

T.C.
İSTANBUL ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
BİLGİ VE BELGE YÖNETİMİ ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

POPÜLER KÜLTÜRDE KİTABIN TEMSİLİ:
MASTERCHEF YARIŞMASI ÖRNEĞİ

Leyla BALIK

2501200080

TEZ DANIŞMANI

Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fahri FURAT

İSTANBUL – 2024

ÖZ

POPÜLER KÜLTÜRDE KİTABIN TEMSİLİ:

MASTERCHEF YARIŞMASI ÖRNEĞİ

Leyla BALIK

Televizyon, popüler kültürün şekillenmesi ve sürdürülmesinde en güçlü ve en etkili araçlardan biri olarak kabul edilmektedir. Özellikle geniş izleyici kitlelerine ulaşan reality show formatındaki yarışmalar, bilgi edinme ve öğrenme süreçlerine beklenmedik şekillerde katkı sağlayabilmektedir. Bu çalışma, televizyon programlarının bilgi kaynaklarıyla olan etkileşimlerini inceleyen ilk araştırmalardan biri olarak, MasterChef Türkiye yarışmasında kitap referanslarının (geniş anlamda bilgi kaynaklarının) nasıl kullanıldığını ve bu referansların yarışmacıların öğrenme süreçlerine nasıl katkıda bulunduğunu ele almakta ve bu etkileşim potansiyelini açığa çıkarmayı hedeflemektedir.

Çalışmamızın temel amacı, popüler kültür ürünlerinin bilgi kaynaklarını kullanma davranışını özendirebileceğini ve yaygınlaştırabileceğini, bunun da televizyon aracılığıyla gerçekleştirilebileceğini ortaya koymaktır. Bu bağlamda, MasterChef Türkiye yarışmasının kitapları bir bilgi kaynağı olarak nasıl kullandığı ve bunun, yarışmacıların öğrenme süreçlerine olan etkisi analiz edilmektedir. Popüler kültür ve bilgi yönetimi arasındaki bu potansiyel etkileşim, mevcut literatürde sınırlı şekilde ele alınmış olup, bu çalışma bu alanda önemli bir katkı sunmayı hedeflemektedir.

Araştırmada, nitel bir yöntem olan Çoklu Model Eleştirel Söylem Analizi (ÇMESA) kullanılmıştır. Veriler, içerik analizi ve kapsamlı bir literatür taramasıyla elde edilmiştir. MasterChef Türkiye'nin 2022 sezonuna ait 177 bölüm araştırmanın kapsamını oluşturmaktadır ve içerik analizi bu sezonun tamamını kapsamaktadır. Tüm bölümler titizlikle izlenmiş ve bilgi kaynakları, kitaplar, yazılı kaynaklar, kütüphaneler, kitap yazarı şefler ile kitaba başvurarak öğrenme gibi bilgi kaynaklarıyla ilişkili 87 sahne tespit edilmiştir. Bu sahnelerdeki diyaloglar ayrıntılı olarak çözümlenmiş, bilgi kaynaklarıyla ilgili görsel unsurlar yazılı hale getirilmiş ve bazı sahnelerin ekran görüntüleri alınmıştır. Elde edilen veriler, tezin ilgili bölümlerinde ayrıntılı olarak sunulmaktadır.

Çalışmada, MasterChef Türkiye yarışmasının bilgi kaynaklarının kullanımını teşvik ederek, aynı zamanda uygulamacı okuryazarlık kavramını desteklediği tespit edilmiştir. Bu bulgular, televizyon programlarının bilgi edinme süreçlerindeki rolünü vurgulamakta ve uygulamacı okuryazarlık bağlamında bilgi kaynaklarının pratik mesleklerde nasıl kullanıldığına dair önemli veriler sunmaktadır. Bu çerçevede, çalışma, bilgi ve belge yönetimi literatürüne özgün bir katkı sağlamaktadır.

Anahtar Kelimeler: Bilgi Kaynakları, Kitap, MasterChef Türkiye, Popüler Kültür, Televizyon, Uygulamacı Okuryazarlık, Yarışma Programları



ABSTRACT

REPRESENTATION OF THE BOOK IN POPULER CULTURE:

EXAMPLE OF THE MASTERCHEF CONTEST

Leyla BALIK

Television is recognized as one of the most powerful and effective tools in shaping and sustaining popular culture. Especially reality show format competitions, which reach large audiences, can contribute to knowledge acquisition and learning processes in unexpected ways. As one of the first studies to examine the interaction of television programs with information sources, this study aims to reveal the potential of this interaction by examining how book references (broadly speaking, information sources) are used in MasterChef Turkey and how these references contribute to the learning processes of the contestants.

The main purpose of our study is to demonstrate that popular culture products can encourage and disseminate the behavior of using information sources, and that this can be achieved through television. In this context, we analyze how MasterChef Turkey uses books as a source of knowledge and its impact on the learning processes of the contestants. This potential interaction between popular culture and knowledge management has been addressed to a limited extent in the existing literature and this study aims to make an important contribution to this field.

In the study, a qualitative method, Multiple Model Critical Discourse Analysis (MMCA) was used. The data were obtained through content analysis and a comprehensive literature review. The 177 episodes of the 2022 season of MasterChef Turkey constitute the scope of the study and the content analysis covers the entire season. All episodes were meticulously watched and 87 scenes related to information sources such as information sources, books, written sources, libraries, book author chefs and learning by consulting books were identified. The dialogues in these scenes were analyzed in detail, visual elements related to information sources were written down and screenshots of some scenes were taken. The data obtained are presented in detail in the relevant sections of the thesis.

In the study, it was found that MasterChef Turkey competition encouraged the use of information sources and at the same time supported the concept of practitioner literacy. These findings emphasize the role of television programs in information acquisition processes and

provide important data on how information resources are used in practical professions in the context of practitioner literacy. In this framework, the study makes an original contribution to the information and document management literature.

Keywords: Information Sources, Book, MasterChef Türkiye, Popular Culture, Television, Practical Literacy, Competition Programs



ÖNSÖZ

Modern toplumda kitle iletişim araçlarının en etkinlerinden biri olan televizyon, 2010’lu yılların başından itibaren hızla yaygınlaşan sosyal medya ve dijital platformların dahi etkisini ortadan kaldıramadığı bir mecra olarak varlığını sürdürmektedir. Popüler kültürün hem üretildiği hem de yansıtıldığı bir platform olarak tanımlanan televizyon, çoğunlukla haber almak, kültürel bilgi edinmek ve eğlenmek amacıyla kullanılmaktadır. Bununla birlikte, televizyon modern toplumda yalnızca bir eğlence aracı değil, aynı zamanda bilgi aktarımı ve kültürel birikimlerin paylaşılması için de önemli bir platform işlevi görmektedir. Türkiye’deki televizyon izleme alışkanlıklarını inceleyen raporlar, televizyonun büyük ölçüde eğlence amacıyla kullanıldığını ortaya koymaktadır. Özellikle **prime time** olarak adlandırılan zaman diliminde, diziler ve yarışma programları en yüksek izlenme oranlarına sahip olmakta ve bu dilim, televizyonun en yoğun izlendiği süreyi temsil etmektedir.

MasterChef Türkiye yarışması, altı sezondur prime time kuşağında yayınlanan bir **reality-show**’dur. Yarışmanın tezimize konu olan 2022 sezonu toplamda 177 bölümden oluşmakta olup, bu sezonun 61 farklı bölümünde kitap, kütüphane, yazılı kaynaklar ve **kitabı olan şef** gibi ifadelerle bilgi kaynaklarına toplam 87 kez referans verilmiştir. Bu bağlamda, MasterChef Türkiye, eğlence formatına bilgi aktarımını da entegre ederek izleyiciye yalnızca keyifli vakit geçirme imkânı sunmakla kalmaz, aynı zamanda bilgi kaynaklarının öğrenme ve uygulama sürecinde kullanılabileceğine dair somut bir örnek teşkil etmektedir. MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar, yalnızca bilgi taşıyıcıları olarak değil, aynı zamanda yarışmacıların başarılarını ve gelişimlerini destekleyen araçlar olarak işlev görmektedir.

Bu çalışmada, popüler kültürün önemli bir unsuru olan televizyonda, MasterChef Türkiye yarışması ekseninde kitap ve bilgi kaynaklarının nasıl temsil edildiği incelenmiştir. Yarışmada kitap ve yazılı kaynakların, hem sözlü hem de görsel unsurlar aracılığıyla nasıl kullanıldığı, bu kullanımın bilgi aktarımı ve öğrenme süreçlerine katkıda bulunma potansiyeli değerlendirilmiştir. Ayrıca, yarışmanın bilgi kaynaklarına yapılan referanslarla, geleneksel eğlence formatı içerisinde öğrenme ve uygulama süreçlerinin nasıl entegre edildiği ve bu sürecin kültürel birikimlerin aktarımı için nasıl bir rol oynadığı tartışılmaktadır.

Çalışma yapılırken, konuya dair kapsamlı bir literatür taraması gerçekleştirilmiş; alanla ilgili süreli yayınlar, tezler, kitaplar ve konuyla ilişkili web siteleri incelenmiştir. Bu kaynaklar, popüler kültürde kitap ve bilgi kaynaklarının televizyon programları aracılığıyla nasıl temsil edildiğini anlamak için başvuru temel referanslar olmuştur. Ayrıca, MasterChef Türkiye

2022 sezonunun toplam 177 bölümü, içerik analizine temel oluşturacak şekilde ayrıntılı olarak izlenmiş ve incelenmiştir. Yarışma programı analiz edilirken, temsillerin daha derinlemesine anlaşılabilmesi adına Çoklu Model Eleştirel Söylem Analizi (ÇMESA) yöntemi uygulanmış; bu sayede hem sözlü hem de görsel unsurların, bilgi kaynaklarının kullanımında nasıl bir rol oynadığına dair kapsamlı bir değerlendirme yapılmıştır.

Bu tez çalışmasının ortaya çıkmasından son haline ulaşmasına kadar desteğini, sabrını ve yardımını esirgemeyen değerli tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Fahri Furat’a teşekkür ederim. Ayrıca, her ne kadar tanışmamış olsak da, tez sürecimde sabırla yanımda olduklarını hissettiren Fahri Hocamın kıymetli eşi Olena ve kızları Selin’e de teşekkürlerimi sunarım. Destekleri, bu çalışmanın tamamlanmasında büyük bir motivasyon kaynağı olmuştur.

Ve her zaman yanımda olan, maddi manevi desteğini daima hissettiğim annem Fatma Balık’a, babam Selahattin Balık’a, kardeşlerime ve yeğenlerime; ayrıca bu süreçte manevi desteklerini esirgemeyen tüm akrabalarım ve arkadaşlarıma minnettarım.

Leyla BALIK

BURSA, 2024

İÇİNDEKİLER

ÖZ.....	ii
ABSTRACT.....	iv
ÖNSÖZ.....	vi
TABLolar LİSTESİ.....	xi
RESİMLER LİSTESİ.....	xii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	xiii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRKİYE’DE TELEVİZYON VE POPÜLER KÜLTÜRÜN GELİŞİMİ

1.1. KÜLTÜR VE POPÜLER KÜLTÜR.....	6
1.2. TÜRK TELEVİZYONCULUĞUNUN TARİHSEL GELİŞİMİ.....	8
1.2.1. Türk Televizyonculuğunun Toplumsal ve Kültürel Etkileri	11
1.2.2. Türkiye’de Yarışma Programları.....	13
1.3. TELEVİZYON VE POPÜLER KÜLTÜR İLİŞKİSİ.....	16
1.4. TELEVİZYONUN BİREY VE TOPLUM ÜZERİNDEKİ ETKİSİ	18

İKİNCİ BÖLÜM

MASTERCHEF YARIŞMASINA GENEL BAKIŞ

2.1. MASTERCHEF’İN TARİHÇESİ VE TÜRKİYE VERSİYONU	21
2.2. MASTERCHEF ÜZERİNE YABANCI LİTERATÜR.....	23
2.3. MASTERCHEF ÜZERİNE YERLİ LİTERATÜR.....	27
2.4. LİTERATÜR DEĞERLENDİRMESİ	30
2.5. MASTERCHEF PROGRAMLARININ TEKNİK ANALİZİ: AMERİKA, BİRLEŞİK KRALLIK, AVUSTRALYA VE TÜRKİYE VERSİYONLARI	32
2.5.1. Tarihsel Bağlam ve Formatın Tanıtımı	33
2.5.2. Yapım Tercihleri ve Editoryal Uygulamalar	34
2.5.3. Kültürel Etki ve Temsil	35

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MASTERCHEF ETKİSİ

3.1. MASTERCHEF ETKİSİNİN TANIMI VE KAPSAMI.....	36
3.2. POPÜLER KÜLTÜRDE YEMEK VE KİTAP TEMSİLİ.....	39

3.2.1. MasterChef'in Yaratıcılık ve Sağlık Üzerindeki Etkileri	41
3.2.2. Sosyal Medya ve Dijital Çağda MasterChef Etkisi	43
3.3. MASTERCHEF TÜRKİYE 2022 SEZONU İZLENME ORANLARI.....	45
3.3.1. İzlenme Oranları İle İlgili Tanımlar	47
3.3.2. 2022 Yılı TİAK İzlenme Oranı Verileri	48

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BİLGİ OKURYAZARLIĞI

4.1. BİLGİ OKURYAZARLIĞI: TANIM VE ÖNEMİ.....	51
4.2. OKURYAZARLIK TÜRLERİ	53
4.2.1. Kütüphane Okuryazarlığı	53
4.2.2. İnternet Okuryazarlığı.....	53
4.2.3. Dijital Okuryazarlık	54
4.2.4. Gastronomi Okuryazarlığı	54
4.2.5. Medya Okuryazarlığı.....	55
4.3. UYGULAMACI / UYGULAYICI OKURYAZARLIK: TEORİDEN PRATİĞE BİLGİ DÖNÜŞÜMÜ	57
4.3.1. Gastronomi Alanında Kitapların Gücü: Akademik ve Profesyonel Yaklaşımlar...60	
4.3.2. Gastronomide Kültürel Mirasın ve Yaratıcılığın Yeri.....74	
4.4. SOSYAL ÖĞRENME TEORİSİ VE UYGULAMACI OKURYAZARLIK BAĞLAMINDA BİR DEĞERLENDİRME: MASTERCHEF ÖRNEĞİ	76
4.4.1. Sosyal Öğrenme Teorisi	76

BEŞİNCİ BÖLÜM

ÇALIŞMANIN KAPSAMI

5.1. ÇALIŞMANIN PROBLEMİ.....	83
5.2. ÇALIŞMANIN AMACI VE ÖNEMİ	84
5.3. ÇALIŞMANIN YÖNTEMİ	84
5.4. ÇALIŞMANIN HİPOTEZLERİ.....	85
5.5. ÇALIŞMANIN SINIRLILIKLARI.....	88
5.6. VERİLERİN TOPLANMASI VE ANALİZİ	88
5.7. GÜVENİRLİK VE GEÇERLİK	90
5.8. GÖSTERGESEL SEÇİMLERİN ANALİZİ	91
5.8.1. Yarışmada Kitaplara Atıflar	91
5.9. İKONOĞRAFİK ANALİZ	96

5.9.1. Kitapların Görsel Temsili	96
5.10. KONUSMA VE KONUSMACININ TEMSİLİ.....	97
5.10.1. Şeflerin ve Yarışmacıların Kitaplara Yönelik Konuşmaları.....	97
5.11. DİL VE MASTERCHEF / ŞEF-YARIŞMACI KİMLİK TEMSİLİ.....	99
5.11.1. Kitapların Yarışmacılar Üzerindeki Etkisi	99

ALTINCI BÖLÜM

BULGULAR VE YORUMLAR

BULGULAR VE YORUMLAR	101
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	109
KAYNAKÇA.....	116
EKLER.....	139

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 3.1.: Aylara göre TV8 prime time kuşağı hedef kitle izlenme oranları. 49

Tablo 5.1.: Verilerin toplanması ve analizi. 90



RESİMLER LİSTESİ

- Resim 3.1.:** MasterChef Türkiye 2022, 157. Bölüm. Eski yarışmacı Tanya Kilitkayalı, Kıbrıs dış çekiminde şeflere modern Kıbrıs mutfağına dair tarifler içeren kitabını sunuyor. 40
- Resim 4.1.:** MasterChef Türkiye 2022, 100. Bölüm. Finalde ikinci olan Kıvanç, dış çekim yolculuğunda yemek kitabı okuyor.....59
- Resim 4.2.:** MasterChef Türkiye 2022, 161. Bölüm. Şef Ömür Akkor, Boğaziçi'nin Lezzetleri kitabını stüdyoya getirdi. Kitap, Osmanlı saray mutfağındaki deniz ürünleri üzerine bir araştırma ve yemek kitabıdır. 62
- Resim 4.3.:** MasterChef Türkiye 2022, 161. Bölüm. Boğaziçi'nin Lezzetleri isimli kitabın iç sayfa görüntüleri tam ekran olarak televizyonda gösteriliyor.....62
- Resim 4.4.:** MasterChef Türkiye 2022, 38. Bölüm. Somer Şef, yarışmacı Vural'ın koluna ilk basılı Türk yemek kitabının adını yazıyor. 64
- Resim 4.5.:** MasterChef Türkiye 2022, 39. Bölüm. Vural'ın kolundaki dövme, Somer Şef'in bir gün önce koluna yazdığı, ilk basılı Türk yemek kitabının adıdır. 64
- Resim 4.6.:** Türkiye Yazma Eserler Kurumu tarafından yayınlanan “Melceü't Tabbâhîn” kitabının taşbaskısının ilk sayfası. 66
- Resim 4.7.:** Somer Şef'in Vural'a su böreğinin doğru tarifini öğrenebileceğini söylediği Melceü't Tabbâhîn kitabındaki su böreği tarifinin bulunduğu sayfa.....67
- Resim 4.8.:** Kitapyurdu.com sitesinde Melceü't Tabbâhîn kitabının satış sayfasındaki MasterChef Türkiye'ye referans veren kitap tanıtım metni.....68
- Resim 4.9.:** MasterChef Türkiye 2022, 94. Bölüm. Mehmet Şef, masterclass sırasında yarışmacılara Esnaf isimli kitabından bazı teknikleri anlatıyor.....71
- Resim 4.10.:** MasterChef Türkiye 2022, 94. Bölüm. Mehmet Şef yarışmacılara Esnaf isimli kitabından bazı tarifleri gösteriyor.....72
- Resim 4.11.:** MasterChef Türkiye 2022, 65. Bölüm. Malatya dış çekiminde, araştırmacı yazar Atilla Kantarcı, Malatya kültürüne dair yazdığı kitabı şeflere hediye ediyor.....75
- Resim 4.12.:** MasterChef Türkiye 2022, 150. Bölüm. Karamürsel dış çekiminde, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreteri Balamir Gündoğdu, bölgenin 148 değerini anlatan kitabı Karamürsel sepeti ile birlikte şeflere hediye ediyor. 79

KISALTMALAR LİSTESİ

ALA	: American Library Association
BBC	: British Broadcasting Corporation
ÇMESA	: Çoklu Model Eleştirel Söylem Analizi
ESA	: Eleştirel Söylem Analizi
IA	: Indirect Address
IPTV	: İnternet Temelli Televizyon
İTÜ	: İstanbul Teknik Üniversitesi
MSA	: Mutfak Sanatları Akademisi
SOGEP	: Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı
TİAK	: Televizyon İzleme Araştırmaları Kurumu
TRT	: Türkiye Radyo Televizyon Kurumu
TÜAD	: Türkiye Araştırmacılar Derneği
VO	: Voice Over

GİRİŞ

Tarih boyunca yaşam, sürekli bir hareketlilik ve yoğunluk içinde geçmiştir. Bu durum yalnızca günümüz dünyasına özgü olmayıp, binlerce yıl öncesine kadar uzanan bir süreçtir. Her dönem, bireylerin ve toplumların karşılaştığı kendine özgü sorunlar barındırmış ve bu sorunlardan bir nebze olsun uzaklaşmak, rahatlamak ve eğlenmek amacıyla çeşitli yöntemler geliştirilmiştir. 21. yüzyılda ise, yaygın ve kolay erişilebilir bir araç olarak televizyon, modern yaşamın yoğun temposunu yavaşlatmak ve eğlence ihtiyacını karşılamak için en popüler mecralardan biri haline gelmiştir.

Televizyon, modern yaşamın yoğun temposunda bireylerin sıkça başvurduğu önemli bir iletişim aracı olarak, günün yorgunluğunu ve stresini atmak isteyenler için popüler bir tercih haline gelmiştir. Bireylerin farkındalıkları, gelişimleri ve psikolojik durumları üzerinde etkiler yaratan televizyon, aynı zamanda sosyal bilimler ve psikoloji alanında önemli bir araştırma konusu olarak öne çıkmaktadır. Sürekli içerik üreten televizyon, toplumu çeşitli şekillerde etkileyerek, özellikle popüler kültür aracılığıyla toplumsal normlar ve değerlerle etkileşime girmekte ve bireylerin düşünce dünyasını şekillendirmektedir.

Medya ve televizyon programlarının bireyler ve toplum üzerindeki etkisine ilişkin literatürde çok sayıda çalışmaya rastlanmaktadır. Bu çalışmaların bir kısmı, tezimizin ikinci bölümünde ele alınacaktır. Popüler kültürün üretildiği bir mecra olarak televizyonun etkisi, akademik çevrelerde sıkça tartışılan bir konu olmuştur. Ancak bilgi ve belge yönetimi alanında, bilgi kaynakları ile popüler kültür arasındaki ilişki, özellikle ülkemizde yeterince incelenmemiş bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Geleneksel olarak kitap, yalnızca bilgi taşıyan, okuyucuyu bilgilendiren ve ona bir şeyler öğreten bir nesne olarak değerlendirilmiştir. Ancak modern dünyada bilgi edinme, öğrenme ve bilginin pazarlanma süreçlerinin dönüşmekte olduğu gözlemlenmektedir. Özellikle MasterChef Türkiye gibi yarışmalarda kitaplar, sadece bir bilgi kaynağı olmanın ötesine geçerek, yarışmacıların bilgiye dayalı kararlar almalarına, yeteneklerini geliştirmelerine ve yeni perspektifler kazanmalarına olanak sağlayan önemli araçlar haline gelmiştir. Bu süreç, kitapların ve diğer bilgi kaynaklarının popüler kültür ve televizyon aracılığıyla nasıl yeniden yapılandığını ve **uygulamacı öğrenmede** nasıl bir rol üstlendiklerini göstermektedir.

Bu bağlamda tezimizin konusunu oluşturan MasterChef Türkiye, uluslararası bir yarışma formatına sahip olup, altmışın üzerinde ülkede yayınlanmakta ve geniş bir izleyici kitlesi tarafından takip edilmektedir. Yarışma, belirli eleme süreçlerinden geçen yarışmacıların,

önceden belirlenmiş kurallar çerçevesinde yemek yaparak yarıştıkları bir formatı temel almaktadır. Her hafta bir yarışmacı elenmekte ve yarışmanın sonunda bir kişi, **Türkiye'nin MasterChef'i** unvanını kazanmaktadır. Mesleki açıdan dikkat çeken önemli bir unsur, **reality show** formatında bir yemek yarışması olmasına rağmen, kitaplara ve bilgi kaynaklarına beklenenden çok daha sık yer verilmesidir.

Elemelere katılan bir yarışmacının, yarışmaya hazırlanırken çok sayıda yemek kitabı satın alarak farklı teknik ve tarifleri öğrenmeye çalıştığını belirtmesi; bir başka yarışmacının ise eleme gecesinde yapılması istenen yemeği, daha önce şeflerin kitabında incelediği ve gramajlarını ezberlediği için başarıyla hazırlayıp elenmekten kurtulması bu duruma örnek olarak verilebilir. Ayrıca, yarışmada konuk olarak yer alan şeflerin tanıtımlarında, kaç kitap yazdıklarına dair yapılan vurgular da dikkat çekmektedir. MasterChef Türkiye, bilgi kaynaklarına öğrenme sürecinde nasıl başvurulabileceğine dair televizyon aracılığıyla bir örnek sunmakta ve bunu bir yarışma formatında izleyici ile paylaşmaktadır (Wintle, 2011). Kitap, bu yarışmada yalnızca bilgi taşıyıcısı olarak değil, aynı zamanda aşçılık gibi bir **zanaat**¹ becerisini destekleyen bir araç işlevi de görmektedir.

MasterChef Türkiye yarışmasında gerçekleştirilen her eylemin arkasında bir gerekçe yer almaktadır. Bu durum, reklam amacı taşıyan bölümler için de geçerlidir. Örneğin, *“Evet, şimdi izleyicilerimiz de evlerinde bulunan malzemeler ya da hemen ulaşabilecekleri bir marketten alabilecekleri malzemelerle bu yemeği yapabilirler.”* ifadesi, bu yaklaşımın açık bir örneğidir. Uygun bütçeli marketlerin sponsorluğunda yarışmacıların kaliteli yemekler hazırlaması, izleyicilere, kolay erişilebilir malzemelerle herkesin başarılı bir yemek yapabileceği algısını yaratmayı amaçlayan bir reklam stratejisi olarak sunulmaktadır. Bu bağlamda araçsallaştırma kavramı önemli bir rol oynamaktadır. Yarışmadaki her unsur, belirli bir amaca hizmet edecek şekilde araçsallaştırılmıştır ve bu unsurlar arasında kitapların temsili ve kullanımı da yer almaktadır.

MasterChef yarışması, bir yemek ve eğlence programı olmanın ötesine geçmiştir. Yarışma, eğlence unsurlarının yanı sıra kültürel değerlerin aktarılması ve yerel kimliklerin korunması gibi önemli işlevler de üstlenmektedir. Örneğin, gastronomi festivalleri eskiden daha çok otelciler ve turizm sektörü tarafından ilgi görürken, günümüzde MasterChef Türkiye

¹ **Zanaat:** Ülkemizde karşılığı olan ve iyi bir meslek icra alanını tam olarak anlatan zanaat kelimesi, el becerisi ile herhangi bir şeyi inşa veya tamir etmek için kullanılmaktadır (Tütüncü, 2019: 97). Zanaat, el becerisi ve bilgi ile bir şeyler inşa etmeyi veya tamir etmeyi kapsayan bir yetenek olarak öne çıkmaktadır (Yalçın, 2016: 24).

ekibi bu festivallere davet edilmekte ve festivaller televizyon aracılığıyla geniş bir izleyici kitlesine ulaştırılmaktadır. Bu sayede, izleyiciler hem festival hakkında hem de o bölgenin yerel değerleri konusunda bilgi sahibi olabilmektedir. Bu bağlamda vereceğimiz üç örnek, MasterChef Türkiye yarışmasının toplumda bulduğu karşılığı gözler önüne sermektedir.

MasterChef Türkiye yarışması, yalnızca bir yemek yarışması olmaktan öteye geçerek, sosyal sorumluluk ve bilinç artırma projelerine de ev sahipliği yapmıştır. Örneğin, Sayın Emine Erdoğan'ın öncülüğünde yürütülen sıfır atık projesi, yarışmanın belirli bölümlerine entegre edilmiştir. Yarışmacılara, stüdyoda kullanılmayan gıda ürünleri ile son kullanma tarihi yaklaşan malzemeler verilerek, bu ürünlerle en kreatif yemeği yapmaları istenmiş ve böylece sürdürülebilirlik ve gıda israfı konularına dikkat çekilmiştir. Bu tür bölümler, hem sürdürülebilir mutfak kültürü konusunda toplumsal farkındalık yaratmakta hem de bilgiye dayalı karar verme süreçlerini vurgulamaktadır.

İkinci bir örnek, MasterChef Türkiye All Star 2023 sezonunun 187. bölümünde gerçekleşmiştir. Sanayi ve Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır, coğrafi işaretli ürünlerin tanıtıldığı ve yarışma menüsünde bu ürünlerin kullanıldığı bölüme konuk olmuştur.² Coğrafi işaretli ürünler, Türkiye'nin gastronomik değerlerini ulusal ve uluslararası platformlarda tanıtmada önemli bir role sahiptir. Aynı bölümde, Kalkınma Ajansı Genel Müdürü Ahmet Şimşek ve Türk Patent ve Marka Kurumu Başkanı Prof. Dr. Muhammed Zeki Durak da yer alarak, izleyicilere coğrafi işaretli ürün tescili hakkında bilgiler vermiştir. Bakan Kacır, Suroç narı örneği üzerinden coğrafi işaretli ürünlerin ekonomik ve kültürel katkılarına dikkat çekmiş, yarışmacılar ise marka tescili, Ar-Ge çalışmaları ve süreçlerin işleyişi gibi konularda sorular sorarak yarışmayı eğitici bir platforma dönüştürmüştür. Devletin üst düzey temsilcilerinin programa katılımı, MasterChef Türkiye'nin yalnızca bir eğlence programı değil, aynı zamanda bilgi temelli bir eğitim platformu olarak işlev gördüğünü ortaya koymaktadır.

Son olarak, 26 Haziran 2024 tarihinde Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı Kalkınma Ajansı tarafından başlatılan Sosyal Gelişmeyi Destekleme Programı (SOGEP) kapsamında gerçekleşen “Anadoludakiler” proje çağrısı, MasterChef Türkiye'nin popüler kültür üzerindeki etkisini gözler önüne seren önemli bir gelişmedir.³ İstanbul Atatürk Kültür Merkezi'nde düzenlenen Anadoludakiler Sergisi ve tanıtım programına Sayın Emine Erdoğan ve Sanayi ve

² <https://www.youtube.com/watch?v=esDvLrACDkk>, 20 Mayıs 2023.

³ <https://tccb.gov.tr/haberler/410/152824/emine-erdogan-anadoludakiler-projesinin-tanitimina-katildi>, 15 Ağustos 2024.

Teknoloji Bakanı Mehmet Fatih Kacır katılmıştır. Program, Şef Danilo Zanna'nın moderatörlüğünde gerçekleştirilen panel ve atölye çalışmaları ile desteklenmiştir. Bu etkinlik, MasterChef Türkiye'nin yalnızca bir yarışma programı değil, aynı zamanda kültürel bir platform olarak da değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır.

Tez konusunun şekillenmesinde, MasterChef Türkiye yarışmasının içerdiği kültürel ve eğitimsel unsurlar belirleyici olmuştur. Türkiye'de düzenli olarak yayınlanan bu yarışmada, yarışmacıların kitapları öğrenme süreçlerine dâhil etmelerinin hem yarışma performanslarına hem de mesleki kariyerlerine katkı sağladığı jüri üyeliği yapan şefler tarafından sıkça vurgulanmaktadır. Şeflerin kitapların aşçılık mesleği üzerindeki önemine yaptıkları bu vurgu, bilgi ve belge yönetimi alanında çalışan bizler için dikkat çekici bir araştırma konusu oluşturmıştır. Bu çerçevede yarışmayı izlerken yalnızca yeni yemek tarifleri öğrenmenin ötesinde, kitapların ve kitap aracılığıyla öğrenme süreçlerinin yarışma içinde ne derece gündeme getirildiğini fark ettik. İncelemelerimiz sonucunda, her sezonda kitaplara yapılan referansların ve kitaplardan bahsedilme sıklığının arttığını gözlemledik. Şefler yazdıkları kitapları tanıtırken, yarışmaya katılan şefler de yazar kimlikleriyle ön plana çıkarılmıştır. Yarışmacılar sık sık kitap okumanın ve araştırma yapmanın başarılarına etkisini vurgularken, izleyiciler de bu sürece tanıklık etme fırsatı bulmuştur. Önceki sezonlarda yarışan bazı katılımcılar, sonraki sezonlara konuk olduklarında kendi yemek kitaplarını yayımladıklarını ifade etmişlerdir. Tüm bu unsurlar, televizyonun popüler kültür aracı olarak kitaplarla nasıl bir etkileşim içinde olduğunu gözler önüne sermektedir.

Bu süreçte, Türkiye'de popüler kültür ve kitap ilişkisi üzerine bilgi ve belge yönetimi alanında herhangi bir akademik çalışmanın olmadığını tespit ettik. Yabancı literatürde ise MasterChef yarışmasının farklı ülkelerdeki etkilerini inceleyen ve bazıları yarışmada kitapların temsilini ele alan çalışmalar mevcuttur. Türkiye'de bu konunun akademik olarak ele alınmamış olması önemli bir eksiklik olarak dikkat çekmektedir ve bu eksiklik, tez konumuzu belirlemede etkili olmuştur. Çalışmamız, prime time kuşağında yayınlanan bir reality show'da kitapların neden bu kadar sık referans verildiği sorusu etrafında şekillenmiştir. Yarışmada otorite olan şeflerin, aşçılıkta kitapların önemine yaptıkları vurguyu incelemeyi amaçladık. Yarışmanın geniş bir izleyici kitlesine ulaşması, bu vurguların topluma yansımalarını ve kitap temsillerinin katkılarını değerlendirmemizi sağlamıştır. MasterChef gibi bir programda kitapların bu şekilde temsil edilmesinin, toplumun bilgiye erişimi ve kitapların öğrenme süreçlerindeki rolü üzerinde önemli etkileri olabileceğini öngördük.

Yapılan literatür taraması sırasında, televizyon programlarının toplum üzerindeki etkilerine dair farklı disiplinlerde çok sayıda akademik çalışmaya rastlanmıştır. Ancak bilgi ve belge yönetimi alanında popüler kültürde kitabın temsili üzerine bir çalışma bulunmaması, bu alana olan ilgimizi artırmıştır. MasterChef Türkiye yarışmasında kitap referansları aracılığıyla topluma aktarılan unsurların, bilgi ve belge yönetimi açısından önemli bir katkı sağlayabileceği sonucuna vardık. Temelinde eğlence amaçlı tasarlanmış bir program olmasına rağmen, MasterChef Türkiye'nin bilgiye erişim ve öğrenme süreçlerine sağladığı katkılar, popüler kültür aracılığıyla kitap temsili üzerine bir çalışma yapma kararını pekiştirmiştir.

Bilgi ve belge yönetimi alanında popüler kültürde kitabın temsiliyle ilgili mevcut literatür eksikliğini gidermek ve bu konuda bir araştırma yapmak amacıyla bu tez çalışmasına başladık. Çalışmamızın temel amacı, MasterChef Türkiye yarışmasının, popüler kültür unsurlarını kullanarak kitaba ve kitaba dayalı öğrenme süreçlerini nasıl şekillendirip geniş bir kitleye sunduğunu incelemektir. Tez çalışmasına başladığımız dönemde, MasterChef Türkiye 2022 sezonu yayınlanmaktaydı. Kitap ve kitap aracılığıyla öğrenme unsurlarının bu sezonda da var olup olmayacağı veya önceki sezonlara göre artış gösterip göstermeyeceği konusunda elimizde kesin bir kanıt bulunmamakla birlikte, elde edeceğimiz sonuçların yanlışlanabilir olma veya yeni bulgulara açık olması gerektiği ilkesini göz önünde bulundurarak tüm sezonu analiz etmeye karar verdik. Ancak, önceki sezonlarda yarışmada kitaplar ve bilgi kaynaklarına yapılan vurgular, bu temanın 2022 sezonunda da devam edebileceği yönünde bir kanaat oluşturdu. Bu yaklaşım, çalışmamıza hem özgün hem de yenilikçi bir perspektif kazandırmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

TÜRKİYE’DE TELEVİZYON VE POPÜLER KÜLTÜRÜN GELİŞİMİ

Televizyon, 20. yüzyılın ortalarından itibaren toplumsal hayatın vazgeçilmez bir parçası haline gelen en güçlü kitle iletişim araçlarından biri olarak tanımlanır. İlk olarak Amerika ve Avrupa’da yaygınlaşan televizyon, kısa sürede dünyaya yayılarak küresel ölçekte etkili bir medya aracı olmuştur. Hem bilgilendirme hem de eğlence amacı taşıyan bu araç, toplumsal yapı üzerinde derin izler bırakan bir kültürel taşıyıcı işlevi görmüştür. Televizyonun görsel-işitsel yapısı, onun diğer kitle iletişim araçlarından daha etkili olmasını sağlamıştır. Görüntü, ses, hareket ve hikâye anlatıcılığının birleşimi, televizyonu hem duygusal hem de düşünsel olarak izleyici üzerinde derin etkiler bırakan bir araç haline getirmiştir.

Televizyonun kitle iletişimindeki rolü, onun geniş kitlelere ulaşma kapasitesinden kaynaklanır. Gündelik hayatın bir parçası haline gelerek evlerde en fazla izlenen medya aracı haline gelen televizyon, toplumsal mesajların iletilmesinde büyük bir etkiye sahiptir. Haber programları, belgeseller, diziler ve eğlence içerikleri aracılığıyla toplumun farklı kesimlerine ulaşan televizyon, bireylerin dünya ve toplum hakkında bilgi edinmelerinde önemli bir rol oynamaktadır. Bu bağlamda televizyon, sadece bir eğlence aracı değil, aynı zamanda bilgilendirme ve eğitim işlevlerini de üstlenen bir kitle iletişim aracıdır.

Televizyon, izleyiciye sunduğu içeriklerle toplumsal gerçekliğin yeniden üretimine katkıda bulunur. Gerçek hayatın yansımaları, televizyon ekranında belirli bir kurgusal çerçevede içerisinde izleyiciye sunulur. Bu durum, bireylerin toplumsal olaylara ve meselelere dair algılarını şekillendirmede televizyonun merkezi bir rol oynamasına neden olur. Gerbner ve arkadaşlarının ileri sürdüğü “yetiştirme teorisi” ne göre, televizyonu yoğun bir şekilde izleyen bireylerin, televizyon ekranında sunulan dünyayı gerçek dünyanın bir yansıması olarak algıladıkları savunulmaktadır (Çınar, 2021: 248). Bu bağlamda, televizyonun sunduğu içerikler, bireylerin dünyayı algılama biçimlerini doğrudan etkileyebilir ve toplumsal bilinç üzerinde uzun vadeli etkiler yaratabilir.

1.1. KÜLTÜR VE POPÜLER KÜLTÜR

Kültür, bir toplumun ya da sosyal grubun zaman içinde geliştirdiği, paylaştığı ve nesilden nesile aktardığı maddi ve manevi değerlerin bütünüdür. Bu değerler arasında dil, din, gelenekler, görenekler, sanat, hukuk, ahlak kuralları ve yaşam biçimleri yer alır. Kültür, bir

toplumun kimliğini, dünya görüşünü ve yaşam tarzını belirleyen unsurları içerir ve bireylerin toplumsal çevrelerinde nasıl davrandığını, düşündüğünü ve hissettiğini şekillendirir.

Kültür aynı zamanda dinamik ve sürekli değişen bir olgudur. Toplamların iç ve dış etkenlere bağılı olarak zamanla dönüşen kültürel unsurları, eski geleneklerle yeni fikirlerin bir araya gelmesiyle yeniden şekillenir. Bu süreçte, kültür hem bireyler arası etkileşimi sağlar hem de toplumun sosyal yapısının sürekliliğini destekler. Kültür, insanları bir arada tutan, toplumsal bağları güçlendiren ve ortak bir kimlik duygusu oluşturan temel bir unsurdur.

Marshall ve Giddens'a göre toplumsal hayatın her alanını çevreleyen bir içeriğe sahip olan kültür; bir toplumdaki tüm insanların ortak bilgisini, inançlarını, değerlerini, adetlerini, geleneklerini, davranışlarını, becerilerini, aile yapısını ve yaşam biçimlerini kapsamaktadır (Zorlu, 2016: 86). Kırca'dan aktaran Zorlu (2016: 86), kültür kavramı için; maddi veya simgesel biçimiyle insanların sahip oldukları varsayılan bir özneliktir demektir.

Popüler kültür, modern toplumların günlük yaşamında büyük bir yer kaplayan ve geniş kitleler tarafından benimsenen kültürel öğelerin tümünü ifade eder.

Özkan (2019: 9), popüler kültür kavramını; sanayileşme ve kentleşme süreçleriyle birlikte ortaya çıkan ve yüksek kültür ile halk kültüründen farklı özellikler gösteren, günlük yaşamı derinden etkileyen bir kültür biçimi olarak tanımlar. Özkan'a göre, toplumlar üzerinde belirleyici bir güç olan kapitalizm, popüler kültürün gelişiminde ve bu konuda yapılan akademik araştırmaların artmasında önemli bir rol oynamıştır.

Gündelik hayatın kültürü olarak da ifade edilen popüler kültürü Schudson'dan aktaran Zorlu (2016: 86);

“Popüler, kültür kelimesi ile yan yana geldiğinde; giyimden yeme-içmeye, müzikten spora, modadan eğlenceye, kültürel sistemlerin tüm parçalarını taşıyan, ekonomi, siyaset, psikoloji, edebiyat gibi sosyal ve beşeri bilimlerin ilgi alanını oluşturan toplumsal yaşamın her alanını kapsayan popüler kültür kavramıyla karşılaşmak.”

olarak tanımlamaktadır. Günlük dilde sıklıkla karşılaşılan **popüler** terimi, genel halkın anlayışına ve beğenisine hitap eden, halk tarafından kabul gören ve tercih edilen anlamları taşımaktadır. **Popülerlik**, geniş kitlelerce tanınma ve beğenilme durumu olarak tanımlanırken, **popülist** ise halk odaklı bir yaklaşımı ifade etmektedir. **Pop** sözcüğü ise, popüler kelimesinin

kısaltılmış bir biçimdir (Doğan, 1996: 909, akt. Zorlu, 2016: 86). Günlük, geçici özelliğiyle popüler kültür devamlı yeniden üretilen bir niteliğe sahiptir (Zorlu, 2016: 87).

Popüler kültür, kitle iletişim araçları aracılığıyla üretilen bir eğlence kültürü olarak tanımlanabilir. Televizyon, radyo, basın, sinema ve özellikle son yıllarda internet, popüler kültürün hem yaratıcıları hem de dağıtıcıları arasında önemli bir rol oynamaktadır. Popüler kültürün tanımı ve açıklanması konusunda entelektüel çevrelerde farklı yaklaşımlar bulunsa da, bu kültürün temel olarak eğlence odaklı ve günlük tüketimle ilişkilendirilen bir kültür olduğu konusunda genel bir mutabakat mevcuttur. Ayrıca, popüler kültür serbest piyasa ekonomisinin de temel unsurlarından biri haline gelmiştir. Kültürel üreticiler, diziler, magazin programları ve müzik gibi içeriklerle toplumun geniş kesimlerine ulaşmayı hedefleyerek, büyük bir tüketim potansiyeli yaratmaktadır. Bu bağlamda, popüler kültür, metalaşmış ürünler aracılığıyla tüketim toplumunun mevcut taleplerini karşılamakta ve aynı zamanda yeni tüketim taleplerinin oluşumuna katkıda bulunmaktadır (Bal, 2004: 145-146, akt. Akgül, 2006: 21). Akgül (2006: 83), kitle iletişim araçlarının gündelik yaşamın ritmi üzerinde etkili olduğunu ve özellikle televizyonun popüler kültürün aynası olduğunu ifade etmektedir.

1.2. TÜRK TELEVİZYONCULUĞUNUN TARİHSEL GELİŞİMİ

Televizyon Latince kökenli bir kelimedir ve anlamı uzağı görmektir. Güneş (2001: 46) ise televizyonu; gerçek ile imgelemin yer değiştirebildiği, sağlamış olduğu atmosfer ile zihinsel değişimlere sebep olabilen ve ses ve görüntü teknolojisini bir arada kullanan araç olarak tanımlamaktadır. Televizyon gündelik hayatın bir parçası olarak, evde bir yakınlık ve ulaşılabilirlik duygusu vermektedir (Yurderi, 2014: 29). Toplumunun büyük bir kesiminin ilişkili halde bulunduğu Türk televizyonculuğu ise, 20. yüzyılın ortalarından itibaren toplumsal değişim ve modernleşme süreçlerine paralel olarak gelişen, dinamik ve etkili bir medya sektörünü temsil eder. 1960'larda başlayan televizyon yayıncılığı, kısa sürede Türkiye'de en yaygın ve etkili kitle iletişim araçlarından biri haline gelmiş, hem kültürel hem de sosyal anlamda mühim değişimlere yol açmıştır. Türkiye'deki televizyon yayıncılığı, kamu yayıncılığıyla başlamış, 1990'lı yıllarda özel televizyon kanallarının kurulmasıyla farklı bir boyuta taşınmıştır.

Türkiye'de, 9 Temmuz 1952'de İstanbul Teknik Üniversitesi'nin (İTÜ) stüdyolarında ilk televizyon yayını yapılmıştır. Hatta televizyon yayını ile ilgili çalışmaların İTÜ Elektrik Fakültesi'nin girişimleriyle 1949'a kadar indirildiğini de söyleyebiliriz (İbrahimov, 2015: 19).

İTÜ tarafından başlatılan bu yayınlar 1970 yılına kadar, yani TRT'nin yayına başladığı 1968 yılından sonraki iki yıl daha devam etmiştir. 1968 olaylarının bir sonucu olarak, İTÜ'de bir grup öğrencinin saldırılarının ardından yayınlar kesilmiştir (İbrahimov, 2015: 20).

Türkiye'de televizyon yayıncılığı, 1968 yılında Türkiye Radyo Televizyon Kurumu (TRT) tarafından başlatılmıştır (İbrahimov, 2015). TRT, 1990'lara kadar tek yayıncı olarak kalmış ve kamu yayıncılığı ilkelerine bağlı olarak, toplumsal eğitim, kültürel gelişim ve bilgilendirme amacıyla yayın yapmıştır. Bu dönemde televizyon, Türkiye'nin modernleşme sürecinde önemli bir araç olarak kullanılmış, eğitim düzeyinin artırılması ve kültürel birliğin sağlanması hedeflenmiştir. TRT'nin tekel olduğu bu dönemde, televizyon programları genel olarak eğitici, bilgilendirici ve kültürel içeriklere odaklanmış, toplumun geniş kesimleri tarafından takip edilmiştir.

Ancak 1990'lı yıllara gelindiğinde, Türkiye'de televizyon yayıncılığı önemli bir değişim sürecine girmiştir. 1990 yılında özel televizyon kanallarının kurulmasıyla birlikte, Türk televizyonculuğu çeşitlenmiş ve rekabet ortamı doğmuştur. Bu dönemde Türkiye'nin ilk özel televizyon kanalı olarak kurulan STAR 1 (Star TV) sayesinde TRT'nin kamu yayıncılığı tekeli sona ermiştir. Star TV'nin ardından, Show TV, ATV, Kanal D ve diğer özel televizyon kanalları da hızla yayın hayatına başlamış ve Türk televizyonculuğu, ticari yayıncılığın hâkim olduğu bir döneme girmiştir (İbrahimov, 2015). Bu geçiş, televizyon içeriklerinin de daha ticari ve eğlence odaklı hale gelmesine yol açmıştır.

2000'li yıllar, Türk televizyonculuğunda dijitalleşme ve küreselleşme süreçlerinin damga vurduğu bir dönem olarak öne çıkar. Bu süreçte, uydu yayıncılığı ve dijital platformların yaygınlaşması, televizyon kanallarının izleyici kitlesine ulaşma biçimlerini köklü bir şekilde değiştirmiştir. 1990'larda başlayan özel televizyonculuk, 2000'li yıllarda daha da çeşitlenmiş ve ulusal televizyon kanalları arasındaki rekabet artmıştır. Bu dönemde, dijital yayıncılık teknolojilerinin gelişimi, kanalların izleyici profillerini daha iyi tanımlamasına ve içeriklerini hedef kitleye uygun şekilde düzenlemesine imkân tanımıştır. Bu dönemde, özel televizyon kanalları Türkiye'de televizyon yayıncılığının en önemli aktörleri haline gelmiştir. Star TV, Show TV, ATV, Kanal D gibi kanallar, geniş izleyici kitlelerine hitap eden çeşitli içeriklerle rekabetin öncüsü olmuşlardır. Bu kanallar yerli diziler, yarışma programları, eğlence programları ve haber bültenleri gibi içeriklerle izleyicilerin ilgisini çekmiş ve ticari başarı elde etmiştir.

Türkiye’de uygulanan küresel pazar politikaları ve medya sektöründeki canlanmanın en önemli sonuçlarından biri dizi filmler olmuştur. Bu dönemde, yerli yapım dizi filmler hem ulusal televizyon kanallarında en çok izlenen popüler programlar haline gelmiş, hem de yurt dışına ihraç edilen yapımlar olarak dikkat çekmiştir. Öyle ki, bu süreçte Türkiye, ABD’den sonra en fazla dizi film ihraç eden ikinci ülke konumuna yükselmiştir (Atik ve Öztürk, 2016: 74). Show TV’de yayına başlayan “Deli Yürek” dizisi yurt dışına satılan ilk Türk dizisiyken, Kanal D’nin “Gümüş” dizisi Ortadoğu’da büyük bir izleyici kitlesine ulaşmış, ATV’nin “Ezel” dizisi ise birçok ülkede yayınlanarak Türk dizilerinin uluslararası alandaki başarısını pekiştirmiştir.⁴ Balkanlar’da “1001 Gece” dizisi, Yunanistan’da ise “Muhteşem Yüzyıl” gibi tarihi dizilerin ilgiyle izlendiği görülmektedir (Atik ve Öztürk, 2016: 78). Her ne kadar dünya geneline dizi ihraç edilse de talebin daha çok Türkiye’nin kültürel ve tarihi bağlarının olduğu Ortadoğu, Balkanlar ve Orta Asya bölgesinde yoğunlaştığı görülmektedir (Atik ve Öztürk, 2016: 78) . TRT de tarihi dizi sektörüne “Muhteşem Yüzyıl” dizisi ardından giriş yapmış ve tarihi dizi sektörüne yeni bir perspektif kazandıran “Diriliş: Ertuğrul” dizisine ev sahipliği yaparak özellikle Orta Doğu ülkeleri başta olmak üzere, dünya geneline bu diziyi ihraç etmiştir.

TRT, Türkiye’de kamu yayıncılığı yapan tek televizyon kanalı olarak, 2000’li yıllarda önemli bir role sahiptir. TRT, devlet tarafından finanse edilmekte ve kamu hizmeti yayıncılığı ilkelerine uygun olarak yayın yapmaktadır. TRT’nin yayın politikası, toplumsal eğitim, kültürel gelişim ve bilgilendirme üzerine odaklanmaya devam etmektedir (Avşar, 2005). Bu bağlamda TRT, Türkiye’nin kültürel mirasını koruma ve yayma misyonunu üstlenmiş, tarihî belgeseller, eğitici programlar ve kültürel içeriklerle izleyiciye ulaşmaktadır.

Türkiye’de televizyon yayıncılığı tarihinde karasal yayın, kablolu yayıncılık ve uydu yayıncılığının ardından 2008 yılında İnternet Temelli Televizyon (IPTV) yayınları başlamıştır. İlk yayına başladığı dönemde 53 yerel, 49 yabancı ve 10 HD olmak üzere 112 kanal, Tivibu-TTNET ile 30 şehirde hizmet vermeye başlamıştır (Tanrıöver, 2011: 25). Dijital yayın platformlarının artışı, Türkiye’deki televizyon izleme alışkanlıklarını önemli ölçüde değiştirmiştir. İlk olarak yabancı kaynaklı Netflix, 2016 yılında Türkiye pazarına giriş yaparak büyük bir izleyici kitlesine ulaşmıştır.⁵ Netflix’in başarısı, daha fazla yabancı ve yerli platformun Türkiye pazarına girmesini teşvik etmiştir. Disney Plus, Haziran 2022’de

⁴ <https://www.milliyet.com.tr/ekonomi/turk-dizilerinin-yurt-disi-rekoru-1339711>, 3 Ağustos 2024.

⁵ <https://www.hurriyet.com.tr/teknoloji/netflix-turkiyede-yayina-basladi-40037018>, 3 Ağustos 2024.

Türkiye’de yayın hayatına başlamış ve özellikle geniş içerik kütüphanesiyle dikkat çekmiştir.⁶ Bu platformlar, kullanıcılarına geniş bir film, dizi ve belgesel arşivi sunarken, Türkçe içerik üretimine de ağırlık vermeye başlamışlardır. Yerli platformlar ise bu küresel oyuncularla rekabet edebilmek için kendi içerik stratejilerini geliştirmişlerdir. BluTV, 2015 yılında Doğan Grubu tarafından kurularak yerli dijital platformlar arasında öncü konumuna gelmiştir. BluTV, orijinal yapımlarıyla öne çıkarken, Türk dizilerini yurt dışındaki izleyicilere sunarak uluslararası alanda da dikkat çekmiştir.⁷ Exxen ise 2021 yılında yayın hayatına başlamış ve kısa sürede geniş bir izleyici kitlesine ulaşmıştır.⁸ Öte yandan, 2023 yılında TRT tarafından başlatılan Tabii platformu, özellikle Türk dizileri ve çocuk programlarıyla dikkat çekmiş ve kamu yayıncılığını dijital alana taşımıştır.⁹ Bu platformların Türk izleyicisinin hayatına girişi, sadece içerik tüketim alışkanlıklarını değiştirmekle kalmamış, aynı zamanda Türkiye’nin dizi ve film ihracatında da önemli bir rol oynamıştır. Netflix gibi platformlar Türk yapımı dizileri dünya genelinde geniş kitlelere ulaştırırken, yerli platformlar da ulusal ve uluslararası pazarlara özgün içerikler sunarak bu süreçte önemli bir aktör haline gelmiştir.

1.2.1. Türk Televizyonculuğunun Toplumsal ve Kültürel Etkileri

Kitle iletişim araçları yaygınlaştıkça kültürel dönüşüm de hız kazanmıştır. Bu durum ise kitle iletişim araçları ve popüler kültür arasında karşılıklı beslenmeye dayanan bir ilişkiye zemin hazırlamıştır (Zorlu, 2016: 84). Türk televizyonculuğu, 2000’li yıllardan itibaren popüler kültürün üretimi ve yayılması sürecinde merkezi bir rol oynamıştır. Özellikle yerli diziler ve yarışma programları, toplumsal değerlerin, normların ve kültürel kimliğin yeniden üretilmesinde etkili olmuştur. Yerli diziler, Türk toplumunun günlük yaşamını, aile yapısını, toplumsal cinsiyet rollerini ve kültürel kodlarını yansıtarak, izleyicilerin kültürel kimliğini pekiştiren unsurlar olarak öne çıkmıştır.

Yarışma programları ise, rekabet, başarı ve bireysel gelişim gibi kavramları ön plana çıkararak, izleyicilerin bu değerlere olan ilgisini artırmıştır. Bu programlar, aynı zamanda toplumun farklı kesimlerinin bir araya gelerek ortak bir eğlence deneyimi yaşamasına olanak tanımış, toplumsal birlik ve dayanışma duygusunu güçlendirmiştir. Popüler kültürün bu şekilde

⁶

<https://tr.wikipedia.org/wiki/Disney%2B#:~:text=25%20%C5%9Eubat%202021'de%20Disney,T%C3%BCrkiye'de%20de%20kullan%C4%B1ma%20a%C3%A7%C4%B1ld%C4%B1,> 3 Ağustos 2024.

⁷ <https://tr.wikipedia.org/wiki/BluTV>, 3 Ağustos 2024.

⁸ <https://tr.wikipedia.org/wiki/Exxen#:~:text=7%20D%C4%B1%C5%9F%20ba%C4%9Flant%C4%B1lar-.Tarih%C3%A7e,yak%C4%B1nda%20beraberiz.%22%20a%C3%A7%C4%B1klamas%C4%B1yla%20duyuruldu.,> 3 Ağustos 2024.

⁹ <https://tr.wikipedia.org/wiki/Tabii>, 3 Ağustos 2024.

televizyon aracılığıyla yayılması, Türk toplumunun kültürel çeşitliliğini ve zenginliğini de gözler önüne sermiştir. Medyanın en önemli temsil aracı olan televizyon bünyesindeki bu programlar, bir eğlence aracı olarak her gün parlarken, diğer yandan toplumdaki kültür ve ideolojinin yeniden üretilmesini de sağlamaktadır (Bayramoğlu, 2019: 39).

Televizyon hikâye anlatmanın merkezileşmiş bir sistemidir. Televizyonda yayınlanan haberlerden reklamlara kadar her türlü yayın kolay anlaşılır bir imgeler ve mesajlar sistemini her evin içerisine taşımaktadır. Bu sistem bireye bebeklikten başlayarak çeşitli eğilim ve tercihleri ekmektedir (Gerbner, Gross, Morgan ve Signorielli, 2002: 193, akt. Kılınç ve Uztuğ, 2016: 487) Bu bağlamda, televizyonun toplumsal normlar ve bireysel tercihlerin oluşumunda önemli bir aracı olarak işlev gördüğünü söylemek mümkündür. Birey ve toplum, televizyonu bilgi edinmek ve eğlenmek amacıyla da kullanır. Bu gerçeğin yanında medya ise sürekli bir gelişme gösterir ve bu gelişme, yeni ekran çıktılarıyla hayatımızın bir parçası olmaya devam ederken, hayatlarımızı etkilemeye ve değiştirmeye devam etmektedir. Medyanın bu yönü dışında, gerçekliği yeniden üretme vizyonu ile algı oluşturma ve dizayn etme rolü de vardır. Bu sebeple televizyon hem gündelik hayatlarımızdaki algılarımızı belirlemekte hem de öznel gerçekliğimizin yeniden üretilmesinde ve hayatın hızlı değişiminde işlevsel olmaktadır (Arslan, 2016: 6, akt. Şimşek, 2024: 135).

Türk televizyonculuğu, toplumsal etkileşim ve algıların şekillenmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Haber programları, tartışma programları ve belgeseller, izleyicilerin dünyayı ve çevresini algılama biçimlerini etkilemektedir. Bu programlar, kamuoyu oluşturma süreçlerinde etkin bir araç olarak kullanılmış ve toplumsal farkındalık yaratmada önemli bir görev üstlenmiştir. Öte yandan, televizyon programları, toplumsal cinsiyet rolleri, aile yapısı, bireysel özgürlükler ve toplumsal normlar gibi konularda da toplumsal algıları şekillendirmiştir (Gürer, 2012). Özellikle dizilerde işlenen konular, izleyicilerin bu konulara bakış açılarını etkilemiş ve toplumsal değişim süreçlerinde televizyonun nasıl bir araç olabileceğini göstermiştir. Türkiye’de televizyon, bu anlamda hem toplumsal değişimi yönlendiren hem de bu değişimi yansıtan bir ayna görevi görmüştür.

Türk televizyonculuğunun 2000’li yıllarda artan popülaritesi, bu sektörün ekonomik açıdan da büyümesine yol açmıştır. Televizyon kanalları, reklam gelirleri, sponsorluk anlaşmaları ve dizi ihracatı gibi alanlarda önemli gelirler elde etmiştir. Yerli diziler, özellikle

Ortadoğu, Balkanlar ve Latin Amerika gibi bölgelerde büyük bir pazar bulmuş ve bu dizilerin ihracatı, Türk ekonomisine katkı sağlamıştır.¹⁰

Reklam gelirleri açısından bakıldığında, televizyon kanalları, Türkiye’de reklam sektörünün en büyük oyuncularından biri haline gelmiştir. Özellikle prime time kuşağında yayınlanan popüler diziler ve yarışma programları, yüksek izlenme oranlarıyla reklam verenlerin dikkatini çekmiş¹¹ ve bu programlar üzerinden yapılan reklam anlaşmaları, televizyon kanallarının gelirlerini artırmıştır. Bu durum, televizyon sektörünün Türkiye ekonomisi içindeki önemini artırmış ve sektördeki rekabetin daha da yoğunlaşmasına yol açmıştır.

1.2.2. Türkiye’de Yarışma Programları

Yarışma programları, televizyon program türlerinden eğlence programları türünün içinde yer almaktadır ve bu programlar popüler kültürün bir parçası olarak görülürken seyircinin kendini ararken, tükettiği gerçeklik etrafında tartışılmıştır (Geçer, 2018: 504, akt. Kasım, 2023: 35). Bilginin ölçüldüğü, yeteneklerin sergilendiği, sabrın ve dayanıklılığın sınandığı, şansın tamamen ön planda olduğu veya şansa da ihtiyaç olunan yarışma programı formatları mevcuttur. Örneğin “Survivor Türkiye” yarışması fiziksel ve zihinsel güç ile birlikte bunların dayanıklılığını da ölçerken “Kim Milyoner Olmak İster?” programı yarışmacıların bilgi seviyesini ölçmektedir.

Türkiye’de yarışma programlarının tarihçesi, televizyon yayıncılığının başladığı 1960’lı yıllara kadar uzanır. Bu dönemde televizyon evlerde yaygınlaşmaya başlamış ve ailelerin birlikte vakit geçirdiği bir mecra haline gelmiştir. İlk yarışma programları, daha çok bilgi yarışmaları şeklinde olup, izleyicilere eğlence ve bilgi sunmayı amaçlamıştır. Yayınlanan ilk yarışma programı “Talih Kuşu” adındaki bilgi yarışmasıdır. Yarışmayı sunan Halit Kıvanç bu programı İTÜ TV’nin ilk yıllarından kapanışına kadar geçen sürede aralıksız görev alan Vural Tekeli ile birlikte yapmıştır. Yarışmada sorulan soruları çoğunlukla Tekeli hazırlamış, aynı zamanda İstanbul Teknik Üniversitesinden diğer öğretim görevlileri ve lise öğretmenleriyle birlikte yarışmanın jüri üyeliğini de yapmıştır. Lise öğrencilerinin bilgilerini ölçmek için tasarlanmış olan bu yarışmada, İstanbul Serofinil Derneği’nin derece alanlara

¹⁰ <https://businessdiplomacy.net/tr/tu%CC%88rk-dizi-i%CC%87hracati-liderlig%CC%86e-oyuyor/>, 10 Temmuz 2024.

¹¹ <https://www.rvd.org.tr/haberler/2023-yilinin-ilk-yarisinda-medya-ve-reklam-yatirimlari-45-milyar-tlyi-asti-79-buyume-gerceklesti>, 10 Temmuz 2024.

kanarya hediye etmesinden dolayı, yarışmanın adı “Talih Kuşu” olmuştur.¹² İzleyicinin ilgisini çekmeyi başarmış bir diğer yarışma programı ise 1985 yılında yayın hayatına başlayan, Erkan Yolaç’ın hazırladığı ve sunduğu “Evet-Hayır” yarışması olmuştur. Format BBC’nindir ve Yolaç’ın yarışmayı TRT’de sunmasıyla Türkiye’de izlenme rekorları kıran bir yapım haline gelmiştir. Yarışmada yarışmacılar konuklar arasından gönüllülük esasına göre seçilmektedir. Sunucu yarışmacıya bazı sorular sormakta ve yarışmacı da bu sorulara cevap vermektedir. Yarışmanın tek kuralı bu soru-cevap sohbeti esnasında yarışmacının “Evet” ve “Hayır” kelimelerini kullanmamasıdır. Yarışmacı sorulan tüm soruları bu iki kelimeyi söylemeden cevaplamayı başarırsa, Türkiye’nin farklı yörelerinin ürünlerinden veya lezzetlerinden oluşan bir ödülün sahibi olmaktadır. Bu kült yarışma programı yaklaşık 40 yıl boyunca yayın hayatına devam etmiştir (Kasım, 2023: 38).

1990’lı yıllarda Türkiye’de özel televizyon kanallarının kurulmasıyla birlikte, yarışma programlarının formatları ve sayısı hızla artmıştır. Bu dönemde, Batı’dan uyarlanan yarışma programları Türkiye’de yaygınlaşmaya başlamış ve geniş kitlelere ulaşmıştır. Özellikle “Çarkıfelek” gibi formatlar büyük bir popülerlik kazanmış ve yarışma programlarının Türkiye’deki televizyon kültürünün ayrılmaz bir parçası haline gelmesine katkıda bulunmuştur. Salbacak’tan aktaran Kasım (2023: 38), 1990’ların ilk yarısında Türk televizyonlarında yayınlanan yarışma programlarını kategorilere ayırarak şu şekilde tanımlamaktadır:

“Oyunvari yarışmalar: Seç Bakalım, Çarkıfelek, Süper 4x4, Tamam mı Devam mı, Haydi Bastır, Şans Yıldızı, Kolaysa Sen de Gel, Sabah Şansı 4 x 4. Aile yarışmaları: Bizim Aile, Süper Aile, Aileler Yarışıyor. Randevu niteliğindeki yarışmalar: Saklambaç. Çocuk yarışmaları: Hugo, Lunapark, Süper Çocuklar. Spor aktiviteli yarışmalar: Gol Show. Bingo biçimindeki yarışmalar: Bingo. Pazarlama niteliğindeki yarışmalar: Süpermarket. Bilgi yarışmaları: Joker, Bir Kelime Bir İşlem, Liselerarası Bilgi Yarışması, İller Yarışıyor, Liseler Yarışıyor.”

1990’ların ikinci yarısında Türkiye’deki yarışma programlarını ise şu şekilde sıralamaktadır:

¹² https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0T%C3%9C_TV, 10 Temmuz 2024.

“Oyunvari yarışmalar: Piyangola, İner misin Çıkar mısın? Gelin Kaynana, Şans Kapıyı Çalınca, Ya Şundadır Ya Bunda, Hazine Adası, Pazar Yıldızı, Passaparola, 90-60-90, Altına Hücum, Tek Yarış, Çok Özel Fiskos, Büyük Küçük Demeden, Söylemesi Kolay, Cukka, Süper Cukka, Yarışma 6, Yarış Başlıyor, Şans Sizde, Ah Kızlar Vah Erkekler, Eğlen Kazan, Şimdi Sıra Sizde, Köşe Dönmece, Aç Kazan, Hedef 4, Eve Doğru. Bilgi yarışmaları: Kim 500 Milyar İster, En Zayıf Halka, Maksimum Risk, Yirmibir, Aslan Payı, Ağırığınca Altın. Randevu niteliğindeki yarışmalar: Saklambaç, Evlilik Oyunu. Pazarlama niteliğindeki yarışmalar: Kaç Para. Çocuk yarışmaları: Süper Çocuk 96, Katılsana Yarışsana. Yemek yarışmaları: 10 Parmak 10 Marifet, Pişir Pişirebilirsen.”

1990’lı yıllar, Türkiye’de yarışma programlarının çeşitlendiği ve yaygınlaştığı bir dönem olmuştur. Bu dönemde, sadece bilgi yarışmaları değil, aynı zamanda şans ve stratejiye dayalı yarışma programları da ekranlarda yer almaya başlamıştır. 1994 yılında yayınlanmaya başlayan “Kim 500 Milyar İster?” gibi programlar yüksek ödüller sunarak izleyicilerin ilgisini çekmiştir. Bu tür programlar, televizyonun bir eğlence aracı olmasının yanı sıra, insanların bilgiye ve stratejiye dayalı başarı elde etme arzusunu da yansıtmıştır.

