

T.C.
İSTANBUL NİŞANTAŞI ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI (TEZLİ)
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

İNOVATİF BİR YAKLAŞIM OLARAK MİKRO FİLİZLER VE
YENİLEBİLİR ÇİÇEKLERİN TÜRK MUTFAĞINDA AŞÇILAR
TARAFINDAN KULLANIMI

Elif ÇİLLİOĞLU

Yüksek Lisans Tezi

İNOVATİF BİR YAKLAŞIM OLARAK MİKRO FİLİZLER VE
YENİLEBİLİR ÇİÇEKLERİN TÜRK MUTFAĞINDA AŞÇILAR
TARAFINDAN KULLANIMI

Elif ÇİLLİOĞLU

T.C.
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Gastronomi ve Mutfak Sanatları (Tezli) Yüksek Lisans Programı

Yüksek Lisans Tezi

ORCID ID: 0009-0002-8415-9993

Tez Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Süheyla GOLCHESHMEH

İstanbul
Şubat 2024

KABUL VE ONAY

Elif ÇİLLİOĞLU tarafından hazırlanan İnovatif Bir Yaklaşım Olarak Mikro Filizler ve Yenilebilir Çiçeklerin Türk Mutfağında Aşçılar Tarafından Kullanımı başlıklı bu çalışma, 06 Şubat 2024 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyesi: **Dr. Öğr. Üyesi Gamze ŞANLI AK** _____
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri Üyesi: **Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER** _____
Kastamonu Üniversitesi

Tez Danışmanı: **Dr. Öğr. Üyesi Süheyla GOLCHESHMEH** _____
İstanbul Nişantaşı Üniversitesi

Jüri tarafından kabul edilen bu çalışmanın Yüksek Lisans Tezi olması için gerekli şartları yerine getirdiğini onaylıyorum.

Enstitü Yönetim Kurulu;

Karar Tarihi :

Karar Numarası :

Dr. Öğr. Üyesi Şerafettin SEVGİLİ
Enstitü Müdürü

ETİK BEYAN

Bu tezin yazılmasında bilimsel ahlak kurallarına uyulduğunu, başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunulduğunu, kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapılmadığını, tezin herhangi bir kısmının bu üniversite veya başka bir üniversitedeki başka bir tez çalışması olarak sunulmadığını tezimin/projemin kaynak gösterilen durumlar dışında özgün olduğunu bildirir, aksi bir durumda aleyhime doğabilecek tüm hak kayıplarını kabullendiğimi beyan ederim.

06 Şubat 2024

Elif ÇİLLİOĞLU



SAVUNMA ÖNCESİ ONAYLAR

BENZERLİK ONAYI		
Başlık	İnovatif Bir Yaklaşım Olarak Mikro Filizler Ve Yenilebilir Çiçeklerin Türk Mutfağında Aşçılar Tarafından Kullanımı	
Savunma Tarihi	06.02.2024	
Sayfa Sayısı	127	
Benzerlik Yüzdesi (%)	%6	
Benzerlik Yüzdesi (%) (Kaynakça Hariç)	%2	
Taranan Program	Turnitin	
Yukarıda başlığı/konusu gösterilen tez çalışmamın kapak sayfası, giriş, özet, ana bölümler ve sonuç kısımlarından oluşan çalışmam için şahsım ve tez danışmanım/Enstitü Sorumlusu tarafından intihal tespit programında taraması yapılmıştır. Tez Danışmanımın gözetiminde tamamladığım çalışmamın azami benzerlik oranlarına göre intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.		
Öğrenci Elif ÇİLLİOĞLU	Danışman Dr. Öğr. Üyesi Süheyla GOLCHESHMEH	Enstitü Sorumlusu

ETİK KURUL ONAYI		
Başlık	İnovatif Bir Yaklaşım Olarak Mikro Filizler Ve Yenilebilir Çiçeklerin Türk Mutfağında Aşçılar Tarafından Kullanımı	
Etik Kurul Toplantı Tarihi	01.02.2024	
Etik Kurul Karar No	2024/02	
	Enstitü Sekreteri	

TEZDEN ÇIKARILAN YAYIN		
Yayın Künyesi	Çillioğlu, E. (2023). İnovatif Bir Yaklaşım Olarak Mikro Filizler Ve Yenilebilir Çiçeklerin Türk Mutfağında Aşçılar Tarafından Kullanımı. 7. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi 2023 (UGTAK).	
Yayın Türü	☐ Ulusal Hakemli Dergide Makale ☐ Uluslararası Hakemli Dergide Makale ☐ Ulusal Kongre/Sempozyumda Bildiri ☒ Uluslararası Kongre Sempozyumda Bildiri	
	Enstitü Sekreteri	

TEŞEKKÜR

Bu tezin yazılması aşamasında, çalışmamı özenle takip eden danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Süheyla GOLCHESHMEH değerli katkı ve emekleri için içten teşekkürlerimi ve saygılarımı sunarım. Ayrıca görüş ve önerileriyle hazırlamış olduğum tezimi kabul eden değerli jüri üyelerine teşekkür ederim. Tez boyunca daima yanımda olan ve yardımlarını esirgemeyen Dr. Öğr. Üyesi Elif Zeynep ÖZER hocama teşekkürlerimi sunarım. Son olarak bu günlere ulaşmamda emeklerini hiçbir zaman ödeyemeyeceğim anneme, babama, eşime ve aileme teşekkürü borç bilirim.

Elif ÇİLLİOĞLU

Şubat, 2024



ÖZET

Elif ÇİLLİOĞLU

İnovatif Bir Yaklaşım Olarak Mikro Filizler ve Yenilebilir Çiçeklerin Türk Mutfağında

Aşçılar Tarafından Kullanımı

Yüksek Lisans Tezi

İstanbul, 2024

Yenilebilir çiçekler ve filizlere olan ilgi her geçen gün artmaktadır. Türk mutfağında yenilebilir çiçek ve filizler süsleme aracı olarak kullanılmaktadır. Araştırmanın konusu Türk mutfağına ait ürünlerde yenilebilir çiçek ve filizlerin nasıl verildiğini göstermektir. Türk mutfağı aşçıların kendi mutfaklarında sahip oldukları yenilebilir çiçekler ve mikro filizleri mutfakta yeni sentez ürünler oluşturmada ne sıklıkla kullandıklarını belirleyerek, basit yemeği bile sanat eserine dönüştürebilen bu ürünlerin Türk mutfağına nasıl katkı sağladıkları üzerinde durulmaktadır. Yapılan araştırmanın alt amacı özgün olarak hazırlanan reçetelerin Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanım ağını arttırmaktır. Geleneksel mutfak anlayışından farklı olarak, alışılmışın dışında sunulmasına olanak tanımaktadır. Fenomenolojik yaklaşım ile nitel veri analizi yapılan çalışmada, görüşme tekniği kullanılarak İstanbul'da seçilen 9 adet beş yıldızlı otellerde 65 kişi ile görüşülmüştür. 10 adet yarı yapılandırılmış açık uçlu soru soruldu. Ses kayıtları, görsellik ve notlar ile araştırma desteklendi. Verilerin toplanması 4 ay süren bir süreç zarfında gerçekleşmiştir. Çalışmada görüşülen katılımcılar K harfi ile gösterilerek kodlatılmıştır. Doğrulama bilirlik ölçütü ile etik ilkelere uygun şekilde çalışmanın yürütülmesi sağlandı. Araştırmanın sonucunda elde edilen bulgular aşçılar tarafından Türk mutfağında çiçek ve filizlerin hangi şekillerde mutfaklarında yer verdikleri üzerinde durularak nasıl kullandıkları üzerine odaklanılmıştır. Eş zamanlı yapılan konuşmalarda ortaya çıkan kodlar belirlenerek bilgilere yer verilmektedir. Bulgular sonucunda, yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanımı üzerine dikkat çekecek birçok noktaya değinilmiştir. Araştırma sonucunda aşçıların yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfağı ile uyumlu ürünlerle hazırlanan yiyeceklerin özel bir yere sahip oldukları görülmektedir. Doğa mucizesi olan yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin kullanım kılavuzları ile tüketime sunulması gerekmektedir. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümü, aşçılık ve turizm gibi birçok bölümde ders konusu olarak verilmesi, basın, eserler ve Türk mutfağına özgü reçeteler ile çalışma çiçek ve filizler hakkında araştırma sağlayacak kişilere fikir verme yolunda adımlar sunacaktır.

Anahtar Kelimeler

Çiçek ve filizlerin Türk mutfağında kullanımı, yenilebilir çiçek, mikro filiz

ABSTRACT

Elif ÇİLLİOĞLU

The Use of Micro-Sprout and Edible Flowers by Chefs in Turkish Cuisine as an
Innovative Approach
Master's Thesis
İstanbul, 2024

Interest in edible flowers and sprouts is increasing day by day. Edible flowers and sprouts are used as decoration tools in Turkish cuisine. The subject of the research is to show how edible flowers and shoots are used in Turkish cuisine products. By determining how often Turkish chefs use the edible flowers and micro sprouts they have in their own kitchens to create new synthesis products in the kitchen, the focus is on how these products, which can turn even a simple meal into a work of art, contribute to our Turkish cuisine. The sub-purpose of the research is to increase the use of originally prepared recipes by cooks in Turkish cuisine. Unlike traditional cuisine, it allows it to be presented in an unusual way. In the study, which analyzed qualitative data with a phenomenological approach, 65 people were interviewed in 9 five-star hotels selected in Istanbul using the interview technique. 10 semi-structured open-ended questions were asked. The research was supported with audio recordings, visuals and notes. Data collection took place over a period of 4 months. The participants interviewed in the study were coded with the letter K. It was ensured that the study was conducted in accordance with ethical principles with the criterion of confirmability. The findings obtained as a result of the research focused on how cooks use flowers and sprouts in Turkish cuisine, focusing on the ways in which they include them in their cuisine. Information is included by identifying the codes that emerge in simultaneous conversations. As a result of the findings, many remarkable points were mentioned about the use of edible flowers and sprouts by cooks in Turkish cuisine. As a result of the research, it is seen that cooks have a special place in foods prepared with edible flowers and sprouts and products compatible with Turkish cuisine. Edible flowers and micro sprouts, which are miracles of nature, must be offered for consumption with user manuals. Giving it as a course subject in many departments such as the department of gastronomy and culinary arts, cookery and tourism will provide steps towards giving ideas to the press, works and recipes specific to Turkish cuisine and those who will do research on flowers and sprouts.

Keywords

Use of flowers and sprout in Turkish cuisine, edible flower, micro sprout

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	i
ETİK BEYAN	ii
TEŞEKKÜR.....	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT	vi
İÇİNDEKİLER	vii
TABLolar DİZİNİ	ix
GÖRSELLER DİZİNİ	x
ŞEKİLLER DİZİNİ.....	xii
KISALTMALAR DİZİNİ.....	xiii
GİRİŞ	1
BİRİNCİ BÖLÜM: YENİLEBİLİR ÇİÇEK VE MİKRO FİLİZLERİN TARİHSEL SÜRECİ VE GELİŞİMİ.....	5
1.1. Türk Mutfağında Kullanılan Çiçek Ve Filiz Türleri	10
1.1.1. Yenilebilir Çiçekler	12
1.1.2. Mikro Filizler.....	14
1.1.3. İnovasyon Nedir.....	15
1.2. Türk Mutfağında Yenilebilir Çiçek Ve Filizlerin Aşçılar Tarafından Kullanım Şekli.....	17
1.2.1. Sağlık ve Beslenme Açısından Yenilebilir Çiçek ve Mikro Filizler	20
1.2.2. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Hasat Edilmesi ve Muhafaza Koşulları	22
İKİNCİ BÖLÜM: GÜNÜMÜZ TÜRK MUTFAĞINDA YENİLEBİLİR ÇİÇEK VE FİLİZLERİN KULLANIMI VE TANIMI.....	27
2.1. Alışılmışın Dışında Yenilebilir Çiçek ve Filizle Özgün Türk Mutfağı.....	31
2.2. Yenilebilir Çiçek ve Mikro Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar	32
2.3. Yenilebilir Çiçek ve Mikro Filizlerin Türk Mutfağında Farklı Lezzetler İle Kullanım	34
2.4. Alakart, Kahvaltı, Soğuk Mutfak, Banket Mutfağı ve Pastane Mutfaklarında Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanımına Örnekler.....	45
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ	64
3.1. Araştırmanın Yöntemi ve Deseni.	64
3.2. Araştırma Soruları	65
3.3. Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	66

3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	67
3.5. Araştırmanın Kapsamı ve Örneklemi	68
3.6. Araştırmanın Gerçeklik ve Güvenirliği	69
3.7. Araştırmanın Veri Toplama Aracı	70
3.8. Araştırmanın Veri Toplama Analizi	73
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: ARAŞTIRMANIN BULGULARI	75
4.1. Mutfakta Kullanılan Yenilebilir Çiçek ve Filizler	76
4.2. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Mutfakta Kullanım Şekli	79
4.3. Muhafaza Koşulları	80
4.4. Yenilebilir Çiçek ve Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gerekenler	81
4.5. Sahip Olunan Bilgi Birikimi	83
4.6. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Tekrar Kullanıma Uygunluğu	84
4.7. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanılan Kısımları	86
4.8. Aşçıların Mutfığa Yakıştırdığı Çiçek ve Filizler	87
4.9. Bulguların Sonucu	89
4.10. Bulguların Tartışılması	97
SONUÇ	102
KAYNAKLAR	106

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 1. Bazı Yenilebilir Çiçekler ve Filizlerin Mutfakta Kullanımları.....	35
Tablo 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu	73
Tablo 3. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler Verilmektedir	75
Tablo 4. Mutfakta Kullanılan Yenilebilir Çiçek ve Filizler	77
Tablo 5. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Mutfakta Kullanım Şekli.....	79
Tablo 6. Muhafaza Koşulları.....	80
Tablo 7. Yenilebilir Çiçek ve Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gerekenler.....	82
Tablo 8. Sahip Olunan Bilgi Birikimi	83
Tablo 9. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Tekrar Kullanıma Uygunluğu.....	84
Tablo 10. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanılan Kısımları	86
Tablo 11. Aşçıların Mutfığa Yakıştırdığı Çiçek ve Filizler	88

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel 1. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Tezgah İçi Dolapta Kullanımı	32
Görsel 2. Çiçek ve Filizlerin Kullanım Şekli	32
Görsel 3. Çiçek ve Filizlere Bazı Örnekler	32
Görsel 4. Çiçek ve Filizlerin Gastronomda Kullanımına Örnek.....	34
Görsel 5. Çiçek ve Filizlerin Gastronomda Kullanıma Örnek	34
Görsel 6. Çiçeğin Paketlenmesine Örnek.....	34
Görsel 7. Meze Tabağı	45
Görsel 8. Domates Salatası	46
Görsel 9. Kıymalı Pazı Sarma	46
Görsel 10. Ispanaklı Yoğurt Topu.....	46
Görsel 11. Ötçe.....	47
Görsel 12. El Yapımı Mantı	47
Görsel 13. Ördek	47
Görsel 14. Fener Balığı	48
Görsel 15. Kuzu Küşleme	48
Görsel 16. Talaş Böreği.....	48
Görsel 17. Domates Salatası	49
Görsel 18. Soğan Dolması	49
Görsel 19. Ege Usulü Zeytinyağlı Enginar	49
Görsel 20. Kalkan Tava.....	50
Görsel 21. İzmir Köfte	50
Görsel 22. Tavuk Çevirme	50
Görsel 23. Kadınbudu Köfte	51
Görsel 24. Aspirli Pirinç Böreği.....	51
Görsel 25. Peynir Tabağı.....	51
Görsel 26. Avokado Tost	52
Görsel 27. Falafel.....	52
Görsel 28. Akdeniz Yeşillikli Salata.....	52
Görsel 29. Kuzu Tava	53
Görsel 30. Kuzu Pirzola	53
Görsel 31. Pancarlı Humus	53
Görsel 32. Levrek Tava.....	54

Görsel 33. Mantar Çorbası	54
Görsel 34. Sebze Dolgulu Manti	54
Görsel 35. Fava	54
Görsel 36. Kuzu Izgara	55
Görsel 37. Menemen	55
Görsel 38. Karidesli Fava.....	55
Görsel 39. Tuna.....	56
Görsel 40. Dana Bonfile.....	56
Görsel 41. Karışık Deniz Mahsulü.....	56
Görsel 42. Avokado Tost	57
Görsel 43. Kokoreç	57
Görsel 44. Poşe Yumurta	58
Görsel 45. Poşe Yumurtalı Tost.....	58
Görsel 46. Kabak Rulo.....	58
Görsel 47. Beyaz Yumurtalı Omlet.....	59
Görsel 48. Kabak Çiçeği Dolması.....	59
Görsel 49. Çerkez Tavuğu.....	59
Görsel 50. Kuskuslu Ördek.....	60
Görsel 51. Semsek.....	60
Görsel 52. Alakart Tabağı Örneği.....	60
Görsel 53. Levrek Buğulama	61
Görsel 54. Izgara Levrek.....	61
Görsel 55. Levrek.....	61
Görsel 56. Polenta Kuzu	62
Görsel 57. Kuzu Kol	62

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1. Mutfakta Kullanılan Yenilebilir Çiçek ve Filizler Analizi	90
Şekil 2. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Mutfakta Kullanım Şekli Analizi	91
Şekil 3. Muhafaza Koşulları Analizi	92
Şekil 4. Yenilebilir Çiçek ve Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gerekenler Analizi .	93
Şekil 5. Sahip Olunan Bilgi Birikimi Analizi	94
Şekil 6. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Tekrar Kullanıma Uygunluğu Analizi	95
Şekil 7. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanılan Kısımları Analizi.....	96
Şekil 8. Aşçıların Mutfağa Yakıştırdığı Çiçek ve Filiz Analizi	97



KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltma	Açıklama
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
BİYO	Biyografi
C VİT	Askorbik Asit ve Askorbat Vitamini
DNA	Deoksiriboz Nükleik Asit
DK	Dakika
E VİT	Tokoferol Vitamini
G20 ZİRVESİ	Group Of 20
K VİT	Koagülasyon Vitamini
TDK	Türk Dil Kurumu
VB	Ve Benzeri
YY	Yüzyıl

GİRİŞ

Tarih boyunca beslenme eylemi göz ardı edilmeyecek fiziksel bir ihtiyaçtır. Yaşama ihtiyacını karşılayacak yiyecek sağlama, hazırlama ve tüketme eylemlerini tarih öncesi çağlardan beri insanoğlunun hayatında önemli bir yer kaplamıştır. İnsanoğlu bazı bitkileri hiçbir işlem görmeden tüketirken bazı bitkileri işleme tabi tutarak tüketilcek aşamaya getirmişlerdir. Bazı yenilebilir çiçek tüketim şekline değinecek olursak çiğ yenilebilen çiçekler arasında elma çiçeği, kırmızı yonca ve ak üçgül çiçeği, yumrulu begonya çiçeği, kerkede, mayıs papatyası, menekşe ve sosyete sarımsağı çiçeği gibi çiçekler örnek gösterilmektedir. Pişirilerek tüketilen çiçekler arasında ise elma çiçekleri, çördük çiçeği, soğan çiçeği, hodan çiçeği, lahana çiçeği, aynı sefa çiçeği ve kabak çiçeği gösterilmektedir. Kurutularak kullanılan yenilebilir çiçeklere örnek ise siklamen, zambak, aynı sefa ve bab otu örnekler arasında yer almaktadır (Özer, 2018).

