Journal Biology*, 145-150.
- Şahin, Ö. (2019). *Melocan (Smilax Excelsa L.) Bitkisinin Farklı Kısımlarının Ultrason ve Mikrodalga Destekli Ekstraksiyon ile Elde Edilen Bileşenlerinin Tanımlanması*. (Yüksek Lisans Tezi). Ankara: Hacettepe Üniversitesi.
- Şen, M.A (2020). "Gastronomi Turizmi Kapsamında Trabzon Mutfağına Özgü Bir Ürün "Kuymak".", *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, (29), 251-268
- Şengül, S. (2016). *Yöresel Mutfak Tercihindeki Motivasyon Unsurlarının Destinasyonu Tekrar Tercih Etme ve Başkalarına Önerme Üzerine Etkisi*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi), Sakarya: Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şengül, S. (2015). "Karadeniz Bölgesi Mutfak Kültürü ve Yöresel Yemekleri". S. Şengül, A. Çakır, G. Çakır, *Yöresel Mutfaklar* içinde. Ankara: TRAMEP Beta Basım Yayım.
- Şenkul, Ç. ve Kaya, S. (2017). Türkiye Endemik Bitkilerinin Coğrafi Dağılışı. *Türk Coğrafya Dergisi*, 0(69), 109-120.
- Şimşek, A., Durmuş E.N.İ., Çakmak S.D. (2020). "Yenilebilir Otlar ve Mutfaklarda Kullanım Şekilleri: Kastamonu Örneği", *Tourism and Recreation*, 1(8), 8-12.
- Şimşek, M. (2013). "Arum Dioscoridis Ekstrelerinin Çeşitli Patojen Mikroorganizmalara Karşı Antimikrobiyal Etkisi". *Turkish Journal of Clinical Laboratory*, 4(1), 66-70.
- Tabata, M., Sezik, E., Honda, G., Yeşilada, E., Fukui, H., Goto, K., Ikeshiro, Y. (1994). "Traditional medicine in Turkey III. Folk Medicine in East Anatolia, Van and Bitlis Provinces". *Inter. Journal Pharm*, 32, 3-12.
- Tanker, N., Koyuncu, M., Coşkun, M. (1998). *Farmasötik Botanik*, Ankara: Ankara Üniversitesi Eczacılık Fakültesi Yayınları.
- Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Morales, R. (2006). "Ethnobotanical Review of Wild Edible Plants in Spain". *Botanical Journal of the Linnean Society*, 152(1), 27-71.

- Terzioğlu, S.; Bilgili, E. ve Karaköse, M. (2012). *Türkiye Ormanları*. Ankara: T.C. Orman ve Su İşleri Bakanlığı Orman Genel Müdürlüğü Yayınları.
- Tomar, O., Akarca, G., İstek, Ö. (2020). “Farklı Yaban Mersini Türlerinden Geleneksel Yöntemle Üretilen Sirkenin Bazı Kalite Özellikleri”. *Journal of the Institute of Science and Technology*, 10 (4), 2595-2603, DOI: 10.21597/jist.704240.
- Tunçgenç, Ş. ve Tunçgenç, M. (2008). *Giritli Türklerin Mutfağından Ot ve Sebze Yemekleri*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Tuzlacı, E. (2011). *Türkiye'nin Yabani Besin Bitkileri ve Ot Yemekleri*. İstanbul: Melisa Matbaacılık.
- Türkan, Ş., Malyer, H., Özaydın, S., Tümen, G. (2009). “Ordu İli ve Çevresinde Yetişen Bazı Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri”. *Süleyman Demirel Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10 (2), 162-166.
- Ülker, T., Kazancı, Ş., Yılmaz, N., Doğru, E. (2011). *Gümüşhane Halk Kültürü-5*, Trabzon: Gündüz Ofset.
- Vural, G. (2008). *Honaz Dağı ve Çevresindeki Bazı Doğal Bitkilerin Etnobotanik Özellikleri*. (Yüksek Lisans Tezi), Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Yıldırım, M. (2013). “TR90 Bölgesi'nde Organik Tahıl Üretimi”. *Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi*, 6(1), 110-112.
- Yıldırım, S. (2004). “Etnobotanik ve Türk Etnobotaniği”. *Kebikeç İnsan Bilimleri için Kaynak Araştırmaları Dergisi*, 17, 175-193.
- Yıldız, E.K. (2007). *Yöresel Lezzetlere Seyahat*. Müstakil Sanayici ve İş adamları Derneği Kültür Kitaplığı: 2, İstanbul: Tavaslı Matbaacılık.
- Yıldız, F. (2018). *Hızla Yaygınlaşan ve Gelişen Tüketim Kültürünün Geleneksel Yemek Kültürüne Etkileri; Gaziantep Mutfağı Örneği*. (Yüksek Lisans Tezi), Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.