2000’li yıllar ise yarışma programlarının altın çağı olarak değerlendirilebilir. Bu dönemde küreselleşme ile birlikte Türkiye’de televizyon kanalları, dünya çapında popüler olan yarışma formatlarını uyarlayarak izleyicilere sunmaya başlamıştır. “Biri Bizi Gözetliyor” ve “Popstar” gibi programlar, yalnızca eğlence değil, aynı zamanda sosyokültürel normları ve değerleri de şekillendiren programlar olarak öne çıkmıştır. Bu programlar, izleyicileri yalnızca pasif birer izleyici olmaktan çıkarıp, aktif katılımcılar haline getirmiş ve medya tüketiminde yeni bir dönemin kapılarını aralamıştır. “BBG Evi” olarak da adlandırılan “Biri Bizi Gözetliyor” yarışması yedi erkek ve yedi kadın yarışmacının yüz gün boyunca bir evde kalıp orada yaşamasını konu alır. Bu evin her yerinde kamera bulunmaktadır. Ayrıca temel ihtiyaçlarını karşılamak için paraya ihtiyacı olan yarışmacılar kazançlarını taksi şoförlüğü yaparak kazanmaktadır ve yarışmacıların evden çıkabildiği tek zaman dilimi taksi şoförlüğü yaptıkları zamandır. Takside de kamera vardır ve bu, izleyicinin de yarışmaya entegre olmasını sağlamaktadır. Ev ve taksi içindeki görüntüler belli bir montaj ve kurgu ile televizyonda verilmektedir. Birbirini öncesinde hiç tanımayan bir grup insanın canlı yayınlanan hayatları izleyici tarafından çok merak edilir, bu izlenme oranlarına da yansımaktadır. 2000’li yıllarda adından çok bahsettiren ve izleyicinin ilgisini çekmiş diğer yarışma programlarına örnek olarak; 24 saat canlı yayınlı aktarılan “Dokun Bana” yarışması, reytingleri alt üst etmeyi başarmış olan şarkı yarışması “Popstar Türkiye”, yarışmacıların oyunculuk yeteneklerinin değerlendirildiği bir yapımla olan “Türkiye’nin Yıldızları” verilebilir. “Türkiye’nin Yıldızları” programı Beren Saat, Engin Akyürek gibi tanınmış oyuncuların üne kavuştuğu bir yarışma

programıdır (Kasım, 2023: 41). Aynı dönemin popüler yarışma programlarından biri de “Var mısın Yok musun?” yarışmasıdır. Acun Ilıcalı’nın sunduğu bu yarışmaya 50 Cent, Cem Yılmaz, Paris Hilton, Bruce Willis, Adrina Lima, Alessandra Ambrosio ve Beyazıt Öztürk gibi yıldız isimler de katılmıştır (Kasım, 2023: 41).

2013 yılında TV8 kanalının el değiştirmesiyle birlikte, yarışma programları bu kanalın yayın politikasında merkezi bir rol oynamaya başlamış ve Türkiye’de bu alanda bir öncü olmuş ve rol model teşkil etmiştir. Kanalın yayın akışında sadece sabah programları, diziler, yarışma programları ve Ramazan ayında belirli dönemlerde yayınlanan sahur programları gibi içerikler görülmektedir. Kanalda yayınlanan “Ütopya”, “Yetenek Sizsiniz Türkiye”, “Survivor Türkiye”, “MasterChef Türkiye”, “O Ses Türkiye”, “İşte Benim Stilim”, “Yemekteyiz” ve “Doya Doya Moda” gibi yarışma programları¹³ büyük ilgi görmüştür ve Türkiye’de yayın hayatını sürdüren farklı kanallarda da bu yarışmalara benzer temalı programlar yer almaya başlamıştır.¹⁴ Katılımcıların uzun süreli bir yapım sürecine dâhil olmaları, izleyicilerin yarışmacıları tanıma ve haklarında bilgi edinme fırsatı bulmaları, bazı yarışmalarda interaktif katılım imkânı sağlanması ve izleyicilerin, yarışmacıların yarışmadaki “kaderlerine” müdahale edebilme hakkına sahip olmaları bu yarışmaların ortak özellikleridir. TV8’in bu yapımları, izleyiciyle yarışmacı arasındaki etkileşimi arttırmayı hedeflemektedir.

Günümüzde yarışma programları televizyon dışında da farklı mecralarda dijitalleşme ve sosyal medyanın etkisiyle evrilerek yayın hayatına devam etmektedir. Bir kısmı yapımı farklı düzenlemelerden muaf tutmak için tümüyle dijital yayına geçmiştir. “Kısmetse Olur”¹⁵ programı, Youtube kanalında yüksek izlenme oranlarıyla yayına devam eden ve bu yarışma türüne örnek olarak gösterilebilecek bir yapımdır. Başka bir çalışmaya konu olacak sayıda ve çeşitlilikte olan bu tarz yarışmaların sayısı her geçen gün artmaktadır. Fakat her şeye rağmen bu durum, televizyon yarışmalarının hâkimiyetini kıramamıştır.

1.3. TELEVİZYON VE POPÜLER KÜLTÜR İLİŞKİSİ

Televizyon, popüler kültürün başlıca taşıyıcısı ve yayılma aracı olarak önemli bir konuma sahiptir. Televizyonun ortaya çıkışı ve dünya genelinde yaygın kabul görmesi, popüler

¹³ <https://tr.wikipedia.org/wiki/TV8>, 5 Temmuz 2024.

¹⁴

https://tr.wikipedia.org/wiki/Kategori:T%C3%BCrkiye%27deki_yar%C4%B1%C5%9Fma_programlar%C4%B1, 5 Temmuz 2024.

¹⁵ <https://www.youtube.com/@kismetseoluraskingucuOfficial>, 5 Temmuz 2024.

kültürün gerçek anlamda şekillenmesine ve hızla yayılmasına zemin hazırlamıştır. Bu bağlamda, popüler kültür ve televizyon arasındaki ilişki karşılıklı bir bağımlılık oluşturmuştur; biri olmadan diğerrinin varlığı düşünülemez hale gelmiştir. Televizyon, popüler kültürün bütünleyici unsuru olarak, bu kültürün sürekliliğini ve geniş kitlelere ulaşmasını sağlayan temel bir araç niteliği taşımaktadır (Akgül, 2006: 95).

Popüler kültürün yayılmasında kitle iletişim araçları kritik bir rol oynamaktadır. İnsanoğlu, tarihi boyunca iletişimi önemli saymıştır çünkü iletişim insanların birbirini etkileyebildiği unsurlardan biridir. İletişim sayesinde insanlar birbirlerine duygu ve düşüncelerini aktarabilmektedir. İletişim sayesinde yeni kültürel öğeler ortaya çıkabilmektedir. İletişimin geniş bir kitlesel düzeyde gerçekleşmesini sağlayan ise kitle iletişim araçlarıdır. Kitle iletişim araçları sayesinde kültürler aktarılabilmekte, değişime uğrayabilmekte, geleneksel kültürler üzerinde çeşitli etkileri olduğu gözlenebilmektedir. Bu bağlamda televizyonun mühim bir kültür taşıyıcısı olduğu genel bir kabul görmektedir. Televizyonun görsel dünyası, ses ve görüntü efektleri ve daha diğerr birçok ilgi çekici nitelikleri insanlar üzerinde daha etkili olmasında rol oynamaktadır (Kanipek, 2017: 1076).

Televizyonun kültür endüstrisinin ürünlerini sunabilme, iletilere kültürel anlamlar yükleyip bunları izleyicilerin zihnine ekebilme ve iletilere ideolojik anlamlar yükleyebilme ortamı sunduğu yaklaşımında olan düşünürler vardır. Bu yaklaşımlara göre medya metnlerinin kurumlar, iktidar ilişkileri, ekonomik kaygılar açısından ele alınarak çözümlenmesi medyadaki kültürel değerlerin anlaşılmasında büyük rol oynamaktadır (Kanipek, 2017: 1080).

Koçak ve Küçük (2022: 13), televizyonun izleyiciler için rahatlatıcı bir araç olarak algılanmakla birlikte, aynı zamanda kitlelerin bilinç yapısını da şekillendirdiğini savunur. Televizyon, kurgusal düzlem üzerine somut gerçeklerin sunulduğu bir dünyadır. Televizyonda somut gerçeklerin oluşturulmasında eğlenceye fazlasıyla başvurulur. Sanal kahramanlar üzerinden insanlara hayatlarını nasıl yaşamaları gerektiği öğretilir.

Zorlu (2016: 85) ise kitle iletişim araçlarından en etkilisi olan televizyonun nasıl kullanıldığını ve toplumlar üzerindeki etkisini şu şekilde ifade etmektedir;

“Kitle iletişim araçları toplumu etkilemek isteyen büyük sermaye kesimlerinin denetiminde ticarî amaçların güdüldüğü bir etkinlik alanı hüviyetinde, ekonomik gerekçeler belirleyici gözükse de, toplumsal etkileri daha çok kültürel dir. Toplum üzerindeki etkinliklerini ve yönlendirmelerini her gün kesintisiz milyonlarca insana

ulaşan kitle iletişim araçlarıyla yapmak isteyen egemen kesimler, bunu yine milyonlarca insanın izlediği, dinlediği, okuduğu, tükettiği veya katıldığı –eğlenceler gibi– kitle ve tüketim toplumunun kùltürü olan ‘popùler kùltür’ üzerinden gerçekleştirmektedir. Öyle ki popùler kùltür herkes tarafından veya halkın çoğunluğu tarafından tüketilen kitlesel bir nitelik taşımadır. Bu yüzden medya; –günümüzde özellikle de televizyon aracılığıyla– her türlü yayında popùler kùltürü olabildiğince kullanmakta ve desteklemektedir. Öte yandan popùler olmayan etkinlikleri, ürünleri, vs. daha çok izlenmek, daha çok tükettirmek üzere popùlerleřtirmekte ve kitlelere sunarak, sürekliliğini sağlamak için yenilerini adeta tedavüle çıkarmaktadır. Bu yüzden popùler kùltür ürünleri sürekli değişkendir ve dinamiktir. Televizyon da sürekli değişen ve değiştirdiği popùler kùltür ürünleriyle izlenebilirliğini artırma, kitleler üzerindeki etkinliğini maksimum seviyeye çıkarma çabası içerisindedir. Bu amaçlar doğrultusunda televizyon ve popùler kùltür ürünleri arasında birbirini destekleyen karşılıklı besleyici bir yapı söz konusudur. Karşılıklı beslenmenin ürettiği içerik, kitlelere bir yaşam modeli ve bir tüketim biçimi sunmaktadır. Bu sunum aslında bir anlam üretiminin parçasıdır.”

Kitle iletişim araçları arasında popùler kùltürün önemli temsilcilerinden biri olan televizyon, ùlkemizdeki hanelerin %99’undan fazlasında bulunmaktadır. Yapılan araştırmalar, izleyicilerin ekran başında geçirdikleri uzun saatler boyunca, farkında olarak ya da olmayarak, televizyonda gösterilen davranış ve etkinlikleri modellemeye başladıklarını ortaya koymuştur (Sönmez, 2020: 154).

1.4. TELEVİZYONUN BİREY VE TOPLUM ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

Televizyonun kitle iletişimi ve popùler kùltür üzerindeki etkisi, toplumsal yapı üzerinde de belirgin izler bırakır. Televizyon programları, toplumun çeşitli kesimleri arasında ortak bir dil ve kùltürel kodlar yaratır. Bu durum, bireylerin toplum içindeki rollerini ve toplumsal ilişkilerini şekillendirir. Türkiye’de televizyon, toplumsal birlik ve ortak değerlerin inşasında önemli bir araç olarak işlev görmektedir.

Kitle iletişim araçlarının günlük yaşamda daha yaygın bir şekilde kullanılmaya başlamasıyla birlikte, bu araçların etki alanı da aynı oranda genişlemiştir. Özellikle televizyon, hem görsel hem de işitsel duyulara hitap etmesi nedeniyle, izleyici kitlesi olarak adlandırılan bir grubun oluşumuna zemin hazırlamıştır. Bu süreçte televizyon, izleyicilerin ihtiyaçlarına cevap verecek şekilde haber, eğlence programları ve filmler gibi çeşitli türlerde içerikler sunmaya başlamıştır. Televizyonun sunduğu farklı alternatifler ve sürekli izlenme özelliği, onu güçlü bir kùltürel aktarım ve etkileşim aracı haline getirmiştir. Bu güç, televizyonun izleyiciler üzerinde gerçeklik algısı oluşturma konusunda olumlu ya da olumsuz etkiler yaratmasına ve

bireylerin duygu, tutum ve davranışlarını büyük ölçüde etkilemesine olanak tanımaktadır (Arslan, 2006: 4, akt. Geçer ve Yener, 2021: 142). Ülkemizde günümüzün başlıca enformasyon kaynağı olan televizyon, popüler kültürün toplumsal yapımıza nüfuz etmesine, yaşamın anlamlandırılmasına etki etmesine ve toplumsal koşulların şekillenmesine katkıda bulunmaktadır. Günde ortalama 3-4 saat televizyon izlenmesi, bireylerin anlam dünyalarını ve değerlerini bu süreçten etkilenerek dönüşüme uğratmaktadır (Akgöl, 2006: 100). Bu izlemelerin, tekrarın güçlü etkisiyle bireylerin yaşamlarında bilinçli ya da bilinçsiz bazı değişimlere yol açabileceği düşünülebilir (Kırtepe, 2015: 116).

Akgöl ve Arısoy (2018: 95), 2000’li yılların başlarından itibaren Türkiye’de yaygınlaşan reality programlarının izleyiciler üzerinde güçlü bir etki yarattığını dile getirmektedir. Bu etkinin temel nedenini, programların yarattığı gerçeklik algısı ve sıradan bireylerin bu programlarda odak noktası olarak sunulması olarak açıklamaktadırlar. Televizyon aracılığıyla sunulan içeriklerin kurgusal olduğu, izleyiciler tarafından başlangıçtan itibaren bilinen bir gerçektir ve bu farkındalıkla ekran karşısına geçilmektedir. Ancak, televizyon yapımlarının içine sızan gerçeklik unsuru, bireylerin gerçek ile kurgu arasındaki ayrımı yapmakta zorlanmalarına ve bu ikilemde kararsız kalmalarına yol açmaktadır (Göker, 2015: 263, akt. Akgöl ve Arısoy, 2018: 95).

Televizyonun birey ve toplum üzerindeki etkisinin, özellikle gelişim çağındaki gençlerin kariyer seçimleri üzerinde de belirleyici olabileceğine dair çeşitli çalışmalar mevcuttur. Literatürde, televizyonun gençlerin inançlarını, tutumlarını ve değerlerini şekillendirip şekillendirmediği sorusu, elli yılı aşkın süredir tartışılmaktadır. Bu bağlamda, birçok araştırma, ergenlerin kariyer seçimleri üzerindeki televizyonun rolünü incelemiştir. Ergenler, genellikle eğlence amacıyla televizyon izleseler de, bu süreçte önemli miktarda bilgi edinmektedirler (Hoffman vd., 1997, akt. Di Pietro, 2016: 2). Televizyonun, gençler için önemli bir eğitim ve mesleki bilgi kaynağı olduğu ve onları daha önce düşünmedikleri kariyer seçenekleriyle tanıştırma potansiyeline sahip olduğu ileri sürülmektedir (Hoffner vd., 2006, akt. Di Pietro, 2017: 40). Televizyon karakterlerinin meslekleri, gençlere çekici gelebilir ve mesleki isteklerinin gelişiminde rol model olarak işlev görebilir (King ve Multon, 1996, akt. Di Pietro, 2017: 40). Televizyonun, gençlerin mesleki değerleri ve kariyer isteklerini nasıl etkilediğini açıklamak amacıyla iki ana teori öne sürülmüştür: yetiştirme teorisi ve arzulu özdeşleşme. Bu teoriler, birbiriyle rekabet eden değil, birbirini tamamlayan süreçler olarak değerlendirilmelidir. Yetiştirme teorisi (Gerbner, 1980, akt. Di Pietro, 2016: 2); televizyonu yoğun bir şekilde izleyen bireylerin, ekranda tasvir edilen dünyayı gerçek dünyanın doğru bir

yansıması olarak algılama eğiliminde olduklarını öne sürmektedir. Ancak, bazı meslekler televizyonda gerçekte olduğundan daha heyecan verici ve cazip gösterilebilir. Arzulu özdeşleşme ise; bireyin, bir medya karakterine benzeme ya da onun gibi olma arzusunu ifade eden psikolojik bir süreçtir (Feilitzen ve Linne, 1975, akt. Di Pietro, 2016: 2). Genç izleyiciler, çekici, başarılı ve başkaları tarafından beğenilen olarak algıladıkları televizyon karakterleriyle özdeşleşebilir ve bu süreçte, karakterlerin deneyimlerine dolaylı olarak katılım gösterebilirler (Cohen, 2001, akt. Di Pietro, 2016: 2).

Öte yandan, televizyonun yaygınlaşması, toplumsal değerlerin ve normların küresel etkilere açılmasına da neden olmuştur. Özellikle küreselleşme sürecinde, Türkiye’de televizyon kanalları, Batı’dan uyarlanan programları yayınlamaya başlamış ve bu programlar aracılığıyla küresel kültürel ürünler Türkiye’de popüler hale gelmiştir. Bu süreç, yerel kültürel değerler ile küresel etkilerin iç içe geçmesine ve yeni bir kültürel sentezin oluşmasına yol açmıştır (Zorlu, 2016).

Televizyonun bireyler ve toplum üzerindeki etkisi, yalnızca kültürel değerlerin aktarımında değil, aynı zamanda gençlerin kariyer tercihleri ve toplumsal rollerinin şekillenmesinde de önemli bir rol oynamaktadır. Televizyon, popüler kültürün en etkili taşıyıcısı olarak, izleyicilerin düşünce ve davranışlarını yönlendirebilecek bir güç haline gelmiştir. Kitle iletişim araçları arasında televizyonun, özellikle gençler üzerinde güçlü bir etkisi olduğu, onların mesleki tercihlerinde bile belirleyici bir faktör olabileceği çeşitli araştırmalarla desteklenmektedir (Şahin, 2005).

Televizyonun küresel etkisi, yerel kültürel değerlerin küresel unsurlarla harmanlanmasına ve yeni bir kültürel sentezin oluşmasına yol açmaktadır (Pazarbaşı, 2016). Bu süreç, televizyonun sadece bir eğlence aracı olmanın ötesine geçtiğini, toplumsal yapıyı dönüştüren ve şekillendiren güçlü bir kültürel araç haline geldiğini ortaya koymaktadır. Televizyonun yaygınlaşması, hem bireylerin hem de toplumların kimlik ve değerlerinde kalıcı izler bırakmıştır ve bu durum, küreselleşme sürecinin önemli bir parçası olarak değerlendirilmelidir.

İKİNCİ BÖLÜM

MASTERCHEF YARIŞMASINA GENEL BAKIŞ

Bu bölümde, MasterChef Türkiye tarihine değinilecek ve yarışma formatının Birleşik Krallık, Amerika, Avustralya ve Türkiye versiyonları teknik ve içerik bakımından karşılaştırılacaktır. Yabancı ve yerli kaynaklar temel alınarak yapılan literatür taramaları ele alınacaktır. Taramanın odak noktası, MasterChef Türkiye ve aynı formatın diğer ülkelerdeki versiyonları, kitle iletişimi, popüler kültür, televizyon ve popüler kültür ilişkisi, popüler kültür ve kitap ilişkisi ile popüler kültürün toplum üzerindeki etkisi olmuştur. Arama kriterleri arasında İngilizce ve Türkçe yazılmış makaleler, yüksek lisans ve doktora tezleri, bildiriler, bildiri kitapları ve kitaplar yer almaktadır. Bu kriterler, çalışmanın uluslararası kabul edilebilirliğini artırmayı ve bilimsel derinliğini sağlamayı hedeflemektedir.

Yabancı literatürde; MasterChef'in eğitimde bilgi aktarımı ve tüketici davranışlarına etkisi ana odak noktalarını oluşturmaktadır. Bu kaynaklarda, yarışmanın kitap ve bilgi kullanımını teşvik eden bir araç olarak nasıl ele alındığı ve kültürel değerlerin yeniden üretiminde oynadığı rol detaylı bir şekilde incelenmiştir. Özellikle, MasterChef'in sadece bir yemek yarışması değil, aynı zamanda izleyicilere bilgi ve beceri kazandırmada etkin bir platform olduğu vurgulanmaktadır.

Yerli literatürde ise MasterChef Türkiye'nin kültürel ve sosyal etkileri, yemek kültürü ve toplumsal normların yeniden inşası gibi temalar ağırlıklı olarak ele alınmıştır.

2.1. MASTERCHEF'İN TARİHÇESİ VE TÜRKİYE VERSİYONU

MasterChef, kariyer odaklı programların özelliklerini geleneksel yarışma programı yapısıyla birleştiren ve şu anda elliden fazla ülkede yayınlanan bir rekabetçi yemek yarışması programıdır (Haarman, 2015). MasterChef, ilk kez 1990 yılında Birleşik Krallık'ta BBC tarafından yayınlanan ve amatör aşçıların yeteneklerini sergilediği bir yemek yarışması olarak televizyon dünyasında yerini almıştır. Programın formatı, amatör şeflerin profesyonel jüri tarafından değerlendirildiği, yaratıcı ve zorlu yemek yapma süreçlerini içerir. Yayınlandığı ilk dönemden itibaren büyük bir ilgi gören MasterChef, kısa süre içinde küresel bir fenomene dönüşmüştür (Hekimoğlu, 2020: 3507). Program Avrupa, Orta Doğu, Afrika, Asya, Amerika ve Avustralya gibi farklı kıtalarda çeşitli versiyonlarıyla izleyici karşısına çıkmış, geniş bir

hayran kitlesi edinmiştir. Bu uyarlamalar, yerel kültürel öğeleri de içine alarak, her ülkede kendine özgü bir yapı oluşturmuştur.

MasterChef Türkiye, 2011 yılında Show TV’de yayına başlamış, ancak formatın güçlü ve ilgi çekici unsurlarına rağmen, o dönemin televizyon izleyicisi üzerinde derin bir etki yaratamamış ve kısa sürede sona ermiştir.¹⁶ 2018 yılında TV8 kanalı, MasterChef Türkiye’yi 1 Eylül 2018’de tekrar izleyicilerle buluşturmuştur. Bu yeni başlangıç, büyük bir başarıya dönüşerek yarışmanın Türkiye’deki reytinglerini artırmış ve MasterChef Türkiye, en çok izlenen yarışma programları arasında yerini almıştır.

MasterChef Türkiye, 2018 yılından itibaren her yıl düzenli olarak yeni sezonlarıyla izleyici karşısına çıkmaktadır. Yarışmanın sürekli gelişimi, sadece televizyon ekranlarında değil, sosyal medyada da geniş bir yankı uyandırmış, pek çok tartışma, analiz ve etkileşim yaratmıştır. Yarışmacıların yetenekleri, jüri üyelerinin yorumları ve her bölümde yaşanan dinamikler, geniş kitleler tarafından yakından takip edilmektedir.

Yarışmanın 2018’deki ilk sezonunda Mehmet Yalçınkaya, Hazar Amani ve Somer Sivrioğlu jüri ve sunuculuk yapmış, 2019 yılında Amani’nin ayrılmasıyla Danilo Zanna ekibe katılmış ve program bu kadroyla devam etmektedir.

MasterChef Türkiye yarışmasında jüri üyesi Somer Sivrioğlu, David Dale ile birlikte **Anatolia: Adventures in Turkish Eating**¹⁷ adında, Türk mutfağının tarihsel ve bölgesel zenginliklerini modern bir bakış açısıyla ele alan bir kitap hazırlamış, **Anadolu: Türk Mutfağında Bir Macera**¹⁸ ismiyle Çağla Özer tarafından Türkçeye çevrilen kitap, beş ülkede üç dilde basılmış, Prestijli Uluslararası Mutfak Profesyonelleri Derneği tarafından 2016’nın en iyi uluslararası yemek kitabı seçilmiştir.¹⁹

MasterChef Türkiye yarışması ikinci jüri üyesi Mehmet Yalçınkaya pek çok ülkede çalışmış, uluslararası başarıları ve tanınırlığı olan bir şeftir. Yalçınkaya, ilk baskısı 2021 yılında yapılan, deniz ürünlerine dair yemek tariflerinin bulunduğu **Denizden**²⁰ isimli bir yemek kitabı yazmıştır. Şef, 2022 senesinde esnaf yemeklerini anlatan bir yemek kitabı daha yayınlamıştır.

¹⁶ https://tr.wikipedia.org/wiki/MasterChef_T%C3%BCrkiye, 5 Temmuz 2024.

¹⁷ David Dale, Somer Sivrioğlu. **Anatolia: Adventures In Turkish Eating**. 1. bs., Murdoch Books, 2020.

¹⁸ David Dale, Somer Sivrioğlu. **Anadolu: Türk Mutfağında Bir Macera**. 1. bs., Ankara: Nobel Yaşam, 2019.

¹⁹ <https://sydney.tastefestivals.com/chef/somer-sivrioglu/>, 5 Temmuz 2024.

²⁰ Mehmet Yalçınkaya. **Denizden**. 1. bs., İstanbul: Alfa Yayınları, 2022.

Mehmet Yalçinkaya, **Esnaf**²¹ kitabının ardından Türkiye’deki esnaf lokantalarına dair bir belgesele de konu olmuştur.²²

Yarışmanın son jüri üyesi Danilo Zanna, İtalya’da İtalyan Dili ve Edebiyatı eğitimi almıştır, kariyerine Türkiye’de şef olarak devam etmektedir. Zanna’nın, ilk basımı 2020’de olan **Danilo ile Mutlu Tarifler**²³ adında bir yemek kitabı vardır.

2.2. MASTERCHEF ÜZERİNE YABANCI LİTERATÜR

Wintle (2011) makalesinde, MasterChef’in bir eğitim ortamına nasıl dönüştürülebileceğini ve bu süreçte stratejilerin nasıl denendiğini ve uygulandığını ele almaktadır. Yazar, yaşam boyu öğrenme kavramını desteklemek amacıyla öğretmenin rolünün kritik olduğuna vurgu yapmaktadır. Özellikle MasterChef Avustralya’nın ilk kazananı Julie Goodwin’in, “Our Family Table” adlı kitabıyla Avustralya’da en çok satanlar listesine girmesi, yarışmanın yalnızca eğlence değil, aynı zamanda öğrenme ve bilgi paylaşımı için de bir platform haline geldiğini göstermektedir.

Huijser ve Little (2011) ise sosyal medyanın MasterChef gibi eğlence programları için yoğun şekilde kullanıldığını, ancak aynı ilginin siyasi meseleler konusunda görülmediğini ele almaktadır. Özellikle Avustralya’da, MasterChef finalinin siyasi tartışma programlarının yayın saatlerini bile değiştirmesi, bu programların yurttaşlık bilincine veya temsili demokrasiye katkıda bulunmadığı eleştirisini getirmektedir. Yazarlar, popüler programların eğitici içeriklerle zenginleştirilmesi gerektiğini savunarak, MasterChef’in tereyağı satışlarındaki artışı bile etkilediğini vurgulamakta ve programın toplumsal etkisine dikkat çekmektedir.

Lewis (2011) çalışmasında, MasterChef Avustralya’nın sınıf, emek ve sosyal kimlikle ilgili güncel kaygılara nasıl yanıt verdiğini incelemektedir. Yazar, yarışmanın kimlik ve vatandaşlık üzerine ulus ötesi eğilimlere katkıda bulunduğunu, ancak aynı zamanda küreselleşme ile yerel kaygılar arasında karmaşık bir müzakere sürecine sahne olduğunu savunmaktadır. Lewis’e göre, Big Brother ve MasterChef gibi başarılı reality show’lar, günlük hayatımıza sorunsuz bir şekilde entegre olabilme yetenekleri sayesinde geniş bir izleyici kitlesine hitap etmektedir. Bu programların sosyal ve kültürel hayatımızdaki etkileri, popüler kültürün sınırlarını aşarak, toplumsal dönüşüme katkı sağlamaktadır.

²¹ Mehmet Yalçinkaya. **Esnaf**. 1 bs., İstanbul: Alfa Yayınları, 2022.

²² <https://www.exxen.com/tr/detail/serie/esnaf/48705>, 15 Haziran 2024.

²³ Danilo Zanna. **Danilo ile Mutlu Tarifler**. 4. bs., İstanbul: Doğan Kitap, 2020.

Phillipov (2012) makalesinde, MasterChef Avustralya'yı sadece yemek pişirme üzerine kurulu bir program olarak değil, aynı zamanda izleyicilerin gıda tercihleri ve davranışlarını etkileyen bir eğlence platformu olarak ele almaktadır. Yazar, yarışmada kullanılan malzemelerin süpermarket satışlarını artırdığına dikkat çekerek, bu durumu **MasterChef etkisi** olarak adlandırmaktadır. Phillipov, bu etkinin sağlık iletişimcilerine yeni perspektifler sunabileceğini ve halk sağlığına yönelik kampanyalarda kullanılabileceğini belirtmektedir.

Bir yıl sonra, Phillipov (2013) çalışmasında MasterChef Avustralya'nın halk sağlığı ve beslenme üzerine etkilerini daha ayrıntılı bir şekilde inceleyerek, yarışmada tereyağı, krema ve yağlı et gibi yüksek kalorili gıdaların vurgulandığını dile getirmektedir. Bu gıdaların, yarışma sırasında kullanılan kamera teknikleriyle çekici hale getirildiğini savunan yazar, Avustralya Kalp Vakfı'nın tereyağı satışlarındaki %9,3'lük artış sonrası şeflerden margarin kullanımını teşvik etmelerini istediğini de aktarmaktadır. MasterChef etkisi, hem gıda tercihlerini hem de tüketici davranışlarını şekillendiren güçlü bir faktör olarak öne çıkmaktadır.

Kirkwood (2014), MasterChef Avustralya'nın izleyiciler üzerindeki etkisini geniş bir perspektiften ele alarak, yarışmanın izleyicilerin tüketim ve alışveriş alışkanlıklarını nasıl etkilediğini incelemiştir. Yazar, izleyicilerle yaptığı görüşmelere dayanarak, MasterChef'in bu alışkanlıkları hem etkilediğini hem de yönlendirdiğini vurgulamıştır. Özellikle, 2010 Federal seçim tartışmasının MasterChef yayını nedeniyle ertelenmesi, programın popülaritesini ortaya koyan çarpıcı bir örnektir.

Bonner (2015) çalışmasında, MasterChef Avustralya'da etnik çeşitliliğin temsilini inceleyerek, Asyalı yarışmacıların programda adeta bir zorunluluk haline geldiğini savunmaktadır. Yazar, 1964'te Asya mutfağını Avustralya'ya tanıtan Solomon'un kültürel aracılık rolünün, günümüzde MasterChef'teki Asyalı yarışmacılar tarafından devam ettirildiğini öne sürmektedir. Ayrıca, Asya mutfağının televizyon ve yemek kitaplarında daha fazla yer bulmasıyla, Asyalı-Avustralyalıların medyada daha olumlu bir şekilde temsil edildiğini vurgulamaktadır.

Rimoldi (2015), MasterChef Amerika'da yarışmacılara sunulan ödüllerden birinin yemek kitabı yayınlama seçeneği olduğunu belirtmektedir. Yazar, herhangi bir kitapçının yemek bölümünde yapılan kısa bir gözlemin, MasterChef'in halk üzerindeki kültürel etkisini anlamak için yeterli olduğunu vurgulamaktadır. Rimoldi, farklı ülkelerdeki MasterChef versiyonlarının benzer anlatılar sunduğunu ve bu anlatıların izleyicilerin günlük yaşamlarında

nasıl içselleştirildiğini tartışarak, antropologların medya tarafından üretilen kültürel gerçekliklere odaklanması gerektiğini savunmaktadır.

Haarman (2015) ise makalesinde, MasterChef Amerika, İngiltere ve Avustralya programlarını karşılaştırmalı bir analizle ele almakta, bu programların format ve yapısını detaylı bir şekilde incelemektedir. Yazar, her bir MasterChef versiyonunun yerel kültürlerle ve izleyici kitlesine göre nasıl uyum sağladığını açıklayarak, MasterChef formatının evrensel yapısını ortaya koymaktadır.

Di Pietro (2016), MasterChef etkisi ifadesini başlığında kullanarak, televizyon programlarının gençlerin kariyer hedefleri üzerindeki etkisini MasterChef örneği üzerinden analiz etmektedir. Yarışmanın dört sezonu üzerine yapılan bu analizde, MasterChef etkisi kavramını ilk kez tanımlayan Di Pietro, bu terimi çeşitli kaynaklarda tekrar tekrar kullanılan bir kavram haline getirmiştir.

Philips (2016) çalışmasında, İngiltere’deki yemek programlarının tarihsel gelişimini ele almış ve özellikle savaş sonrasında BBC radyo ve televizyon programlarının aşçıları halkı besleyici ve az malzemeye yemek yapmaya teşvik ettiğini vurgulamıştır. Philips, Philip Harben gibi şeflerin kitaplarıyla topluma önemli katkılar sağladığını ve bu durumun MasterChef’deki şeflerin kitap çıkarmasıyla benzerlik gösterdiğini belirtmektedir. İngiltere’deki MasterChef programının 1990’da başladığını ve sunucusu Lyod Grossman’ın “MasterChef, 1990: All the winning recipes from the British Grand Prix for Amateur Chef” adlı bir kitap yayınladığını aktararak, bu geleneğin 2011’de “MasterChef at Home” kitabıyla devam ettiğini vurgulamaktadır. Bu örnekler, MasterChef Türkiye’nin kitap ve eğitici içeriklerle topluma daha fazla katkı sağlayabileceğini göstermektedir.

Noumianty (2016) tezinde, MasterChef Amerika’nın 7. sezonundan seçilen dört bölümde yer alan 15 mutfak terimini analiz etmektedir. Endonezya’daki bir üniversitede MasterChef Amerika’nın tez konusu yapılması, programın küresel popülerliğini ve disiplinler arası çalışmalara konu olabilecek yapısını gözler önüne sermektedir.

Di Pietro (2017), MasterChef gibi popüler televizyon programlarının mesleki eğitim ve öğretim alanındaki imajını ve çekiciliğini artırabileceğini savunmaktadır. Ona göre, bu programlar yalnızca kitaplara olan ilgiyi popülerleştirmekle kalmamış, aynı zamanda şefler ve yarışmacıları ünlü hale getirmiştir. MasterChef etkisi adı verilen bu durum, yemeklerin

yaygınlaşması, malzeme satışlarının artması ve şef açığı gibi sonuçlar doğururken, aynı zamanda Avustralya’da vasıflı göçmen aşçıların sayısının artmasına da katkıda bulunmaktadır.

Brusaporci ve Romeo (2017), çalışmalarında Baudrillard’ın “hipergerçeklik” kavramını ele alarak, gerçeklik ve sanallığın bir arada var olduğu yeni bir ortamın oluştuğunu savunmaktadır. Etkileşimli medyanın bu sürece katkı sağlayarak katılımcı kültürlerin yayılmasına zemin hazırladığını belirten yazarlar, MasterChef gibi programların senaryolarını da hipergerçeklik üretim araçları olarak değerlendirmektedir. Bu tür programlar, yalnızca bir eğlence formatı olmanın ötesine geçerek, izleyicilere birer gerçeklik evreni sunmaktadır.

Daud (2017) makalesinde, eski MasterChef yarışmacısı Sarah Todd’un Hindistan’daki etik ve sürdürülebilir tarım çalışmaları üzerine odaklanmıştır. Ayrıca Todd’un Penguin yayınevi ile birlikte yazdığı “The Healthy Model Cookbook” adlı kitabın yazım süreci de makalede kısaca ele alınmıştır. Bu çalışma, MasterChef yarışmacılarının program sonrası başarılarını ve katkılarını gözler önüne sermektedir.

Enderby (2017) ise MasterChef yarışması ile dil ve konuşma patolojisi arasındaki ilişkiye odaklanmıştır. Enderby’e göre, dil terapistlerinin de MasterChef yarışmacıları gibi yaratıcı, etkili kişilerarası becerilere sahip olmaları gerekmektedir. Teknik bilgi, klinik yetenekler ve kişisel becerilerin bir araya getirilmesi, tıpkı bir ödüllü menü gibi başarılı sonuçlar doğurabilir.

Herkes ve Redden (2017), MasterChef Avustralya’daki toplumsal cinsiyet rollerini incelemiştir. Yazarlar, yedi sezonun içerik ve metin analizine dayanarak, kadınların genellikle ev aşçısı, erkeklerin ise profesyonel şef olarak tasvir edildiğini tespit etmişlerdir. Bu cinsiyetçi örüntülerin, MasterChef Türkiye’de de benzer şekilde incelenmesi mümkün olabilir.

Moore (2017) tezinde, MasterChef Avustralya’daki sınıf, eşitsizlik ve güç ilişkilerini yemek yapma üzerinden değerlendirmiştir. Yazar, yarışmadaki diyalogları detaylı bir şekilde analiz ederek, bu anların ekran görüntülerini teze eklemiştir. Bu tür bir analiz, MasterChef programlarının yalnızca eğlence amaçlı olmadığını, aynı zamanda toplumsal yapıları yansıttığını göstermektedir.

Allman-Farinelli ve çalışma arkadaşları (2019), MasterChef Avustralya’da yapılan 63 yemeği, Avustralya’daki fast food markalarından alınan 186 öğün ile besin değerleri açısından karşılaştırmıştır. Çalışmada, Avustralya’daki obezite sorunu ve yeme alışkanlıkları tartışılmış, MasterChef’in bu bağlamda toplum üzerindeki etkileri incelenmiştir. Bu analiz, MasterChef

etkisinin sadece kültürel değil, aynı zamanda sağlık üzerindeki sonuçlarını da ortaya koymaktadır.

De Oliveira ve Marquioni (2019) çalışmalarında, MasterChef Brezilya yarışmasını yemekleri “maddi kültür” örneği olarak ele alarak Brezilyalılık ve göçmen kimlikleri üzerine bir değerlendirme yapmaktadır. Yazarlar, göçmen yarışmacıların yaratıcı olmaları gerektiğinde neler yaptıklarını analiz etmiş ve bu girişimlerin çoğunun olumlu sonuçlandığını belirtmiştir. Ayrıca, MasterChef Brezilya’nın çağdaş bir “hayali topluluk” oluşturduğunu savunmaktadırlar. Bu topluluk, televizyon aracılığıyla kitap, öğrenme ve gelişme sevgisinin teşvik edilmesiyle meydana gelir ve izleyicilere hem eğlence hem de öğrenme deneyimi sunar. Bu kavram, televizyon üzerinden verilen kitap ve araştırma sevgisinin bir “hayali topluluk” yaratabileceği şeklinde genişletilebilir.

Bhattacharya (2020) makalesinde, MasterChef gibi programların yemek yapmayı kültürel ve metodolojik göstergelerle yeniden tanımlayan performatif alanlar olduğunu belirtmektedir. Yazar, MasterChef Avustralya’nın başarısını, izleyicilerin kendilerini yakın hissedecekleri kişileri ünlü yapma stratejisine bağlar. Benzer bir durum MasterChef Türkiye’de de gözlenmektedir; şefler babacan, eğlenceli ve entelektüel figürler olarak izleyicilerle samimi ilişkiler kurmaktadır. Ayrıca, şeflerin sık sık kitaplardan bahsetmesi, kitapların popülerleşmesine katkıda bulunmaktadır.

Mettke’nin (2020) tezi ise, MasterChef Almanya ve Amerika yarışmaları üzerinden sürdürülebilirlik yaklaşımlarını nitel bir içerik analiziyle karşılaştırmaktadır. Tezde, gıda israfını önleme konusuna odaklanılmakta ve bu tema, MasterChef Türkiye’deki "Sıfır Atık Günü" oyunlarının yarışma senaryosuna entegre edilmesiyle büyük bir benzerlik göstermektedir. Böylece, programların sürdürülebilirlik ve toplumsal bilinç yaratma amacıyla nasıl şekillendirildiği ortaya konulmaktadır.

2.3. MASTERCHEF ÜZERİNE YERLİ LİTERATÜR

Demir ve Kızılırmak (2019), televizyonun sosyal normları, fiziksel görünümü, yeme davranışlarını ve benlik kavramını şekillendirdiğini vurgulamaktadır. Özellikle yemek programlarının beslenme konusunda bilgi kaynağı olarak görüldüğünü belirtirken, küresel açlık ve gıda sorunlarına yeterince yer verilmediği eleştirilmektedir. Ancak, MasterChef Türkiye programında küresel gıda sıkıntısı ve sıfır atık gibi önemli konulara dikkat çekildiği ifade edilmektedir. Ayrıca çalışmada, izleyicilerin şefleri genellikle eğlence amacıyla takip

ettikleri ve olumlu algıladıkları, yapılan anket sonuçlarına göre ünlü aşçıların nitelikli kişiler olarak görüldüğü belirtilmiştir.

Durukan ve Tutar (2020) ise, modern yaşamın uzmanlaşma eğilimini ve tematik televizyon yayıncılığının yükselişini ele almıştır. Bu dönüşüm, reality program içeriği sunan tematik kanalların artışıyla daha belirgin hale gelmiştir. Çalışmada “**foodtainment**” (beslence) kavramına değinilmekte ve MasterChef Türkiye ile The Taste Türkiye programları üzerinden televizyonun yapısal bileşenleri, tüketim toplumu, uzman bilgisi ve yaşam tarzları gibi temalar içerik analizi yöntemiyle incelenmektedir. Yazarlar, Türkiye’deki yemek programları literatürünün yetersiz olduğunu vurgularken, yabancı literatürde bu konunun çok daha zengin işlendiğini ve farklı dillerde erişilemeyen kaynakların da mevcut olduğunu belirtmişlerdir.

Hekimoğlu (2020) ise MasterChef Türkiye yarışmasının popülaritesine ve ilk sezonda elde ettiği yüksek izlenme oranlarına dikkat çekmektedir. Ona göre yarışmanın reyting rekorları kırması, programın etkisinin önemli bir göstergesidir. Hekimoğlu, Carlsson ve Svensson’un İsveç versiyonu üzerinden yarışmanın sportifleşme etkisini incelediklerini, Kirkwood’un ise tüketim davranışlarını ele aldığını aktarmaktadır. Kendi çalışmasında ise, yarışmadaki iktidar ilişkilerini ve sosyal dinamikleri analiz etmeyi hedeflemiştir. Tezimizde de benzer bir yaklaşımla, MasterChef Türkiye’nin öğretici ve etkileyici yönlerini ele alarak, yarışmanın kitaplar aracılığıyla gerçekleştirdiği kültürel propagandayı derinlemesine incelemekteyiz.

Sönmez (2020) makalesinde, bir **reality show** olarak ifade ettiği MasterChef Türkiye yarışmasındaki çatışma içerikli konuşmaları analiz ederek, bu tür konuşmaların nasıl başladığını ve sürdürüldüğünü incelemektedir. Rastgele seçilen bölümler üzerinden oluşturulan veri tabanına dayanarak, televizyonun, özellikle popüler kültür temsilcilerinden biri olarak, toplum üzerindeki etkisini vurgulamaktadır. Sönmez, televizyonun ülkemizdeki nüfusun %99’undan fazlasının evinde bulunduğunu ve izleyicilerin davranışlarını farkında olmadan etkilediğini savunmaktadır. Bu bağlamda çalışma, televizyonun ve popüler televizyon programlarının izleyiciler üzerindeki derin etkilerine dikkat çekmektedir.

Güner ve Şimşek’in (2021) araştırmasında, MasterChef Türkiye’nin izleyicilerin yemek alışkanlıkları ve mutfığa ilgisi üzerindeki etkisi incelenmektedir. 27 kişiyle yapılan görüşmelerde, yarışmanın yemek yapma alışkanlıklarını artırdığı, gastronomi turizmine katkı

sağladığı, yöresel yiyeceklerle ilgili araştırmaları teşvik ettiği ve bazı gıdalara karşı önyargıların kırıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, yarışmanın izleyicilere tasarruf yapma ve gastronomiyle öne çıkan bölgeleri ziyaret etme motivasyonu kazandırdığı belirlenmiştir.

Çoruk'un (2022) makalesi ise MasterChef Türkiye'nin 2019 sezonunda yapılan takım oyunlarını gündelik milliyetçilik bağlamında incelemektedir. Çoruk, yarışmanın yüksek izlenme oranı ve sosyal medya etkileşimi sayesinde gündelik yaşamla güçlü bir bağlantı kurduğunu belirtmektedir. Çalışma, yemek programlarının gündelik hayat ve ulusal kimlik üzerindeki etkilerine odaklanmakta ve yarışmanın sosyal ve kültürel dinamiklere nasıl katkı sağladığını tartışmaktadır.

Alptekin ve Özer'in (2022) çalışması, MasterChef Türkiye yarışmasının izleyici motivasyonlarını Kullanımlar ve Doyumlar yaklaşımıyla ele almaktadır. 14 katılımcıyla yapılan görüşmelerde, izleyicilerin yalnızca eğlence için değil, aynı zamanda bilgi edinme ve kültürel doyum amacıyla yarışmayı takip ettikleri ortaya çıkmıştır. Yarışmadan yeni teknikler ve tarifler öğrendiklerini, kültürel açıdan zenginleşip Anadolu'nun farklı bölgelerini tanıma fırsatı bulduklarını ifade eden katılımcılar, programın yemek yapmayı öğretip gençler üzerinde kültürel bir etki yarattığını vurgulamışlardır.

Bilis ve Tok (2023) makalesinde, Baudrillard'ın televizyonun tüketimi sürekli kıldığını savunan görüşü çerçevesinde, televizyonun yemek kültürü üzerindeki rolünü incelemektedir. Yazarlar, geçmişte yemek kitaplarının tarif aktarmada önemli bir araç olduğunu, ancak günümüzde MasterChef gibi programların unutulmuş tarifleri ve bölgesel mutfak bilgilerini yeniden canlandırarak bu rolü modern bir şekilde üstlendiğini savunmaktadır. Ayrıca, şeflerin jüri olduğu bu yarışmaların gastronomiyi popülerleştirdiği vurgulanmaktadır.

Ünüsan, Ç., Ünüsan, N. ve Köseoğlu (2023) tarafından hazırlanan kitap bölümünde ise Kahramanmaraş merkezli depremler sonrasında MasterChef jürisi Mehmet Yalçinkaya ve Danilo Zanna'nın bölgede yaptıkları çalışmalar fotoğraflarla anlatılmaktadır. Şeflerin gönüllü olarak çalıştıkları mutfaklarda MasterChef Türkiye yarışmacılarının da yer aldığı belirtilmekte, bu sosyal sorumluluk projesi kitapta öne çıkmaktadır.

Eren ve Varel (2023) makalesinde, televizyon yemek programlarının Kütahya Dumlupınar Üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin eğitim ve kariyer planlarına etkisi ele alınmaktadır. Çalışma, Türkiye'deki ilk yemek programı olan "A La Luna" dan günümüze kadar olan programları tablo şeklinde sunmaktadır. Öğrenciler, MasterChef

Türkiye gibi programları izleyerek bazı pişirme teknikleri öğrendiklerini ve şeflerin kariyerlerini rol model olarak gördüklerini belirtmekle birlikte, bu programları eğitim amacıyla izlemeyi uygun bulmadıklarını ifade etmektedirler.

Yavuz ve Zeybek Hüsem (2023) çalışmasında ise, özellikle MasterChef Türkiye'nin toplum üzerindeki etkisi içerik analizi yöntemiyle incelenmektedir. Yarışmacılar arasındaki tutumlar, jüri üyelerinin değerlendirmeleri ve yemek yapım süreçleri detaylı olarak ele alınmakta ve bu programların izleyicilere eğlence sağlamanın yanı sıra sosyalleşmeye ve farklı yemek kültürlerini tanımaya da katkıda bulunduğu vurgulanmaktadır.

Ersin (2023) makalesinde, MasterChef Türkiye yarışmasını Roger L. Walters'ın izleyici beklentileri kriterleri çerçevesinde incelemiştir. Walters'ın 14 kriterinden 13'ünü karşılayan yarışma, geniş bir izleyici kitlesine hitap etmekte ve aksiyon, güldürü, enformasyon unsurlarını bir araya getirerek yüksek reytingler elde etmektedir. Aksiyon yemek yapma sürecinde, güldürü şefler ve yarışmacılar arasındaki samimi sohbetlerde, enformasyon ise şeflerin yemek yapma teknikleriyle sağlanmaktadır. MasterChef Türkiye, hem eğlence hem de eğitim ve kültürel bilgi sunarak izleyicileri motive eden bir yapıya sahiptir.

Son olarak, Akçay (2024) çalışmasında, Türkiye'deki Restoran Haftası etkinliklerinde farklı ülkelerin gastro diplomasi stratejilerinin nasıl uygulandığını, betimsel analiz yöntemiyle incelemiştir. Araştırma, MasterChef finalistlerinin gastronomi turlarına katılımı gibi örneklerle kamuoyu liderlerinin etkili bir şekilde kullanıldığını ortaya koymakta, Restoran Haftası'nda yiyecek etkinlikleri, iş birliği ve medya ilişkilerinin stratejik olarak nasıl uygulandığını vurgulamaktadır.

2.4. LİTERATÜR DEĞERLENDİRMESİ

Yapılan literatür taraması, MasterChef yarışmasının hem yerli hem de yabancı akademik çalışmalarda geniş bir inceleme alanı bulduğunu göstermektedir. Özellikle televizyonun popüler kültür ve kitle iletişimi üzerindeki etkilerini inceleyen araştırmalar, bu yarışmanın izleyici kitlesi üzerindeki sosyal, kültürel ve eğitici yönlerine dikkat çekmektedir. Faydalandığımız literatür kaynakları, yarışmanın hem yerel hem de uluslararası bağlamda topluma nasıl şekil verdiğini ve bilgi aktarımında nasıl bir rol oynadığını ortaya koymaktadır.

Yabancı literatürde, MasterChef yarışması genellikle eğitim, kültürel üretim ve tüketici davranışları bağlamında ele alınmıştır. Araştırmalar, yarışmanın yalnızca bir yemek yarışması

olmanın ötesine geçerek, izleyicilere yemek yapma tekniklerini öğretme, gıda tercihlerinde yönlendirme ve kültürel kimlikleri yeniden inşa etme konusunda önemli bir platform sunduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, MasterChef'in farklı ülkelerdeki versiyonlarına dair yapılan çalışmalar, yarışmanın toplumsal cinsiyet rolleri, ekonomik etkiler ve sosyal medya etkileşimleri gibi çok çeşitli boyutlarda etkili olduğunu ortaya koymaktadır. **MasterChef Effect** (MasterChef Etkisi) kavramı (Di Pietro, 2016), yarışmanın toplumsal, sağlık ve ekonomik etkilerini geniş bir perspektiften inceleyen çalışmalarla öne çıkmaktadır. Bu kavram, yarışmanın izleyiciler üzerindeki davranış değişikliklerini, gıda tercihlerini ve hatta ekonomik süreçleri nasıl etkilediğini tanımlamak için kullanılmaktadır. Özellikle MasterChef Avustralya ve MasterChef Amerika üzerine yapılan araştırmalar (Di Pietro, Grindstaff ve Groszlik, Haarman, Phillipov) yarışmanın sosyal yaşamın pek çok farklı alanına entegre olduğu ve izleyiciler üzerindeki uzun vadeli etkilerinin dikkate değer olduğu bulgusunu desteklemektedir.

Yerli literatür ise daha çok MasterChef Türkiye'nin yerel kültür üzerindeki etkilerini incelemeye odaklanmıştır. Türkçe kaynaklarda, doğrudan MasterChef etkisi kavramı kullanılsa da, yarışmanın gastronomi kültürüne olan katkıları, toplumsal normların yeniden inşası, açıcılık öğrencileri üzerindeki etkileri ve izleyicilerin yemek yapma becerilerine etkisi üzerinde durulmuştur. Yarışmanın yemek kültürünü teşvik ettiği, yöresel yiyeceklere olan ilgiyi artırdığı ve gastronomi turizmine olan katkıları önemli bulgular arasındadır. Ayrıca, yarışmanın kültürel bir araç olarak toplumun farklı kesimlerinde yarattığı etkiler de ele alınmıştır. Bu bağlamda, MasterChef Türkiye'nin toplumun gastronomiye olan ilgisini artırdığı, yemek yapma alışkanlıklarını yeniden şekillendirdiği ve izleyicilere yeni mutfak teknikleri kazandırdığı ifade edilmektedir.

Yabancı ve yerli literatür arasındaki temel farkı, yarışmanın etkilerinin derinliği ve çeşitliliği olarak belirtebiliriz. Yabancı çalışmalarda MasterChef'in sosyal medya, toplumsal cinsiyet rolleri ve tüketici davranışları gibi daha geniş sosyal dinamiklerle ilişkilendirildiği görülürken, Türkiye'deki çalışmalar daha çok yarışmanın yemek kültürü üzerindeki doğrudan etkilerine odaklanmaktadır. Yerli literatürde, MasterChef'in popüler kültürdeki yeri, toplumsal algı ve yemek yapma kültürü üzerindeki etkileri geniş bir yelpazede ele alınmış, ancak yarışmanın ekonomi ve toplumsal cinsiyet rolleri gibi daha spesifik alanlardaki etkileri henüz derinlemesine araştırılmamıştır.

Yerli literatürdeki eksiklikler ise dikkat çekicidir. Yabancı literatürde sıkça karşılaşılan sosyal medya kullanımı, yarışmanın ekonomik etkileri ve cinsiyet rolleri gibi temalar,

Türkiye’deki akademik çalışmalarda daha az ele alınmıştır. Türkiye bağlamında yarışmanın izleyiciler üzerindeki etkilerine dair çalışmalar daha sınırlı kalmakta ve çoğunlukla yarışmanın kültürel ve gastronomi ile ilişkisi üzerine yoğunlaşmaktadır. Bu durum, Türkiye’deki akademik çevrelerin daha geniş kapsamlı araştırmalara ihtiyaç duyduğunu göstermektedir. Bu bağlamda, MasterChef etkisi Türkiye’de henüz tam anlamıyla akademik bir araştırma konusu olmamış olsa da, yarışmanın toplumsal ve ekonomik etkileri üzerinde daha fazla çalışmanın yapılması gereklidir. MasterChef Türkiye’nin toplumsal, ekonomik ve kültürel etkilerinin derinlemesine analiz edilmesi, bu alandaki literatür boşluğunu doldurmak adına önemli bir katkı sağlayabilir.

Sonuç olarak, bu literatür taraması MasterChef’in popüler kültürdeki geniş etkilerini ve yarışmanın toplum üzerinde nasıl bir rol oynadığını açıkça ortaya koymaktadır. Hem yerli hem de yabancı literatürde yarışmanın izleyici davranışları, kültürel üretim ve gastronomi üzerindeki etkileri ele alınmış, ancak Türkiye bağlamında daha derinlemesine çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Bu durum, MasterChef Türkiye’nin hem sosyal hem de kültürel açıdan sunduğu etkilerin daha detaylı bir inceleme gerektirdiğini göstermektedir. Yarışmanın izleyiciler üzerinde nasıl kalıcı alışkanlıklar oluşturduğu, kültürel değerleri nasıl şekillendirdiği ve toplumdaki ekonomik süreçlere olan etkileri daha fazla araştırma konusu olmalıdır. Böylelikle, hem yerel hem de küresel bağlamda MasterChef yarışmasının daha derinlemesine anlaşılması mümkün olacaktır.

2.5. MASTERCHEF PROGRAMLARININ TEKNİK ANALİZİ: AMERİKA, BİRLEŞİK KRALLIK, AVUSTRALYA VE TÜRKİYE VERSİYONLARI

MasterChef, uluslararası bir yemek yarışması formatı olarak pek çok farklı ülkede uyarlaması yapılan bir programdır. Her ülke, formatın temel yapısını koruyarak, kendi kültürel ve yapım unsurlarını ekleyip benzersiz versiyonlar oluşturmuştur. Amerika, İngiltere, Avustralya ve Türkiye’deki MasterChef programları, her ne kadar aynı temel yarışma formatına dayansa da yapım kalitesi, yarışma formatındaki detaylar ve sunum tarzı açısından kendilerine özgü farklılıklar taşır. Bu teknik analiz, söz konusu ülkelerdeki MasterChef versiyonlarının yaklaşımlarını karşılaştırarak hem benzerliklerini hem de farklılıklarını ortaya koymaktadır. Örneğin, Avustralya versiyonu, daha uzun süreli yayınları ve yarışmacılara verilen daha fazla eğitim fırsatlarıyla öne çıkarken, Türkiye versiyonu ise sosyal medya etkileşimleri ve yerel yemek kültürüne olan vurgusuyla dikkat çekmektedir.

Bu analiz, MasterChef'in uluslararası platformda nasıl evrildiğini ve her bir ülkenin programı kendi kültürel dokusuna nasıl uyarladığını göstermektedir.

2.5.1. Tarihsel Bağlam ve Formatın Tanıtımı

- **İngiltere (UK) Versiyonu**

İlk Yayın: MasterChef serisi ilk olarak 1990 yılında İngiltere'de yayınlanmıştır. Bu orijinal seri, sonraki uyarlamalar için temel oluşturmuştur. İngiltere versiyonu, diğer ülkelere kıyasla daha sade ve geleneksel bir yaklaşıma sahiptir.

Format: Bu versiyon, yoğun dramtizasyonlardan uzak, ağırlıklı olarak aşçılık becerilerine odaklanan bir yarışma yapısını benimsemiştir. İngiltere'deki program, bir seferde daha az yarışmacı kabul ederek, detaylı değerlendirme ve mentorluk fırsatları sunar.

- **Amerika (US) Versiyonu**

İlk Yayın: MasterChef, Amerika'da 2010 yılında başlamış ve hızla Amerikan reality TV geleneklerine uygun olarak son derece rekabetçi ve dramatik bir format benimsemiştir.

Format: Amerika versiyonu, yarışmacıların yüksek stres altında gösterildiği, rekabetin ön planda olduğu bir yapıya sahiptir. Jüri üyeleri, özellikle Gordon Ramsay, katı ve talepkâr bir şekilde sunulmaktadır. Program, bireysel başarı ve rekabeti vurgularken, büyük ödüller sunmaktadır.

- **Avustralya Versiyonu**

İlk Yayın: MasterChef Avustralya, 2009 yılında yayınlanmış ve destekleyici, topluluk odaklı bir ortamı ile tanınmıştır.

Format: Avustralya'daki program, yarışmacılar arasında arkadaşlık ve dayanışmaya odaklanır. Program, daha fazla bölümle daha uzun bir yayın süresine sahip olup, yarışmacıların kişisel gelişimlerini ön planda tutar. Jüri üyeleri bu versiyonda rehber olarak sunulur ve programda ustalık dersleri gibi ek bölümler de yer alır.

- **Türkiye Versiyonu**

İlk Yayın: MasterChef Türkiye, ilk olarak 2011 yılında Show TV'de bir sezon boyunca yayınlanmış, ardından 2018 yılında TV8'de yeniden yayınlanmaya başlamıştır. TV8'deki bu yeniden yayın, programın büyük bir popülerite kazanmasını sağlamış ve geniş kitlelere ulaşmıştır.

Format: Türkiye versiyonu, Amerikan ve Avustralya formatlarından esinlenmiştir, ancak Türk kültürüne özgü unsurları da barındırır. Jüri üyeleri, Mehmet Yalçınkaya, Somer Sivrioğlu ve Danilo Zanna, hem katı hem de destekleyici rollerde sunulmakta, yarışmacılarla güçlü bir ilişki kurulmaktadır. Program, geniş kitlelere hitap eden dramatik unsurlar içerir ve sosyal medyada büyük yankı uyandırır.

2.5.2. Yapım Tercihleri ve Editoryal Uygulamalar

- **İngiltere**

İngiltere versiyonu, sade ve geleneksel bir atmosferi koruyarak, minimal dramatisasyonla sunulmaktadır. Odak noktası yemek yapımıdır ve yarışmacıların kişisel yaşamlarına veya dramatik unsurlara fazla yer verilmez.

Jüri, detaylı geri bildirimler sağlayarak, profesyonel ve eğitici bir ortam yaratır.

- **Amerika**

Amerikan versiyonu, yoğun zorluklar ve duygusal karşılaşmalar gibi dramatik unsurları içerir ve bu, jüri üyelerinin sert ve otoriter duruşları ile desteklenir.

Program, yarışmacılar arasında çatışma ve gerilimi artırmak için seslendirme (VO) ve dolaylı anlatımlar (IA) kullanır. Yarışmacılar genellikle rekabetçi ve zorlu bir ortamda gösterilir.

- **Avustralya**

Avustralya versiyonu, pozitif ve umut verici bir tonla tanınır ve anlatı, yarışmacıların gelişimi ve kişisel başarıları üzerinde yoğunlaşır.

Program, yarışmacıların birlikte yaşadığı ve güçlü bağlar kurduğu bir ortamı vurgular. Jüri üyeleri, rehber olarak ön plana çıkar ve programda Avustralya'nın kültürel ve bölgesel çeşitliliği sıkça vurgulanır.

- **Türkiye**

Türkiye versiyonu, dramatik unsurların ön planda olduğu bir formatı benimserken, Türk kültürüne özgü öğeleri de entegre eder. Programda, yarışmacılar arasındaki rekabetin yanı sıra, onların kültürel geçmişlerine dair öğeler de sıkça yer alır. Türk izleyiciler, programın yoğun dramatik yapısı ve sosyal medyadaki etkileşimleri ile dikkat çeken bölümlerine yoğun ilgi göstermektedir.

2.5.3. Kültürel Etki ve Temsil

- **İngiltere**

İngiltere versiyonu, Britanya kültürüne özgü değerleri, duygusal mesafeyi, mahremiyete saygıyı ve şeffaflığı yansıtır. Format, ülkenin kültürel vurgularına uygun olarak gelenek ve profesyonellik üzerinde durur.

- **Amerika**

Amerikan versiyonu, bireysellik, rekabetçilik ve başarı arayışı gibi Amerikan değerlerini yansıtır. Programın yapısı, bu özellikleri ön plana çıkarmak için tasarlanmış ve son derece yoğun ve dramatik bir izleme deneyimi sunar.

- **Avustralya**

MasterChef Avustralya topluluk, çok kültürlülük ve destek gibi değerleri bünyesinde barındırır. Programın formatı, pozitif bir ortamı teşvik eder ve yarışmacıların becerilerini geliştirirken aynı zamanda Avustralya'nın kültürel kimliğini vurgular.

- **Türkiye**

Türkiye versiyonu, Türk mutfak ve kültürünün zenginliğini yansıtır. Program, yarışmacıların geleneksel Türk yemeklerini modern yorumlarla sunmalarını teşvik ederken, jüri üyeleri de yerel lezzetlerin önemini vurgular. Türkiye'deki versiyon, toplumun geleneksel değerlerine sadık kalırken, aynı zamanda modern unsurları da içermektedir.

Her bir MasterChef versiyonu, temel formatı kendi kültürel bağlamlarına göre uyarlayarak, benzersiz yorumlar ortaya koymaktadır. İngiltere'nin aşçılık geleneğine odaklanması, Amerika'nın dramatik ve rekabetçi yaklaşımı, Avustralya'nın topluluk ve rehberlik üzerine yoğunlaşan yapısı ve Türkiye'nin kültürel zenginlikleri ön plana çıkaran formatı, MasterChef markasının global cazibesini korurken yerel adaptasyonların ne kadar önemli olduğunu gözler önüne sermektedir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MASTERCHEF ETKİSİ

3.1. MASTERCHEF ETKİSİNİN TANIMI VE KAPSAMI

Günümüzde televizyon, bireylerin sosyal kimliklerini, mesleki hedeflerini ve kültürel değerlerini şekillendiren en önemli araçlardan biri haline gelmiştir. Özellikle gençler, televizyon programlarından edindikleri bilgi ve imgelerle, dünyayı anlamlandırma süreçlerinde bu medya aracına büyük ölçüde bağımlı hale gelmiştir. Televizyonun bu etkisi, eğitim ve kariyer seçimleri gibi önemli kararlar üzerinde de kendini gösterir. Televizyon ekranındaki bir reality show olan (Carlsson ve Svensson, 2015: 11) MasterChef yarışması, bu etkinin çarpıcı bir örneği olarak karşımıza çıkar.

“MasterChef etkisi” popüler yemek yarışması MasterChef’in izleyiciler üzerindeki çok yönlü ve derin etkilerini tanımlayan bir kavramdır (Di Pietro, 2016). Yarışma, mutfak sanatları, yemek pişirme teknikleri ve gastronomi dünyasında hem amatör hem de profesyonel anlamda büyük bir ilgi uyandırmıştır. Ancak bu etki, sadece mutfakta daha iyi yemek pişirme becerilerinin geliştirilmesi ya da izleyicilerde gastronomiye olan ilginin artmasıyla sınırlı kalmaz. MasterChef, izleyicilerin hayatlarının farklı yönlerine de dokunur; bunlar arasında kariyer seçimleri (Di Pietro, 2016: 18), sağlıklı beslenme alışkanlıklarının benimsenmesi ve hatta toplumsal düzeyde yemek kültürüne dair algıların yeniden şekillenmesi bulunur (Phillipov, 2012: 594).

Yarışma, aşçılığı sıradan ve günlük bir iş olmanın ötesine taşıyarak, prestijli, yaratıcı ve dinamik bir kariyer olarak sunar. İzleyicilere, yemek yapmanın yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaktan daha fazlası olduğunu; aynı zamanda bir ifade biçimi, bir sanat ve tutku olarak görülebileceğini gösterir (Di Pietro, 2017: 6). Bu yaklaşım, özellikle genç izleyiciler arasında aşçılık mesleğine olan ilgiyi önemli ölçüde artırır. MasterChef, yarışmacıların hikâyeleri üzerinden aşçılığı başarıyla özdeşleştirir; bu da yarışmayı izleyen gençlerin kendi kariyer planlarını gözden geçirmelerine ve gastronomi dünyasında profesyonel olma hayalleri kurlmalarına neden olur (Di Pietro, 2016: 9).

Yarışmanın sunduğu mutfak deneyimleri, evde yemek yapma kültürünü de dönüştürür. İzleyiciler, MasterChef’te gördükleri yaratıcı ve sofistike tarifleri kendi mutfaklarında denemeye teşvik edilir (Phillipov, 2013: 507). Evde yemek yapmak, sıradan bir zorunluluk

olmaktan çıkar ve bir keyif, bir sanat formu haline gelir. Yarışmanın bu etkisi, izleyicilerin mutfakta daha cesur ve yaratıcı olmalarını sağlar. Farklı teknikleri deneme ve profesyonel şeflerin tariflerini evde uygulama isteği, yemek yapmayı bir keşif süreci haline getirir. MasterChef, gastronomiyi sadece profesyonellerin alanı olmaktan çıkararak ev mutfaklarına taşır ve yemek pişirme deneyimini herkes için erişilebilir kılar (Allman-Farinelli vd., 2019: 7).

Bununla birlikte, MasterChef'in etkisi sadece bireysel mutfak deneyimleriyle sınırlı kalmaz (Di Pietro, 2017). Yarışma, toplumsal düzeyde de önemli bir rol oynar. Yemek yapmanın kültürel bir eylem olarak yeniden tanımlanmasına katkıda bulunur ve yemekle ilgili toplumsal algıları değiştirir. Özellikle sosyal medya aracılığıyla, MasterChef'in yarattığı yemek pişirme kültürü hızla yayılır ve yemek, popüler kültürde daha merkezi bir yer edinir. Yemek tariflerinin, sunum tekniklerinin ve mutfakta kullanılan malzemelerin yaygınlaşması, yarışmanın toplumsal etkisini güçlendirir ve gastronomi dünyasındaki trendlere yön verir (Phillipov, 2012: 594).