Yiyecek içecek yapımında bazı ürünler vardır ki bunlar yenilebilir çiçek ve mikro filizler gibi çok az kullanılsalar bile sonucu fazlasıyla etkilemektedir. Bu ürünler yemeğin lezzetini arttırdığı gibi görünümünü de güzelleştirmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler tat ve görsellik verici olarak adlandırılmaktadır (Gürsoy, 2013). Eski çağdan bu zamana kadar yeme içme gereksinimleri karşılamak için çeşitli hammaddeler ve üretim yöntemleri oluşturulmaktadır. Coğrafyanın sahip olduğu kültür ve olanaklar farklı birçok mutfak anlayışının oluşması ve yeni ürünlerin mutfakta aşçılar tarafından kullanılmasını sağladı. Buğdayın birçok yetişen bitki arasında diğer bitkilere oranla mutfakta yeri ayrılmaktadır. Buğday bir çağın kapanarak diğer çağın başlamasını sağlayan ürün haline gelmiş bulunmaktadır (Sarıışık, 2015).

1980 yılında ilk pazara girişi ile yetiştirilip satılmasında mikro yeşilliklerin, taze ürün olarak yetiştirilerek tüketilmekte olduğunu bilinmektedir (Correa ve diğerleri, 2021). Toplumumuzda küreselleşmenin oluşması ile bireylerin yaşayış ve algılayış tarzları tamamen değişmeye uğradığı görülmektedir. Durum böyle olunca insanların tükettiği gıdaların hepside zamanla değişime uğramaktadır. Günümüz restoranlarında Türk mutfağına ait ürünler azalmış, ağırlıklı olarak hızlı tüketimi sağlanan gıdalara yöneliş artmaktadır. Fastfood gibi gıdaların mutfakta yer almasıyla mutfaklarda yeni farklı ürünlerin ortaya çıkması hız kazanmaktadır. Oluşturulan ürünler bireyleri hızlı yemek yeme kültüründen uzaklaştırmak için olanak tanımaktadır.

Yenilebilir çiçek ve filizler ise mutfağımızda hazırlanan ürünler ile daha da çekici hale getirilerek günümüz toplumuna ayak uydurmayı sağlamaktadır (Hatipoğlu ve Batman, 2014). Günümüzde yeni ve süper gıdalar olarak bilinen yenilebilir çiçek ve filizler olgunlaşma evresine gelmemiş sebze olarak adlandırılmaktadır. Yenilebilir çiçeklerin tarihine bakıldığında, kullanım amacı olarak bizlere bazı detaylar vermektedir. 1930'da tıbbi amaçlı kullanılırken, 1960'ta kış çiçekleri olarak yetiştirilmeye başlanmış ve 1970'te evde yetiştirme işlemlerine girilerek ilk kayıtlarının tutulmaya başlandığı bilinmektedir. Geleneksel Türk mutfağımız üretim sistemlerinden farklı olarak yiyecek ve içeceklerimizin alışılmışın dışında sunulmasına olanak tanımaktadır. Yiyecek ve içecek işletmeleri müşterilerin ihtiyaç ve isteklerini farklı şekillerde karşılayarak rekabeti oluşturmaktadır.

Farklı kültürlere ait mutfak malzemelerini işleme, pişirme, birleştirme ve sunma gibi aşamaların sonunda elde edilen yemeğin diğer ürünlerden farklı olması gerekmektedir. Çalışmada Türk mutfağının yeni, farklı ve özgün bir mutfak kültürünü oluşturmak amacıyla, mutfağımızda yenilebilir çiçek ve mikro filizleri kullanarak özgün gıdaları ön plana çıkartmasını düşünülmektedir (Doğdubay ve Saatçı, 2014). Günümüzde mikro filizlere olan talep gün geçtikçe artmaktadır. Türk mutfağında hazırlanan ürünler ise genel olarak kalorisi yüksek gıdalar olarak bilinmektedir. Yenilebilir çiçekler ve mikro filizlere bakıldığında raf ömürlerinin birbirlerine göre farklılık gösterdiği bilinmektedir (Şahin, 2009). Türk mutfağı kültürel köklerimizi sağlıklı bir şekilde devam ettirerek günümüz toplumuna ayak uydurmaktadır. Bu ayak uydurmayı, kültürel varlığını koruyarak, köklerine zarar vermeden, modernleşme adı altında en iyi şekilde yansıtmak zorundadır (Koz, 2003).

Araştırmanın konusunda görsel şölenin ve lezzetin göz ardı edilmediği tabaklarda yenilebilir çiçekler ve mikro filizlerin farklı lezzetlerle olan uyumlarının, aşçılar tarafından Türk mutfağında nasıl kullanıldığı yer almaktadır. Araştırmada yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin reçetelerde taze olarak kullanım oranları, tek başlarına tüketimi vb. birçok konuya cevap bulunmaktadır. Türk mutfağında kullanılan yenilebilir çiçekler ve mikro filizlere çorbalar, soğuk ve sıcak başlangıçlar, sandviçler, salatalar, tatlılar, meyve tabakları gibi birçok alanda aşçılar tarafından nasıl kullanıldığına bakılmaktadır.

Çalışmada Türk Mutfağında kullanılan yenilebilir çiçek ve filizlerin türleri, renkleri, üretim şekilleri, tüketim sıklığı ve miktarı gibi bilgilere cevap aranmış olup, yüzyıllardır değişim ve gelişmelere uğrayan kültürümüzün inovatif bir yaklaşımla devamlılığını nasıl etkilediğine değinilmektedir (Soylu ve Gül, 2010). Yapılan çalışma geleneksel Türk mutfağımızda yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımı daha üst sıralara çıkartmayı sağlaması düşünülmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler ile özgün reçeteler hazırlanarak, farklı lezzetlerin kombinasyonu ile Türk mutfağına katkı sağlaması düşünülmektedir. Çalışmada amaç Türk mutfağı aşçıların kendi mutfaklarında sahip oldukları yenilebilir çiçekleri ve mikro filizleri mutfakta yeni sentez ürünler oluşturmada ne sıklıkla kullandıklarını belirlemektir. Çalışmanın alt amacı, Türk mutfak kültüründe yer alan yiyecek ve içeceklerle çekicilik unsuru kazandırılarak, işletmelerde daha yaygın kullanımının sağlanması üzerine farkındalık oluşturmaktadır.

Türk mutfağı yeni, farklı ve özgün bir mutfak kültürünü oluşturmak amacıyla, çalışma mutfağımızda yenilebilir çiçek ve filizler ile özgün gıdaların ön plana çıkartılmasını sağlamaktadır (Doğdubay ve Saatçı, 2014). Çalışma yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfağında kullanımı üzerine yapılan sınırlı sayıdaki çalışmalardan farklı olarak oluşturulup, literatürde eksik olan boşluğu doldurması düşünülmektedir. Bu nedenle yapılan sınırlı sayıdaki birçok araştırmadan ayrılmaktadır. Türk mutfağında kullanım sıklığını artırmak araştırmada önem verilen noktalar arasında yer almaktadır. Çalışma aşçıların farklı yenilebilir çiçekler ve filizleri modern Türk mutfağımızdaki yiyecek ve içeceklerle sentezleyerek yeni bir lezzet ve yenilikçi bir bakış açısı oluşmasına katkı sağlayacaktır. Aynı zamanda uygulayıcılara da katkı sağlayarak aşçılar tarafından Türk mutfağında kullanım ağını genişletmektedir.

Araştırma nitel yöntemle yürütülmektedir. Araştırma yöntem açısından iç gerçeklik ve doğrulanabilirlik ölçütü ele alınarak oluşturulup genel tarama modeli ile sınırlandırılmaktadır. Araştırmada fenomenolojik (olgusalıcı) bir yaklaşımla nitel veri analizi yapılmaktadır (Eberle, 2014). Araştırma belirtilen beş yıldızlı oteller kapsamında aşçılarla sağlanan yarı yapılandırılmış görüşme ile oluşturulmaktadır. Çalışmanın kapsamı örneklem açısından İstanbul'daki otellerin yenilebilir çiçek ve filiz kullanımlarının fazla olması sebebiyle belirlenmektedir (Yıdırım, 2022).

Katılımcılara yarı yapılandırılmış görüşme ile on adet açık uçlu soru sorulmaktadır. Çalışmanın Türk mutfağında kullanılan yenilebilir çiçek ve filizlerin aşçılar tarafından kullanım şekline ilişkin bilgileri kapsamlı bir şekilde sunmaktadır. Kapsanan bilgiler arasında araştırmanın ilk kısmında yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin tarihsel süreci, yenilebilir çiçek ve filizlerin tanımı, Türk mutfağında kullanılan çiçekler ve filizlerin türlerinin neler olduğu yer almaktadır. Aynı zamanda bunları ele alırken sağlıklı beslenme açısından besin değerlerine yer verilmektedir. Araştırmanın ikinci kısımda mikro filiz ve yenilebilir çiçek kullanımı, farklı lezzetler ile uyumu, alakart, kahvaltı vb. mutfaklarda nasıl kullanıldığı ve dikkat edilmesi gereken noktalara yer verilmektedir. Araştırmanın üçüncü kısmında yöntemi, dördüncü kısımda ise bulgular ve tartışma kısmına yer verilerek araştırma sonlandırılmaktadır.

Araştırma sonuç olarak Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanılan mikro filizler ve yenilebilir çiçeklerin kalorisiz olmalarının yanı sıra gastronomi akımlarına ve tüketicilerin farklı taleplerine katkı sağlamaktadır. Türk mutfağı aşçıların yenilebilir çiçekleri nasıl kullandıkları, kullanırken neleri ön plana çıkardıklarına bakılmaktadır. Çalışmada şeflerin müşterilerin ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda yenilebilir çiçek ve filizleri Türk mutfağı ile sentezleyerek nasıl ortaya koyduğunu göstermektedir. Araştırmada Türk mutfağı üzerinde bilinçli bir şekilde kullanımı fazla olmayan bu ürünlerin Türk mutfağına kazandırılarak çalışılmamış bir boşluğun doldurulması sağlanmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizleri mutfaklarında tercih etmek ürünleri tanıtmaya yolunda katkı sağlamaktadır (Metin, 2021).

Çiçek ve filizlerin çok eski zamanlardan beri Türk mutfağında yer aldığı bilimektedir. Yapılan çalışmalarda, yenilebilir çiçeklerin tüketimi ürüne göre farklılık göstermektedir. Birçok farklı açıdan ele alınarak tüketilen çiçekler, ilaç yapımında, kurutularak ve Van'da yapılan otlu peynirin içerisine katılan, mustafa çiçeğinin yöresel mutfaklarımızda da kullanımında yer aldıklarını bizlere göstermektedir (Özer, 2018). Zamanla bu durumun değişmesi Türk mutfak kültüründe, yenilebilir çiçek ve filiz kullanım sıklığının değişme gösterdiğini bizlere göstermektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM: YENİLEBİLİR ÇİÇEK VE MİKRO FİLİZLERİN TARİHSEL SÜRECİ VE GELİŞİMİ

Tarih öncesi çağlardan bu zamana kadar damak tadına ulaşmak, kullandıkları ürünleri analiz etmek zorlu bir uğraş olarak görülmektedir. Arkeolojik çalışmalar ile gün yüzüne çıkan birçok bulgu bize dönemlere ait bilgiler vermektedir. Yemekleri pişirme sırasında birçok gıdalar yanarak karbonlaşmaktadır. Karbonlaşan gıdalarda bize o dönem hakkında kullanılan bitkilerin bilgisine ulaşmamızı sağlamaktadır (Freedman, 2008). Eski Taş çağında insanlar avcı olarak bilinmektedir. Eski taş çağının 12 bin yıl sürdüğü bilinmektedir. İnsanların tüketim alışkanlığının ilk zamanlarda orman bitkileri ve meyveler ile başlamış olduğu bilinmektedir. Bu alışkanlıkların belirlenmesi hayvanların bu otları yemesi ile birlikte ortaya çıkmaktadır (Gürsoy, 2004). İlk çağlardan toplayıcılıkla uğraşan insanoğlu zamanla tarıma geçişle yenilebilir bitkileri hem sofralarında hem de ilaç olarak kullanmaktadır.

Zamanla bu durum modern mutfağımızda gelişerek yer bulmaya başlamış olduğu görülmektedir. Yenilebilir çiçekler insanlar tarafından kullanılmaya uygun besin olarak bilinmektedir. Bazı bitkilerin tüm parçaları yenilebilir olmasa da bazılarının yaprak, kök, yumru, gövde, tohum, tomurcuk, meyve ve çiçekleri yenilmektedir. Çiçek ve tohumların geçmişten günümüze kadar doğal ortamlarda yetiştirilerek ve oluşturularak nasıl tüketildiğinden bahsedilmektedir. Farklı iklim tiplerine sahip olan ülkelere göre yenilebilir çiçek ve filizler yetiştirilmekte ve yetişmektedir. Uygun ortam, ısı ve nem oluşturulduğu sürece yenilebilir çiçek ve filiz yetiştiriciliği zamanlar artmakta olduğu görülmektedir (Demirci ve Aktepe, 2021).

Orta Çağ'da avcılık toplayıcılık ile süren bir yaşam tarzının olduğu bilinmektedir. Zamanla bu yaşam tarzı coğrafi koşulların vermiş olduğu tüketim alışkanlıklarını oluşturarak, ateşin ortaya çıkmasına sebep olmaktadır (Gürsoy, 2004). Orta Asya'dan Anadolu'ya gelen Türkler tarihte zengin bir kültüre sahip oldukları bilinmektedir. Besinlerin çoğunu göç ettikleri yerlere taşıyarak dünyaya yaymış oldukları görülmektedir. Avladıkları birçok hayvan ve bitkileri gittikleri yerlere taşımaktadır. Uygun olan her bitki yetiştirilerek, yetiştirilen bitkiler ile çeşitli ürünler yapılmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filiz gibi birçok ürünlere basit teknikler uygulayarak veya hiçbir işleme tabi tutmadan hazırlayıp tüketmektedir (Ertaş ve Karadağ, 2013).

İnsanlık tarihi boyunca yeme içme eylemi karın doyurmak için yeryüzünde yaşamın başlamasından itibaren yabancı otlar ile yenilebilir çiçek ve filizlerin tüketiminin başlamış olduğu bilinmektedir. Yenilebilir birçok filiz ve çiçekler mutfağımızda hem de yöresel gastronomi imajının oluşturulması açısından önem taşımaktadır. Türk mutfağı lezzet deneyimlerinin başka hiçbir yerde bulunmaması, bilindiği üzere Türk topraklarının çeşitlilik bakımından ender yenilebilir çiçek ve filize sahip ülkelerden biri olmasından kaynaklanmaktadır (Çetinkaya ve Yıldız, 2018). Araştırmada Türk mutfağında kullanılan çiçek ve filizlerin coğrafya ve kültürel etkileşimin etkisi ile en çok uyum sağlayan ürünlere yer verilmektedir. Alternatif tıpta, boyada ve gıda kaynağı olarak ilk yüz milyon yıl öncesine dayanarak yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanılmış olduğu görülmektedir.

Tarihimize bakıldığında ise özellikle Osmanlı Devleti mutfaklarında sıklıkla güle yer verilmektedir (Güneş ve Akcan, 2022). Antik Yunanistan, Roma, Ortaçağ, Fransa, Orta Doğu, Çin, Japonya ve Asya gibi birçok ülke yenilebilir çiçek ve filizler açısından binlerce yıllık geçmişe sahip olduğu bilinmektedir (Özer, 2001). Yenilebilir Çiçek ve filizler mutfağımız, çevremiz ve sağlığımız için kıymeti bilinerek nesilden nesille aktarılması ve korunması gerekmektedir. Yenilebilir çiçeklere bakıldığında aynı türden birçok çeşit çiçek bulunmaktadır. Derin öğrenme yöntemi ile yapılan analizlerde farklı türlerin tanınmasına ve aynı cinse sahip olan çiçeklerden farklı model ve sınıfta olsalar bile, iyi bir görsel tanıma ile ayırt edilebilmesi sağlanmaktadır (Coşkun ve Demirhan, 2021). Dünya genelinde buğday 1930'lu yıllardan bu zamana kadar, arpa, pirinç, yulaf, gibi ürünlerin çimlendirilerek gıda takviyesi olarak kullanılmakta olduğu bilinmektedir.

Yenilebilir çiçek ve filizlerin fermentasyon ve ısıtma işlemi ile besin değerleri arttırılmaktadır (Karaşahin, 2015). 1960 yılında nouvelle cuisine ile birlikte yemeğin sanata dönüşmeye başlamış olduğu görülmektedir. Kullanılan sunumların yerine, farklılık kazandırılarak sunulan ürünler tüketiciye kazandırılmaktadır. 16. ve 17. yüzyıl sebze zevkleri gelişerek taze baharatların ayrı tutulduğu pişirme tekniklerinin geliştirilmekte olduğu görülmektedir (Dano, 2008). 16. ve 19. yüzyılda Osmanlı Sarayı mutfağında tüketilen birçok meyvenin yanında çeşitli çiçeklere yer verilmektedir. Osmanlı mutfağında kullanılan birçok ürün İstanbul'dan veya hasat edilerek temin edilmektedir. Yiyecek ve içeceklerde 16 ve 19. yüzyıllarda tüketilen birçok ürüne ulaşmak için o döneme ait yemek reçetelerinin tutulduğu aşçı defterlerinden yararlanılmaktadır.