- Yıldız, S., Yavaş, H., Gürbüz, O., Değirmencioğlu, N. (2015). “Türkiye’de Yetişen Yaban Mersini Meyvesinin Fenolik Bileşiklerinin Karakterizasyonu”. *Gıda ve Yem Bilimi Teknolojisi Dergisi*, (15),
- Young, G. (2013). *Pedanius Dioscorides*. In: *Encyclopædia Britannica*. Encyclopædia Britannica, inc.
- Yücel, E., Şengün İ.Y., Çoban Z. (2012). “The Wild Plants Consumed As A Food İn Afyonkarahisar/Turkey and Consumption Forms of These Plants”. *Biological Diversity and Conservation*, 5 (2), 95-105.
- Zengin, Z. (2020). *Gümüşhane Yöresinde Etnobotanik Bir Çalışma*. (Yüksek Lisans Tezi), Trabzon: KTÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Orman Mühendisliği Anabilim Dalı.

İNTERNET KAYNAKLARI

- URL 1: Türk Dil Kurumu (2020). <https://sozluk.gov.tr/> Erişim Tarihi: 19.02.2022.
- URL 2: Nationalarchives,2022. webarchive.nationalarchives.gov.uk (Cabinet Office: Food matters: towards a strategy for the 21st century) Erişim Tarihi: 04.04.2022.
- URL 3: İnaltong, T. (2015). Türkiye’ninotları.<http://www.turkishcuisine.org/print.php?id=188&link=http://www.turkish-cuisine.org/ingredients-7/ingredientsusedinturkishcuisine66/wild-greens-and-herbs-188.html> (Erişim Tarihi:22.09.2022)
- URL 4: Kümeli, T. (2019,18 Haziran). Kuzu Kulağı. Erişim adresi: <http://www.taylankumeli.com>(Erişim Tarihi 30.09.2022)
- URL 5: <https://www.medikalakademi.com.tr/bogurtlen-nedir-nasil-kullanilir-boguertlenin-faydalari-nelerdir/> (Erişim Tarihi 30.09.2022)
- URL 6: Doğan, H. (2022). <https://kocaelibitkileri.com/sedum-album/> (Erişim Tarihi 30.09.2022)
- URL 7: <https://www.ot.gen.tr/evelik-otu.html> (Erişim Tarihi 03.10.2022)
- URL 8: <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/keyif/kabalak-devetabani-nedir-kabalak-otunun-faydalari-40984072> (Erişim Tarihi 04.10.2022)

- URL 9: <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-215425/gucukdene-corbasi.html> (Erişim Tarihi 04.10.2022)
- URL 10: https://bilgime.com/hoskiran-otu-nedir-faydalari-nelerdir-2022_ (Erişim Tarihi 05.10.2022)
- URL 11: <https://www.gidahatti.com/foto/12332238/ordunun-melocan-kavurmasi-tescillendi> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 12: <https://www.ordu.bel.tr/Haber/45885/ordu-sakarca-mihlamasi-tescillendi> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 13: <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/isirgan-yemegi> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 14: <https://www.trthaber.com/haber/turkiye/giresun-isirgani-cografisi-isaret-tescil-belgesi-aldi-670201.html> (Erişim Tarihi 25.04.2023)
- URL 15: <http://ibuflora.ibu.edu.tr/tur/stellaria-media> (Erişim Tarihi 24.10.2022)
- URL 16: <https://www.tarimorman.gov.tr/Konular/Bitkisel-Uretim/Organik-Tarim/Istatistikler?Ziyaretci=Ciftci> 2021 Yılı Organik Tarım İstatistikleri. (Erişim Tarihi 19.12.2022)
- URL 17: <https://ka.gov.tr/sayfalar/kalkinma-planlamasinda-istatistiki-bolge-birimleri-siniflandirmasi--24> Kalkınma Ajansları Kalkınma Planlamasında İstatistiki Bölge Birimleri Sınıflandırması
- URL 18: <https://www.doka.org.tr/edergi/436/bolge-plani-2014>, TR90 Doğu Karadeniz Bölge Planı 2014-2023 | E-Dergi | doka.org.tr. (Erişim Tarihi 19.12.2022)
- URL 19: https://www.ttso.org.tr/dosyalar/TR90_Duzey2_Bolgesi_Raporu.pdf (Erişim Tarihi 19.12.2022)
- URL 20: <http://www.artvin.gov.tr/cografisi-durum> (Erişim Tarihi 20.12.2022)
- URL 21: <https://www.gumushane.bel.tr/gumushane-rehberi/cografisi-konum> (Erişim Tarihi 20.12.2022)
- URL 22: <https://giresun.ktb.gov.tr/TR-154293/cografisi-durum.html> (Erişim Tarihi 20.12.2022)