MasterChef'in en dikkat çekici etkilerinden biri, izleyicilerde özellikle genç nesil arasında aşçılık mesleğine olan ilginin artmasıdır. Yarışma, yarışmacıların başarı hikâyeleri üzerinden aşçılığı sıradan bir iş olmaktan çıkarıp, yaratıcılığı ve sosyal statüsü yüksek bir meslek olarak sunar (Di Pietro, 2017: 3). Bu da gençler arasında aşçılığa olan ilgiyi önemli ölçüde tetikler. Di Pietro'nun (2016: 4) araştırması, özellikle İtalya'da MasterChef izleyicilerinin yarışmayı izledikten sonra mesleki eğitim kurumlarına yönelme oranlarının arttığını ortaya koymaktadır. Di Pietro'nun (2016: 17-19) bulgularına göre, izleyiciler MasterChef'in etkisiyle aşçılık eğitimi almayı tercih etmeye başlamış, bu da televizyonun kariyer kararları üzerindeki güçlü etkisini gözler önüne sermiştir.

Yarışma, aşçılığı sadece yemek yapmanın ötesinde bir başarı hikâyesi olarak sunarken, bu mesleğin cazibesini gençler için daha ulaşılabilir ve ilgi çekici hale getirir. MasterChef yarışmacılarının kariyer yolculukları, genç izleyiciler için ilham verici örnekler oluşturur. Yarışmacılar, programda karşılaştıkları zorluklara rağmen mutfakta gösterdikleri başarılarla dikkat çekerler ve bu başarılar genç izleyicilere mutfakta neler başarılabileceğini gösterir. Bir aşçının mutfakta kazandığı başarı sadece teknik becerilerle sınırlı kalmaz; aynı zamanda yarışmacıların kendilerini nasıl geliştirdiklerini, yaratıcılıklarını nasıl kullandıklarını ve yemeklerini nasıl bir sanat eseri gibi sunduklarını gözler önüne serer (Di Pietro, 2016: 12).

MasterChef'in **ilham etkisi** yalnızca genç izleyicilerle sınırlı değildir; geniş izleyici kitlesinde de aşçılığa ve mutfak sanatlarına olan ilgi artar. Yarışma, izleyicilere evde yemek

yapmanın sadece bir zorunluluk değil, aynı zamanda keyifli ve yaratıcı bir süreç olabileceğini gösterir (Phillipov, 2012: 595). Bu durum, izleyicilerin mutfakta daha önce denemedikleri tarifleri deneme cesaretini artırır ve yemek pişirme deneyimini eğlenceli ve öğretici bir aktivite haline getirir. MasterChef, yemek yapmanın sadece günlük bir görev olmadığını, aynı zamanda bir keşif ve öğrenme süreci olduğunu vurgular.

Başarılı olan yarışmacıların hikâyeleri, izleyicilere mutfakta büyük işler başarmanın mümkün olduğunu gösterir. MasterChef, aşçılığı geleneksel bir meslektan çok, yaratıcı düşüncenin, sanatsal ifadenin ve bireysel yeteneklerin ön planda olduğu bir alan olarak sunar. Yarışmacılar, sadece mutfak becerileriyle değil, aynı zamanda problem çözme yetenekleri ve stres altında çalışma becerileriyle de izleyicilere örnek teşkil eder (Di Pietro, 2017). Bu da aşçılığı, genç izleyiciler için daha prestijli ve ulaşılabilir bir kariyer seçeneği haline getirir.

Bu duruma somut bir örnek, MasterChef Türkiye 2022 yılında 160. bölümde Mehmet Şef'in kitabında yer verdiği tariflerden ilham alan yarışmacı Görkem'in deneyiminde görülebilir. Görkem, yarışmada Mehmet Şef'in "İskenderun" adlı yemeğini yapmaya çalışırken, şefle aralarında şu diyalog geçer:

Mehmet Şef: *"Bu tarz tabaklarda iyi misin? Böyle rafine, 'designer tabak' dediğimiz tabaklarda?"*

Yarışmacı Görkem: *"Yani iyi olduğumu düşünüyorum. İnşallah öyleyimdir."* (Mehmet Şef'in kitabında yer alan tarifi inceleyip uygulayan Görkem, yarışmada en yüksek puanı alarak başarıya ulaşır.)

Görkem, Mehmet Şef'in kitabında okuduğu tariflerden öğrendiği teknikleri kendi yaratıcı becerileriyle birleştirerek, rafine ve estetik bir tabak ortaya koyar. Bu, yarışmacıların sadece teknik bilgiye değil, aynı zamanda okudukları kaynaklardan edindikleri bilgiyi pratiğe dökme becerisine de sahip olduklarını gösterir. Bu olay, genç izleyicilere kitapların, özellikle mutfak dünyasında bilgi ve ilham kaynağı olabileceğini ve aşçılığın daha prestijli bir kariyer seçeneği olarak görülebileceğini anlatır.

MasterChef'in sunduğu tarifler ve mutfak becerileri, izleyicilere yalnızca yemek yapmayı öğretmekle kalmaz; aynı zamanda onlara bir aşçının kariyer yolculuğunun nasıl olabileceğini gösterir. Programda yer alan yarışmacılar, mutfakta başarı kazanmanın yalnızca

yetenek değil, aynı zamanda azim, yaratıcılık ve disiplin gerektirdiğini gösterir. MasterChef, bu anlamda izleyicilere, özellikle de gençlere, mutfakta büyük işler başarmanın hayal olmadığını mesajını verir (Di Pietro, 2016: 18).

3.2. POPÜLER KÜLTÜRDE YEMEK VE KİTAP TEMSİLİ

Kitaplar, entelektüel gelişimin ve bireysel ilerlemenin temel araçlarından biridir. Popüler kültürün farklı dinamikleri, özellikle televizyon ve dijital medya, kitapların bu geleneksel işlevini yeniden yorumlayarak onları daha geniş kitlelere ulaştırmaktadır. Bu süreçte kitaplar, sadece edebi eserler olarak değil, aynı zamanda bilginin depolanması ve paylaşılması işleviyle ön plana çıkmaktadır. Yemek kitapları da bu bağlamda dikkat çekici bir yer tutmakta olup, bilginin aktarımı ve yaygınlaştırılmasında merkezi bir rol oynamaktadır.

MasterChef, kitapların sadece bir bilgi kaynağı olarak değil, aynı zamanda bir simge olarak yeniden değerlendirilmesine olanak tanımaktadır. MasterChef aracılığıyla bu kitaplar, izleyicilere bir bilgi deposu olarak sunulmakta ve şeflerin profesyonel başarılarının bir uzantısı haline gelmektedir. Böylece, yemek kitapları aracılığıyla bilgi, bir yandan pratik becerilere dönüşürken, diğer yandan bireysel yaratıcılığın ve profesyonel gelişimin de bir simgesi olarak değer kazanır.

MasterChef yarışmasında otoriteyi temsil eden şeflerin kitap yazmış olmaları ve konuk edilen şeflerin kitapları ile öne çıkmaları, yarışmanın genel anlatısına eklemlenerek bir kimlik unsuru haline gelmektedir. Aynı zamanda, yarışmacıların kitaplardan yararlandıklarını açıkça belirtmeleri, izleyicilerde bilgiye erişimin ve bu bilginin uygulanmasının başarının anahtarı olduğu algısını güçlendirmektedir. Tıpkı dizilerde kullanılan aksesuarların başrol oyuncularıyla özdeşleşerek popüler kültür ürünü haline gelmesi gibi (“Muhteşem Yüzyıl” dizisindeki Hürrem Sultan takıları, “Fatmagül’ün Suçu ne?” dizisindeki Fatmagül’ün nazar boncuklu bileklik ve kolyesi, “Kurtlar Vadisi” dizisindeki Polat Alemdar yüzüğü vb.) (Kotanlı Kızıloğlu, 2022), MasterChef’te de kitaplar sadece bir bilgi kaynağı olmaktan çıkıp şeflerin profesyonel kimliklerinin bir uzantısı olarak görülmeye başlanmaktadır. Bu durum, izleyici için şeflerin otoritesini ve başarı yolunu temsil eden bir sembol haline gelmekte, kitapların popüler bir tüketim nesnesi olarak değerlendirilmesine katkıda bulunmaktadır.

Yarışmada, şeflerin kitaplarına yapılan referanslar ve kitapların paylaşılması, bu eserleri sadece profesyonel bilginin kaynağı olmaktan çıkarıp, aynı zamanda başarının sembolü olarak izleyiciler için değerli hale getirmektedir. Kitapların izleyiciler tarafından bir başvuru

kaynağı olarak benimsenmesi, yarışmanın anlatısı içinde izleyiciyle duygusal ve entelektüel bir bağ kurar. Böylece, kitaplar yarışmanın önemli bir kültürel nesnesi haline gelmektedir.

Yemek kitapları yalnızca yemek tariflerini içermez, aynı zamanda kültürel ve mesleki becerilerin bir yansımasıdır. Örneğin 2020 sezonu MasterChef Türkiye yarışmacısı Tanya Kilitkayalı'nın "Gelenekselden Moderne Kıbrıs Mutfağı" kitabını kaleme alması, şeflerin kariyerlerini kitaplarla taçlandırarak gastronomi dünyasında kalıcı bir yer edinme arzusunu yansıtır. Bu bağlamda, kitaplar hem profesyonel kimliğin inşasında hem de geniş kitlelerle bağlantı kurmada etkili bir araç haline gelmektedir.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/3tyf54nh>, 19 Ocak 2023.

Resim 3.1.: MasterChef Türkiye 2022, 157. Bölüm. Eski yarışmacı Tanya Kilitkayalı, Kıbrıs dış çekiminde şeflere modern Kıbrıs mutfağına dair tarifler içeren kitabını sunuyor.

MasterChef Türkiye 2022 sezonu 130. ve 135. bölümlerinde yarışmacı Gamze'nin sergilediği başarı, popüler kültürde kitabın nasıl bir bilgi kaynağı olarak işlev gördüğünü açıkça ortaya koyuyor. Ev hanımı olarak yarışmaya katılan Gamze, yarışma öncesinde aldığı eğitimler ve sürekli araştırıp yeni tarifler denemesi sayesinde kendini geliştirmiştir. Kitaplardan edindiği bilgileri, önceki oyunlarda kazandığı deneyimlerle birleştirip stratejik bir bakış açısı geliştirmesi, onun hem teknik hem de pratik bilgi kullanımıyla başarıya ulaştığını gösterir. Gamze'nin bu yaklaşımı, kitabın sadece teorik bir kaynak değil, aynı zamanda pratik zorluklara

karşı hazırlık yapmayı sağlayan bir araç olduğunu kanıtlar. Bu süreç, MasterChef gibi programların bilgi ve beceriyi nasıl birleştirip, popüler kültürde kitapların uygulamalı bir rol oynadığını gözler önüne serer. Gamze'nin bilgiyi kullanma şekli, onu diğer yarışmacılardan ayıran ve jüri tarafından takdir edilen bir özellik olarak öne çıkar.

89. bölümde yarışmacı Şule'nin başarısı da kitapların ve eğitimlerin popüler kültürde nasıl etkili bir rol oynadığını gözler önüne serer. Yarışmacılara balkabağı ile yaratıcı bir yemek yapmaları görevi verildiğinde, Şule vejetaryen iskender yaparak şefleri şaşırtır. Şefler yemeğin ilham kaynağını sorduğunda, Şule o sabah Somer Şef'in kitabını okuduğunu ve hafta içinde katıldığı vegan-vejetaryen masterclass'ının balkabağı ile bu yaratıcı yemeği hazırlamasına ilham verdiğini belirtir. Şule'nin bu başarısı, kitapların ve aldığı eğitimin yaratıcı süreçlerde nasıl etkili olduğunu ve yemek yapımında teknik bilginin nasıl uygulanabileceğini izleyicilere kanıtlar niteliktedir.

Ayrıca, 13. bölümde yarışmacı adayı Şükrü de Mehmet Şef'in "Denizden" isimli kitabından esinlenerek bir tarif hazırlamış ve bu yemeği şeflerin karşısında başarıyla sunmuştur. Şükrü, zaten bildiği bir yemeği kitabın teknik detaylarıyla birleştirerek, profesyonel kaynaklardan nasıl ilham alınabileceğini göstermiştir. Bu durum, kitapların hem amatör hem de profesyonel aşçıların bilgi edinme ve yaratıcı süreçlerine nasıl katkı sunduğunu bir kez daha kanıtlar.

Kitapların MasterChef Türkiye'deki temsili, bilginin aktarımı kadar bireyin kendini ifade etme biçimi üzerinde de önemli bir etki yaratmaktadır. Yemek kitapları, yarışmacıların yeteneklerini ve yaratıcı süreçlerini yazılı hale getirerek izleyicilere bilgiye dayalı bir öğrenme süreci sunar. Bu durum, bilginin sadece bir araç değil, aynı zamanda bir kültürel miras olarak da değer kazandığı bir süreçtir. Kitapların bu şekilde sunulması, yazılı kaynakların değerini vurgulamakta ve izleyicilere, bilginin teoriden pratiğe nasıl dönüştürülebileceğini göstermektedir.

3.2.1. MasterChef'in Yaratıcılık ve Sağlık Üzerindeki Etkileri

MasterChef'in mutfakta yaratıcılığı teşvik eden doğası izleyicilere yemek yapmanın keyifli ve sanatsal yönünü sunarken, aynı zamanda beslenme alışkanlıkları üzerinde de derin etkiler yaratır. Ancak bu etkiler her zaman olumlu değildir. Yarışmanın sunduğu yaratıcı tarifler genellikle yüksek yağ ve sodyum içeriğine sahip olup, zaman zaman sağlık tartışmalarına neden olmuştur. Allman-Farinelli ve ekibinin (2019) yaptığı çalışmalar,

MasterChef’te sunulan yemek tariflerinin besin içeriği açısından popüler fast food ürünleriyle önemli benzerlikler taşıdığını göstermektedir. Özellikle yağ ve protein oranları bakımından MasterChef tariflerinin fast food ile yarışabilecek seviyelerde olduğu tespit edilmiştir, bu da programın lezzet odaklı yaklaşımının sağlık riskleri taşıyabileceğine işaret eder.

Yarışmanın yemek tarifleri incelendiğinde birçok yemeğin yüksek miktarda doymuş yağ içerdiği görülmektedir. Özellikle tereyağı, krema ve yağlı etler gibi malzemelerin sıkça kullanılması bu tariflerin kalori ve yağ içeriğini artırmaktadır. Phillipov’un (2012: 594) araştırmalarında da belirtildiği gibi, MasterChef’teki tarifler genellikle görselliğe ve lezzete odaklanmakta, sağlık boyutuna ise yeterince yer verilmemektedir. Bu durum, izleyicilerde gastronomiye olan ilgiyi artırsa da, sağlıklı beslenme alışkanlıklarının geri plana atılmasına neden olabilir.

Örneğin, yarışmada popüler olan **fine dining**²⁴ tarzı yemekler genellikle yüksek yağ oranlarına sahip olduğu için tatmin edici ve estetik açıdan çekici olsa da, bu yemeklerin sık tüketilmesi halinde kilo alımına ve diğer sağlık sorunlarına yol açabileceği açıktır. Allman-Farinelli ve ekibinin (2019: 7) araştırmasında da belirtildiği gibi, MasterChef tarifleri fast food ile karşılaştırıldığında daha fazla mikrobesein içeriyor olsa da, genel olarak yüksek kalorili yemeklerin popülerliğini artırmaktadır. Bu da, özellikle kalori kontrolüne ve dengeli beslenmeye dikkat etmek isteyen izleyiciler için potansiyel bir sorun teşkil eder.

MasterChef’teki tarifler sadece yağ oranlarıyla değil, aynı zamanda sodyum içeriğiyle de dikkat çeker (Allman-Farinelli vd., 2019: 2). Birçok tarifte kullanılan hazır soslar, et suyu ve işlenmiş gıdalar bu yemeklerin sodyum miktarını artırır. Sodyum fazla tüketildiğinde kalp hastalıkları, yüksek tansiyon ve böbrek sorunlarına yol açabilen bir mineraldir. Allman-Farinelli ve ekibinin (2019: 7) çalışmasında da belirtildiği gibi, MasterChef yemeklerinin sodyum içeriği de oldukça yüksektir ve bu da sağlık bilinci olan izleyiciler için endişe vericidir .

Bu noktada, yarışmanın izleyicilere sağlıklı beslenme mesajı verip vermediği tartışmalıdır. Evet, MasterChef, yemek yapma becerilerini ve gastronomik çeşitliliği artırsa da, özellikle sağlıklı beslenme alışkanlıklarını benimsemek isteyen izleyiciler için uygun bir rehber

²⁴ **Fine dining**: Diğer ülke mutfaklarından etkilenen, yaratıcılığa önem veren, besin değeri fazla fakat daha küçük porsiyonların bulunduğu, atmosferin ve servisin önem verilerek sunulduğu bir restoran türüdür (Hwang ve Ok, 2013: 121-131, akt. Top ve Yarmacı, 2021: 315).

olmayabilir. Phillipov'un (2012) da vurguladığı gibi, yarışmanın temel odak noktası lezzet ve sunumdur, bu da sağlık konusunun gölgede kalmasına neden olabilir.

MasterChef'in gastronomik ilham veren doğası ile sağlıklı beslenme arasındaki çelişki, yarışmanın beslenme bilinci üzerindeki etkisini daha karmaşık hale getirir. İzleyicilere yaratıcı ve sofistike tarifler sunulurken, bu yemeklerin sağlık açısından ne kadar uygun olduğu sorusu sıklıkla gündeme gelir. Phillipov'un (2012) da belirttiği gibi, MasterChef'in aşçılık dünyasındaki etkisi büyüktür, ancak bu etki her zaman sağlık bilinciyle örtüşmemektedir.

Örneğin, daha sağlıklı alternatifler sunma noktasında yarışma, izleyicilere fazla rehberlik etmiyor olabilir. Yüksek yağ ve sodyum içerikli tariflerin yanı sıra, daha dengeli ve besleyici yemeklerin ön plana çıkarılması, yarışmanın toplum sağlığı üzerindeki sorumluluğunu daha iyi yerine getirmesine yardımcı olabilir. Bu çelişki, MasterChef'in gastronomik ilhamı ile sağlık bilinci arasındaki dengenin nasıl sağlanacağı konusundaki tartışmaları sürdürmektedir.

3.2.2. Sosyal Medya ve Dijital Çağda MasterChef Etkisi

MasterChef'in etkisi, televizyon ekranlarının ötesine geçerek dijital platformlara ve fiziki sınırlılıkların ötesinde bir dünya oluşturan (İspir ve Öztürk, 2021: 16) sosyal medyaya taşınmış durumdadır. Yarışmanın başarısı, izleyicilerin sadece televizyon karşısında oturup izlediği bir yarışma formatından aktif bir dijital katılımcı topluluğuna dönüşmesini sağlamıştır. Özellikle sosyal medya platformları, MasterChef'in etkisini genişleten ve derinleştiren araçlar haline gelmiştir. Instagram, YouTube, Twitter ve bloglar gibi platformlar hem izleyiciler hem de yarışmacılar için güçlü birer paylaşım alanı haline gelmiştir.

Sosyal medyanın MasterChef üzerindeki etkisi, izleyicilerin yarışmayla etkileşim kurma biçimlerini radikal bir şekilde değiştirmiştir. İzleyiciler artık yalnızca yarışmayı izlemekle yetinmeyip, kendi mutfak deneyimlerini ve başarılarını sosyal medyada paylaşma imkânına sahiptir. MasterChef Türkiye beslenme, yemek ve sunum konularında izleyenlere bir şeyler öğretmekte, yarışmanın izlenme oranlarının çok olduğu günler sosyal medyada yarışmanın etiketi de kullanılarak paylaşımlar yapılmaktadır. Bu durum MasterChef Türkiye'nin empoze gücüdür (Hekimoğlu, 2020: 3513). Instagram ve YouTube gibi platformlar izleyicilerin yarışmadaki tarifleri yeniden yaparak paylaşmasına, kendi yaratıcı dokunuşlarını eklemesine olanak tanır. Bu süreç, izleyicileri yarışmanın pasif tüketicisi olmaktan çıkarıp aktif birer içerik üreticisi haline getirir.

MasterChef'in yarışmacıları programın popülaritesini kullanarak sosyal medya fenomenlerine dönüşebilir. Yarışmanın sona ermesinden sonra birçok yarışmacı Instagram, YouTube ve yemek blogları aracılığıyla geniş kitlelere ulaşmaya devam etmektedir. Bu dijital platformlar, yarışmacıların kişisel markalarını oluşturmalarına ve kariyerlerini sürdürmelerine olanak sağlar. Sosyal medyanın sağladığı unsurlardan biri olan iş birliği unsuru (İspir ve Öztürk, 2021: 17) aracılığıyla çeşitli markalarla çalışma fırsatı bulan yarışmacılar fenomenlik kavramı altında, asıl meslekleri olan aşçılığı dijital platformlarda sürdürebilmektedirler. Dijital çağda sosyal medya, yemek programlarının etkisini yaygınlaştırmak için güçlü bir araç haline gelmiştir. Yarışmacıların tarifleri sosyal medya üzerinden hızla yayılırken, izleyiciler de bu tarifleri kendi mutfaklarında uygulayarak deneyimlerini paylaşır.

Sosyal medya, izleyicilerin MasterChef'in bir parçası gibi hissetmesini sağlayan güçlü bir topluluk duygusu yaratır. Program sırasında etiketler aracılığıyla binlerce izleyici aynı anda yarışmayı yorumlar, favori yarışmacıları destekler ve tarifler hakkında fikir alışverişinde bulunur. Twitter gibi platformlarda izleyiciler ve hatta jüri üyeleri anlık etkileşimde bulunabilir. Örneğin, yaptığı bir yemeğin görseliyle birlikte MasterChef Türkiye'den bir şeyler öğrendiğini paylaşan Twitter kullanıcısı, bu paylaşımına **#MasterChef** ve **#mastercheftürkiye** etiketini de yazmaktadır. Yarışmacıların ekranda baklava yaptığı bir yayın akşamı "*Şimdi bütün ülkenin canı baklava isteyecek #MasterChef*" şeklinde bir Twitter paylaşımı yapılmaktadır. (Hekimoğlu, 2020: 3513). Bu, yarışmanın televizyon yayınından çok daha öteye geçen bir deneyim yaratır ve izleyicilere yarışmaya aktif olarak katıldıkları hissini verir.

Yarışmacıların başarı hikâyeleri sosyal medya aracılığıyla geniş kitlelere ulaşırken, bu hikâyeler izleyicilere ilham verir. İzleyiciler, yarışmacıların tariflerini denemekle kalmaz, aynı zamanda onların kariyer yolculuklarına dair hikâyelerden de etkilenir. YouTube'da tarif videoları veya Instagram'da görsel paylaşımlar izleyicilerin günlük yaşamlarına entegre olur ve MasterChef'in kültürel bir fenomen olarak ne kadar derin bir etki yarattığını gösterir. MasterChef Türkiye yarışmasında şefler, zaman zaman yarışmacılara Instagram hesaplarının durumu hakkında sorular yöneltmektedir. MasterChef 2024 sezonunda, bu durumun bir örneği 2 Eylül'de yayınlanan bölümde yarışmacı Ayşe ile yaşanmıştır. Ayşe, yarışma öncesinde yalnızca 60 takipçisi olduğunu, ancak yarışma sürecinde bu sayının 223 bine ulaştığını belirtmiştir. Bu örnek, MasterChef'in izleyiciler üzerinde yarışmacıların sosyal medya

popüleritesini nasıl etkilediğini ve onların dijital kariyerlerini nasıl şekillendirdiğini ortaya koymaktadır.²⁵

MasterChef'in sosyal medyadaki etkisi gastronominin dijital çağda nasıl evrildiğini gözler önüne serer. Yemek yapma ve pişirme, artık sadece bir ihtiyaç olmaktan çıkıp dijital içerik üretiminin bir parçası haline gelmiştir. Instagram'da paylaşılan bir tabak yalnızca bir yemeğin fotoğrafı değil, aynı zamanda bir sanat eseri olarak da görülmektedir (Enes ve Yavuz, 2019: 3). Görsel estetiğin ön planda olduğu bu dijital paylaşım kültürü, yemek yapmayı ve sunmayı yeni bir sanat formu haline getirir.

Dijital platformlarda yaratılan içerikler, yemek tariflerinin sınırlarını genişletir. Bir tarifin farklı coğrafyalarda, farklı kültürlerde nasıl yeniden yorumlandığını görmek mümkündür. Sosyal medya, MasterChef'in sunduğu bu küresel etkileşimi destekler ve gastronomiyi daha erişilebilir hale getirir. Artık herkes bir tıkla dünyanın öbür ucundaki bir MasterChef tarifini deneyimleyebilir, kendi kültürel unsurlarını katarak yeni bir tarif yaratabilir.

MasterChef'in dijital platformlarda yarattığı etki, yarışmanın televizyon yayınından çok daha öteye geçtiğini gösterir. Sosyal medya, izleyicilerin yalnızca izlemekle kalmayıp aktif birer katılımcı olmasına olanak tanır. Yarışmacılar, sosyal medya sayesinde kendi kariyerlerini şekillendirirken, izleyiciler de mutfak deneyimlerini bu platformlarda paylaşarak yarışmanın etkisini günlük yaşamlarına taşır. Dijital çağda gastronominin evrimine katkıda bulunan MasterChef, sadece yemek yarışması olmanın ötesine geçerek, sosyal medya aracılığıyla kültürel bir fenomene dönüşmüştür.

3.3. MASTERCHEF TÜRKİYE 2022 SEZONU İZLENME ORANLARI

Kitle iletişim araçları toplum üzerindeki etkileri bakımından etki sorunu çerçevesinde incelenmiştir. 1900'lü yılların başlarından itibaren bu araçların insan tutum ve davranışlarını nasıl etkilediği üzerine yapılan araştırmalar medyanın toplumsal yaşamdaki etkilerini gözler önüne sermiştir. Medyada yer alan temsiller, bireylerin tutum ve davranışlarının şekillenmesinde ve kolektif bilincin oluşmasında hayati bir rol oynamaktadır. Sıradan vatandaş

²⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=9dg0OubS2dM>, 4 Eylül 2024.

ise televizyonda izlediklerini gerçek olarak değerlendirmekte ve gerçeğe dair bilgi ihtiyaçlarını da genel olarak medya üzerinden karşılamaktadır (Külekci, 2023: 98).

Günümüzde kitlesel kültürün inşasında ona etki eden en önemli unsurlardan biri medyadır. Medyanın birincil aktörü olarak kabul edilen televizyon, toplumsal dönüşüm süreçlerinde en aktif rollerden birini üstlenir. Televizyonun, egemen ideolojilerin onayladığı ve reddettiği söylemlerin topluma aktarılması ve toplum içerisinde yaygın bir düşünce haline gelmesinde, uzun vadede ise kitle kültürünün oluşmasında rolü büyüktür (şakrak, 2020: 424). Bu durum, televizyon programlarının yalnızca eğlence işlevi görmekle kalmayıp, aynı zamanda toplumsal normların ve kültürel değerlerin yeniden üretilmesinde merkezi bir rol oynadığını gösterir. Televizyonun sürekli sunduğu içeriklerle izleyiciler kitle kültürünü oluşturan unsurlara sürekli olarak maruz kalır ve bu unsurlar izleyici kitlesi üzerinde derin bir etki bırakır.

Kitle kültürü, geniş halk kitlelerine hitap eden ve genellikle yaygın değerler ile normlar etrafında şekillenen bir kültür biçimidir. Televizyon programları izleyicilere sürekli olarak belirli yaşam tarzlarını, davranış modellerini ve değer yargılarını sunarak kitle kültürünün oluşumunu ve sürekliliğini sağlar. Örneğin, “Kadın” dizisi üzerine yapılan bir çalışmada, dizinin toplumsal cinsiyet kodlarını nasıl yeniden ürettiği ve izleyicilere bu kodları sürekli olarak nasıl empoze ettiği incelenmiştir. Bu dizideki kadın karakterler, toplumsal cinsiyetin belirlediği roller doğrultusunda konumlandırılmış ve bu roller üzerinden kitle kültürüne katkıda bulunmuştur (şakrak, 2020).

MasterChef gibi popüler televizyon programları izleyicilere sadece yemek yapmayı öğretmekle kalmaz, aynı zamanda başarı, rekabet ve bilgiye dayalı öğrenmenin önemini vurgular. Programda, yarışmacıların başarıya ulaşmak için sadece mutfak becerilerine değil, aynı zamanda teorik bilgiye de sahip olmaları gerektiği sürekli olarak hatırlatılır. Bu durum, şeflerin yarışmacılara kitaplardan çalışmanın öneminden sık sık bahsetmesiyle belirginleşir. Yarışma boyunca belirli yemeklerin tarihçesi, kültürel arka planı ve teknik detayları hakkında bilgi sahibi olmanın yarışmacılara avantaj sağladığı gösterilir. Hem yerel hem de uluslararası mutfaklarda herkesin adını duyduğu ve hiç duymadığı yemeklerin reçetelerine, yapım tekniklerine, püf noktalarına ve görsellerine ulaşmanın ve bu yemekleri kitaplardaki bu bilgilerle yapmanın mümkün olabildiği tohumu MasterChef Türkiye yarışmasını izleyenlerin zihnine ekilir. Böylece izleyicilere kitap okumanın, kitaba başvurarak öğrenmenin ve bilgi birikimini artırmanın başarı için elzem olduğu mesajı iletilir. Bu mesaj izleyicilerin sadece

pratik becerilere değil, aynı zamanda bilgiye dayalı bir altyapıya sahip olmaları gerektiğini gösterir. MasterChef'in bu vurgusu, televizyonun izleyici kitlesine bilgiye dayalı öğrenmenin ve kültürel birikimin önemini empoze eden bir araç olarak nasıl işlediğini gösterir. Bu da televizyonun kitle kültürü üzerindeki etkisinin bir yansıması olarak değerlendirilebilir.

MasterChef Türkiye 2022 sezonu, 1 Temmuz 2022 tarihinde başlamış ve 10 Ocak 2023'te sezon finali yapmıştır. 2022 sezonunda toplam 177 bölüm yayınlanmıştır. 2022 sezonun izlenme oranlarını Televizyon İzleme Araştırmaları internet sitesinden²⁶ incelemek mümkündür. Tüm sezon boyunca, 61 farklı bölümde toplam 87 kez kitap, kütüphane ve bilgi kaynaklarına atıf yapılmıştır. MasterChef Türkiye'nin 2022 sezonunda neredeyse her iki bölümde bir defa kitaba referans verilmiştir.

MasterChef Türkiye, 20:00-23:00 saatleri arasında, televizyon izlenme oranlarının en yüksek olduğu prime time kuşağı olarak adlandırılan üç saatlik zaman diliminde yayınlanmaktadır. MasterChef Türkiye 2022 sezonuna ait TİAK sitesindeki reyting bilgilerini sunmadan önce bazı terimleri açıklamak yararlı olacaktır. MasterChef Türkiye'nin izlenme oranları, Televizyon İzleme Araştırmaları A.Ş. (TİAK) tarafından sağlanmış olup, TİAK televizyon izleme ölçümleri alanında tüm ilgili tarafları temsil eden tarafsız bir anlayışa sahiptir.²⁷

3.3.1. İzlenme Oranları İle İlgili Tanımlar

Ölçüm Sonuç Tanımları²⁸

RTG% (RATING %): Belirli bir zaman aralığı, program veya reklamların dakika başına düşen ortalama izleyici oranıdır. Belirli bir zaman diliminde (Örnek: 13:00-13:45), bir dakika başına düşen ortalama izleyici sayısının (ilgili hedef kitledeki kişiler), seçilmiş olan hedef kitle evrenine oranlanmasıyla hesaplanır.

SHARE: Toplam izlemeden alınan paydır. Belirli bir zaman diliminde, dakika başına düşen ortalama izleyici sayısının, aynı zaman diliminde toplam TV'ye ait dakika başına düşen ortalama izleyici sayısına oranlanmasıyla elde edilir. Başka bir deyişle kanalın izleyici oranının ilgili zaman dilimindeki tüm televizyon izleyen kişilerin yüzde kaçını oluşturduğunu gösterir.

²⁶ <https://tiak.com.tr>, 10 Haziran 2024.

²⁷ <https://tiak.com.tr/hakkimizda>, 10 Haziran 2024.

²⁸ https://tiak.com.tr/upload/dosyalar/tablolarin_okunmasi_tr.pdf, 10 Haziran 2024.

Hedef Kitle Tanımları

TÜM KİŞİLER: Tüm Kişiler Evreni; örnekleme dâhil olan 40 ilin nüfusu 10.000 üzeri olan kent ve kırsal tüm yerleşim yerlerinde, en az 1 çalışan televizyonu olan hanelerde yaşayan 5 yaş ve üzerindeki tüm kişiler ve bu haneleri ziyaret eden 5 yaş ve üzerindeki misafirlerden oluşur.

AB: AB Sosyo-ekonomik Statüdeki Bireyler Evreni; örnekleme dâhil olan 40 ilin kent ve kırsal tüm yerleşim yerlerinde, en az 1 çalışan televizyonu olan AB SES grubuna mensup hanelerde yaşayan 5 yaş ve üzerindeki kişiler ve bu haneleri ziyaret eden 5 yaş ve üzerindeki misafirlerden oluşur. Hanelerin hangi sosyo-ekonomik statüye mensup olduğu haneye en çok gelir getiren kişinin mesleği ve eğitimine göre Türkiye Araştırmacılar Derneği (TÜAD) tarafından tanımlanan SES 2012 ölçeğine göre hesaplanır.

20A+ABC1: 20 yaş ve üzerindeki ABC1 sosyo-ekonomik statü grubuna mensup bireylerden oluşan evren; örnekleme dâhil olan 40 ilin kent ve kırsal tüm yerleşim yerlerinde, en az 1 çalışan televizyonu olan, A, B veya C1 SES grubuna mensup hanelerde yaşayan 20 yaş ve üzerindeki kişiler ve bu haneleri ziyaret eden 20 yaş ve üzerindeki misafirlerden oluşur.

3.3.2. 2022 Yılı TİAK İzlenme Oranı Verileri

Aşağıdaki tabloda, MasterChef Türkiye yarışmasının 2022 sezonunda yayınlandığı aylarda TV8'in prime time kuşağında hedef kitleye göre elde ettiği izlenme oranları verilmektedir.²⁹ Belirtilen aylarda TV8'de prime time kuşağında yayınlanan program MasterChef Türkiye olduğu için aşağıdaki tablo da MasterChef Türkiye yarışmasının aldığı izlenme oranlarını göstermektedir.

²⁹ <https://tiak.com.tr/tablolari>, 23 Ağustos 2024.

2022 AYLAR	TÜM KİŞİLER RTG%	TÜM KİŞİLER SHARE	AB RTG%	AB SHARE	20A+ABC1 RTG%	20A+ABC1 SHARE
TEMMUZ	2.93	11.75	3.12	14.05	3.59	14.53
AĞUSTOS	3.70	14.10	4.26	17.72	4.65	17.60
EYLÜL	3.53	10.82	4.30	14.10	4.43	13.22
EKİM	3.26	8.48	3.72	10.46	4.11	10.27
KASIM	3.29	7.90	3.39	8.87	4.12	9.56
ARALIK	3.22	7.29	3.16	7.68	3.89	8.52
OCAK	3.32	7.52	2.75	7.12	3.67	8.18

Tablo 3.1.: Aylara göre TV8 prime time kuşağı hedef kitle izlenme oranları.

MasterChef Türkiye'nin 2022 sezonu, Temmuz, Ağustos ve Eylül aylarında tüm izleyici gruplarında (tüm kişiler, AB ve 20A+ABC1) prime time kuşağında yüksek izlenme oranlarıyla dikkat çekmiştir. Türkiye'de Eylül ve Ekim aylarında yeni diziler ve sezon finali yapmış yapımlar ekrana dönmesine rağmen, MasterChef Türkiye'nin bu dönemdeki başarısı dikkat çekicidir. Ancak, Ekim ayından itibaren prime time kuşağında, popüler dizilerin geri dönüşüyle MasterChef Türkiye'nin izlenme oranlarında bir düşme görülse de Türk dizi sektörünün büyük bütçeli yapımlarıyla kıyaslandığında, yemek yarışması formatındaki bir programın yakın izlenme oranlarına sahip olması önemlidir.

MasterChef Türkiye'nin tüm sezonlarında yayınlandığı aylar TV8'in prime time kuşağı TİAK raporlarını inceledik. 2018 yılında TV8'in prime time kuşağında birinci olamadığını, 2019 yılında ise 20A+ABC1 kategorisinde birinci olduğunu, diğer kategorilerde ise birinci olamadığını görüyoruz. 2020 yılında AB, 20A+ABC1 ve tüm kişiler kategorilerinin hepsinde birinci olmuştur. 2021 yılında ise hiçbir kategoride birinci olamamıştır. 2022 yılında AB, 20A+ABC1 ve tüm kişiler kategorilerinde birinci olduğunu görmekteyiz. 2023 yılında ise sadece AB ve 20A+ABC1 kategorilerinde birinci olmuştur.

MasterChef Türkiye, rekabetçi televizyon dünyasında kendine yer edinmiş bir programdır. Türk dizi sektörünün yüksek bütçeli yapımlarıyla aynı prime time kuşağında yayınlanmasına rağmen geniş bir izleyici kitlesinin ilgisini çekmeye devam etmektedir.

TV8'in 2018-2023 yılları arasındaki performansına bakıldığında, MasterChef Türkiye'nin kanalın prime time kuşağındaki önemli katkısı göze çarpmaktadır. İzlenme oranlarındaki dalgalanmalara rağmen, program genel olarak istikrarlı bir başarı sergilemiştir. Farklı izleyici gruplarında zaman zaman değişiklikler görülse de, MasterChef Türkiye, uzun soluklu bir yapım olarak geniş kitlelere hitap etmeyi sürdürmektedir.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

BİLGİ OKURYAZARLIĞI

4.1. BİLGİ OKURYAZARLIĞI: TANIM VE ÖNEMİ

Bilgi toplumuna geçiş, özellikle bilgi ve iletişim teknolojilerindeki devasa ilerlemelerle birlikte hız kazanmıştır. Bilginin üretimi, paylaşımı ve kullanımı, toplumların ekonomik, sosyal ve kültürel gelişiminde önemli bir rol oynar. Bilgi toplumu kavramı, bireylerin bilgiye erişim becerilerini geliştirerek bilgiye dayalı karar alma ve problem çözme süreçlerinde etkin bir rol oynamalarını gerektirir. Bu süreç, bilginin hızla üretildiği ve paylaşıldığı günümüz dünyasında bireylerin sadece bilgiye ulaşmasıyla sınırlı kalmaz; bilginin etkin ve eleştirel bir şekilde kullanılması da büyük önem taşır (Polat, 2006).

Bilgi okuryazarlığının kişisel ve kurumsal bakış açısı ile pek çok tanımı yapılmıştır. Bilgi okuryazarlığı kavramı ilk kez 1974'te Amerikan Bilgi Endüstrisi Derneği (Information Industry Association) başkanı Paul Zurkowski tarafından Kütüphane ve Bilgi Bilimi Ulusal Komisyonu (National Commission on Libraries and Information Science) için hazırlanmış olduğu bir raporda kullanılmıştır. Raporda Zurkowski bilgi okuryazarlığını: "İşlerinde bilgi kaynaklarını kullanmayı bilenler bilgi okuryazarı kişilerdir. Bunlar karşılaştıkları sorunları çözmede birincil kaynakların yanında çok çeşitli bilgi araçlarını kullanma tekniklerini ve becerilerini öğrenmişlerdir." biçiminde tanımlamıştır (Torun, 2017: 9).

Bilgi okuryazarlığına ilişkin kapsamlı tanımlardan biri, 1989'da Amerikan Kütüphane Derneği (ALA) Başkanlık Komitesi'nin bilgi okuryazarlığı sonuç raporunda yapılmıştır. Rapora göre; insanlar bilgi çağında etkin olmak için bireysel ya da ülke olarak bilgi okuryazarı olmak zorundadır. Bilgi okuryazarı olmak için kişi bilgiye gereksinim duyduğunu bilmeli, bilgiyi elde etmeli, değerlendirmeli ve etkin bir biçimde kullanılmalıdır. Bilgi okuryazarı kişiler bilginin nasıl düzenlendiğini, nasıl bulunacağını ve nasıl kullanılacağını bildiklerinden, nasıl öğreneceğini de öğrenmiş kişilerdir. Bu kişiler herhangi bir görevi yerine getirmede ya da herhangi bir karar vermede gereksinim duyduğu bilgiyi daima bulabildiklerinden, yaşam boyu öğrenmeye hazır kişilerdir (Torun, 2017: 10).

2000'li yıllardan sonra yapılan tanımlarda bilgi okuryazarlığının yaşamın tüm alanları ve diğer okuryazarlık becerileriyle ilişkilendirildiği ve yararlarının ön plana çıkarıldığı dikkat çekmektedir (Torun, 2017: 11).

Bilgi çağında bireylerin mesleki ve kişisel başarıları, büyük ölçüde bilgiye dayalıdır. Bilgi toplumu bireylerinin başarılı olabilmesi için bilgi okuryazarlığı becerilerini geliştirmeleri gerekir. Bilgi okuryazarlığı bilginin nasıl organize edildiğini, nasıl bulunacağını ve nasıl kullanılacağını bilen bireyler yetiştirmeyi hedefler. Bu beceri, bireylerin bilgiye dayalı kararlar alabilmesini ve sürekli olarak öğrenme sürecini devam ettirmesini sağlar (Bruce, 1994).

Bilgi toplumunun başarılı üyeleri yaşam boyu öğrenme becerilerini kazanmış, bilgiye erişim ve kullanım konusunda yetkin bireylerdir. Bu bireyler, bilgi çağının dinamiklerine hızlı bir şekilde uyum sağlar ve bu dinamiklere katkıda bulunarak toplumsal gelişime katkıda bulunurlar. Bilgi toplumuna geçiş sürecinde bilgi okuryazarlığı becerilerinin bireylere kazandırılması, eğitim sisteminin en önemli unsurlarından biri haline gelmiştir (Polat ve Odabaş, 2008).

Bilgi okuryazarlığı, sadece bilgiye erişim sürecini değil, aynı zamanda bilginin eleştirel bir şekilde değerlendirilmesi, düzenlenmesi ve kullanılması süreçlerini de içerir. Eisenberg ve Berkowitz'in (1990) Bilişsel Altılı Model'i (Big Six), bu süreci sistematik bir şekilde tanımlayan en önemli modellerden biridir.

Bilişsel Altılı Model, bilgi problemlerini çözme sürecinde altı temel aşamayı içeren bir yapıdır ve bireylerin bilgiye dayalı kararlar almasını kolaylaştırır. İlk aşama olan bilgi gereksinimini tanımlama, bireyin karşılaştığı problemi anlamasını ve bu problemi çözmek için hangi bilgilere ihtiyaç duyduğunu netleştirmesini sağlar. Ardından, bilgiyi arama aşamasında birey, uygun kaynakları seçmek ve güvenilir stratejiler geliştirerek bilgilere ulaşmak için adımlar atar. Bilgiyi bulma aşamasında ise kütüphaneler, dijital veri tabanları ve internet gibi kaynaklar kullanılarak gerekli bilgilere erişim sağlanır. Elde edilen bilginin etkin kullanımı bilgi okuryazarlığının en önemli göstergesi olup, bu aşamada bilgiye dayalı kararlar alınarak uygulamalar yapılır. Sonrasında, sentez yapma aşamasında farklı kaynaklardan elde edilen bilgiler düzenlenerek anlamlı bir bütün oluşturulur. Sürecin son aşaması olan değerlendirme ise bilginin doğruluğunun ve kullanışlılığının gözden geçirilerek sürecin tamamlanmasını sağlar. Bu model, bilgiye erişimi ve bilgiyi kullanmayı daha verimli hale getirirken, bireylerin mesleki ve akademik hayatlarındaki başarılarını artırır.

Yaşam boyu öğrenme, bilgi okuryazarlığının merkezinde yer alır. Bilgiye dayalı toplumlarda bireylerin sürekli öğrenmesi ve kendini geliştirmesi beklenir. Yaşam boyu öğrenme süreci, bireylerin bilgiye erişim ve bu bilgiyi eleştirel bir şekilde değerlendirme

becerilerini içerir. Bu süreç, bireylerin hem kişisel hem de mesleki yaşamlarında başarılı olmalarını sağlar (Bruce, 1994).

Bilgi okuryazarlığı, yaşam boyu öğrenmeyi destekleyen en önemli unsurlardan biridir. Polat ve Odabaş (2008), bilgi okuryazarlığı becerilerinin bireylerin mesleki gelişimini hızlandırdığını ve sürekli olarak öğrenmeye açık bireyler yetiştirdiğini vurgular. Yaşam boyu öğrenme sürecinde, bilgiye erişim ve bu bilgiyi eleştirel bir şekilde değerlendirme becerileri bireylerin başarılarını artırır.

4.2. OKURYAZARLIK TÜRLERİ

Bilgi okuryazarlığı, birçok farklı okuryazarlık türüyle kesişen geniş bir kavramdır. Kütüphane okuryazarlığı, medya okuryazarlığı ve internet okuryazarlığı gibi farklı okuryazarlık türleri, bireylerin bilgiye erişim, bu bilgiyi değerlendirme ve kullanma süreçlerinde önemli roller oynar. Bu türlerin her biri, bilgi okuryazarlığı becerilerinin bir parçası olarak değerlendirilebilir.

4.2.1. Kütüphane Okuryazarlığı

Kütüphane okuryazarlığı, bireylerin kütüphane kaynaklarını etkili bir şekilde kullanmalarını ve aradıkları bilgi kaynaklarına ulaşmalarını sağlar. Kütüphaneler, bilginin organize edildiği ve erişime sunulduğu geleneksel bilgi merkezleridir. Kütüphane okuryazarı bireyler bilgiye ulaşmak için kütüphane sistemlerini nasıl kullanacaklarını bilirler, katalog taraması yapabilirler ve kaynakları değerlendirebilirler. Bawden (2001) kütüphane okuryazarlığını, bilginin güvenilir ve organize edilmiş kaynaklardan elde edilmesini sağlayan sistematik bir süreç olarak tanımlar. Kütüphaneler, bilginin güvenilir kaynaklardan elde edilmesine yardımcı olurken, aynı zamanda bireylere araştırma yapma ve bilgiye eleştirel bakma becerileri kazandırır. Bu süreç, özellikle akademik araştırmalarda ve mesleki gelişimde büyük önem taşır.

4.2.2. İnternet Okuryazarlığı

İnternet, bilginin en büyük kaynaklarından biri haline gelmiştir ve bu durum, bireylerin internet üzerindeki bilgiyi nasıl bulacaklarını, kullanacaklarını ve değerlendireceklerini bilmelerini gerektirir. İnternet okuryazarlığı, bireylerin internet ortamında etkin ve verimli bilgi arama süreçlerini öğrenmelerini içerir. Kurbanoglu (2010), internet okuryazarlığının bireyin internet üzerindeki bilgiye erişim sürecini düzenleyen bir beceri olduğunu vurgular. İnternet

doğru bilgiye ulaşmayı kolaylaştırdığı kadar, bilgi kirliliği ve yanıltıcı içeriklerin de hızla yayılmasına neden olabilir. Bu nedenle, bireylerin doğru bilgiye ulaşabilmeleri ve yanıltıcı içeriklerden kaçınmaları için internet okuryazarlığı becerilerine sahip olmaları büyük önem taşır.

4.2.3. Dijital Okuryazarlık

Bilgiye erişim ve kullanım süreçlerinin dijital platformlarda gerçekleştiği günümüzde, toplumsal ve kültürel dinamikleri de etkilemektedir. Dijital araçlar bilgiye erişimi hızlandırırken, aynı zamanda bilgi paylaşımını da daha kolay ve erişilebilir hale getirmiştir. Ancak bu kolaylık, bilgiye eleştirel bir yaklaşım geliştirme ihtiyacını da beraberinde getirmiştir.

Dijital okuryazarlık, bireylerin dijital platformlarda karşılaştıkları bilgilere karşı eleştirel bir bakış açısı geliştirmelerini sağlar. Bu süreçte dijital medyanın sosyal, kültürel ve politik etkileri göz önünde bulundurulmalıdır. Dijital medya aracılığıyla yayılan bilgi, bireylerin inançlarını, tutumlarını ve toplumsal algılarını şekillendirebilir. Bu nedenle, dijital okuryazarlık becerilerine sahip bireylerin, dijital medyanın manipülatif etkilerine karşı bilinçli olması gerekmektedir (Gilster, 1997).

Toplumsal ve kültürel dinamikler dijital okuryazarlık becerilerinin gelişimi üzerinde büyük bir etkiye sahiptir. Dijital dünyada bilginin hızla yayılması bireylerin bu bilgilere eleştirel bir şekilde yaklaşmalarını zorunlu kılar. Eshet-Alkalai (2004), dijital okuryazarlığın sadece teknik becerileri değil, aynı zamanda bilişsel ve sosyal becerileri de içerdiğini belirtir. Bu bağlamda, dijital okuryazarlık, bireylerin dijital medya ortamlarında etkin bir şekilde var olmalarını ve bu ortamlarda doğru bilgiyi bulmalarını sağlar.

4.2.4. Gastronomi Okuryazarlığı

Gastronomi okuryazarlığı, gıdaya dair bilgilerin bireylerin, toplumların ve kültürlerin yaşamlarına olan etkilerini anlama ve değerlendirme yetisini kapsayan çok disiplinli bir beceri alanıdır. Bu okuryazarlık gıdanın biyolojik, kültürel, ekonomik ve sosyal boyutlarının yanı sıra onun toplumsal yapılar üzerindeki dönüştürücü etkilerini anlamayı gerektirir. Gastronomi okuryazarlığı, bireylerin besin maddelerine dair edindikleri bilgileri bilinçli bir şekilde kullanmalarını ve bu bilgilerin etik, sağlık, çevre ve sürdürülebilirlik gibi kavramlarla nasıl bağlantılı olduğunu sorgulamalarını sağlar (Timmons, 2014).

Popüler kültür platformları bu okuryazarlığın geniş kitlelerce anlaşılması ve uygulanması için önemli araçlar sunar. Özellikle MasterChef gibi televizyon programları, gastronomi okuryazarlığını geniş kitlelere erişilebilir hale getirmekte ve bu bilginin uygulanabilirliğini göstermektedir. Program, izleyicilere yalnızca yemek tarifleri ve pişirme teknikleri sunmakla kalmaz, aynı zamanda izleyicilerin gıda üretimi, tüketimi ve sunumu ile ilgili daha derin bir bilgiye sahip olmalarına da olanak tanır. MasterChef, yarışmacıların ve izleyicilerin tariflerin arkasındaki bilimsel süreçleri, malzemelerin tarihsel ve kültürel bağlamlarını, beslenme ve sağlık üzerindeki etkilerini öğrenmelerini sağlar (Timmons, 2014).

MasterChef, bilgi okuryazarlığı ile gastronomi okuryazarlığının nasıl iç içe geçtiğini somut bir şekilde gözler önüne sermektedir. Yarışmacılar, bir yemeği hazırlarken sadece tarifin adımlarını takip etmenin ötesine geçerek, o yemeğin kültürel bağlamını, malzemelerin tedarik zincirini ve sağlık üzerindeki etkilerini dikkate almak zorundadırlar. Böylece bilgi okuryazarlığı, gastronomi bağlamında işlevsel hale gelir. Örneğin, MasterChef Türkiye’de yarışmacıların belirli bir yemek hazırlarken kitaplar ya da diğer yazılı kaynaklardan yararlandıkları durumlar, bilgiye erişim ve bu bilginin doğruluğunu değerlendirme yeteneğinin pratikte nasıl işlediğini göstermektedir. Bu tür süreçler, eleştirel düşünmeyi teşvik eder ve bilgi okuryazarlığının temel ilkelerini gastronomi ile ilişkilendirir (Timmons, 2014).

Ayrıca, yarışma sürecinde yerel ve uluslararası mutfak kültürlerine dair bilgi edinme ve bu bilgiyi yaratıcı bir şekilde uygulama becerisi, gastronomi okuryazarlığının ayrılmaz bir parçası olarak öne çıkmaktadır. MasterChef, yarışmacıların farklı mutfak tekniklerine ve tariflerine dair bilgi edinmelerini sağlayarak yenilikçi ve yaratıcı yaklaşımlar geliştirmelerine olanak tanır. Programın odaklandığı bu yenilikçi yaklaşım, sürekli değişen mutfak trendlerine ve tüketici beklentilerine uyum sağlama gerekliliğini de yansıtmaktadır. Böylece gastronomi okuryazarlığı, yalnızca bireysel bilgi ediniminden ziyade, daha geniş bir bilgi ekosisteminde işlev gören dinamik ve yaratıcı bir süreç haline gelir (Timmons, 2014).

4.2.5. Medya Okuryazarlığı

Medya okuryazarlığı, bireylerin yazılı, görsel ve işitsel medya içeriklerini eleştirel bir şekilde değerlendirme yeteneğini geliştirir. Medya okuryazarı bireyler, medya mesajlarını çözümleyebilir, bu mesajların arka planındaki sosyal, ekonomik ve politik etkileri anlayabilirler. Kurt ve Kürüm (2010), medya okuryazarlığının, bireyin medya içeriklerini analiz etme ve bu içeriklerin manipülatif yönlerini tanıma becerisini geliştirdiğini belirtirler. Medya okuryazarlığı, bireylerin medya aracılığıyla iletilen bilgilere karşı eleştirel bir yaklaşım

geliştirmesini sağlar. Bu, özellikle sosyal medya ve televizyon gibi geniş kitlelere ulaşan medya platformlarında yayılan bilgilerin doğruluğunu sorgulama açısından önemlidir.

4.2.5.1. Televizyon Okuryazarlığı

Televizyon okuryazarlığı, bireylerin televizyonu yalnızca bir eğlence aracı olarak değil, aynı zamanda bir bilgi ve eğitim kaynağı olarak bilinçli bir şekilde kullanabilmelerini sağlayan bir dizi beceriyi kapsar. Bu beceriler, televizyonun sunduğu programlardan en uygun olanlarını seçebilme, izlenen içeriklerin doğruluğunu sorgulama ve televizyonun eğitimsel potansiyelini değerlendirme yetisiyle ilgilidir. Televizyon okuryazarlığı aynı zamanda bireylerin televizyonun sunduğu bilgilere eleştirel bir yaklaşımla bakmalarını ve bilgi kaynağı olarak televizyonu doğru ve etkin bir şekilde kullanmalarını sağlar. Bu bağlamda televizyon okuryazarlığı, medya okuryazarlığının bir alt başlığı olarak değerlendirilebilir ve bireyin televizyonu bilinçli bir şekilde tüketme becerisini geliştirir (Korkmaz ve Yeşil, 2008).

Televizyonun kitlesel bir medya aracı olarak hem bilgi hem de eğlence sağlama potansiyeli, onu diğer medya araçlarından farklı bir yere koyar. Condry'ye göre televizyon, görsel unsurlar sayesinde radyo ve gazeteye göre çok daha fazla enformasyon sunar ve bu bilgiyi izleyicilere iletme açısından çok daha erişilebilir bir mecra haline gelir. Televizyonun geniş kitleler tarafından kolayca anlaşılabilmesi ve herhangi bir okuryazarlık gerektirmemesi, onun kitlesel iletişimdeki vazgeçilmez rolünü pekiştirir (Treske, 2011: 28). Bu özellikleri nedeniyle televizyon, modern toplumların sosyal, ekonomik ve kültürel yapıları üzerinde önemli bir etkiye sahiptir.

Televizyon okuryazarlığı kavramı, medya okuryazarlığının bir uzantısı olarak da değerlendirilebilir. Medya okuryazarlığı, bireylerin çeşitli medya araçlarını kullanarak bilgiye ulaşma, bu bilgiyi analiz etme ve medya içeriklerini eleştirel bir süzgeçten geçirme becerilerini kapsar. Bu bağlamda, televizyon okuryazarlığı bireyin televizyonun sunduğu bilgiyi sorgulama, analiz etme ve bilinçli bir şekilde tüketme yeteneğini ifade eder. Bu yetenek, özellikle eğitim alanında televizyonun bir bilgi kaynağı olarak kullanılmasına olanak tanır ve bireylerin televizyondan elde ettikleri bilgiyi doğru bir şekilde değerlendirmelerini sağlar (Korkmaz ve Yeşil, 2008).

Medya okuryazarlığı ve televizyon okuryazarlığı toplumsal yaşamın değişen dinamikleriyle birlikte daha da önem kazanmıştır. Televizyon, bireylerin günlük yaşamında merkezi bir rol oynar ve toplumsal etkileşimlerin şekillenmesinde önemli bir yer tutar. Bu

nedenle, televizyonun sunduğu içeriklerin eleştirel bir süzgeçten geçirilmesi bireylerin televizyonun olası zararlarından korunmalarını sağlayabilir. Televizyon okuryazarlığı, bireylere televizyonun sunduğu bilgi ve eğlence içeriklerini bilinçli bir şekilde tüketme, seçici olma ve televizyonun etkilerine karşı farkındalık geliştirme becerisi kazandırır (Aksaçlıoğlu ve Yılmaz, 2007).

Televizyonun görsel dili bireylerin medya içeriklerini anlamalarını kolaylaştırırken, aynı zamanda eleştirel okuma becerilerini de geliştirir. Televizyon programlarının yapısal özellikleri, izleyicilerin dikkatini çekme ve belirli bir mesajı iletme açısından güçlü araçlar sunar. Bu bağlamda televizyon okuryazarlığı, televizyonun içeriklerini sadece eğlence olarak değil, aynı zamanda bilgi kaynağı olarak değerlendirme yeteneğini içerir. Pattison (1982), televizyon okuryazarlığını, dilin sunduğu sorulara bilinçli ve eleştirel bir şekilde yaklaşma yetisi olarak tanımlar ve bu yeteneğin bireylerin medya içeriklerini daha derinlemesine analiz etmelerini sağladığını savunur. Pattison'a (1982) göre televizyon okuryazarlığı, bireylerin televizyonun görsel diline hâkim olmalarını ve bu dili eleştirel bir şekilde çözümlemelerini gerektirir.

Televizyon okuryazarlığı, bireylerin televizyonu bir bilgi kaynağı olarak kullanma becerilerini geliştirmelerini amaçlar. Bu okuryazarlık biçimi, televizyonun eğitim ve bilgi sağlama potansiyelini bilinçli bir şekilde kullanmayı, izlenen programların içeriğini eleştirel bir süzgeçten geçirmeyi ve televizyonun toplumsal etkilerini değerlendirmeyi içerir. Televizyon okuryazarlığı, özellikle çocuklar ve gençler için önemli bir eğitim aracı olarak görülmekte ve bu bağlamda müfredatlara entegre edilmektedir. Bu becerinin geliştirilmesi, bireylerin medya içeriklerini daha bilinçli bir şekilde tüketmelerine ve televizyonun olası olumsuz etkilerinden korunmalarına yardımcı olabilir.

4.3. UYGULAMACI / UYGULAYICI OKURYAZARLIK: TEORİDEN PRATİĞE BİLGİ DÖNÜŞÜMÜ

Mehmet Şef, MasterChef Türkiye 2024 sezonunun 80. bölümünde, sezon boyunca geniş bir kitap koleksiyonuna sahip olması ve sürekli okumasıyla tanınan yarışmacı Çağlar'ın elenmesinin ardından yalnızca teorik bilgi edinmenin yeterli olmadığını, bu bilgilerin pratiğe dökülmesinin başarı için temel bir gereklilik olduğunu ifade eden bir konuşma yapar. Bu

konuşma, öğrenme sürecinde teorik bilginin pratiğe aktarılmasının önemini vurgularken, aynı zamanda uygulamacı okuryazarlık kavramının somut bir örneği olarak karşımıza çıkar.³⁰

- 02:39:20 Mehmet Şef: *Öncelikle sen iyi bir insansın, bu bizim için bir kere çok değerli bir şey, yani bir insanın iyi olması, burada arkadaşlarıyla iyi geçinmesi, arkadaşlarıyla konuşurken kelimeleri seçmelerin, seçmen.. Bazen çok fark ettik onu biz, haklı olduğun halde onları kırmamak için ya da onlara ağır sözler söylememek için kendini frenlediğin anları gördük. Annene bağlılığın, bu programa geldikten sonra hep annenle ilgili övgülerin, bunlar çok güzel şeyler. Arkadaşlarından öğrendiğimiz kadarıyla ciddi anlamda bir araştırma yapıyorsun. Kitap okuyorsun. **Sana tavsiyem, bunları step step yapıp uygulamaya koy, çünkü teorikte kalman sana sıkıntı yaratabilir.** Bir an önce bunları pratiğe dök. Çünkü bizde okuyan aşçı sayısı çok az. Ama bunu pratiğe dökmediğin sürece burda olduğu gibi çok da büyük faydası olmuyor. Dolayısıyla bu işi istediğin belli. Zeki bir adamsın. O da çok belli. Bundan sonraki yaşamında sana başarılar dileriz.*
- 02:40:27 Yarışmacı Çağlar: *Teşekkür ederim şefim.*
- 02:40:28 Mehmet Şef: *Bu işe yaklaşıyorsun. Ama dediğim gibi bir an önce kendine göre bir yol haritası belirleyip.. Arkadaşlarının da söylediği, yani hepsinin söylediği, acayip teknik bilgisi olan bir yarışmacı sektöre çok fazla şeyler katabilir. **Temennim bunları uygulaman.***
- 02:40:46 Yarışmacı Çağlar: *Tamam şefim, teşekkür ederim.*

MasterChef Türkiye, gastronomi alanında bilgi ve becerinin nasıl bir arada kullanılabileceğini izleyicilere gösteren bir platformdur. Yarışmacılar, aldıkları eğitimler ve kitaplardan edindikleri teorik bilgileri mutfakta uygulayarak başarıya ulaşır. Bu, gastronomide bilginin ve pratiğin dengeli bir şekilde nasıl kullanılabileceğini ortaya koyar. Yarışma boyunca kitaplar yarışmacılar için sadece bir bilgi kaynağı değil, aynı zamanda bir ilham kaynağıdır. Teorik bilginin pratikle birleştirilmesi mutfakta yaratıcı çözümler üretmeye olanak tanır ve bu durum yarışmacıların hem bilgi hem de beceri seviyelerini geliştirmelerine katkıda bulunur.

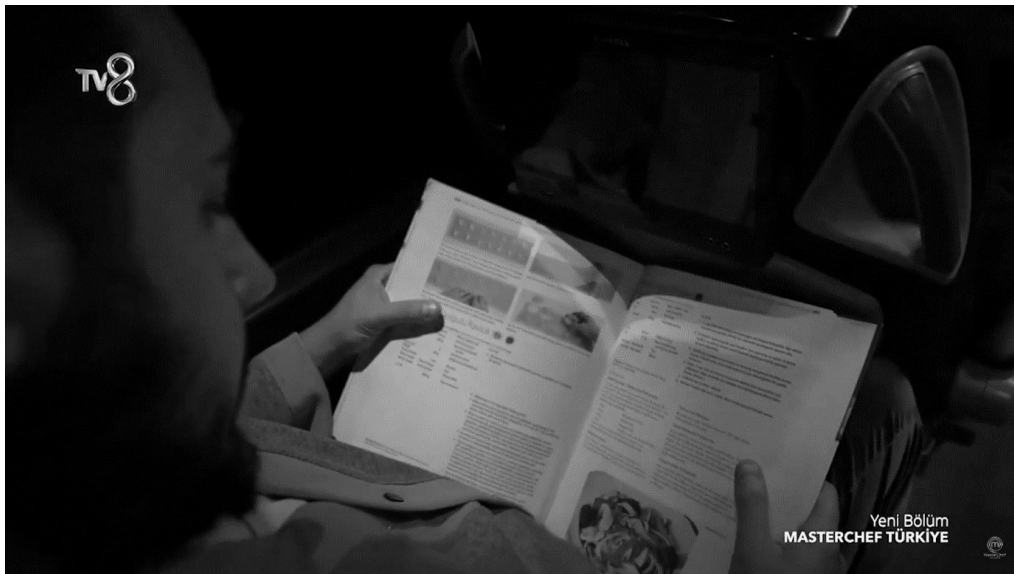
Uygulamacı okuryazarlık, teorik bilginin pratik beceriye dönüştürülmesini sağlayan kritik bir yetkinliktir. Yarışmacılar kitaplardan öğrendikleri pişirme tekniklerini mutfakta

³⁰ <https://www.ddizi.im/izle/84987/masterchef-2024-80-bolum-izle-1-eylul.htm>, 2 Eylül 2024.

uygulayarak tarifleri yalnızca takip etmekle kalmaz, aynı zamanda bu bilgiyi kişiselleştirip yeni teknikler geliştirirler. Bu süreç bilginin sadece aktarılmasını değil, yaratıcı ve stratejik bir şekilde kullanılmasını da içerir. Böylece yarışmacılar mutfakta daha özgüvenli ve hazırlıklı hale gelir, jüriyi etkileme şanslarını artırır. Bir yandan gastronomi dünyasında teorik bilgi ile pratiğin dengeli bir şekilde kullanılması gerektiği vurgulanırken, uygulamacı okuryazarlık, şeflerin mutfakta daha etkin ve başarılı olmalarını sağlayan önemli bir beceri olarak öne çıkar. Yarışma, bu becerinin değerini izleyicilere başarılı bir şekilde yansıtır.

Kitaplar gastronomi dünyasında bilgi ve pratiği birleştirmenin temel araçlarından biridir. Kitaplardan elde edilen bilgiler, yarışmacıların farklı malzemelerle nasıl çalışacaklarını ve hangi pişirme tekniklerinin en iyi sonuçları vereceğini anlamalarına yardımcı olur. Bu teorik bilgi, mutfakta yaratıcı ve yenilikçi çözümler üretmek için bir rehber görevi görür. Ayrıca, yarışmacıların karşılaştıkları zorluklara karşı stratejik çözümler geliştirmelerine olanak tanır.

Uygulamacı okuryazarlık sadece mutfakta değil, mesleki gelişim açısından da büyük önem taşır. Teorik bilginin pratiğe aktarılması, şeflerin mutfakta yenilikçi ve özgün yaklaşımlar geliştirmelerine olanak tanır. Bilginin yaratıcı kullanımı, şeflerin hem teknik hem de stratejik düşünme yetilerini geliştirir. MasterChef Türkiye gibi yarışmalarda bu sürecin izleyiciye açık bir şekilde sunulması, uygulamacı okuryazarlığın ne kadar önemli olduğunu gözler önüne serer.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/ycx7rtxj>, 25 Kasım 2022.