Osmanlı saray mutfağına çok fazla çiçek alındığı bilinmektedir. Alınan çiçeklerin ne için kullanıldığı kapsamlı olarak bilinmemektedir. Bilinen bazı çiçeklerin genel olarak helvahanede kullanıldığı ve belli dönemler içinde alınan çiçeklerin ise tatlı ve reçellerin yapımında kullanımına yer verilmektedir. Kuru ve taze menekşe yaprakları gibi ürünlerin saray mutfağında tatlı ve yemeklerde kullanıldığına birçok reçetelerde rastlanmaktadır. Sarayda tüketilen çayların içine ise yenilebilir çiçeklerin ilave edildiği bilinmektedir. Menekşe, kırmızı gül, şeftali çiçeği, sakız gülü gibi çiçekler hassa bahçelerinde temin edilerek tatlı, reçel gibi birçok alanda değerlendirilmektedir. Karanfil, lale, nergis, sümbül, süsen, zambak gibi çiçekler de sıklıkla mutfaklarda kullanılmaktadır (Sak, 2006). Lale ve karanfilin asırlar öncesinden mutfaklarda kullanılmaya başlanmış olduğu bilinmektedir. Günümüzde de hala kullanılarak devamlılığını sağlayan bitkiler arasında sıklıkla yer almaktadır (Ünver, 1966).

Osmanlıda 17. ve 18. yüzyılda çiçek yetiştiriciliğine çok fazla önem verilmeye başlanmış olduğu görülmektedir. Osmanlı saray mutfağında meyveler saraya yollarırken yanlarına çeşitli çiçekler eklenerek gönderilmektedir. Sarayın çiçek ihtiyacını karşılamak için İstanbul'un çeşitli bahçelerinde çiçekçiler tarafından özel çiçekler yetiştirilmektedir (Sak, 2006). Türkiye sahip olduğu konumu ve iklim yapısıyla bitkisel kaynakları bakımından dünyanın en önemli ülkeleri arasında yer almaktadır. Aynı zamanda on bin üzerinde bitki türünün yaşam alanına sahip konumda bulunmaktadır. Coğrafi keşifle birlikte yeni bulunan bitki türleri, çiçek türlerinin güçlenerek çoğalmasına sebebiyet vermektedir. 17. yüzyıl' da Avrupa'da duyuşsal olarak koku ilgisinin artması görülmektedir. Hollanda'da başlayarak günümüze kalan gelen çiçek yetiştirme tutkusu, Balkan Yarımadası gibi yenedünyadan ithal edilen birçok yiyecek ve içeceklere ulaşmak için bir simge haline gelmektedir. Toplumun her düzeyinde bitkilere olan ilginin 16. yüzyıldan itibaren artmaya başladığı görülmektedir (Boynukalın, 2020).

Kuzey Irak'ta bulunan Şanidar Mağarası'nda 1957 yılında yapılan arkeolojik kazıda bitki tohumları bulunmaktadır. Yapılan çalışmalar bitki tarihini atmış bin yıl öncesine götürmektedir. Zamanla bu tohumların yaprakları, çiçekleri, meyveleri, kökleri ve soğanları yetiştirilerek tüketilmek amaçlı kullanılmış olduğu araştırmalar sonucunda ortaya çıkmaktadır (Apuhan ve Beyazkaya, 2019). Tarihte kullanılan çiçekler arasında safran, lavanta, menekşe, narçiçeği, mine çiçeği, gül, kabak çiçeği, soğan çiçeği, ladin çiçeği ve karanfil gibi türler bulunmaktadır (Şahin, 2009).

Antik Yunan ve Roma’da birçok çiçek lezzet arttırıcı olarak kullanılmaktadır. Roma’da gülden omlet ve püre gibi ürünler yapılarak kullanılmaktadır. Menekşe 17. yüzyıl’ da şeker, şurup gibi ürünler hazırlanırken renk katmak için içerisine katılmış olduğu görülmektedir. Bugün ise mutfakta yenilebilir çiçek ve filizler birçok üründe görünüm, besin değeri ve ürünü geliştirmek için kullanılmaktadır (Mlcek, 2011). Günümüz toplumunda yenilebilir çiçekler eski yemek yeme alışkanlıklarını yeniden keşfetme ve yeni lezzetleri deneyerek tüketicilerin ilgisini daha çok çekmek için popüler hale gelmiş durumda olduğu görülmektedir. Tarihten elde edilen bilgiler ile hazırlanan yiyecek ve içecekler yeme alışkanlığına olan talebi karşılayarak kültürel mirasımızın devamlılığının sağlanması konusunda önem taşıdığı görülmektedir (Güneş ve Akcan, 2022).

Geçmişten günümüze köklü bir değere sahip olan Türk mutfağı, birçok kültürlerin özelliklerinden etkilenecek ve gelişerek farklı kültürel özellikte zengin yemek kültürünü oluşturmaktadır (Solmaz ve Altınar, 2018). Türk mutfağının sahip olduğu değerler yeme içme ritüellerini de çok fazla etkilendiği görülmektedir. Türk mutfağına ait yemek çeşitliliği farklı toplumlara göre değişiklik göstermektedir. Türk mutfağı 1996 yılından itibaren mutfağımızı süslemek için ilk olarak restoran endüstrisinde yenilebilir çiçek ve filizlere yer verildiği görülmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler hasat sonrası kurur, solar, ölür ve çürüyerek besinsel değerlerini kaybetmektedir. Bunun önüne geçmek için birçok önlem yıllar boyunca geliştirilmektedir. Günümüzde atmosfer paketlenme, sıcaklık kontrolleri, ışıkla hasat öncesi ve sonrası madde kontrolleri yapılmaktadır. Atmosfer paketlenme ile birlikte yeşilliklerin kalite ve raf ömürleri uzamakta potansiyel pazarda alım cazibesi daha da artmaktadır (Turner ve diğerleri, 2020).

Amerika’da yetişen birçok yenilebilir çiçek ve filizlerin Türkiye’nin coğrafi konumu sebebiyle ülkemizde de uygun koşullarda çok fazla miktarda yetiştirilebileceği bilinmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler taze, kurutulmuş vb. birçok şekilde tüketime sunulmaktadır. Tercihen besin değeri en yüksek şekilde taze olarak tüketilmeleri önerilmektedir (Şahin ve Kılıç, 2009). Araştırmada Türk mutfağında kullanılan yenilebilir çiçek ve filizlerin genel olarak aşçılar tarafından taze bir şekilde işlem görmeden tüketime sunuldukları görülmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler insanlık tarihi boyunca coğrafi, tarihi, sosyolojik, ekonomik, felsefi ve kültürel şartlara bağlı olarak değişerek gelişme göstermektedir (Aşur ve Yazıcı, 2018).

Yapılan araştırmalarda Osmanlı, Türkiye, Ortadoğu, Amerika, Çin, İtalya, Fransa ve diğer birçok mutfak kültürlerinde iek ve filizlerin yiyecek ve içecek olarak tüketilmediğini göstermektedir. Yenilebilir iek ve mikro filizlerin dünyada çok farklı alanlarda kullanılmaktadır. Türkiye’de bulunan restoranlar ve oteller incelendiğinde yok denecek kadar az miktarda iek ve filizlerin kullanılmakta olduğu görülmektedir. Bu durumun Türk mutfak kültüründe, yok denecek kadar az olmasının sebebi ise yapılan çalışmada aşçıların genel olarak bu iek ve filizler hakkında yeterli miktarda bilgiye sahip olmamalarından kaynaklanmaktadır. Türk kahvaltı kültüründe yenilebilir çiçeklere kısmen rastlanılmaktadır. Bunlara rnek verilecek olursa; mürver çiçeği reçeli, gelincik reçeli, gl reçeli gibi ürünler örnekler arasında yer almaktadır. Ülkemizde ieklerin tüketimi daha çok kurutularak tercih edilmekte olduğu görülmektedir (şahin ve Kılıç, 2009).

Eski tatlılardan biri olan azık tatlısına değinecek olursak, fazla bilinmeyen fakat Doğu Anadolu’da geleneksel olarak tüketilmektedir. Çimlendirilmiş buğdayın ıslatılarak öğütücüden geçirilip nişasta sütünde elde edilmektedir (Dilber ve diğerleri, 2003). Gelecek nesiller için yenilebilir çiçekler ve mikro filizler yaşam sigortası olarak kabul edilmektedir. Yaşamsal olarak tükettiğimiz gıdaları kaliteli bir biçimde kullanmamız ve sürdürmemiz için oldukça önem arz etmektedir (Apuhan ve Beyazkaya, 2019). Yenilebilir iek ve mikro filizler Çin’den başlayarak tüm Asya kıtasına yayılma göstermektedir. Türkiye’de Kazdağı endemik ve nadir bitkiler açısından ele alındığında ülkemizin en önemli bitkilerine sahip alanlarından biri olarak bilinmektedir. Avrupa kıtasının en önemli bitki sahası olarak bilinmektedir.

Kesme iekler, kullanılan ss bitkilerin alt kategorisini oluşturan üretim miktarı ve değere oranla en büyük paya sahip olmaktadır. Çiçekler gonca, dal yaprak gibi ifadeleri içermektedir. Türkiye’de 1940 Yalova, 1975 İzmır, 1985 Antalya gibi birçok yerde iek üretimine başlamış olduğunun yapılan araştırmalar sonucunda bizlere göstermektedir (Aydınşakır ve diğerleri, 2014). Günümüz gastronomi dünyasında çiçeklere olan ilginin mutfaklarda artmasıyla birlikte, bilim insanlarının iek ve filizler içerisinde olan araştırmalarında da artış sağlamaktadır. Bu durum çiçekler ve filizler üzerlerinde bulunan besin değerlerine olan ilginin artmasını sağlamakta olduğunu göstermektedir (Yıldırım, 2022).

İnsanoğlunun doğa üzerinde etkisi artmaya başlamasıyla birlikte, hızlı nüfus, teknolojinin gelişimi ve beklentilerin artması ile birlikte, mutfaklarda değişimlerin sıklıkla meydana gelmesi gerektiğini bizlere göstermektedir (Özer, 2001). Çalışmada Türk mutfağının gelişen mutfak kültürü ve etkileşimi ile Türk mutfağının yenilebilir çiçek ve filizler ile nasıl modernize edildiği gösterilmektedir. Dünyada meydana gelen trendlerin mutfağımızı değiştirmesine etki etmesini kabul etmesek bile, bu farklılıklara mecbur kalarak ayak uydurmak zorunda olduğumuz görülmektedir. Çünkü misafirlerin ihtiyaç ve isteklerinin bu denli olması işletmeyi her zaman bir sıfır öne taşıyarak ilerlemesini sağlamaktadır.

1.1. Türk Mutfağında Kullanılan Çiçek Ve Filiz Türleri

Geçmişten günümüze dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağı yaratıcılık ve çekiciliği ile yeni imajlar oluşturarak mutfağımıza birçok katkı sağlamaktadır. Türk mutfağı Orta Asya'dan başlayarak birçok mutfak kültürleri ile sentezlenerek oluşmuş mutfak kültürü olarak tanımlanmaktadır. Coğrafi konum olarak genişleyen Türk mutfağı zamanla farklı kültürlerle etkileşime girerek etkilenme göstermektedir. Türk mutfağı konumu, coğrafyası, iklimi ve kültürel farklılıkları ile gastronomi alanında tüm dünya mutfaklarının örnekle gösterdiği mutfak haline gelmiş bulunmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014). İnsanoğlunun beslenme alışkanlığı dünyadaki yaşamın her evresinde tarih öncesi çağlardan günümüze kadar önemini kaybetmeden devam etmektedir. Beslenme şekli mutfağımızda yüzyıllar boyunca kültürler aracılığı ile biçimlenmesi sağlanmaktadır (Deveci ve diğerleri, 2020).

İnsanoğlunun kendini ifade etmeyi, farklı kültürlerle iletişim kurmayı ve farklı kültürlerle kendi yemek kültürünü tanıtmayı ile iletişimin daha da artmasını sağlamaktadır. Etkileşimin birinci doğal aracı yemektir ve kültürümüzü ön plana çıkarılmasının en iyi göstergesi olarak tanımlanmaktadır. Türkiye tahıl ülkesi olmasının yanı sıra tahılların ekmek, makarna, bulgur vb. bilinen unlu mamullerin dışında farklı şekilde kullanımlarının çok fazla yaygınlaşmamış olduğu görülmektedir. Araştırmada çiçek ve filizlerin farklı koşullarda kullanımının yaygınlaşması alışılmışın dışında kullanımın önüne geçmektedir. Çimlendirme işlemi ile oluşan su doğal antioksidan görevi görerek insan sağlığı için ne kadar önem vurguladığını göstermektedir (Varelci ve Kan, 2021). Paleolitik Çağ'dan itibaren çeşitli ot, kök ve yumrulara rastlanmaktadır.

İlk insanlar yabani bitkileri topladıkları gibi günümüz toplumunda da bu durum hem yabani hem de yabani olmayan çiçeklerin ayırt edilmesiyle devam etmektedir (Işın, 2021). İnsanoğluna doğanın sunduğu birçok zenginliklerden birisi mevsim özelliklerine göre yetişen ve yetiştirilen çiçekler gösterilebilmektedir. Geleneksel Türk mutfağı tarihine baktığımızda birçok çiçek türünün Selçuklu mutfağı döneminden günümüze kadar geldiği bilinmektedir. Selçuklu döneminde bazı yiyecek ve içeceklerin sofralara gelirken hoş ve çekici görünmesi için çiçekler ile süsleyerek getirildiği bilinmektedir. Türk mutfağında Safran, karanfil ve gül en çok kullanılan çiçekler arasında yer almaktadır. Mevsime uygunluğuna göre Türk mutfağında erguvan, ayva, filbahar, fulya, menekşe, yasemin, muhabbet çiçeği, ebegümeci, limon ve sığırdili gibi birçok çiçekler yiyecek ve içecekler ile tüketilmektedir (Işık ve diğerler, 2022).

Türkiye tıbbi ve aromatik bitkilerin üretilerek ticaretini yapan ülkeler arasında yer almaktadır. Türk mutfağı II. Abdülhamid zamanı en köklü değişikliklerin mutfakta gerçekleştiği zaman olarak gösterilmektedir. Türk mutfağında lavanta ile bal, dondurma, lokum, süt, yoğurt, puding, sütlaç ve peynir gibi birçok ürünün yapıldığı araştırmalar doğrultusunda bilinmektedir (Akşap, 2018). Osmanlı mutfağında gül suyunun ve yağının çıkartılarak tüketilmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler süs bitkisi olarak, ilaç sanayisinde, hamur işi, et yemeği, gül suyu, şerbet, macun ve tatlı gibi birçok yerde sıklıkla kullanılmaktadır.

Gülhane parkında sakız gülü ve kırmızı gülün saray mutfağında kullanılmak üzere yetiştirilmekte olduğu bilinmektedir (Güneş ve Akcan, 2022). Araştırmada günümüz Türk mutfağında kullanılan bazı genel çiçek ve filizlere yer verilmektedir. Çalışmanın belirlenen çalışma grubu dâhilinde aşçıların mutfaklarında en çok yer verdikleri çiçek ve filizlerin sıralaması yapılmaktadır. Türk mutfağında kullanılan çiçek türlerine bakacak olursak; aslanağzı, aynısafa, begonvil, çıtır alizyum, çuha çiçeği, dahlua, denizci menekşe, erik çiçeği, hodan, mavi kantaron, menekşe, impatens, taze lavanta, tektaş çiçeği, turuncu kadife çiçeği, salatalı çiçeği, soğan çiçeği, şebboy vb. ürünler gösterilmektedir.

Araştırmada Türk mutfağında kullanılan filiz türlerine bakılacak olursa; amarant filizi, bezelye filizi, brokoli filizi, civanperçemi, turp filizi, fesleğen filizi, kereviz filizi, kırmızı hardal filizi, kişniş filizi, mort turp filizi, mini yonca, reyhan filizi, roka filizi, sarı hardal filizi, sarımsak filizi, su teresi, shiso yaprakları, tere filizi ve turp Filizi en çok kullanılan filizler arasında yer almaktadır. (Demirer, 2023). Araştırmada Türk mutfağında genel olarak herkes tarafından kullanılan çiçek ve filizlere yer verildiği görülmektedir. Yapılan çalışma bu filiz ve çiçeklerin tamamını temel almadan sadece İstanbul'da aşçılar tarafından kullanılan çiçek ve filizlerin analiz edilip çalışmada yer verilmesi sağlanmaktadır.

İstanbul'da çalışmaya dâhil edilen otellerden alınan bilgiler doğrultusunda filizleri sıralanacak olursa; roka filizi, bezelye filizi, pancar filizi, yonca filizi, tere filizi, turp filizi, maydanoz filizi, dereotu filizi, soya fasulyesi filizi, mercimek filizi, soğan filizi, maş fasulyesi filizi, reyhan filizi, fesleğen filizi, sarımsak filizi, nohut filizi, rezene filizi, limon otu filizi, hardal filizi, soya filizi, kanlı kuzukulağı filizi, buğday filizi, kereviz filizi, eğrelti otu filizi, brokoli filizi, kırmızı perilla filizi, kişniş filizi ve amarant filizi gibi birçok filize mutfaklarında yer vermektedir.

İstanbul'da Türk mutfağına ait birçok yemek aşçılar tarafından yapılarak bu yemeklere uygun olan ve Türk mutfağı ile özleşen en iyi filizlerin yukarıda gösterilen ürünler olduğu belirtilen otellerdeki aşçılar tarafından doğrulanmış olduğu görülmektedir. Çalışmada aşçılardan alınan bilgiler doğrultusunda kullanılan çiçekler sıralanacak olursa; elektrik çiçeği, erik çiçeği, soğan çiçeği, salatalık çiçeği, alisyum çiçeği, çuha çiçeği, sihisso yaprağı, ladin yaprağı, yaprak konfeti, aslanağzı, ladin çiçeği, kadife yaprağı, kadife çiçeği, menekşe çiçeği, kabak çiçeği, gül, papatya çiçeği, amarant yaprağı, amber yaprağı, alisyum ve nasturtium gibi birçok çiçeğe Türk mutfağı yemeklerinin yanında yer verilmektedir Filizlerde olduğu gibi çiçeklerinde Türk mutfağı ile özleşen en iyi çiçek ve yapraklarının aşçılar tarafından onaylanması ile araştırılan konu doğrultusunda oluşturulmaktadır.

1.1.1. Yenilebilir Çiçekler

Tarih öncesi çağlardan günümüz toplumuna kadar insanoğlunun hayatında hep var olan yenilebilir çiçekler insanlar tarafından çeşitli amaçlar için kullanılmaktadır.

Bu amaçlar çerçevesinde ise sağlık ve güzellik amaçlı çok fazla kullanımına yer verildiği görülmektedir. Yenilebilir ieklerin analizi zor olduğu için piyasada kullanılan birçok iek, kültür yetiştiriciliği ile yetiştirilerek, otel ve restoran gibi birçok pazar payında yerlerini alarak satışa sunulmaktadır (şahin, 2009). Yenilebilir ieklerin yetiştirilmesi ev ortamında da sağlana bilmektedir. Yiyecek içecek sektörlerinde sıklıkla kullanılmaya son birkaç yılda başlanmış olduğu araştırılan çalışmalar sonucunda bize göstermektedir.