URL 23: <https://www.cografya.gen.tr/tr/ordu/> (Erişim Tarihi 20.12.2022)

URL 24: <https://rize.ktb.gov.tr/TR-55289/iklim.html> (Erişim Tarihi 20.12.2022)

URL 25: <https://trabzon.ktb.gov.tr/TR-126647/cografya-yapi-ve-iklimsel-ozellikler> (Erişim Tarihi 20.12.2022)

URL 27: <https://www.turkiyeherboloji.org.tr/upload/File/YabanciOt/3-CHEAL.pdf> (Erişim Tarihi 25.04.2023)

URL 28: <https://kocaelibitkileri.com/stellaria-media/> (Erişim tarihi: 25.04.2023)

RESİM İNTERNET KAYNAKLARI

URL 29: <https://cdn.yemek.com/uploads/2016/10/alic-yeni-faydalari-ocak-2021.jpg> (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 30: <https://azbitki.com/resim/2018/08/bogurtlen-meyve.jpg> (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 31: <https://i0.wp.com/kocaelibitkileri.com/wp-content/uploads/1905/08/Heracleum-sphondylium-subsp.-montanum-1-scaled.jpg?fit=2560%2C1865&ssl=1> (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 32: <https://www.keyiflibilgi.com/wp-content/uploads/2021/02/casir-otu-nedir-ve-nasil-tuketilir> (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 33: http://www.findikkent.com/pazar/uploads/images/202012/img_1920x_5fcba612986a16-58569095-81547928.jpg (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 34: <https://www.biyologlar.com/images/articles/large/sedum-album1.jpg> (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 35: https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcRKtO_kDR-9kyXW20FnAsTOxR-G2ZUxk7UkA&usqp=CAU (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 36: <https://www.greenada.com/Uploads/Blog/Ebegumeci-nedir-Faydalari-nelerdir-b2bf.jpg> (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 37: <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/imagesb> (Erişim Tarihi 30.09.2022)

URL 38: <https://encrypted-tbn0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQ7> (Erişim Tarihi 03.10.2022)