Resim 4.1.: MasterChef Türkiye 2022, 100. Bölüm. Finalde ikinci olan Kıvanç, dış çekim yolculuğunda yemek kitabı okuyor.

4.3.1. Gastronomi Alanında Kitapların Gücü: Akademik ve Profesyonel Yaklaşımlar

Gastronomi dünyasında teorik bilgi ve pratik beceriler arasındaki ilişki, şeflerin eğitim süreçlerinde büyük bir öneme sahiptir. Kitaplar, bu süreçte hem akademik hem de profesyonel eğitim açısından vazgeçilmez bir kaynak olarak öne çıkar. Özellikle gastronomi eğitimi, sadece mutfak becerilerinin geliştirilmesiyle sınırlı kalmayıp, teorik bilginin pratik uygulamalarla birleştirilmesini gerektirir. Kitaplar, şeflerin mutfak sanatlarıyla ilgili bilimsel ve kültürel birikimlerini artırırken, yaratıcılıklarını geliştirmelerine de katkıda bulunur. Bu bağlamda MasterChef Türkiye gibi popüler platformlar, gastronomide bilgi ve pratiğin nasıl bir araya getirilebileceğini etkileyici bir şekilde gözler önüne serer.

MasterChef Türkiye, gastronomi dünyasında teorik bilginin önemini vurgulayan bir platform olarak dikkat çeker. Yarışma süresince şefler, kitapların profesyonel mutfak eğitiminin temel bir unsuru olduğunu sıklıkla belirtirler. Kitaplar, bu yarışmada sadece tarifleri öğrenmek için bir araç değil, aynı zamanda profesyonel mutfak eğitiminin temel taşlarından biri olarak sunulur.

MasterChef Türkiye, izleyicilerine yemek yapmanın sadece bir zanaat olmadığını, aynı zamanda akademik ve profesyonel bir disiplin gerektirdiğini gösteren bir platformdur. Yarışma boyunca şefler, kitapların profesyonel mutfak eğitiminin ayrılmaz bir parçası olduğunu sık sık vurgular. Bu durum, özellikle Somer Şef'in yarışmacılara yaptığı geri bildirimlerde ve verdiği tavsiyelerde belirginleşir. Gastronomi alanında akademik çalışmalar yapmak isteyenler için de kitaplar, başlıca kaynaklardır. Yemek yapımının arkasındaki bilimsel prensipleri anlamak, gıda kimyası, beslenme bilimi, sürdürülebilirlik gibi konularda derinlemesine bilgi sahibi olmak isteyenler kitaplara başvururlar. Bu akademik kitaplar, profesyonel şeflerin bilgi birikimlerini arttırmalarına ve mutfaklarında daha bilinçli kararlar almalarına yardımcı olur. Kitaplar tariflerden çok daha fazlasını sunar; bunlar, gastronomi dünyasının temel yapı taşları olan teknik bilgileri, tarihsel birikimi ve kültürel perspektifleri kapsayan değerli kaynaklardır.

Örneğin, yarışmacıların belirli bir tarif veya teknik üzerine çalışırken kitaplardan edindikleri bilgiler, onların sadece belirli bir yemeği hazırlama süreçlerine değil, aynı zamanda o yemeğin kökenine ve kültürel bağlamına dair derin bir anlayış geliştirmelerine olanak tanır.

Kitaplar ayrıca, profesyonel mutfaklarda kullanılan uluslararası tekniklerin ve malzemelerin öğrenilmesi açısından da büyük bir öneme sahiptir. Bu literatür, yarışmacıların

ve profesyonellerin yalnızca tarifler ve teknikler öğrenmelerine yardımcı olmakla kalmaz, aynı zamanda onları daha geniş bir perspektife sahip bireyler haline getirir. Bu geniş perspektif, bir mutfak profesyonelinin hem teorik bilgiyi hem de pratik uygulamayı harmanlayarak daha başarılı olmasını sağlar.

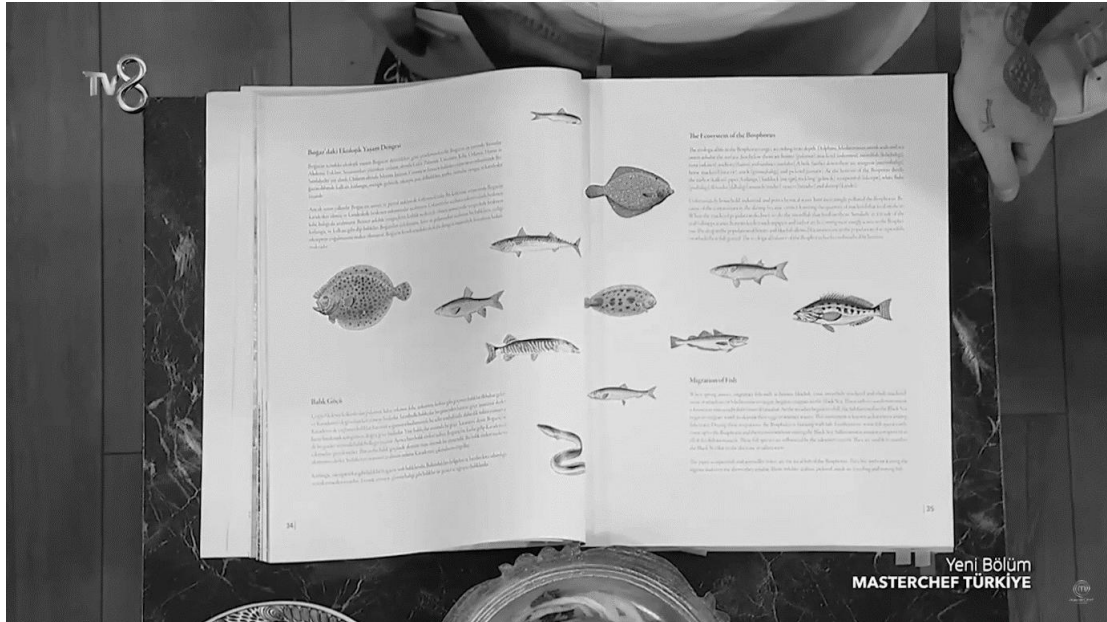
MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar, profesyonel mutfak eğitiminin vazgeçilmez bir parçası olarak konumlandırılmaktadır. Kitaplar yalnızca bilgi kaynağı değil, aynı zamanda mutfak sanatlarının birer kılavuzudur. Bu, izleyicilere ve yarışmacılara, gastronomi dünyasında başarılı olmanın sadece pratik deneyimle değil, bu deneyimi besleyen sağlam bir teorik altyapıyla mümkün olduğunu hatırlatır. Kitaplar bu sürecin merkezinde yer alır ve bir şefin bilgi birikimini ve profesyonel becerilerini şekillendiren en önemli araçlardan biri olarak kabul edilir.

Örneğin, 29 Temmuz 2022 tarihli 24. bölümde Gülcan isimli yarışmacı, üçlü elemeyi geçememiş olmasına rağmen daha çok çalışarak şeflerin kitaplarını okuyup kendini geliştireceğini ve yeniden yarışmaya katılmayı planladığını ifade eder. Bu beyan, akademik ve profesyonel kaynaklardan yararlanmanın gastronomide başarıya ulaşmada ne denli önemli olduğunu göstermektedir. Benzer şekilde, 7 Ağustos 2022 tarihinde yayınlanan 33. bölümde Mehmet Şef, imambayıldı yemeğinin farklı ortamlarda farklı tekniklerle pişirilebileceğini kabul etmekle birlikte, tarifi doğruluğu ve standartlaşması açısından kitaplar, arşiv kaynakları ve akademik çalışmaların önemini vurgular. Bu iki örnek, kitapların yalnızca bir bilgi kaynağı değil, mutfak sanatlarının vazgeçilmez kılavuzları olduğunu göstermekte; izleyicilere ve yarışmacılara, gastronomi dünyasında başarıya ulaşmanın yalnızca pratik deneyimle değil, sağlam bir teorik altyapıyla mümkün olduğunu hatırlatmaktadır.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/ycx67ctn>, 19 Ocak 2023.

Resim 4.2.: MasterChef Türkiye 2022, 161. Bölüm. Şef Ömür Akkor, Boğaziçi'nin Lezzetleri³¹ kitabını stüdyoya getirdi. Kitap, Osmanlı saray mutfağındaki deniz ürünleri üzerine bir araştırma ve yemek kitabıdır.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/ycx67ctn>, 19 Ocak 2023.

Resim 4.3.: MasterChef Türkiye 2022, 161. Bölüm. Boğaziçi'nin Lezzetleri isimli kitabın iç sayfa görüntüleri tam ekran olarak televizyonda gösteriliyor.

³¹ Muhammed Ömür Akkor, Zennup Pınar Çakmakçı. **Boğaziçi'nin Lezzetleri**. İstanbul: İstanbul Boğaziçi Belediyeler Birliği, 2022.

MasterChef Türkiye yarışması, yarışmacıların mutfaktaki performanslarını değerlendirirken, yalnızca pratik becerilere değil, aynı zamanda sahip oldukları bilgi birikimine de büyük önem veren bir format üzerine kuruludur. Yarışmacıların başarılı olmaları için sadece mutfakta edindikleri deneyimler değil, aynı zamanda gastronomi literatürüne hâkimiyetleri de kritik bir rol oynamaktadır. Yarışmanın farklı bölümlerinde hem yarışmacılar hem de şefler yemek tarifleri, pişirme teknikleri ve gastronomiyle ilgili teorik bilgileri geliştirmek için kitaplara başvurduklarını sık sık ifade etmişlerdir. Bu durum, izleyicilere kitapların mutfak sanatları ve gastronomi dünyasında ne denli önemli bir bilgi kaynağı olduğunu hatırlatmakta, aynı zamanda gastronomi eğitiminin yalnızca uygulamalı deneyimlerle sınırlı kalmayıp, derinlemesine bir teorik altyapıyı da içermesi gerektiğini vurgulamaktadır. Yarışmanın bu yaklaşımı, kitapların mutfakta bilgi ve beceri geliştirme sürecindeki rolünü vurgulamakta ve izleyicilere bu bilginin önemini aktarmaktadır.

Örneğin, 16 Temmuz 2022’de yayınlanan 11. bölümde Somer Şef ile Doğukan arasında geçen diyalog, alaylı eğitime sahip bireylerin mesleki bilgiye yönelik ilgisini vurgular. Doğukan, ailesinden devraldığı esnaf lokantasını işletmekte olup, babasından miras kalan bu işte alaylı olarak eğitim almıştır. Somer Şef, bu diyalogda Mehmet Şef’in esnaf lokantaları üzerine yazdığı kitaptan bahsederek alaylı şeflerin de profesyonel kaynaklardan yararlanmasının önemini öne çıkarır. Bu sahne, alaylı eğitim almış bir bireyin, mesleki bilgi birikimini yazılı kaynaklar aracılığıyla zenginleştirebileceğini gösterir. Benzer şekilde, 30 Temmuz 2022’de yayınlanan 25. bölümde Atike isimli yarışmacı, yemek yaparken bir yemek kitabındaki ölçüleri ezberleyerek mırıldanır. Mehmet Şef, bu durumu fark eder ve kitapların profesyonel mutfakta doğru ölçüler ve teknikler kullanmanın önemini vurgulamak açısından ne kadar önemli olduğunu gösterir. Bu sahne, gastronomi dünyasında yazılı kaynakların sadece bilgi kaynağı değil, aynı zamanda mesleki doğruluğun ve profesyonelliğin teminatı olduğunu ortaya koyar.

MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar, profesyonel mutfak eğitiminin vazgeçilmez bir parçası olarak konumlandırılmaktadır. Örneğin, 12 Ağustos 2022 tarihinde yayınlanan 38. Bölümde Vural isimli yarışmacı aday su böreğini beklenen standartlarda hazırlayamadığında, Somer Şef, ilk basılı Türk yemek kitabı olan **Melceü’t Tabbâhîn** kitabından bahseder. Somer Şef, su böreği gibi teknik ve tarif bilgilerine doğru bir şekilde ulaşmak isteyenlerin başvurması gereken en güvenilir kaynağın bu kitap olduğunu vurgular. Bu durum, kitabın gastronomi

dünyasında otorite ve güvenilir bilgi kaynağı olarak yerini göstermektedir. İzleyicilere ve yarışmacılara sadece pratik deneyimin değil, aynı zamanda akademik bir altyapının ve yazılı kaynakların mesleki bilgi birikimi açısından ne kadar önemli olduğu hatırlatılmaktadır.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/4e6ae27s>, 6 Eylül 2022.

Resim 4.4.: MasterChef Türkiye 2022, 38. Bölüm. Somer Şef, yarışmacı Vural'ın koluna ilk basılı Türk yemek kitabının adını yazıyor.



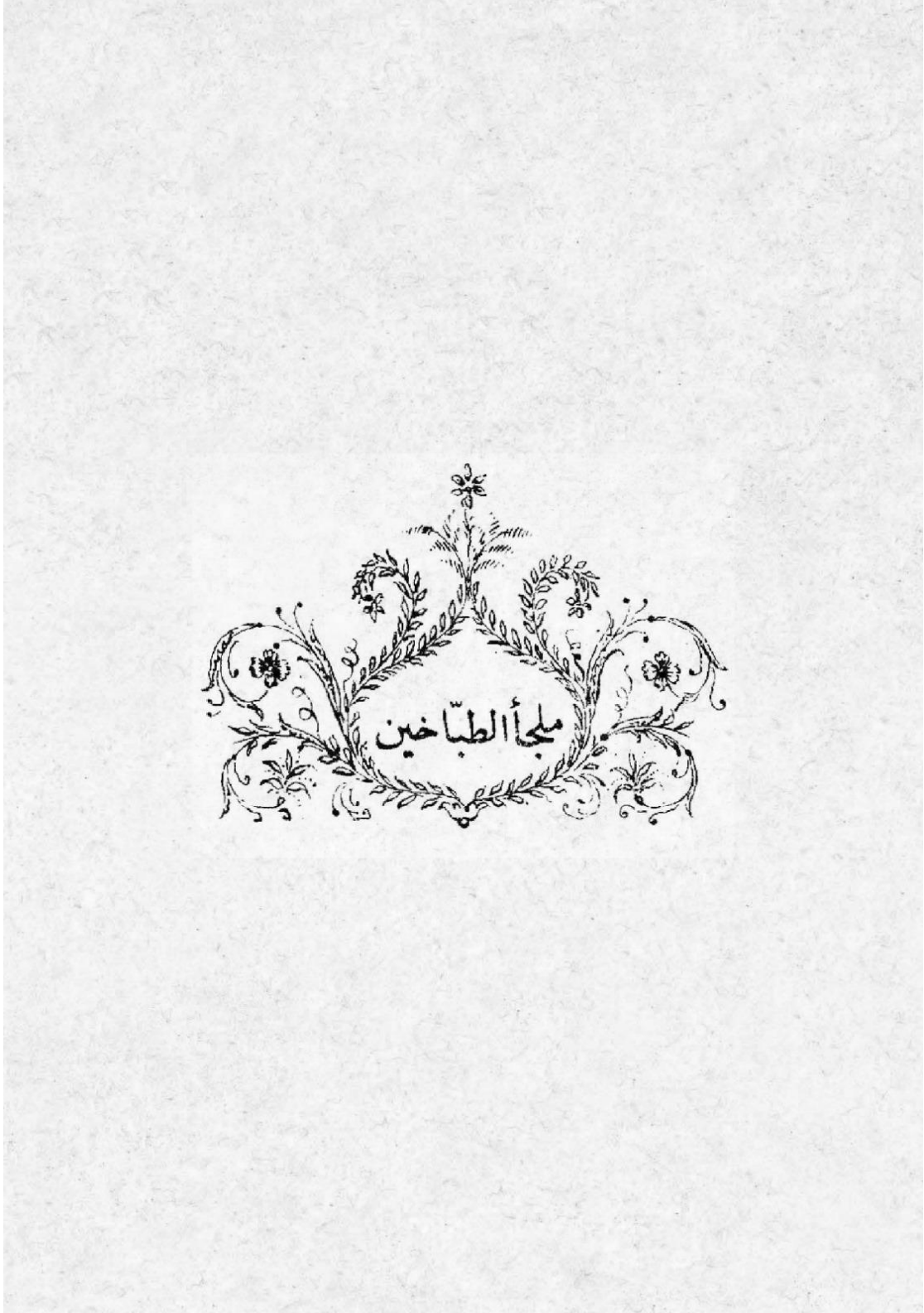
Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/3yx9hx2x>, 7 Eylül 2022.

Resim 4.5.: MasterChef Türkiye 2022, 39. Bölüm. Vural'ın kolundaki dövme, Somer Şef'in bir gün önce koluna yazdığı, ilk basılı Türk yemek kitabının adıdır.

Osmanlı döneminde gastronomi alanında yapılan çalışmalar arasında, MasterChef Türkiye programında da konu edilen Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) isimli yemek kitabı önemli bir yere sahiptir. Kitabın yazarı Mehmed Kâmil, dönemin Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şâhâne'sinde (günümüzde İstanbul Üniversitesi Cerrahpaşa Tıp Fakültesi ve İstanbul Tıp Fakültesi) tıp eğitimi veren bir hocadır. 1844 yılında taşbaskı yöntemiyle basılan bu eser, ilk Türk yemek kitabı olarak kabul edilmektedir ve çorbalardan kebablara, yahnilerden böreklerle, zeytinyağlılardan hoşafalara kadar geniş bir yelpazede yemek tarifleri sunmaktadır. Mehmed Kâmil, bu kitabı yazma amacını İstanbul'daki aşçıların eski yemekleri sürekli tekrarlayıp yeniliklere yer vermemeleri olarak açıklamış, kitabı hazırlarken 18. yüzyılda yazılmış Ağdiye Risalesi ve Yemek Risalesi adlı iki yazma eserden faydalanmıştır. Tanzimat'tan beş yıl sonra yayımlanan Melceü't Tabbâhîn, büyük bir ihtiyacı karşılamış ve 1844 ile 1888 yılları arasında dokuz kez basılmıştır. Eserin İngilizceye çevirisi Tûrabi Efendi tarafından yapılmış olup, 1864 ve 1884 yıllarında Londra'da basılmıştır. Ayrıca 1873 yılındaki baskısı Mehmet Sıtkı tarafından Arapçaya çevrilmiş ve 1886 yılında Kahire'de yayımlanmıştır. Bu eser, sonrasında basılan Türk yemek kitaplarına da kaynak teşkil etmiştir. Melceü't Tabbâhîn'in Latin harflerine uyarlanmış baskısı, Günay Kut ve Turgut Kut'un katkılarıyla Cüneyt Kut tarafından hazırlanmış ve 1997 yılında beş bin adet olarak basılmıştır (Kut, 1997, akt. Acar Tek ve Sürücüoğlu, 2014: 225-226).

Yerli literatürde Melceü't Tabbâhîn üzerine çeşitli akademik çalışmalar mevcuttur. Örneğin, Acar Tek ve Sürücüoğlu (2014) eserin basılı ilk Türk yemek kitabı olduğunu vurgularken, Adanır, Aksoy ve Aydın (2020) eserin Osmanlı mutfağında Batı gıdalarının kullanımına dair incelemelerde yer aldığını belirtmektedir. Güney (2023), 1730-1930 yılları arasında yazılmış yemek kitaplarına dayanarak Türk mutfağındaki kebabların geçmişi araştıran bu esere de atıfta bulunur. Yaman (2022) ise Türk mutfak tarihinde çorba kültürü üzerine yaptığı çalışmada Melceü't Tabbâhîn'i önemli bir kaynak olarak göstermektedir. Ayrıca Güldemir (2014), Türk mutfağının Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine kadar geçirdiği değişimlerde yazılı kaynakların rolünü değerlendirirken esere dikkat çekmiştir.

Günümüzde Melceü't Tabbâhîn birçok yayınevi tarafından Türkçeye kazandırılmıştır. Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, Prof. Dr. Günay Kut ve Turgut Kut editörlüğünde eseri yayına hazırlamış, eserin önsözünü Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan kaleme almıştır. Kitabın giriş bölümü, yemek araç-gereçleri ve yemek kültürüne dair minyatürlerle zenginleştirilmiş olup, sözlük ve geniş bir indeksin ardından 1844 tarihli taşbaskısının tıpkıbasımı sunulmuştur.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/2thtkrv3>, 20 Ağustos 2024.

Resim 4.6.: Türkiye Yazma Eserler Kurumu tarafından yayınlanan “Melceü’t Tabbâhîn” kitabının taşbaskısının ilk sayfası.

3-[s. 50] Su Böreği: Tarık-i tabhı: Matlûbü'l-mikdâr dakık-i hâs eleyip su komayarak kabul ettiği kadar yumurta ve bir miktar tuz ile yoğurup on iki yahut on dört pare edip her birini vazolunacak tepsi miktarı açtıktâ ikisini terk edip bakisini bir büyücek tencere içine su doldurup bir miktar tuz ile gereği gibi kaynadıkta mamul yufkaları tek tek pişirip delikli kevgire çıkarıp suyu süzüldükte tekrar temiz astar ile kurularıp usul ile buruşuklarını açalar. Badehu rûgan-ı sâde yakıp hazır edip tepsiyi bu yağ ile yağladıktâ mukaddem terk olunan çiğ yufkayı serip üzerine bir kaşık yanmış yağdan koyarak yufkanın nısfı olduktâ kıyma veya peynir hangi murat ise âdeta sabık börekler gibi iç yapıp koyalar yine üzerine baki yufkayı birer kaşık yağ ile döşeyip tamam olduktâ üzerine terk olunan çiğ yufka eşini koyup kor üzerinde aheste pişip altı kızardıkta usul ile çevirip taraf-ı diğeri dahi kızardıkta indirip bıçak ile keserek tabağa istif oluna. Pek hafif börek olur. Yufkalar sıcak sudan çıkarıldıkta suyu süzülmek için delikli kevgire konulduktâ kevgirin kubbeli tarafına konulsa daha âsân olur. Çünkü toplanır ise açılması güçdür.

Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/2thtkrv3>, 20 Ağustos 2024.

Resim 4.7.: Somer Şef'in Vural'a su böreğinin doğru tarifini öğrenebileceğini söylediği Melceü't Tabbâhîn kitabındaki su böreği tarifinin bulunduğu sayfa.

2023 yılında ikinci baskısı yapılan bu eser, Türkiye Yazma Eserler Kurumu tarafından dijital erişime de açılmıştır.³² Eseri 2023 yılında Türkçe olarak yayınlayan bir diğer yayınevi ise Kaptan Kitap'tır. Kitabın çevirmenliğini ise Kültür ve Turizm Bakanlığı halk şairi Hakan Karcı yapmıştır. Melceü't Tabbâhîn, kitapyurdu.com'da "Basılan ilk Türkçe yemek kitabı hangisidir?" sorusuna yanıt olarak sunulmakta ve yarışma programlarında sorulabilecek bir bilgi olarak tanıtılmaktadır.³³ Çiya Yayınları da Gülşah Taşkın'ın çevirisiyle eseri 2016 yılında

³² <http://ekitap.yek.gov.tr/Uploads/ProductsFiles/06d0eff2-e809-420b-956e-765981fc50ce.pdf>, 20 Ağustos 2024.

³³ <https://www.kitapyurdu.com/kitap/melceutabbahin-ascilarin-siginagi/666789.html>, 20 Ağustos 2024.

yayımlamış olup, Türkiye’de eseri günümüz Türkçesine çeviren ilk yayınevi olduklarını belirtmiştir.³⁴

Melceü’t Tabbâhîn, 1844 yılında Mehmed Kâmil tarafından yazılan ilk Türk yemek kitabı olarak, özellikle MasterChef yarışmasında sıkça konu edilmesiyle son dönemde popülerliğini yeniden kazanmıştır. Yarışmada yer alması, kitabın gastronomi meraklıları arasında ilgi odağı haline gelmesine katkı sağlamıştır.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/yc6sykzs>, 20 Ağustos 2024.

Resim 4.8.: Kitapyurdu.com sitesinde Melceü’t Tabbâhîn kitabının satış sayfasındaki MasterChef Türkiye’ye referans veren kitap tanıtım metni.

Kitaplar, mutfak profesyonelleri için birer kılavuz olarak hizmet eder. Özellikle karmaşık tekniklerin öğrenilmesi ve uygulanmasında kitaplar, adım adım izlenebilecek rehberler sunar. Bu, yarışmacıların ve profesyonellerin hataları en aza indirmelerine, tekniklerini mükemmelleştirmelerine ve sonuçta daha başarılı olmalarına yardımcı olur. Kitaplar bu anlamda, profesyonel mutfak eğitiminin temel taşlarından biri olarak görülmelidir.

MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar, profesyonel mutfak eğitiminin vazgeçilmez bir parçası olarak konumlandırılmaktadır. Örneğin, 10 Eylül 2022 tarihli 67. bölümde, Şule isimli yarışmacı adayı bir sonraki tura geçebilmek için çok çalıştığını, hazırladığı kreatif

³⁴ <https://www.homerbooks.com/urun/melceut-tabbahin-ascilarin-siginagi-1844>, 20 Ağustos 2020.

yemekte Mehmet Şef'in kitabından okuduğu teknikleri kullanmaya çalıştığını ancak yemeğin görselinden memnun kalmadığı için üzüldüğünü dile getirir. Bu sahne, yarışmacıların teorik bilgiyi pratiğe dökme sürecindeki duygusal deneyimlerini yansıtarak, seyirciye nasıl bir gelişim süreci geçirdiklerini gösterir. Benzer şekilde, 22 Eylül 2022 tarihli 79. bölümde Yağız, şeflere sunduğu yemeği hazırlarken Mehmet Şef'in Esnaf kitabındaki unutulmuş bir kebab tarifinden ilham aldığını ifade eder. Yarışmacıların, şeflerin kitaplarını birer kılavuz olarak kullanmaları, yaratıcı yemek yapma becerilerini geliştirmeleri açısından sıkça gözlemlenen bir durumdur. Ayrıca, 11 Ekim 2022 tarihli 98. bölümde, yarışmacılardan saray mutfağının ikonik lezzetlerinden biri olan kavun dolmasını yapmaları istenir. Mehmet Şef, yarışmacılara bu yemeği araştırıp araştırmadıklarını sorarken, Yağız, bir kitaptan incelediğini belirtir; Tolga ise yemeğin nasıl yapıldığını televizyondan izlediğini ancak uygulamadığını ifade eder. Somer Şef ise kavun dolması tarifinin kendi kitabında yer aldığını vurgulayarak yarışmacılara daha fazla kitaba çalışmaları gerektiğini ve evde en az dört kitaba hâkim olmalarının önemli olduğunu hatırlatır.

Bu sahneler, yarışmacıların gastronomi alanında ilerlemelerinin yalnızca pratik deneyimlerle değil, aynı zamanda kitaplardan edindikleri teorik bilgilerle desteklendiğini gözler önüne sermektedir. Kitaplar, yarışmacılar için mutfakta hem rehber hem de ilham kaynağıdır ve yarışmanın bu yönü, profesyonel mutfak eğitiminin hem teorik hem de pratik bileşenlerini bir araya getirmenin önemini vurgulamaktadır.

Kitaplar, gastronomi dünyasında hem yeni başlayanlar hem de deneyimli profesyoneller için temel bilgi kaynağıdır. Yemek pişirme teknikleri, malzemelerin kullanımı, pişirme yöntemleri ve uluslararası mutfaklara dair bilgi edinmek isteyenler için kitaplar, en güvenilir kaynaklardan biridir. Özellikle MasterChef Türkiye gibi programlarda, yarışmacıların farklı mutfak kültürlerini anlamak ve uygulamak için kitaplara başvurduğu görülmektedir. Bu kitaplar sadece tarifler sunmakla kalmaz, aynı zamanda o tariflerin arkasındaki teknikleri ve bilimsel prensipleri de açıklar. Örneğin, bir sosun kıvamını ayarlamak veya bir etin doğru şekilde pişirilmesi gibi teknik detaylar kitaplardan öğrenilen bilgilerle mükemmelleştirilebilir. Bu bilgiler, pratiğin doğruluğunu ve etkinliğini artırır.

MasterChef Türkiye, yarışmacıların mutfak becerilerinin yanı sıra stratejik düşünme yeteneklerini de test eden bir yarışmadır. Bu bağlamda, kitaplar yarışmacılar için yalnızca bir bilgi kaynağı değil, aynı zamanda stratejik kararlar almada kullandıkları bir araç haline gelir. Kitaplardan elde edilen teorik bilgi, yarışmacıların yarışma esnasında nasıl hareket

edeceklerini planlamalarına, rakiplerinden bir adım önde olmalarına ve mutfakta daha yaratıcı çözümler üretmelerine olanak tanır. Bilgiyi stratejik bir araç olarak kullanmak yarışmacılara sadece belirli görevlerde değil, yarışmanın genelinde rekabet üstünlüğü kazandırır.

Kitapların stratejik kullanımının en belirgin olduğu anlardan biri, yarışmacıların zorlayıcı görevler esnasında bilgiye dayalı çözümler üretebilmeleridir. Örneğin, belirli bir yemeğin hazırlanması sırasında daha önce kitaptan öğrenilmiş bir pişirme tekniğini kullanarak rakiplerini geride bırakmak yarışmacılar için büyük bir avantaj sağlar. Bu tür stratejiler, sadece yemek yapma becerisiyle sınırlı kalmayıp, yarışmacının bilgiyi nasıl uyguladığına ve bu bilgiyi kendi avantajına nasıl kullandığına da bağlıdır.

Teorik bilgiyi pratiğe dönüştürme süreci, gastronomi dünyasında detaylara dikkat etmeyi ve hatalardan öğrenmeyi gerektirir. Mutfakta küçük bir detayın bile yemeğin genel kalitesini etkileyebileceği gibi, hatalardan alınan dersler de mesleki gelişimin önemli bir parçasıdır.

26 Eylül 2022 tarihli 83. bölümde, takım oyunlarında yüksek başarı gösteren fakat bireysel performansı istenilen seviyeye ulaşamayan Burak Kaya, şeflerin eleştirilerine maruz kalmıştır. Eleştirilerin ardından kendisine düşüncelerini dile getirme fırsatı verildiğinde, hatalarını kabul etmiş ve bireysel performansını artırmak için daha çok çalışması gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca, şeflerin kitaplarını ders çalışmak amacıyla okuduğunu ve bu birikimleri gelecekte performansına yansıtacağını ifade etmiştir. Bir eleme gecesinde, kitapta yer alan bir tarifi baharat oranlarını doğru hatırlaması sayesinde başarılı bir performans sergileyerek elenmekten kurtulmuştur. Burak'ın bu başarısı, şeflerin kitaplarının sadece teorik bilgi içermediğini, aynı zamanda pratik uygulamalara da rehberlik ederek yarışmacıların performansını nasıl olumlu yönde etkilediğini göstermektedir.

Kitaplar, yemek yapma sürecinde en ince detayların doğru bir şekilde uygulanması gerektiğini vurgular ve bu da pratikte mükemmel sonuçlar elde edilmesini sağlar. Şefler, kitaplardan öğrendikleri tekniklerle her aşamanın neden önemli olduğunu anlayabilir ve bu da uygulamalarının hassasiyetini artırır.

Yarışmanın her haftasında düzenlenen masterclass bölümlerinden biri, 7 Ekim 2022 tarihli 94. bölümde Mehmet Şef'in kendi restoranında gerçekleştirilmiştir. Bu bölümde Mehmet Şef, yarışmacılara hediye etmek üzere Esnaf kitabını getirmiş ve kitabın bazı sayfalarını açarak tariflerin altında yer alan reçeteler ve püf noktalarına dair notları

göstermiştir. Bu notların büyük bir değeri olduğunu, yazım sürecinin uzun sürdüğünü ve birçok tekniğin tecrübe ile harmanlandığını vurgulamıştır. Mehmet Şef, kitaplarını genç aşçılar için yazdığını ve tariflerdeki püf noktalarına dikkat edilerek başarılı yemekler yapılabileceğini ifade etmiştir. Bu tür sahneler, izleyicilere bilgi birikiminin nasıl yoğun bir emek ve deneyimle şekillendiğini gösterirken, gastronomi alanında kariyer yapmak isteyenler için kitapların ne kadar değerli bir kaynak olduğunu da gözler önüne sermektedir.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/2jxe3kn3>, 17 Kasım 2022.

Resim 4.9.: MasterChef Türkiye 2022, 94. Bölüm. Mehmet Şef, masterclass sırasında yarışmacılara Esnaf isimli kitabından bazı teknikleri anlatıyor.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/2jxe3kn3>, 17 Kasım 2022.

Resim 4.10.: MasterChef Türkiye 2022, 94. Bölüm. Mehmet Şef yarışmacılara Esnaf isimli kitabından bazı tarifleri gösteriyor.

Teorik bilgiye dayalı olarak pratik uygulamalar yapmak, şeflerin mutfakta kendine olan güvenini artırır. Bir şef, kitaplardan edindiği bilgilerle desteklenen pratikler yaptığında, ne yaptığını tam olarak bildiğinden emin olur. Bu da mutfakta daha hızlı, etkili ve kararlı hareket etmelerine olanak tanır.

MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar, profesyonel mutfak eğitiminin vazgeçilmez bir parçası olarak konumlandırılmaktadır. Örneğin, 25 Eylül 2022 tarihli 82. bölümde, eleme potasında yer alan Görkem isimli yarışmacı, birkaç gün önce Mehmet Şef'in Denizden adlı kitabında eleme potası yemeğinin tarifine ve teknik detaylarına denk gelmiştir. Bu bilgilerin kendisine sağladığı güvenle karşısına çıkan yemeği sakın bir şekilde yapmış ve turu geçerek elenmekten kurtulmuştur. Bu örnek, kendi alanındaki bilgi kaynaklarına hâkim olan ve bu kaynaklar üzerinden kendini geliştiren kişilerin, karşılaştıkları zorlukları aşarak başarıya ulaşabileceklerinin güçlü bir kanıtıdır.

Benzer şekilde, 3 Ekim 2022 tarihinde yayınlanan 90. Bölümde Somer Şef, Yağız isimli yarışmacıya bir önceki hafta gösterdiği başarılı performans için düşüncelerini sormuştur. Yağız, başarıya ulaşmasında okuduğu kitapların büyük katkısı olduğunu, bu süreçte çeşitli

denemeler yaptığını ve yeni haftada da bu bilgileri farklı bakış açılarıyla tabaklarına yansıtmayı planladığını ifade etmiştir. Okuduğu kitaplardan öğrendiklerini pratiğe dökerek çıtasını yükseltmek istediğini ve bir sonraki haftaya geçmeyi hedeflediğini vurgulamıştır.

Yarışmacıların kitaplardan öğrendiklerini mutfakta başarıyla uygulamaları, sadece teknik becerilerini geliştirmekle kalmaz, aynı zamanda izleyicilere bilgi birikiminin ve sürekli öğrenmenin ne kadar önemli olduğunu göstermektedir. Bu tür sahneler, izleyiciye sadece eğlence değil, aynı zamanda öğrenme fırsatı sunmakta ve çok çalışan, çok okuyan yarışmacıların başarılarını izlemek, izleyicileri de bu sürecin bir parçası haline getirmektedir.

MasterChef Türkiye yarışmasında uygulamacı okuryazarlık, teorik bilginin pratiğe dönüştürülmesindeki kritik rolü açıkça ortaya koymaktadır. Yarışmacılar, gastronomi dünyasındaki bilgi kaynaklarından edindikleri teorik bilgileri mutfakta yaratıcı bir şekilde kullanarak, hem pratik becerilerini geliştirmekte hem de bilgi ile beceri arasındaki dengeyi başarıyla kurmaktadır. Bu süreç, sadece tarifleri uygulamaktan öte, yarışmacıların bu tarifleri kişiselleştirerek yeni teknikler geliştirmelerine olanak tanımaktadır. Teorik bilgi ve pratik beceri arasındaki bu uyum, gastronomi dünyasında bilgi temelli yaratıcı çözümler üretmenin önemini vurgular.

Yarışma boyunca kitaplar, yalnızca birer bilgi kaynağı olarak değil, aynı zamanda ilham kaynağı olarak da yarışmacıların yaratıcılıklarını beslemiştir. Yarışmacılar kitaplardan elde ettikleri teorik bilgileri pratiğe dökerken, bu bilginin mutfaktaki yaratıcı çözümlerin üretilmesine nasıl katkı sağladığını somut olarak göstermiştir. MasterChef Türkiye’de uygulamacı okuryazarlık, izleyicilere bilginin salt bir aktarım süreci olmadığını, bilginin yaratıcı ve stratejik bir şekilde kullanımının başarıya ulaşmada ne kadar etkili olabileceğini göstermektedir.

Uygulamacı okuryazarlık, profesyonel mutfaklarda bilginin etkin ve yaratıcı bir şekilde kullanılmasının anahtarıdır. MasterChef Türkiye yarışmacılarının kitaplardan edindikleri bilgileri pratiğe dökerek gösterdikleri performans, bu okuryazarlığın gastronomi dünyasında başarıya ulaşmada ne kadar önemli bir rol oynadığını açıkça ortaya koymaktadır. Yarışmanın izleyicilere sunduğu bu süreç, uygulamacı okuryazarlığın yalnızca mutfakla sınırlı kalmayıp birçok mesleki alanda da kritik bir beceri olduğunu gözler önüne sermektedir.

4.3.2. Gastronomide Kültürel Mirasın ve Yaratıcılığın Yeri

Gastronomi, sadece teknik bilgiye değil, aynı zamanda kültürel mirasa dayalı bir birikime sahiptir. Kitaplar, bu mirasın nesilden nesile aktarılmasında önemli bir rol oynar. Aynı zamanda, mutfakta yaratıcılığı teşvik eden kaynaklar olarak da görülürler. Bu başlık altında, gastronomideki kültürel mirasın korunmasının ve yaratıcı düşüncenin nasıl desteklendiği, MasterChef Türkiye’deki yarışmacıların bu mirası nasıl kullandıkları ve yeniden yorumladıkları üzerinden incelenecektir. Yaratıcılığın, mutfakta bilgiyi nasıl dönüştürdüğünü anlamak bu bağlamda kritik önemdedir.

Kitaplar, gastronominin sadece bir yemek yapma sanatı olmadığını, aynı zamanda tarihsel ve kültürel bir birikime dayandığını da öğretir. Bu açıdan bakıldığında, kitaplar sadece tariflerin değil, aynı zamanda bu tariflerin kökenlerinin, tarihsel gelişimlerinin ve kültürel bağlamlarının da anlaşılmasını sağlar. MasterChef Türkiye’de yarışmacılara, bir yemeğin sadece yapım aşamaları değil, aynı zamanda yemeğin hangi kültürel bağlamda ortaya çıktığı ve zamanla nasıl değişim gösterdiği bilgisi de aktarılır. Bu tür bilgiler, yarışmacıların yemek hazırlık süreçlerine ek bir perspektif katmakta ve gastronomi kültürü hakkında daha geniş bir anlayış kazanmalarına yardımcı olmaktadır.

Kitaplar, kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılmasında önemli bir araç olarak öne çıkmaktadır. MasterChef Türkiye ekibi ve yarışmacıları, 8 Eylül 2022 tarihinde yayınlanan 65. bölümde dış çekim için Malatya’ya gitmiş ve yemek tadımında konuk edilen araştırmacı yazar Atilla Kantarcı, gastronomi kültürünün korunması adına yazdıkları kitapların önemine değinmiştir. Kantarcı, kültürel mirasın sonraki kuşaklara aktarılmasının en büyük sorumluluklarından biri olduğunu vurgulamış ve şeflere kendi yazdığı kitabı hediye etmiştir. Kültürel mirasın korunması ve paylaşılması, yalnızca profesyonel değil, aynı zamanda akademik bir zorunluluktur ve MasterChef Türkiye yarışmasında bu konuya zaman zaman dikkat çekilmektedir.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/2s38ym67>, 10 Eylül 2022.

Resim 4.11.: MasterChef Türkiye 2022, 65. Bölüm. Malatya dış çekiminde, araştırmacı yazar Atilla Kantarcı, Malatya kültürüne dair yazdığı kitabı şeflere hediye ediyor.

MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar, profesyonel mutfak eğitiminin yanı sıra tarihsel bilgilerin doğru aktarılmasında da önemli bir rol oynar. 29 Ekim 2022 tarihli bölümde Mehmet Şef, yarışmacılara dikkat çekici bir bilgi sunar. Murat Bardakçı'nın **Atatürk'ün Mutfacı**³⁵ adlı eserine dayanarak, Atatürk'ün en sevdiği yemeğin yaygın olarak bilinenin aksine kuru fasulye ve pilav değil, bamya olduğunu belirtir. Tarihsel bilgilerin yanlış bir şekilde yayılabilmesi, özellikle sosyal medyada kaynaksız bilgi paylaşımının yaygınlaştığı günümüzde ciddi bir sorun haline gelmiştir. Bu bağlamda, uzmanlar tarafından yazılı kaynaklara dayandırılarak gerçekleştirilen çalışmaların önemi bir kez daha vurgulanır. Doğru bilgi sağlanmasında bu tür kaynaklar kritik bir değer taşır ve izleyici, sunulan bu bilgi aracılığıyla bu durumun önemini daha iyi kavrayabilir.

Yemek kitapları, şefler ve aşçılar için ilham kaynağıdır. Yeni tarifler denemek, farklı mutfaklardan esinlenmek ve yaratıcılığı artırmak için kitaplar vazgeçilmezdir. Özellikle uluslararası mutfaklara ait kitaplar, bir şefin mutfağını genişletmesine ve sınırlarını

³⁵ Murat Bardakçı. **Atatürk'ün Mutfacı: Mustafa Kemal Atatürk'ün Sofrasında Yenener, İçilenler, Mutfak Harcamaları ve Personel Masrafları**. İstanbul: Turkuvaz Kitap, 2022.

zorlamasına yardımcı olur. MasterChef Türkiye’de de sıkça görüldüğü gibi, yarışmacılar yeni tarifler ve teknikler öğrenmek için kitaplardan yararlanır ve bu bilgi birikimini yaratıcılıklarıyla birleştirir. Kitaplar, şeflerin kendi tarzlarını oluşturmalarına, mutfakta yeni yollar keşfetmelerine ve özgün yemekler yaratmalarına imkân tanır.

4.4. SOSYAL ÖĞRENME TEORİSİ VE UYGULAMACI OKURYAZARLIK BAĞLAMINDA BİR DEĞERLENDİRME: MASTERCHEF ÖRNEĞİ

Türkiye’de kullanım kılavuzlarına yönelik ilginin genellikle düşük olduğu bilinmektedir. Kullanım kılavuzlarının genellikle göz ardı edilmesi, birçok kişi için yaygın bir davranış kalıbı haline gelmiştir. Birçok kişi, yeni bir ürün satın aldığı anda kılavuzu okumadan ürünü kullanmayı tercih etmekte ve bu durum zaman zaman hatalı kullanımlara, verimlilik kaybına ve hatta ürünün zarar görmesine yol açabilmektedir. Ancak, popüler kültürün ve medya etkisinin bu tür alışkanlıkları değiştirebileceği öngörülebilir. Bir yemek yarışması olan MasterChef Türkiye üzerinden konu açıklanacak olursa, her bir yemek tarifi, bir yemek kitabındaki reçetelerin kılavuzları olarak değerlendirilebilir. Örneğin, İslim kebabı hazırlamak isteyen bir aşçının yemek kitabındaki tarif bölümünde yalnızca yemeğin fotoğrafına bakarak ve malzeme listesini gözden geçirerek başarılı bir sonuç elde etme olasılığı, reçetedeki malzeme miktarları, gramajları ve püf noktaları gibi ayrıntılara dikkat ederek elde edeceği sonuçtan daha düşüktür. Nitekim ayrıntılı kılavuzlar ve püf noktalarına dayalı bir tarifin daha lezzetli bir İslim kebabı elde etme olasılığını artırdığı söylenebilir. 2022 sezonu da dâhil olmak üzere, MasterChef Türkiye’nin tüm sezonları bu duruma örnek teşkil etmektedir. Geniş izleyici kitlesine sahip televizyon programları, kullanım kılavuzlarının ve kitapların önemini vurgulayarak bu alışkanlıkların değişiminde etkili olabilir. Bu etkiyi anlamak ve daha geniş bir perspektifte değerlendirmek için Sosyal Öğrenme Teorisi ve Uygulamacı Bilgi Okuryazarlığı kavramları bir arada ele alınabilir.

4.4.1. Sosyal Öğrenme Teorisi

Albert Bandura, Sosyal Öğrenme Teorisi (Albert Bandura, 1977, akt. Tatlıoğlu, 2021), bireylerin davranışlarını nasıl geliştirdiklerini açıklamak için güçlü bir teorik çerçeve sunar. Bu teoriye göre, insanlar başkalarının davranışlarını gözlemleyerek öğrenir ve bu gözlemler sonucunda yeni davranışlar edinirler. Gözlem yapılan davranışlar, modelleme süreciyle bireyin zihninde canlandırılır, taklit edilir ve zamanla kendi davranış repertuarına dâhil edilir. Bu süreç,

ödöl ve ceza mekanizmalarıyla da pekiştirilir; birey, gözlemlediğı davranışların sonuçlarını değerlendirerek hangi davranışların tekrarlanması gerektiğini öğrenir.

İnsanların birbirinden bir şeyler öğrenme sürecinin, etkileşim yoluyla model alma ve gözlem yapma üzerine kurulu olduğı düşüncesi aslında Platon ve Aristoteles'e kadar uzanmaktadır. Onlara göre eğitim, bireylere gözlem yapma ve model alma fırsatı sunarak, en iyi modeller aracılığıyla doğru davranışları kazandırma sürecidir (Gürel, 2014: 102, akt. Tatlıoğlu, 2021: 21). Bu konuda ilk sistematik açıklama ise John Dewey tarafından yapılmıştır. Dewey, bilişsel gelişimin toplumsal bir süreç olduğunu ve okulun da bu toplumsal yapının bir parçası olarak öğrencilerin sosyalleşmeyi öğrendikleri bir ortam olduğunu savunmuştur. Dewey'e göre, birey düşüncelerini ve davranışlarını sosyal çevresiyle olan etkileşimler yoluyla şekillendirir ve geliştirir. Daha sonraki dönemde, Vygotsky öğrenmeyi, öğretmen rehberliğinde gerçekleşen etkileşimli bir süreç olarak ele almıştır. Sosyal öğrenme kuramı ise ilk olarak 1947 yılında Julian Rotter tarafından formüle edilmiştir (Bayrakçı, 2007: 200, akt. Tatlıoğlu, 2021: 21). Bu gelişmelerin sonucunda, günümüzde Sosyal Öğrenme kuramına en kapsamlı teorik çerçeveyi kazandıran düşünür Albert Bandura olmuştur.

Bandura'nın teorisi, öğrenmenin sadece doğrudan deneyimlerle sınırlı olmadığını, gözlem yoluyla da gerçekleştiğini vurgular. Bu gözlemler, özellikle medyanın etkisiyle güçlenebilir.

Günümüz medya ortamında, televizyon programları, sosyal medya ve diğer görsel-işitsel araçlar bireylerin davranışlarını şekillendirmede önemli bir rol oynar. MasterChef gibi popüler televizyon programları, bu bağlamda izleyicilerin davranışlarını etkileme potansiyeline sahiptir. Yarışmada sergilenen yemek yapma teknikleri, mutfak düzenlemeleri, ekip çalışması ve rekabet dinamikleri izleyiciler tarafından dikkatle izlenir ve taklit edilir. İzleyiciler, bu yarışmalardan edindikleri bilgileri ve gözlemleri günlük yaşamlarına entegre ederek kendi yemek yapma becerilerini geliştirir ve mutfakta daha yaratıcı ve özgüvenli hale gelirler.

Bu açıdan, MasterChef gibi programlar, izleyicilerin sadece eğlenmekle kalmayıp, aynı zamanda yeni bilgi ve beceriler kazanmalarını da sağlar. Sosyal Öğrenme Teorisi, bu tür programların izleyiciler üzerinde nasıl bir etki yarattığını anlamak için ideal bir çerçeve sunar. Program, izleyicilerin öğrenme süreçlerine katkıda bulunarak, onları daha yetkin bireyler haline getirebilir. Bu da medyanın bireylerin bilgi ve becerilerini geliştirmede oynadığı kritik rolü vurgular.

MasterChef yarışmasında yarışmacıların mutfak becerilerini geliştirmek için kitapları ve kılavuzları dikkatle incelediklerini ve uyguladıklarını gözlemleyen izleyiciler, bu davranışları model alabilirler. Yarışmacıların başarıya ulaşmak için bu stratejileri izlemeleri, izleyicilere kitapların ve kılavuzların yalnızca birer bilgi kaynağı değil, aynı zamanda mutfak sanatlarının temel prensiplerini öğrenmelerini sağlayan kritik araçlar olduğunu gösterebilir.

Bandura'nın sosyal öğrenme teorisi gözlem, taklit ve modelleme süreçleri ile gerçekleşmektedir. MasterChef Türkiye yarışmasının 2022 sezonu ve MasterChef yarışması ile ilgili literatür örneklerindeki birkaç olayı bu kuramın süreçleri üzerinden örneklendirebilmek mümkündür.

MasterChef izleyicileri, yarışmacıların kitapları nasıl kullandığını gözlemleyerek bu araçların önemine dair farkındalık geliştirebilirler. Yarışmacıların bu kaynakları kullanarak karşılaştıkları zorlukları aşmaları ve başarılı olmaları, kitapların etkili ve uygulanabilir olduğunu gösterir. Örneğin, yarışmanın 11 Aralık 2022 tarihli 153. bölümü bir elemanın gerçekleşeceği bölümdür. İki aşamalı bu bölümün ilk etabı tamamlanmış, yarışmacılar puanlarını almış ve ikinci etap için stüdyoya geri dönmüşlerdir. İkinci etapta, Somer Şef'in kitabında yer alan, oldukça teknik ve zor bir yemek olan uskumru dolmasının yapılması istenir. Yarışmacılardan Burak Kaya'ya sıradaki etaba hazır olup olmadığı sorulduğunda, uskumru dolmasını önceki akşam Somer Şef'in kitabından okuduğunu ve zor bir yemek olduğu için çıkacağını tahmin ettiğini belirtir. Yarışmanın sonunda Burak, uskumru dolmasını en iyi yapan iki kişiden biri olarak elenmeden bir sonraki haftaya geçme hakkı kazanır. Bu örnek, gastronomi alanında yazılı kaynakların, yarışmacıların başarıya ulaşmalarında nasıl kritik bir rol oynadığını açıkça göstermektedir.

Söz konusu sahneyi televizyonda izleyen bir birey, karmaşık teknikler ve ayrıntılı bir tarif gerektiren bir yemeği tüm bu detayları başarıyla uygulayarak hazırlayan ve bu süreçte sakin ve kendine güvenen bir tavır sergileyen yarışmacının hem psikolojik durumunu hem de elde ettiği sonucu gözlemleyebilme fırsatına sahiptir. Bir sınava girmeden önce, bir yarışmaya katılmadan, bir mülakata girmeden, yeni bir dil öğrenmeden ya da demonte bir mobilyayı monte etmeden önce veya bu süreçlerin her aşamasında, başarıya ulaşmak ya da başarıya yaklaşmak amacıyla ilgili kılavuzlara ve kitap kaynaklarına başvurmanın önemi, izleyici tarafından bu şekilde kavranabilir.

Programın düzenli izleyicileri, yarışmacıların davranışlarını model alma eğiliminde olabilirler. Kendi mutfak deneyimlerinde veya farklı alanlarda, kitapları ve kılavuzları daha

fazla kullanmaya başlayabilirler. Örneğin, yeni bir cihaz aldıklarında veya yeni bir tarif denemek istediklerinde bu kaynaklara başvurma ihtiyacı hissedebilirler. Alptekin ve Özer (2022) çalışmalarında, yaptıkları ayrıntılı görüşmeler sonucunda katılımcıların MasterChef Türkiye yarışmasından önemli ölçüde etkilendiklerini ortaya koymuşlardır. Katılımcılar, yarışmacıların ve şeflerin tutum ve davranışlarının, onların mutfak ve genel kültür konularında farklı bakış açıları geliştirmelerine neden olduğunu ifade etmişlerdir. Örneğin; çalışmadaki bir katılımcı, yarışmayı izlerken gecenin ilerleyen saatlerinde ekranda gördüğü yemeği canı çektiği için mutfaka gidip yemeği hazırladığını belirtmiştir. Bir diğer katılımcı ise, çalışma temposu nedeniyle vakti kısıtlı olmasına rağmen, MasterChef Türkiye'nin ona nasıl hızlı yemek yapacağını öğrettiğini dile getirmiştir. MasterChef Türkiye yarışmasının dış çekimlerinde şefler ve yarışmacılar Anadolu'nun gezilip görülmesi gereken bir yer olduğunu belirtmektedir. Yaklaşık altı ay süren yarışmanın beş ayında her hafta farklı bir şehre gidilmesi, bu tür programların iç turizme katkı sağlayabileceği şeklinde değerlendirilebilir. Alptekin ve Özer'in (2022: 126) çalışmasında, bir katılımcı, yarışmada Anadolu'nun farklı bölgelerine yapılan geziler sayesinde kültürel olarak zenginleştiğini ifade ederken, bir diğer katılımcı da şefler ve yarışmacılar gibi kendisinin de Antep ve Mardin gibi yerlere gitme arzusu duyduğunu belirtmiştir.



Kaynak: (Çevirimiçi) <https://tinyurl.com/2876sj7h>, 14 Ocak 2023.

Resim 4.12.: MasterChef Türkiye 2022, 150. Bölüm. Karamürsel dış çekiminde, Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreteri Balamir Gündoğdu, bölgenin 148 değerini anlatan kitabı³⁶ Karamürsel sepeti ile birlikte şeflere hediye ediyor.

³⁶ Kocaeli Büyükşehir Belediyesi. **Bilge Şehir Kocaeli Yemekleri**, Kocaeli: Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Sosyal İşler Daire Başkanlığı Yayınları, 2018.

Zamanla bu yeni davranış kalıbı bireylerin günlük yaşamlarına entegre olabilir. Bu, kullanım kılavuzlarının ve kitapların daha yaygın bir şekilde kullanılmasına yol açabilir. İzleyiciler, kılavuzların doğru kullanımı sayesinde daha başarılı ve etkili sonuçlar elde ettikçe, bu davranışı sürekli hale getirebilirler. Kirkwood (2014), MasterChef Avustralya izleyenleri üzerinde yaptığı bir çalışmada dikkate değer bilgilere ulaşmaktadır. Yaptığı görüşmelerde bir izleyici MasterChef’den etkilendiğini, yarışmanın alışveriş şeklini de değiştirdiğini ama iş eyleme geçmek olduğunda televizyonda gördüğü, kitapta okuduğu tarifleri yapmaya cesaret edemediğini ama buna rağmen yarışma programını izlemeyi bırakmadığını ve yarışmanın onun alışveriş şeklini değiştirmesine de engel olamadığını belirtmektedir. Başka bir izleyici Amerika’daki bir yemek yarışmasındaki deneyimi izleyince çok özendiğini, orada gördüğü restorana gitmek için yol masrafları ve restoran masraflarını düşününce MasterChef’den görüp tarifini izlediği yemeğin detaylarını ya yarışmadan alıp ya da bir yemek kitabından bulup yapmanın daha ucuza mâl olacağını ve dolayısıyla bu yolu seçeceğini ifade etmektedir. Kirkwood (2014: 6), katılımcıların yaklaşımlarını şu şekilde yorumlamaktadır:

“Para bilincine sahip ‘gündelik yemek meraklıları’ için yemek pişirme gösterisi ya da sadece bir yemeğin tanıtılması, izleyicilerin mutfak bilgilerini genişletir.”

Bir televizyon programında yapımcı, sunucu ve yarışmacılardan izleyiciye doğru sistematik olarak geçen düşünce ve davranış şekilleri zamanla izleyicinin karar mekanizması ve hayatını etkileyebilecek seviyeye gelebilir.

Sosyal öğrenme teorisi bağlamında MasterChef, kitaplara ve kullanım kılavuzlarına olan ilgiyi ve kullanımı artırmada güçlü bir araç olabilir. Programda yarışmacıların kitapları kullanarak başarılı olmaları, izleyicilere bu kaynakların değerini gösterir ve bu davranışın yaygınlaşmasına katkıda bulunabilir. Böylece, izleyiciler kitap ve kılavuzların önemini ve nasıl doğru şekilde kullanılacağını öğrenirken, bu davranış Türkiye’de genel olarak kullanım kılavuzlarına olan yaklaşımı olumlu yönde etkileyebilir, izleyiciler de bu davranışları model alabilir. Yarışmacıların başarıya ulaşmak için bu stratejileri izlemeleri, izleyicilere kitapların ve kılavuzların yalnızca birer bilgi kaynağı değil, aynı zamanda mutfak sanatlarının temel prensiplerini öğrenmeleri için kritik araçlar olduğunu gösterebilir. Bu süreç, izleyicilerin kendi yaşamlarında da benzer davranışları benimsemelerine yol açabilir.

Uygulamacı bilgi okuryazarlığı kavramı ise bireylerin bilgiye ulaşma, onu anlama, değerlendirme ve uygulama becerisini ifade eder. Bilgi okuryazarlığı, modern dünyada bireylerin karşılaştıkları bilgi yığınına etkili bir şekilde yönetmeleri ve bu bilgiyi günlük yaşamlarında kullanmaları için gereklidir. MasterChef yarışması, bilgi okuryazarlığını teşvik eden bir rol oynar; çünkü programda yarışmacılar kitaplardan edindikleri bilgileri mutfakta uygulamalı olarak kullanmaktadırlar. Bu süreç, izleyicilere teorik bilginin pratik uygulama ile birleştiğinde nasıl değerli sonuçlar üretebileceğini göstermektedir. Yarışmacılar, bir tarifi veya bir teknik bilginin doğru bir şekilde uygulanması ile başarıya ulaştıkça, izleyiciler de teorik bilginin pratikle birleştiğinde ne kadar güçlü bir araç olabileceğini görmektedirler.

Bu iki teori bir araya geldiğinde, MasterChef yarışması izleyicilere yalnızca bilgi edinmenin değil, bu bilgiyi doğru bir şekilde uygulamanın da önemini vurgular. İzleyiciler, yarışmacıların kitaplar ve kılavuzlar aracılığıyla nasıl başarılı olduklarını gözlemledikçe, bilgiye dayalı kararlar alma ve bu bilgiyi uygulama konusunda daha istekli hale gelebilirler.

MasterChef izleyicileri, yarışmacıların kılavuzları ve kitapları nasıl kullandığını gözlemleyerek bu araçların önemine dair farkındalık geliştirirler. Yarışmacıların bu kaynakları kullanarak karşılaştıkları zorlukları aşmaları ve başarılı olmaları, bu davranışın etkili ve uygulanabilir olduğunu gösterir. Özellikle izleyicilerin, karmaşık mutfak tekniklerini öğrenme ve uygulama süreçlerinde kitaplardan nasıl faydalandığını görmeleri, bu kaynaklara olan ilgilerini artırabilir.

Programın düzenli izleyicileri, yarışmacıların davranışlarını model alma eğiliminde olabilirler. Kendi mutfak deneyimlerinde veya farklı alanlarda, kitapları ve kılavuzları daha fazla kullanmaya başlayabilirler. Bu, uygulamacı bilgi okuryazarlığının bir göstergesi olarak, izleyicilerin teorik bilgiyi pratikte nasıl uygulayacaklarını öğrenmelerine yardımcı olur. İzleyiciler, bir cihazın nasıl kurulacağını öğrenmek, yeni bir yemek tarifi denemek veya karmaşık bir mutfak tekniğini uygulamak için daha bilinçli bir şekilde kullanım kılavuzlarına ve kitaplara başvurabilirler.

Zamanla, bu yeni davranış kalıbı bireylerin günlük yaşamlarına entegre olabilir. Bu, kullanım kılavuzlarının ve kitapların daha yaygın bir şekilde kullanılmasına yol açabilir. İzleyiciler, kılavuzların doğru kullanımı sayesinde daha başarılı ve etkili sonuçlar elde ettikçe, bu davranış sürekli hale getirebilirler. Kullanım kılavuzlarının ve kitapların sadece bilgi sağlamakla kalmayıp, bu bilgiyi doğru bir şekilde uygulamak için vazgeçilmez araçlar olduğunun farkına varabilirler.

Bu süreç aynı zamanda bir öğrenme döngüsü yaratır: İzleyiciler, MasterChef’te izledikleri davranışları kendi yaşamlarında uyguladıkça, bu davranışların etkili olduğunu görürler ve bu deneyimlerini başkalarıyla paylaşarak sosyal öğrenme sürecini devam ettirirler. Bu döngü, kullanım kılavuzlarının ve kitapların yaygın olarak benimsenmesine katkıda bulunabilir.

İzleyiciler kitap ve kılavuzların yalnızca bilgi sağlamakla kalmayıp, bu bilgiyi doğru bir şekilde uygulamak için de vazgeçilmez olduğunu fark ettikçe, Türkiye’de kitap ve kullanım kılavuzlarına olan genel yaklaşımda olumlu bir değişim gerçekleşebilir. Bu tür bir dönüşüm bireylerin daha bilinçli tüketiciler olmalarını sağlayarak, bilgiye dayalı kararlar alma yeteneklerini güçlendirebilir ve genel olarak toplumda bilgi okuryazarlığının artmasına katkıda bulunabilir.

BEŞİNCİ BÖLÜM

ÇALIŞMANIN KAPSAMI

5.1. ÇALIŞMANIN PROBLEMİ

Popüler kültür, modern toplumlarda bireylerin bilgiye erişim şekillerini ve bilgi kaynaklarına olan bakış açılarını büyük ölçüde şekillendirmektedir. Televizyon programları, sosyal medya platformları ve dijital içerikler, geleneksel bilgi kaynaklarının yanı sıra, bilgi aktarımında etkili birer araç haline gelmiştir. Ancak, bu süreçte kitapların popüler kültür içinde nasıl konumlandırıldığı ve temsil edildiği üzerine yapılan çalışmalar sınırlıdır. Popüler televizyon programları, örneğin MasterChef Türkiye, izleyicilere yemek tarifleri ve mutfak becerileri öğretmenin yanı sıra, kitaplar ve diğer bilgi kaynaklarının kullanımının önemine de dikkat çekmektedir. Bu çalışmanın problemi, MasterChef Türkiye yarışmasının bu bağlamda kitapları nasıl ele aldığı, kitapların popüler kültürde nasıl temsil edildiği üzerine odaklanmaktadır.

MasterChef yarışması, gastronomi ile ilgili bilgi ve becerilerin geniş bir izleyici kitlesine ulaştırılmasında etkili bir platformdur. Yarışmanın, kitabın bilgi aktarımındaki rolünü nasıl ele aldığı ve izleyicilere bu konuda nasıl mesajlar verdiği, popüler kültürün kitap algısı üzerindeki etkilerini anlamak açısından önemlidir. Kitaplar, geleneksel bilgi kaynakları olarak kabul edilse de, modern popüler kültür içinde nasıl temsil edildikleri ve izleyicilere nasıl sunuldukları üzerine yapılan analizler sınırlıdır. Bu çalışma, bu eksikliği gidermeye yönelik bir girişimdir.

Yarışmanın belirli bölümlerinde kitaplara yapılan göndermeler, bu materyallerin bilgi aktarımı ve beceri geliştirme süreçlerindeki rolünü vurgulayan önemli göstergelerdir. Ancak, bu göndermelerin popüler kültür izleyicisi tarafından nasıl algılandığı ve içselleştirildiği soruları, çalışmanın odak noktasını oluşturur. Bu noktada, MasterChef Türkiye yarışmasının izleyicilerine sunduğu kitap temsillerinin, bilgi okuryazarlığına ve öğrenme süreçlerine olan etkisi derinlemesine incelenmelidir.

Sonuç olarak, çalışmanın problemi, popüler kültürde kitapların temsili ve bu temsillerin izleyiciler üzerindeki etkileri üzerine odaklanmakta olup, MasterChef Türkiye yarışması bu problemin analizi için seçilmiş bir örnektir. Çalışma, popüler kültürün bilgi kaynakları üzerindeki etkilerini anlamaya yönelik önemli bir adım olarak değerlendirilebilir.

5.2. ÇALIŞMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu çalışmanın temel amacı, MasterChef Türkiye yarışması üzerinden kitapların popüler kültürde nasıl temsil edildiğini ortaya koymaktır. Çalışmanın önemli bir diğer amacı da, kitapların bilgi aktarım süreçlerindeki rolünü analiz etmek ve popüler kültür içinde nasıl bir bilgi kaynağı olarak konumlandırıldığını incelemektir. Bu bağlamda, MasterChef Türkiye gibi bir televizyon programı, bilgi aktarımı ve öğrenme süreçleri açısından kitapların rolünü yeniden değerlendirmemize olanak tanır.

Kitaplar, tarih boyunca bilgi aktarımında en önemli araçlardan biri olarak kabul edilmiştir. Ancak, dijitalleşen dünya ve artan medya çeşitliliği ile birlikte, kitapların bilgi aktarımındaki rolü ve popüler kültürdeki yeri değişime uğramıştır. Bu çalışmada, MasterChef Türkiye yarışması gibi popüler bir televizyon programı aracılığıyla kitapların nasıl sunulduğu, izleyicilere nasıl bir bilgi kaynağı olarak tanıtıldığı ve bu sunumların bilgi okuryazarlığına olan etkisi analiz edilecektir. Çalışmanın bu yönü, popüler kültür ve bilgi okuryazarlığı ilişkisini anlamak açısından önemlidir.

Bu çalışmanın önemi, popüler kültürde kitapların temsili üzerine yapılacak analizlerin, akademik literatürde eksik kalan bir alanı dolduracak olmasıdır. Popüler kültürün, kitaplar gibi geleneksel bilgi kaynakları üzerindeki etkilerini anlamak, bilgi okuryazarlığı konusunda yeni perspektifler sunabilir. Aynı zamanda, MasterChef gibi geniş izleyici kitlesine sahip programların, kitapları nasıl bir öğrenme aracı olarak konumlandığına dair çıkarımlar, eğitsel medya çalışmalarına da katkı sağlayacaktır.

Çalışmanın sonuçları, kitapların popüler kültürdeki yerini ve önemini yeniden değerlendirmeye yardımcı olacak ve bu sonuçlar, hem akademik çalışmalar hem de medya ve eğitim alanlarında uygulamalı kullanımlar için değerli olacaktır. Bu nedenle, bu çalışmanın amacı ve önemi, popüler kültür ve bilgi okuryazarlığı üzerine yapılacak gelecekteki araştırmalara da yön verebilecek niteliktedir.

5.3. ÇALIŞMANIN YÖNTEMİ

Bu çalışmada, MasterChef Türkiye yarışmasının 2022 sezonunda kitapların popüler kültürdeki temsillerini incelemek amacıyla Çoklu Model Eleştirel Söylem Analizi (ÇMESA) yöntemi tercih edilmiştir. ÇMESA, yalnızca dilsel unsurları değil, aynı zamanda görsel bileşenleri de göz önünde bulundurarak, televizyon programlarının izleyicilere bilgi aktarım

süreçlerini derinlemesine analiz etmeyi sağlar (İşik, 2019). Bu bağlamda, MasterChef Türkiye gibi bir programda, kitapların hem dilsel ifadelerle hem de görsel sunumlarla nasıl temsil edildiğini analiz etmek, izleyici üzerindeki etkilerini anlamak açısından önem arz eder.