Yenilebilir iekleri genç ve hassas olan fideleri tanımlamak için kullanılan bir pazarlama terimi olarak tanımlanmaktadır (Renna ve diğerleri, 2016). Yenilebilir iekler 13. ve 14. yüzyıllarda gl, mürver ve alı gibi çiçeklerin sıklıkla kullanıldığı bilinmektedir. 19. yüzyıl’ da Victor’a döneminde popülerlik kazanarak salatalarda yerini almaktadır. 15. ve 20. yüzyılda yüksek kalitede birçok yemekte kullanılarak dünyada yerini aldığı sonucuna varılmaktadır. Günümüzde birçok ülkede sağlıklı gıda olarak tanımlanmaktadır. Yenilebilir iekler dikkatli bir şekilde muhafaza edilmediğinde narin ve hassas oldukları için mikrobiyal bozulmalara neden olmaktadır. Birçok üründe lezzet, doku ve renk katan çekici bileşenler arasında yerlerini almaktadır. Boyut olarak filizlere benzemektedir.

Besin değerleri dışında görünüm, doku ve lezzet gibi birçok gıda ürününün tüketicisi tarafından kabul edilmesini sağlamaktadır. Yemeğin kalitesinden ve görünümünden ödün vermeden stratejik olarak pazar payını arttırmaktadır (Caracciola ve diğerleri, 2020). Yenilebilir iekler her zaman renk, doku ve görünüş açısından filizlerden bir adım daha nde olduğu bilinmektedir (Deng ve Gibson, 2022). Günümüzde yenilebilir çiçekler insanların beslenme modellerinde yerlerini almaktadır. Türk mutfağı aşçıları tarafından ilgi odağı olmaya başlayarak yeni trend reçetelerde yerlerini almaktadır.

1.1.1.2. Çiçeklenme Nedir

iek tomurcuklarının oluşması iek organlarının gelişimi için çok önemli olduğu bilinmektedir. Olgunlaşmış iek tomurcukları birçok fizyolojik olay karşısında meydana gelmektedir. Çiçeklenme oluşması için tomurcukların oluşum zamanı türüne, çeşidine, iklimine, toprağına, yıla ve bölge gibi birçok etkene göre farklılık göstermektedir (Sağlam ve Mısırlı, 2018). Bir bitkinin fotosentez kapasitesi ne kadar iyi ise iek tomurcuğu oluşturması o kadar iyi olduğu bilinmektedir (Bilgin ve Mısırlı, 2015).

Yenilebilir çiçeklerin çimlendirilmesi ile ilgili yapılan çalışmalarda dünya nüfusunun yarısından fazlası kentsel ortamda yaşamakta olduğu bilinmektedir. Kentsel ortamlarda yaşayan insanların yenilebilir çiçeklere olan talebi gün geçtikçe artmaktadır. Ülkemizde durum her ne kadar diğer ülkelere oranla böyle olmasa da yenilebilir çiçekler tat, aroma ve yetiştirildikleri ile kendilerine has yaşam alanlarını oluşturmaktadır (Çorbacı ve Ekren, 2022). Çimlendirme işleminin fotosentezi ne kadar iyi ise ortaya çıkan çiçek renk, doku ve hoş koku en iyi şekilde ön plana çıkmaktadır. Bu durumda çiçeklerin tercih edilmesi için aşçılar tarafından önem taşımaktadır.

1.1.2. Mikro Filizler

Tohumun ilk ekilmesiyle çimlendirme işlemi gerçekleşmektedir. Çimlendirme işlemi gerçekleştikten sonra ortaya çıkan ilk ürüne filiz denilmektedir. Bebek yeşillik, mikro filiz veya mikro yeşillik olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi unsuru olarak bakıldığında mikro yeşillikler kullanıldıkları birçok ürünün albenisini arttıran gıdalar olarak bilinmektedir. Bu gıdalar sebze, bitki ve tahıl tohumlarından çimlendirilme işlemi ile elde edilerek ilk gerçek yaprakların oluşmasıyla hasat edilen yeşillikler olarak bilinmektedir. Mikro yeşilliklerin uygun koşullarda hazırlanıp, saklanması ve kullanımı gerekmektedir. Kontaminasyon kaynaklı gıdalar oldukları için her aşamada temizliğe ve uygun saklama koşullarına özen gösterilmesi gerekmektedir. Mikro yeşillikler farklı şekillerde hasat edilerek tüketilmektedir. ABD’de 1990 yılında mikro yeşilliklerin ilk kez restoran endüstrinde kullanılmaya başlanmış oldukları görülmektedir (Uysal ve Gökçay, 2022).

Mikro yeşillikler 7-14 gün süre arasında hasat edilmektedir. Filizlenen mikro yeşillikler çenek yaprak oluşturarak toprak üstüne çıkmaktadır. Yapraklar büyüdükçe besin değerleri düşmektedir. Aynı zamanda renk çeşitlilikleri ve hoş görüntüleri bakımından ön plana çıkmaktadır (Uysal ve Gökçay, 2022). Mikro yeşillikler temel besleyiciliği dışında sağlığa da fayda sağlayan gıdalar olarak tanımlanmaktadır. Bir ya da daha fazla besleyici gıdanın birleşimi ile koruyucu, düzeltici ve hastalık riskini azaltıcı etkiye sahip oldukları bilinmektedir (Yetim ve diğerler, 2010). Mikro yeşillikler minyatür olarak kullanılan en iyi yeşillik kategorisine girmektedir. Mikro yeşillikler 5-10 cm. boyuta gelen genç yeşilliklerdir ve yerel tohumlardan hazırlanmaktadır. Boyları 2,5-7,6 cm. arasında değişmektedir. Kullanım alanları restoranlar, ev, sera, ticaret, sebze ve meyve üreticileri gibi birçok alanda yer almaktadır.

Mikro yeşillikler üretilirken her sebze tohumu kullanılmaktadır (Işık ve diğerleri, 2022). Mikro yeşillikler on gün içinde tüketilmesi gerekmektedir (Murphy ve Pill, 2010). Mikro yeşillikler düşük nem ve iyi hava dolaşımının olduğu, yüksek ışık koşullarında en iyi şekilde yetiştirilmektedir. Mikro yeşillikler farklı renklerde oluşturulmak için aynı veya farklı mahsullerden yetiştirilmektedir. Bu sayede ürüne verimlilik ile albeni katmaktadır. Mikro yeşillikler şifalı otların ve birçok bitkinin genç yenilebilir filizleri olarak adlandırılmaktadır. 1998 yılında ABD California eyaletinde mikro yeşillik kelimesi ilk kez belgelenmiş olduğu bilinmektedir. Mikro yeşillikler olgun sebzelere oranla vitamin değerleri kırk kat daha fazladır ve içerisinde kimyasal madde barındırmayan ürünler olarak bilinmektedir. Mikro yeşilliklerin pazarlama tekniklerinden biride tatlıları, dokuları ve renkleri gösterilmektedir. Bazı yeşillikler çabuk filizlenerek büyürken bazıları ise daha yavaş büyüme sağlamaktadır (Konmaz ve Ova, 2014).

Bu duruma etki eden en önemli madde ise ekim öncesinde tohumları ıslatmaktır. Gıda endüstrisinde kullanılan bu filizlerden bazılarını sınıflandırılacak olursa; Tahıl filizleri; Buğday, karabuğday, çavdar, arpa, yulaf, pirinç ve mısır olarak verilmektedir. Baklagiller; nohut, fasulye, mercimek, bezelye, bakla, börülce ve yonca olarak verilmektedir. Tohum filizleri; soya, keten tohumu, susam, ayçiçeği çekirdeği ve kabak çekirdeği olarak tanımlanmaktadır. Lahana familyasında bulunan filizler; brokoli, Brüksel, lahana ve karnabahar olarak bilinmektedir. Turuncgillerdeki filizler; turp, şalgam, hardal, tere ve roka filizleri olarak ifade edilmektedir. Soğan sınıfındaki filizler; soğan, sarımsak, pırasa vb. çeşitlendirilerek devam etmektedir (Konmaz ve Ova, 2014). Günümüzde tabak süsleme sanatı olarak kullanılan bu ürünler görselliği zenginleştirmesinin yanı sıra, lezzet ve albeniyi de arttırmakta olduğu aşçılar ve kullananlar tarafından bilinmektedir.

1.1.3. İnovasyon Nedir

Araştırmada İnovatif bir yaklaşım ile başlayan araştırmanın, inovasyon kelimesinin hangi açıdan ele alındığı üzerine tanımlayıcı cümleler kurulmaktadır. Dünya şartlarının değişmesi ve teknolojisinin gelişmesiyle birlikte rekabet, ekonomi ve verimliliğin oluşması için teknolojik gelişmeler yeni ve farklı sonuçları ortaya çıkarmaktadır.

İnovasyonun tanımı ise bizlere yenileme sürecinin bir fikri içerisinde oluşturarak, bu fikirleri belli bir süreç dâhilinde ürünü pazarlayıp, geliştirmek ve topluma fayda sağlayacak bir yönteme dönüştürülmesidir (Işık ve Keskin, 2013). Bir başka tanımda kalkınma ve rekabetin anahtarı olarak ifade edilmektedir. Yapılan birçok hizmet ve ürünlerde oluşan yeniliklere inovasyon denilmektedir. Çalışmada yenilebilir çiçek ve filiz ile ilgili Türk mutfağında yapılan birçok ürün aslında bir inovasyon örneği olarak gösterilebilmektedir. İnovasyonun oluşa bilmesi için bireylerde istek ve birçok yeniliğe açık olma duygusu gerekmektedir.

Örneğin mikro filiz ve yenilebilir çiçek ile hazırlanan salata tabaklarının tüketiciler tarafından soruluyor olması bireylerin istek ve ihtiyaçları bizlere göstermektedir. İnovasyon kendi arasında yediye ayrılmaktadır. Bunlar şu şekilde sıralana bilir; ürün inovasyonu, hizmet inovasyonu, süreç inovasyonu, organizasyonel inovasyon, pazarlama inovasyonu, toplumsal inovasyon ve radikal artımsal inovasyonu olarak sıralanmaktadır (Elçi, 2007). İnovasyon dünyaya uyum sağlayarak yenilikçi, ileri görüşlü ve farklı birçok ürünleri geliştirmektedir. Bireylerin ihtiyaç ve isteklerini hızlı şekilde analiz ederek en iyi sonucu oluşturmaktadır.

İnovatiflik ise girişimciliğin en çok bilinen yöntemleri arasında yer almaktadır (Azizağaoğlu, 2019). Latince bir tanım olarak inovasyon yenilik anlamına gelmektedir. Bireylere yeni ve toplumsal hizmet sunmaktadır. Yeniliğin başarılı şekilde oluşturularak özümsemesi ve kullanılması olarak bilinmektedir (Elitaş ve diğerleri, 2011). Çalışma bize yenilikçi bir bakış açısı ile Türk mutfağında kullanılan çiçek ve filizlerin sentez bir mutfak oluşturarak, misafirlerin ihtiyaç ve istekleri doğrultusunda aşçıların nasıl tabaklar oluşturdukları üzerinde durulmaktadır.

1.1.3.1. İnovasyon ve Anlamı

İnovasyon TDK sözlüğünde ve yazım kılavuzunda yer bulmaktadır. TDK, kelimesinin eş anlamlısı diyebileceğimiz yenilik kelimesi ile tanımlanarak yer verilmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizleri organik yöntemlerle süreç inovasyonuna bir örnek olarak gösterilmektedir. Üretilen çiçek ve filizler ürün inovasyonuna örnek oluşturmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizleri albenisi yüksek şekilde piyasaya sürmesi pazarlama inovasyonuna örnek olarak gösterilmektedir (Elçi, 2007).

Aynı zamanda hazırlanan ürünleri çevrimiçi internet koşullarında pazara sunmak hizmet inovasyonunu anlamamız için örnek oluşturmaktadır (Elçi, 2007). Bizim inovasyondan anlayacağımız ise ürünün yetiştirilmesinden tüketiciye sunulana kadar her aşamasında yenilikçi bakış açısı ile ürünü oluşturmaktır. TDK’da inovasyonun karşılığı yenileşmektir. Bireylerin hedeflere ulaşmak için öğrenme ve gelişime her zaman açık ve her konuda dikkatli olmaları gerekmektedir (Uslu, 2012). İnovasyon ülkenin yaşama standartlarını arttırırken aynı zamanda rekabeti, istihdamı, yaşam kalitesinin yükselmesini, ekonomik ve toplumsal değer oluşturma vb. birçok süreçte bize ve ülkemize performans oranında artış sağlamaktadır (Elçi, 2007).

İnovasyon rekabetin çok fazla olduğu günümüzde ürünün pazara giriş zamanından, fiyatına, kalite ve performansının oluşmasına kadar her aşamada girdiği pazara uyum sağlamaktadır. Bu ürünlerin başarılı olabilmesi için çok iyi bir şekilde yönetilmesi gerekmektedir. İnovasyon ulusal ve bölgesel pazarda ekonominin sürdürülebilirliği, toplumsal kalkınma ve refah düzeyinin en iyi şekilde oluşa bilmesi için rekabet gücünün temel ürünü haline gelmektedir (Tekin ve diğerleri, 2017).

1.2. Türk Mutfağında Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Aşçılar Tarafından Kullanım Şekli

Yenilebilir çiçeklerin kullanımı Roma dönemine kadar uzanmaktadır. Bu çiçekler eski zamanlardan beri kullanıldığı için kabak çiçeği dolması, gül reçeli gibi Anadolu mutfağına ait reçetelere eski tariflerde yer verilmektedir. Dünya çapında birçok restoranda tat, görüntü ve doku için birçok ürünlerde yenilebilir çiçek ve filizlere sıklıkla yer verdiği bilinmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizlerden oluşan salata vb. birçok yiyecekler hazırlanmaktadır (Akkan, 2021). Dünya çapında birçok restoran incelenince yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımı günümüz gastronomi dünyasında çok fazla yaygınlaşmaya başlamış olduğu görülmektedir.

Yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfacı gibi lokal mutfaklarda kullanım alanı zor olduğu söylenmektedir. Sentez mutfak oluşturan aşçılar için ise bu yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanım sıklığı daha fazla olduğu bilinmektedir (Akkan, 2021). Türkiye’de yiyecek içecek işletmelerinde, birçok restoran ve oteller incelendiğinde sunulan menülerde yenilebilir çiçeklerin çok az kullanıldığını bizlere göstermektedir.

Üst düzey standartlarda hizmet veren otel ve restoranlarda yenilebilir çiçek ve filizlerin daha çok tercih edilmektedir (Gürsoy, 2012). Kategorik olarak sınıflayacak olursak, daha alt kademe mutfaklarda büfe ve süslemelerde az miktarda kullanılması tercih edilmektedir. Bunun sebebi de yenilebilir çiçek ve filizler hakkında yeteri kadar bilgiye sahip olunmamasından kaynaklanmaktadır. Tüketilmesinden emin olunmayan çiçek ve filizlerin kesinlikle tüketilmemesi uygun bulunmaktadır. Doğada ender derecede az olan yenilebilir çiçek ve filizlerin yiyecek içeceklerle kullanılması, toplanması vb. durumlar doğru bulunmamaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizler kullanırken kullanım şekilleri mutlaka incelenmeli ve kişilere anlatılması gerekmektedir.

Yenilebilir çiçek ve filizler kullanım şekilleri dikkate alınarak hazırlanmalı, saklanmalı ve işlenmeli gerekmektedir. Yenilebilir çiçekler genel olarak taze, kurtularak tüketilebilmektedir. Türlerine göre hangilerinin taze ya da kurutularak tüketilebileceği tespit edilerek kullanılmaktadır. Yöresel mutfaklarda kullanılan yenilebilir çiçek ve mikro filizler daha çok deneme yanılma yöntemleri ile kullanılmaya başlanmış olduğu bilinmektedir (Şahin, 2009). Yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanılmasında pişirme teknikleri ve yöntemlerinin bilinçli şekilde uygulanması gerekmektedir. Yenilebilir çiçeklerin raf ömürlerinin birbirine göre değişiklik gösterdiği bilinmektedir. Bu konu hakkında bilgilere Türk mutfağı aşçılarının sahip olması ve prosedüre uygun şekilde çiçek ve filizleri muhafaza etmeleri gerekmektedir.

Çiçek ve filizlerin uzmanlar tarafından hazırlanan kullanım kılavuzları ile satışa sunulması sağlanması gerekmektedir. Analizi yapılmış gıda ile uyumlu çiçek ve filizlerin mutfaklarda aşçılar tarafından kullanılması daha uygun bulunmaktadır (Şahin ve Kılıç, 2009). Farklı toprak, gübreleme ve çevre koşullarıyla çiçekler farklı tatlara sahip olabilmektedir. Uzun saplı çiçekler suya konarak saklanması gerekmektedir. Kısa saplı çiçekler ise ıslak havluda ya da gevşek plastik tabaklarda soğuk dolapta +4 derecede saklanması gerekmektedir. Kullanılmadan önce temizliğine ve içerisinde oluşabilecek böceklerle dikkat edilmesi önem taşımaktadır. Çiçeklerin birçoğu koruyucu toksin madde içermektedir. Bu sebepten dolayı çiçeklerin iyi temizlenmesi gerekmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizlerin temin edildikleri yer ise çok fazla önem taşımaktadır (Akkan, 2021). Kültürler arası farklılık çiçek ve filizlerin kullanma sıklığını etkilemektedir.

İnsan üzerinde çok fazla katkı sağlayan çiçek ve filizlerin daha çok mutfaklarda bulunması gerektiğini ortaya koymaktadır. Yenilebilir çiçekler 1980 yılı itibaren ile şefler tarafından mutfaklarda kullanılmaya başlanmış olduğu bilinmektedir. Çiçekler üzerinde yapılan birçok çalışma 2011 yılında hız kazanmış olduğu görülmektedir. Dünya üzerinde çok fazla sayıda yenilebilir çiçek ve filizler bulunduğu için mutfaklarda sadece belli başlı özellikteki çiçek ve filizlere yer verilmektedir. Bölgesel olarak da değişiklik göstermektedir. Dünya’da 97 familya, 100 cins, 180 tür, çiçek olduğu bilinmektedir. Fazla miktarda çiçek olduğu için birçok çalışmada hepsinin gösterilmesi ve tanımlanması mümkün olmamaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizler Türk mutfağında çorba, salata, tatlı, içecekler ve birçok yerde kullanılmaktadır.