- URL 39: <https://www.ot.gen.tr/images/evelik-otu.jpg> (Erişim Tarihi 03.10.2022)
- URL 40: <https://st.myideasoft.com/shop/ac/43/myassets/products/242/xx274.jpg?revision=1619584621> (Erişim Tarihi 04.10.2022)
- URL 41: <https://www.hayatmutfakta.com/2017/06/kaldirik-otu-ve-faydalari.html> (Erişim Tarihi 04.10.2022)
- URL 42: <https://i.ytimg.com/vi/N-jFDem77mo/maxresdefault.jpg> (Erişim Tarihi 04.10.2022)
- URL 43: <https://dogal-tarim.org/wp-content/uploads/2021/01/melisa.jpg> (Erişim Tarihi 04.10.2022)
- URL 44: <https://c8.alamy.com/comp/2APG01B/bistort-polygonum-bistorta-superbum-in-bloom-in-summer-2APG01B.jpg> (Erişim Tarihi 04.10.2022)
- URL 45: <http://1.bp.blogspot.com/-NLjLhFEnytw/UPSue079VII/AAAAAAAAAKI/A3HhVOY4zXg/s1600/hos-k%C4%B1ran.jpg> (Erişim Tarihi 05.10.2022)
- URL 46: https://cdn.dsmcdn.com/mnresize/500/-/ty438/product/media/images/20220524/0/115390890/486318800/1/1_org.jpg (Erişim Tarihi 05.10.2022)
- URL 47: <https://cdn.yemek.com/mncrop/940/625/uploads/2015/04/kazayagi-otu-sozluk-2021.jpg> (Erişim Tarihi 05.10.2022)
- URL 48: <https://www.kekik.gen.tr/images/dag-kekigi-tohumu.jpg> (Erişim Tarihi 06.10.2022)
- URL 49: <https://erzurumportali.com/upload/5/137/65I885L2.jpg> (Erişim Tarihi 06.10.2022)
- URL 50: https://www.syngenta.com.tr/sites/g/files/zhg251/f/styles/syngenta_large/public/papar-coquelicot-argemone-adulte-1_0_0.jpg?itok=HYID9Oux (Erişim Tarihi 06.10.2022)
- URL 51: <https://www.saglikaktuel.com/d/encyclopedia/kusburnu.gif> (Erişim Tarihi 06.10.2022)
- URL 52: <http://www.agacler.net/forum/yabani-ot-yemekleri/6452.htm> (Erişim Tarihi 06.10.2022)

- URL 53: <https://mantarliyasam.com/wp-content/uploads/2021/01/C17F19EE-60CA-4568-A1BE-09B24AE8471B-1.jpeg> (Erişim Tarihi 11.10.2022)
- URL 54: www.upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/7/7d/Amaranthus_hybridus.jpg (Erişim Tarihi 11.10.2022)
- URL 55: <http://findikkent.com/pazar/mendek-otu-5> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 56: <https://www.detayhaberler.com/images/habergaleri/2021/05/melocantezgahlarda-20210526AW32-1.jpg> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 57: <http://sifalibitkideposu.com/tirsik-otu-nedir-tirsik-otunun-faydalari-nelerdir/> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 58: <https://www.saglikaktuel.com/bitki-ansiklopedisi-coban-cantasi-nedir-faydalari-nelerdir-1508.htm> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 59: <https://www.gardenia.net/plant/aruncus-dioicus-goats-beard> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 60: <http://ibuflora.ibu.edu.tr/tur/ornithogalum-sigmoideum>
- URL 61: <https://www.yenigiresun.net/post/giresun-sirgani-tescillendi> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 62: <http://sifalibitkideposu.com/sirken-otu-nedir-faydalari-nelerdir> (Erişim Tarihi 20.10.2022)
- URL 63: https://www.yabanmersini.org/wp-content/uploads/yabanmersini_olgunlasmasi.jpg (Erişim Tarihi 23.10.2022)
- URL 64: <https://datulab.com/tr/renk-veritabani/yarpuz.html> (Erişim Tarihi 23.10.2022)
- URL 65: <https://kocaelibitkileri.com/stellaria-media/> (Erişim Tarihi 24.10.2022)
- URL 66: <https://erzurumportali.com/shf/2817/Otlarin-Padisahi-Ilkbahar-Kardeleni> (Erişim Tarihi 24.10.2022)

EKLER

EK 1. Görüşme Formu

Sayın Katılımcı,

Bu görüşme formu, “YENİLEBİLİR YABANI BİTKİLERİN, YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİNDE KULLANIMINA YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: TR90 (ARTVİN, GİRESUN, GÜMÜŞHANE, ORDU, RİZE VE TRABZON İLLERİ) ÖRNEĞİ” konulu araştırma için yapılmaktadır.

Bu görüşme formunun amacı, TR 90 bölgesinde yetişen yenilebilir yabani bitkilerin bu bölgede bulunan yiyecek işletmelerinde kullanımını ölçmektir. Anketimize vermiş olduğunuz cevaplar yalnızca bilimsel amaçlarla kullanılacaktır.

Katılımınız için teşekkür ederiz

İbrahim MUSABAŞOĞLU

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi

Dr. Öğr. Üyesi Zühal OKCU

Atatürk Üniversitesi Turizm Fakültesi

(Lütfen size uygun cevabı işaretleyiniz.)