ÇMESA, Eleştirel Söylem Analizi'nin (ESA) genişletilmiş bir versiyonudur. ESA, dilin toplumsal yapılarla etkileşimini ve bu yapılar tarafından nasıl şekillendirildiğini analiz eden bir yaklaşımdır. Norman Fairclough, Ruth Wodak ve Teun Van Dijk gibi akademisyenler tarafından geliştirilen ESA, dilin toplumsal ilişkilerde ve ideolojik süreçlerde oynadığı rolü incelemeye odaklanır (Fairclough, 2003; Van Dijk, 1997). ÇMESA ise ESA'nın bu dilsel analiz yaklaşımını genişleterek görsel ve diğer semiyotik unsurları da kapsar. Bu yöntem, metinsel ve görsel bileşenlerin anlam üretimindeki etkileşimlerini inceler (Machin ve Mayr, 2012). Machin ve Mayr, ÇMESA'yı geliştirirken, görsel unsurların da toplumsal ve ideolojik anlamlar üretmedeki kritik rolünü vurgulamışlardır.

Bu doğrultuda, ÇMESA, MasterChef Türkiye yarışmasında kitapların popüler kültürde nasıl konumlandırıldığını ve izleyicilere hangi ideolojik mesajları taşıdığını anlamak için uygun bir analiz aracı sunar. Bu yöntem, programdaki kitap referanslarının dilsel ve görsel temsillerini bir arada ele alarak, izleyiciye iletilen anlamların nasıl yapılandırıldığını ortaya koymayı amaçlar.

Araştırmada nitel araştırma modeli benimsenmiştir. Nitel araştırma, incelenen olguların derinlemesine anlaşılmasını sağlayan esnek ve açıklayıcı bir yaklaşımdır. Bu bağlamda, televizyon programlarında kitapların nasıl ele alındığı ve izleyicilere bilgi aktarımında nasıl bir rol oynadığı, nitel içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir. Televizyon programlarının kültürel bağlamda kitapları nasıl temsil ettiğini anlamak için nitel araştırma modelinin sunduğu esneklik, MasterChef Türkiye yarışmasının kitap temsillerini analiz etmek açısından uygun bir zemin oluşturmuştur.

5.4. ÇALIŞMANIN HİPOTEZLERİ

Bu çalışmada, MasterChef Türkiye yarışmasının popüler kültürde kitabın temsili üzerindeki etkisini analiz etmek amacıyla çeşitli hipotezler geliştirilmiştir. Hipotezler, yarışmada kitapların bilgi aktarımındaki rolünü ve kültürel değerlerin yeniden üretimi sürecindeki yerini sorgulamaktadır. Özellikle 2022 sezonu temel alınarak yapılan analizler, kitapların hem yarışmacılar hem de izleyiciler için teorik bilginin pratiğe dönüşümündeki önemini ve bu dönüşümün, bilgiye dayalı öğrenme süreçlerine nasıl katkıda bulunduğunu

ortaya koymayı hedeflemektedir. Aşağıda, bu bağlamda geliştirilen ana ve alt hipotezler sıralanmıştır.

Hipotez 1: MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar, bilgi aktarımının temel araçlarından biri olarak temsil edilmektedir ve bilgi okuryazarlığına katkı sağlamaktadır.

Alt Hipotezler:

1.1. MasterChef Türkiye yarışmasında yarışmacıların kullandığı tarif kitapları, yarışmacıların bilgi edinme becerilerini artırır.

1.2. Yarışmada yer verilen kitaplar, yarışmacılara doğru bilgi kaynaklarını seçme ve değerlendirme konusunda farkındalık kazandırmaktadır.

1.3. Yarışmacılar, yarışmada gösterilen kitapların profesyonel mutfak becerileri kazandırdığına inanarak bu kaynakları kullanmaya eğilim göstermektedir.

Hipotez 2: MasterChef Türkiye yarışmasında kullanılan kitaplar, teorik bilgilerin uygulamaya dönüşmesini teşvik eder ve uygulamacı okuryazarlığın gelişmesine yardımcı olur.

Alt Hipotezler:

2.1. Yarışmacılar kitaplarda yer alan tarifleri uygularken, teorik bilgiyi pratik becerilere dönüştürme sürecini sergiler.

2.2. Yarışmacılar, kitaplar aracılığıyla sunulan bilgilerin günlük yaşamda nasıl kullanılacağını öğrenir ve bu, onların uygulamacı bilgi okuryazarlığını geliştirir.

2.3. Kitaplardan alınan tarifler, yarışmacılar arasında daha fazla katılımcı öğrenme ve uygulama motivasyonu yaratır.

Hipotez 3: MasterChef Türkiye 2022 sezonunda kitap referansları, kültürel değerlerin ve geleneksel bilgi birikiminin popüler medya aracılığıyla yeniden üretilmesine katkıda bulunur.

Alt Hipotezler:

3.1. Yarışmada kullanılan yemek kitapları, geleneksel tariflerin yeniden canlandırılması ve kültürel hafızanın korunmasına katkı sağlar.

3.2. MasterChef Türkiye’de kitaplar aracılığıyla sunulan bilgiler, Türk mutfak kültürünün yarışmacılara aktarılmasını sağlar.

3.3. Yarışmacılar, yarışmada tanıtılan yemek kitapları aracılığıyla kültürel değerleri daha derinlemesine öğrenme fırsatı bulur.

Hipotez 4: MasterChef Türkiye, bilgiye dayalı öğrenme ve beceri geliştirme süreçlerinde kitaba dayalı bilgi kaynaklarının önemini vurgulayarak, yarışmacılar arasında bilgi kaynaklarına yönelik farkındalığı artırmaktadır.

Alt Hipotezler:

4.1. Yarışmada kullanılan kitaplar, yarışmacıların bilgiye dayalı kararlar alma becerisini geliştirmektedir.

4.2. Yarışmacılar, yarışmada kitaba dayalı öğrenme süreçlerinin vurgulanması sayesinde daha fazla kitap kaynağı kullanmaya eğilim göstermektedir.

4.3. MasterChef Türkiye, kitaba dayalı öğrenme ve beceri geliştirme süreçlerinin bireysel ve profesyonel gelişim için gerekli olduğunu vurgulayarak yarışmacılara model oluşturmaktadır.

Hipotez 5: MasterChef Türkiye yarışmasında yer alan kitap referansları, yarışmanın kurgusal yapısının bir parçası olarak yarışmacılarda kitaba yönelik olumlu bir algı yaratmayı hedefler.

Alt Hipotezler:

5.1. Kitap referanslarının sıklığı ve vurgusu, yarışmacılar arasında kitapların mutfak bilgisinin vazgeçilmez bir parçası olduğu algısını oluşturur.

5.2. Yarışmada kitaplara yapılan atıflar, yarışmacılarda kitapların bilgi edinmenin prestijli bir yolu olduğu algısını pekiştirir.

5.3. Kitapların yarışmada düzenli olarak kullanılması, yarışmacılarda kitap kullanımının pratik bir gereklilik olduğu algısını destekler.

5.5. ÇALIŞMANIN SINIRLILIKLARI

Bu çalışmanın en belirgin sınırlılığı, araştırmanın yalnızca MasterChef Türkiye yarışmasının 2022 sezonuna odaklanmış olmasıdır. Bu odaklanma, çalışmanın bulgularının belirli bir dönem ve bağlamla sınırlı kalmasına neden olabilir. Farklı sezonlar veya diğer popüler televizyon programları incelenerek elde edilecek bulgular, daha geniş ve genellenebilir sonuçlar sunabilir. Ancak bu çalışma, spesifik bir örnek üzerinden detaylı bir analiz yapmayı amaçladığı için bu tür genişletmeler kapsam dışında bırakılmıştır.

Çalışmanın bir diğer sınırlılığı ise, söylem analizi yönteminin belirli bir bağlam ve zamana özgü olmasıdır. Bu yöntem, belirli bir dönemdeki söylemlerin analizini yapar ve bu söylemlerin zamanla nasıl değiştiğine dair sınırlı bilgi sunar. MasterChef Türkiye yarışmasının 2022 sezonunda yapılan kitap göndermeleri, gelecekteki sezonlarda veya diğer medya içeriklerinde farklı şekillerde ele alınabilir. Bu nedenle, çalışmanın bulguları belirli bir döneme ve bağlama özgü olacaktır.

Ayrıca, çalışmanın yalnızca bir televizyon programına odaklanması diğer popüler kültür araçlarıyla ilgili çıkarımlar yapmayı zorlaştırabilir. Farklı medya türlerinin kitapları nasıl temsil ettiğine dair yapılacak çalışmalar daha geniş bir perspektif sunabilir. Bu sınırlılık, çalışmanın bulgularının genellenebilirliğini azaltabilir, ancak aynı zamanda spesifik bir bağlamda derinlemesine analiz yapmayı mümkün kılar.

5.6. VERİLERİN TOPLANMASI VE ANALİZİ

Veriler, MasterChef Türkiye 2022 sezonunda yayınlanan tüm bölümlerin izlenmesi ve bu bölümlerde kitaplarla ilgili yapılan her türlü atıf ve söylemin detaylı analiz edilmesi yoluyla elde edilmiştir. Bu çalışmada önce tematik analiz, ardından içerik analizi yöntemleri uygulanmıştır. Tematik analiz, televizyon programındaki kitap temsillerinin hangi temalar etrafında şekillendiğini belirlemek için kullanılmıştır. Daha sonra, Bernard Berelson'a göre iletişimin açık ve belirgin içeriğinin objektif, sistematik ve sayısal tanımlarını yapan bir araştırma tekniği (Weber, 1990: 7) olan içerik analizi ile bu temaların nasıl yapılandırıldığı detaylı bir şekilde incelenmiştir. Bu süreçte özellikle yarışma bölümlerinde yapılan kitap

referansları, doğrudan söylemler, kullanılan dil, görsel temsiller ve kitapların yarışmada nasıl bir bilgi kaynağı olarak sunulduğu üzerine yoğunlaşmıştır.

Veri toplama süreci, her bölümün sistematik olarak analiz edilmesi ve belirli aşamaların izlenmesiyle gerçekleştirilmiştir. Bu süreçte veri toplama aracı dikkatle geliştirilmiştir. İlk adımda bir pilot bölüm seçilmiş ve bu bölüm üzerinden bir veri toplama formu hazırlanmıştır. Formun daha etkili hale getirilmesi amacıyla, alan uzmanlarının görüşleri alınmış ve geri bildirimler doğrultusunda formda gerekli düzenlemeler yapılmıştır. Ardından, güncellenen form ikinci bir pilot uygulamada test edilerek işlevselliği değerlendirilmiştir. Pilot çalışmaların tamamlanması ve aracın son haline getirilmesinden sonra her bölüm sırasıyla izlenmiş ve detaylı bir şekilde değerlendirilmiştir. Veri toplama süreci bir toplayıcı ve iki kontrolör ile gerçekleştirilmiş ve sürecin doğruluğu ve tutarlılığı sağlanmıştır (Arslan vd., 2024).

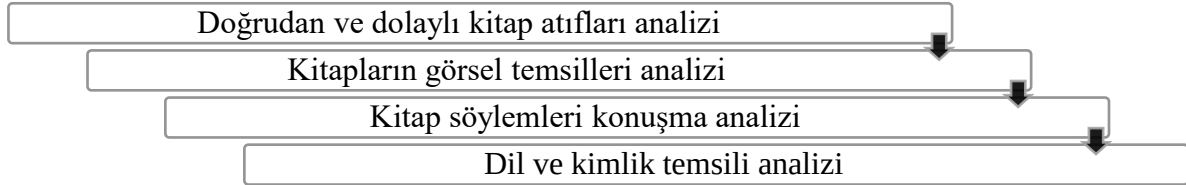
İlk olarak göstergesel seçimlerin analizi yapılarak, yarışmada kitaplara yapılan doğrudan ve dolaylı atıflar, şefler ve yarışmacılar tarafından kullanılan dilsel ve görsel unsurlar doğrultusunda incelenmiştir. Doğrudan atıflar, belirli bir kaynağın veya içeriğin açıkça belirtilmesi yoluyla gerçekleşir. Bu bağlamda, MasterChef Türkiye’de bir şefin ya da yarışmacının bir kitabın adını vererek veya kitaptan alıntı yaparak tarif ya da bilgi sunması, doğrudan atıf olarak kabul edilmiştir. Örneğin, “*Humhum kebabını Mehmet Şef’in Esnaf kitabında unutulmuş yemekler arasında görmüştüm.*” şeklindeki ifade, kaynağın doğrudan belirtilmesine dayalı olarak değerlendirilmiştir.

Öte yandan, dolaylı atıflar, kaynağın adı açıkça belirtilmemekle birlikte, kullanılan bilginin bir kitaba veya yazılı kaynağa dayandığını ima eden durumları kapsar. Bu tür referanslar, kaynağa doğrudan işaret etmeksizin, belirli tekniklerin veya yöntemlerin kitap bilgisine dayandığını ima edebilir. Örneğin, bir yarışmacının “*Eti sous vide tekniğiyle pişirirken, bu yöntemin gerektirdiği gibi, derecesini özellikle belli bir ısıda tutmaya özen gösterdim.*” demesi kitaplardan edinilen bir teknik bilgiyi yansıtır olabilir. Ancak, kaynağın doğrudan belirtilmemesi dolayısıyla, sadece potansiyel bir kitap referansı olarak değerlendirilmiş ve çalışmada net bir kaynak atfı olarak kabul edilmekten kaçınılmıştır.

İkinci olarak, ikonografik analiz ile kitapların görsel temsilleri ve yarışmacılar tarafından nasıl sergilendiği incelenmiştir. Ayrıca, kitap kapaklarının yarışmada nasıl kullanıldığı ve bu temsillerin ne tür mesajlar ilettiği ele alınmıştır.

Üçüncü olarak, konuşma ve konuşmacının temsili analiz edilerek, şeflerin ve yarışmacıların kitaplara dair söylemlerinin kitapları nasıl konumlandığı değerlendirilmiştir.

Son olarak, dil ve kimlik temsili üzerinde durulmuş, yarışmacıların kitaplara yönelik tutumları ve kitaplardan edindikleri bilgilerin kimliklerine nasıl yansıdığı incelenmiştir.



Tablo 5.1.: Verilerin toplanması ve analizi.

Bu araştırmada, kitapların yalnızca dilsel unsurlar aracılığıyla değil, aynı zamanda görsel temsillerle nasıl anlam kazandığını incelemek amacıyla ikonografik analiz önemli bir yer tutmaktadır. Yarışmada kitapların sahnede nasıl yer aldığı, yarışmacıların bu kitaplarla nasıl etkileşimde bulunduğu ve bu görsel öğelerin izleyiciler üzerindeki etkileri detaylı bir şekilde değerlendirilmiştir. Dilsel analiz kapsamında, yarışmacıların ve şeflerin kitaplarla ilgili söylemleri, bilgi aktarımında kullandıkları terminoloji ve kitapların nasıl bilgiye dayalı bir otorite olarak konumlandırıldığı üzerinde durulmuştur.

Görsel ve dilsel analizler bir araya getirilerek, MasterChef Türkiye'nin popüler kültürde kitapların bilgi kaynağı olarak temsilini nasıl yeniden ürettiği ve bu temsillerin izleyicilerin bilgiye erişim süreçlerinde nasıl bir potansiyele sahip olduğu ortaya çıkarılmıştır.

5.7. GÜVENİRLİK VE GEÇERLİK

Bu çalışmanın güvenilirliği ve geçerliği, bölümlerin sistemli bir şekilde birincil veri toplayıcı ve iki bağımsız kontrolör tarafından belirli aralıklarla analiz edilmesiyle sağlanmıştır. Her bölüm, önce bir veri toplayıcı tarafından izlenip analiz edilmiş, ardından iki kontrolör tarafından doğruluk ve tutarlılık açısından tekrar incelenmiştir. İzleme ve analiz süreçleri arasında bırakılan bir haftalık aralık, tarafsız bir değerlendirme yapılmasına olanak tanımış, birden fazla uzmanın sürece dâhil edilmesi bulguların nesnelliğini ve güvenilirliğini artırmıştır.

5.8. GÖSTERGESEL SEÇİMLERİN ANALİZİ

5.8.1. Yarışmada Kitaplara Atıflar

Söylemi oluşturan kişinin söylemini öne çıkartmak için seçtiği sözlü, yazılı veya görsel öğelerin analizidir. Bu, sözcük seçimleri, ikonografik analizler ve görsel sembollerin yorumlanmasını içerir. Yarışma boyunca kitaplara yapılan atıflar, bilgi edinme, kültürel mirasın korunması, profesyonel gelişimin desteklenmesi ve yaratıcı ilham kaynağı olarak farklı bağlamlarda ele alınmıştır. Yarışmacılar, özellikle şeflerin kitaplarına başvurarak bilgi edinmiş ve bu bilgileri modern mutfak teknikleriyle birleştirerek kendilerini geliştirmişlerdir. Aynı zamanda yerel mutfak kültürü ve kültürel mirasın korunması gibi konular da kitaplar aracılığıyla vurgulanmıştır. İzleyicilere, kitapların sadece bilgi kaynağı değil, profesyonel başarıya ulaşmada önemli bir rehber olduğu mesajı verilmiştir.

Aşağıda, kitaplarla ilgili yapılan atıfların frekans değerleri, tanım, anlam, etki ve bağlam değerlendirmeleri ve yarışmada geçen örnekler yer almaktadır.

- **Kitap (89 kez)**

Tanım ve Bağlam: “Kitap” kelimesi yarışma boyunca en sık kullanılan terimlerden biri olarak öne çıkıyor. Kitaplar, bilgi edinmenin, beceri geliştirmenin ve profesyonel mutfak dünyasında rehber olmanın temel araçları olarak kullanılıyor. Yarışmacılar sık sık şeflerin yazdığı kitaplardan bahsediyor ve bu kitapları başarıya giden yolda kendilerine rehber olarak görüyorlar. Bu bağlamda kitap, profesyonel mutfak kariyerinde bir gelişim aracı olarak vurgulanıyor.

Etki ve Anlam: Kitapların bu şekilde sürekli olarak vurgulanması, izleyiciye bilgi edinmenin ve öğrenmenin ne kadar önemli olduğunu hatırlatıyor. Kitaplar sadece geçmişin bilgilerini taşıyan araçlar değil, aynı zamanda kişisel ve profesyonel gelişim için hayati öneme sahip kaynaklar olarak sunuluyor. İzleyiciler, yarışmacıların bu kitaplardan ilham aldığını ve mutfakta yetkinliklerini artırdığını gözlemliyor, bu da kitabın prestijini ve değerini yükseltiyor.

Örnekler:

“Ben de öyleyim şefim. Genelde yemek. Elimde bir kitap olsa bile.”

“Şefim ben gider gitmez sizin kitaplarınızı aldım.”

- **Kültür (28 kez)**

Tanım ve Bağlam: “Kültür” kelimesi, özellikle yemeklerin kültürel değer taşıdığı bir bağlamda kullanılıyor. Yarışmada kitaplara yapılan atıflar, sadece yemek tarifleri ve teknikleriyle sınırlı kalmıyor; aynı zamanda bir kültürel mirasın aktarılmasında da rol oynuyor. Kitaplar, kültürel değerlerin korunması ve gelecek nesillere aktarılması için bir araç olarak temsil ediliyor. Özellikle yerel mutfak kültürü ve Anadolu yemeklerine yapılan vurgu dikkat çekiyor.

Etki ve Anlam: Kültürel unsurların kitaplar aracılığıyla izleyiciye sunulması, kültürel mirasın önemini ve bu mirasın korunması gerektiğini hatırlatıyor. Yarışmacılar ve şefler, bu kültürel değerleri öğrenirken aynı zamanda bu bilgiyi modern mutfak teknikleriyle birleştiriyor. İzleyiciler, mutfağın bir bilgi deposu ve kültürel değer taşıyıcısı olduğunu görerek kitapların bir köprü işlevi gördüğünü anlıyor.

Örnekler:

“Gastronomi kültürümüzü korumak adına kitaplar yazıyoruz, televizyon programları yapıyoruz.”

“Adadan geçen bu kültürler geçerken burda bu yemek kültürüne inanılmaz katkı koymuşlar.”

- **Esnaf (20 kez)**

- **Esnaf Kitabı (4 kez)**

Tanım ve Bağlam: Mehmet Şef'in Esnaf kitabı yarışmada sıkça anılan eserlerden biridir. Esnaf kültürü ve esnaf lokantalarının değerini anlatan bu kitap, yarışmacılar tarafından bir bilgi kaynağı ve rehber olarak görülüyor. Yarışmacılar bu kitabı okumanın ve şefin mutfak dünyasındaki bilgisini takip etmenin, kendilerini geliştirmelerine yardımcı olduğunu ifade ediyorlar.

Etki ve Anlam: Bu kitabın vurgulanması, izleyiciye geleneksel mutfak bilgisinin ne kadar değerli olduğunu gösteriyor. Ayrıca, yarışmacıların bu kitabı bir ilham kaynağı olarak görmesi, izleyicinin de kitapların profesyonel gelişim üzerindeki etkisini daha net anlamasını sağlıyor. Esnaf kitabı, yerel ve geleneksel mutfak bilgilerini modern mutfak dünyasına entegre etmenin bir yolu olarak sunuluyor.

Örnekler:

“Mehmet Şef’in Esnaf kitabını gördün mü?”

“Esnaf kitabını gördüm. Ben Mehmet Şef’i yakalamaya çalıştım.”

○ Esnaf Lokantası (4 kez)

Tanım ve Bağlam: “Esnaf Lokantası” kavramı, yerel mutfak kültürünün korunması ve aktarılması açısından önemli bir unsur olarak öne çıkıyor. Şefler ve yarışmacılar, esnaf lokantalarının hem kültürel bir miras hem de bilgi kaynağı olduğunu vurguluyor. Bu lokantalar, geleneksel tariflerin ve mutfak tekniklerinin korunmasına yardımcı oluyor.

Etki ve Anlam: Esnaf lokantalarının değerinin vurgulanması, izleyiciye yerel mutfak kültürünün korunması gerektiği mesajını veriyor. Bu lokantalar, modern mutfak teknikleriyle birleştirilerek gelecek nesillere aktarılabilecek değerli bilgiler taşıyor. Yarışma, bu anlamda bir kültürel köprü kurarak yerel bilginin modern dünyada nasıl yaşatılabileceğini gösteriyor.

Örnekler:

“Esnaf lokantaları bizim en büyük değerlerimizdir.”

“İkinci jenerasyon esnaf lokantacılığına devam ediyor.”

○ Genel Esnaf Bağlamı (20 kez)

Tanım ve Bağlam: Genel anlamda “esnaf” kelimesi, yerel ticaret yapan kişileri ve küçük ölçekli işletmeleri ifade ediyor. Yarışmacılar ve şefler, esnaf lokantalarının yerel mutfak bilgisini aktarmada önemli bir rol oynadığını vurguluyor. Bu bağlamda esnaf, mutfağın yerel ve kültürel yönlerini taşıyan bir figür olarak sunuluyor.

Etki ve Anlam: Genel esnaf bağlamı, izleyicilere yerel mutfak kültürünün ne kadar değerli olduğunu gösteriyor. Esnaf kelimesinin bu kadar sık kullanılması, yarışmanın sadece modern yemek yapma tekniklerine odaklanmadığını, aynı zamanda yerel kültürel değerleri de korumaya çalıştığını ortaya koyuyor.

● Bilgi (16 kez)

Tanım ve Bağlam: “Bilgi” kelimesi, yarışmada önemli bir kavram olarak öne çıkıyor. Kitapların bilgi kaynağı olarak vurgulanması, yarışmacıların şeflerin deneyimlerinden ve

kitaplardan öğrendiklerini gösteriyor. Bilgi, mutfakta başarıya ulaşmak için temel bir araç olarak sunuluyor.

Etki ve Anlam: Bilgi kavramı, izleyiciye başarıya ulaşmanın bilgi edinme sürecine dayandığını hatırlatıyor. Kitaplar, yarışmacılar için sadece teknik bilgi değil, aynı zamanda kültürel ve tarihsel bilgi taşıyan araçlar olarak sunuluyor. Bu da izleyicilere bilgi edinmenin ne kadar çok yönlü olduğunu gösteriyor.

Örnekler:

“Bilgi sahibi olmak çok önemlidir ama bilgiyi paylaşma da önemlidir.”

“(…) 32 kere kitabını yazmış, çok değerli dostumuz, bir bilgi deryası, daha da başka ne diyeceğim bilmiyorum.”

• Kaynak (14 kez)

Tanım ve Bağlam: “Kaynak” kelimesi, kitapların bilgi edinme sürecinde ne kadar önemli bir rol oynadığını vurguluyor. Yarışmacılar için kitaplar, sadece bilgi almak için değil, aynı zamanda bu bilgiyi nasıl kullanacaklarını öğrenmek için başvurulacak güvenilir kaynaklar olarak temsil ediliyor.

Etki ve Anlam: Kitapların bir kaynak olarak sunulması, izleyiciye mutfakta başarılı olmak için doğru bilgiye ulaşmanın önemini vurguluyor. Yarışmacıların kitaplardan nasıl yararlandığını görmek, izleyiciye doğru kaynaklara başvurmanın ne kadar önemli olduğunu gösteriyor.

Örnekler:

“Biz jüri olarak ülkemizdeki bütün kaynakları tarayarak kriterler oluşturur ve ona göre oylama yaparız.”

“Ben kaynaklarıyla yayınladım bu ülkede bunu, kitaba da koydum.”

• Kayıt (10 kez)

Tanım ve Bağlam: “Kayıt” kelimesi, kitapların geçmişi kayıt altına alma ve geleceğe aktarma işlevini vurguluyor. Yarışmacılar, kitapları sadece bilgi kaynağı olarak değil, aynı zamanda mutfak kültürünün korunması için kullanılan araçlar olarak görüyorlar.

Etki ve Anlam: Kitapların bir kayıt aracı olarak sunulması, izleyicilere mutfak kültürünün korunmasının ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Kitaplar aracılığıyla geleneksel tarifler ve mutfak bilgisi geleceğe aktarılıyor, bu da kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlıyor.

Örnekler:

“Kayıtlarda da yabancı yemek olarak geçiyor, yani bu bir göç yemeği aslında.”

“1402’deki kayıtlarda dahi Osmanlıların balık yedikleri yazılmış.”

- **Denizden (9 kez)**

Tanım ve Bağlam: “Denizden” kitabı, yarışmacılar tarafından sıkça anılan bir eserdir. Yarışmacılar, bu kitaptan ilham alıyor ve deniz ürünleri üzerine odaklanmış bir kaynak olarak kullanıyorlar.

Etki ve Anlam: Denizden kitabının vurgulanması, izleyicilere kitapların sadece bilgi değil, aynı zamanda ilham kaynağı olduğunu gösteriyor. Yarışmacılar, bu kitap sayesinde yaratıcı süreçlerini geliştiriyor ve yeni mutfak teknikleri keşfediyorlar.

Örnekler:

“Denizden kitabında, evet. Çok sevdiğim bir kitap.”

“Mehmet Şef’in Denizden kitabındaki bir tarif bu, orda görmüştüm.”

- **Araştırma (8 kez)**

Tanım ve Bağlam: “Araştırma” kelimesi, yarışmacıların öğrenme süreçlerinin bir parçası olarak öne çıkıyor. Yarışmacılar, kitaplar aracılığıyla araştırma yaparak kendilerini geliştiriyor ve yeni bilgiler öğreniyorlar.

Etki ve Anlam: Araştırma kavramı, izleyiciye sürekli öğrenmenin ve gelişmenin ne kadar önemli olduğunu gösteriyor. Kitaplar, yarışmacıların sadece bilgi almak için değil, aynı zamanda yeni şeyler keşfetmek için kullandıkları araçlar olarak sunuluyor.

Örnekler:

“Meunière tekniği kitap yaptığım süre içerisinde ciddi araştırdığım bir teknik çünkü çok kafam karışıyordu.”

“Elimde bir kitap, ya yemek araştırıyorum ya bu nasıl yapıldı, şu nasıl yapıldı. Bunu seviyorum şefim, işim bu.”

5.9. İKONOĞRAFİK ANALİZ

5.9.1. Kitapların Görsel Temsili

Yarışma sırasında kitapların görsel temsili, yani kitapların nasıl sergilendiği, kitap kapaklarının nasıl görselleştirildiği ve hangi durumlarda görsel olarak öne çıkarıldığı incelenecektir. Bu analiz, kitapların görsel sunumunun hangi ideolojik anlamları taşıdığını ortaya koymayı amaçlar.

5.9.1.1. Kitapların Sahneye Dâhil Edilişi

- **Tanım ve Bağlam:** MasterChef Türkiye yarışmasında kitaplar fiziksel olarak sahnede sıkça yer alır. Yarışmacıların ellerinde tuttukları, çalışma alanlarında sergiledikleri veya jüri üyeleri tarafından gösterilen kitaplar, yarışmanın farklı bölümlerinde görsel olarak izleyiciye sunulur. Bu görsel temsiller, yarışmanın yalnızca bir yetenek yarışması olmadığını, aynı zamanda kitaptan edinilen bilgiye dayalı bir rekabet ortamı sunduğunu vurgular.
- **Etki ve Anlam:** Kitapların sahneye dâhil edilişi, izleyicilerin zihninde bu objelerin yarışmanın ayrılmaz bir parçası olduğu algısını oluşturabilir. Örneğin, yarışmacıların belirli bir teknik hakkında konuşurken ellerinde bir kitap tutmaları veya tariflere çalışırken bu kitaplara başvurmaları, izleyicilere kitapların bilgiye ulaşmanın ve başarılı olmanın temel yollarından biri olduğunu hatırlatır. Kitapların bu şekilde sahnede yer alması, onların sadece teorik bilgi sağlayan araçlar değil, aynı zamanda yarışmacıların mutfak becerilerini geliştirmede doğrudan kullanılan rehberler olarak algılanmasını sağlar. Bu görsel temsil, izleyicilerin gözünde kitapların değeri ve önemi hakkında güçlü bir mesaj verebilir.

5.9.1.2. Kapak Görselleri ve Görsel İçerik Vurgusu

- **Tanım ve Bağlam:** Kitapların kapakları ve içeriği, yarışmacılar tarafından sahnede doğrudan gösterildiğinde, bu kitapların yalnızca bilgi sunan kaynaklar değil, aynı zamanda estetik ve kültürel değer taşıyan objeler olarak önemli oldukları vurgulanır. Yarışmacılar kitapları açtığında, özellikle kapaklarının gösterilmesi

veya içeriğin belirli kısımlarının vurgulanması, izleyicinin dikkatini bu unsurların estetik ve kültürel yönlerine çekebilir.

- **Etki ve Anlam:** Kitapların kapak görselleri, onların estetik açıdan çekici ve profesyonel bir obje olarak algılanmasını sağlar. Örneğin, kapaklarda yer alan sanat eserleri, yazar portreleri veya mutfak fotoğrafları, izleyicilere kitapların yalnızca bilgi sunmakla kalmadığını, aynı zamanda bir kültür ve sanat objesi olarak da değer taşıdığını gösterir. İçerik vurgusu ise, yarışmacıların bu kitaplardan öğrendikleri bilgileri nasıl uyguladıklarını ve bu bilgilerin onların yaratıcılıklarına nasıl katkıda bulunduğunu izleyiciye gösterir. Örneğin, belirli bir tarifin veya mutfak tekniğinin detaylıca ele alındığı bir kitabın içeriği gösterildiğinde, bu bilgiye dayalı pratik uygulamaların izleyici tarafından daha iyi anlaşılması sağlanır. Bu ikonografik unsurlar, kitapların bilgi sunmanın ötesinde, estetik ve kültürel değer taşıyan araçlar olduğunu ve bu değerlerin yarışmada nasıl önemli bir rol oynadığını izleyiciye etkili bir şekilde aktarır.

5.10. KONUŞMA VE KONUŞMACININ TEMSİLİ

Söylemde yemek kitaplarına yönelik yapılan alıntılar ve kitaplarda mevcut olan farklı uygulamaların görsel söylemde nasıl yansıtıldığının analizi yapılacaktır. Şefler ve yarışmacılar tarafından kitaplara yönelik yapılan konuşmaların, söylemin gücünü ve etkisini nasıl şekillendirdiği incelenecektir.

5.10.1. Şeflerin ve Yarışmacıların Kitaplara Yönelik Konuşmaları

5.10.1.1. Somer Şef ve Mehmet Şef'in Kitaplara Atıfları

- **Tanım ve Bağlam:** MasterChef Türkiye'de şefler, özellikle Somer Şef ve Mehmet Şef, kitaplara sıkça atıfta bulunurlar. Bu atıflar, genellikle yarışmacılara verdikleri geri bildirimlerde veya onlara rehberlik ederken belirginleşir. Şefler, kitapları bir bilgi kaynağı olarak tanımlayarak, yarışmacılara bu kaynaklardan faydalanmaları gerektiğini söyler. Bu, şeflerin bilgiye dayalı güçlerini pekiştiren önemli bir unsurdur.
- **Etki ve Anlam:** Şeflerin kitaplara yaptığı bu atıflar, onların bilgi otoritesi olarak konumlandırılmalarını sağlar. Şefler, sadece pratik deneyimlere dayanan kişiler değil, aynı zamanda geniş bir bilgi birikimine sahip olan ve bu bilgiyi doğru kullanabilen otorite figürleri olarak öne çıkarlar. Kitaplara yapılan bu atıflar,

şeflerin bilgi hiyerarşisindeki yerini pekiştirir ve izleyiciye, başarılı bir şef olmanın sadece mutfaktaki becerilerle değil, aynı zamanda sağlam bir teorik bilgiye dayandığını hatırlatır.

- **Örnek ve Uygulama:** Örneğin, Mehmet Şef'in belirli bir yemek tarifinin doğruluğunu tartışırken kitapları referans göstermesi, bu tariflerin doğruluğunun akademik ve profesyonel kaynaklarla desteklendiğini belirtir. Somer Şef'in kitaplardan öğrendiği bilgileri yarışmacılarla paylaşması ve onların da bu bilgileri kullanmalarını teşvik etmesi, izleyiciye kitapların sadece birer bilgi kaynağı değil, aynı zamanda başarıya giden yolda vazgeçilmez araçlar olduğunu gösterir. Bu atıflar, şeflerin bilgiye dayalı liderliklerini pekiştirirken, aynı zamanda kitapların bu hiyerarşideki kritik rolünü de işaret eder.

5.10.1.2. Yarışmacıların Kitaplara Yönelik Tutumları

- **Tanım ve Bağlam:** Yarışmacılar, MasterChef Türkiye'de öğrenmelerinin sıklıkla kitaplara dayalı gerçekleştiğini paylaşmaktadırlar. Bu paylaşımlar, genellikle yarışmacıların başarılarının temeli olarak sunulur. Yarışmacılar kitaplardan öğrendikleri teknikleri ve bilgileri mutfakta uygulayarak bu bilgileri kendi başarılarının arkasındaki güç olarak gösterirler.
- **Etki ve Anlam:** Yarışmacıların kitaplara yönelik bu tutumları, kitapların onlar için hem bir bilgi kaynağı hem de bir güven kaynağı olduğunu gösterir. Kitaplar, yarışmacılar için sadece tarifleri öğrenmek için başvurdıkları araçlar değil, aynı zamanda onların kendine güvenlerini inşa eden ve mutfakta başarılı olmalarını sağlayan rehberlerdir. Yarışmacıların kitaplardan elde ettikleri bilgiler, onların mutfakta daha hazırlıklı, yaratıcı ve özgüvenli olmalarını sağlar. Bu da izleyiciye, kitapların mutfakta başarılı olmanın vazgeçilmez unsurları olduğunu gösterebilir.
- **Örnek ve Uygulama:** Örneğin, bir yarışmacının kitaplardan öğrendiği bir tekniği uygulayarak jüriyi etkilemesi, kitapların bu süreçte ne kadar kritik bir rol oynadığını gösterir. Ayrıca, yarışmacıların kitaplara atıfta bulunarak başarılarını açıklamaları, kitapların onların mutfakta kendilerine güvenmelerini ve zorluklarla başa çıkmalarını nasıl sağladığını gösterir. Bu tutum, izleyicilere kitapların sadece bilgi sağlayan araçlar değil, aynı zamanda kişisel gelişim ve başarıya giden yolda önemli bir dayanak olduğunu gösterir.

5.11. DİL VE MASTERCHEF / ŞEF-YARIŞMACI KİMLİK TEMSİLİ

Bireylerin ve sosyal aktörlerin nasıl temsil edildiğinin, kişiselleştirme, kolektifleştirme gibi dilsel stratejilerle incelenmesidir. Yarışmacıların kitaplarla etkileşimlerinde, bu etkileşimlerin onların kimliklerine ve yarışmadaki performanslarına nasıl yansıdığı analiz edilecektir.

5.11.1. Kitapların Yarışmacılar Üzerindeki Etkisi

5.11.1.1. Kişiselleştirme

- **Tanım ve Bağlam:** MasterChef Türkiye’de yarışmacılar, belirli kitapları kişisel başarılarıyla ilişkilendirir ve bu kitapları birer kişisel kılavuz ve rehber olarak görürler. Yarışmacıların belirli kitaplardan öğrendikleri bilgileri mutfakta uygulamaları ve bu bilgilerin onların başarılarında ne kadar etkili olduğunu dile getirmeleri, kitapların kişisel gelişimdeki rolünü ön plana çıkarır.
- **Etki ve Anlam:** Kişiselleştirme, kitapların sadece genel bilgi kaynakları olmaktan öte, yarışmacıların bireysel yolculuklarında onlara rehberlik eden, onları başarıya götüren kişisel araçlar olarak görülmesini sağlar. Bir yarışmacının belirli bir kitabı kendisi için özel bir ilham kaynağı olarak tanımlaması ve bu kitabın ona yarışmada nasıl yardımcı olduğunu anlatması, izleyiciye kitapların bireysel gelişim ve başarı yolculuğunda ne kadar önemli olduğunu gösterir. Bu, kitapların sadece teorik bilgi sunmakla kalmadığını, aynı zamanda yarışmacıların kendilerini geliştirmelerine, özgüven kazanmalarına ve mutfakta yaratıcı olmalarına katkıda bulunduğunu gösterir.
- **Örnek ve Uygulama:** Örneğin, bir yarışmacının Mehmet Şef’in kitabından öğrendiği bir tekniği uygulayarak başarılı olması ve bu başarıyı kitapla ilişkilendirmesi, yarışmacının bu kitabı bir kılavuz olarak tanımlaması ve kişisel başarı hikâyesinin bir parçası olarak sunması, kitabın kişisel gelişimdeki önemini vurgular. Bu tür kişiselleştirilmiş referanslar, izleyicilere kitapların sadece bilgi sunan araçlar değil, aynı zamanda kişisel rehberler olduğunu gösterir, böylece kitapların bireysel kimlik inşasında oynadığı rolü vurgular.

5.11.1.2. Kolektifleştirme

- **Tanım ve Bağlam:** Kitaplar, MasterChef Türkiye’de genel olarak gastronomi dünyasında bir bilgi kaynağı olarak sunulur ve bu bilgi kaynakları, herkes tarafından erişilebilir kolektif bir bilgi birikimini temsil eder. Yarışmada kitaplar, bireyler arası bilgi paylaşımının ve gastronomi kültürünün kolektif bir parçası olarak tanıtılır. Bu kolektif bilgi, hem yarışmacılar hem de izleyiciler için ortak bir referans noktası oluşturur.
- **Etki ve Anlam:** Kolektifleştirme, kitapların gastronomi dünyasında evrensel bir bilgi kaynağı olduğunu ve bu bilgilerin tüm şefler ve mutfak profesyonelleri tarafından erişilebilir olduğunu vurgular. Bu, kitapların bireysel başarıları destekleyen araçlar olmalarının yanı sıra, herkesin ulaşabileceği ve paylaşabileceği bir bilgi kaynağı olarak da önem taşıdığını gösterir. Yarışmada kitaplara yapılan atıflar, bu bilgi kaynaklarının geniş kitleler tarafından kullanılabileceğini ve gastronomi dünyasında ortak bir kültürel mirasın parçası olarak görüldüğünü izleyiciye anlatır.
- **Örnek ve Uygulama:** Örneğin, şeflerin ve yarışmacıların belirli kitaplardan bahsederken bu kitapları geniş bir izleyici kitlesine hitap eden, gastronomi dünyasında yaygın olarak bilinen eserler olarak tanıtmaları, bu kitapların kolektif bilgi birikiminde ne kadar merkezi bir rol oynadığını gösterir. Yarışmacıların bir tarif veya teknik üzerinde tartışırken kitaplardan referans vermeleri ve bu bilgileri diğer yarışmacılarla paylaşmaları, kolektif bir bilgi alışverişi sürecinin parçası olarak görülür. Bu durum, izleyicilere kitapların sadece bireysel değil, aynı zamanda toplumsal bilgi birikiminin temel taşlarından biri olduğunu hatırlatır.

ALTINCI BÖLÜM

BULGULAR VE YORUMLAR

MasterChef Türkiye 2022 sezonu, kitapların gastronomi dünyasında teknik bilgi sağlayan kaynaklar olarak rol oynadığını, ancak bunun çok ötesine geçerek yaratıcı düşünceyi teşvik eden ve bireysel gelişimi destekleyen araçlar olarak da temsil edildiğini ortaya koymaktadır. Kitaplar, yarışmacıların mutfaktaki performanslarını doğrudan etkileyen önemli bilgi kaynakları olarak yarışmada ön plana çıkmıştır. Yarışmacıların, belirli bir yemek tarifini hazırlarken sadece mevcut tariflerle sınırlı kalmayıp, gastronomi literatüründe yer alan daha gelişmiş ve yenilikçi teknikleri öğrenmek için de kitaplara başvurdukları sıkça gözlemlenmiştir. Örneğin, bazı yarışmacıların bir tariften esinlenerek yeni teknikler geliştirdikleri ve bu bilgileri yemeklerin sunumuna ve hazırlanışına yansıttıkları dikkat çekmiştir. Kitapların, yarışmacılar için adeta bir rehber niteliğinde olduğu ve onların mutfak becerilerini geliştirmede başlıca kaynaklardan biri olduğu görülmektedir.

Yarışmacıların yanı sıra, şeflerin de kitaplara dayalı bilgi aktarımı sürecinde önemli bir rol oynadıkları gözlemlenmiştir. Somer Şef ve Mehmet Şef, yarışmacılara sık sık kitaplardan öğrenilen teorik bilgilerin pratik uygulamalara dönüştürülmesi gerektiğini vurgulamış ve kitapların bir otorite kaynağı olarak görülmesi gerektiğini belirtmişlerdir. Şeflerin, özellikle belli başlı gastronomi kitaplarına atıf yaparak yarışmacılara tavsiyelerde bulunmaları, kitapların akademik ve profesyonel düzeyde bir rehber olarak kabul edildiğini göstermektedir. Bu kitaplar, sadece mutfakta kullanılacak bir araç olarak değil, aynı zamanda profesyonel gelişimi destekleyen önemli bilgi kaynakları olarak öne çıkmaktadır.

Kitapların, yarışmada bilgi sağlayan nesneler olarak kullanımı, sadece yarışmacılarla sınırlı kalmamış, aynı zamanda izleyicilere yönelik de önemli bir mesaj taşımıştır. Yarışma boyunca kitaplara yapılan sık referanslar, izleyicilere kitapların bilgi kaynağı olarak nasıl bir rol oynadığını ve onların bireysel gelişim süreçlerinde nasıl etkili olabileceğini hatırlatmıştır. Özellikle yarışma sürecinde kitaplardan öğrenilen bilgilerin pratik uygulamalara dönüşmesi, izleyicilere teori ile pratiğin nasıl birleştiğini göstermiştir. Bu durum, izleyicilerin kitaplara olan algısını da yeniden şekillendirmiştir; kitaplar sadece teorik bilgi sunan kaynaklar değil, aynı zamanda bireysel başarıya ulaşmada bir rehber olarak tanımlanmıştır.

Televizyon programları genellikle eğlence amaçlı formatlar olarak algılansa da, MasterChef Türkiye bu algıyı değiştirerek bilgi aktarımında önemli bir rol oynayan araçlar

haline gelmiştir. Yarışmanın, kitapları sıkça kullanarak gastronomi dünyasına ait bilgilerin izleyiciye aktarıldığı ve bu bilgilerin izleyicilerin kendi mutfak deneyimlerinde nasıl kullanılabileceğini gösterdiği ortaya konmuştur. Örneğin, yarışmacıların bir tarifi uygularken kitaplardan faydalanmaları, onların mutfak tekniklerinde ne kadar bilgi sahibi olduklarını ve bu bilgiyi pratiğe nasıl döktüklerini göstermektedir. Bu da izleyicilere, kitapların mutfak dünyasındaki başarıya giden yolda ne kadar önemli bir kaynak olduğunu aktarmaktadır.

Bunun yanı sıra, yarışmacıların kitaplardan öğrenilen bilgileri uygulamalı olarak kullanmaları, onların özgüvenlerini artırmış ve mutfakta daha yaratıcı çözümler bulmalarını sağlamıştır. Kitapların, sadece belirli bir teknik ya da tarif sunmadığı, aynı zamanda yaratıcı düşünceyi teşvik eden bir kaynak olduğu gözlemlenmiştir. Bu süreçte kitaplar, yarışmacıların kendilerini geliştirerek mutfakta daha stratejik kararlar almalarına da olanak tanımıştır. Yarışmacılar, şeflerin önerdiği kitaplardan öğrendikleri bilgileri pratikte kullanarak, sadece yemek yapma becerilerini değil, aynı zamanda genel mutfak stratejilerini de geliştirmişlerdir. Kitapların bu şekilde kullanımı, yarışmanın genel izleyici kitlesine de gastronomi alanındaki bilginin sadece profesyoneller için değil, herkes için ulaşılabilir ve faydalı olduğunu göstermektedir.

Sonuç olarak, MasterChef Türkiye 2022 sezonunda kitaplar, yalnızca teknik bilgi sağlayan araçlar olarak değil, aynı zamanda bireysel gelişimi destekleyen, yaratıcılığı teşvik eden ve profesyonel başarıya ulaşmada rehberlik eden stratejik birer bilgi kaynağı olarak temsil edilmiştir. Bu durum, televizyon programlarının bilgi aktarımında ne kadar güçlü bir araç olabileceğini de göstermektedir.

MasterChef Türkiye 2022 sezonu, bilgi okuryazarlığı ve uygulamacı okuryazarlık kavramlarının yarışma formatında nasıl birleştiğini açık bir şekilde göstermektedir. Bilgi okuryazarlığı, yarışmacıların kitaplardan edindikleri teorik bilgiye dayalı öğrenme süreçlerini temsil ederken, uygulamacı okuryazarlık ise bu bilgilerin pratik uygulamalarla hayata geçirilme becerisini ifade eder. Bu iki kavramın birleşimi, yarışmacıların mutfaktaki performanslarının arkasında yatan en önemli faktörlerden biri olarak ortaya çıkmıştır. Yarışmacılar, yemek yaparken sadece tariflere bağlı kalmamış, aynı zamanda teorik bilgiyle desteklenmiş teknikleri uygulamış ve bu bilgileri stratejik bir şekilde kullanarak başarılarını artırmışlardır.

Kitaplardan edinilen teorik bilginin yarışmacıların pratik performanslarına doğrudan yansımaları, bilgi okuryazarlığının yarışmada ne kadar etkili bir şekilde işlediğini gözler önüne

sermektedir. Yarışmacılar, şeflerin önerdiği kitaplardan gastronomi alanında teknik bilgi edinmiş ve bu bilgileri mutfakta uygulamıştır. Örneğin, yarışmacılar yeni teknikler öğrenmek, mutfakta daha yaratıcı tarifler geliştirmek ve hatta mevcut tarifleri iyileştirmek için kitaplara başvurmuşlardır. Bu süreç, yarışmacıların mutfakta özgüven kazanmalarına ve daha yaratıcı çözümler bulmalarına olanak tanımıştır. Kitaplardan öğrenilen teorik bilgiler, yarışmacıların mutfak becerilerini geliştirmenin ötesine geçerek, onların stratejik düşünme yeteneklerini de şekillendirmiştir.

Uygulamacı okuryazarlık, bilgiyi doğrudan pratiğe dökme yeteneği olarak tanımlandığında, kitapların bu süreçte ne kadar kritik bir rol oynadığı daha net bir şekilde anlaşılmaktadır. Yarışmacılar, kitaplardan öğrendikleri tarifleri ve teknikleri yalnızca yemek yapma süreçlerinde değil, aynı zamanda yarışmadaki stratejik yaklaşımlarında da kullanmışlardır. Kitaplardan elde edilen bilgi, yarışmacılara hem mutfakta özgüven kazandırmış hem de yarışma boyunca karşılaştıkları zorluklarla daha kolay başa çıkmalarını sağlamıştır. Örneğin, bir yarışmacı kitaplardan öğrendiği bir teknikle belirli bir yemek hazırlarken, bu bilgiyi farklı bir yemeğe adapte ederek stratejik bir çözüm bulabilmiştir. Bu durum, uygulamacı okuryazarlığın sadece öğrenme sürecini değil, aynı zamanda yaratıcı düşünceyi ve stratejik karar almayı da içerdiğini göstermektedir.

Yarışmacıların kitaplardan elde ettikleri bilgiler, onların yalnızca yeni tarifler yaratmalarını değil, aynı zamanda mutfakta daha stratejik kararlar almalarını da sağlamıştır. Örneğin, yarışmacılar bir tarifi kitaplardan öğrendikleri tekniklerle geliştirip, jüriyi etkilemeyi başarmışlardır. Bu süreçte kitaplar, bilgi ve pratiği birleştiren birer rehber olarak konumlandırılmıştır. Bu da izleyicilere, kitapların yalnızca bilgi aktarımı yapmadığını, aynı zamanda bu bilginin nasıl kullanılacağını ve uygulamalı hale getirileceğini öğrettiğini göstermektedir. Kitaplar, yalnızca bilgi sağlayan araçlar olarak değil, bu bilginin pratik uygulamalara dönüşmesine de katkı sağlayan stratejik rehberler olarak tanımlanmıştır.

Yarışmacıların kitaplara başvurması, onların mutfakta daha yaratıcı çözümler üretmelerine ve karşılaştıkları zorlukları aşmalarına yardımcı olmuştur. Örneğin, yarışmacıların karşılaştığı teknik bir sorun karşısında kitaplardan öğrendikleri bilgilerle pratik çözümler üretmeleri, bilgi okuryazarlığı ile uygulamacı okuryazarlık arasındaki güçlü bağı göstermektedir. Bilginin sadece teoride kalmayıp pratikte nasıl kullanılabileceğini gösteren bu süreç, yarışmacılara hem bilgiye dayalı hem de yaratıcı düşünme becerileri kazandırmıştır.

Kitapların yarışmacılar üzerindeki bu etkisi, izleyicilere de bilgi okuryazarlığının nasıl bir değer taşıdığını ve bu bilginin pratikte nasıl kullanıldığını net bir şekilde ortaya koymuştur.

Bilgi okuryazarlığı ve uygulamacı okuryazarlık arasındaki bu ilişki, sadece bireysel gelişimi desteklemekle kalmamış, aynı zamanda yarışmacıların mutfak stratejilerini de geliştirmelerine olanak tanımıştır. Yarışmacılar, kitaplardan öğrendikleri tekniklerle hem yemek yapma süreçlerini yönetmiş hem de jüriyi etkileyecek stratejik hamleler geliştirmiştir. Bu durum, kitapların sadece tarifler sunan kaynaklar olmadığını, aynı zamanda stratejik düşünme becerilerini de geliştirdiğini ortaya koymaktadır. Yarışmacıların bu bilgileri pratik uygulamalara dönüştürerek başarılı olmaları, kitapların ne kadar kritik bir bilgi kaynağı olduğunu ve uygulamacı okuryazarlığın yarışmada nasıl önemli bir rol oynadığını göstermektedir.

Bilgi okuryazarlığı ve uygulamacı okuryazarlık, MasterChef Türkiye 2022 sezonunda kitaplar aracılığıyla başarılı bir şekilde bir araya getirilmiştir. Kitaplardan edinilen teorik bilgi, yarışmacıların pratik performanslarına doğrudan yansımış ve onların mutfakta daha özgüvenli, yaratıcı ve stratejik olmalarını sağlamıştır. Bu süreçte kitaplar, sadece bilgi sağlayan kaynaklar olarak değil, aynı zamanda bu bilgiyi pratik uygulamalara dönüştüren stratejik rehberler olarak konumlandırılmıştır. Yarışmacılar, kitaplardan öğrendikleri bilgileri kullanarak mutfakta karşılaştıkları zorlukları aşmış ve bu sayede izleyicilere bilgi okuryazarlığı ile uygulamacı okuryazarlık arasındaki güçlü bağı göstermiştir.

Kitapların MasterChef Türkiye yarışmasında görsel ve söylemsel temsili, yarışma boyunca izleyicilere güçlü bir şekilde aktarılmıştır. Görsel temsiller, kitapların fiziksel olarak yarışma sahnesinde yer almasıyla başlamaktadır. Kitaplar, yarışmacıların ellerinde taşıdıkları, mutfak tezgâhlarında sergiledikleri veya jüri üyeleri tarafından gösterilen objeler olarak yarışmanın çeşitli bölümlerinde görsel olarak izleyiciye sunulmuştur. Bu temsiller, izleyicilere kitapların yalnızca bir bilgi kaynağı değil, aynı zamanda bir kültürel obje olarak önemli olduğunu ve estetik açıdan da dikkate alındığını göstermektedir. Kapaklardaki görsel unsurlar, izleyicilerin bu kitaplara sadece içerik yönünden değil, aynı zamanda görsellik açısından da ilgi duymalarını sağlamıştır. Örneğin, yarışmacıların tariflere başvururken belirli bir kitabı açmaları ve bu kitabı jüriye veya izleyiciye göstermeleri, kitabın sadece bir bilgi kaynağı olarak değil, aynı zamanda dikkat çeken bir obje olarak da algılandığını pekiştirmiştir.

Kitapların yarışmada bu kadar sık vurgulanması, izleyicilere bilgi ve estetiğin birleştiği bir temsil sunmaktadır. Kitap kapaklarının estetik olarak öne çıkarılması, özellikle sanat eseri,

mutfak fotoğrafları veya ünlü şeflerin portrelerinin yer aldığı kapaklar, kitabın içeriği kadar dış görünüşünün de önemli olduğunu izleyicilere aktarmaktadır. Bu durum, kitapların sadece içerik sunan araçlar değil, aynı zamanda kültürel ve estetik değer taşıyan objeler olarak görülmesine yol açmıştır. Kapakların görsel sunumu, izleyiciye kitapların bilgiye erişimdeki işlevselliği kadar, bu bilginin nasıl sunulduğu ve algılandığıyla da ilgilenmeleri gerektiğini hatırlatmaktadır.

Söylemsel temsil ise yarışmacıların kitaplara yönelik söylemlerinde kendini göstermektedir. Yarışmacılar, kitaplardan öğrendikleri bilgileri sık sık paylaşmış ve bu bilgileri kendi başarılarının temel kaynağı olarak göstermişlerdir. Özellikle yarışmacılar, kitaplardan edindikleri teorik bilgileri pratik uygulamalarla birleştirerek jüriyi etkilemeyi başardıklarında bu durumu sık sık vurgulamışlardır. Kitaplar, yalnızca mutfak tekniklerini öğrenme aracı olarak değil, aynı zamanda yarışmacılara ilham veren ve yaratıcılığı teşvik eden birer kaynak olarak tanımlanmıştır. Yarışmacıların tariflerine kitaplardan aldıkları bilgileri entegre etmeleri, onların yemek yapma süreçlerindeki başarılarına doğrudan katkı sağlamıştır.

Örneğin, bir yarışmacı belirli bir kitabı referans göstererek bir yemek hazırladığında ve bu yemeğin jüri tarafından olumlu değerlendirilmesi üzerine, bu başarıyı doğrudan kitaba dayandırarak açıklamıştır. Bu tür söylemsel temsiller, kitapların yarışmada bilgiye dayalı başarıya ulaşmada kritik bir rol oynadığını göstermektedir. Yarışmacılar, kitaplardan öğrendikleri tekniklerle sadece yemek yapma becerilerini geliştirmekle kalmamış, aynı zamanda bu bilgiyi stratejik bir şekilde kullanarak jüri üyelerini etkilemeyi başarmışlardır. Kitaplar, bu bağlamda yalnızca bilgi sağlayan bir araç olarak değil, aynı zamanda yarışmacıların mutfak kariyerlerini şekillendiren stratejik rehberler olarak tanımlanmıştır.

Görsel temsiller yarışmacılar üzerindeki bu etkiyi vurgularken, söylemsel temsiller ise bu etkiyi izleyiciye aktarmaktadır. Görsel temsillerde, kitapların yarışmacılar tarafından sahnede sergilenmesi ve kullanılan tekniklerin kitaba dayandırılması, izleyiciye kitapların gastronomi dünyasındaki otoritesini hatırlatmaktadır. Kitapların yarışma sahnesinde görsel olarak yer alması, izleyicilerin bu objelere olan ilgisini artırmakta ve onları mutfak dünyasında birer bilgi kaynağı olarak kabul etmeye teşvik etmektedir. Örneğin, bazı bölümlerde yarışmacılar, ellerinde tuttukları kitapları jüri üyelerine göstererek, bu kitaplardan öğrendikleri bilgilerin başarılarında ne kadar önemli bir rol oynadığını belirtmişlerdir. Kitapların bu şekilde vurgulanması, izleyicilerin de gastronomi dünyasında başarılı olmak için kitaplara başvurmaları gerektiği mesajını içermektedir.

Söylemsel temsilde ise kitapların bilgi aktarımı ve başarıya ulaşma süreçlerindeki kritik rolü daha da belirginleşmektedir. Yarışmacılar, kitaplardan öğrendikleri bilgileri paylaşıırken, bu bilgileri sadece teorik bir öğrenme aracı olarak değil, aynı zamanda pratik bir çözüm üretme kaynağı olarak kullanmaktadır. Özellikle jüri üyelerine sundukları yemeklerin tariflerini açıklarken kitaplardan nasıl faydalandıklarını dile getirmeleri, izleyicilere bilginin pratik uygulamalarla birleştiğinde ne kadar etkili olabileceğini göstermektedir. Bu söylemler, izleyici kitlesine kitapların sadece birer bilgi kaynağı olmadığını, aynı zamanda yaratıcı düşüncüyü teşvik eden ve mutfakta başarıya ulaşmada stratejik birer araç olduğunu aktarmaktadır.

Kitapların estetik ve kültürel temsilleri, izleyicilerde görsel olarak bir ilgi uyandırırken, yarışmacıların bu kitapları bilgi kaynağı olarak kullanmaları, kitapların gastronomi dünyasındaki önemini daha da pekiştirmektedir. Kitapların yarışma boyunca hem görsel hem de söylemsel olarak sürekli vurgulanması, izleyici kitlesine kitapların sadece gastronomik bilgiye erişim için değil, aynı zamanda mutfakta yaratıcı çözümler üretmek için de kritik bir rol oynadığını hatırlatmaktadır. Bu temsiller, kitapların estetik değerleriyle birleşen bilgi kaynakları olarak algılanmasını sağlayarak, izleyicilere bilgiye dayalı başarıya ulaşmanın mümkün olduğunu göstermektedir.

MasterChef Türkiye 2022 sezonu, yüksek izlenme oranları ile sadece gastronomi dünyasına değil, popüler kültürde bilgi ve öğrenme süreçlerine de katkı sağlayan önemli bir platform haline gelmiştir. Yarışmanın geniş izleyici kitlesi, kitapların televizyon aracılığıyla nasıl yeniden konumlandığını anlamamız için bir fırsat sunmaktadır. İzlenme oranlarının yüksek olduğu bölümler, kitapların gastronomi alanında nasıl stratejik bilgi kaynakları olarak ele alındığını ve yarışmacılar tarafından sıkça kullanıldığını gözler önüne sermektedir. Yarışma boyunca kitaplara yapılan sık atıflar ve yarışmacıların bu kaynaklardan öğrendikleri bilgileri pratikte uygulamaları, izleyicilere kitapların yalnızca bir bilgi deposu değil, aynı zamanda yaratıcı düşüncüyü teşvik eden ve profesyonel başarıyı destekleyen rehberler olduğunu göstermiştir.

Kitapların, MasterChef Türkiye 2022 sezonundaki merkezi rolü, televizyonun bilgi aktarımındaki etkisini bir kez daha ortaya koymaktadır. Televizyon, geniş kitlelere ulaşan etkili bir medya aracı olarak, kitapların yeniden değer kazanmasına katkıda bulunmuştur. Kitapların sadece basılı materyaller değil, aynı zamanda bilgiye dayalı öğrenmenin temel araçları olduğu mesajı, izleyici kitlesine iletilmiştir. Bu da kitapların popüler kültürde yeniden

konumlandırılmasına katkıda bulunmuş ve izleyicilere kitapların bilginin elde edilmesi ve kullanılması açısından ne kadar önemli bir rol oynadığını hatırlatmıştır.

Kitapların yarışmada öne çıkarılması, izleyici kitlesine gastronomi alanında bilginin ne kadar kritik bir unsur olduğunu sürekli hatırlatmaktadır. Özellikle yarışmacıların kitaplardan öğrendikleri bilgileri yaratıcılıklarını artırmak için nasıl kullandıkları ve bu bilgileri pratiğe dökerek yeni tarifler geliştirdikleri sık sık vurgulanmıştır. Bu da izleyiciye, kitapların sadece teorik bilgi sağlamakla kalmayıp aynı zamanda başarıya ulaşmada stratejik bir rehber olduğunu net bir şekilde göstermektedir. İzleyici kitlesi, yarışmacıların kitaplardan öğrendikleri bilgileri pratik uygulamalara dönüştürme süreçlerini izlerken, kitapların mutfak dünyasında nasıl hayati bir öneme sahip olduğunu bir kez daha anlamaktadır. Kitapların bu şekilde öne çıkarılması, izleyicilere yalnızca bir bilgi kaynağı olarak değil, aynı zamanda mutfakta başarıya ulaşmanın önemli bir aracı olarak gösterilmektedir.

Bu süreçte kitapların yeniden popüler kültürdeki yerini kazanması, yarışmanın geniş izleyici kitlesine bilgi ve kültürel değerlerin nasıl aktarılabilceğini de gözler önüne sermektedir. Kitaplar, mutfakta yaratıcılığın teşvik edilmesinde önemli bir araç olarak konumlandırılırken, aynı zamanda izleyiciye mutfak dünyasındaki başarıya giden yolda ne kadar kritik bir rol oynadıklarını da hatırlatmaktadır. Kitaplar, yarışmacılar tarafından yalnızca bilgi edinmek için değil, aynı zamanda yaratıcı düşünceyi geliştirmek, özgün tarifler yaratmak ve stratejik hamleler yapmak için de kullanılmaktadır. Yarışmacılar, kitaplardan edindikleri bilgileri uygulayarak mutfakta başarılı olmalarının yanı sıra, bu bilgileri kullanarak jüriyi etkilemiş ve başarılarını kanıtlamışlardır.

Kitapların popüler kültürdeki temsiline yönelik bu önemli bulgular, televizyon programlarının bilgi aktarımında nasıl önemli bir rol oynadığını bir kez daha ortaya koymaktadır. Televizyon, geniş izleyici kitlesine kitapların önemini gösterirken, aynı zamanda bu bilgi kaynaklarının kültürel değerini ve estetik açıdan ne kadar kıymetli olduklarını da gözler önüne sermektedir. MasterChef Türkiye 2022 sezonu, kitapların mutfak dünyasında bilgiye dayalı öğrenme süreçlerinin bir parçası olarak nasıl yeniden değerlendirildiğini ve bu süreçte kitapların izleyicilerin gözünde yeniden nasıl anlam kazandığını güçlü bir şekilde vurgulamaktadır.

Yarışmacıların kitaplardan edindikleri bilgilerle yaratıcı tarifler geliştirmeleri, bu bilgileri pratikte uygulamaları ve jüriyi etkilemeleri, izleyiciye kitapların sadece bilgi kaynağı olmadığını, aynı zamanda mutfakta stratejik düşünmeyi ve başarıyı destekleyen araçlar

olduğunu göstermektedir. Özellikle gastronomi dünyasında bilginin değeri, bu yarışma aracılığıyla izleyicilere etkili bir şekilde aktarılmakta ve kitapların gastronomi kültüründeki yeri güçlendirilmektedir. Kitapların yalnızca teorik bilgi sunan kaynaklar olmadığı, aynı zamanda pratik uygulamaları ve yaratıcı düşünciyi destekleyen rehberler olduğunun vurgulanması, izleyicilere gastronomi dünyasında kitapların ne kadar önemli olduğunu yeniden hatırlatmaktadır.

MasterChef Türkiye 2022 sezonunun yüksek izlenme oranları, kitapların popüler kültürde yeniden değer kazandığını ve bilgi aktarımında televizyonun nasıl etkili bir araç olduğunu göstermektedir. Kitapların yarışmada öne çıkarılması, gastronomi dünyasında bilginin ne kadar hayati bir rol oynadığını ve bu bilginin izleyici kitlesine nasıl aktarıldığını net bir şekilde ortaya koymaktadır. Bu süreçte kitaplar, sadece bilgiye dayalı öğrenme süreçlerinde değil, aynı zamanda yaratıcı düşünce ve stratejik başarı yolunda önemli bir rehber olarak konumlandırılmıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Televizyon izleyicileri, ekran karşısına geçtiklerinde genellikle haber alma, kültürel bilgi edinme, nitelikli vakit geçirme ve eğlence gibi çeşitli beklentiler içinde olurlar. Bu beklentilere yanıt vermek amacıyla televizyonlarda farklı türde programlar yayınlanmaktadır ve bazı programlar, birden fazla ihtiyacı aynı anda karşılayabilme kapasitesine sahiptir. Örneğin, haber izleyicisi, hem güncel bilgilere ulaşmayı hem de kültürel bir katkı elde etmeyi amaçlar. Benzer şekilde, belgesel izlerken de hem bilgi edinme hem de kaliteli vakit geçirme arzusu güdülür. Türkiye'deki televizyon kanallarında sıkça rastlanan yarışma programları, izleyiciye öncelikle eğlence sunmayı hedeflerken, bazıları aynı zamanda bilgilendirici unsurlar da içermektedir. MasterChef Türkiye, bu yarışma programları arasında eğlence ile bilgilendirme işlevlerini bir araya getiren bir formata sahiptir. Program, yemek yarışması teması etrafında şekillenirken, bilgilendirici niteliği ön plana çıkmaktadır. Yarışmada şefler ile yarışmacılar arasındaki etkileşim izleyiciye bir öğrenme süreci sunmakta ve usta-çırak ilişkisine dayalı bir bilgi aktarımı sağlamaktadır. MasterChef Türkiye, sadece bu geleneksel eğitimi değil, aynı zamanda kitaplar aracılığıyla geniş kitlelere ulaşan bir bilgi aktarım sürecini de ortaya koymaktadır. Şefler, yarışmada kitaplara sıkça atıfta bulunarak, bilginin yalnızca deneyimle değil, kitap yoluyla da öğrenilebileceğini vurgulamaktadır. Bu bağlamda, MasterChef Türkiye, görsel kültür aracılığıyla bilgi edinimini teşvik eden bir popüler kültür unsuru olarak değerlendirilebilir.