Kullanıldıkları yere hoş koku, tat, renk ve doku katarak Türk mutfağındaki yemeklerin kimliklerini güçlendirmek için mutfağımızda yerlerini almış bulunmaktadır (Yıldırım, 2022). Yenilebilir çiçek ve filizlerin çok fazla yetiştirildiği Türk toprakları yüksek oranda zehirli ürünlere rastlamak mümkün olmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizleri kullanırken bilinçli ve pişirme yöntemleriyle uyumlu çiçek veya filizlerin seçilmesi gerekmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizlerin raf ömürleri, renkleri, şekli, saklama koşulu, üretim şekli ve tüketim miktarının bilinmesi gerekmektedir (Şahin ve Kılıç, 2009). Bazı bitkiler çok güçlü besinler olarak bilinmektedir. Bu bitkiler Toksikologlar ve Botanik uzmanları tarafından test edilmektedir. İnsan vücudu brokoli tükettiğinde kendi kendine antioksidan üretebilmektedir. Bazı ülkeler bu yenilebilir çiçek ve filizleri dekoratif unsur olarak bazıları da gerçek bir içerik olarak reçetelerinde kullanmaktadır.

Kullanılan çiçek ve filizlerin tohumlarının çok iyi olması gerekmektedir. Yetiştirilmesinde pamuk kullanılmaz, çiçek ve filizler üretilirken kesinlikle DNA’sı değiştirilmemeli ve karıştırılmaması gerekmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler estetik görüntüsü ile eklendiği yemeğe kendine has koku ve görüntüsü ile fark yaratmaktadır. Her tohum küçük bile olsa nesillerin devamı için kendi içerisinde küçük bir enerji saklamaktadır. Son yıllarda şefler mikro yeşilliklerin içerisinde bulunan güçlü aromaları ve duyuşal özellikleriyle vitamin, mineral, askorbik asit, tokoferol, karatenoidler, folat gibi biyoaktif bileşiklerin bol olmasından dolayı mutfaklarında çok fazla sayıda yer vermektedir (Mlcek, 2011). Çalışmada Türk mutfağında kullanılan çiçek ve filizlerin; bitki çayı, reçel, bisküvi, salata, limonata, buz küpü, spagetti, kanepeler, salatalar, soslar, mezeler, ana yemekler vb. her alanda kullanımına yer verilmektedir.

1.2.1. Sağlık ve Beslenme Açısından Yenilebilir Çiçek ve Mikro Filizler

Beslenme toplumda üzerinde durulan önemli noktalar arasında yer almaktadır. Bazı toplumlar beslenme alışkanlıklarını bilmedikleri için yaşamları sona ermektedir. Bazı toplumlar ise dengeli beslenerek insan sağlığına ve topluma değer katmaktadır. Beslenme bilgisinin olmaması toplumlarda yetersiz eksik tüketimlere sebebiyet vermektedir. Bu bilgiler bireyi etkilediği gibi toplum ve çevresini de etkilemektedir (Baysal, 1997). Sağlıklı ve temiz beslenmek artık trend olmak dışında insan sağlığı için bir alışkanlık haline gelen bir devrim niteliğindedir.

Toplumun en küçük birliğini oluşturan aile mutfaklarında bile artık yenilebilir çiçek ve mikro yeşilliklere yer verilmektedir. Sağlıklı şartlarda beslenmek isteyen insanlar artık farklı alternatif gıdalara yönelmiş olduğu gözlenmektedir. Bu durum inovatif bir yaklaşımla artık tüketicinin tohumdan soframıza gelene kadarki süreçte kullandıkları ürünlerin besin değerlerini takip etmesini sağlamaktadır (Filiz ve diğerleri, 2021). Yenilebilir çiçekler toksin madde içermemektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler fazla miktarda antioksidana sahip oldukları için insan beslenmesinde önemli yer edinmeye başlanmış olduğu görülmektedir (Bekâr ve diğerleri, 2021). Yenilebilir çiçek ve filizler gıda ve sağlık açısından en fazla tüketilen doğal kaynak arasında yer almaktadır (Koç ve Beyazkaya, 2019). Vücudumuzda oluşabilecek birçok hastalığın iyileştirilmesi sürecinde önemli rol oynamaktadır (Xu ve diğerleri, 2018).

Tahıl ve baklagiller hem ucuz hem de hayvansal proteinin yerine geçmelerinden dolayı iyi bir besin kaynakları olarak tanımlanmaktadır. Tohumda bulunan embriyo çevresel koşullardan etkilenip aktifleşerek harekete geçer ve fonksiyonel gıda olur, bu aşamada gelişen her tohumun bir kez çimlendirme şansı bulunmaktadır. Tarihimize baktığımızda orta Asya zamanında Türklerin çimlendirilmiş buğday ile çeşitli tatlılar yaptıkları bilinmektedir. 5000 yıl önce denizcilerin yakalanmış olduğu iskorbüt hastalığının önlenmesinde de baklagillerin çimlendirilmesinin kullanıldığı bilinmektedir (Kılınçer ve Demir, 2019). Geçmişten günümüze beslenmemizde önemli rol oynayan çiçekler renk, aroma ve tatları sayesinde yiyecek ve içecekleri duyuşal açıdan iyileştiren, yüksek antioksidan oranı ile insan sağlığına katkıda bulunmaktadır (Güneş ve Akcan, 2022). Yenilebilir çiçekler ve mikro filizler fonksiyonel bileşen içermektedir. Yüksek oranda biyoaktif madde taşımaktadır (Uysal ve Gökçay, 2022).

Isı, ışık, nem, sıcaklık ve mesafe besin değerlerini koruması açısından önem taşımaktadır. Uygun ortam, su ile süper besin denilebilecek mikro filiz ve yenilebilir iek oluşturulmaktadır. Türkiye’de tüketim alışkanlıklarına göre yenilebilir iek ve mikro filizler üretilmektedir (stkanat, 2018). Her hangi bir ışıl işlem gören yenilebilir iek ya da filizlerin besleyici değerleri kaybolmaktadır. Çiçekler c vitamini, k vitamini, e vitamini, polifenoller bakımından zengin gıdalar olarak bilinmektedir. Alzheimer hastalığı vb. gibi birçok hastalığı azaltmaktadır (Ağacı, 2020).

Yenilebilir ieklerde filiz ile fide arasındaki kısım sağlık açısından çok faydalı olduğu bilinmektedir. Diğer gıdalara oranla tketimimize gelen süre içerisinde besinsel kayıplar olduğu için bu tür filizlerde bu kayıplar en aza indirgenmiş olduğu söylenmektedir (Karataşlı, 2021). Mikro yeşillikler, yapraklı sebze üretiminde sebzeleri mikro ölçeklere getirerek insan beslenmesinde, besin değerini arttırma yolunda muazzam bir potansiyele sahip oldukları bilinmektedir (Kyriacou ve diğerleri, 2016). Çiçekler içerindeki fenolik bileşikler, doğal maddeler, aroma, tat, görüntü, besin değeri, düşük derecedeki yağ, enerji miktarı ve içeriği ile hazırlanan yemekler daha da çekici hale gelmektedir (Yıldırım, 2022). Günlük olarak 40 gr. tüketilen mikro filiz insan sağlığı açısından çok yarar sağlamaktadır. Negatif yanı ise bir kez imlenen mikro filizin tekrar hasat edilmemektedir (Paradiso ve Renna, 2020).

Yenilebilir iek ve mikro filizlerde kontamine olmuş filizler salmonella hastalığı gibi birçok hastalığı sebebiyet vermektedir. Yenilebilir iek ve filizler yüksek besin değerine sahiptir ve görsel açıdan çekici özellikleri çok fazla bulunduğu için birçok kişinin dikkatini çekmiş bulunmaktadır (Nowicka ve Wodylo, 2019). ABD insan hizmetleri departmanı 2015-2020 yıllarında yapmış olduğu bir araştırmada, kadınların 1-3 bardak, erkeklerin 1-4 bardak sebze tüketmesinin kronik hastalıklar için önleyici olduğunu söylemektedir (Agric, 2018). Besin değeri açısından zengin oldukları için büyük miktarda tüketilen yeşilliklere kıyasla daha küçük ve az miktarda yeterli besin değerine miktarına sahip olduğu bilinmektedir (Choe ve diğerleri, 2018). Yapılan çalışmalarda 2012 ve 2014 tarihlerinde sebzelere oranla yenilebilir iek ve filizlerin yüksek besin değerlerine sahip oldukları potansiyeline işaret etmektedir. En yoğun renkli olanlar en besleyici olandır kanısına varılmaktadır.

Hızlı şekilde tüketilerek, tüketim süresi ne kadar uzun olursa olsun, besin değerleri kayıp miktarı fazla olmaktadır. Aromatik birçok bitkiyi kuru baharatlardan ayırt etmek için bitkinin taze yaprakları elde edilmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizlerin fazla tüketilmesi kuru baharatlar gibi insan sağlığı açısından olumsuz etkilere çok fazla sahip olmadığı bilinmektedir (Gürsoy, 2012). Tüm yenilebilir çiçekler potasyum, magnezyum, çinko, kalsiyum ve sodyum olmak üzere başlıca mineral element kaynakları olduğu bilinmektedir. Mineraller ve antioksidanlar için iyi kaynaklıdır bu sebeple pişirilen ve çiğ olarak tüketilen birçok yiyecek içecek ile sıklıkla kullanılmaktadır (Araujo ve diğerleri, 2019).

Filizler ve mikro yeşillikler topraksız şekilde gübre ve tarım ilacı olarak yetiştirilebilmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler birden fazla ürüne çekicilik, doku, aroma, görüntü ve uyum sağlamak için birbiri ile karıştırılarak tüketilmektedir. Çiğ olarak işlem görmeden tüketildiğinde besinsel değerlerinde kayıp görülmemektedir. Bu durum tüketiciler zamanla sağlık ve uzun ömrü destekleyen gıdalara yönelmektedir. Bu gıdalar devreye girdikçe tür, tohum seçimi, hasat sonrası, işleme ve depolama gibi işlemler insan beslenmesinde besin değeri ile bireyleri iyileştirmek ve gastronomi eğilimlerini iyi bir şekilde etkilemek için muazzam potansiyele sahip ürünler olarak bilinmektedir (Kyriacou ve diğerleri, 2016).

1.2.2. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Hasat Edilmesi ve Muhafaza Koşulları

Yenilebilir çiçek ve filizler üretimi tohum olarak başlayan ve filizlenerek mikro yeşillik olarak adlandırılan gıda maddeleri olarak tanımlanmaktadır. Filizlerin yetiştirilmesinde uygun ortam, toprak, nem ve ışık gereklidir. Gerçek yaprak olmayanlar, filizlenme aşamasında 5 ve 7 gün arasında büyüme göstermektedir. 4 ve 6 gün arasında hasatları sağlanmaktadır. Örnek verilecek olursa bu duruma en uygun turp, brokoli, yonca, ayçiçeği, fasulye ve bezelye gibi ürünler gösterilmektedir. Mikro yeşilliklerin ilk yaprak evresi gelişince 14 güne tamamlanan evre ile hasat edilmektedir. Aromaları filizlere oranla çok daha fazla bulunmaktadır. Aromatik duruma göre örnek verilebilecek filizler ise kale, reyhan, kişniş, pancar yaprağı, roka, pazı ve su teresi olarak gösterilmektedir. Bebek yeşillikler 15 ila 40 gün arasında hasat edilerek tüketimi sağlanan ürünler olarak bilinmektedir. Filizlere oranla daha besleyici özellikleri bulunmaktadır. Hindistan cevizi, ağaç lifi, ağaç kabuğu vb. birçok çeşitli ortamda üretilmektedir.

Hidroponik teknikler üretiminde kullanılmaktadır. Bu yöntem ile daha fazla verime sahip olunmaktadır. Uygun tohumlar toplanarak düşük nemli bir ortamda, iyi bir hava akımı ile birlikte, doğal güneş ışığı ile patojenlerin oluşmasını engelleyerek üretilmektedir. Yenilebilir çiçek ve mikro filiz üretilirken kullanılan ışığın büyümede etkisi çok yüksek etki etmektedir. Hidro soğutma ile paketlenmesi sağlanmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizlerde üretim aşamasında belli başlı yöntemlere dikkat etmek gerekmektedir. Bunlardan çimlendirme toprak altında uygun koşullar sağlanarak filizlenmesi gerçekleştirilmektedir. Tohumlar kavanozda bekletilerek filizlendirilecek ise ıslatılarak filizlenmesi sağlanmaktadır.

Bir başka sistemde örtü sisteminde tohumlar suda bekletilir, filizlendikten sonra örtünün arasına yayılır, arada sulayarak filizlenme işlemi gerçekleştirilmektedir. Yapılan bu işlemler çiçek ve filizlerin bulunduğu ortama ve coğrafi koşullara göre değişiklik göstermektedir. Besin öğeleri miktarı fazla olan bu besinler fonksiyonel gıda grubunda yer almaktadır (Yetim ve diğerleri, 2010). Mikro yeşillikler tohum embriyosunda bulunan tohum yaprağı olarak bilinen çenek olarak tanımlanmaktadır (Ağacı, 2020). Genç ve yenilebilir fideleri tanımlamak için kullanılan bir pazarlama terimi olarak tanımlanmaktadır (Paradiso ve Renna, 2020). Mikro yeşillikler bebek yeşilliklerden daha küçük ve olgunlaştıktan sonra değil filizlendikten sonra tüketilmektedir. Boyları 2,5 ile 7,6 cm arası değişmektedir. 1980 San Francisco’da menülerde ilk defa kullanıldığı bilinmektedir.

Güney Kaliforniya’da ise doksanlar ’da üretimine başlanmış olduğu bilinmektedir. Mikro filiz yetiştiriciliğinde tohum bir gece önceden suda bekletilmektedir. Suda bekleyen tohum saksıya birbirine yakın olmayacak şekilde yerleştirilir ve her bitki yetiştiriciliğinde olduğu gibi ekilen tohumlara az miktarda su eklenilmektedir. Halk arasında bilinen terimi ile can suyu ilave edilmektedir. Tohumların üstü kapatılarak üç dört gün bekletilmektedir. Üç dört gün bekleyen tohumların kapakları açılarak fotosentez için uygun ortam oluşturulmaktadır. Yenmeye hazır süreleri ise altı veya yedi gün arasında tohuma ve ortama göre farklılık göstermektedir (Karataşlı, 2021). Yenilebilir çiçek ve mikro filizler çok küçük alanda bile yetiştirilebilmektedir (Paradiso ve Renna, 2020). Farklı bir yetiştirme koşuluna bakacak olursak standart, steril, topraksız çimlenme gibi ortamlarda yetiştirilmektedir.

Tepsiye yayılan tohumlar tepeden sulama ile sis sulama sistemiyle birlikte bu yöntem kullanılarak çimlendirilme işlemi gerçekleştirilmektedir. Çimlendirildikten sonra nem oluşmaması için tepsiler sıklıkla sulanmaktadır. Bazı çiçekler gübre istemezken bazıları gübre takviyesi ile istenilenden daha fazla miktarda mahsul sağlamaktadır. Hasat süreleri her çiçeğe göre farklılık göstermektedir. Filizler çıktıktan sonra makas yardımı ile hasat edilecek ise çok hızlı sürede kullanılması gerekmektedir. Filizler çok kısa sürede bozuldukları için bu önlemek adına kendi saksılarına muhafaza edilerek satışa sunulmaktadır.

Mikro yeşilliklerin bazıları çok hızlı büyüme göstermektedir. Bunlardan birkaçına örnek verecek olursak lahanalar, pancar, alabaşlar, hardal, turp, pazı ve amarant örnekler arasında yer almaktadır. Filizlerin seksen ile yüz arasında mahsulü bulunmaktadır. Havuç, tere, roka, fesleğen, mısır, karabuğday, ıspanak, bezelye, limon otu ve kereviz örnekler arasında yer almaktadır. Birçok çiçek ve filizler tepegöz sulama tekniği ile sulanır ve filizlerde oluşabilecek aşırı nemi önlemek için tepsiler sık sık sulanmaktadır. Ekim ayında hasat edilmeye başlanmaktadır. Hızlı şekilde hasat edilerek, yıkanarak temiz kaplara konulur ve soğuk dolap ya da odalarda muhafaza edilmektedir. Yenilebilir çiçek ve mikro filizler ekipmanların kullanılarak malzemelerin tamamının alındığı ve elverişli olduğu koşullarda kolay, hızlı ve uygun bir şekilde üretilerek tüketiciye sunulmaktadır. Besinsel olarak çok fazla değere sahip olan yenilebilir çiçek ve mikro filiz gibi gıdalara erişimini arttırmaktadır (Keutgen ve diğerleri, 2021).

Mikro filiz ya da yenilebilir çiçeklerin canlı olarak satılmalarının sebebi çabuk bozulmaya sebebiyet vermesinde kaynaklanmaktadır. Mikro filiz ya da yenilebilir çiçek yetiştirilirken dikkat edilmesi gereken noktalardan biri, işlem basamakları olarak yetiştirme, taşıma ve saklama gibi koşullar, çiçek ve filizin kalite ve dayanıklılığı için önem taşımaktadır. Bireylerin sağlıklı gıda tüketimi bilinci arttıkça çiçek ve filizlere olan eğilim daha hızlı şekilde yükselişe geçmesi sağlanacaktır (Galieni ve diğerleri, 2020). Üretim çeşitliliği günümüzde çok fazla arttığı için yapay ışık kaynakları çiçek ve filiz üretiminde önemli hale gelmiş bulunmaktadır. Kullanılan ışık filizlerin büyümesi ve gelişmesinde etkili faktörler arasında yer almaktadır (Çakırer ve diğerleri, 2017). Tohumların ekim derinliği ne kadar derinde olursa filiz çıkışı olumsuz olarak etkilenmektedir.

Tohumların ekim derinliğinin çok iyi ayarlanması gerekmektedir. Toprakta 4 cm. içinde olması ekim için ideal bir ölçüt olarak belirtilmektedir (Karayel ve Özmeci, 2007). Yenilebilir çiçek yetiştirirken önemli noktalar arasında çiçeklerin kimyasal kalıntılarından arınmış olması gerekmektedir. Organik yetiştiricilik kimyasal kullanmadan üretmek için önem taşımaktadır. Ticari olarak yetiştirilen çiçekler, ithal olarak hazırlandığı için pestisit uygulamaları ile yetiştirilmektedir. Hem yenilebilir hem de lezzetlidir aynı zamanda çiçekler nektar ve polen bakımından zengin oldukları bilinmektedir. Hollanda birçok bitki çeşitlerini Avrupa ülkelerine dağıtmaktadır. Buna örnek süs bitkileri, kesme çiçekler ve yenilebilir birçok çiçeğin yetiştirilme ve dağıtım noktası olarak bilinmektedir.