- 1) **Cinsiyetiniz:** () Erkek () Kadın
- 2) **Yaşınız:** () 18-25 () 25-40 () 40-65 () 65 ve Üzeri
- 3) **Öğrenim Durumunuz:** () İlkokul () Ortaokul () Lise () Önlisans
() Lisans () Lisansüstü () Diğer (Lütfen Belirtiniz)_____
- 4) **İşletmenin faaliyet süresi :** () 1-5 yıl () 5-10 yıl () 10-15 yıl () 15 yıl ve üzeri
- 5) **Yemeklerinizde kullandığınız yenilebilir yabani bitkiler var mıdır?** () Evet () Hayır
- 6) **İşletmenizde yenilebilir yabani bitkilerden kullanmıyorsanız bu görüşmeden sonra kullanmayı düşünür müsünüz?** () Evet () Hayır
- 7) **Yemeklerinizde kullandığınız yenilebilir yabani bitkiler işletmenize yönelik talebi artırıyor mu?** () Evet () Hayır
- 8) **İşletmenizde yenilebilir yabani bitkilerin kullanım alanlarını belirtiniz.**

	Kullanıyorum	Kullanmıyorum
8.1.Ana yemek	()	()
8.2.Çorbalar	()	()
8.3.Salatalar	()	()
8.4.Soslar	()	()
8.5.Mezeler	()	()
8.6.Tatlılar	()	()
8.7.İçecekler	()	()

8.8.Turşular	()	()
8.9.Diğer	()	()

9) Aşağıda yer alan yenilebilir yabani bitkilerden hangilerini kullanıyorsunuz?