Bu araştırma, MasterChef Türkiye yarışma programında sıklıkla yer verilen bilgi kaynakları ve kitap referansları üzerinden popüler kültür ile kitap ilişkisini incelemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada, geniş kitlelere hitap eden bir mecra olarak televizyonun reality show formatındaki bir yarışma programında kitap referanslarını neden sıkça kullanıldığı incelenmektedir. Ayrıca, kitap aracılığıyla öğrenmenin yarışmacılar üzerinde nasıl farkındalık yarattığı ve etkili olduğu, kitap kullanımının yarışmacıların performanslarına olan etkisi araştırılmaktadır. Tüm bu amaçları gerçekleştirmek için de Çoklu Model Eleştirel Söylem Analizi (ÇMESA) kullanılmıştır. MasterChef Türkiye yarışmasının 2022 sezonuna ait 177 bölümün tamamı izlenmiş, bu bölümlerde kitap, kütüphane, bilgi kaynakları gibi bilgi ve belge yönetimi alanıyla ilişkili olan tüm unsurların konu edildiği 87 sahne tespit edilip tüm diyaloglar çözümlenmiştir. Ayrıca kütüphane, tam kitap görüntüsü, kitap sayfası görüntüsü ve kitap adı görsellerinin olduğu sahnelerin ekran görüntüleri de resim formatında alınmıştır. Yerli ve yabancı literatür; kitle iletişimi ve popüler kültür ilişkisi, popüler kültürün birey ve toplum üzerindeki etkileri, gastronomi okuryazarlığı, uygulamacı okuryazarlık, popüler kültürde

kitabın temsili gibi başlıklarla taranmıştır. Elde edilen verilerin analizi sonucunda araştırma hipotezlerinin tümü sınanarak doğru kabul edilmiştir.

Tez çalışmamızda televizyon programlarının, özellikle MasterChef Türkiye gibi popüler kültür unsurlarının, geniş kitlelere ulaşan bilgi aktarımında nasıl rol oynadığı incelenmiştir. Yarışmada sıklıkla geçen kitap referanslarının yarışmacılar üzerindeki etkisi, bilgiye erişim süreçlerinin hızlandığını ve yaygınlaştığını göstermektedir. Bu durum, bilgi yönetimi süreçlerinde yeni bir erişim ve kullanım modelini ortaya koymaktadır. Kitapların medya aracılığıyla tanıtılması bilgi kaynaklarına erişimi artırmakta ve farklı kitlelere bilgi aktarımını desteklemektedir.

Bu çalışma, kitapların yalnızca akademik bir kaynak ya da edebi bir eser olmadığını, aynı zamanda uygulamalı öğrenme süreçlerinde de etkin bir araç olduğunu vurgulamaktadır. Bu bağlamda, televizyon programlarının kitapları nasıl araçsallaştırdığı ve bilgi kaynağı olarak nasıl kullandığı analiz edilmiştir. Bilgi yönetimi açısından, bu durum yazılı kaynakların popüler kültürle etkileşime girdiğinde nasıl yeni anlamlar kazandığını ve kullanıcıların öğrenme süreçlerine nasıl katkıda bulunduğunu göstermektedir.

MasterChef Türkiye yarışmasında yarışmacıların kitaplardan faydalanarak uygulamalı bilgilerini geliştirmeleri, bilgi yönetimi disiplinine uygulamacı okuryazarlık kavramı açısından katkı sağlar. Bu çalışma, yazılı bilgi kaynaklarının sadece bir referans olarak değil, aynı zamanda pratik gerektiren mesleklerde beceri geliştirme süreçlerinin bir parçası olduğunu gözler önüne sermektedir. Televizyon aracılığıyla bilgi kaynaklarının bu şekilde kullanımı, toplumsal öğrenme süreçlerinde yeni bir model ortaya koymaktadır.

Türkiye’de kimliklerin dışavurumunda kitaplar ve kütüphaneler önemli bir rol oynamaktadır. MasterChef Türkiye yarışmasında yerel mutfaklara dair yapılan akademik ve kültürel çalışmaların tanıtımı, yerel kimliklerin korunmasına ve geniş kitlelere ulaşmasına katkı sağlayabilir. Bu mutfak kültürlerine dair yazılı eserlerin tanıtımı, kültürel mirasın kaydedilmesi ve yaygınlaştırılmasında etkili olabilir. MasterChef Türkiye’nin dış çekim oyunlarında yapım ekibi ile daha etkin ve kapsamlı iş birlikleri gerçekleştirerek bu çalışmaların etki alanı ve görünürlüğü önemli ölçüde artırılabilir. Bu sayede daha geniş kitlelere ulaşma imkânı bulunacaktır.

MasterChef Türkiye yarışması, izleyicilere kitabın farklı kullanım yollarını göstererek, kitaptan öğrenmeyi uygulamacı okuryazarlık aracılığıyla yeni bir bakış açısıyla sunma

potansiyeline sahiptir. Jüri şeflerin, dönem dönem kitap satışlarının arttığına ve kitabın kaçınıcı baskısına ulaştığına dair verdikleri bilgiler, yerli ve yabancı literatürde karşılaştığımız anketlerde MasterChef yarışmalarının izleyiciler üzerinde çeşitli etkiler bıraktığına dair bulgularla bu potansiyel örtüşmektedir. Ancak, bu etkinin MasterChef Türkiye bağlamında daha somut bir şekilde ölçülmesi mümkündür. Yarışmayı izleyenlerle yapılacak konuya özgü kapsamlı bir anket, bu etkiyi analiz eden yeni bir araştırmanın temeli olabilir. Ayrıca, bilgi ve belge yönetimi uzmanı izleyicilerin, yarışmadaki, kitaba başvurarak öğrenme vurgusunu nasıl algıladıkları üzerine de özgün bir çalışma gerçekleştirilebilir.

119. bölümde, Karl De Smedt'in Belçika'da kurduğu ekşi maya kütüphanesi³⁷ hakkında bilgi edinmekteyiz. Bu kütüphane, geleneksel kütüphane anlayışının ötesine geçerek bilginin ve materyalin korunmasına yenilikçi bir yaklaşım sunmaktadır. Benzer şekilde, tohum bankaları gibi mekânlar da materyal çeşitliliğini korumak amacıyla oluşturulmuştur. **Kütüphane** terimi bu tür mekânların anlamını zenginleştirebilir, çünkü kütüphaneler tekrar tekrar kullanılma ve dokunma güdüsü uyandıran yerlerdir. Karl De Smedt, ekşi mayaları sürekli besleyerek kütüphane kavramını seçmiştir, çünkü bu mekân fırıncılar için değerli bir bilgi kaynağı sunmaktadır. Kütüphaneler yalnızca bilgi saklanan yerler değil, aynı zamanda sürekli erişim ve kullanım imkânı sunan mekânlar olarak düşünülmelidir. Bu yaklaşım, kütüphane kavramının genişletilmesine ve toplum üzerindeki etkisinin güçlendirilmesine yeni bir perspektif kazandırır.

MasterChef Türkiye'de yarışmacıların kitaplarla etkileşimi aşçılık yeteneklerini geliştirmede önemli bir rol oynamaktadır. MasterChef Türkiye 2024 sezonunun 80. bölümünde elenen yarışmacı Çağlar, yarışmacı arkadaşları ve yapımcı ekibi arasında geniş bir yemek kitabı koleksiyonuna sahip olması ve bu kitapları sıkça okumasıyla tanınmıştır. Ayrıca, Çağlar'ın bu kitapları diğer yarışmacılarla paylaşarak onlara da fayda sağladığı bilinmektedir. Elendiği 80. bölümde Somer Şef ile arasında geçen diyalog³⁸ kütüphanenin ne kadar önemli bir ihtiyaç olduğunu hissettirmektedir;

³⁷ <https://sourdoughlibrary.puratos.com/en/>, 19 Temmuz 2024.

³⁸ <https://www.ddizi.im/izle/84987/masterchef-2024-80-bolum-izle-1-eylul.htm>, 2 Eylül 2024.

02:40:48 Somer Şef: *Kitapları geri alıcak mısın?*

02:40:50 Yarışmacı *E kitapları tabi giderken götürürüm şefim çünkü okumaya*
Çağlar: *devam edicem. Stajım yerine burayı tercih etmiştim. Şimdi*
çıkınca stajımı tamamlayacağım şefim, pratik olarak kendimi
geliştirecem.

Bu sebeple, stüdyoda bir kütüphane kurulması önerisi, yarışmanın kültürel ve eğitici yönünü güçlendirebilir, yarışmada kitabın ve kütüphanenin temsili için de faydalı olabilir. Bu kütüphane; jüri üyelerinin yayımladığı kitapları, MasterChef Türkiye’de yarışmış ve kitap yazmış yarışmacıların eserlerini, programa konuk olarak davet edilen ve kitaplarıyla tanıtılan şeflerin eserlerini, dış çekimlerde tadım yapmak üzere programa katılan belediye başkanları, vakıf ve kurum temsilcileri ile araştırmacıların hediye ettikleri yemek kültürü ve kent yaşamına dair kitapları, diğer ülkelerin MasterChef yarışmalarındaki şef ve yarışmacıların yemek kitaplarını içerebilir. Ayrıca, aşçılık zanaatını geliştirmeye yönelik destekleyici yayınların da bu kütüphanede yer alması mümkündür. Bunun yanında, yarışmanın belirli oyunlarına kitap temelli konseptler eklenerek, kitaplardan öğrenme kültürü izleyicilere daha etkili bir şekilde sunulabilir. Böyle bir uygulama, kitap okuma ve kütüphane kullanımının toplumda teşvik edilmesine katkı sağlayacaktır.

MasterChef Türkiye yarışması, izleyicinin kültürel bilgi ve ilgisini artırabilir. Yarışmada tanıtılan farklı bölgeler ve yöresel yemekler, izleyicilerde bu alanlara yönelik bir merak uyandırabilir ve bu merak, iç turizmin canlanmasına katkıda bulunabilir (Alptekin ve Özer, 2022). Aynı zamanda, bu ilgi, yöresel yemek kitaplarının satışlarını da olumlu yönde etkileyebilir. Özellikle coğrafi işaretli ürünlerin tanıtılması, bu ürünlerin bilinirliğini, satışını ve tüketimini artırarak yerel ekonomilere katkı sağlayabilir.

MasterChef Türkiye’de benzeri olan reality show formatındaki yarışma programlarında olduğu gibi izleyicilerin yarışmaya daha aktif şekilde dâhil edilme yaklaşımı, benzer bir modelle MasterChef Türkiye’ye de uygulanabilir. İzleyicilerden yerli ve yabancı yemek kitabı önerileri toplanarak, nadir veya değerli kitapları öneren izleyiciler stüdyoya davet edilebilir ve kitaplardan tarifler yarışmacılara yaptırılabilir. Bu katılım modeli, yarışmanın sosyal medya etkileşimini artırırken izleyicileri kitaplara ve kütüphanelere yönlendirebilir, böylece toplumun kitaplarla olan etkileşimi teşvik edilebilir.

MasterChef Türkiye'nin dış çekimleri, Türkiye'nin çeşitli şehirlerindeki bilgi ve belge merkezlerinde gerçekleştirilebilir ve Rami Kütüphanesi bu anlamda ideal bir seçenektir. Kütüphanenin tarihi ve kültürel değerlerini ön plana çıkaran bir çekim görsel açıdan zengin bir bölüm sunarken, yarışmacıların kütüphane içinde konumlandırılmasıyla atmosfer yarışmaya entegre edilebilir. Misafirlerin kütüphane personeli arasından seçilmesi ve şeflerin sorularını kitaplar ile öğrenme üzerine yönlendirmesi, izleyicilere kütüphane ve okuma kültürünü aşılama etkili olacaktır. Böyle bir çekimin Kütüphane Haftası gibi özel bir dönemde yapılması durumunda daha anlamlı bir etki yaratılabilir. Ancak, MasterChef Türkiye'nin yayın döneminin genellikle temmuz ayında başlayıp aralık ayında sona erdiği dikkate alındığında, bu zamanlama farklı bir şekilde de düzenlenebilir.

MasterChef Türkiye'nin dış çekim konsepti, Türkiye'deki yemek kütüphanelerine genişletilerek mesleki gelişimde kütüphanelerin önemine dikkat çekilebilir. Ülkemizde üç şehirde gastronomi kütüphanesi bulunmaktadır. Bu kütüphanelerin ilki Gaziantep Gastronomi Kütüphanesi, Şahinbey Belediyesi işbirliği ile tematik bir kütüphane olması amacıyla tarihi Mecidiye Hanı restore edilerek kurulmuştur.³⁹ Kütüphanenin kataloğuna Gaziantep Belediyesinin dijital kütüphanesinden ulaşılabilir.⁴⁰ İstanbul'daki Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) ise, yedi bini aşkın eserden oluşan bir kütüphaneye sahiptir. Akademik çalışmalardan güncel kaynaklara kadar gastronomi dünyasına yön veren yayınların yanında nadir eserler de bulunan bir arşivi bulunmaktadır. Kütüphane özel bir eğitim kurumuna ait olsa da halka açık bir kütüphane olmasıyla da dikkat çekmektedir. Kütüphanenin nadir eserler koleksiyonunda 1844'de yayınlanan ilk basılı Türk yemek kitabı Melceü't Tabbâhîn de bulunmaktadır. Kullanıcılar kütüphaneden İstanbul Maslak'taki MSA kampüsünde üye olarak yararlanabilmektedir.⁴¹ Türkiye'deki gastronomi kütüphanelerine örnek olarak en son, İzmir'deki şahsi kurallarıyla hizmet sunan özel bir gastronomi kütüphanesi gösterilebilir. 1833 yılından bu yana çıkan ve çeşitli dillerdeki gastronomi yayınlarını barındıran kütüphanenin on binin üzerinde kitabı bulunmaktadır. Kütüphaneye Çankaya'daki Pakoğlu iş merkezinin dördüncü katında ulaşılabilir.⁴² Tüm bu kütüphaneler, dış çekim oyunları için ideal yerler

³⁹ <https://www.ntv.com.tr/galeri/sanat/gaziantep-mutfagi-gastronomi-kutuphanesi-ile-gelecek-nesillere-aktariliyor,D5WV-igIuEq4l99mum3PuA/bYxdsdjEvEG2cdYuZTCjsQ>, 20 Ağustos 2024.

⁴⁰ <https://kutuphane.gaziantep.bel.tr/yordam/?p=0&dil=0>, 20 Ağustos 2024.

⁴¹ <https://gastronomiturkey.com/haber/msa-dan-7000-i-askin-eserlik-kutuphane-hizmeti-h12973>, 20 Ağustos 2024.

⁴² <https://www.youtube.com/watch?v=zcKt0SnjIk>, 20 Ağustos 2024.

olabilir. Bu çekimlerde, kütüphanelerin aşçılık mesleğindeki rolü vurgulanarak, izleyicilere kitapların mesleki becerilere olan katkısı etkili bir şekilde aktarılabilir.

MasterChef Türkiye'nin izleyici kitlesi içinde çocukların da yer aldığı göz önünde bulundurularak, yarışmada çocuklara yönelik bölümler hazırlanması önerilmektedir. Bu tür bölümler, çocukların aşçılık hakkında bilgi edinmeleri ve kitaplar aracılığıyla yemek yapmaya teşvik edilmesi için fırsat sunabilir. Örneğin, anlamlı günlerde düzenlenecek ödül oyunlarında çocuklar yarışmacılara yardımcı olabilir ve yarışma sonunda onlara yemek kitapları hediye edilebilir. Bu sayede hem eğitici hem de eğlenceli içeriklerle çocukların uygulamacı okuryazarlık becerileri desteklenebilir.

MasterChef Türkiye yarışmasının 2018 yılında TV8'de yayınlanmaya başlamasından bu yana, Türkiye'de yemek kitaplarının satışlarında yukarı yönlü bir ivme yaşanmış olabilir. Sosyal medya platformları, yeni yemek tariflerine ulaşmak için kolay ve ücretsiz bir yol sunmasına rağmen, birçok şefin, sosyal medya fenomeni olan yemek influencer'larının ve diyetisyenlerin yemek kitapları yayımlaması bu tahmini desteklemektedir. Bu durumu daha somut verilerle incelemek amacıyla, 2018 öncesi altı yıl ile 2018 sonrası altı yıl arasında yemek kitaplarının satış verileri üzerine bir çalışma yapılabilir. Aynı şekilde, kütüphanelerden ödünç alınan yemek kitaplarına ilişkin veriler de incelenerek benzer bir araştırma gerçekleştirilebilir. Çalışma sonucu elde edilen bulgular, yarışmanın yemek kitaplarının satışına ve kitap okuma alışkanlıklarına olan etkisini daha detaylı anlamak açısından önemli bir kaynak oluşturacaktır.

MasterChef formatı, birçok ülkede yayınlanmakta olup, çoğu ülkede şampiyon olan yarışmacıya “Yılın MasterChef'i” unvanının yanı sıra araba, para gibi ödüller de verilebilmektedir. MasterChef Amerika'da ise para ödülüne ek olarak, kazanan yarışmacıya bir yemek kitabı yayınlama seçeneği sunulmaktadır (Rimoldi, 2015: 258). Benzer bir uygulama, MasterChef Türkiye'de de hayata geçirilebilir. Sezon şampiyonuna, para ödülü dışında bir yemek kitabı yayınlama fırsatı sunmak, yarışmanın genel yapısına uygun ve anlamlı bir ödül olacaktır. Yarışmada sıkça vurgulanan “**kitabı olan şef**” ifadesi, bu ödül seçeneğiyle şampiyonluk başarısını daha da prestijli hale getirebilir.

Kitap, yalnızca bir araç olmanın ötesinde, hayatın devamlılığı için gerekli bilgi birikimini içeren ve erişime sunan dinamik bir bilgi hazinesidir. Kitap, bilginin depolandığı ve paylaşıldığı bir kaynak olarak, mesleki gelişimden gündelik yaşantıya kadar geniş bir yelpazede rehberlik eder ve bireysel ile toplumsal ilerlemenin anahtarı olarak kritik bir rol

üstlenir. Kitaplar, bilgi taşıyıcıları olmanın ötesinde, bilgiye dayalı bir yaşamın sürdürülebilirliğini sağlayan vazgeçilmez kaynaklardır.

Popüler kültürün bir parçası olan televizyon her zaman olumsuz yönleriyle ele alınsa da, bilgi ve belge yönetimi alanı için oldukça olumlu işlevler üstlenebileceğini gösteren örnekler mevcuttur. MasterChef Türkiye gibi geniş kitlelere ulaşan programlar, kitaba ve kitap ile öğrenmeye yapılan sık referanslarla toplumun bilgi okuryazarlığına katkı sağlayabilecek nitelikte içerikler sunmaktadır. Bu yarışma, sadece eğlence amaçlı bir yapım olarak kalmayıp, okuma ve öğrenmenin pratik uygulamalarla birleştiğinde bireylerin kişisel ve mesleki gelişimlerine katkı sağlayabileceğini göstermektedir. Popüler kültür unsurları doğru kullanıldığında bilgi okuryazarlığına katkı sunan güçlü araçlar olabilir. Özellikle Türkiye gibi okumaya olan ilginin sınırlı olduğu bir coğrafyada televizyonun bu tür programlar aracılığıyla kitaba yönelik farkındalık yaratması, belki de yıllar sonra okuryazar bir toplum inşa etme yolunda ekilmiş ilk tohumlar olarak anılacaktır. MasterChef Türkiye'nin sunduğu bu model, bilgi ve belge yönetimi alanında popüler kültürün olumlu yönlerini keşfetme fırsatlarını artıran bir kazanım olarak karşımıza çıkmaktadır.

KAYNAKÇA

- Acar Tek, Nilüfer ve Sürücüoğlu, Metin Saip: “Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı Melceü’t-Tabbâhîn”, **Gazi Türkiyat**, C.1, Sayı:14, 2014, s.225-229.
- Adanır, Zeynelabidin, Aksoy, İlker ve Aydın, Bülent: “Osmanlı Devletinde Alafranga Mutfak”, **CUDES Journal**, C.3, Sayı:2, 2020, s.88-94.
- Akçay, Ebru: “Halkla İlişkilerin En Lezzetli Hali: Gastro Halkla İlişkiler”, **Aydın Gastronomy**, C.8, Sayı:1, 2024, s.215-230.
- Akgöl, Oğuzcan ve Arısoy, Cansu: “Dünya Düğünden İbarettir: Reality Show Bağlamında Zuhal Topal’la Sofrada Programı Örneği”, **T.C. İstanbul Arel Üniversitesi İletişim Çalışmaları Dergisi**, C.7, Sayı:14, 2018, s.91-110.
- Akgül, Ali Erdem: **Popüler Kültür-Televizyon İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2006.
- Aksaçlıoğlu, Ayşe Gül ve Yılmaz, Bülent: “Öğrencilerin Televizyon İzlemeleri ve Bilgisayar Kullanmalarının Okuma Alışkanlıkları Üzerine Etkisi”, **Türk Kütüphaneciliği**, C.21, Sayı:1, 2007, s.3-28.
- Allman-Farinelli, Margaret & Coffey, Jaclyn & O’Leary, Fiona & Rangan, Anna & Raubenheimer, David & Simpson, Stephen J.: “MasterChef Recipes and Takeaway Foods How Do They Compare?”, **International Journal of Gastronomy and Food Science**, V.XVI, 2019, pp.1-8.
- Alptekin, Gözde ve Özer, Ömer: “İnsanlar Neden MasterChef Türkiye Programını İzler? Kullanımlar ve Doyumlar Yöneliminden Bir Araştırma”, **Global Media Journal TR Edition**, C.12, Sayı:24, 2022, s.114-137.

- Arslan, Özgür ve Berkil, Sinem ve Çalışır, Abdullah ve Çarıkçı, Kezban ve Meral, Hatice ve Önala, Lokman: “Nitel Araştırmalarda Tematik Analiz”, **Socrates Journal of Interdisciplinary Social Studies**, C.10, Sayı:37, 2024, s.127-140.
- Atik, Abdülkadir ve Öztürk, Melek: “Ulusal Pazardan Küresel Pazarlara Uzanan Süreçte Türk Dizilerinin Gelişimi”, **Maltepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Dergisi**, C.3, Sayı:2, 2016, s.66-82.
- Avşar, Zakir: “Kamu Hizmeti Yayıncılığı, Uluslararası Yaklaşımlar ve Türkiye Radyo ve Televizyon Kurumu”, **Yeni Düşünceler**, C.1, Sayı:1, 2005, s.93-124.
- Bawden, David: “Information and Digital Literacies: A Review of Concepts”, **Journal of Documentation**, V.LVII, No:2, 2001, pp.218-259.
- Bayramoğlu, Ömer Faruk: **Küreselleşme ve Türk Televizyonlarına Uyarlanan Yarışma Programları**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ordu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.
- Beşinci Şimşek, Ebrar: “Türkiye’de Başörtülü Kadının Medyadaki Temsili”, **Mukaddime**, C.15, Sayı:1, 2024, s.131-164.
- Bhattatacharya, Diganta: “The MasterChef Journey to Brain through Stomach: Food as Transnational Capital”, **Rupkatha Journal on Interdisciplinary Studies in Humanities**, V.XII, No:1, 2020, pp.1-15.
- Bilis, Ali Emre ve Tok, Gülce: “Değişen Yemek Kültüründe Televizyon Faktörü: Yemek ve Tarif Programları Üzerine Bir İnceleme”, **11. International “Communication in The World” Congress**, Ed. Gül Rengin Küçükerdoğan, Hasan Çiftçi, New York, Liberty Academic Publishers, 2023, s.88-97.
- Bonner, Frances: “The Mediated Asian-Australian Food Identity: From Charmaine Solomon to MasterChef Australia”, **Media**

- International Australia**, V.CLVII, No:157, 2015, pp.103-113.
- Bruce, Christine Susan: “Information Literacy Blueprint”, **Division of Information Services**, 1994, pp.1-18.
- Brusaporci, Stefano & Romeo, Giuseppe Maria Antonio: “From Bulimic Cannibalism to MasterChef: Practical Notes on Visual Architectural Analysis”, **International and Interdisciplinary Conference IMMAGINI? Image and Imagination between Representation, Communication, Education and Pyschology**, Ed. by. Alessandro Luigini, Demis Basso, Stefano Brusaporci, Enrico Cicalò, Matteo Maria Moretti, Massimiliano Turco, Valeria Menchetelli, Chiara Panciroli, Daniele Rossi, Maria Teresa Trisciuzzi, Daniele Villa, Basel, MDPI, 2017, pp.1-11.
- Business Diplomacy Web Sitesi: (Çevirimiçi) <https://businessdiplomacy.net/tr/tu%CC%88rk-dizi-i%CC%87hracati-liderlig%CC%86e-oyunyor/>, 10 Temmuz 2024.
- Carlsson, Bo & Svensson, Martin: “Masterchef and the Sportification of Popular Culture”, **Idrottsforum**, 2015, pp.1-26.
- Çınar, Naim: “Aktif İzleyici Perspektifinden Kullanıcının Ürettiği İçerik ve Katılımcı İnternet”, **A’dan Z’ye İletişim Çalışmaları**, Ed. Füsun Topsümer, Hasan Çiftçi, Ankara, Iksad, 2021, s.243-282.
- Çoruk, Elifcan: “Yemeğin Milleti, Milletin Yemeği: Gündelik Milliyetçiliği MasterChef Türkiye’de Aramak”, **Moment Dergi**, C.9, Sayı:2, 2022, s.347-369.
- Daud, Rehaab: “This MasterChef Contestant Works with Ethical and Sustainable Growers in India”, (Çevirimiçi) <https://www.theupeffect.com/blog/this-masterchef->

[contestant-works-with-ethical-and-sustainable-growers-in-india/](#), 5 Temmuz 2023.

- Demir, Yeliz ve Kızıllırmak, İsmail: “İzleyicilerin Televizyon Yemek Programları ve Ünlü Şeflerle İlgili İnanç ve Tutumlarını Değerlendirmeye Yönelik Bir Araştırma”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, C.7, Sayı:3, 2019, s.1852-1866.
- De Oliveira, Caroline Cavalcanti & Marquioni, Carlos Eduardo: “MasterChef Brazil and the Setting of a Contemporary Imagined Community”, **Critical Arts**, V.XXXIII, No:2, 2019, pp.1-12.
- Di Pietro, Giorgio: “Do Media Play a Role in Promoting Vocational Education and Training? The case of MasterChef”, **Policy Studies**, V.XXXIX, No:1, 2017, pp.37-53.
- Di Pietro, Giorgio: “The Impact of Television Programmes on Teenage Career Aspirations: The MasterChef Effect”, **IZA**, Discussion Paper-No:9804, 2016, pp.1-27.
- Durukan, Durmuş ve Tutar, Cem: “Gastronomi Kültürünün İnşası ve Dönüşümünde Televizyon: Masterchef Türkiye ve The Taste Türkiye Programları Örneği”, **İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi**, C.40, Sayı:1, 2020, s.339-364.
- Eisenberg, Michael B. & Berkowitz, Robert E.: **Information Problem-Solving: The Big Six Skills Approach to Library & Information Skills Instruction**, Linworth, 1990.
- Ekşi Maya Kütüphanesi: (Çevirimiçi) <https://sourdoughlibrary.puratos.com/en/>, 19 Temmuz 2024.
- Enderby, Pam: “Speech Pathology as the MasterChef: Getting the Right Ingredients and Stirring the Pot”, **International Journal of Speech-Language Pathology**, V.XIX, No:3, 2017, pp.1-5.

- Enes, Kemal ve Yavuz, Gülser: “Eğitimde Sosyal Medya Kullanımı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencileri Üzerine Bir Araştırma”, **The Third International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability (Futourism 2019)**, Ed. Kemal Birdir Mersin Üniversitesi Yayınları, 2019, s.123-131.
- Eren, Serdar ve Varel, Ümran: “Televizyon Programlarının Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Eğitim, Kariyer ve Meslek Planlarına Olan Etkisi”, **Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi**, C.6, Sayı:8, 2023, s.1018-1036.
- Ersin, Nimet: “Uluslararası Televizyon Formatlarının Walters’ın İzleyici Beklentileri Kriterleri Açısından İncelenmesi”, **Kocaeli Üniversitesi İletişim Fakültesi Araştırmaları Dergisi**, Sayı:22, 2023, s.127-150.
- Eshet-Alkalai, Yoram: “Digital Literacy: A Conceptual Framework for Survival Skills in the Digital Era”, **Journal of Educational Multimedia Hypermedia**, V.XIII, No:1, 2004, pp.93-106.
- Exxen Dijital Platromu: “Esnaf”, (Çevirimiçi) <https://www.exxen.com/tr/detail/serie/esnaf/48705>, 15 Haziran 2024.
- Fairclough, Norman: **Analyzing Discourse: Textual Analysis for Social Research**, London, Routledge. 2003.
- Gastronomi Turkey Web Sitesi: “MSA’dan 7000’i Aşkın Eserlik Kütüphane Hizmeti”, (Çevirimiçi) <https://gastronomiturkey.com/haber/msa-dan-7000-i-askin-eserlik-kutuphane-hizmeti-h12973>, 20 Ağustos 2024.
- Gaziantep Belediyesi Dijital Kütüphanesi: (Çevirimiçi) <https://kutuphane.gaziantep.bel.tr/yordam/?p=0&dil=0>, 20 Ağustos 2024.

- Geçer, Ekmel ve Yener, İlkan: “TV Dizilerindeki Polis Temsilinin Polis Eşleri Üzerindeki Polis Algısına Etkisi: Behzat Ç. Dizisi Örneği”, **İnönü Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi**, C.6, Sayı:2, 2021, s.141-157.
- Gilster, Paul: **Digital Literacy**, NewYork, Wiley Computer Pub., 1997.
- Grindstaff, Laura & Groszlik, Rafi: “Agon and Apron: Hybridizing Gender by ‘Sportifying’ Cooking in MasterChef USA”, **American Journal of Cultural Sociology**, V.X, No:4, 2022, pp.620-656.
- Güldemir, Osman: “Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme”, **Conference: VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi**, Aydın, 2014, s.346-358.
- Güner, Demet ve Şimşek, Aykut: “MasterChef Türkiye TV Yemek Programının Yemek Alışkanlıklarına ve Mutfığa İlgi Düzeyine Etkisi”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, C.9, Sayı:3, 2021, s.1679-1697.
- Güneş, Sadık: **Medya ve Kültür “Sessiz Yığınların Kültürel İntiharı”**, 2. bs. Ankara, Vadi Yayınları, 2001.
- Güney, Servet K.: “1730-1930 Arasında Yazılan Yemek Kitaplarına Göre Türk Mutfağındaki Kebaplar ve Bugünkü Bilinirliklerinin Araştırılması”, **Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi**, C.6, Sayı:9, 2023, s.1153-1166.
- Gürer, Mert: **Tartışma Programlarının Anlatı Yapısı ve Söylemi: Tematik Haber Kanallarındaki Tartışma Programları Örneği**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2012.
- Haarman, Louann: “MasterChef: Cooking Competition across Cultures”; **Values and Choices in Television Discourse: A View**

- from Both Sides of the Screen**, Ed. by. Anne Caborn, Louann Haarman, Roberta Piazza, London, Palgrave Macmillan, 2015, pp.158-182, (Çevirimiçi) https://www.academia.edu/36186524/Values_and_Choices_in_Television_Discourse_pdf, 20 Temmuz 2024.
- Hekimoğlu, Gülsüm: “MasterChef’e Sosyolojik Bakış: Türkiye Örneği”, **İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi**, C.9, Sayı:5, 2020, s.3500-3519.
- Herkes, Ellen & Redden, Guy: “Misterchef? Cooks, Chefs and Gender in MasterChef Australia”, **Open Cultural Studies**, V.I, No:1, 2017, pp.125-139.
- Homer Books Kitap Satış Sitesi: “Melceü’t Tabbâhîn Aşçıların Sığınağı 1844 Çiya Yayınları”, (Çevirimiçi) <https://www.homerbooks.com/urun/melceut-tabbahin-ascilarin-siginagi-1844>, 20 Ağustos 2020.
- Huijser, Henk & Little, Janine: “From Masterchef to the Arab Spring via Wikileaks: Social Media and Political Change”, **New Zealand Journal of Interdisciplinary Studies**, V.I, No:1, 2011, pp.1-17.
- Hürriyet Gazetesi Web Sitesi: “Netflix Türkiye’de Yayına Başladı”, (Çevirimiçi) <https://www.hurriyet.com.tr/teknoloji/netflix-turkiyede-yayina-basladi-40037018>, 3 Ağustos 2024.
- İbrahimov, Tural: **1990’lardan Günümüze Türk Televizyonculuğunda Yönetmenin Rolü**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Kültür Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2015.
- İspir, Naci ve Öztürk, Yaşar: “Sosyal Medyanın Yerel Yemek Kültürü Etkileri Üzerine Bir Değerlendirme: Dijital Fenomenler”, **Elektronik Cumhuriyet İletişim Dergisi**, C.3, Sayı:1, 2021, s.9-26.

- İstanbul Kalkınma Ajansı Web (Çevirimiçi) <https://www.istka.org.tr/duyurular/sosyal-gelismeyi-destekleme-programi-sogep-anadoludakiler>, 15 Ağustos 2024.
- İşik, Necmettin: **Popüler Kültür ve Güvenlik: Türk Sinemasında Güvenliği Okumak**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Türkiye Cumhuriyeti Çukurova Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.
- İzmir’e Dair TV Youtube Kanalı: “Gastronomi Kütüphanesi, Ayşen Nazlı. Nurhan Ertuğrul’la Sohbetler”, (Çevirimiçi) <https://www.youtube.com/watch?v=zcKt0SnjIk>, 20 Ağustos 2024.
- Kâmil, Mehmed: **Melceü’t Tabbâhîn Aşçıların Sığınağı**, Haz. Günay Kut, Turgut Kut, 2. bs., Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2023.
- Kanıpek, Kamil: “Evlilik Programlarında Kültürel Değerler: Evleneceksen Gel Programında Evlilik ve Aile Temsili”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, C.10, Sayı:52, 2017, s.1076-1087.
- Kasım, Selma: **Kullanımlar ve Doyumlar Kuramı Bağlamında Türkiye’de Yayınlanan Yarışma Programları Üzerine Bir İnceleme: MasterChef Türkiye ve Doya Doya Moda Adlı Yarışma Programları Örneği**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, 2023.
- Kılınç, Özgür ve Uztuğ, Ferruh: “Televizyon Dizilerinde Yaşlılığın Temsili”, **İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi**, C.36, Sayı:2, 2016, s.477-506.

- Kırtepe, Selçuk: “Dizi Karakterlerinden Etkilenme Hakkında İzleyici Değerlendirmeleri”, **Gaziosmanpaşa Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, C.3, Sayı:1, 2015, s.115-130.
- Kismetse Olur Aşkın Gücü
YouTube Kanalı: (Çevirimiçi)
<https://www.youtube.com/@kismetseoluraskingucuOfficial>, 5 Temmuz 2024.
- Kirkwood, Katherine: “Tasting but not Tasting: MasterChef Australia and Vicarious Consumption”, **M/C Journal**, V.XVII, No:1, 2014, pp.1-11.
- Kitapyurdu Kitap Satış Sitesi: (Çevirimiçi)
<https://www.kitapyurdu.com/kitap/melceuttabbahin-ascilarin-siginagi/666789.html>, 20 Ağustos 2024.
- Korkmaz, Özgen ve Yeşil, Rüştü: “Öğretmen Adaylarının Televizyon Bağımlılıkları, Okuryazarlık Düzeyleri ve Eğitselliğine İlişkin Düşünceleri”, **Selçuk Üniversitesi Ahmet Keleşoğlu Eğitim Fakültesi Dergisi**, C.26, 2008, s.55-72.
- Kotanlı Kızıloğlu, Şadiye: “Medya ve Popüler Kültür: Yerli Televizyon Dizilerinde Tüketime Yönelik İşlevi ile Popüler Kültür Ürünleri”, **Uluslararası Sosyal Medya ve İletişim Araştırmaları Dergisi**, Yıl:5, Sayı:5, 2022, s.78-100.
- Köseoğlu, Abdullah ve Ünüsan, Çağatay ve Ünüsan, Nurhan: “Kahramanmaraş Merkezli Depremler Sonrası Şeflerin Bölgeye Katkıları”, **Deprem ve Turizm (Maraş Depremi Sonrası Turizm Sektörü Değerlendirmeleri)**, Ed. Abdullah Köseoğlu, Çağatay Ünüsan, Mete Sezgin, İstanbul, Eğitim Yayınevi, 2023, s.239-251.
- Kurbanoğlu, S. Serap: “Bilgi Okuryazarlığı: Kavramsal Bir Analiz”, **Türk Kütüphaneciliği**, C.24, Sayı:24, 2010, s.723-747.
- Kurt, Adile ve Kürüm, Dilruba: “Medya Okuryazarlığı ve Eleştirel Düşünme Arasındaki İlişki: Kavramsal Bir Bakış”, **Mehmet Akif Ersoy**

Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, C.2,
Sayı:2, 2010, s.20-34.

Küçük, Olgun, Koçak, Mevlüt Can: “Öyle Bir Geçer Zaman ki Dizisi Örneğinde Yabancı Kadının Temsili”, **Uluslararası İletişim ve Medya Araştırmaları Dergisi, C. 2, Sayı:1, 2022, s.12-27.**

Külekci, Selda: **TRT Dizilerinde Muhafazakâr Değerlerin Temsili,** Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2023.

Lewis, Tania: “ ‘You’ve Put Yourself on a Plate’ the Labours of Selfhood on MasterChef Australia”, **Reality Television and Class,** Ed. by. Beverley Skeggs, Helen Wood, London, Palgrave-Macmillan, 2011, pp.104-116.

Machin, David & Mayr, Andrea: **How to Do Critical Discourse Analysis: A Multimodal Introduction,** London, SAGE, 2012.

MasterChef Türkiye 2022 10. Bölüm: (Çevirimiçi)
<https://www.ddizi.im/izle/78351/masterchef-2022-10-bolum-izle-15-temmuz.htm>, 3 Eylül 2022.

MasterChef Türkiye 2022 11. Bölüm: (Çevirimiçi)
<https://www.ddizi.im/izle/78356/masterchef-2022-11-bolum-izle-16-temmuz.htm>, 3 Eylül 2022.

MasterChef Türkiye 2022 13. Bölüm: (Çevirimiçi)
<https://www.ddizi.im/izle/78362/masterchef-2022-13-bolum-izle-18-temmuz.htm>, 3 Eylül 2022.

MasterChef Türkiye 2022 19. Bölüm: (Çevirimiçi)
<https://www.ddizi.im/izle/78402/masterchef-2022-19-bolum-izle-24-temmuz.htm>, 3 Eylül 2022.

- MasterChef Türkiye 2022 24. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78443/masterchef-2022-24-bolum-izle-29-temmuz.htm>, 3 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 25. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78448/masterchef-2022-25-bolum-izle-30-temmuz.htm>, 6 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 26. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78452/masterchef-2022-26-bolum-izle-31-temmuz.htm>, 6 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 33. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78494/masterchef-2022-33-bolum-izle-7-agustos.htm>, 6 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 38. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78525/masterchef-2022-38-bolum-izle-12-agustos.htm>, 6 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 39. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78529/masterchef-2022-39-bolum-izle-13-agustos.htm>, 7 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 40. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78533/masterchef-2022-40-bolum-izle-14-agustos.htm>, 7 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 41. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78538/masterchef-2022-41-bolum-izle-15-agustos.htm>, 7 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 48. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78573/masterchef-2022-48-bolum-izle-22-agustos.htm>, 7 Eylül 2022.

- MasterChef Türkiye 2022 53. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78599/masterchef-2022-53-bolum-izle-27-agustos.htm>, 8 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 60. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78638/masterchef-2022-60-bolum-izle-3-eylul.htm>, 9 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 64. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78748/masterchef-2022-64-bolum-izle-7-eylul.htm>, 10 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 65. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78754/masterchef-2022-65-bolum-izle-8-eylul.htm>, 10 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 67. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78764/masterchef-2022-67-bolum-izle-10-eylul.htm>, 13 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 69. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78776/masterchef-2022-69-bolum-izle-12-eylul.htm>, 21 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 76. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.youtube.com/watch?v=6weQkEANKx8>, 29 Eylül 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 79. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78842/masterchef-2022-79-bolum-izle-22-eylul.htm>, 6 Ekim 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 81. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78860/masterchef-2022-81-bolum-izle-24-eylul.htm>, 6 Ekim 2022.

- MasterChef Türkiye 2022 82. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78865/masterchef-2022-82-bolum-izle-25-eylul.htm>, 6 Ekim 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 83. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78872/masterchef-2022-83-bolum-izle-26-eylul.htm>, 6 Ekim 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 84. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78881/masterchef-2022-84-bolum-izle-27-eylul.htm>, 11 Ekim 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 85. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78890/masterchef-2022-85-bolum-izle-28-eylul.htm>, 11 Ekim 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 89. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78921/masterchef-2022-89-bolum-izle-2-ekim.htm>, 11 Ekim 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 90. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78929/masterchef-2022-90-bolum-izle-3-ekim.htm>, 17 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 92. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78948/masterchef-2022-92-bolum-izle-5-ekim.htm>, 17 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 94. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/78968/masterchef-2022-94-bolum-izle-7-ekim.htm>, 17 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 98. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79006/masterchef-2022-98-bolum-izle-11-ekim.htm>, 25 Kasım 2022.

- MasterChef Türkiye 2022 99. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79016/masterchef-2022-99-bolum-izle-12-ekim.htm>, 25 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 100. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79027/masterchef-2022-100-bolum-izle-13-ekim.htm>, 25 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 101. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79110/masterchef-2022-101-bolum-izle-14-ekim.htm>, 25 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 105. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79152/masterchef-2022-105-bolum-izle-18-ekim.htm>, 27 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 113. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79247/masterchef-2022-113-bolum-izle-28-ekim.htm>, 27 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 114. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79255/masterchef-2022-114-bolum-izle-29-ekim.htm>, 27 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 119. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79330/masterchef-2022-119-bolum-izle-4-kasim.htm>, 29 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 120. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79338/masterchef-2022-120-bolum-izle-5-kasim.htm>, 29 Kasım 2022.
- MasterChef Türkiye 2022 121. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79343/masterchef-2022-121-bolum-izle-6-kasim.htm>, 3 Ocak 2023.

- MasterChef Türkiye 2022 123. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79360/masterchef-2022-123-bolum-izle-8-kasim.htm>, 3 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 124. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79379/masterchef-2022-124-bolum-izle-10-kasim.htm>, 3 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 125. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79390/masterchef-2022-125-bolum-izle-11-kasim.htm>, 3 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 127. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79403/masterchef-2022-127-bolum-izle-13-kasim.htm>, 4 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 130. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79438/masterchef-2022-130-bolum-izle-17-kasim.htm>, 4 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 135. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79600/masterchef-2022-135-bolum-izle-22-kasim.htm>, 9 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 137. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79638/masterchef-2022-137-bolum-izle-25-kasim.htm>, 9 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 138. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79643/masterchef-2022-138-bolum-izle-26-kasim.htm>, 9 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 141. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79724/masterchef-2022-141-bolum-izle-29-kasim.htm>, 14 Ocak 2023.

- MasterChef Türkiye 2022 143. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79755/masterchef-2022-143-bolum-izle-1-aralik.htm>, 14 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 150. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79863/masterchef-2022-150-bolum-izle-8-aralik.htm>, 14 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 153. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79881/masterchef-2022-153-bolum-izle-11-aralik.htm>, 17 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 154. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79890/masterchef-2022-154-bolum-izle-12-aralik.htm>, 17 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 155. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79900/masterchef-2022-155-bolum-izle-13-aralik.htm>, 17 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 157. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79923/masterchef-2022-157-bolum-izle-15-aralik.htm>, 19 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 160. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79946/masterchef-2022-160-bolum-izle-18-aralik.htm>, 19 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 161. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79956/masterchef-2022-161-bolum-izle-19-aralik.htm>, 19 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 163. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/79978/masterchef-2022-163-bolum-izle-21-aralik.htm>, 23 Ocak 2023.

- MasterChef Türkiye 2022 169. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/80034/masterchef-2022-169-bolum-izle-27-aralik.htm>, 23 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 172. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/80098/masterchef-2022-172-bolum-izle-3-ocak.htm>, 23 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2022 174. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/80131/masterchef-2022-174-bolum-izle-7-ocak.htm>, 25 Ocak 2023.
- MasterChef Türkiye 2023 187. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.youtube.com/watch?v=esDvLrACDkk>, 20 Mayıs 2024.
- MasterChef Türkiye 2024 80. (Çevirimiçi)
Bölüm: <https://www.ddizi.im/izle/84987/masterchef-2024-80-bolum-izle-1-eylul.htm>, 2 Eylül 2024.
- MasterChef Türkiye 2024 81. (Çevirimiçi),
Bölüm: <https://www.youtube.com/watch?v=9dg0OubS2dM>, 4 Eylül 2024.
- Mettke, Laura: **Sustainability in Cooking Shows: A Qualitative Content Analysis on Framing of Sustainability in the Cooking Show MasterChef Germany and MasterChef US**, Master Thesis, Malmö University, Media and Communication Studies: Culture, Collaborative, and Creative Industries, 2020.
- Milliyet Gazetesi Web Sitesi: “Türk Dizilerinin Yurt Dışı Rekoru”, (Çevirimiçi)
<https://www.milliyet.com.tr/ekonomi/turk-dizilerinin-yurt-disi-rekoru-1339711>, 3 Ağustos 2024.

- Moore, Robert Lindsay: **The Politics of Cooking: Class, Inequality and Power in MasterChef Australia**, Master Thesis, University of Tasmania, Master of Arts, 2017.
- Noumianty, Denise Sheilla: **An Analysis of Compound Words and Culinary Term in MasterChef U.S. Season 7 (2016)**, Master Thesis, Syarif Hidayatullah Jakarta Islamic State University, Faculty of Letters and Humanities, 2016.
- NTV Web Sitesi: “Gaziantep Mutfağı Gastronomi Kütüphanesi ile Gelecek Nesillere Aktarılıyor”, (Çevirimiçi) <https://www.ntv.com.tr/galeri/sanat/gaziantep-mutfagi-gastronomi-kutuphanesi-ile-gelecek-nesillere-aktariliyor,D5WV-igIuEq4l99mum3PuA/bYxdsdjEvEG2cdYuZTCjsQ>, 20 Ağustos 2024.
- Özdemir Yaman, Zühal: “Türk Mutfak Tarihinde Çorba Kültürü”, **Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar I**, Ed. Yener Oğan, Konya, Çizgi Kitabevi, 2022, s.20-29.
- Özkan, Merve: **Türk Televizyon Dizilerinde Suç ve Adalet Olgusu: Kanıt Dizisi Örneği**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.
- Pattison, Robert: **OnLiteracy: The Politics of the Word from Homer to the Age of Rock**, Oxford, Oxford University Press., 1982.
- Pazarbaşı, Betül: “Küresel Eğlence Endüstrisinde Yaşanan Gelişmenin Televizyon Programları ile Dizi Filmler Üzerindeki Etkileri”, **TRT Akademi**, C.1, Sayı:1, 2016, s.170-187.
- Philips, Deborah: “Cooking Doesn’t Get Much Tougher than This”: MasterChef and Competitive Cooking”, **Journal of**

- Popular Film and Television**, V.XLIV, No:3, 2016, pp.169-178.
- Phillipov, Michelle: “Communicating Health Risks via the Media: What Can We Learn from MasterChef Australia?”, **Australasian Medical Journal**, V.V, No:11, 2012, pp.593-597.
- Phillipov, Michelle: “Mastering Obesity: MasterChef Australia and the Resistance to Public Health Nutrition”, **Media, Culture & Society**, V.XXXV, No:4, 2013, pp.506-515.
- Polat, Coşkun: “Bilgi Çağında Üniversite Eğitimi İçin Bir Açılım: Bilgi Okuryazarlığı Öğretimi”, **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, C.12, Sayı:30, 2006, s.249-266.
- Polat, Coşkun ve Odabaş, Hüseyin: “Bilgi Toplumunda Yaşam Boyu Öğrenmenin Anahtarı: Bilgi Okuryazarlığı”, (Çevirimiçi), <http://eprints.rclis.org/12661/1/37.pdf>, 2008, 6 Haziran 2024.
- Reklam Verenler Derneği Web Sitesi: (Çevirimiçi) <https://www.rvd.org.tr/haberler/2023-yilinin-ilk-yarisinda-medya-ve-reklam-yatirimlari-45-milyar-tlyi-asti-79-buyume-gerceklesti>, 10 Temmuz 2024.
- Rimoldi, Luca: “How to Show a National Cuisine: Food and National Identities in the Masterchef Kitchen”, **Academic Journal of Interdisciplinary Studies**, V.IV, No:2, 2015, pp.257-262.
- Sönmez, Gülüzar: “Televizyon Reality Yarışmalarında Çatışma İçerikli Konuşma Analizi: MasterChef Türkiye Yarışma Programının İncelenmesi”, **Ankara Üniversitesi İletişim Bilimleri Fakültesi Uluslararası Hakemli Dergisi**, C.28, Sayı:1, 2020, s.138-155.

- Şakrak, Bilgehan Ece: “Dizi Filmlerde Toplumsal Cinsiyet Bağlamında Kadının Temsili Örnek İnceleme: Kadın Dizisi”, **Avrasya Uluslararası Araştırmalar Dergisi**, C.8, Sayı:22, 2020, s.420-434.
- Şahin, Mehmet Cem: “Türkiye’de Gençliğin Toplumsal Kimliği ve Popüler Tüketim Kültürü”, **Gazi Üniversitesi Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi**, C.25, Sayı:2, 2005, s.157-181.
- Tanrıöver, Hülya Uğur: **Türkiye’de Televizyon Yayıncılığı**, E-Kitap: Hiper Kitap, 2011. (Çevirimiçi)
<https://5989e5f5b738a7bf6982c01c232a1cd27056bb51.vetisonline.com/EbscoViewerService/ebook?an=578217&callbackUrl=https%3a%2f%2fresearch.ebsco.com&db=e011xww&format=EB&profId=eds&lpId=&ppid=&lang=tr&location=https%3a%2f%2fddc449fe97e72df15faf96b8d7d4f5facfaa9c92.vetisonline.com%2fc%2fofrx5y%2fssearch%2fdetails%2fveazctspbb%3fdb%3de011xww&isPLink=False&requestContext=&profileIdentifier=ofrx5y&recordId=veazctspbb>, 10 Ağustos 2024.
- Taste of Sydney: <https://sydney.tastefestivals.com/chef/somer-sivrioglu/>, 5 Temmuz 2024.
- Tatlıoğlu, Sevrâ Su: “Öğrenmeye Sosyal-Bilişsel Bir Bakış: Albert Bandura”, **Sosyoloji Notları**, C.5, Sayı:1, 2021, s.15-30.
- Televizyon İzleme Araştırmaları Anonim Şirketi: (Çevirimiçi) <https://tiak.com.tr>, 10 Haziran 2024.
- Televizyon İzleme Araştırmaları Anonim Şirketi: (Çevirimiçi) <https://tiak.com.tr/tablolari>, 10 Haziran 2024.
- Televizyon İzleme Araştırmaları Anonim Şirketi: “Hakkımızda”, (Çevirimiçi) <https://tiak.com.tr/hakkimizda>, 10 Haziran 2024.

- Televizyon İzleme Araştırmaları Anonim Şirketi: “Tabloların Okunması / Değişken Tanımları”, (Çevirimiçi) https://tiak.com.tr/upload/dosyalar/tablolarin_okunmasi_t_r.pdf, 10 Haziran 2024.
- Timmons, Maureen L.: **Cultivating a Taste for Curricular Innovation at One University**, PhD Thesis, Northeastern University, College of Professional Studies, 2014.
- Top, Seçil ve Yarmacı, Nihan: “Fine Dining Restoranlarda Türk Mutfağının Yeri: İstanbul Örneği”, **Journal of Tourism and Gastronomy Studies**, C.9, Sayı:1, 2021, s.314-340.
- Torun, Alper: **İç Mimarlık Lisans Eğitiminde Bilgi Okuryazarlığının Çok Yönlü Analizi ve Bir Ders Önerisi**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, 2017.
- Treske, Gülden: “Medya Okuryazarlığı: Neden Gerekli?” **Medya Okuryazarlığı**, Ed. Nurçay Türkoğlu, Melda Cinman Şimşek, 1. bs., İstanbul, Parşömen, 2011, s.25-35.
- Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Web Sitesi: “Emine Erdoğan Anadolu dakiler Projesinin Tanıtımına Katıldı”, (Çevirimiçi) <https://tccb.gov.tr/haberler/410/152824/emine-erdogan-anadoludakiler-projesinin-tanitimina-katildi>, 15 Ağustos 2024.
- Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Web Sitesi: (Çevirimiçi) <http://ekitap.yek.gov.tr/Uploads/ProductsFiles/06d0eff2-e809-420b-956e-765981fc50ce.pdf>, 20 Ağustos 2024.
- Tütüncü, Özkan: “Lisans Eğitiminde Mutfak Zanaatları ve Gastronomi”, **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, C.30, Sayı:1, 2019, s.93-97.

- Van Dijk, Teun A.: **Discourse Studies: A Multidisciplinary Introduction.** London, SAGE, 1997.
- Wikipedia: “BluTV”, (Çevirimiçi) <https://tr.wikipedia.org/wiki/BluTV>, 3 Ağustos 2024.
- Wikipedia: “Disney Plus”, (Çevirimiçi) <https://tr.wikipedia.org/wiki/Disney%2B#:~:text=25%20%C5%9Eubat%202021'de%20Disney,T%C3%BCrkiye'de%20de%20kullan%C4%B1ma%20a%C3%A7%C4%B1ld%C4%B1>, 3 Ağustos 2024.
- Wikipedia: “Exxen”, (Çevirimiçi) <https://tr.wikipedia.org/wiki/Exxen#:~:text=7%20D%C4%B1%C5%9F%20ba%C4%9Flant%C4%B1lar-,Tarih%C3%A7e,yak%C4%B1nda%20beraberiz.%22%20a%C3%A7%C4%B1klamas%C4%B1yla%20duyuruldu>, 3 Ağustos 2024.
- Wikipedia: “İTÜ TV”, (Çevirimiçi) https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0T%C3%9C_TV, 10 Temmuz 2024.
- Wikipedia: “MasterChef Türkiye”, (Çevirimiçi) https://tr.wikipedia.org/wiki/MasterChef_T%C3%BCrkiye, 5 Temmuz 2024.
- Wikipedia: “Tabii”, (Çevirimiçi) <https://tr.wikipedia.org/wiki/Tabii>, 3 Ağustos 2024.
- Wikipedia: “Türkiye’deki Yarışma Programları”, (Çevirimiçi) https://tr.wikipedia.org/wiki/Kategori:T%C3%BCrkiye%27deki_yar%C4%B1%C5%9Fma_programlar%C4%B1, 5 Temmuz 2024.
- Wikipedia: “TV8”, (Çevirimiçi) <https://tr.wikipedia.org/wiki/TV8>, 5 Temmuz 2024.

- Weber, Robert Philip: **Basic Content Analysis**, California, SAGE, 1990.
- Wintle, Christine: “Beyond the Thinking Used in MasterChef Australia: How Can I Promote Creative Solutions in Response to Design Problems?”, 2011. (Çevirimiçi) http://storiesoflearning.com/2011_Secondary_Stories/Entries/2011/12/1_Beyond_the_thinking_used_in_MasterChef_Australia_How_can_I_promote_creative_solutions_in_response_to_design_problems_files/What%20can%20my%20students%20learn%20from%20Masterchef%20Aust.pdf, 30 Ekim 2023.
- Yalçın, Bilal: “Nasıl Zanaat ve Halk Sanatları Şehri Olunur?”, **Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi**, C.1, Sayı:1, 2016, s.1-22.
- Yavuz, Cavit ve Zeybek Hüssem, Bihter: “TV’lerde Yayınlanan Yemek Programları Üzerine Bir Değerlendirme: MasterChef Türkiye Örneği”, **International Social Sciences Studies Journal**, C.9, Sayı:113, 2023, s.7539-7547.
- Yurderi, Mihriye Meral: **Romandan Uyarlanan Televizyon Dizilerinde Değişen Değer Temsili**, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ege Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2014.
- Zorlu, Yaşar: “Türkiye’de Bir Popüler Kültür Aracı Olarak Televizyon”, **Erciyes İletişim Dergisi**, C.4, Sayı:3, 2016, s.84-98.

EKLER

<u>SIRA NO</u>	<u>BÖLÜM</u>	<u>TARİH</u>	<u>SAAT/ DAKİKA/ SANİYE</u>	<u>BÖLÜM İÇERİĞİ</u>	<u>KONUŞAN KİŞİ</u>	<u>KONUŞMANIN İÇERİĞİ</u>	<u>KAYNAK</u>
1	10. Bölüm	15.07.2022	01:47:46	Yarışmacı olabilmek için 1. adım	Gülşah (Yarışmacı adayı):	(Yarışmacı adayı arka stüdyoda yemeğinin ön hazırlığını yapmış ve şeflerin önünde yemeğini 5 dakikada sonlandırmak üzere stüdyoya gelmiştir. Yemeği 5 dakikada bitirir ve şefler tadım için sırayla tezgaha gelir. Mehmet Şef tezgaha gelmiş ve yemeği denerken ona karşı;) Bazen bakıyorum böyle, hiçbir duygu ifade etmiyorsunuz.	https://www.dizi.im/izle/78351/masterchef-2022-10-bolum-izle-15-temmuz.htm
					Mehmet Şef:	Yemek dışında başka şeyden anladığımız yok otuz senedir.	
					Gülşah (Yarışmacı adayı):	Ben de öyleyim şefim. Genelde yemek. Elimde bir kitap, ya yemek araştırıyorum ya bu nasıl yapıldı, şu nasıl yapıldı. Bunu seviyorum şefim, işim bu.	
					Mehmet Şef:	Takdir ettim sizi.	
					Gülşah (Yarışmacı adayı):	Teşekkür ederim.	
2	11. Bölüm	16.07.2022	02:02:00	Yarışmacı olabilmek için 1. adım	Somer Şef:	(Yarışmacı adayının 5 dakikalık yemek yapma süresi başlamadan önce şefler onunla sohbet eder. Yarışmacı adayı Doğukan ne iş yaptığı sorulduğunda esnaf lokantasında aşçı olduğunu söyler.) Doğukancım, iki soru. Birincisi; esnaf lokantası ailenin mi?	https://www.dizi.im/izle/78356/masterchef-2022-11-bolum-izle-16-temmuz.htm
					Doğukan (Yarışmacı adayı):	Evet. Kendi ailemizin, işletmemiz.	
					Somer Şef:	Kaçıncı jenerasyonsun sen?	
					Doğukan (Yarışmacı adayı):	88'den beri Kemeraltı çarşısındayız. Ben.. Babadan oğula geçti, şu an bende. Ben babama yardım ediyorum onun yanı sıra.	
					Somer Şef:	Mehmet Şef'in Esnaf kitabını gördün mü?	

					Doğukan (Yarışmacı adayı):	Esnaf kitabını gördüm. Ben Mehmet Şef'i yakalayamadım, Hasan Usta'nın oraya gelmişti, yakalayamadım. Mutfaktaydım şefim.	
					Somer Şef:	Esnaf lokantaları bizim en büyük değerlerimizden biri ve Mehmet Şef'in kitabı da bu konuda çok değerli bir kitap. O yüzden biz çok şanslıyız. Ben Mehmet Şef'e bir Türk şef olarak teşekkür etmek istiyorum. Böyle bir kitabı çıkardığı için.	
					Mehmet Şef:	Sağolun, çok teşekkür ederiz şefim.	
					Somer Şef:	İkinci jenerasyon esnaf lokantacılığına devam ettiğin için de sana teşekkür etmek istiyorum.	
					Doğukan (Yarışmacı adayı):	Teşekkür ederim şefim, ne demek...	
3	11. Bölüm	16.07.2022	02:20:38	Yarışmacı olabilmek için 1.adım	Yaren (Yarışmacı adayı):	(Yarışmacı adayları şeflerin önündeki 5 dakikalık yemek yapma/tamamlama kısmından önce arka stüdyoda ön hazırlık yaparken bir yandan kendini tanıtır.) İsmim Yaren Sude Göksoy. 21 yaşındayım. Antalya Finike'liyim, Antalya Finike'den katılıyorum. 15 yaşından bu yana mutfaktayım. Kendimi biraz daha ileriye taşıyıp dünyayı gezerek farklı lezzetleri tadıp kitap yazmak istiyorum. Hedefim dünyaca bilinen bir şef olmak.	https://www.dizi.im/izle/78356/masterchef-2022-11-bolum-izle-16-temmuz.htm
4	13. Bölüm	18.07.2022	02:15:34	Yarışmacı olabilmek için 1. adım	Danilo Şef:	(Yarışmacı yemek olarak çimiçiri soslu levrek provansal yapacağını söyler. Şefler bunu iki farklı kültürün bir yemekte sunulacak olmasından dolayı enteresan bulur.) Bu tarif nerden geldi (aklına)?	https://www.dizi.im/izle/78362/masterchef-2022-13-bolum-izle-18-temmuz.htm
					Şükrü (Yarışmacı adayı):	Aslında levrek provansalı seviyorum. Bir de Mehmet Şef'in kitabını okurken orda da çimiçiri sosu ve sübye mücver çıtırına denk gelmişim.	
					Somer Şef:	Denizden kitabında?	
					Şükrü (Yarışmacı adayı):	Denizden kitabında, evet. Çok sevdiğim bir kitaptı. Onlarla da match etmek istedim. Denedim, çok da güzel oldu.	
5	19. Bölüm	24.07.2022	01:25:15	Yarışmacı olabilmek için 2. adım, üçlü elemeler	Mehmet Şef:	(Üçlü düello yapacak yarışmacı adayları stüdyoya girer ve şefler sohbete başlar. Mehmet Şef sırayla yarışmacı adaylarına yarışmanın bu bölümüne nasıl hazırlandıklarını sorar. Anlatma sırası Gülşah isimli yarışmacı adayına gelir.) Peki sen neler yaptın çalışma olarak?	https://www.dizi.im/izle/78402/masterchef-2022-19-bolum-izle-24-temmuz.htm
					Gülşah (Yarışmacı adayı):	Şefim ben gider gitmez sizin kitaplarınızı aldım. Hepsini okudum, inceledim. Birçoğundan zaten bilgim vardı, balıklarla ilgili kitabınızı aldım.	

6	24. Bölüm	29.07.2022	01:00:03	Yarışmacı olabilmek için 2. adım, üçlü elemeler	Somer Şef:	(Yarışmacılar yemeklerini yaparken Somer Şef tezgahları gezer ve hepsine tek tek örnek aldıkları yerli ya da yabancı bir şef var mı diye sorar. Kaan isimli yarışmacı adayının tezgahına gelir.) Ve Kaan...	https://www.dizi.im/izle/78443/masterchef-2022-24-bolum-izle-29-temmuz.htm
					Kaan (Yarışmacı adayı:)	Evet şefim.	
					Somer Şef:	Sen de bir aşçısın.	
					Kaan (Yarışmacı adayı:)	Evet şefim.	
					Somer Şef:	Kendine rol model olarak aldığın, örnek olarak aldığın Türk veya yabancı aşçı kim?	
					Kaan (Yarışmacı adayı:)	Yani aslında ismini hatırlayamadım ama Gordon Ramsay'ın şefi.	
					Somer Şef:	Marco Pierre White.	
					Kaan (Yarışmacı adayı:)	Marco Pierre White, evet şef.	
					Somer Şef:	Marco Pierre White çok değerli bir ustadır.	
					Kaan (Yarışmacı adayı:)	Evet şefim, baya güzel bir ustadır. Anthony Bourdain'ın da kitabında ⁴³ bahsediyordu.	
					Somer Şef:	Anthony Bourdain da.. Evet.. Marco da aşçıların aşçısıdır aynı zamanda.	
					Kaan (Yarışmacı adayı:)	Evet şefim.	
7	24. Bölüm	29.07.2022	01:25:38	Yarışmacı olabilmek için 2. adım, üçlü elemeler	Gülcan (Yarışmacı adayı:)	(Üçlü düellonun 3.sü açıklanmış ve veda ederek stüdyodan çıkmıştır. 2. olan ve turu geçemeyen diğer kişi olarak açıklanan Gülcan'a şefler yemeğinin neden birinci olmadığını açıklar ve sözü Gülcan'a verirler.) İnşallah kendimi daha çok geliştirip tekrardan başvuru yapıcım. Çok teşekkür ediyorum.	https://www.dizi.im/izle/78443/masterchef-2022-24-bolum-izle-29-temmuz.htm
					Mehmet Şef:	Başarılar.	
					Somer Şef:	(Somer Şef yarışmacı adayının duygulandığını anlar ve sarılmak için kollarını açar.) Gel.. Gel gel canım benim, canımsın, sağolasın.	
					Gülcan (Yarışmacı adayı:)	Ağlamayacağım... Kitaplarınızı okuyorum. Kendimi daha çok geliştireceğim.	

⁴³Anthony Bourdain. **Kitchen Confidential**, The Ecco Press, 2001.

8	25. Bölüm	30.07.2022	00:57:08	Yarışmacı olabilmek için 2. adım, üçlü elemeler	Atike (Yarışmacı adayı):	(Bir yandan yemeği yaparken bir yandan mırıldanarak) 6 kaşık 175 gram yapıyordu.	https://www.dizi.im/izle/78448/masterchef-2022-25-bolum-izle-30-temmuz.htm
					Mehmet Şef:	Ne oldu dua mı ediyorsun?	
					Atike (Yarışmacı adayı):	Hayır, yok. Kendi kendime check list yapıyorum şu an. Cafe Fernando'nun kitabında ⁴⁴ şeyler vardı, gramajlar.	
9	26. Bölüm	31.07.2022	02:17:47	Yarışmacı olabilmek için 2. adım, üçlü elemeler	Mehmet Şef:	(İslim kebabı yemeği yarışmacı adaylarına eleme yemeği olarak verilmiştir. Kıvanç isimli yarışmacı adayının yemeği usulü dışında yapmasına ve bu konuda ona karşı bilgilendirici ve uyarıcı konuşmalarına rağmen ısrarla hatasını savunmasına sinirlenmiştir.) Böyle mi yapıyor orijinali?	https://www.dizi.im/izle/78452/masterchef-2022-26-bolum-izle-31-temmuz.htm
					Kıvanç (Yarışmacı adayı):	Böyle yapıyor şef.	
					Mehmet Şef:	Nerede gördün sen bunu?	
					Kıvanç (Yarışmacı adayı):	Kıymadan yaptığımızda da köfteyi önce kızartıyoruz, sonra...	
					Mehmet Şef:	Sen o tarifi kimden aldın?	
					Kıvanç (Yarışmacı adayı):	Şef, ben öyle biliyorum.	
					Mehmet Şef:	Nerden biliyorsun?	
					Kıvanç (Yarışmacı adayı):	Şef, Türk yemeği öyle. Çünkü ben öyle biliyorum yani.	
					Mehmet Şef:	Nasıl öyle biliyorsun oğlum? Türk yemeği tencerede pişer. Sen tavada pişen bir Türk yemeği gördün mü ya?	
					Kıvanç (Yarışmacı adayı):	Şef, tencere yemeği değil ama bu.	