Türkiye’de ise Antalya ve İzmir ön sırada gelmektedir. Tohumda bulunan proteinin parçalanmasıyla birlikte oluşan lipidlerin oksitlenmesi ve karbonhidratların basit şekere dönüşmesiyle esansiyel bileşenlerin ve enerjinin sağlanması ile oluşan bir bütün ile çimlenmiş tohumu filiz olarak isim verilmektedir. Bugün dünyanın her yerinde ilk çağlardan günümüze kadar bazı bitki tohumlarının çimlendirilerek tüketildiği bilinmektedir. Eskiden buğday, arpa gibi birçok tohumun çimlendirilmesi yaygın iken günümüz tohumlarına yonca, brokoli, soya fasulyesi vb. birçok çeşit tohum çimlendirilerek kullanılmaktadır. Araştırmanın başında da bahsedildiği gibi birkaç noktada farklı olarak tohum örtüye yayılmadan önce suda bekletilmektedir. Örtüye yayıldıktan sonra, örtüdeki tohum su çektiği, birkaç günde bir nemlendirilerek çimlendirilmesi sağlanmaktadır. Tohumlarda meydana gelen kimyasal değişimler vitamin, mineral, enzim ve antioksidan gibi çok sayıda besin ögesi içermektedir (Yetim ve diğerleri, 2010).

Bebek yeşillikler yetişkin evreye gelmeden kullanılarak tüketilen yeşillikler olarak tanımlanmaktadır. Bu kullanılan bitki türlerine göre 14-40 gün arasında değişiklik göstererek hasat edilmektedir. Yeşillikleri tanımlarken ilk oluşan evrede ifade edilen terim sebze filizleri olarak geçmektedir. Bir sonraki evre ise bebek yeşillikler olarak geçtiği görülmektedir. Her bir terimin gelişim aşamaları farklı olduğu için bir öncekine göre farklılık göstermektedir. Bitkilerin bütün besin değerleri tohum içerisinde bulunmaktadır. Kullanılan tohum toprakta ya da su içerisinde filizlenmektedir. Filizlerin gövdesine ise çenek adı verilmektedir. Çenek yapraklıların iki adet yaprağı bulunmaktadır ve bu yapraklar gerçek yaprak olarak tanımlanmamaktadır.

Enzim ve protein kaynaklı olan bu bitkiler ışık, besin ile 5-7 günde büyütülerek 4-6 günde hasat edilmektedirler. İhtiyaç duydukları gıdayı havadan ve topraktan alarak her bitki gibi yenilebilir çiçek ve filizlerde fotosentez yapmaktadır (Ağacı, 2020). Yüksek kalitedeki ve değerli olan birçok gıdaların bitkisel üretimi için oluşturulmuş topraksız yetiştirme yöntemlerine mikro yeşillikler örnek verilmektedir. Mikro yeşillikler birçok şeflerin tezgahlarında aromatik lezzet profilini yükseltmek için yer almaktadır (Kong ve diğerleri, 2020).

Yapılan çalışmada kullanılan yenilebilir çiçeklerin kendi kaplarında +4 derecede dolaplarda saklanması gerektiği görüşülen ve araştırılan konular tarafından onaylanmış olduğu görülmektedir. Çiçeklerin tüketim süresi uygun şart ve koşullar en iyi şekilde sağlandığı sürece en az 10 gün olmak üzere iyi bakılırsa dayanıklılığı artmaktadır. Kullanıma sunulmadan önce gerekli temizleme koşulları sağlanması gerekmektedir. Temiz duru suda bekletildikten sonra tekrar süzdürülüp buzlu suya atılarak 2-3 dk. bekletilerek kullanıma sunulması gerekmektedir. Kullanım sırasında çiçeklere yer verilmeyecekse, duru suda temizlendikten sonra, ıslak peçetenin üzerinde +4 derecede kullanıma hazır bir şekilde bekletilmesi gerekmektedir.

Mikro filizler mutfaklarda ideal sıcaklık ve ışık olmadığı için her ne kadar makasla kesildikten sonra tekrar filizlenmesi sağlansa da sinek üretme ve çabuk bozulma gibi sonuçlara sebebiyet vermektedir. Filizlerin tohumlarından en güçlü olanlar seçilerek uygun alanda büyütülmesi ve çoğaltılması sağlana bilmektedir. Çiçeklerde olduğu gibi filizlerde kullanılmadan önce duru suda yıkanarak buzlu suya konulduktan sonra servise sunulması gerekmektedir. Canlılık, renk ve doku çiçek ve filizlerin kullanımında önem taşımaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizlerin işletmeye girişinden servise sunumuna kadar muhafaza koşulları ne kadar iyi ise tabaktaki duruşu ve albenisi fazla miktarda dikkat çekmesini sağlamaktadır.

İKİNCİ BÖLÜM: GÜNÜMÜZ TÜRK MUTFAĞINDA YENİLEBİLİR ÇİÇEK VE FİLİZLERİN KULLANIMI VE TANIMI

Yenilebilir çiçekler ve mikro filizler kullanımı üzerine birçok yayın incelendiğinde örnek verilecek olursa; ulusal dergiler, makaleler, kitaplar ve yemek programları yenilebilir çiçekler hakkında bilgilere çok az sayıda yer verildiğini görülmektedir. Bilimsel dergilerde ve makalelerde çok az sayıda çalışmaya rastlanmaktadır (Şahin, 2009). Araştırmada eksik olan bu boşluk saptanmış bulunmaktadır. Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanılan yenilebilir çiçek ve filizlerin hangi yemekler ile daha çok uyum sağladığı ve genel olarak süsleme aracı olarak kullanıldığı üzerine bilgilere yer verilmektedir. Mikro filizler günümüz restoranları ve otellerinde tüketicilerin beklentisini karşılamak için organik pazarlar ve gurme marketlerde satılmaya başlanmış olduğu bilinmektedir. Çeşitli firmalarda üretilerek satışa sunulmaktadır. Yenilebilir çiçek ve mikro filizlere ilginin artmasıyla birlikte günümüz mutfaklarında filiz ve çiçeklere olan talep artmış ve hakkında reklam, bilgilere azda olsa yer vermeye başlanmış olduğu bilinmektedir (Fermades ve diğerleri, 2020).

Araştırma gastro metro gibi Türkiye’de Gastronomi dünyasında önde gelen firmalar ve yazarlar tarafından Türk mutfağı aşçılarını bilgilendirmek adına çeşitli seminerler, uygulamalar ve çiçek ve filizlerle yapılan yiyeceklere yer vermeye başlamış olduğu görülmektedir. Yurt dışından getirilen Marcel Thile gibi birçok şefin çiçek ve filizlere vermiş olduğu değer ve Türk mutfağının geçmişinde aşçıların mutfaklarında çiçek ve filizlere sıklıkla yer verdikleri görülmektedir. Bu durumda bizlere değişen toplum düzeninin tabaktaki yansıtılmasını göstermektedir. Yenilebilir çiçekler kişilere renkleri, görünüşleri, lezzeti, mutfakta yaratıcı ve yenilikçi bir ürün olarak günümüzde çok fazla kullanılarak popülerlik kazanmaya başlamaktadır.

Mutfakta tercih edilen ürünler toplum üzerinde karakteristik kültüre ve yaşam koşulları üzerinde bize bilgi sağlamaktadır. Anadolu Selçuklu zamanından günümüze kadar çok sayıda yenilikçi mutfakta yerini alarak kullanılmaya başlamış olduğu araştırılan sonuçlar ile bize sunulmaktadır. Günümüz gastronomi dünyasında birçok ürünlerde kullanılmaya başlayan yenilebilir çiçek ve filizler ile hazırlanan tarifler önem kazanmaya başlamış olduğu bilinmektedir (Güneş ve Akcan, 2022). Araştırmada yenilebilir çiçeklerin ve mikro filizlerin çok fazla miktarda mutfakta şefler tarafından kullanılması çiçek ve filizleri popüler hale getirmektedir.

Çiçek ve filizlerin lezzeti, besin değeri, muhafaza koşulları ya da yetiştirme koşulları hakkında bilgi sahibi olmasalar bile günümüz toplum trenlerini yakalamak adına birçok aşçı bilinçsiz bir şekilde mutfaklarında kullanımına yer vermektedir. Çiçek ve filizler hakkında bilgilere satın alınırken yer verilmiyor olması bilmeyen tüketiciler açısından olumsuzluklara sebebiyet vermektedir (Kathleen ve diğerleri, 2003). Çalışma bu durumu önlemek adına ileride yapılacak çalışmalara fikir verme yolunda adımlar sunmaktadır. Mikro filiz ve yenilebilir çiçekler yoğun tat, canlı renkleri ve gevrek dokuları ile yoğun bir ilgi oluşturmaya başlamış olduğu görülmektedir. Ticari olarak temin edilen yirmi beş çeşit mikro filiz bulunmaktadır (Agric, 2018).

Osmanlı zamanında Feriye, Ortaköy, Aynalıkavak sebze ve meyve bahçeleriyle dolu olduğu bilinmektedir. Bitki ve meyveler bahsedilen bölgelerde fazla miktarda temin edilmektedir. 19. yüzyıldan bu zamana kadar maydanoz, taze nane, dereotu, erguvan çiçeği, gül gibi birçok çiçeklerin döneminden günümüze kadar tüketilerek sofraları süslemeye devam etmektedir. Post modern turist sayısı arttıkça yeni arz ve taleplerin oluşması insanların artık alışmışın dışına çıkıyor olduğunu göstermektedir. Türk mutfağında kullanılan mikro filiz ve yenilebilir çiçeklerinde günümüz post modernliğine, mutfak gelişimi ve değişimi anlayışına uygun olarak oluşturulduğunu bize göstermektedir. Gastronomi turizminin dünyada her geçen gün önemi artmaktadır. Yapılan birçok bölgedeki festivaller ilginin ve merakın artmakta olduğunu, bizlere göstermektedir (Güneş ve Akcan, 2022).

Araştırmada 2015 yılında G20 zirvesinde cumhurbaşkanı Recep Tayip Erdoğan, Barack Obama, Rusya devlet başkanı Uladimi Putin ve Angela Merkel tüm yemeklerinde yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanıldığı ve büyük bir organizasyon ile ilk defa sunulduğu bilinmektedir. Türk mutfağı birçok çiçekten farklı şekillerde hazırlanan yiyecek ve içecekler özel bir yere sahip olduğu görülmektedir. Çiçek ve filizler çiğ olarak tüketildiği gibi çorba, pilav, dolma, sarma, turşu, salata, şerbet, şurup, reçel, vb. birçok gıda ile kullanılmaktadır ('Bu Çiçekler Koklamak İçin Değil Yemek İçin', 2018). Yenilebilir çiçek ve filizler mutfakta yaratıcı tabaklar oluşturma ve sağlıklı sunum içerikleri için sıklıkla kullanılmaktadır (Yıldırım, 2022). Günümüzde genel olarak kullanılan çiçekler tüketiciye saksı bitkisi ya da taze kesilmiş olarak verilmektedir (Demasi ve diğerleri, 2020).

Toplumumuzda fazla bilinmese de yenilebilir çiçek ve filizler beslenme sağlığının yeni bir yolu olarak tanımlanmaktadır. Her yemeğe yeni bir renk, doku ve tazelik vermektedir (Kumari ve Bhargavo, 2021). Estetik görünümü arttıran yenilebilir çiçek ve filizler pişirme, sunma, hazırlama sırasında kullanılmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizler ürünün kalitesini, tüketimini, beslenme şeklini ve duyuşal önemini arttırmaktadır (Mlcek, 2011). Beslenme eylemi her canlı için temel bir meseledir ve beslenme bizi hayatta tuttuğu gibi tarihimize, toplumumuz, çağımıza ve statümüzle birleşmektedir (Dano, 2008). Türk mutfağı yemekleri, içecekleri ve hazırlanması, pişirilmesi, saklanması ve tüketilmesi ile kullanılan ekipmanları geleneklere bağlı olarak oluşturan kültürel bir yapıyı oluşturmaktadır.

Türk mutfağı yerel ve özgün mutfakları içinde barındıran çok köklü bir mutfak olarak tanımlanmaktadır. Cumhuriyet döneminden günümüze kadar etkileşim içerisinde olan mutfak kültürümüz ne kadar köklü bir kültürel değere sahip olsa da, günümüz mutfak kültürü olarak değışime devam etmektedir. 19. yüzyıldan sonra tabakların süslenmesi, Türk mutfağında yeni etkileşimlere başlamış olduğunu göstermektedir (akar ve Erol, 2022). Türk mutfağında en çok kullanılan çiçek ve filizler safran, gül, karanfil, tarçın, mürver, narçiçeği, iğde, kara hindi bağ, hatmi, yasemin, zambak ve kabak çiçeği olduğu bilinmektedir. (‘Bu iekler Koklamak İçin Değil Yemek İçin’, 2018). Dünyanın önemli mutfaklarından olan Türk mutfağımız önemli destinasyonlara sahip mutfaklar arasında yer almaktadır. Geçmişten günümüze mutfağında hoş görüntüye ve kokuya yer veren aşçıların yemeklerinde çiçeklere yer verdiği bilinmektedir (Işık ve diğerleri, 2022).

Günümüzde bu durum hız kesmeden devamlılığını sürdürmektedir. Türk Mutfağı ülke mutfaklarına oranla çok fazla çeşitliliğe sahiptir ve gelenek göreneklere uygun pişirme teknikleri ile günümüz pişirme metotlarını harmanlayarak mutfak kültürümüzü daha çok tanıtmak ve günümüz mutfak anlayışına birçok işletme tarafından fazla miktarda kullanmasını sağlayacağı görölmektedir. Filizler ve çiçekler insanlar tarafından yetiştirilerek oluşturulan besin kaynakları olarak bilinmektedir. Dünyada ve ülkemizde sayısız şekilde yetişen ve çeşitliliği olan yenilebilir çiçek ve filizler her mutfakta farklı şekillerde kullanılmaktadır. Tüketicinin damak zevkine uygun tatlar geliştirilerek kullanılmaktadır. Çalışmada Türk mutfağında kullanılan çiçek ve filizlerin aşçıların mutfakla uyumlu sağlayan ürünlere sıklıkla yer vermektedir.

Bu çiçek ve filizler tüketicinin damak zevkine ve toplumumuza en iyi ayak uydurarak kabul edilebilen ürünler olarak gösterilmektedir. Tüketiciler çiçek ve filizleri kullanırken sadece lezzetiyle değil, görünüşü, kokusu ve dokunma duyusuyla ürünü algılamaktadır. Yiyecek ve içecek içerisinde kullanılırken de görsellik ön planda tutularak birçok üründe kullanımı yer verilmektedir (Ustaahmetoğlu, 2015). Yenilebilir çiçek ve filizler jöle, reçel, şarap, çay, sirke ve birçok sosların içerisinde kullanılmakta olduğu bilinmektedir (Akkan, 2021). Beslenme eylemi her birey için temel bir ihtiyaçtır ve dünya nüfusu her gün artmaktadır. Bu durum insanların yemek bulma, oluşturma gibi sorunların ortaya çıkmasına sebebiyet vermektedir.

Beslenme sorunu birçok ülkelerde problem oluşturacak noktaya gelmiş bulunmaktadır. Artık tüketici eski çağlarda olduğu gibi karın doyurmak için değil vücut fonksiyonlarına yetecek miktarda tüketim sağlamaktadır (Eryılmaz, 1974). Yapılan araştırma doğrultusunda yenilebilir çiçek ve filizlerin fonksiyonel gıda olmaları sebebiyle ilerleyen zamanlarda eksik olan bu boşluğu doldurmasını sağlayacağı düşünülmektedir. Önümüzdeki yıllarda toplumlara etki ederek, herkes tarafından sıklıkla mutfaklarında yer vermesini sağlanmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizler günümüz Türk mutfağında popülerlik kazanan ve yiyecekler açısından ilgi arttırıcı özel gıdalar olarak bilinmektedir. Yeşillikler gerçek yaprakları ortaya çıkmadan önce hasat edilerek tüketilmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler uygun ortam oluşturulmadığında bozulur ve raf ömürleri bu sebepten en fazla beş gün sürmektedir. Kısa sürede tüketilmesi gerekmektedir (Mir ve diğerleri, 2017).

Çalışmada uygun ortam oluşturulan çiçek ve filizlerin uzun vadede dayanıklılık sağlamakta olduğu bilinmektedir. Yenilebilir filiz ve çiçekler yeni bir mutfak eğiliminin oluşumunu sağlamaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizler hakkında besinsel değerleri açısından bilimsel veriler çok az bulunmaktadır. İçerisinde çeşitli değişken miktarda değerler taşımaktadır (Xiao ve diğerleri, 2012). Klasik damak tadı ile mutfaklara ne kadar çok ürün girse bile, her zaman temel ürünler mutfağımızda yerini korumaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizlere modern Türk mutfağında minimaliz sunumlarda yer verirken geleceğimizi kültürümüzün nereden geldiğini unutmadan mutfağımızı modernize etmek gerekmektedir (Koz, 2003).

2.1.Alışılmışın Dışında Yenilebilir Çiçek ve Filizle Özgün Türk Mutfağı

Her canlı hayatta kalabilmek için beslenmek zorundadır bu değiştirilemeyecek bir oluşum olarak bilinmektedir. Fakat yemek sadece beslenmek için tüketilmemektedir. Sosyal ilişkiler, aile ve iş gibi birçok etken yemeği etkileyen ve yemekten etkilenen etkenler olarak görülmektedir. Türk mutfağı bizlere neyi nasıl, hangi şekilde ve ne zaman yiyeceğimizi geçmişten günümüze değişen etkenlerle göstermektedir. Mutfakta meydana gelen değişimler geçmişte kullanılan birçok ürünün modernleşerek tekrar hayat bulmasıyla insanlar tarafından ilgi çekmesini sağlamaktadır. Toplumların Türk mutfağında da olduğu gibi tüketiminde alışma şekilleri bulunmaktadır. Tüketilmesi sevilen ya da tüketilmesi seilmeyen gıdalar bireylerin bize sunduğu tabuları göstermektedir (Çetinkaya, 2020).

Tabulara bağlı kalarak yenilebilir çiçek ve filizleri Türk Mutfağında kullanan aşçılarımız bize bu çiçekleri önce anlatarak sevdirmek, sonra görselleri ile kişilere sunma yolunda bilgiler vermektedir. Yenilebilir çiçek ve filizler Türk mutfağı üzerine yapılan çalışmada aşçıların birer sanatçı olmalarının yanı sıra tabaktaki ruhlarını görsel bir şekilde bizlere yansıtmasını göstermektedir. Türk mutfağı yemekleri, içecekleri ve bunların hazırlanması, pişirilmesi, saklanması, tüketilmesi ve hazırlanmasıyla kullanılan ekipmanları geleneklere bağlı olarak oluşan kültürel bir yapıyı oluşturmaktadır. Türk mutfağı yerel ve özgün mutfakları içinde barındıran çok köklü bir mutfak olarak bilinmektedir. Cumhuriyet döneminden bu zamana kadar etkileşim içerisinde olan mutfak kültürümüz geçmişten bu zamana kadar ne kadar köklü bir kültürel değere sahip olsa da, günümüz mutfak kültürü olarak değişime devam etmektedir.