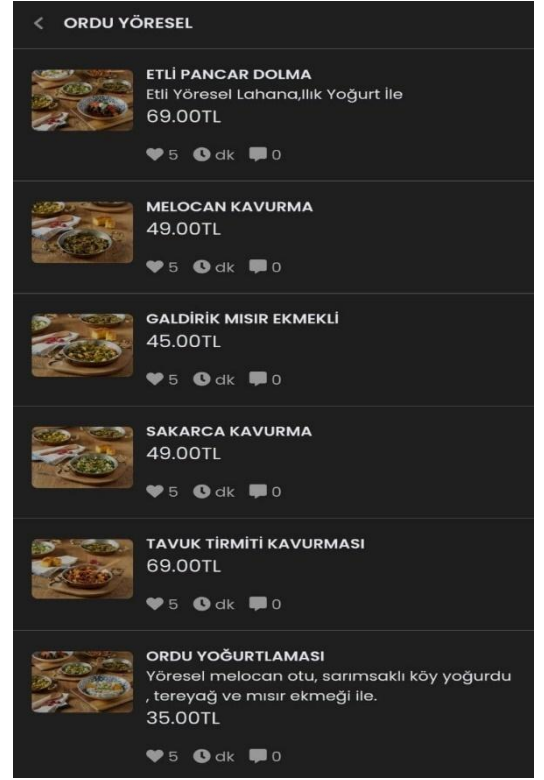
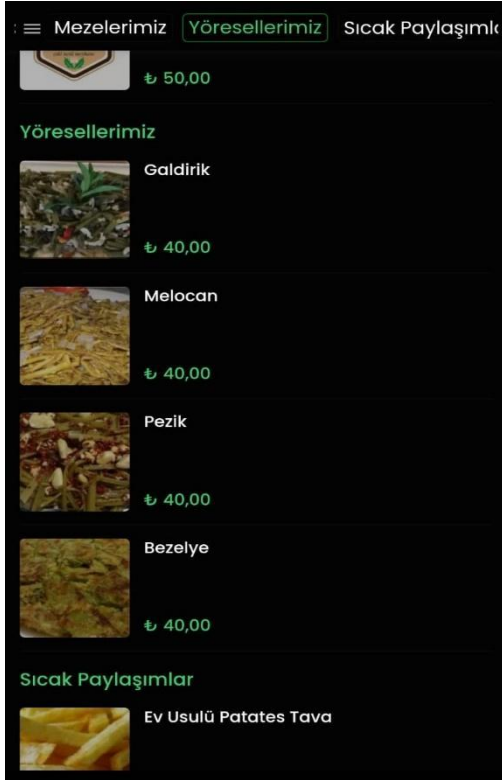
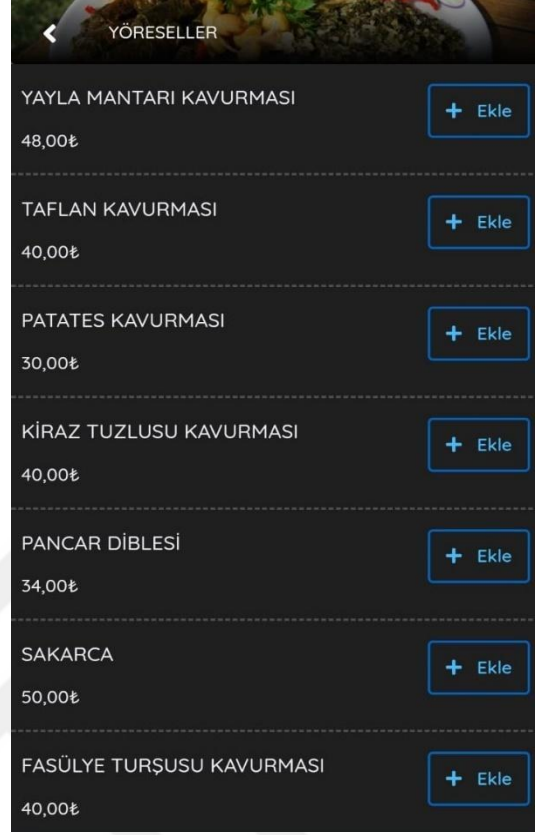
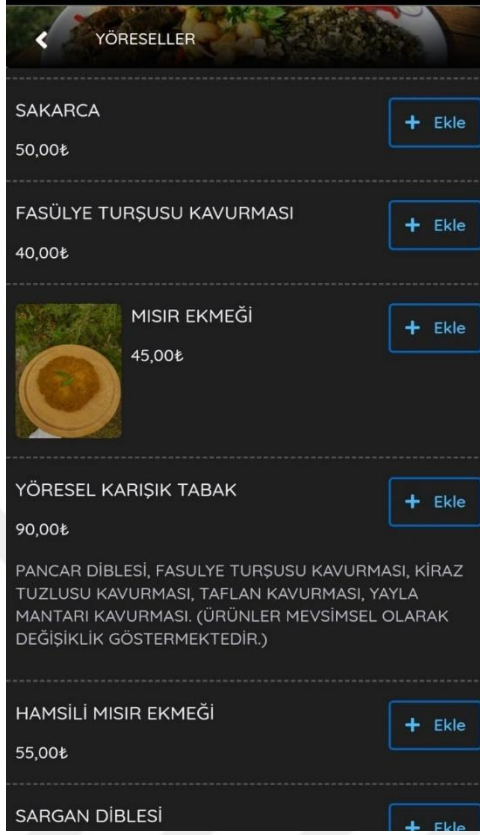
	Kullanıyorum	Kullanmıyorum
9.1. Alıç	()	()
9.2. Böğürtlən	()	()
9.3. Cecik Otu	()	()
9.4. Çasıır Otu	()	()
9.5. Çilek Pancarı	()	()
9.6. Çoban Kavurgası	()	()
9.7. Dağ Çileği	()	()
9.8. Ebegümeci	()	()
9.9. Ekşimek Otu (Kuzukulağı)	()	()
9.10. Eşek Turpu	()	()
9.11. Evelik Otu	()	()
9.12. Gabalak	()	()
9.13. Galdirik	()	()
9.14. Gelin Parmağı	()	()
9.15. Guvan Gözü Otu (Melisa)	()	()
9.16. Gücükdene	()	()
9.17. Hoşguran	()	()
9.18. Karaağaç Kabuğu	()	()
9.19. Kazayağı Otu (Orak otu)	()	()
9.20. Kekik	()	()
9.21. Kiriş Otu(Deli Pırasa -Çiriş)	()	()
9.22. Kum Haşhaşı	()	()
9.23. Kuşburnu	()	()
9.24. Madımak Otu	()	()
9.25. Mantar Çeşitleri	()	()
9.26. Melez Pancar (Küllüce)	()	()
9.27. Mendek	()	()
9.28. Merolcan	()	()
9.29. Nivik Otu (Tirşik)	()	()
9.30. Oymaca	()	()
9.31. Pinçon	()	()

- | | | |
|-------------------------------|-----|-----|
| 9.32. Sakarca | () | () |
| 9.33. Sirgan | () | () |
| 9.34. Sirkenek (Dağ Ispanağı) | () | () |
| 9.35. Yaban Mersini | () | () |
| 9.36. Yarpuz (Yabani Nane) | () | () |
| 9.37. Yavşu | () | () |
| 9.38. Yemlik | () | () |

10) Yukarıda belirtilen yenilebilir yabani bitkiler dışında yemeklerinizde başka bir yabani bitki kullanıyor musunuz?