⁴⁴ Cenk Sönmezsoy. **Cafe Fernando: Bir Pasta Yaptım, Yanağımı Dayar Uyursun**, Okuyan Us Yayınları, 2014.

					Mehmet Şef:	Tencere yemeği! Benim hayatım esnaf lokantalarında geçtiği gibi bir de kitabını yazdım, sen neyin iddiasını ediyorsun?	
10	33. Bölüm	7.08.2022	00:49:13	Yarışmacı olabilmek için 4. adım, grup elemeleri. 1. Gruptan yarışmanın yedek kadrosuna alınacakları belirleme elemeleri	Yaren (Yedek yarışmacı adayı):	Mehmet şefim ben size bir şey demek istiyorum, içimde kalıcak yoksa diyemezsem. Ben sizin Esnaf kitabınızı almak istedim Antalya'da. Tüm kitapçıları gezdim ama bulamadım.	https://www.dizi.im/izle/78494/masterchef-2022-33-bolum-izle-7-agustos.htm
					Mehmet Şef:	Yetişmiyor.	
					Danilo Şef:	Bitti.	
					Yaren (Yedek yarışmacı adayı):	Antalya'da yokmuş.	
					Mehmet Şef:	Daha getiremedim vallahi. Şeflere bile getiremedim, yetişmiyor yani. İmzalıyı koyduk, bir saatte bitti.	
					Danilo Şef:	Maşallah diyelim.	

11	33. Bölüm	7.08.2022	01:21:37	Yarışmacı olabilmek için 4. adım, grup elemeleri. 1. Gruptan yarışmanın yedek kadrosuna alınacakları belirleme elemeleri	Mehmet Şef:	(Önceki turda imambayıldı yemeğini yapamayıp/yanlış yapıp yemeğin yaptığı gibi olduğunu, o şekilde öğrendiğini iddia eden yarışmacılara ithafen;) Biz şöyle düşünüyoruz jüri olarak. Bu imambayıldı yemeği ile alakalı Somer şef A'dan Z'ye boyu, boyutu olması gerekenlerin hepsini anlattı. Şöyle bir şey vardır; sizin bildikleriniz bizim için değerlidir, ama bu bir yarışma programıdır ve bu yarışma programında koymuş olduğumuz kurallar çerçevesinde biz yarışmacıları içeri alırız. Şöyle bir şey vardır; Siz X, Y, Z bir ustanızdan öğrendiğiniz evet, değerlidir. Ama biz jüri olarak ülkemizdeki bütün kaynakları tarayarak bir kriterler oluşturur ve ona göre oylama yaparız, ustalara göre değil. Şöyle söyleyebilirim size, benim kendi doğru bildiğim şekilde yapmış olduğum bir imambayıldı vardır, ama Saray kaynaklarına indiğimizde ya da ülkemizdeki kaynak kişilere indiğimizde imambayıldıyı böyle tarif ederler. Ülkemizde mesela halen, üzülerak takip ederiz ki yağda kızartırlar. Oysa orijinali bu değildir. Somer şefimizle içerde de konuştuk. Taa tarihin dibine inildiğinde dilim dilim yapılır, sonradan da kreatif bir hale getirilmiştir. Dolayısıyla yani biz ısrarla bütün yemeklerde koymuş olduğumuz kuralları tam olarak yerine getiren yarışmacıları içeri alıyoruz. Yemeğinizin lezzeti kesinlikle bizim için birinci sırada ama ülkemiz gastronomisi, uluslararası yemek kriterleri baz alınarak bizde yarışmacılar içeriye alınır. Yani X ustadan öğrendiğim, Z ustadan öğrendiğime göre değil.	https://www.dizi.im/izle/78494/masterchef-2022-33-bolum-izle-7-agustos.htm
12	38. Bölüm	12.08.2022	01:09:28	Yarışmacı olabilmek için 3. adım. Asıl yarışmacıları belirleme elemeleri, 2. grup	Somer Şef:	(Şefler yarışmacı adaylarına su böreği yapmalarını söylemiştir ve tadım sırası Vural isimli yarışmacının yemeğine geldiğinde Vural da biraz çekinerek, çok da emin olmayarak yemeğini anlatır ve buna karşılık Somer Şef;) Sana ev ödevi vereyim mi?	https://www.dizi.im/izle/78525/masterchef-2022-38-bolum-izle-12-agustos.htm
					Vural (Yarışmacı adayı):	Evet şef.	
					Somer Şef:	İlk yazılı Türk yemek kitabı hangisidir biliyor musun?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Şefim biliyordum ama şu an hiç..	
					Somer Şef:	(Sorun yok, canını sıkma ifadesiyle) Önemli değil. Melceü't-Tabbâhîn. Bu yemeğin Melceü't-Tabbâhîn'de tarifi var. Bir bak, onun içine yumurta ile su konuluyor mu konulmuyor mu, bana yarın söyleyeceksin.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Tamam şefim.	
					Somer Şef:	Melceü't-Tabbâhîn'deki su böreği tarifi. İlk yazılı su böreği tarifi.. Su var mı?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Yalnız ben onu not almam lazım.	

					Somer Şef:	Neyi not alman lazım?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	(Çekingence şekilde gülerek) Dediğinizi..	
					Somer Şef:	Su var mı yok mu bana söyleyeceksin yarın.	
					Danilo Şef:	(Vural'a karşı) Kitap ismini hatırlıyor musun?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	İşte onu not almam lazım. (Gülerek kendi kafasını göstererek) Kalmayacak çünkü.	
					Somer Şef:	Melceü't-Tabbâhîn.	
					Mehmet Şef:	Bende orijinali var.	
					Danilo Şef:	Melceü't-Tabbâhîn.	
					Mehmet Şef:	(Vural'a karşı) Bende orijinali var. Satayım sana.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	(Bu arada Somer Şef diğer yarışmacıya ilerlemişken elindeki tükenmez kalemle geri döner ve Vural'ın koluna uzanır, Vural Somer Şef'e kolunu uzatarak) Şöyle yazın şefim. Şöyle büyük yazın hatta. (Somer Şef kitabın adını Vural isimli yarışmacının koluna büyük bir şekilde yazar.) Teşekkürler şef.	
13	38. Bölüm	12.08.2022	01:12:29	Yarışmacı olabilmek için 3. adım. Asıl yarışmacıları belirleme elemeleri, 2. grup	Vural (Yarışmacı adayı):	(Şefler başka bir yarışmacının yemeğini tadarken Vural ön tezgahlardaki bir yarışmacıya Somer Şef'in ilk yazılı yemek kitabının adı olan Melceü't-Tabbâhîn yazısını yazdığı kolunu ve o kolundaki dövmelemleri göstererek) Bak bu taraf benim hep değer verdiğim şeyler. Oğlumun ismi, aile tablosu, aşçılık. Bunu da akşam dövmesini yazdırıcam, direkt. Somer Şef'ten.	https://www.dizi.im/izle/78525/masterchef-2022-38-bolum-izle-12-agustos.htm
					Somer Şef:	(Tadımı bitiren Somer Şef konuşmayı duyar ve Vural'a döner) Oğlum onun dövmesini yaptıracağını bilsem ona göre düzgün yazardım.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Hayır. Ben bunu ciddi ciddi yazdıracağım. Aynı bu şekilde bırakıcam, yaptırıcam. Çünkü (kolundaki dövmelemleri göstererek) burda değer verdiğim şeyler var. Komple. Şimdi güzel oldu. Denk geldi yani.	
14	39. Bölüm	13.08.2022	00:20:35	Yarışmacı olabilmek için 3. adım. Asıl yarışmacıları belirleme elemeleri, 2. grup	Somer Şef:	Sana bir ödev vermişim dün.	https://www.dizi.im/izle/78529/masterchef-2022-39-bolum-izle-13-agustos.htm
					Vural (Yarışmacı adayı):	Evet şef.	
					Somer Şef:	Neydi ödev?	

					Vural (Yarışmacı adayı):	Şefim, su böreğine bak demiştiniz, tarihte yazılı ilk kitap, Osmanlı kitabındaki şefim. Baktım. Hatalarım çok varmış su böreğinde, onu öğrendim. Evet, su girmiyormuş hiçbir şekilde. Sadece şey diyor “Yumurta ile yoğrula, aldığı kadar yumurta ile yoğrula” diyor şef.	
					Somer Şef:	Çok da güzel, dili de çok güzel, çok da güzel bir kitap aynı zamanda.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Ondan sonra da baya inceledim kitabı. Bir de hatalarımı da gördüm. “Haşladıktan sonra güzel bir süzgeçe ala” diyor “Çünkü soğuduğunda katlanırsa bir daha açılmaz” diyor.	
					Mehmet Şef:	İlk şeyin (hamurun) elinde paramparçaydı yani.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Evet. Aslında parçalamaya çalışmıyordum ben orda, açmaya çalışıyordum. Elimde paramparça olarak kaldı şefim o. Ama yani çalıştım. Sıkıntı yok.	
					Somer Şef:	(Önceki gün Vural'ın koluna tükenmez kalemle yazdığı yazılı ilk Türk yemek kitabının adı olan Melceü'ı Tabbâhîn yazısını kastederek) Hala kolunda duruyor.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Ya şimdi şöyle söyleyeyim, arkadaşlar bunu biraz farklı yorumladı ama.. Hiç kafamda öyle bir şey de yok. Dövmesini yaptırdım. Ben bunu size de dün demiştim. Dedğim gibi bu kol benim karalama kolum. Hani ben önemli şeylerimi bu kola hep saklıyorum.	
					Mehmet Şef:	(Diğer şeflere dönerek, şaşkınlıkla) Yaptırmış mı?	
					Somer Şef:	Nasıl, dövmesini mi yaptırdın?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	(Gülerek) Dövmesini yaptırdım şefim.	
					Mehmet Şef:	Ne zaman oğlum?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Dün yaptırdım şefim.	
					Somer Şef:	Ciddi mi söylüyorsun yaa?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Evet şef.	
					Somer Şef:	(Gülerek) Oğlum bilseydim düzgün yazardım. Ben onu öylesine.. Bana niye böyle bir sorumluluk yüklüyorsun?	
					Mehmet Şef:	Getir bakalım şunu ya. Ne zaman gittin ya? Sen ciddi misin ya?	
					Somer Şef:	(Mehmet Şef'e karşı) Ben öylesine yazdım, aklında olsun diye.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	(Şeflerin yanına gider.) Şefim buraya böyle değil, başka bir şey de olsa ben..	
					Somer Şef:	Benim yazım kötüdür ya, keşke başkası yazsaydı.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Çok tatlı bence. Çok da güzel durduğunu düşünüyorum şefim.	
					Danilo Şef:	(Vural'ın kolundaki dövmeye bakar.) Aaa gerçekten..	

					Mehmet Şef:	Bu çıkmayacak mı?	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Çıkmayacak şefim. Çıkmasın zaten. Somer Şef'imın yeri ayrı zaten. Bu benim mesleğimle de alakalı bir şey bu. İlk kitap, ilk yemek kitabı. Keyif veriyor yani açıkçası.	
					Somer Şef:	Oğlum söyleseydin böyle bir şey yapacağını, ben ona göre yazardım. Onun bu arada “ü” den önce de apostrofu var, git onu yaptır. <i>(Şefler ve yarışmacılar güler.)</i> “Melce” apostrof “üt” o galiba.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Yok şefim, dediğim gibi yanlış da yazsaydınız siz bunu, zaten ben yine aynısını, sizin yazınız sonuçta. Sizden bana bu yarışmadan bana kalan bir hatıra olarak hep kalıcak. Ömür boyu da taşıcam.	
					Somer Şef:	Duygulandım, sağol ya, valla. Bilseydim düzgün yazardım. Ya da biraz daha küçük yazardım ne bileyim.	
					Danilo Şef:	<i>(Gülerek)</i> Bilseydim ben yazardım.	
					Somer Şef:	Evet. O zaman görürdün harf hatalarını.	
					Mehmet Şef:	Yemin ediyorum ben onu şaka yapıyor zannettim.	
					Somer Şef:	Ben tekrardan yazdı zannetim oraya.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	<i>(Diğer şeflere)</i> Şefim ama sizden de almak istiyorum birer tane. Sizin de hatıranız olsun yani. Güzel bir şey bu benim için.	
					Danilo Şef:	<i>(Gülerek)</i> Tamam sen şimdi bi yemek yap, bi bırak bu işi.	
					Somer Şef:	Benden sana o zaman, bende onun tshirt'ü de var benim koleksiyonumda, onu getiricem sana.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	<i>(Alkışlar eşliğinde)</i> Çok teşekkür ediyorum şefim, gerçekten çok mutlu ettiniz şu an.	
					Somer Şef:	Ben teşekkür ederim, şakası bir tarafa, onore ettin beni. Çok sağol.	
					Mehmet Şef:	Bir de bu kitap da şey yani, onu söyleyeyim sana. Gerçekten bizim yazılı ilk kaynağımız. Faydalandığımız bir kaynak yani.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Şefim zaten yemeğin tamamıyla mantelitesini anlatıyor, reçeteden bir şey yok. Hani kullanılacak şeyler, nedir, napıcan onu söylüyor. Çok güzel bir kitap. Her ürün, çok farklı şeyler var. İlk defa gördüğüm çok ürün var. Hani kitabı inceleme fırsatı buldum.	
					Mehmet Şef:	Bir aşçı da değil bu kitabı yazan, bir hekim.	
					Somer Şef:	Kendisi bir hekim. Mehmet Kâmil'di galiba.	

15	40. Bölüm	14.08.2022	00:20:38	Yarışmacı olabilmek için 4. adım, grup elemeleri. 2. Gruptan yarışmanın yedek kadrosuna alınacakları belirleme elemeleri	Danilo Şef:	(Asil kadroya geçemeyen, şansını yedek kadrosunda denemek zorunda kalan Vural isimli yarışmacıya karşı;) Ee Vural, hala surat düştü.	https://www.dizi.im/izle/78533/masterchef-2022-40-bolum-izle-14-agustos.htm
					Vural (Yarışmacı adayı):	Yok, asla.	
					Somer Şef:	Ben Vural'ın moralini yerine getireyim mi? Ver. (Kamera arkasındaki ekibe doğru yönelir ve bir kutu alır.)	
					Vural (Yarışmacı adayı):	(Gülümseyerek) Ciddi olamazsınız şef.	
					Somer Şef:	(Elindeki hediye kutusuyla yarışmacının tezgahına doğru ilerler.) Al Vural al, hak ettin bunu.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Şefim şu an bir şey söyleyeyim mi? .. Ben.. Hiçbir şey söyleyemem şu an ben.. Çok.. Kaldım..	
					Somer Şef:	Hayır.. Sana bir de bir özür borçluyum. Ben normalde şeye çok dikkat ederim. İmlalara çok dikkat ederim. Tamamen yanlış yazmışım ben bu yazıyı. (Kamerada Vural'ın dövmeli kolu ve üzerinde Somer Şef'in tükemez kalemle yazıp, Vural'ın kalem yazısı silinmeden dövme yaptırdığı şekliyle "Melceüt Tabahhin" yazısı vardır). Bunun iki "B" bir "H" olması lazım.	
					Vural (Yarışmacı adayı):	Şefim ben biliyorum yanlış yazıldığını. Şimdi hatta yaptırırken dedi ki "Abi" dedi "Bu dövme yanlış." dedi. Dedim sıkıntı yok ne olursa olsun.	
					Somer Şef:	(Melceü't Tabbâhîn kitabının tshirt'ünü hediye kutusundan çıkarır.) Burdan da görebilirsin bak. Bakayım, evet bak iki "B" bir "H".	
					Vural (Yarışmacı adayı):	(Somer Şef'e sarılırken) Çok teşekkür ederim şefim, çok sağolun. Bunu ömür boyu.. Ben bir şey söyleyeyim size, kıyıp da giyemem herhalde. Benim için çok vazgeçilmez bir şey. Çok teşekkür ederim. Çok mutlu oldum. Çok sağolun.	
					Somer Şef:	Evet buyur, güle güle kullan. İsmi de aslında çok da güzel bir isim, biliyorsun. Melceü't Tabbâhîn "Aşçıların Sığınağı" demek. O yüzden isim olarak da gerçekten kitabın isim anlamı da çok güzel. Gerçekten aşçıların sığınak olarak kullanabilecekleri bir kitap. O yüzden güle güle kullan.	

					Vural (Yarışmacı adayı):	(Çok mutlu olmuştur ve ilk yazılı Türk yemek kitabı olan Melceü't Tabbâhîn'in tasarım tshirt'ünü kutusuna koyup kaldırırken) Çok sağolun şef. Ben bunun gazıyla var ya bilmiyorum neler yaparım şu an.	
					Somer Şef:	(Gülerek) Hadi bakalım. [Gün sonunda gruptaki on kişilik yarışmacı adayından beş kişi yedek kadrosuna alınacaktır ve Vural en iyi 2. yemeği yaparak yedek kadrosuna girer.]	
16	41. Bölüm	15.08.2022	00:03:00	Yarışmacı olabilmek için 3. adım. Asil yarışmacıları belirleme elemeleri, 3. grup	Göktuğ (Yarışmacı adayı):	(Program girişinde yarışmacılarla neler yaptıkları, nasıl hissettikleri üzerine yapılan sohbet) Her şeyiyle hazır halde geldik. Döndükten sonra tabii birazcık yine çalışma durumları oldu. Tabii ekstralar bunlar, pastacılık üzerine de birazcık çalıştık. (...) Diğer turlardan sonra tabii teşekkürler, kitaplarınızı aldım.	https://www.dizi.im/izle/78538/masterchef-2022-41-bolum-izle-15-agustos.htm
17	48. Bölüm	22.08.2022	00:07:50	Yarışma başladı. Asil yarışmacılarla oynanacak ilk bölüm, kaptanlık oyunu	Mehmet Şef:	(Asil yarışmacıların tamamı seçildikten sonra yarışmanın başladığı gündür ve mutfak tezgahlarına önceki senenin yarışmacıları gelmiştir. 2022 senesinin yarışmacıları stüdyoya, tezgahlarına davet edilmeden önce şefler MasterChef 2021 senesinin yarışmacılarıyla sohbet eder.) Ne var ne yok? Neler yapıyorsunuz? Yer hizmetlerinde misin? Uçuyor musun?	https://www.dizi.im/izle/78573/masterchef-2022-48-bolum-izle-22-agustos.htm
					Pelin (Eski yarışmacı):	Yer hizmetlerindeyim. Yani bir süre daha burda kalıcam. Ama hayatım benim çok değişti MasterChef'ten sonra. "Ezine Peynirli Lezzetler" adı altında bir kitap ⁴⁵ yazdım. Şimdi ikinci kitabım geliyor; "Balkan Yemekleri" olacak.	
18	48. Bölüm	22.08.2022	01:02:13	Kaptanlık oyunu	Somer Şef:	(Yarışmacılara çi börek yapmaları söylenir. Böreğin yapılışı, nasıl ve kaç adet servis edilmesi gerektiği ile ilgili kriterler anlatılırken) Evet, biz bunu kendimiz karar vermedik. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın güzel bir web sitesi var kultur.gov.tr diye. Orda yemeklerin bütün, yani kültürel olarak nasıl servis edilmesi gerektiğini söylüyor, orda da yazıyor bu. Eskişehir'deki bütün çi börekçiler de bu şekilde yapar.	https://www.dizi.im/izle/78573/masterchef-2022-48-bolum-izle-22-agustos.htm
19	53. Bölüm	27.08.2022	00:31:04	Yarışmacı olabilmek için 5. adım. Yedekten asil kadroya geçen belirleneceği bölüm	Mehmet Şef:	(Yemek yapılırken tezgahları gezen şef, koluna ilk yazılı Türk yemek kitabının adını dövme yaptıran yarışmacı aday Vural'ın yanına gider) Okuyor musun kitabı?	https://www.dizi.im/izle/78599/masterchef-2022-53-bolum-izle-27-agustos.htm

⁴⁵ Araştırmalar sonucunda böyle bir kitaba ulaşamamıştır.

					Vural (Yarışmacı adayı):	Ezberledim gibi bir şey şefim. Şey olarak şimdi şey demeyeyim de ezberledim ama hepsini okudum ürünlerin ve oradan da bir sürü şey bugün kattım. Yaratıcılıkta alacağım içinden.	
20	60. Bölüm	3.09.2022	01:14:10	Yarışmacı olabilmek için 5. adım. Yedekten asil kadroya geçen belirleneceği bölüm	Somer Şef:	(<i>Esnaf lokantasında aşçı olarak çalışan Doğukan isimli yarışmacı adayıyla konuşurken</i>) Tabi biz geçen senenin sonu ve bu sene esnaf mutfağı üzerine çok konuştuk hem Mehmet Şef'in çıkacak kitabı, benim de çok ilgimi çeken bir konu olduğu için, hem onun ön araştırmalarını Mehmet Şef sağolsun bizle paylaştı neler yaptığını. Çok esnaf konuştuk yani, hep esnaf konuştuk. Kitap çıktı, hala devam ediyor konuşmalarımız. Hatta Mehmet Şef de şimdi onun belgeseli üzerine çalışıyor. Çok harika bir belgesel geliyor bu arada. Müthiş bir belgesel geliyor. Bana konuları anlattı, (kolunu gösterir) tüylerimden belli yani. Çok güzel bir konu geliyor. Ben de merakla, her şeyi bırak bir izleyici olarak bekliyorum. Her neyse, sen de bu kültürden gelen bir arkadaşsın.	https://www.dizi.im/izle/78638/masterchef-2022-60-bolum-izle-3-eylul.htm
21	64. Bölüm	7.09.2022	00:10:35	Takım oyunu	Somer Şef:	(<i>Yemek öncesi, şefler önceki günü değerlendirme sohbetinde Burak Revanbahş, Çağatay ve Kıvanç isimli yarışmacılar ile yarışmacıların stüdyoda ve evde yemeklerle ilgili fikir alışverişini yapması üzerine konuşurken</i>) Telefonlarınız da yok. Zaten yani nerden alacaksınız kaynak? Birbirinizden öğrenebilirsiniz.	https://www.dizi.im/izle/78748/masterchef-2022-64-bolum-izle-7-eylul.htm
					Çağatay (Yarışmacı):	Ya kitap, ya biz. Yani..	
					Burak Revanbahş (Yarışmacı):	Kitap var şef. Kitap dışında bir de birbirimizin bilgi deneyimi var yani.	
22	64. Bölüm	7.09.2022	01:06:21	Takım oyunu	Danilo Şef:	(<i>Yemek tadımına geçildi ve pumpum çorbası tadılırken yemeği yapan Tayfun isimli yarışmacıya;</i>) Daha önce duydun mu bu yemek?	https://www.dizi.im/izle/78748/masterchef-2022-64-bolum-izle-7-eylul.htm
					Tayfun (Yarışmacı):	Duymadım şef.	
					Mehmet Şef:	Ya aslında buna benzer ırmık çorbası var.	
					Tayfun (Yarışmacı):	Evet, onu biliyorum.	
					Fatma Nur (Yarışmacı):	(<i>Mehmet Şef'e karşı</i>) Evet, sizin kitabınızda var.	

23	65. Bölüm	8.09.2022	00:53:30	Takım oyunu (Dış çekim-Malatya)	Somer Şef:	(Malatya dış çekiminde yarışmacıların yaptığı yemekleri tadım yapmaya davet edilen konuklara tek tek söz verilir.) Yine değerli misafirlerimizden sayın Atilla Kantarcı aramızda. Siz hem araştırmacı hem de yazarınız gastronomi üzerine, Malatya kültürü üzerine. Yeme kültüründen biraz bahsedelim Atilla Bey.	https://www.dizi.im/izle/78754/masterchef-2022-65-bolum-izle-8-eylul.htm
					Atilla Kantarcı - Araştırmacı Yazar	Hoşgeldiniz, şerefler verdiniz hepiniz. Ben aynı zamanda Kültür Yaşam Derneği başkanıyım aynı zamanda. Gastronomi kültürümüzü korumak adına kitaplar yazıyoruz, televizyon programları yapıyoruz. Kültürümüzü bizden sonraki kuşaklara anlatmak, aktarmak adına ve bizim en büyük görevlerimizden birinin bu olduğunu düşünerek böyle bir görev üstlendik. Gerçekten hem et yemeklerinde çok çeşitli yemeklerimiz var, hem de bulgur ve yaprak üzerine çeşitli yemeklerimiz var. Bir de buna düğün yemeklerimizi eklersek gerçekten Türkiye’de sayılı gastronomi dalında şehirlerden biriyiz diye düşünüyorum ve ben uygun görürseniz son kitabımı sizlere imzaladım. Uygun olursa vereyim bunu. (Yemek masasından kalkıp şeflere kitapları taktim eder, şefler teşekkür edip kitapları alır.)	
24	67. Bölüm	10.09.2022	02:37:07	Yarışmacı olabilmek için 5. adım. Yedekten asil kadroya geçen belirleneceği bölüm	Şule (Yarışmacı adayı):	(Bölümdeki 2.turda yarışmacılara kayısı verilir ve bununla yaratıcı, kreatif bir yemek yapmaları istenir. Yaptıkları yemekleri değerlendirilen yarışmacı adayları, şefler kazananı belirlemek için istişare yaparken kendi aralarında konuşur, kritik yapar.) Bekle bakalım, hemen ağlama. (...)	https://www.dizi.im/izle/78764/masterchef-2022-67-bolum-izle-10-eylul.htm
					Ayşegül (Yarışmacı adayı):	(Ağlayarak) (...) Hepsinin tadına baktım. Şu pirinç sübyesi. O, Mehmet Şef’in tabağında görmüştüm, kitabındaki. Onu yorumlamaya çalıştım. Ama görüntüsü güzel değil.	
25	69. Bölüm	12.09.2022	01:00:18	Kaptanlık oyunu	Somer Şef:	(Şeflerin haftanın kaptanlarının belirlenmesi için yarışmacılardan yapmalarını istedikleri yemek kazandı. Somer Şef tatlıyı tabaklamaya çalışan Vural’ın tezgahına gider.) Kazandibi ilk hangi Türk yemek kitabında yazılmıştır?	https://www.dizi.im/izle/78776/masterchef-2022-69-bolum-izle-12-eylul.htm
					Vural (Yarışmacı):	Melceü’t Tabbâhîn.	
					Somer Şef:	(Gülerek) Yok, değil. Mahmut Nedim’in Aşçı Başı. (Vural’ın kolunu tutarak) Yazayım mu buraya?	
					Vural (Yarışmacı):	(Gülerek) Yazın şefim. Vallahi yazın.	

26	76. Bölüm	19.09.2022	00:52:30	Kaptanlık oyunu	Somer Şef:	Sizden 10 adet doğru şekilde pişirilmiş barbun tava istiyoruz. Teknik kısımları için “İşin kitabını yazana bırakalım.” derler ya (Mehmet Şef’i işaret eder.) Adam kitabını yazmış.	https://www.youtube.com/watch?v=6weQkEANKx8&ab_channel=MasterChefT%C3%Bcrkiye
27	79. Bölüm	22.09.2022	02:16:10	Dokunulmazlık oyunu	Yağız (Yarışmacı):	(Takımca kaybettikleri dış çekim oyununun ardından elenmek üzere potaya girmemek için dokunulmazlık oyunu oynarlar ve yaptığı yemeği tadıp değerlendirmeleri için şeflere takdim eder. Yemeği ilk Danilo Şef deneyecektir ve yarışmacı yemeğini anlatmaya başlar.) Bu yemeğe başlarken humhum kebabından ilham aldım. Humhum kebabını da Mehmet Şef’in Esnaf kitabında unutulmuş yemekler arasında görmüştüm.	https://www.dizi.im/izle/78842/masterchef-2022-79-bolum-izle-22-eylul.htm
					Mehmet Şef:	Humhum?	
					Yağız (Yarışmacı):	Humhum. Patlıcan ve üzeri et, parça etlerle yapılan karnıyarık tarzı bir şey. Patlıcan soyuluyor şef.	
					Mehmet Şef:	Horhor oğlum.	
					Yağız (Yarışmacı):	Horhor pardon. (Utanır ve gülümser) Özür dilerim şef.	
					Mehmet Şef:	Ben de nerdeyse kitaptan şüphe duyuyordum yani. Horhor kebabı.	
					Mehmet Şef:	(...) (Yemeği tatma sırası kendisine gelmiştir.) Horhor kebabı var, evet.	
					Yağız (Yarışmacı):	Ben zaten kitaptan bakarken de, bunu yorumlarken de dedim. Ben bunu kesin yanlış söylerim dedim. Başardım da.	
					Somer Şef:	(...) (Yemeği tatma sırası kendisine gelmiştir.) Humhum. Ben de diyorum kitabı o kadar inceledim, baktım. Demek ki diyorum atlamışım. Sen ama kabakla yaptın bunu.	
28	81. Bölüm	24.09.2022	01:47:07	Yarışmacı olabilmek için 5. adım. Yedekten asil kadroya geçen belirleneceği son bölüm	Sema (Yarışmacı adayı):	(Sema yedek yarışmacılıktan asil yarışmacılığa geçme ihtimali olan son yarışta başarısız olmuştur ve şeflerle veda konuşmasını yapar.) Ben çok küçük bir yerden geldim. Yani o yaşadığım yerde market bile yok, o kadar yani. Eğitim alacak hiçbir şeyim yok. Uğraştım, Adana’ya gittim, Ceyhan’a gittim. Kitaplardan okudum, destek olan herkese teşekkür ediyorum. Bana güvenen herkese teşekkür ediyorum.	https://www.dizi.im/izle/78860/masterchef-2022-81-bolum-izle-24-eylul.htm
29	82. Bölüm	25.09.2022	01:43:25	Eleme gecesi	Görkem (Yarışmacı):	(İki turla oynanan eleme yarışmasında ilk turu geçemeyen yarışmacılarla ikinci oyun öncesi sohbet edilir. Şefler Görkem isimli yarışmacının neler hissettiğini, verilen şef tabağı için ne düşündüğünü sorar.) Bir de Mehmet Şef’in Denizden kitabındaki bir tarif bu, ben öyle biliyorum, yani orda görmüştüm ben.	https://www.dizi.im/izle/78865/masterchef-2022-82-bolum-izle-25-eylul.htm

					Mehmet Şef:	Evet, Denizden'deki bir tarif.	
					Görkem (Yarışmacı):	Öyle olduğu için de biraz aslında mutlu oldum. İki üç gün önce bakmıştım tarife. Yani şöyle bir göz gezdirmiştim. Orda ahtapot ve sucuk olduğunu görmüştüm. Şimdi burda karşıma çıkınca aslında biraz mutlu oldum ve biraz sakinledim. Yani yaparım diye düşünüyorum, yapamazsam da yapacak bir şey yok, arkadaşlarım benden daha iyi yapmıştır, evimize gideriz. Ama şu an için şeyim yani, gayet sakinim. Yani bildiğim ürünler, yapacağımı düşünüyorum. Şu an için şeyim yani, rahatım. <i>[Görkem turu geçer ve elenmez.]</i>	
30	83. Bölüm	26.09.2022	00:06:49	Kaptanlık oyunu	Burak Kaya (Yarışmacı):	<i>(Oyun öncesi şefler yarışmacılarla sohbet eder ve Somer Şef yarışmacı Burak Kaya'yı takım oyunlarında iyi bir performans gösterirken bireysel istatistiğinin kötü olması yönünde eleştirir.)</i> Ufak tefek hatalarım oldu. Hatalarımdan dolayı çıkamadım oraya. <i>(Başarılı yemek yapanların çıktığı, tüm tezgahların önünü kastediyor.)</i> Sizlerin karşısında mahcup oldum. Ancak bunun için daha çok saldırcam, daha çok çalışıcım. Evde de daha çok denemeler yapıcam artık. Kitaplarınızı zaten okuyorum, elimden geldiği kadarıyla bireysel başarıyı da göstermek istiyorum sizlere. İnşallah sizlerin direktifleriniz.. Sizler benim öğretmenimsiniz. Şefimsiniz, hem öğretmenimsiniz. Sizden çok şey öğreniyorum ve gün geçtikçe üzerine koyduğumu düşünüyorum sizlerin sayesinde. İnşallah bireysel başarılarımı da göstereceğim.	https://www.dizi.im/izle/78872/masterchef-2022-83-bolum-izle-26-eylul.htm
31	84. Bölüm	27.09.2022	00:09:41	Takım oyunu	Bedri Usta:	<i>(Önceki hafta oynanan ödül oyununu kazanan takım yemeğe Bedri Usta'nın lokantasına götürülür ve takım yemek yerken Bedri Usta elinde yarışmacılara hediye edeceği kitaplarla gelir.)</i> Bu Bedri Usta'nın hayat hikayesi kitabı. ⁴⁶ Bunun inanın geliri kimsesiz çocuklara gidiyor. Bana düşen kısmının bütün gelirini çocuklara veriyorum.	https://www.dizi.im/izle/78881/masterchef-2022-84-bolum-izle-27-eylul.htm
					Ayaz (Yarışmacı):	Allah razı olsun. Bravo. <i>(Yarışmacıların kitabı inceledikleri birkaç kare ekrana verilir.)</i>	
32	85. Bölüm	28.09.2022	00:08:12	Takım oyunu	Mehmet Şef:	<i>(Oyuna başlamadan önce şefler yarışmacılarla önceki günün kritiğini yapar. Önceki gün kaybeden tüm takım kötü ve başarısız bir gün geçirmiş ve bazılarının tutumları şefler tarafından eleştirilmiştir.)</i> Görkem sen mutlu musun?	https://www.dizi.im/izle/78890/masterchef-2022-85-bolum-izle-28-eylul.htm
					Görkem (Yarışmacı):	Mutluyum şef, yani şey.	

⁴⁶ Bedri Usta. **Ustalıkla Pişer Hayat**, İstanbul: Destek Yayınları, 2021.

					Mehmet Şef:	Dün.. Somer Şef.. Yani sende şeyi seviyorum. Somer Şef bir şeyi anlatırken sen ikinci kez bir peçete kalem alıp tarif yazmaya başladın. <i>(Somer şef önceki gün başarısız bir takım oyunu sonrası kendi aralarında dokunulmazlık oyunu oynayan takımın, bu oyunda da çok başarısız olmasının, verilen yemeği kötü yapmalarının üzerine yemeği tarif etmeye başlamıştı. Görkem de şefin söylediklerini hemen not almaya başlamıştı. Mehmet Şef bunu hatırlattı.)</i>	
					Görkem (Yarışmacı):	Evet şef. Tarif hala yanımda.	
					Mehmet Şef:	Bu çok güzel bir şey. Bu çok gördüğümüz bir şey değil. Olay sonrası Somer Şef şeyi anlatırken, yemeği tekrar anlatırken...	
					Somer Şef:	Ne kadar güzel yakalamışsınız. Aynısını ben de gördüm. Ama dile getirmedim.	
					Mehmet Şef:	Bence örnek alınması gereken bir şey. Eline kalem kağıdı alıp notlar yazmaya başladın. İşte bizim dediklerimizden böyle off puff deyip yerine geçmemen.. Yok ben kazandım kazanmadım, bu niye çıktı diyeceğine öğrenme şeyini sevdik. Yani Somer Şef de görmüş. Tebrik ediyoruz.	
					Ayaz (Yarışmacı):	<i>(Görkem'i göstererek)</i> Sabah odaya geldi şef. Kitap tarif falan vardı.	
					Görkem (Yarışmacı):	Sabah da Ayaz'ın yanına gittim. Kitaptan tarif arıyordum, bulamadım da bugün halledicem. Akşam da çıkarken Memo'dan şey istedim, burdaki nişastayı istedim. <i>(Memo dediği kişi programdaki ekipten, yarışmacılara yardımcı olan bir çalışandır.)</i> İşte sabah direkt kalktım, Ayaz'ın yanına gittim. Ayaz'da birkaç tane kitap vardı bildiğim. Arıyorum, arıyorum tarif yok. Ama bulucam. Yani bu bir iki gün içinde o işi tamamiyle çözücem. Hem size karşı mahcubum hem Singapur'a gideceğimiz için de daha çok öğrenmek istiyorum. <i>(Görkem bir ödül oyununu kazanıp Somer Şef ile Singapur'daki bir gastronomi etkinliğine gitme hakkı kazanmıştı.)</i> Bir de benim hatam, sonuçta bilmem gerekiyordu o yüzden de böyle şey yapıcım yani, o işi tamamiyle bitiricem artık kafamda.	
					Somer Şef:	Peki o zaman ben sana iki tane kitap vericem, biri hediye ama birini geri almak durumundayım. Çünkü o kitabın başka bir kopyası yok. Yani şeyde de yok yani, yurt dışında da piyasada da yok. Kalkmış bir kitap, Bjorn'un <i>(Bjorn Shen - Şef)</i> yazdığı kitap ⁴⁷ piyasada da olmadığı için onu maalesef geri almak zorundayım. Ama sende dursun bir süre, ona bak. Arkadaşlarınla da paylaş tabii istiyorsan.	
					Mehmet Şef:	Hemen fotokopilettir.	
					Somer Şef:	<i>(Gülerek)</i> Hemen fotokopilettir, aynen.	

⁴⁷ Bjorn Shen. **Artichoke: Recipes & Stroies from Singapore's Most Rebellious Kitchen**, Epigram Books, 2014.

					Görkem (Yarışmacı):	Tamam Şef, teşekkür ederim.	
33	89. Bölüm	2.10.2022	01:05:41	Eleme gecesi	Danilo Şef:	(Yarışmacılara yaratıcı ve kreatif bir yemek yapmaları için balkabağı verilir ve eleme potasındaki Şule isimli yarışmacı et yerine ince dilim balkabakları kullanarak vejeteryan iskender yapar.) Evet, bu fikir nasıl geldi sana Şule? Daha önce düşündün mü?	https://www.dizi.im/izle/78921/masterchef-2022-89-bolum-izle-2-ekim.htm
					Şule (Yarışmacı):	İnanın tamamen bir ilhamla... Sabah erken kalktım.	
					Danilo Şef:	(Gülerek) Haa.. Canın iskender istedi? Bana da oluyor bazen.	
					Şule (Yarışmacı):	(Gülerek) Yok, Somer Şef'in kitabına bakıyordum. Ondan sonra, bir de bu hafta çok güzel bir vegan vejeteryan masterclass'ı da alınca (Somer Şef'ten) birden böyle dedim ki bugün bir iskender yapabilirim vegan vejeteryan, hani kafasından. Öyle bir anda, yani böyle kağıt kalem elimdeydi ve vejeteryan iskender yazdım.	
34	90. Bölüm	3.10.2022	00:25:19	Kaptanlık oyunu	Somer Şef:	(Haftanın başlangıcı olan kaptanlık oyununun başında şefler tüm yarışmacılarla tek tek konuşurken) Yağız, geçen hafta iyi bir haftaydı senin için.	https://www.dizi.im/izle/78929/masterchef-2022-90-bolum-izle-3-ekim.htm
					Yağız (Yarışmacı):	Evet şef, güzel geçti. Ben bunları.. Her hafta zaten bol bol kitap okuyorum, çok kitap okuyorum. Bu hafta da bunlarla alakalı okuduğum şeylerden denemelerim oldu. Onları burda farklı bir açıyla yapmaya çalışıcım. Geçen hafta güzel geçmişti. Bu okuduklarım, öğrendiklerim sayesinde bu hafta çıtayı bir yükseltip böyle daha güzel bir şekilde geçirmek istiyorum şef.	
35	92. Bölüm	5.10.2022	02:41:39	Takım oyunu	Somer Şef:	(Takım oyunu oynandı, o haftanın kırmızı takımı kaybetti, kendi içlerinde bir dokunulmazlık oynadılar ve bir kişi dokunulmaz olup takım arkadaşlarından bir kişiyi direkt eleme potasına gönderdikten sonra tüm kırmızı takım kalan yarışmacılar arasından bir kişiyi daha eleme potasına göndermek için aralarında bir oylama yaparken, kimi neden potaya yazdıklarını da söyler. Ayaz isimli yarışmacı, Tayfun isimli yarışmacının adını yazar ve yazarken mısır ekmeğini yapamadığını söyler. Tayfun "Ben zaten nasıl yapıldığını bilmediğimi söylemiştim, ama yapmak zorundaydım." der. Bunun üzerine bir konuşma geçer.) Mısır ekmeğinin nasıl yapılacağını kim biliyordu burda? (Gamze isimli yarışmacı elini kaldırır.) Paylaştın mı bunu diğerleriyle?	https://www.dizi.im/izle/78948/masterchef-2022-92-bolum-izle-5-ekim.htm
					Gamze (Yarışmacı):	Ben sarmayla uğraşırken şefim daha sonra baton kalıba koymuşlardı, geri döktürttüm, düz tepsiye koydurttum pişmez diye. Bildiklerimi paylaştım hamurunu dâhil olmak üzere.	

					Barış (Yarışmacı):	Ben elimde hamurla gezdim şef, her yeri gezdim. Nasıl yapabiliriz diye.	
					Gamze (Yarışmacı):	Evet, sordu. Barış sordu şef bize.	
					Şule (Yarışmacı):	Şefim, ben de şöyle... Mehmet Şef'in kitabında görmüştüm. O gramajları söyledim zaten.	
					Somer Şef:	Denizden kitabında mısır ekmeği...	
					Mehmet Şef:	Evet şefim, verdik orda. Detaylı var.	
36	94. Bölüm	7.10.2022	00:01:37	Masterclass	Mehmet Şef:	(Haftanın masterclass'ını Mehmet Şef'ten, kendisinin restoranında alan yarışmacılara şef salça ve sos ayırımından bahsederken;) Şimdi bende bir tane kitap var 1933 yılında yazılmış bir kitapta salça diyor adam sürekli. Mesela diyor ki bilmem ne salçalı dana rosto. Aslında bir sos yapıyor da onun adı salça. Fakat yani salça aslında, salçalı yemek kültürü var ya bizde, ordan geliyor. Yani salça ile sos çok farklı şeyler aslında.	https://www.dizi.im/izle/78968/masterchef-2022-94-bolum-izle-7-ekim.htm
37	94. Bölüm	7.10.2022	00:31:17	Masterclass	Mehmet Şef:	(Yardımcılarından biri Şef'in son kitabı olan Esnaf'ı getirir.) Bu kitapla ilgili bir şey söylemek istiyorum, bir memnuniyetimi söylemek istiyorum. Kitap 4. ayında 15.000 sattı. Denizden'den daha farklı bir kafa, farklı bir segment. Ama bu gençler için, bütün repörtajlarımda söylemişim gençler için yaptığımı diye. En çok da aslında sizin gibi meslekte belli noktaya gelmiş ya da gelmek üzere olan insanların çok işine yarayabilir. Sizden ricam bu kitabı n olur şu alt notlarını okuyun, yemek altı notları okuyun. Yani tarifi altında bizim yazdığımız notlar var. Onlar benim için çok değerli. İşte size o bahsettiğim... Bak, şunlar; (kitaptaki dip notları gösterir) şuraları çok okuyun. Buralarda veriyorum aslında bütün sırları. Yani o gece benim... Yani şimdi yazarlık... Yani şöyle bir şeydir; senin için çok değerli olan bir şey birinin sayfayı çekmesi kadardır da size bahsettiğim o vejelatinle ben iki gün uğraştım ve burda o vejetalini açıkladım. Sen belki de görmedin bile. Anlatabiliyor muyum? Yani takık oluyorsun. (Kitaptaki bir bölüm gözüne çarpar.) Bak silkme bu, al. Gel Barış, silkme. (Barış isimli yarışmacının yanına gider ve kitabın ilgili sayfasını gösterir.) Bak şu yemek işte, silkme. Bu yemek, patlıcan silkme dediğimiz yemek arkadaşlar, hiç şey deymiyor, sallayarak pişiyor, hiç kaşık falan girmiyor. Tamamen sallıyorsun. (Elindeki kitap için soruyor.) Kimindi?	https://www.dizi.im/izle/78968/masterchef-2022-94-bolum-izle-7-ekim.htm
					Barış (Yarışmacı):	Benim.	
					Mehmet Şef:	(Barış isimli yarışmacıya doğru kitabı verir.) Yakala, başka? (Yarışmacılara tek tek Esnaf isimli kitapları verir.) İmzalarını stüdyoda.	

38	98. Bölüm	11.10.2022	00:17:30	Takım oyunu	Mehmet Şef:	(Takım oyunu karşılıklı düello şeklinde oynanacaktır ve konusu dolmalardır. Kavun dolması için yarışmacılar seçilir ve tezgahlara geçerler.) Kim yaptı daha önce?	https://www.dizi.im/izle/79006/masterchef-2022-98-bolum-izle-11-ekim.htm
					Yağız (Yarışmacı):	(Kavun dolmasında düellodaki yarışmacı) Araştırmıştım daha önce. Burda hatta elemelerde çıkmıştı, ondan sonrasında ben açtım baktım ona biraz.	
					Mehmet Şef:	Somer'in kitabında da var.	
					Tolga (Yarışmacı):	(Kavun dolmasında düellodaki diğer yarışmacı) Ben de izledim şefim ama uygulamasını yapmadım.	
					Somer Şef:	Hem burda daha önce yaptık hem benim kitapta var.	
					Mehmet Şef:	Her sene, hemen hemen.	
					Somer Şef:	Şu kitapları çalışın diyoruz ya... Dört tane kitap var çalışabileceğiniz. Hepinizde de var, evinizde var.	
39	99. Bölüm	12.10.2022	02:28:35	Dokunulmazlık oyunu	Mehmet Şef:	(Yaratıcı ve kreatif yemek yarışmalarında hep aynı tarz yemekler yaptığı için eleştirdikleri Serpilay isimli yarışmacının yemeğini tadarken;) Ah çok şükür, yani değişik bir versiyon gördük ama yine tabi (Protein yanına paralel dizilen sebze gösteriyor tabakta) şunlardan vazgeçemiyoruz, yine o yuvarlaklar.	https://www.dizi.im/izle/79016/masterchef-2022-99-bolum-izle-12-ekim.htm
					Serpilay (Yarışmacı):	Şef her hafta sonu çalışıyorum. Sürekli kitap almaya da çabalıyorum. Öğrendikçe uygulayacağım, inşallah.	
40	100. Bölüm	13.10.2022	00:00:18	Takım oyunu (Dış çekim-Ankara)	***	Yarışmacılar her hafta yapılan ve takım oyunu olarak oynanan dış çekim için Ankara'ya otobüsle giderken, otobüste elinde yemek kitabı olan ve onu inceleyen Kıvanç isimli yarışmacı gösterilir.	https://www.dizi.im/izle/79027/masterchef-2022-100-bolum-izle-13-ekim.htm
41	101. Bölüm	14.10.2022	00:24:50	Masterclass	Somer Şef:	(O hafta masterclass bölümü için üç şefin de annesi davet edilmiştir ve her bir anne kendi yöresine ve ilgi alanına göre bir yemeği oğulları ile yapacak ve yarışmacılara da öğretecektir. İlk olarak Somer Şef ve annesi yemek yapar.) Ben kitabı yazarken annemden çok tarif almaya çalıştım. Çok zor senden tarif almak, biliyorsun değil mi?	https://www.dizi.im/izle/79110/masterchef-2022-101-bolum-izle-14-ekim.htm
					Ülkü Hanım (Somer Şef'in annesi)	Ama hayatım şimdi, tabi kitap tarifi bambaşka bir şey. Biz göz kararıyla çoğu şeyi yapıyoruz. Bana mesela diyor ki kaç kilo şey koyuyorsun, yağı kaç kilo? Kilo olarak ben alışık değilim ki. Mesela (O an ocakta hazırladığı yemeği gösterir.) bunu yaparken koyuyorsunuz favayı, üstüne bir parmak çıkacak kadar su koyuyorsunuz. Ee şimdi ben onun kilosunu nasıl söyleyeyim?	

42	105. Bölüm	18.10.2022	00:45:28	Takım oyunu	Alican (Master Chef 2019 2.si)	(Takım oyununda yapılan yemekleri deneyip oylaması için MasterChef eski yarışmacıları çağırılmıştır ve Alican isimli eski yarışmacı gelir, şefler kendisiyle neler yaptığı hakkında sohbet ederler.) Rahmetli amcam profesyonel fotoğraf sanatçısıydı, onun yeni kitabı için çalışmalarımı sürdürüyorum. Yeni bir fotoğraf kitabı bastırıcam inşallah.	https://www.dizi.im/izle/79152/masterchef-2022-105-bolum-izle-18-ekim.htm
43	113. Bölüm	28.10.2022	02:00:58	Dokunulmazlık oyunu	Barış (Yarışmacı):	Serpilay gel sana bir şey söyleyeceğim. Bu kadayıf hamurunun şeyini bana söylesene.	https://www.dizi.im/izle/79247/masterchef-2022-113-bolum-izle-28-ekim.htm
					Serpilay (Yarışmacı):	Reçetesini mi?	
					Barış (Yarışmacı):	Hı hı.	
					Serpilay (Yarışmacı):	Kitabımda var evde.	
					Barış (Yarışmacı):	Bir bak, yarın bana getir tamam mı?	
					Serpilay (Yarışmacı):	Tamam.	
					Barış (Yarışmacı):	Kafamda deli şeyler var. Kimseye de bir şey söyleme.	
					Serpilay (Yarışmacı):	Tamam.	
44	114. Bölüm	29.10.2022	00:13:43	Ödül oyunu	Mehmet Şef:	(29 Ekim Cumhuriyet Bayramı olması sebebiyle stüdyo bayraklarla donatılmıştır ve şefler yarışmacılarla Cumhuriyet'in kuruluşu ve Atatürk ile ilgili sohbet ederler.) Şefim bu arada çok ilginç bir şey söyleyeyim mi size? (Yarışmacılara bakarak) Siz de öğrenin. Atatürk'ün Mutfağı diye bir kitap çıkardı sevgili Murat Bardakçı. Hep böyle kuru fasulye pilav karnıyarık biliyorduk ya, Atatürk'ün en sevdiği yemek ne çıktı biliyor musunuz mutfağında ve yazılı kayıtlarda? Bamya.	https://www.dizi.im/izle/79255/masterchef-2022-114-bolum-izle-29-ekim.htm
					Barış (Yarışmacı):	Zeytinyağlı mı şef?	
					Mehmet Şef:	Zeytinyağlı veya sıcak yemek olarak bamya tüketiyor. Bu bilgiyi de burdan vermiş olalım.	

45	119. Bölüm	4.11.2022	00:43:29	Takım oyunu	Mehmet Şef:	(Takım oyunu oynanmıştır ve yarışmacıların yaptıkları yemekler MasterChef eski yarışmacıları tarafından tadılıp oylanacaktır. Rifat isimli eski yarışmacı yemekleri tadarken sıra bakla çorbasına gelir ve bu çorba ile ilgili kendi senesindeki bir olayı hatırlayıp gülerler. Olay kısaca; o seneki bir yarışmacının bakla çorbasını bilmemesi ve hatta hiç duymadım demesi üzerine Mehmet Şef'in çok sinirlenmiş olmasıdır. Bunun üzerine Mehmet Şef, Rifat'a karşı;) Ben sana bir şey söyleyeyim mi, çok şükür Türkiye'de ilk kez bir yemek trend topic oldu yani.	https://www.dizi.im/izle/79330/masterchef-2022-119-bolum-izle-4-kasim.htm
					Rifat (Eski yarışmacı):	Oldu, sayenizde.	
					Danilo Şef:	(Gülerek) Doğrudur yani.	
					Rifat (Eski yarışmacı):	Mehmet Şef'im bir şey itiraf edebilir miyim?	
					Mehmet Şef:	Evet.	
					Rifat (Eski yarışmacı):	(Gülerek) Ben de bilmiyordum bakla çorbasını.	
					Mehmet Şef:	Oğlum, ben kaynaklarıyla yayınladım bu ülkede bunu. Kitaba da koydum. Daha bilmiyorsanız ne diyeyim?	
46	119. Bölüm	4.01.2022	01:25:30	Dokunulmazlık oyunu	Danilo Şef:	Bugün bu dokunulmazlık oyunu çok özel, değil mi Somer Şefim?	https://www.dizi.im/izle/79330/masterchef-2022-119-bolum-izle-4-kasim.htm
					Somer Şef:	Evet, çok özel bir ürün verdik sizlere ve bu ürünün de dünyadaki en önemli temsilcilerinden biri aramızda, biz de heyecanlıyız. Bugün sizleri çok önemli biriyle tanıştırmak istiyoruz. Özellikle ekşi maya ekmek üzerine kütüphane kuran bir şef geliyor. Ekşi maya ekmek üzerine kariyerini inşa etmiş bir şef geliyor. Belçika'dan Karl De Smedt aramızda.	
					Danilo Şef:	(Danilo dâhil şefler konukla ingilizce konuşurlar, ekranda Türkçe altyazı geçer.) Merhaba şefim, hoş geldin.	
					Karl De Smedt:	Merhaba Danilo. (Somer Şef'in elini sıkarken) Çok iyi telaffuz ettin.	
					Mehmet Şef:	Merhaba şef. Hoşgeldiniz.	
					Somer Şef:	Karl De Smedt.	
					Karl De Smedt:	Smedt, evet. Teşekkürler.	
					Somer Şef:	Karl De Smedt ekşi maya üzerinde uzmanlaşmış bir dostumuz. Belçika'da ekşi maya üzerine bir kütüphane kurdu. Kütüphanende kaç çeşit var?	
					Karl De Smedt:	Şu an 137.	

				Somer Şef:	Vavv.. 137 ekşi mayalı.. <i>(Bu sırada bireysel dokunulmazlık oyunu oynayacak yarışmacılardan biri fenalaştığı için Somer Şef'in sözleri yarıda kalır. Konuşma metni sonraki satırda kaldığı yerden devam ettirilmiştir.)</i>	
				Mehmet Şef:	Gerçekten çok önemli bir konuğumuz var, hoş geldiniz şef.	
				Karl De Smedt:	Teşekkürler.	
				Somer Şef:	Küçük aramız için özür dileriz. Karl kendini tanıtmak ister misin? Neler yaparsın ve neden buradasın gibi.	
				Karl De Smedt:	Ben Karl De Smedt. Belçikalıyım. Ekşi maya kütüphanesinden sorumlu kişiyim. Dünyanın her köşesinden ekşi maya toplayıp onları bir yerde topluyoruz ve onlar üzerinde araştırmalar yapıyoruz. Bu beni bütün dünyayı gezip, ekşi maya toplayıp onların nasıl yapıldığını, kimin yaptığını araştırmaya yönlendiriyor. Bunların hepsini bir araya getirip üzerinde çalışmalar yaptığımız bir kütüphanemiz var. Ekşi maya kütüphanesi. Kâr amacı gütmeyen bir kuruluş. Burada üç şey yapıyoruz. İlk olarak ekşi mayanın içindeki mikroorganizmaları türlerine ayırarak onları tanımlamak. İkinci olarak ekşi maya nedir, kim yaptı, ne zaman yaptı, nasıl yapıldı, arkasındaki hikaye nedir, nereden geldiği gibi belgeleri gelecek için saklamak. Üçüncü olarak ama tabii ki başka bir çok şey var. Eğer işler ters giderse diye ekşi mayaların fiziksel halini koruma altına alarak doğru zamanda orijinal yerine geri göndermek. Aynı banka gibi.	
				Somer Şef:	Bir banka gibi koruyorlar aslında. <i>(Somer Şef'in bu ifadesiden sonra Ekşi Maya Kütüphanesini'ne ait hazırlanan video görüntüleri verilir.)</i>	
				Somer Şef:	<i>(VTR sonrası tekrar stüdyo görüntüleri verilir ve Somer Şef bireysel dokunulmazlık oyununda yarışacak yarışmacılara karşı;)</i> Bu arada istiyorsanız artık kutunun altında ne olduğunu çok iyi biliyorsunuzdur. Kutularımızı da güzel bir şekilde hep beraber açalım arkadaşlar. <i>(Kutuların altından birer kavanoz ekşi maya çıkar.)</i> Diğer masayı da alalım.. <i>(Stüdyoya üzerinde sekiz çeşit farklı ekmek olan tekerlekli bir masa alkışlar eşliğinde getirilir ve Somer Şef, Karl De Smedt ile sohbetine devam eder.)</i> Türkiye'de olduğun sürede konuştuğumuzda bana birkaç şey söylemiştin. Türkiye'nin ekşi maya kültürünün yeni olduğunu fakat aynı zamanda Türkiye'de yeni şeyler keşfettiğini söylemiştin. Bu benim için oldukça şaşırtıcıydı.	
				Karl De Smedt:	Ekim 2019'da kamera ekibimle buraya geldiğimde Bursa'da fırınları olan Hakan Doğan'la buluştuğumda bunları araştırmak için bir araya geldik.	
				Mehmet Şef:	Bursa?	
				Karl De Smedt:	Bursa. Bu görevimiz için Türkiye'nin güneyine gittik. Uşak'a gittik, Trabzon'a gittik, Bursa'ya gittik, Gümüşhane'ye gittik. <i>(Bu arada ingilizce bilmeyen yarışmacılar için Danilo Şef ufak tercüme yapar.)</i>	
				Danilo Şef:	Ooo, Karadeniz'de olan Gümüşhane mi?	

					Karl De Smedt:	Evet, Karadeniz yakınında. Dağlar var. Orada keşfettiğim bir fırın vardı. Yediğim en iyi ekmek diyemem çünkü diğer insanlara saygısızlık olur ama gönülden söylüyorum ki şu ana kadar yediğim en iyi üç ekmek arasına girer.	
					Somer Şef:	Bu, Karl'ın söylediği. <i>(Ekrana masa üzerindeki ekmeklerden dikdörtgen şeklinde, ekşi mayalı olduğu dışarıdan da belli olan, düzgün bir biçim ve yüzeye sahip olmayan bir ekmek verilir.)</i> Hayatın boyunca kaç ekmek denedin?	
					Karl De Smedt:	Bilmiyorum ama bu inanılmaz. Yüzde yüz ekşi mayalı.. Burada bulunan bütün ekmekler yarışmacılarda bulunan ekşi mayayla yapıldı. <i>(Danilo Şef tercüme eder.)</i> Burada bulunan ekmekler..	
					Danilo Şef:	Evet, Türk ekmeği, baget ekmek, çok özel ekmeklerimiz var.	
					Karl De Smedt:	<i>(Masadan bir ekmek alır.)</i> Bu ekmek küçük boy Gümüşhane ekmeği. Normalde daha büyük oluyor.	
					Danilo Şef:	Bir göstereyim onlara. <i>(Yarışmacılara doğru ellerinde ekmekle gider.)</i> Bu işte Gümüşhane'deki ekmekler. Aslında bu küçük versiyonu. Orijinal versiyonu değildir. <i>(Yarışmacılar sırayla ekmeği inceler, koklar.)</i>	
					Somer Şef:	Karl, yarışmacılarımıza bir saat vereceğiz. Ne yapmaları üzerine tavsiye verebilirsin? Bir saat içinde ne yapabilirler? <i>(Yarışmacılara da kurduğu cümleleri tercüme eder.)</i>	
					Karl De Smedt:	Bu şekilde ekmekler yapmak için daha çok zamana ihtiyacınız var. Ama ekşi mayayla yapılabilecek şeyler var. Kraker yapabilirsiniz, pizza yapabilirsiniz, pide yapabilirsiniz. Düz ekmekler, "pita" ekmekleri, "waffle", "pancake", lavaş yapılabilir.	
					Danilo Şef:	Anladınız değil mi yani? Şimdi size sayıyor yani ne yapabiliyorsunuz aslında bizim bildiğimiz gibi değildir, daha çok fazla kullanım alanı vardır yani.	
					Mehmet Şef:	Pide, pizza, lavaş hatta galeta.	
					Danilo Şef:	Alkışları alalım o zaman misafirimiz için bir kere daha.	
					Karl De Smedt:	Çok teşekkür ederim. Her şey için teşekkür ederim. Yarışma için iyi şanslar.	
					Danilo Şef:	Bir dahaki sefere, Bir dahaki sefere Belçika'ya geleceğiz.	
					Karl De Smedt:	Kapımız açık. Belçika'da görüşürüz.	
47	120. Bölüm	5.11.2022	00:49:43	Takım oyunu (Dış Çekim - Yedikule Hisarı/İstanbul)	Somer Şef:	<i>(Dış çekime gidilmiştir ve yarışmacılara Roman mutfağından yemek menüsü verilir. Tadımı bu mutfağa hakim olan konuklar yapacaktır ve tadım kısmına geçildiğinde misafirler yemekleri tadarken bir yandan da Somer Şef onlarla sohbet eder.)</i> Sibel hanım bu işin kitabını yazdı zaten. Öyle değil mi?	https://www.dizi.im/izle/79338/masterchef-2022-120-bolum-izle-5-kasim.htm

					Sibel Gün Çabuk - Roman Kadınları Koop. Başkanı:	Evet. Adım Sibel Gün Çabuk. Düzce’de yaşıyorum. Batı Karadeniz bölgesi olmamız itibarıyla bizler de Batı Karadeniz’de yaşayan Romanlar olarak et ve sakatat ürünlerine çok düşkünüz. Aslında araştırmalar yaptığımızda Türkiye’nin genelindeki yaşayan Roman kardeşlerimizin et ve sakatat ağırlıklı beslendiklerini öğrenmiş oldum. Bununla ilgili Düzce Valiliği İl Turizm Kültür Müdürlüğümüz ile birlikte Düzce’de yaşayan etnik kökenlerle ilgili bir kitap yapıldı ⁴⁸ ve içinde Roman yemeklerimiz de yer alıyor, Düzce’nin Lezzetleri kitabı. Tam 10-12 sayfa yaklaşık bizimle ilgili yemek hazırladım ve sunumunu da kendim yaptım. Daha önce aşçı yardımcılığı yaptım. Buna münhasır yemeklerle olan ilgim alakam. Daha da genişleticez bunu.	
48	121. Bölüm	6.11.2022	00:10:09	Eleme gecesi	Barış (Yarışmacı):	<i>(Eleme gecesidir ve yarışma başlamadan şefler eleme potasındaki yarışmacılarla sohbet ederler. Barış isimli yarışmacıya sıra geldiğinde Somer Şef, Barış’ın çok sık potaya girmediğini, şu an potada beraber yarıştığı bir çok arkadaşının potada kendisinden deneyimli olduğunu ve bu stresi yönetme tecrübesine sahip olduklarını, bu durumun kendisine ne düşündürdüğünü sorar.)</i> Bugün ister istemez içimde bir stres var tabi ama hazır geldim. Yani bu sekiz hafta potaya gelmedim ama bu sekiz hafta evde sürekli tabak yazdım ve MasterChef’de ilk girdiğim günden bu güne kadar kendimi çok geliştirdiğimi düşünüyorum. Çünkü burda çok yemek yapıyoruz ve eve gidip kitaplardan çalışıyoruz, başkalarına soru soruyoruz, istişare yapıyoruz. O yüzden kendimi geliştirdiğimi düşünüyorum.	https://www.dizi.im/izle/79343/masterchef-2022-121-bolum-izle-6-kasim.htm

⁴⁸ Araştırmalar sonucunda böyle bir kitaba ulaşamamıştır.

49	121. Bölüm	6.11.2022	01:42:20	Eleme gecesi	Mehmet Şef:	(Eleme gecesinin ilk turu tamamlanmıştır. İlk turu geçen üç yarışmacı ve haftayı potaya girmeden atlatan diğer yarışmacılar balkondan, aşağıdaki ikinci tura kalan yarışmacıları izlerken Mehmet Şef bu turda potadakilere yapması için verdikleri Ellilik isimli yemeği balkondan izleyen yarışmacılara daha detaylı anlatmaya başlar.) Ellilik! Size biraz anlatmak istiyorum. Çok ilginç bir yemek. Ben kitabı yazmaya başladığımda orda Ellilik'i o şekilde veriyoruz ama şu anda biz bunu yorum olarak sunuyoruz çünkü o haliyle çok daha esnaf lokantasına uygun bir yemek. Zaten orda hemen kızartıp güzel bir salçalı sosla, bol dereotuyla birlikte servis ediyorlar. Ellilik kelimesini iki gün aradım. Ellilik ne acaba? Ellilik bağırsak diyor ama... Sonra gittik bağırsak ölçülerine baktık. Ya şimdi, bir kitap yazıyorsunuz, acaba bunun nesi ellilik? Boyu mu ellilik? 50 cm çapında büyük bir bağırsak mı kullanılıyor? Yemeğin fotoğrafı yok. Başladık araştırmaya ve sonra çok yaşlı bir kasap bulduk. O kasap da bize 50 cm, 50 cm uzunluğunda hatta biraz daha uzun 70 cm boyutları da var, 50'lik diye böyle bir ince bağırsak ismi var. O bağırsağı güzel böyle, sadece bağırsağı sarıyorlar. Biz uykuluk koyduk onun içine. Sade bağırsağı sarıp iyice böyle kızartarak pişiriyorlar. Daha sonra da salçayla beraber tezgahın üzerine koyup servis ediyorlar. Dolayısıyla çok ilgimi çekmişti benim. Beyinli börek kadar ilgimi çekmiş olan bir yemek. Sade bağırsaktan bu tür bir yemek daha önce rastlamamıştım. Kitabın yazıldığı tarih, araştırma kitabının 1930'lu yıllar ama Horhor civarındaki lokantalarda servis edildiği söyleniyor. Yani beni beyinli börekten sonra en çok şaşırtan bir ürün. Çünkü bizim bağırsağı kullanma şeklimiz aslında çok bellidir. İşte mumbar gibi veya kokoreç gibi. Fakat burda tamamen bir terse yatmıştım. Yani iki yemektir benim en çok heyecanlandığım yemek, birisi de buydu. Hatta bunda kullandıkları yağ şu an arkadaşlar vejaletin diye bir yağ var, vejaletin diye bir yağı aramamız da baya sürmüştü meğer bitkisel bir yağmış. Yani eski kitabı çevirmek biraz sıkıntı arkadaşlar.	https://www.dizi.im/izle/79343/masterchef-2022-121-bolum-izle-6-kasim.htm
50	123. Bölüm	8.11.2022	00:47:14	Takım oyunu	Mehmet Şef:	(Takım oyununda yemek yapılan tezgahları gezerken yarışmacılarla sohbet eden Mehmet şef;) Bu arada bizim Esnaf kitabı satış rekoruna gidiyor arkadaşlar. Şu anda 10.000'deyiz.	https://www.dizi.im/izle/79360/masterchef-2022-123-bolum-izle-8-kasim.htm
					Yarışmacılar:	Elinize sağlık şef!	
					Mehmet Şef:	Yani, Denizden'i geçti vallahi.	
					Ayaz (Yarışmacı):	Emeğinize sağlık şef.	