19. Yüzyıldan sonra tabakların süslenmesi Türk mutfağında yeni oluşmaya başlamış olduğunu bizlere göstermektedir. Eski zamanlardan beri mutfağında hoş görüntüye ve kokuya yer veren aşçılar yemeklerinde çiçeklere yer verdiği bilinmektedir (Işık ve diğerleri, 2022). Günümüzde yenilebilir çiçek ve filizler çok fazla popülerlik kazanan ve yiyecekler açısından ilgi arttıran özel gıdalar olarak ifade edilmektedir (Mir ve diğerleri, 2017). Yenilebilir filiz ve çiçekler yeni bir mutfak trendi oluşmasını sağlamaktadır. Bilimsel veriler, çiçek ve filizler hakkında besinsel değerleri açısından çok az olduğu araştırılan çalışmalar sonucunda bize göstermektedir (Xiao ve diğerleri, 2012).

Yenilebilir Çiçek ve Filizlerle ilgili bazı görsel örnekleri:



Görsel 1. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Tezgah İçi Dolapta Kullanımı

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 2. Çiçek ve Filizlerin Kullanım Şekli

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 3. Çiçek ve Filizlere Bazı Örnekler

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

2.2.Yenilebilir Çiçek ve Mikro Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gereken Kurallar

Yenilebilir çiçek ve filizler günümüz mutfak şeflerinin sürdürülebilirliğe ayak uydurmak ve geleceği riske atmamak için bazı yöntemler geliştirerek günümüz popülerliğine ayak uydurmak zorunda kalmaktadır. Doğal kaynakların ve toksin maddelerin kullanımını en aza indirerek yiyecek içecek hizmetlerinin döngüsünü en iyi şekilde misafirlere sunarak hizmet vermektedir (Sünnetçioğlu ve diğerleri, 2023).

Yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımı ne kadar az risk arz ediyor olsa da, narin ve kısa ömürlü oldukları için muhafaza koşulları diğer ürünlere oranla daha detaylı ve ince işleyiş ile geçmektedir. Mutfaklarda sıklıkla yer verilmeye başlayan yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımında dikkat edilecek bazı önemli noktalara değinilecek olursa;

- Yenilebilir çiçek ve filizler tüketilmeye en uygun zamanda yenmektedir.
- Bilinmeyen yenilebilir çiçeklerin mutfaklarda yer almamalıdır ve bu durum ormanlık, fidanlık gibi alanlardan uzamlar ya da bilen kişiler tarafından toplanmayan çiçekler için geçerli sayılmaktadır.
- Alerjik reaksiyona sahip kişilerin çiçekleri tüketirken çok dikkatli olması gerekmektedir.
- Taç yaprakları açmış çiçekler hasat edilerek kullanılmamaktadır.
- Yenilebilir çiçek ve mikro filizler saklama koşullarına uygun şekilde depolanmaktadır.
- Yenilebilir çiçek ve filizler uygun muhafaza koşullarında depolanması sağlanmaktadır (Şahin, 2009).
- Mikro filizler belli aralıklar dâhilinde tohumları toprağa atılarak kullanılmaktadır.
- Direkt güneş ışığına maruz kalmayacak şekilde muhafaza edilmektedir.
- Çimlendirme işlemi gerçekleştirildikten sonra gün ışığına çıkartılmaktadır.
- Her gün kontrol edilerek sulanmalı ve nemli bırakılması sağlanmaktadır.
- Kullanılacağı sırada makas ile kesilmesi sağlanmaktadır.
- Kesildikten sonra hava almayacak şekilde +4 derecede muhafaza edilmektedir.

Mikro yeşillikler ve yenilebilir çiçekler görüntüleri dışında mineral besinler ve biyoaktif bileşenler açısından ilgin özelliklerde göstermektedir. Hassas oldukları için hasat edildikten sonra en az on gün olmak üzere raf ömrüne sahip oldukları bilinmektedir (Paradiso ve Renna, 2020).

Bazı yenilebilir çiçek ve filizlerin muhafaza koşullarına örnekler;



Görsel 4. Çiçek ve Filizlerin Gastronomide Kullanımına Örnek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 5. Çiçek ve Filizlerin Gastronomide Kullanımına Örnek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.



Görsel 6. Çiçeğin Paketlenmesine Örnek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

2.3.Yenilebilir Çiçek ve Mikro Filizlerin Türk Mutfağında Farklı Lezzetler İle Kullanım

Türk mutfağı ateşin bulunması ile birlikte temel taşlarının atılıp, zamanla oluşturulmasıyla günümüze kadar devamlılığını sürdürerek ulaşan mutfak olarak bilinmektedir. Savaşlar, göçler ve fetihler sonucu farklı yerlerin keşfedilmesiyle birlikte mutfak zaman aldıkça genişlemiş ve lezzetlenmeye başlamış olduğu görülmektedir. Türk mutfağı bunu yaparken hem mideye, hem de göze hitap etmek zorunda kalmaktadır (Tez, 2012). Tükettikleri ürün ne kadar ilgi çekici ise tüketen kişi tarafından özel olduğu anlaşılmaktadır. Dönemlerin değişmesi ile çeşitli etkileşim gösteren Türk mutfağı, günümüzde modernleşmeyle birlikte kepçe yemekleri, ağır hayvansal ürünler, yöresel ürünler ve birçok Türk mutfağına özgü gıdalar artık lüks restoranlarda yorumlanarak, farklı lezzetler ile kullanılmasıyla birlikte değişik boyutlara taşınması sağlanmaktadır

(Gürsoy, 2013). Yenilebilir çiçek ve mikro filiz ile tanışan Türk mutfağı günümüz trenlerini yakalamak, mutfağımızı daha çekici hale getirmek için, mutfak kültürümüze en uygun filiz ve çiçekler kullanılarak tabakların lezzeti artırılmakta, hem de görsel şöleni yakalamaktadır. Aşağıdaki tabloda tablo 1 üzerinde, günümüz Türk mutfağında en çok kullanılan çiçek ve filizlerin hangi şekillerde mutfaklarda yer verildiğine değinilmektedir.

Tablo 1. Bazı Yenilebilir Çiçekler ve Filizlerin Mutfakta Kullanımları

Çiçek ve Filiz Adı	Türk Mutfağında Kullanımı	Kaynak
ALİZYUM ÇİÇEĞİ 	Alizyum sıcak başlangıç tabakları, soğuk başlangıç tabakları, ana yemek tabakları, çorba, salata, sandviç, tatlı, ekmek, tuzlu ve pastane ürünleri gibi birçok alanda baskın bir tada sahip olduğu için az miktarda kullanılmaktadır. Soğan türüdür. Alerji etkisi yüksek bir ürün olarak bilinmektedir.	(Demirer, 2023).
AMARANTH 	Çiğ olarak saltalarda tüketildiği gibi pişmiş olarak çorbalar, soslar ve birçok üründe besleyici değere sahip bir ürün olarak bilinmektedir.	(Demirer, 2023).
AMBER ÇİÇEĞİ 	Amber çiçeği çeşitli renklerde bulunmaktadır. Sıklıkla kırmızı rengi tüketime sunulmaktadır. Mutfağımızda genel olarak kurutularak çay şeklinde tüketilmektedir.	(Demirer, 2023).
ASLA AĞZI 	Aslanağzı tatlı tuzlu birçok yemek ile uyum sağlamaktadır. Pastalarda, sıcak ve soğuk tabaklarda, kokteyl bardaklarında, salatalarda kullanımına yer verilmektedir. Poğaça vb. ürünlerle de sunulmaktadır.	(Demirer, 2023).

BEZELYE FİLİZİ	Tatlı bir lezzete sahiptir ve acı keskin yiyecekler ile kullanıldığında yemeği hafifletmektedir. Sıcak ve soğuk ürünlerde sıklıkla kullanılmaktadır. On iki ay boyunca satışa sunulmaktadır. Haşlama, pane, derin yağda kızartma, buğulama gibi birçok şekilde pişen ürünlerde yer verilmektedir. Yüksek proteine ve zarif görünümüne sahiptir ve farklı beslenme şekillerinde yer verilmektedir.	(https://www.erstmutfak.com/, 'Yenilebilir Çiçekler' 09.06.2023).
	Brokoli peynir, pizola, kanat, salata, sandviç, çorba ve sushi gibi birçok ürünle yakışmaktadır. Fazla tercih edilmeyen ürün arasında yer almaktadır.	('Erüst Mutfak Lezzet Köşesi', 2021).
	Vücutta toksinlerin atılmasında yardım etmektedir. Vitamin ve mineral bakımından oldukça zengin maddeler içermektedir. Küşleme, alinazik gibi birçok kebapta kullanılmaktadır.	('Erüst Mutfak Lezzet Köşesi', 2021).
	Çuha çiçekleri başlangıç tabaklarında, tatlılarda, mezeler ile birlikte ve amuse bouche olarak sıklıkla kullanılmaktadır.	(Demirer, 2023).
	Dereotu kalorisi çok düşük bir filizdir ve yumurta, şarküteri, çorbalar, salatalar, soğuk ve sıcak başlangıçlar, ana yemekler ve sandviçler gibi birçok üründe kullanılmaktadır. Sindirim sistemine iyi gelmektedir.	(Demirer, 2023).

ELEKTRİK ÇİÇEĞİ	Elektrik çiçeği ağıza alındığında dilde uyuşmaya sebebiyet vermektedir. Kısa süreli olan bu uyuşma ağızda olabilecek yabancı hücreleri temizleyerek yeni bir tat alımı için damağı hazırlamaktadır.	('Erüst Mutfak Lezzet Köşesi', 2021).
		
EĞRELTİ OTU FİLİZİ	On binden fazla çeşidi bulunmaktadır. Yemeklerde genelde taze, kurutulmuş bir şekilde tüketilmektedir, İnsan sağlığı üzerinde büyük etkisi vardır ve kendi aralarında ayrılma gösteren bir ürün olarak bilinmektedir.	(Demirer, 2023).
		
ERİK ÇİÇEĞİ	Yoğun erik tadı içermektedir. Salatalar, balık yemeklerinde, sıcak başlangıç tabakları ve tatlılarda kullanımına yer verilmektedir.	(Demirer, 2023).
		
FESLEĞEN FİLİZİ	Fesleğen filizi c vitamini ve kalsiyumu fazla miktarda içermektedir. Soğuk başlangıçlar, sıcak tabaklar, salatalar, soslar ve çorbaların içerisinde yer almaktadır. Tabakta ağızda hoş bir tat bırakması için sıklıkla kullanılmaktadır.	('Erüst Mutfak Lezzet Köşesi', 2021).
		
GÜL	Meyvemsi bir tadı vardır ve çorbalarda, salatalarda reçellerde ve tatlılarda geçmişten günümüze sıklıkla kullanılmaktadır. Lezzet koyu renkli güllerde daha yoğun olarak hissedilmektedir.	(Demirer, 2023).
		

HARDAL		
FİLİZİ	Herhangi alerjik etkiye sahip olmayan ve 12 ay boyunca buluna bilen filizler arasında yer almaktadır. Marinasyon, dekorasyon ve görsellik gibi birçok yemekte kullanılmaktadır.	(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).
		
KABAK ÇİÇEĞİ		
	Kabak çiçeği lif bakımından çok zengin besin maddesidir ve vücuda detoks etkisi yapmaktadır. Kabak çiçeği dolma olarak tüketilmektedir. Tabak süslemelerinde dekor amaçlı konularak da servise sunulmaktadır. Hassas çiçek olarak bilinmektedir.	(Demirer, 2023).
KADİFE ÇİÇEĞİ		
	Kadife çiçeğinin sap kısmı çiçekten ayrılarak, yaprak şeklinde makarnaların, ızgara et ürünleri ve soğuk tabakların süslemelerinde kullanılmaktadır.	(Demirer, 2023).
KADİFE YAPRAĞI		
	Kadife yaprağı estetik ve zarif görüntüsünün yanında sandviç, salata, makarna, ana yemekler, başlangıçlar ve içeceklerde kullanılmaktadır.	(Demirer, 2023).
KEREVİZ FİLİZİ		
	Tadı kerevizi andırmaktadır ve maydanoz tadını da hafif anımsamaktadır. Çiğ olarak tüketilir, salatalar sandviçler, soğuk, sıcak her türlü yemek, sebze suları ve smoothie’ler sıklıkla kullanılmaktadır. Günlük alınması gereken besin değeri miktarını fazlasıyla karşılamaktadır.	(Demirer, 2023).

KIRMIZI		
TURP FİLİZİ		
	Biftek ve ton balığı gibi birçok ürüne aroma vermek için kullanılmaktadır. Zeytinyağlı ve çeşitli mezeler ile uyum sağlamaktadır. Lezzet olarak siyah Turpun tadına benzemektedir.	(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).
KIRMIZI		
AMARANT		
FİLİZİ		
	Besleyicilik bakımından zengindir ve kırmızı amarant Filizi lezzet bakımından ıspanak ve pancar filizlerini anımsatmaktadır. Hafif haşlanmış pancar tadını anımsatmaktadır. Çoğunlukla balık ve et ürünlerinde kullanılmaktadır.	(Örnek,2021).
KIRMIZI		
KUZU		
KULAĞI		
FİLİZİ		
	Kuzukulağı filizi Türk mutfağında sıklıkla kullanılan ve et yemeklerine en çok yakışan filizler arasında yer almaktadır.	(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).
KIRMIZI		
PERİLLA		
FİLİZİ		
	Lezzeti kimyonu anımsatmaktadır. Mantar yemekleri, çorbalar, peynir, kuşkonmaz, et suyu ve balık suyu gibi birçok alanda kullanılmaktadır.	(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).

KİŞNİŞ FİLİZİ 	Kışniş filizi taze narenciye tadına sahip bir filizdir ve çoğunlukla çorba ve salatalarda kullanılmaktadır. Kışniş filizi on iki ay tüketime uygun ürün olarak bilinmektedir.	(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).
LATİN ÇİÇEĞİ 	Latin çiçeği peynir tabakları, salatalar, soğuk ve sıcak başlangıçlar, ana yemekler, tatlılar gibi birçok ürünlerle uyum sağlayan çiçek olarak bilinmektedir. Nasturtium olarak da bilinmektedir.	(Demirer, 2023).
LATİN YAPRAĞI 	Latin yaprağı nilüfer yapraklarını andırmaktadır. Güçlü bir antioksidan içermektedir. Salatalarda, peynir tabaklarında, soğuk ve sıcak başlangıçlarda, çorbalarda ve balıklar ile servis edilmektedir. Tohum ve çiçek tomurcuklarından turşusu yapılmaktadır.	(Demirer, 2023).
LİMON OTU FİLİZİ 	Hafif nane aromasına sahip bir bitkidir ve yağ, çay olarak tüketildiği gibi taze bir şekilde deniz ürünlerinde de kullanılabilmektedir. Vücutta olan iltihap ve ağrıları önleyici yanı bulunmaktadır.	(Demirer, 2023).
MAŞ FASULYESİ 	Maş fasulyesi filizi tüketimi çok fazla olan mikro filizler arasında yer almaktadır. Salata, sandviç, çorba, başlangıç tabakları gibi birçok yerde aperatif olarak sıklıkla tüketilmektedir.	(Demirer, 2023).

MAYDANOZ

FİLİZİ



Et, balık, çorba, kümes hayvanları, garnitür, salata ve baharat olarak kullanılmaktadır. Kızartma, sous vide, kıyma ve konserve ürünlerde yer verilmektedir.

(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).

MENEKŞE

ÇİÇEĞİ



Menekşe çiçeği ağırlıklı olarak tatlı ürünlerinde kullanılmaktadır. Meyve tabaklarında, çeşitli meyve kaselerinde, salata, deniz ürünlerinde, soğuk başlangıç tabaklarında ve çikolata gibi birçok yerde menekşe çiçeğine yer verilmektedir.

(Demirer, 2023).

MERCİMEK

FİLİZİ



Tüm filizlerde olduğu gibi mercimek filizinden de dört beş parça tüketilerek günlük alınması gereken besin değeri miktarı karşılanmaktadır. Çorba, salata ve başlangıçlarda kullanılmaktadır.

(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).

NOHUT

FİLİZİ



Nohut Filizi genel olarak tüm yiyeceklerin üzerinde tercih edilen bir filizdir ve on iki ay bulunmaktadır. Ana yemek, başlangıç tabakları, soğuk tabaklar ve pideler ile sıklıkla kullanılmaktadır.

(Demirer, 2023).

PANCAR

FİLİZİ



Pancar filizi salatalarda, pancar suyu içerisinde, soğuk başlangıçlar, sandviç, meze, meyve suyu, et yemekleri ve balık ürünleri sıklıkla kullanılmaktadır.

(Demirer, 2023).

PAPATYA**ÇİÇEĞİ**

Taze ya da kurulmuş olarak kullanılmaktadır.

Salata, çorba, meze, başlangıç tabakları, ana yemekler ve tatlılarda kullanımına taze olarak yer verilmektedir.

(Demirer, 2023).

REYHAN**FİLİZİ**

Birçok hastalığın tedavisinde kullanılan reyhan Türk mutfağının vazgeçilmezidir ve salatalar, sandviçler, soğuk ve sıcak her türlü yemek ile reyhan kullanılmaktadır. Tatlı ve içeceklerde kullanımına yer verilmektedir.

(Demirer, 2023).

REZENE**FİLİZİ**

Rezene filizi keskin hoş kokulu yapısından dolayı kuzu, bütün bacak, kol, but vb. etler, balık ürünleri, salatalar ve soslarda kullanımına yer verilmektedir.

(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).

ROKA**FİLİZİ**

Baharatlı nohut tadını yansıtmaktadır. Tadı çok baskın olduğu için salatalarda, pürelerde, makarna soslarında kullanılarak tüketilmektedir. Lezzet verici olarak kullanılmaktadır.

(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021). (Örnek,2021).

SALATALIK**ÇİÇEĞİ**

Salatalık çiçeği yoğun salatalık tadına sahiptir ve sandviçler, soğuk tabaklar, salatalar, kanepeler, mezeler, peynir tabakları ve sebze içeceklerinde yer almaktadır.

(Demirer, 2023).