EK 2. Menü Resimleri



30,00 TRY



PAZI KAVURMA

23,00 TRY



MELOCAN KAVURMA

30,00 TRY



GALDIRİK KAVURMA

23,00 TRY



PANCAR DİBLE

23,00 TRY

Mevsimlik Yöreseller



PANCAR ÇİÇEĞİ KAVURMASI



ISIRGAN YAĞLISI



SAKARCA MUHLAMA

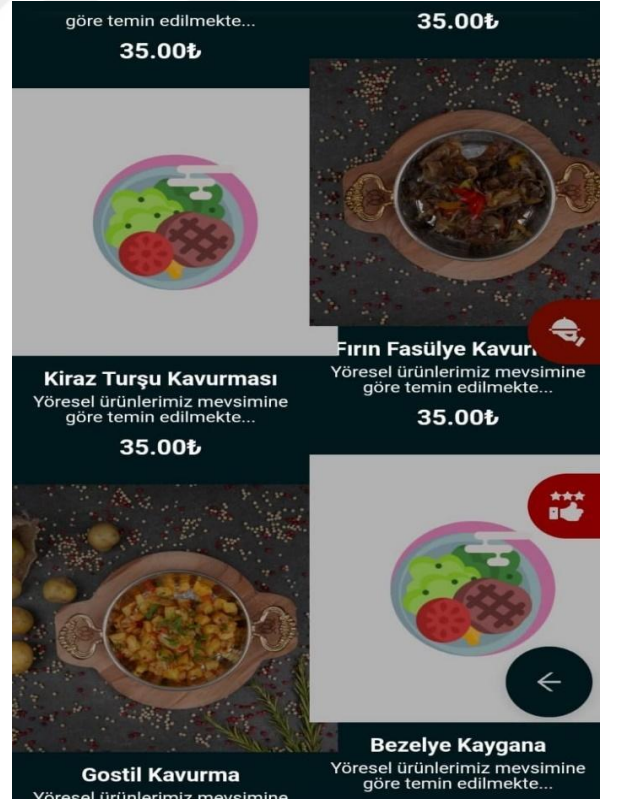
25,00 TRY



TIRMIT KAVURMA

30,00 TRY

SAKARCA



Çaylar

Ağrı kesici çayı
₺30,00

Antibiyotik çayı
₺30,00

Antidepresan çayı
₺30,00

Antioksidan çayı
₺30,00

Bardak çayı
₺9,00

Bitki çayları
₺29,00

8 Çay

Doğal Bitki Çayları

25 Nane Limon
Nane, Limon ve Yeşil Çay ile Sağlık Deposu Bir Tane

25 Kış Çayı
Yoğun Bitki Aromalı Gıfı Çayı (portakal, bergamot, haranfil)

25 İhlamur
Çiçek Otları İhlamur Çayı

25 Yeşil Çay
Çayın Ham ve İylenmemiş Aromalı Tadı

25 Papatya
Papatya Özleri

25 Limonlu Yeşil Çay
Limonlu Yeşil Çay

25 Naneli Yeşil Çay
Naneli Yeşil Çay

25 Rezene Çayı
Bir Akdeniz Esintisi

25 Ada Çayı
Adaçayının Özünden Hamanlanmış Halli

Organik Meyve Çayları

25 Elma Çayı
Organik Elma Parçacıklarıyla Hazırlanan Vitamin Deposu

25 Kuşburnu