51	124. Bölüm	10.11.2022	00:19:56	Takım oyunu	Mehmet Şef:	(10 Kasım dolayısıyla Atatürk'ün sevdiği yemekler yapılacaktır ve şefler giriş konuşmasını yapar.) Arkadaşlar bugün menümüz Atatürk'ün sevdiği yemekler. Tabii ki biz programımızda daha önce de Atatürk'ün sevdiği yemekleri verdik. Orda da ciddi kaynaklardan, aslında biri Nutuk'tandı, diğeri devletin farklı kaynaklarından bilgiler alarak menüler hazırlamıştık ama sevgili Murat Bardakçı geçen yıl, özellikle benim adını duyduğum zaman gece yarısı sipariş ettiğim bir kitap yazdı: Atatürk'ün Mutfağı. Atatürk'ün Mutfağı'nı birinci günden itibaren emin olun gece yarısı.. Çünkü çok merak ediyordum, acaba ne yemiş, neler tüketmiş, ordaki protokoller nasıl geçmiş, hangi şefler Atatürk'e yemek yapmış, orda onları da görüceksiniz fakat ondan önemlisi çok ilginç bilgilere yer verdi. Mesela Atatürk'ün enginara ulaşamadığını yıllarca biz okuduk.	https://www.dizi.im/izle/79379/masterchef-2022-124-bolum-izle-10-kasim.htm
					Somer Şef:	Hatta biz de söyledik.	
					Mehmet Şef:	Biz de söyledik. Ama depo kayıtlarında gördük ki Atatürk ekim ayında bile enginar mutfağına ve deposuna gelmiş, yani ölmeden 1 ay önce. Devamında sevdiği yemeklerle ilgili çok bizi şaşırtıcı şeyler olmadı. Ama en çok sevdiği yemekte bir farklılık oldu. En azından evet, o yemek hala sevdiği yemekler arasında ama en çok sevdiği yemeği de açıkladı. Bunu yine depo kayıtlarından ve günlük menülerden bulduk. Ve tabii ki çocukluğundaki en çok sevdiği yemeği de Atatürk'ün annesine yazmış olduğu mektuptan ve annesinin ona vermiş olduğu cevaptan da öğrenmiş olduk. Onu da çok sevicesiniz, bugün onu da yapmanızı isticez. Şimdi Atatürk'ün sevdiği yemekleri size sayıyorum. Sizden fava isteyeceğiz arkadaşlar, güzel bir fava. Şu anda sayacağım yemek Atatürk'ün çocukluğunda en çok yediği yemek. Atatürk'ün annesinin yaptığı ve ona mektuplarında özledim dediği yemek Selanik usulü ıspanaklı börek arkadaşlar. Tabii ki karnıyarık, gerçekten çok sevdiği bir yemek. Çok ilginç, daha doğrusu bizim için aslında birinci sırada olmasını sağlayan, kayıtlar tabii ki, sizden bugün etli bamya isteyeceğiz, en çok sevdiği yemek. Kuru fasulye ama etsiz. Pilav ve son olarak da irmik helvası. Bu yemekleri aslında tüketmeyi sevdiği yemekler olarak kitapta da görüyoruz. Burdan sevgili Murat Bardakçı'ya da çok teşekkür ediyoruz. Hep aklımda olan bir soruydu, çözmüş oldu. Kendisine çok teşekkürler.	
52	125. Bölüm	11.11.2022	01:12:13	Dokunulmazlık oyunu	Danilo Şef:	(Dokunulmazlık öncesi oyuna başlamadan önce Mehmet Şef'in bir projesi hakkında duyuru yapar.) Bugün çok özel bir gün. Çünkü bugün Somer Şef biz çok heyecanlıyız, inanıyorum ki Mehmet de Şef çok heyecanlı.	https://www.dizi.im/izle/79390/masterchef-2022-125-bolum-izle-11-kasim.htm

					Somer Şef:	Evet. Mehmet Şef çok güzel bir proje üzerinde çalışıyor, uzun zamandır çalışıyor aslında. Bu yeni çalıştığı bir proje değil, kitabında da çalışırken.. Biz de tabii günün 12-16 saatini burda geçirdiğimiz için aslında hepimiz birbirimizin işinin bir parçası oluyoruz. Bazen bir telefon konuşmasına şahit oluyoruz, yorumlarımızı yapıyoruz. Birbirimizle de çok yakın arkadaş olduğumuz için ve Mehmet Şef'in nerdeyse bir yıldır süren bir Esnaf.. Öncesi de tabii ki var araştırmaları ama önce kitabı çıktı daha sonra da bizim platformumuzda Exxen'de harika bir belgesel başlıyor Mehmet Şef'in sunuculuğuyla, araştırmasıyla ve gene burda olan ekiplerimizin çoğunluğu burdan ekiplerimizin büyük desteğiyle Esnaf adı altında..	
					Danilo Şef:	(Kolunu göstererek) Diken diken oldu, yemin ediyorum var ya..	
					Somer Şef:	İnanılmaz, ben de aynen öyle. Bizim diken diken olmamız çok normal çünkü biz seyrettik. İnanın seyreden seyircilerimizde bizim için çok önemli olan esnaf restoranı kültürünü, lokanta kültürünü, bu kültürden gelmiş, bu lokantalardan büyümüş, hatta ilk bölümde beni en çok (kolunu gösterir) hala tüylerimi diken diken eden o lokantayı ziyaret etmeniz, o içinde hep anlattığınız bulaşıkhanede bulaşıkları yıkamanız, göstermeniz, burda büyüdüğünüz yer aslında bir nevi..	
					Mehmet Şef:	Orası ilk lokanta.	
					Somer Şef:	Evet, ilk lokanta. Ordan başlamasıyla zaten çok etkiliyor. Ama ilk bölümde öyle bir hikaye var ki çok da fazla seyirciye tüyo vermek istemiyorum.	
53	127. Bölüm	13.11.2022	00:38:46	Eleme gecesi	Somer Şef:	(Eleme oyununun ilk ayağı başlamıştır ve yarışmacılar yemek yaparken Somer Şef tezgahları gezer.) Yapacağın tabağı yaptın mı daha önce?	https://www.dizi.im/izle/79403/masterchef-2022-127-bolum-izle-13-kasim.htm
					Tolga (Yarışmacı):	Şefim yaptım, yalan olmasın. Yalan olmasın, yaptım bunu daha önce.	
					Somer Şef:	Yalan olmasın değil, ben yaptım demenizi istiyorum zaten. (Gülerek) İstedğim cevap o.	
					Tolga (Yarışmacı):	Yaptım. Ürün istiyordum, geldi. Bu ürünle yapmamıştım. Katıyorum. Sizin kitaptan etkilendim açıkçası birazcık zaten. Dökme lokum yapıcım şefim. Katmerin içine kapatıp onu peynir gibi size sunucam.	
54	127. Bölüm	13.11.2022	01:07:21	Eleme gecesi	Somer Şef:	(Eleme turunun 1.turunda yarışmacılar yemek yapmıştır ve tatmaları için sırayla şeflere getirirler. Tolga yemeğini şeflere getirmiştir ve Somer Şef tadım yapar.) Fikir nerden?	https://www.dizi.im/izle/79403/masterchef-2022-127-bolum-izle-13-kasim.htm

					Tolga (Yarışmacı):	Şefim sizin kitabınızda lokum tarifini gördüm. Sonra o gün galiba baklava ile ilgilenmiştim. Şey diye düşündüm, baklava hamurunu “T” şeklinde açıp bir de bastiye yapmıştık. Kalıp bir lokumu onun içine oturtturup, peynir gibi kapatıp pişirebilir miyim? Bir kere evde yaptım, beğendik baya. Burda biraz daha kalın tuttum çünkü patlamasını istemedim hamurunun. Sizin kitabınızdan esinlendim.	
55	130. Bölüm	17.11.2022	00:07:14	Takım oyunu	Gamze (Yarışmacı):	<i>(Oyun öncesi şefler yarışmacılarla önceki oyunun kritiğini yapar, sohbet eder. Mehmet Şef'e sıra gelince Gamze isimli yarışmacıyı aşçılık geçmişi olmamasına rağmen yarışmadaki başarısı konusunda tebrik eder, önceki senelerde aşçılık geçmişi olmayıp onun gibi ev hanımı olup yarışmada önemli sıralara kadar ilerlemiş olan yarışmacıları örnek verir. Aynı zamanda çok lezzetli yemek yaptığını ama yarışma ilerledikçe teknik bilgilerin çok daha fazla lazım olacağını hatırlatır ve Gamze'ye bu konuda ne yaptığını, bir çalışması olup olmadığını sorar. Bu soru üzerine Gamze;) Bize evde kaynaklar sunuluyor şef, sağolsunlar burası tarafından. Sürekli bakıyoruz, tarifler yazıyoruz, araştırıyoruz. Evde boş kaldığımız günlerde tarifleri deniyoruz. Benim de tabii ki çok çok eksiklerim var, ne kadar öğrensek gene yeterli gelmez. Çok istiyorum şef ilerlemeyi daha da. O dört ceketten (son dörde kalan yarışmacıya verilecek şef ceketlerini kastediyor) birini almayı mutlaka istiyorum yani, hedeflerimden birisi bu.</i>	https://www.dizi.im/izle/79438/masterchef-2022-130-bolum-izle-17-kasim.htm
56	135. Bölüm	22.11.2022	01:43:41	Takım oyunu	Somer Şef:	<i>(Takım oyunu oynanmış ve kaybeden takımın oyuncularıyla potaya gönderilme riskinden kurtulacak bir yarışmacıyı bulabilmeleri için bir oyun oynanacaktır. Bu yarışma öncesi şefler yarışmacılarla konuşur. Sıra Gamze isimli yarışmacıya gelir.) En yüksek dokunulmazlık yüzdesi sende.</i>	https://www.dizi.im/izle/79600/masterchef-2022-135-bolum-izle-22-kasim.htm
					Gamze (Yarışmacı):	Evet.	
					Somer Şef:	Dört dokunulmazlığın var. <i>(Tezgah başındaki diğer yarışmacılara dönerek)</i> Tolga senin iki galiba. Kıvanç'ın üç. Fatmanur'un ise bir var. En çok dokunulmazlık da sende. Yüzde olarak en iyi yüzde de bütün takımda sende. Bu sana bir rahatlık veriyor mu?	
					Gamze (Yarışmacı):	Hayır şef. Yani her girdiğimiz dokunulmazlık oyunu bir tedirginlik. O bana rahatlık verirse zaten, olmaz yani ben o şekilde bir rahatlık düşünmüyorum. Kaptanlık oyunu öncesinde de söylediğim zaman, kendimi asla iyiyim veya hatta oldum diye düşünmüyorum. Son ona geldiğimiz zaman da hep önce de söylediğim gibi içimden bir ses bana sürekli daha çok çalış, daha çok dikkat et, daha çok özen göster, hep bu sesler geçiyor benim kafamın içinden. Kesinlikle bir rahatlama yok bende. Olamaz da zaten, fırsat vermem öyle bir rahatlama.	

					Somer Şef:	Sen evde çalışıyor musun?	
					Gamze (Yarışmacı):	Evet şef. Kitaplar sağlıyorlar. Çıktılar çıkartıyoruz. Kendi tariflerimizi yazdığımız özel tariflerimiz var. Hafta sonları tarifler de deniyoruz şef. Bu şekilde çalışıyoruz.	
57	137. Bölüm	25.11.2022	02:24:21	Takım oyunu (Dış çekim - Denizli)	Mehmet Şef:	(Dış çekimi kaybeden takımla dokunulmaz olacak kişiyi belirlemek üzere bir oyun oynanır. Bu oyunda yarışmacılara nar ve kale biberi verilir ve kreatif, yaratıcı bir yemek yapmaları istenir. Başarısız olanlar ilan edildikten sonra, son iki yarışmacı olan Tolga ve Kıvanç, şeflerin karşısındadır ve şefler bu oyunun birincisi olarak Kıvanç'ı ilan eder. Mehmet Şef Tolga'ya yorum yapar.) Senin yemeğine gelmeden önce, öncelikle şu tabak olayını bir düzeltmeni istiyorum. O kadar güzel bir sanat yapmışsın ki bunu da kendin kapattın. Yani kırmızılar var ve siyahla kırmızı güzeldir ama patlamaz. Bu kıyafette güzeldir. Biz şeflerin çok yoğun bir şekilde beyaz tabak kullanmasının sebebi ya da içinde desenler olan tabakları çok kullanmamamızın sebebi şefin sanatının başka bir şeyle ön plana geçmemesi içindir. Renkte de olayı patlatmak ve iştah açıcılıktır. Anlatabiliyor muyum? Siyah bir tabakta bir şey vericeksen beyaz tonlar çalışıp belki kırmızıyı üstlerde patlatabilirsin vesaire. Senden bir şey istiyorum. Eve gittiğin zaman şef tabaklarına, kitaplarına bak, hangi ürünleri nelerde kullanmışlar? Bu çok değerli.	https://www.dizi.im/izle/79638/masterchef-2022-137-bolum-izle-25-kasim.htm
58	138. Bölüm	26.11.2022	00:30:52	Eleme turu	Görkem (Yarışmacı):	(Eleme potasına kalma ile ilgili yeni kurallar belirlenmiştir ve yarışmacılar bu doğrultuda farklı oyunlar oynar. Şefler bunlardan birinde yarışmacılara Topik isimli mezeyi yapmalarını söyler ve yarışmacılar yemeği yapmaya başlar. Görkem isimli yarışmacı bir yandan yemeği yaparken bir yandan da yanına gelen kameraya röportaj verir.) Evet, mezelerle aram pek iyi değil. Yani çok tüketmem. Belli başlı mezeleri biliyorum, benim için aslında biraz kötü oldu. Geçen gün Somer Şef'in kitabında bakmıştım Topik'i ama şu an biraz gerginim, hiçbir şey hatırlamıyorum. Bakalım, şu an için iyi gidiyor. Bir de Somer Şef Singapur'da da yapıcaz dedi, o yüzden de aslında biraz daha gerildim. En iyi şekilde yapmak istiyorum.	https://www.dizi.im/izle/79643/masterchef-2022-138-bolum-izle-26-kasim.htm
59	138. Bölüm	26.11.2022	01:14:45	Eleme turu	Görkem (Yarışmacı):	(Verilen Topik isimli yemeği tüm yarışmacılar yapar ve en iyi 2. yemek olarak Görkem isimli yarışmacının yemeği seçilir. Bunu açıklayan Somer Şef, Görkem'in yemeğinin aslında teknik, kıvam ve görsel olarak en iyi yemek olduğunu ama tuzun fazla kaçtığını söyler ve sözü Görkem'e verir.) İlk defa yaptım Topik'i, daha önce sizin kitabınızdan okumuştum, çok az bir aşinalığım vardı. Mutluyum. Biraz stresliydim girerken çünkü sonuçta burdan da bir eleme potasına gitme şansımız vardı, o yüzden sevinçliyim. Başka da diyecek bir şey yok.	https://www.dizi.im/izle/79643/masterchef-2022-138-bolum-izle-26-kasim.htm

60	141. Bölüm	29.11.2022	01:12:20	Takım oyunu	Mehmet Şef:	(Takım oyununda yapılan yemekleri şefler tadıma geçmiştir ve Metin isimli yarışmacının yemeğinin tadımına sıra gelir. Metin, yemeğini nasıl yaptığını, teknikleri anlatırken kullandığı bir teknik olan “meunière tekniği”nden bahseder ve Mehmet Şef bu noktada onun sözüne girer.) Yapılması 12 dakikayı geçmez.	https://www.dizi.im/izle/79724/masterchef-2022-141-bolum-izle-29-kasim.htm
					Metin (Yarışmacı):	Evet şef, ama à la meunière çektiye çektiye..	
					Mehmet Şef:	Anladım ama meunière tekniğindeki en önemli özellik glazedir, glaze yapmaktır ve unladığım ürünlerin de o unu üstünde bırakmaktır yani çok hızlı bir hareketle yapmandır yani. Bunu nerden biliyorum? Bu meunière tekniğini ben kitap yaptığım süre içerisinde ciddi araştırdığım bir teknik çünkü çok kafam karışıyordu. Bir şeyi niye unuyorlar, o yağda o un niye gidiyor diye.. O üzüm suyu, tereyağı, soğan, sarımsakla çektiyme esnasında bizim Dülger Meunière’de yaptığım gibi benim hemen tavaya atıyorsun, soteliyorsun ve veriyorsun yani. O kadar tavuğa bilmem ne çektiyme diye bir şey yok.	
61	143. Bölüm	1.12.2022	00:05:23	Takım oyunu (Dış çekim - Makedonya)	Bekir İbiş:	(MasterChef yarışması tarihinde ilk kez bir dış çekim için yurtdışına gidilmiştir. Yarışmacılar oyun öncesinde şehrin tarihi ve turistik bölgelerini gezer. Üsküp Yunus Emre Enstitüsü’ne de giderler ve oradaki bir görevli onları enstitü hakkında bilgilendirir.) Burası Üsküp. Evladı Fatihan diyarı Üsküp’e tekrar hoş geldiniz. Şu anda Üsküp Yunus Emre Enstitüsü’nde bulunuyoruz. Bizler Üsküp Yunus Emre Enstitüsü’nde 2010 yılından itibaren öğrencilere Türkçe dil kursunun yanı sıra öğrencilere aynı zamanda kütüphane hizmeti de veriyoruz. Makedonya’daki özel anlamda Türkçe kütüphanelerinde en kapsamlı kütüphane bizim kütüphanemiz. 2010 yılından itibaren faaliyet göstermekteyiz ve şu anda kütüphanemizde beş binin üzerinde kitap bulunmaktadır. (Bu an ekrana, bahsedilen kütüphanenin ve orada kitapları inceleyen yarışmacıların görüntüsü gelir. Tolga isimli yarışmacı raftan La Cocina Turca isimli cilti bir yemek kitabı ⁴⁹ alır ve kamera kitaba yakın çekim yapar.)	https://www.dizi.im/izle/79755/masterchef-2022-143-bolum-izle-1-aralik.htm
62	150. Bölüm	8.12.2022	00:10:25	Takım oyunu (Dış çekim - Kocaeli)	Balamir Gündoğdu (Kocaeli Büyükşehir Belediyesi Genel Sekreteri):	(Oyun öncesi şeflerin yanına gelip Kocaeli ve kültürü hakkında bilgiler veren Balamir Gündoğdu yöreye ait yaptıkları bir çalışmadan söz eder.) Biz Büyükşehir Belediyesi olarak bu yöresel lezzetlerimizle ilgili de 148 tane değerimizi kitaplaştırdık. Sizlere Karamürsel sepetimiz içerisinde sunucuz.	https://www.dizi.im/izle/79863/masterchef-2022-150-bolum-izle-8-aralik.htm

⁴⁹ İnci Kut. **La Cocina Turca**, İstanbul: Net Books, 2011.

63	150. Bölüm	8.12.2022	00:23:20	Takım oyunu (Dış çekim - Kocaeli)	Mehmet Şef:	(Oyun öncesi yarışmalarının yapacağı Kocaeli yöresine özgü yemeklerin listesini saymadan önce) Evet arkadaşlar, gerçekten bereketli topraklardayız. Daha önce de Osmanlı Döneminde de gerçekten, özellikle Kandıra'dan çok sayıda ürünün geldiğini kaynaklarda görüyoruz. Kesmük dedikleri, dartı dedikleri, ayva, kabak özellikle bu bölgeden geliyor. Ve sevgili Arif Hocamızın kitabında da bunlardan bahsediliyor.	https://www.dizi.im/izle/79863/masterchef-2022-150-bolum-izle-8-aralik.htm
64	153. Bölüm	11.12.2022	01:31:26	Eleme gecesi	Mehmet Şef:	(Eleme gecesinde ilk tur oynanmış ve yarışmacılar bu turdan puanlarını almıştır. İkinci turda Somer Şef'in kitabında bulunan, çok teknik ve zor bir yemek olan uskumru dolmasını yapacaklardır. Şefler, yarışmacılarla tek tek oyun öncesi konuşur.) Burak Kaya, 15 puandasın. Şu andaki etaba hazır mısın?	https://www.dizi.im/izle/79881/masterchef-2022-153-bolum-izle-11-aralik.htm
					Burak Kaya (Yarışmacı):	Hazırım şef. Dün akşam da Somer şefimizin kitabında okuyordum o tarifi. Az önce de yanımda getirmiştim kitabını Somer Şefimizin. Tarife bakıyordum zaten, çıkacağını tahmin ediyordum, tahminim doğru çıktı. Burda daha fazla puan alıp bir şekilde çıkmaya çalışıcam. Çıkamazsam sessizce evime giderim. [Burak bu yarışmadaki en iyi uskumru dolmasını yapan iki kişiden biri olmuş ve elenmeden bir sonraki haftaya geçmiştir.]	
65	154. Bölüm	12.12.2022	00:04:03	Kaptanlık oyunu	Mehmet Şef:	(Yeni hafta başlangıcı öncesi şefler yarışmacılarla önceki gün ve haftanın kritiğini yapar.) Burak, dün şefin de dediği gibi, evet, cesaretli işler yapıyorsun. Orda aldığın puanlar Büşra ile seni eşit tutsa da Büşra gitti sen kaldın. Nasıl şu anda, psikolojin nasıl, iyi misin? Zorlandın mı dün gece?	https://www.dizi.im/izle/79890/masterchef-2022-154-bolum-izle-12-aralik.htm
					Burak Kaya (Yarışmacı):	Şef, tabii ki de zorlandım. Sonuçta stresi olan bir durum. Potada olduğumuz zaman ister istemez bir stres oluyor. Çünkü gitme kalma mücadelesi. Dün de şef, tabii ki de biraz yorgundum. Ayrıyetten hem mental hem fiziksel olarak biraz yorgunluk vardı şef. Ancak şöyle bir şey oldu, bir önceki akşamdan baktığım tarifi, tahmin ettiğim tarifi ve Somer Şefimizin de kitabını ben yine yanımda getirdim ne olur ne olmaz çıkar diye. Girmeden önce de o tarife bakıyordum, tarifte hatta 50 gram üzüm, 1 çay kaşığı yenibahar, 1 çay kaşığı tarçın, 100 gram çam fıstığı, 1 tane büyük bir soğan olduğu yazıyordu, hatırlıyorum yani onları.	
					Mehmet Şef:	Onun da meyvesini aldın. Baharatlar en güzel senden geliyordu.	
					Danilo Şef:	Kesinlikle.	

					Burak Kaya (Yarışmacı):	Evet şef. Şefimizin kitabı sağolsun, şefim sağolsun, Anadolu kitabı beni burda 1 hafta daha burda tutmama sebep oldu. Bunun için de ayrıca teşekkür ederim. Tabağı yaparken tabii de şefimiz ilk başta anlatmıştı, kitapta da zaten çok detaylı bir şekilde yazıyor. Ancak tabii uygulama çok daha bir şey. Uygulamayı yaparken bir iki tane zaten kayıp oldu balıklarda. Üçüncüsünde ufak bir deformasyon oldu ama yine bir şekilde çıkardım onu şef. Bunun için mutluyum.	
66	155. Bölüm	13.12.2022	00:21:00	Takım oyunu	Mehmet Şef:	<i>(Yarışmacılar oyun öncesi sohbette çok yoğun olduklarından, yarışma dışında evde de çok çalıştıklarından, çok fazla ürün çeşidi görüp çok sayıda yemek yaptıklarından bahseder ve şeflerle karşılıklı eğlenceli, espirili bir ortam oluşmuştur. Kurguda da fona eğlenceli bir müzik koyulmuştur. Bunun üzerine;)</i> Doğru söylüyorsunuz yemek konusunda. Biz de baya aştık çünkü, biraz sonra görürsünüz, biz de kendimizi aştık yani hakikaten.. Yemek sayısı konusunda hak veriyorum size, yorgunluk konusunda.	https://www.dizi.im/izle/79900/masterchef-2022-155-bolum-izle-13-aralik.htm
					Metin (Yarışmacı):	<i>(Gülerek)</i> Şef, o yüzden iki hafta daha dişimizi sıkalım, siz de bize yardım edin biraz.	
					Mehmet Şef:	Arkadaşlar, yemekte sıkıntı yaşamayız da, şey var, çok yemek yaptık. Ama..!	
					Somer Şef:	Ama..! Şu konuda size itirazım var saygıyla. Her şey yaşanır bu topraklarda, yemek tarifi bitmez. Neden bitmez? Çünkü bu topraklarda on beş bin yıldır yemek yapılıyor. Bu seneden bulamazsak geçen seneye gideriz. Geçen seneden bulamazsak Osmanlı'ya gideriz.	
					Mehmet Şef:	Ona da tamam.	
					Somer Şef:	Osmanlı'yı bulamadık, Selçuklu'ya gideriz.	
					Mehmet Şef:	Ee, o da bitti? Nereye gidicen abi?	
					Somer Şef:	Onlardan da bulamazsak antik Mezopotamya yemekleri var mesela...	
					Mehmet Şef:	Daha sonra?	
					Somer Şef:	Sümerler var. Babiller var. Onların yemekleri var. Elimizde tarifler var. Bugün antik Mezopotamya mutfağı yapıyoruz arkadaşlar. <i>(Yarışmacılar bu anonsu alkışlar ve gülen meraklı bakışlarla karşılar.)</i>	
					Yağız (Yarışmacı):	<i>(Kinayeli ve gülerek)</i> Var mı daha önce antik Mezopotamya mutfağı çalışan?	
					Somer Şef:	Hem de Yale Üniversitesi'nin Babil Koleksiyonu'ndan antik Mezopotamya üzerine yazılan bir kitaptan çıkartılan antik Mezopotamya yemeklerimiz var.	
					Yağız (Yarışmacı):	Hadi bakalım...	

					Somer Şef:	Şakası bir tarafa gerçekten mutfak ekibimiz her sene çok yoğun çalışıyor ama bu sene inanılmaz özveriyle çalışıyorlar. Orhan ve Mert'i defalarca gördünüz zaten. Bu yemekleri sadece bulmakla kalmadılar bir de yaptılar. Şimdi bir görelim neler yapmışlar o zaman.	
					Mehmet Şef:	Gelsin Mezopotamya yemekleri!... <i>(Kapı açılır ve tekerlekli bir tezgah üzerinde günün menüsü yapılmış bir şekilde gelir.)</i>	
					Somer Şef:	Evet arkadaşlar, ilk yemeğimiz mu elamütüm çorbası (elamite çorbası). Belki zukan da diyebilirsiniz.	
					Yağız (Yarışmacı):	<i>(Gülerek)</i> Evet evet, öyle diyince çıkardım şef.	
					Somer Şef:	Babillilere ait bir yoğurtlu sebze çorbası. <i>(Ayaz'a dönerek)</i> Oğlum bu bölgeler senin bölge.	
					Ayaz (Yarışmacı):	<i>(Ayaz, Türkçeyi de çok sonra öğrenmiş, hayal ettiği eğitimi sahip olduğu hayat şartları sebebiyle alamamış/geç almış bir insandır.)</i> Ya ben Babilleri ben nerden bileyim kurban olayım şefim.	
					Mehmet Şef:	Oğlum sen Mezopotamya'da yaşıyorsun.	
					Ayaz (Yarışmacı):	Şefim Mezopotamya var da, Babilliler falan...	
					Somer Şef:	Kayıtlarda da yabancı yemek olarak geçiyor. Yani bu bir göç yemeği aslında. Onlara da bir yerden gelmiş, Babillilere de. Irak ve bölgesinde normalde dere otu kullanılmıyor fakat bu yemeğin içinde dere otu var. Bunun için de diyorlar ki bu yemek bir gelenle, bir kervanla beraber gelmiş. O yüzden de adı yabancı yemek olarak biliniyor. İkinci yemek Sümerlilere ait, Tuh'u. Var mı daha önce yapan?	
					Yağız (Yarışmacı):	Diğer adı neydi?	
					Metin (Yarışmacı):	Borş çorbasına benziyor.	
					Somer Şef:	Pancarlı, bol taze otlu, kuzu kavurma. Sümerlilerin bilinen ilk yemek tarifi. 3750 yıl önce kayıt altına alınmış. Bahar festivalleri sırasında yapılıyormuş.	
					Yağız (Yarışmacı):	Aslanlarla yapıyorlar festivali.	
					Somer Şef:	Pasrütüm var mesela, pasrütüm. Babillilere ait bir yemek. Halkın yediği yemeklerden biri diye geçiyormuş. Çok az malzemeye doyurucu olması önemli kriterlerinden biriymiş. Me Puhadi var. Bilinen ilk yazılı yemek tarifiymiş şefim. Aynen size Orhan'ın yazdığını okuyorum; "Bilinen ilk yazılı yemek tarifi. Bu tarifi yazan kişinin 4000 yıl kadar önce öldüğü düşünülüyor." <i>(Herkes güler, şef de gülerek)</i> Niye 4000 yıl önce yaşadığı düşünülüyor da 4000 yıl önce öldüğü düşünülüyor Orhan?	

					Danilo Şef:	(Gülerek) Maalesef ama maalesef...	
					Somer Şef:	Yani biz bunu yazanın öldüğünü tahmin ediyorduk zaten. Bu bize sürpriz olmadı. Ama aslında hepinizin bildiği tek bir şey var burda, o da somun ekmek. Somun ekmek biliyorsunuz, antik zamanlardan beri her sofrada olan bir şey. Bizim kültürümüzde de hala devam ediyor, hala bizim her sofrada mutlaka bir somun ekmek bulunur.	
					Mehmet Şef:	Tabii...	
					Somer Şef:	Ve çalışanlara da maaş olarak somunla maaş veriyorlar şefim yani tarlada çalışanlara.	
					Danilo Şef:	Oooo ekmekle yani?	
					Mehmet Şef:	Genelde arpa da kullanıyorlar değil mi?	
					Somer Şef:	Evet.	
67	155. Bölüm	13.12.2022	01:16:23	Takım oyunu	Danilo Şef:	(Şefler her iki takımın da yemeklerini tatmıştır, oylamaya geçilecektir.) Herkes ellerine sağlık. Gerçekten bence bu akşam bu yemek, bu menü çok özel. İnşallah seyircilerimiz de bunu izlerken daha fazla araştırsınlar, baksınlar. Çünkü sadece çok eski bir menü değil, sadece bu topraklardan gelen bir yemek değil, bunu bütün insanlık tarihinde olan bir yemeği düşünüyorum. O kadar yaratıcılık, o kadar lezzetli... Gerçekten bunu saatlerce konuşulur yani, bir konu. Siz de hepinize ellerine sağlık. Teşekkürler.	https://www.dizi.im/izle/79900/masterchef-2022-155-bolum-izle-13-aralik.htm
					Somer Şef:	Tabii ki bu yemekleri verirken, tarifleri verirken bazı yorumlamalar yaptık. Domates olmadığını biz de biliyoruz son 200-300 yıl öncesine kadar. Ama..	
					Mehmet Şef:	Kan da koyamazdık!	
					Somer Şef:	Kan koyamayacağımıza göre onun yerine başka bir kıvam verici olan domates koyduk, filan gibi bir iki değişiklik yapıldı. Zaten bu kaynak olarak aldığımız Ancient Mesopotamia Speaks (Kitabın tam adı Ancient Mesopotamia Speaks: Highlights of the Yale Babylonian Collection'dur.) kitabında ⁵⁰ da kaynak olarak şu anda yaparsanız nasıl yapılması gerekiyor diye de söylüyor. Biz de zaten onları baz olarak aldık. Ama güzel bir çalışma oldu. En azından hepimizin şunu hatırlamasına vesile olur; çok şanslı topraklarda yaşıyoruz ve büyüyüyoruz ki burası insanlığın tarihinden beri yemek pişirilen, yerleşik düzen olan, kültür beşiği olan bir coğrafyada yaşıyoruz Anadolu ve Mezopotamya'da. Bundan dolayı da ne kadar şanslı olduğumuzu hiçbir zaman unutmamamız gerektiğini düşünüyoruz hepimiz.	

⁵⁰ Ed. Agnete W. Lassen, Eckart Frahm, Klaus Wagensonner. **Ancient Mesopotamia Speaks: Highlights of the Yale Babylonian Collection**, New Heaven: Peabody Museum of Natural History, Yale University, 2019.

68	155. Bölüm	13.12.2022	01:23:20	Takım oyunu	Mehmet Şef:	(Me Puhadi yemeğinin kazananı açıklanmıştır. Mehmet Şef kaybeden kırmızı takıma dönüp aslında şeflerin de orijinalini yemedikleri ama kitabını ve kitaptaki yemek reçetelerini okudukları yemek hakkında konuşur.) Yani burda şimdi arkadaşlar aslında temel olarak çok belli. Kuyruk yağı kullanılıyor, yemeğin birleşimi gerçekten çok önemli. Gördüğünüz gibi yemek birleşmiyor bile. Yani gerek kesilmesi gerekse bu arpa kekinin biraz daha az pişmiş olması, kuyruk yağının çok ön planda olduğunu zaten bütün yemeklerde farkediyoruz. Üç aşağı beş yukarı reçeteleri okuduğumuzda da kültürü algıladık. Dolayısıyla yaptığımız yemek, siz de görebilirsiniz, yemek birleşmemiş. Bu iki yemek özellikle çok ayrı ayrı duruyor. Dolayısıyla bu ikisi bir araya geldiğinde bir fırına sürebilirdiniz, daha yağı ön plana çıkarabilirdiniz. Burda baya bi yağı erittiniz. Yani yemek bir kere.. Özellikle ve özellikle arpa kekiniz çok az pişmiş çocuklar. Bunu birleştirip fırına sürmeniz kesin gerekirdi. Yani Mezopotamya'ya inmeye gerek yok, yemek zaten kendini belli ediyor.	https://www.dizi.im/izle/79900/masterchef-2022-155-bolum-izle-13-aralik.htm
69	157. Bölüm	15.12.2022	00:12:20	Takım oyunu (Dış çekim - Kıbrıs)	Sibel Tatar - KKTC Cumhurbaşkanı Ersin Tatar'ın eşi	(Dış çekim için Kıbrıs'a gidilmiştir ve yemek öncesi sohbet etmek için konuk olarak Sibel Tatar kamera önüne gelir.) Kıbrıs mutfağı çok zengin bir mutfak aslında. Çünkü adanın tarihi zengin, geçmiş tarihi zengin ve bu geçmiş tarihinin sürecinde tabii ki yemek kültürü de bu tarihten oldukça etkilendi. Lüzinyanlar, Venedikliler, Roma'nın etkisi var. Tabii ki Osmanlı ve Anadolu mutfağının inanılmaz etkisi var. Yani burdan adadan geçen bu kültürler geçerken burda bu yemek kültürüne inanılmaz katkı koymuşlar. Tabii ki yerel coğrafik olan, ne bileyim, ürünlerimizin de etkisi ve kendi adanın kültürüyle birlikte harmanlanmış ve Kıbrıs mutfağı ortaya çıkmıştır. Dediğim gibi çok zengin bir mutfaktır. Bu arada Cumhurbaşkanlığı'nda da bir Kıbrıs mutfağına yönelik bir kitap ⁵¹ çalışmamız var. Arşiv niteliğinde olacak. Yani antik Kıbrıs mutfağını da içine alacak bir kitabımız olacak. Hatta Erhun Hocamız, Erhun Ekinci, Mustafa Şah ve Tülen Saner'le birlikte Cumhurbaşkanlığı'nda şeflerimiz ve hocalarımızla böyle arşiv niteliğinde, içerisinde tariflerin olacağı geniş kapsamlı bir kitap hazırlıyoruz.	https://www.dizi.im/izle/79923/masterchef-2022-157-bolum-izle-15-aralik.htm
					Mehmet Şef:	Muhteşem. Alkışlayalım, harika.	
					Sibel Tatar - KKTC Cumhurbaşkanı Ersin Tatar'ın eşi	Sağolun.	

⁵¹ Erhun Ekinci, Mustafa Şah, Tülen Saner. **Kıbrıs Mutfağı**, Haz. Dilek Orhan, Sibel Tatar. Ankara: Berikan Yayınevi, 2024.

70	157. Bölüm	15.12.2022	00:50:50	Takım oyunu (Dış çekim - Kıbrıs)	Tanya Kilitkayalı (Eski yarışmacı):	(Yarışmacıların yaptığı yemekleri denemesi ve oylaması için Kıbrıslı ve Kıbrıs’da yaşayan konuklar davet edilmiştir ve bunların arasında MasterChef eski yarışmacılarından Tanya Kilitkayalı da vardır. Şefler ona söz verir.) Bu aralar güzel, bildiğiniz gibi bir restoran açmaya çalışırık şu an Uğur’la beraber. Onun dışında bugün kitabımla geldim (Kitabını eline alır ve gösterir.) Böyle modern Kıprıs mutfağı çalışması yaptık.	https://www.dizi.im/izle/79923/masterchef-2022-157-bolum-izle-15-aralik.htm
					Mehmet Şef:	Kitap mı? Bravo. (Herkes alkışlar.)	
					Tanya Kilitkayalı (Eski yarışmacı):	Teşekkür ederim şefim. Şu an basımda. (Mehmet Şef yanına gelmiştir ve Tanya’nın elindeki kitabı alır.)	
					Somer Şef:	(Mehmet Şef’e;) Çok güzel şefim çünkü üzerinde notlar var daha, son basımına gitmeden önce. O yüzden çok keyifli.	
					Tanya Kilitkayalı (Eski yarışmacı):	Evet şu an kitap basımda. Ben size bir tane kopyasını getirdim. Umarım haftaya sizlere getirecem devamını. Hem geleneksel mutfağı verdik bir yanda, bir taraftan da benim gendime göre annemden yengelerimden öğrendiğim tarifleri modernize ettik. İnsanların evde kolaylıkla yapabilecekleri bir şekilde. Kitap seri halinde olacak. Bu daha ilk serimiz. Umarım haftaya da bunun tanıtımını yapacağız. Bu şekilde güzel çalışmalar yapmaya çalışırık. Kıprıs gastronomisi gerçekten genişleyen, çok fazla bilinmesi de ya da bazı şeyler daha öne çıksa da aslında bölgeden bölgeye değişen birçok güzel lezzetimiz var. Bunları inşallah daha da fazla tanıtacağız. (Bu arada kamera Kıbrıs gastronomisi örneklerinin olduğu masanın merkezine yerleştirilmiş bu kitabı yakın planda çeker.)	
					Somer Şef:	Unutma bana söz verdin. İngilizcesini de istiyoruz. Yurtdışında da görmek istiyoruz çünkü.	
					Tanya Kilitkayalı (Eski yarışmacı):	Evet aynen. İngilizcesinin de kesinlikle çalışmasını yapacağız şefim.	
71	157. Bölüm	15.12.2022	00:53:28	Takım oyunu (Dış çekim- Kıbrıs)	Somer Şef:	(Konuklar yemekleri tadarken şefler sırayla onlara söz vermeye devam eder.) Ve bir başka değerli misafirimiz de Erhan Ekinci hocamız. Turizm Fakültesi Gastronomi bölümünden öğretim görevlisi. Sizden de şeftali kebabının çıkış hikayesini artık hepimiz biliyoruz ama bir kez daha dinlemek isteriz.	https://www.dizi.im/izle/79923/masterchef-2022-157-bolum-izle-15-aralik.htm
					Erhan Ekinci - Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi, Şef	Öncelikle teşekkür ederim böyle bir programı burada yaptığınız için, Kıprıs mutfağını tanıtmamıza yardımcı olduğunuz için de teşekkür ederim. Şef Ali kebabı değil bu, şeftali kebabı. İsmi de, Türkiye’de nasıl bir deyim var “nar gibi kızardı” dersiniz, Kıprıs’ta da şeftali gibi kızardı derler. İsmi de ordan alıyor, şeftali gibi kızarmasından alıyor. Şef Ali ile ya da bir isimle hiçbir alakası yok. Bu şeftali gibi kızarmasından geliyor.	

					Mehmet Şef:	Renginden yani?	
					Erhan Ekinci - Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi, Şef	Renginden.	
					Doç. Dr. Nafiya Göden - Final Üniversitesi Turizm ve Mutfak Sanatları Dekani	Önemlidir. Bunu doğrulayalım. Türkiye doğru bilsin bunu, çok önemlidir bizim için.	
					Erhan Ekinci - Yakın Doğu Üniversitesi Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi, Şef	Şef Ali diye bir şey yok. Şeftali gibi kızarmasından gelen bir isim. Literatürlerimizde de böyle geçmiştir. Bunu düzeltelim.	
72	157. Bölüm	15.12.2022	01:08:22	Takım oyunu (Dış çekim - Kıbrıs)	Mehmet Şef:	(Kıbrıs'tan stüdyoya dönülmüş, konukların yemeklere verdiği puanların olduğu kutu açılacak ve oyunu kazanan takım belli olacaktır. Bunun öncesinde şefler Kıbrıs gezisini ve orda yaşananları değerlendirir.) Yani burda şunu bir kez daha gördük ki Kıbrıs sadece hellim peyniri ve şeftali kebabından ibaret değil. Siz de gördünüz, otlarını kullandınız vesaireyi kullandınız.	https://www.dizi.im/izle/79923/masterchef-2022-157-bolum-izle-15-aralik.htm
					Somer Şef:	Molehiya müthiş bir ot. Gerçekten çok lezzetli.	
					Mehmet Şef:	Evet, molehiya...	
					Danilo Şef:	Ve de o güzel proje. Bence mesela o kitap projesi çok başarılı. Biz de merakla bekliyoruz.	
73	160. Bölüm	18.12.2022	01:29:12	Eleme gecesi	Mehmet Şef:	(Eleme gecesidir ve bir şef tabağı yapılacak, en başarısız olan yarışmacı elenecektir. Şef tabağı olarak da Mehmet Şef'in MasterChef yarışmasının önceki yıllarında da verilen, çok aşamalı ve teknik bir yemek olan İskenderun isimli yemeği seçilir. Mehmet Şef yemeğinin tüm detaylarını önündeki hazır yapılmış tabak üzerinden ayrıntılarıyla anlatır ve ekler;) Denizden kitabımızda da var.	https://www.dizi.im/izle/79946/masterchef-2022-160-bolum-izle-18-aralik.htm
74	160.Bölüm	18.12.2022	01:36:21	Eleme gecesi	Somer Şef:	(Şefler yemeği yapan yarışmacıların tezgahlarında gezer ve onlarla sohbet eder. Somer Şef, Görkem isimli yarışmacının tezgahına gitmiştir.) Ne düşünüyorsunuz?	https://www.dizi.im/izle/79946/masterchef-2022-160-bolum-izle-18-aralik.htm

					Görkem (Yarışmacı):	Dün akşam bakmıştım Mehmet Şef'in kitabında görmüştüm. O yüzden biraz...	
					Somer Şef:	Güzel bir tabak.	
					Görkem (Yarışmacı):	Evet şef güzel. O yüzden hem biraz mutluyum hem de biraz gerginim.	
					Somer Şef:	Neden?	
					Görkem (Yarışmacı):	Şef, aslında çok basit malzemeler ama birleşimleri çok iyi yapmak gerekiyor. Öyle olduğu için sıralamayı iyi tutturmak gerekiyor. Umarım güzel bir şekilde hallederiz.	
					Somer Şef:	Bu tarz tabaklarda iyi misin? Böyle rafine, “designer tabak” dediğimiz tabaklarda?	
					Görkem (Yarışmacı):	Yani iyi olduğumu düşünüyorum. İnşallah öyleyimdir. <i>[Günün sonunda bu yarışmayı en yüksek puanla geçen, Mehmet Şef'in İskenderun isimli yemeğini en iyi yapan yarışmacı Görkem olmuştur.]</i>	
75	161. Bölüm	19.12.2022	00:30:10	Kaptanlık oyunu	Somer Şef:	<i>(MasterChef yarışmasının 2022 senesindeki son kaptanlık oyunu oynanacaktır. Somer Şef bir konukları olduğundan bahsederek bu son kaptanlığın kolay olmayacağını, kolay alınmayacağını söyler.)</i> -Kaptanlığı- hiç alamayanlar var. Bunu tatmak isteyenler olacaktır. Her şeyden önemlisi son kaptanlık artık. Ee bunu da kolay bir şekilde yapacağımızı zannetmiyorsunuz herhalde.	https://www.dizi.im/izle/79956/masterchef-2022-161-bolum-izle-19-aralik.htm
					Ayaz (Yarışmacı):	Biliyoruz şef.	
					Somer Şef:	Bizim için de bir ilk. Normelde biz, şef arkadaşlarımızı stüdyoya beşten ve dörtten sonra davet ediyoruz <i>(Son beş ve dört yarışmacı kala demek istiyor.)</i> . Ama bizim çok sevdiğimiz, çok saygı duyduğumuz, çok beraber çalıştığımız, bizi bir tarafa koyun gerçekten tüm Türkiye'nin, bu işi yapan herkesin minnettar olması gereken, kültürüne sahip çıkmanın, köklerini bilmenin, çalışmanın, çalışmanın, çalışmanın, azmin hani derler ya “kitabını yazmış” diye...	
					Burak Kaya (Yarışmacı):	<i>(Sessizce)</i> Ömür Akkor.	
					Somer Şef:	... Kaç kez yazdı ben hatırlamıyorum, gene sorarız ama...	
					Danilo Şef:	32 yanlış hatırlamıyorsam.	
					Somer Şef:	... 32 kere kitabımı yazmış, çok değerli dostumuz, bir bilgi deryası, daha da başka ne diyeceğim bilmiyorum...	
					Mehmet Şef:	Ömür Akkor!	
					Somer Şef:	Ömür Akkor!	
					Danilo Şef:	Yaşayan ansiklopedi! <i>(Alkışlar arasında Ömür Akkor stüdyoya girer, karşılama ve tokalaşma faslı olur.)</i>	

					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Şey, teşekkür ediyorum söylediğiniz güzel cümleler için.	
					Somer Şef:	Kaç oldu Ömür kitaplar?	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	32'yi geçti abi, geçiyor.	
					Somer Şef:	(Gülerek) Zaten hep geçiyor abi!...	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Evet evet.	
					Danilo Şef:	Ben 32 biliyordum, geçti mi?	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Bir tane daha geldi şimdi, onu gösterecez size.	
					Somer Şef:	Üç ayda bir beraber olsak 4-5 artıyor zaten.	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Çalışıyoruz ya...	
					Mehmet Şef:	(Yarışmacılara döner) Ben size bir şey söyleyeyim mi? Bu arada Ömür Akkor aslında sizi biraz, hayatınızı şöyle etkiliyor; bizim kaynaklarımızdan biri. Saray mutfağında ve yerelde ürünleri teyit ettiğimiz, gece yarısı aradığımız Ömür Akkor.	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Ne demek abi, estağfirullah...	
76	161. Bölüm	19.12.2022	00:34:46	Kaptanlık oyunu	Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	(Büyük bir tezgah stüdyoya getirilir. Üzerinde Ömür Şef'in hazırladığı yemekler vardır. Ayrıca bir de büyük bir kitap vardır, ortadan açılmıştır ve üzerinde balık çizimleri vardır. Mehmet Şef genelde büyük ve küçük baş hayvan, bulgur, pirinç gibi ürünlerle yapılan yemeklerle tanınan Ömür Akkor'un getirdiği tezgahta deniz ürünleri olmasına şaşırır ve nedenini sorar. Ömür Şef deniz tarağı, havyar gibi deniz ürünlerinin yeni nesil tarafından Türkiye'de çıkarılmayan, yurt dışından gelen ürünler olarak algılandığını ama bunun yanlış olduğunu, İstanbul Boğazı ve çevresinin deniz ürünü çeşitliliği açısından çok verimli olduğu ve bölge tarihinde her türlü deniz ürününün çıkarıldığını ve bunu kaynaklardan da görebildiklerini söyler. Sofradaki deniz tarağı içeren yemeği işaret ederek;) Sen de biliyorsun işte, ızgara deniz tarağı Melceü't Tabbâhîn'in tarifi. Bizim ilk yemek kitabımızda var. İlk yemek kitabında bunun tarifine rastlıyorsunuz.	https://www.dizi.im/izle/79956/masterchef-2022-161-bolum-izle-19-aralik.htm
					Mehmet Şef:	Evet. Hatta ben de kitabıma koydum bunu. Kömür üzerinde.	

					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Aynen, aynen. Kömür üzerinde bir parça zeytinyağı ile ızgara yapıyorsunuz. Ya da balık taratorları. Demin kulak misafiri oldum. Soslar, aynı zamanda sebze püreleri, bir de bizim Osmanlı külliyyatının tamamen unuttuğu bir tarator tarafımız var. Yani biz şu an yapıyoruz? Midyeyi bir taratora batırıyoruz. Bu taratorun sebzeye batırılanı var, balıklara batırılanı var, kuruyemişle yapılanı var, bezelyeyle yapılanı var, ispanakla yapılanı var. <i>(Danilo Şef'e döner)</i> Yani bizim o sosla şey arasında da, tam da sizin pesto kültürü gibi nerdeyse böyle İtalya'nın her tarafında değişen pesto kültürünün çok benzerini çam fıstık ve sosu görüyorsunuz, yer fıstığı pestosu görüyorsunuz. Nerdeyse çok benzerini Osmanlı'da da görüyoruz. Biz de tarator olarak görüyoruz. Taratorlar var, havyar yiyoruz. Sultanlar bunların hepsini yiyor. İlk biliyorsunuz, dünyanın standartlar kanununu Yıldırım Beyazıt hazırlatıyor Bursa'da, 1402'de. Ve bu 1402'deki kayıtlarda dahi Osmanlıların balık yediklerini yazmış kayıtlara. Yani biz nerdeyse ilk kanunnameyi yazarken de buna balık yendiğini dâhil etmişiz. Türkler zaten Orta Asya'dan beri yiyor. Hatta Türkler sazan, kefal bütün bu balıklara Türkçe ismi de Türkler veriyor. Yani bizim balık yemediğimiz, balık kültürünün dışında kaldığımız kısım hiçbir zaman ispatlanamamış bir söylence, ama balık yediğimiz, bunları saray kayıtlarına aldığımız, bunları günlük hayatta kullandığımız acayip bir gerçeklik. Çünkü biz Boğaz'ın sahibiyiz.	
77	161. Bölüm	19.12.2022	00:38:33	Kaptanlık oyunu	Mehmet Şef:	<i>(Ömür Şef'in hazırladığı yemeklerin başındaki sohbet devam etmektedir.)</i> Midye yeniyor muydu?	https://www.dizi.im/izle/79956/masterchef-2022-161-bolum-izle-19-aralik.htm
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Yeniyordu tabii ki. Yani şöyle; biz özellikle Fatih dönemi kayıtlarını Süheyl Ünver Hoca'dan dolayı biliyoruz. Süheyl Ünver Hoca'nın, saraya alınan en ekstrem deniz mahsülleri Fatih Sultan Mehmed döneminde alınıyor saraya. Yani yenmediğini iddia etmek büyük bir yanlışlık yani. Hatta şöyle; Fatih'in sevdiği bir morina balığı türünün dışarıdan geldiği, Akdeniz morinasını beğenmediği, damağında buna yer vermediği, yani onu seçiyor. Ya da Ohri'den gelen somonlar servis ediliyor yani. Yani acayip bir şeyimiz var, bilgimiz var bu konuda.	

78	161. Bölüm	19.12.2022	00:39:59	Kaptanlık oyunu	Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Eski balıkhane geleneklerinde helva ya da şey karşımıza çıkıyor, bolca zerde çıkıyor karşımıza. Senede bir kere balık ağaları yemek yapıyor ve onlar çağırılıyor. Bizde de Abdülaziz döneminde özellikle İsmail Ağa diye balığın piri bir aşçının şeyi geçer yani, konusu geçer. Bu adamın yaptığı balıklar bütün bu ecnebi aşçıların balıklarından daha iyidir diye. Ya da ilk kitaplardan birisi Mahmut Nedim bin Tosun uskumru bahsini yazarken 4 yıldır gözümden gönlümden burnumdan uzak bir uskumru şeyiyle yaşıyorum, gözlerim yaş halinde bu şeyi size yazıyorum diye bir uskumru tarifi veriyor, bizi balığa, denize, denizen çıkanlara karşı büyük bir kültür oluşturmuşuz yani. Tekrar bunu kazandıracamız. (Bu sırada ekranda Ömür Şef'in getirdiği kitabın açık sayfası görünür, balık çizimleri vardır.)	https://www.dizi.im/izle/79956/masterchef-2022-161-bolum-izle-19-aralik.htm
					Mehmet Şef:	Kitap?	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Kitap da bunun kitabı.	
					Mehmet Şef:	(Kitabın sayfalarını çevirir.) Öyle mi? Bu senin yazdığın bir kitap mı?	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Bu prova baskı. Sıcaklığı sıcaklığına getirdim. Ablamla beraber hazırladık. İstanbul'un bütün boğaz kültürünü ele alan, içinde boğazın havası..	
					Somer Şef:	Müthiş ya..	
					Danilo Şef:	Bu yeni kitap mı?	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Tabii, yeni kitap. ... Boğazın havası, suyu.. (Bu arada Mehmet Şef kitabın sayfalarını teker teker çevirir ve tam ekran olarak yakın planda kitabın sayfaları, üzerindeki çizimler ve yazılar görünür.) Mesela şöyle şeyler var; boğazda çalışan bir Sefer, ülkesine geri dönüyor. Boğaz'da, İstanbul'da yaşayan bir büyük elçi..	
					Mehmet Şef:	(Oldukça büyük boy kitabın her iki sayfasını kaplayan bir Boğaz gravürü, Mehmet Şef sayfaları çevirmeye devam ederken denk gelir.) Şuraya bak...	
					Danilo Şef:	Ooo.. Ne kadar güzel ya..	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Tabii tabii. ... İstanbul'dan geri dönüyor. Ama İstanbul'un havasını biz tabi şimdi çok şey yapmıyoruz, boğaz havası almak tabiri tarih boyunca var ve boğaz havasına alışıyoruz bizim bu Sefer, yani büyük elçi, dönünce kendi ülkesine diyor ki, Avrupa'ya, "Ya ben boğaz havasını çok özledim, benim çamaşırlarım İstanbul'a gönderilsin, orda yıkansın, o havayı istiyorum." diyor ve çamaşırlarını yıkatmaya İstanbul'a gönderiyor.	
					Danilo Şef:	Ooo... İnanamıyorum... (Şaşkınlıkla güler.)	
					Mehmet Şef:	Ben sana bir şey söyleyeyim; bu kitap en çok da... Yani hemen alınması gereken bir kitap. Peki ne zaman çıkıyor?	

					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Bu kitap şu an baskıya giriyor. İşte sıcaklığı..	
					Danilo Şef:	Hayırlı uğurlu olsun.	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Evet, ablamla beraber hazırladık.	
					Mehmet Şef:	Bravo. <i>(Tüm şefler ve yarışmacılar Ömür Şef'i alkışlar.)</i>	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Şu an kapak yok, kapağı çok göremediniz.	
					Mehmet Şef:	Hemen bize gönderirsin değil mi şefim?	
					Ömür Akkor - Şef, Araştırmacı, Yazar:	Hemen, derhal. Çıkar çıkmaz.	
79	161. Bölüm	19.12.2022	00:56:43	Kaptanlık oyunu	Burak Kaya (Yarışmacı):	<i>(Yarışmacılar yemek yapmaya başlamıştır ve kamera tek tek tezgahları gezer. Sıra Burak Kaya isimli yarışmacıya gelmiştir.)</i> Ömür Şef'in tabaklarını yapmak, yemeklerini yapmak benim için gurur verici. Kendisinin de kitaplarını okuyorum. Sevdığım bir şef. Umarım şefimizin istediği gibi yaparım. Çünkü Osmanlımızda da balık yendiğini de gösteren bir masa kurdu kendisi. Çok beğendim. Güzel bir şekilde yapmak istiyorum. Umarım istediği gibi yaparım şefimizin.	https://www.dizi.im/izle/79956/masterchef-2022-161-bolum-izle-19-aralik.htm
80	161. Bölüm	19.12.2022	01:47:40	Kaptanlık oyunu	Somer Şef:	<i>(Kaptanlık yarışının finaline Ömür Şef'in pilavını en iyi şekilde yapan iki yarışmacı olarak Metin ve Kıvanç kalmıştır ve Somer Şef ikisine de Ömür Akkor ile ilgili fikirlerini öğrenmek için söz verir.)</i> Metin?	https://www.dizi.im/izle/79956/masterchef-2022-161-bolum-izle-19-aralik.htm
					Metin (Yarışmacı):	Şef, Ömür Şef bizim için çok değerli. Biz bazen tıkanıdığımız zaman onun kitaplarını açıp bir şeyler bakıyoruz, işte deniyoruz. Ya da tıkanıdığımızda bulamadığımız şeyleri oradan buluyoruz. Ben hatta buraya gelirken de Balıkesir'e gideriz illa diye de Balıkesir Atlası'nı alıp öyle gelmişim buraya. O yüzden çok yardımı dokunuyor aslında biz gençlere, yeni adaylara. O yüzden burda olması da benim çok hoşuma gitti. Onun tabağını da, en azından pilavını en iyi şekilde yaptım, buraya geldim. O yüzden mutluyum şef.	

					Mehmet Şef:	Yani şimdi Ömür'le ilgili ben de şöyle düşünüyorum; Şimdi Ömür'ün 32 tane kitabı var. Şu dijital ve sosyal medya olmasa, bundan 30-40 sene önce olsa Ömür Akkor, hani böyle fotoğrafları genelde yayınlanmazdı ya eskiden yazarların, Ömür'ü böyle 50 yaşlarında 60 yaşlarında biri zannedersin. Aslında kendisi çok genç ve bu kadar zamana 32 tane kitap sığdırmış. Aynı zamanda da arkeolog hocalarla uzun süre çalışmış, sadece ve sadece gastronomi öğrenebilmek için iki yıl bir kazıda çay kahve yapmış, onlara hizmet etmiş bir arkadaşımız. Aynı zamanda şef. Bizim göz bebeğimiz yani. Bütün bilgilerde, MasterChef'de bile biz böyle saray mutfağı vesaire olduğumuz zaman hemen telefonu ilk kaldırdığımız arkadaşımız...	
					Danilo Şef:	Ve tabii ki de bilgi sahibi olmak çok önemlidir ama gerçek şey, bilgiyi paylaşma da önemlidir ve bence bu Ömür'ü sadece Türkiye'de değil bütün dünyada inanılmaz büyük bir örnek yani. İyi ki geldi, iyi ki bizimle birlikte, iyi ki bugün burda geldi. Bir kere daha hepimizden çok teşekkür ediyoruz.	
81	163. Bölüm	21.12.2022	02:39:00	Takım oyunu (Dış çekim-Sıfırıncı Gün dizi seti)	Tolga (Yarışmacı):	<i>(Dış çekim sonrası kaybeden takımın kendi arasında oynadığı oyun sonunda kaybeden Tolga isimli yarışmacı olmuştur ve birçok elementi şefleri hayran bırakan bir tabak yapmasına rağmen tabağında hiç olmaması gereken ve Tolga'ya yakıştırmadıkları önemli hatalar sebebiyle yanındaki yarışmacıyı daha başarılı bulmuşlardır. Bu sırada tüm yarışma boyunca Tolga'nın bu tarz birkaç çok iyi ama içinde önemli hatalar da barındıran ve şeflerin "kendi kalene gol attın" diye ifade ettiği tabaklarını hatırlamaya çalışırlar ve Mehmet Şef, Tolga'ya düşünmesini söyler.)</i> Düşüneyim şef.	https://www.dizi.im/izle/79978/masterchef-2022-163-bolum-izle-21-aralik.htm
					Mehmet Şef:	Düşün bulursun, sende iki üç tane daha var.	
					Metin (Yarışmacı):	Şef, vegan tatlı yapmıştı şef. Hatta reçetesini istemiştiniz. O iyiydi, onda da kaçırmıştı. Onda da bir şey çıktı içinden.	
					Mehmet Şef:	<i>(Fonda eğlenceli müzik girer ve bundan sonraki diyaloglar gülen yüzler ve arada kahkahalarla devam eder.)</i> Bu arada reçeteyi de göndermedin.	
					Tolga (Yarışmacı):	Nasıl göndermedim şefim? Burda gelip verdim size.	
					Mehmet Şef:	Aa özür dilerim, verdin.	
					Tolga (Yarışmacı):	Bir daha vereyim isterseniz?	
					Mehmet Şef:	Bir daha ver.	
					Tolga (Yarışmacı):	Instagramıma koydum aslında şefim.	
					Mehmet Şef:	Ordan mı alayım?	
					Tolga (Yarışmacı):	Yok estağfirullah.	

					Mehmet Şef:	Şurda elli tane reçete öğrettik, bir reçeteni instagramdan mı alayım? Git sen de benim kitabımı al. <i>(Mehmet Şef, Tolga dâhil bütün yarışmacılara son kitabını hediye etmişti.)</i>	
					Danilo Şef:	En azından Mehmet, menüde Tolga tatlısı olarak yaz yani.	
					Mehmet Şef:	Yazıcam.	
					Danilo Şef:	Tolguş.	
					Somer Şef:	Evet, kendi kalene gol atmaya devam ediyorsun Tolga.	
82	169. Bölüm	27.12.2022	00:41:55	2. Şef gömleğini alma oyunu	Danilo Şef:	<i>(Yarışmanın sonuna yaklaşırken 4 adet şef gömleği verilecektir ve bunun için yarışmacılar eski oyunlara nazaran daha zor ve çok adımlı yarışmaları başarıyla geçip en yüksek toplam puanı almak zorundadır.)</i> Nasıl pişirdin ilik?	https://www.dizi.im/izle/80034/masterchef-2022-169-bolum-izle-27-aralik.htm
					Görkem (Yarışmacı):	İlik şef, 200 derecede 8 dakika pişirdim fırında.	
					Danilo Şef:	Fırında?	
					Görkem (Yarışmacı):	Evet şef, Mehmet Şef'in kitabında gördüğüm tarifi uyguladım.	
					Danilo Şef:	<i>(Biraz güler)</i> Bravo.	
83	169. Bölüm	27.12.2022	00:43:08	2. Şef gömleğini alma oyunu	Somer Şef:	<i>(Görkem'in tabağını tadım sırası Somer Şef'e gelmiştir. Tadımı yaparken Görkem'e sorar;)</i> Sen bu iliği içinden çıkartıp pişirip yerine koydun mu yoksa olduğu gibi direkt kızarttın mı?	https://www.dizi.im/izle/80034/masterchef-2022-169-bolum-izle-27-aralik.htm
					Görkem (Yarışmacı):	Olduğu gibi direkt kızarttım şefim. Mehmet Şef'in kitabında görmüştüm. 200 derecede 8 dakika pişirdim.	
					Somer Şef:	<i>(Çatalla tabaktaki yatay kesilmiş, içi ilik dolu kemiği gösterir.)</i> Mehmet Şef'in kitabındaki bu kadar büyük müydü?	
					Görkem (Yarışmacı):	Şefim onun kitabındaki biraz daha inceydi, ince uzundu iliği.	
84	169. Bölüm	27.12.2022	01:03:21	2. Şef gömleğini alma oyunu	Danilo Şef:	<i>(Tüm tadımlar yapılmıştır ve yarışmacıların puanlarını açıklama vakti gelmiştir. Görkem isimli yarışmacının yemeğine Danilo Şef on üzerinden dört puan verir ve gerekçelerini açıklar. Bu gerekçelerden biri de iliğin bir kısmının çığ kalmış olmasıdır.)</i> Bu arada sonra sana Mehmet Şef ilik nasıl pişirmesi gerekir, kitapta nasıl yazılıyor sana anlatacak.	https://www.dizi.im/izle/80034/masterchef-2022-169-bolum-izle-27-aralik.htm
					Somer Şef:	Evet çünkü Mehmet Şef'in yaptığı iliği yaptım dedin ama Mehmet Şef'in öyle pişirmediğini ben biliyorum çünkü ilik çok meraklı olduğum bir şey. İlk okuduğum tariflerden biriydi.	

85	172. Bölüm	3.01.2023	01:57:30	Yarı finale kalacak 1. yarışmacıyı belirleme oyunu	Mehmet Şef:	(Şef tabağı olarak yapılacak yemek Mehmet Şef'ten gelmiştir ve Mehmet Şef yarışmacılara yemek hakkında bilgi verir.) Evet arkadaşlar, Yakamoz... Yemeğin adı niye Yakamoz? Biliyorsunuz kalamarlar yakamozda sakinleşen hayvanlardır. Ordan aldı ismini. Denizden kitabımızda da yapmış olduğumuz bir yemek.	https://www.dizi.im/izle/80098/masterchef-2022-172-bolum-izle-3-ocak.htm
86	172. Bölüm	3.01.2023	02:26:04	Yarı finale kalacak 1. yarışmacıyı belirleme oyunu	Somer Şef:	(Yakamoz isimli yemeği tüm yarışmacılar bitirmiştir ve tadım kısmı başlamıştır. Şefler sırayla Görkem'in yemeğinden başlayarak tadım yaparlar. Sıra Somer Şef'tedir.) Nasıl gitti Görkem?	https://www.dizi.im/izle/80098/masterchef-2022-172-bolum-izle-3-ocak.htm
					Görkem (Yarışmacı):	Şef, iyi gitti. Kitaptan bildiğim bir tarifti aslında, sadece yapmış oldum. Benim için de güzel oldu.	
87	174. Bölüm	7.01.2023	00:06:13	Yarı finale kalacak 3. yarışmacıyı belirleme oyunu	Somer Şef:	(Yarı finale kalacak yarışmacıların yapmak zorunda oldukları yemekler arasında "ikonik yemekler" de vardır. Son yarı finalist seçilirken moleküler gastronomi alanında ikonik bir yemek yarışmacılar tarafından yapılması için seçilmiştir. Somer Şef yapılacak yemek ve ortaya çıktığı akım hakkında bilgi vermeye başlar.) Moleküler gastronomi nedir? Moleküler gastronomi en basit haliyle yemeğin bilimsel araştırması yani yemeğin moleküllerini kullanarak, kimyayı kullanarak, aslında Heston Blumenthal ve Ferran Adrià bunu başlatan iki şef olarak konuşulur ama aslında bu akımı başlatan bir şef değil daha çok kimyagerler ve özellikle de Harold McGee'dir. Harold McGee'nin On Food and Cooking yani Yemek ve Yemek Pişirme Üzerine isimli kitabı ⁵² , kendisi bir kimyager. Yemeğin moleküllerini biz çok da öyle bilimsel olmayan aşçılara bizim anlayabileceğimiz şekilde anlatmasıyla bütün aşçıların "Ya bir saniye ya... Moleküllerine ayrılması, tekrar birleştirilmesi, etmesi..." Bize resmen çok iyi bir kitapla öğretti ki bence gastronomi alanında baş yapıtlardan biridir kendisinin kitabı. Heston Blumenthal de bunu alıyor ve ileriye götürüyor.	https://www.dizi.im/izle/80131/masterchef-2022-174-bolum-izle-7-ocak.htm

⁵² Harold McGee. **On Food and Cooking**, London: Lorenz, 2004.