Organik Kuşburnu, Meyve Parçacıkları Karışımı

25 Kırmızı Orman Meyveli Çay
Ormanın Büyük Kırmızı Meyvelerinden Oluşan Harika Tadıyla Enfes Vitamin Deposu

ZEYTİNYAĞLILAR
Dishes Made with Olive Oil

Süzme Yoğurt / Strained Yogurt

Börülce / Black Eyed Peas

Közde Patlıcan / Grilled Eggplant

Barbunya Pilaki / Pinto Beans Olive Oil

Zeytinyağlı Dolma / Olive Oil Stuffed

Brokoli / Broccoli

Enginar / Artichoke

Dil / Cow Tongue

Beyin / Brain

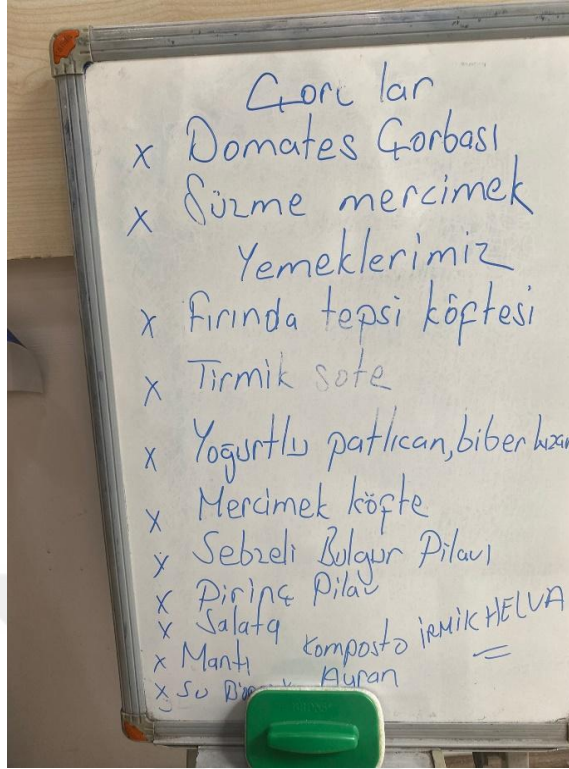
Mantar Sote / Mushroom Sauté

Ispanak ve Pazı Kavurma / Spinach or Chard

Piyano

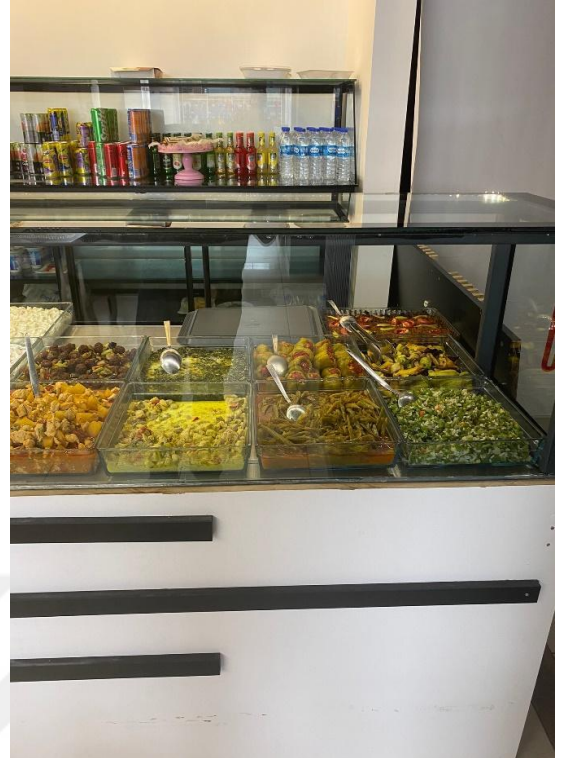
Nefis Pepecura

Turbo



Tatlı	
Sütlac	10 ₺
Baklava	10 ₺
Laz Böreği	10 ₺
Kabak Tatlısı	10 ₺
Pepegura	10 ₺
Salata	
Tek Kişilik	5 ₺
Çift Kişilik	10 ₺
Sandviç	





ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler	
Adı Soyadı	İbrahim MUSABAŞOĞLU
Doğum Yeri ve Tarihi	
Eğitim Durumu	
Lisans Öğrenimi	
Y. Lisans Öğrenimi	
Bildiği Yabancı Diller	
Bilimsel Faaliyetleri	
İş Deneyimi	
Stajlar	
Projeler	
Çalıştığı Kurumlar	
İletişim	
E-Posta Adresi	
Tarih	