SARIMSAK FİLİZİ	Sarımsak mikro filizi Türk mutfağında çok fazla tüketildiği için sıklıkla kullanılmaktadır. Taze olarak, marinasyonda, dekor amaçlı, et ürünlerinde, soslarda, çorbalarda ve lezzet artırıcı olarak yer verilmektedir.	(Demirer, 2023).
SHİSO YAPRAĞI	Shiso yaprağı hafif kimyonu anımsatmaktadır. Sos, salata ve balık ürünlerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Levrek ceviche ve somon ceviche gibi deniz mahsullü tabaklarda sıklıkla yer verilmektedir.	(Demirer, 2023).
SOĞAN ÇİÇEĞİ	Soğan tadını alınmak istenen birçok salata, sos, sandviç ve ana yemeklerde kullanılmaktadır. Görsel olarak da tabaklarda yer verilmektedir.	(Demirer, 2023).
SOĞAN FİLİZİ	Sarımsak tadına benzemektedir. Et, balık, sebze yemeklerinde sıklıkla kullanılmaktadır. Gevrek ve lezzetli bir tada sahiptir ve dana, kuzu, tavuk, salata, sebze, makarna hamuru, şurup, konserve vb. birçok üründe yer almaktadır. On iki ay tüketici tarafından buluna bilen bir filiz olarak bilinmektedir.	(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).
SOYA FİLİZİ	Soya filizi salata, sandviç ve mezede gibi soğuk ürünlerde kullanılmaktadır. Isıl işlem görerek çeşitli çorba ve haşlamalarla da tüketilmektedir. Cips olarak yemeklerin üzerinde kullanılmaktadır. Besin değeri oldukça yüksek olan bir filizdir ve fasulye filizi olarak da bilinmektedir.	(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).

TERE FİLİZİ

Turp ve hardal ile tatları aynıdır ve diğer filizler gibi tere filizide on iki ay tüketime uygun bulunmaktadır. Garnitür, atıştırmalık, sandviç, ana yemekler ve çorbalarda kullanılmaktadır. Görselliği artırıcı ve dikkat çekici bir ürün olarak bilinmektedir.

(‘Erüst Mutfak Lezzet Köşesi’, 2021).

TURP FİLİZİ

Turp Filizi keskin bir tada sahiptir ve ton balığı, uskumru, somon, ringa gibi birçok balığın yanında sıklıkla tüketilmektedir. Haşlama, kurutma, çeşitli et ürünleri, meyve suyu, tütsüleme, jel ve salata gibi birçok gıdanın içerisinde kullanılmaktadır.

(Örnek,2021).

YAPRAK KÖFETİ

Yaprak köfeti içerisinde aynı safa, kadife çiçeği bulunmaktadır. Yapraklar makarna, mantı, salata, peynir tabaklarında ve içeceklerde kullanılmaktadır. Pastacılık ürünlerinde kullanıma yer verilmektedir.

(Demirer, 2023).

YONCA FİLİZİ

Yonca filizi çok tatlı bir tada sahiptir ve salata, soğuk sandviç, meze, çorba, ana yemek ve başlangıç tabaklarında sıklıkla kullanılmaktadır. Uzak doğu mutfağında tercih edilir fakat Türk mutfağı salatalarında da yerini almaktadır.

(Demirer, 2023).

Tabloda bahsedilen yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin yapılan araştırma çerçevesinde Türk mutfağı aşçıları tarafından İstanbul’da belirlenen 9 adet oteldeki sıklıkla kullanılan çiçek ve filizlere yer verilerek oluşturulmaktadır. Genel olarak Türk mutfağında çiçek ve filizlerin daha çok hangi ürünlerde kullanıldıklarına ve insan sağlığı üzerindeki faydalarından bahsedilmektedir. Araştırmada ürünlerin belirlenmesi, yapılan görüşmeler sonucunda oluşturularak yer verilmesi sağlanmaktadır.

2.4.Alakart, Kahvaltı, Soğuk Mutfak, Banket Mutfağı ve Pastane Mutfaklarında Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanımına Örnekler

Araştırmada Alakart, kahvaltı, soğuk vb. birçok alanda Türk mutfağında kullanılan çiçek ve filizlere yer verilmektedir. Aşağıda yer verilen bu görsellerin içerikleri araştırılan konu kapsamındaki belirlenen otellerden alınmış ve kendi yaptığım tabaklar tarafından oluşturulmuştur. Kullanılan ürünler bize Türk mutfak kültürünün yenilebilir çiçek ve filizler ile nasıl oluşturulduğunu yansıtmaktadır.



Görsel 7. Meze Tabağı

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

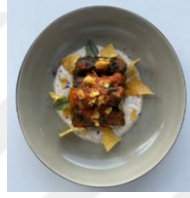
Görsel 7’de modern Türk mutfağına ait meze tabağı görülmektedir. Meze tabağının içerisinde atom, cibeze, muhammara ve zeytinyağlı enginar bulunmaktadır. Zeytinyağlı enginarın içerisinde bezelye filizine yer verilmektedir. Bezelye filizi vermiş olduğu hoş koku ile ürünün lezzetini ve görselliğini arttırarak uyum sağlamaktadır.



Görsel 8. Domates Salatası

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 8’de Türk mutfağına özgü tulum peynir ile oluşturulan domates salatası görülmektedir. Beş çeşit domatesin kullanıldığı salatada maydanoz filizi ve kırmızı kuzukulağı filizi kullanılarak hafif lezzetli baskın olmayan bir lezzet oluşturulmaktadır.



Görsel 9. Kıymalı Pazı Sarma

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 9’da kıymalı pazı sarması modernize sunum ile hazırlandığı görülmektedir. Tabakta pazı tadı baskın bir karakter olarak kullanılır. Pazı tadını hafifleterek ağızda yumuşak bir tat bırakması için kırmızı kuzukulağı filizine tabaklamada yer verilmektedir.



Görsel 10. Ispanaklı Yoğurt Topu

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 10’da Ispanak kökleri üzerinde yoğurt topları görülmektedir. Yoğurt toplarının içerisinde kırmızı turp filizine yer verilmiştir. Yumurta, un ve ekmek kırıntısı ile kaplanarak derin yağda kızartılır. Tabakta bezelye filizine yer verilerek tabağın görsel ve lezzet uyumu sağlanmaktadır.



Görsel 11. Ötçe

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 11’de peynir, maydanoz, taze soğan, dereotu gibi ürünlerle hazırlanan yöresel bir ürün olan Ötçe’ye yer verilmektedir. Ötçe içeriğinde çok fazla ot barındırdığı için servis esnasında kırmızı kuzukulağı ve dereotu filizi ile servis edilmektedir. Kullanılan bu filizler ürünün lezzetinde bir farklılık yaratmamaktadır. Filizler lezzet arttırıcı olarak kullanılmaktadır.



Görsel 12. El Yapımı Manti

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 12’de sebzeli el yapımı mantıya yer verilmektedir. İçerisinde Kars gravyeri, kabak, köy biberi ve patlıcana yer verilmektedir. İçerisindeki sebzeler ile uyumlu olan tabağa en çok yakışan bezelye filizi kullanılmaktadır. Bezelye filizi on iki ay bulunmasının yanı sıra, mantı bittikten sonra ağıza atıldığında ağızda güzel aroma bırakmaktadır.



Görsel 13. Ördek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 13’de fırınlanmış ördek sunumuna yer verilmektedir. Ördek etleri lezzetlendirilirken içerisine soğan filizi konulmaktadır. Bezelye filizi ve kırmızı kuzukulağı filizine yer verilerek tabağı farklı bir boyuta taşınmaktadır.



Görsel 14. Fener Balığı

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 14’de buğulama fener balığına yer verilmektedir. Arpacık soğan, kunkat, çeri domates, patates, istiridye mantarı gibi ürünler kullanılarak hazırlanmaktadır. Hazırlanırken içerisine soğan filizi ilave edilmektedir. Servis sırasında dereotu ve kişniş filizi ile servis edilmektedir. Kullanılan filizlerin deniz mahsullü ürünlere çok yakıştığı bilinmektedir.



Görsel 15. Kuzu Küşleme

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 15’de keşkek ile hazırlana modern kuzu küşleme sunumuna yer verilmektedir. Acı yağ, kızarmış patlıcan ile bu sunuma en çok yakışan filiz kırmızı kuzukulağı olarak belirlenmektedir. Kuzunun baskın tadını hafifleterek tabakta en iyi uyum sağlayan filiz olarak bilinmektedir.



Görsel 16. Talaş Böreği

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 16’da Türk mutfağına ait modernize edilmiş talaş böreğine yer verilmektedir. Dana sos, bezelye püresi ve dana eti ile servise sunulmaktadır. Servis esnasında böreği tabakta tamamlayan filiz bezelye filizidir. Pürede ve süslemede bezelye filizine yer verilmektedir



Görsel 17. Domates Salatası

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 17’de keçi peyniri, siyah zeytin, salatalık ve kızarmış ekmekle servis edilen domates salatasına yer verilmektedir. Tatlı ekşi sosu olan bu salatada eğrelti otu filizi kullanılmaktadır.



Görsel 18. Soğan Dolması

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

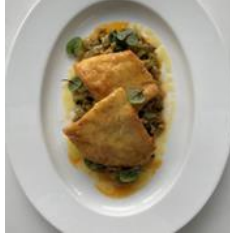
Görsel 18’de soğan dolmasına yer verilmektedir. Soğan dolmasına ek olarak isli Çerkez peynirli, muammara, siyah zeytin külü, cibez ve tabağın lezzet uyumu ile tamamlayıcı olan eğrelti otu filizi kullanılmaktadır.



Görsel 19. Ege Usulü Zeytinyağlı Enginar

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 19’de ege usulü zeytinyağlı enginar gösterilmektedir. İçerisinde iç bakla, pancar filizi, pazı, rezene ve maydanoz filizine yer verilmektedir. Maydanoz Filiz baklanın buruk tadını kırmaktadır.



Görsel 20. Kalkan Tava

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 20’de kalkan tabağına yer verilmektedir. Balığın alt yatağında Karadeniz yöresine ait turşu kavurması kullanılmaktadır. Yağ limon sos ve tabağı bütününe hafifletecek olan kırmızı kuzukulağı kullanılmaktadır.



Görsel 21. İzmir Köfte

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 21’İzmir köfteye yer verilmektedir. Servis esnasında yeşilbiber ve eğrelti otu filizi kullanılarak tabağın c vitamini açısından besin değeri arttırılmaktadır.



Görsel 22. Tavuk Çevirme

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 22’de tavuk çevirmeye yer verilmektedir. Patates püresi ve sebzeler ile servis edilmektedir. Bezelye filizi kullanılarak üç ürünle lezzet ve görüntü bakımından en iyi uyum sağlayan filiz olarak tabakta yerini almaktadır.



Görsel 23. Kadınbudu Köfte

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 23’de kadınbudu köfteye yer verilmektedir. Patates, bezelye, süzme yoğurt, paprika ve eğrelti otu filizi kullanılarak tabağın besin değeri ve lezzet miktarı artırılmaktadır.



Görsel 24. Aspirli Pirinç Böreği

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 24’de aspirli pirinç böreğine yer verilmektedir. Kuzu kıyması, pirinç, safran kullanılarak hazırlanmaktadır. Börek yoğurt ve filizler ile hazırlanarak yeşil yağ, yeşil turp filizi ile servise sunulmaktadır. Yeşil turp filizi baskın olarak almamız gereken turp lezzetini az miktarda konulsa dahi hissettirmektedir.



Görsel 25. Peynir Tabağı

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 25’de Türk mutfağına ait peynir tabağı görülmektedir. İçerisinde Kars gravyeri, karga tulum peyniri, divle obruk, sürk peyniri, ezine, kayısı, ceviz, incir, grisini ve bezelye filizine yer verilmektedir. C vitamini bakımından yüksek besin değerine sahip olan filizler peynir tabaklarında da sıklıkla kullanılmaktadır.



Görsel 26. Avokado Tost

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 26’da avokado tost ekmeğine yer verilmektedir. Avokado, domates, roka ve yumurta ile hazırlana tabak Frenk soğanı ve limon otu filizi ile servise sunulmaktadır. Limon otu filizi ekşi bir lezzet oluşturarak az miktarda limon kullanmamızı sağlamaktadır.



Görsel 27. Falafel

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 27’de tahinli falafele yer verilmektedir. Servisi sırasında salatalık, yoğurt, Yedikule, nohut ve hardal filizi konularak sunulmaktadır. Falafel baharat karışımıyla elde edilen bir ürün olduğu için hardal filizi eklenerek taze bir baharat tadı oluşması sağlanmaktadır.



Görsel 28. Akdeniz Yeşillikli Salata

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

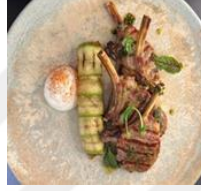
Görsel 28’de akdeniz yeşillikli salata yer almaktadır. Birçok yeşilliğin kullanıldığı salatada bezelye filizine yer verilmektedir. Bezelye filizi vitamin açısından yüksek oranda C vitaminine sahip ürünler arasında yer almaktadır.



Görsel 29. Kuzu Tava

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 29’da kuzu sous vide yöntemi ile 160 derecelik suda pişirildikten sonra kuzunun lezzetlendirilmesi ile kuşkonmaz, brokoli, kuru domates, patlıcan püresi ile sunumu gösterilmektedir. Kuzuya en yakışan filiz ise bezelye filizi olarak tercih edilmektedir.



Görsel 30. Kuzu Pirzola

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 30’da kuzu pirzola yer verilmektedir. Izgara kabak rulo, manda yoğurdu, patlıcan, domates ve biber karışımı ile hazırlanmaktadır. Servis sırasında bezelye filizi ve kırmızı kuzukulağı filizi ilave edilerek görsellik tamamlanmaktadır. Kullanılan filizler tabak ile uyumlu olması sağlanmaktadır.



Görsel 31. Pancarlı Humus

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 31’de pancar ile hazırlana humus yer almaktadır. Çeşitli ızgara sebzeler ile hazırlanarak bezelye filizi ve kırmızı turp filizi ile aroma uyumunun uygun olması sebebiyle servis edilmektedir.



Görsel 32. Levrek Tava

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 32’de kızgın yağda kızartılmış levrek görülmektedir. Kestane mantarı, domates sos, soğan, zeytin, ıspanak ile hazırlanarak bezelye filizi ile servis edilmektedir.



Görsel 33. Mantar Çorbası

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 33’de mantar çorbasına yer verilmektedir. İçerisinde sebze cips ve menekşe yapraklarına lezzet ve görsellik katması için yer verilmektedir.



Görsel 34. Sebze Dolgulu Manti

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

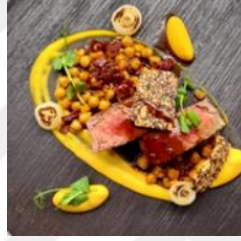
Görsel 34’de hamuru ıspanak suyu ile yapılan sebze dolgulu mantıya yer verilmektedir. Menekşe çiçeği ile servis edilerek renk uyumuna ve görselliğe özen gösterilmektedir.



Görsel 35. Fava

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 35’de çeşitli yeşilliklerle hazırlanmış favaya yer verilmektedir. Fırında lezzetlendirilmiş pancar, frenk soğanı ve maydanoz filizi ile bütünleştirilerek servis edilmektedir.



Görsel 36. Kuzu Izgara

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 36’da havuç püresi, nohut, nohut cips ile hazırlanmış kuzu eti görülmektedir. Soğan, dana suyu ve bezelye filizi ile tamamlayıcı olmasıyla birlikte servis edilmektedir.



Görsel 37. Menemen

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 37’de Türk mutfağına ait menemen sunumu yer almaktadır. Servise sunum aşamasında maydanoz ve bezelye filizi eklenerek lezzet ve albenisi artırılmaktadır.



Görsel 38. Karidesli Fava

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 38’de karidesli fava sunumuna yer verilmektedir. Favanın ağızda bırakmış olduğu baskın tadı sarı menekşe çiçeği ile sonlandırarak tabak ön plana çıkartılmaktadır.



Görsel 39. Tuna

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 39’da kızartılmış tuna balığının yanında çeşitli otlar ve filizler ile hazırlanmış karışım görülmektedir. Enginar, havuç püresi kullanılmaktadır. Maydanoz filizi ve endiviyene yer verilerek tabakta bütünlük sağlanmaktadır.



Görsel 40. Dana Bonfile

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 40’da dana bonfileye yer verilmektedir. Patates pürenin tadına ve etin aromasına uyum sağlaması için tabakta bezelye filizi ve şeker otu filizine yer verilmektedir.



Görsel 41. Karışık Deniz Mahsulü

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 41’de karışık deniz mahsul tabağına yer verilmektedir. Somon, midye, ahtapot kullanılmaktadır. Patlıcan üzerinde, yeşil yağ ve domates sos ile servis edilmektedir. Servis sırasında bezelye filizi ve kırmızı kuzukulağı kullanılmaktadır.



Görsel 42. Avokado Tost

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 42’de kepek ekmecli avokadoya yer verilmektedir. Yumurta çeşitli ot ve filizlerle servis edilerek sabah kahvaltıları için yüksek oranda besin değeri içermektedir. Bezelye filizi, kırmızı kuzukulağı, eğrelti otu filizi kullanılmaktadır. Lezzet bakımından tabakta uyum sağlamaktadır.



Görsel 43. Kokoreç

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 43’de kokoreç toplarına yer verilmektedir. Orijinal hazırlanan kokoreç panelenerek hazırlanmaktadır. Sumaklı yoğurt, yeşil yağ, bezelye filizi, menekşe ve kırmızı kuzukulağı filizi ile servis edilmektedir.



Görsel 44. Poşe Yumurta

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 44’de poşe yumurtaya yer verilmektedir. Kızarmış ekmek, domates sos ve çeşitli soslar ile servis edilmektedir. Bezelye filizi ile tabağın besin değeri tamamlanmaktadır.



Görsel 45. Poşe Yumurtalı Tost

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 45’de poşe yumurtalı tosta yer verilmektedir. Yanında yeşil salata ve mikro yeşillik olarak maydanoz filizi, bezelye filizi, kırmızıturp filizi bulunmaktadır.



Görsel 46. Kabak Rulo

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 46’da kabak rulo keçi peyniri, pancar, çeşitli yeşillikler ve kırmızı kuzukulağı filizi yer almaktadır. Kırmızı kuzukulağı ekşi aroması ile tabağa uyum sağlamaktadır.



Görsel 47. Beyaz Yumurtalı Omlet

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 47’de beyaz yumurta akından hazırlanmış omlete yer verilmektedir. Ispanak, mantar ve çeşitli mikro yeşillikler ile bezelye filizi, kırmızı kuzukulağı, amarant ile servise sunulmaktadır.



Görsel 48. Kabak Çiçeği Dolması

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 48’de kabak çiçeği dolmasına yer verilmektedir. Kırmızı kuzukulağı filizi, kereviz filizi lezzetini dengelemek için kullanılmaktadır.



Görsel 49. Çerkez Tavuğu

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 49’da Çerkez tavuğu mezesine yer verilmektedir. Mezenin besinsel değerini dengelemek için kırmızıturp ve yeşil turp filizleri kullanılmaktadır.



Görsel 50. Kuskuslu Ördek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 50’de kuskuslu ördeğe yer verilmektedir. Kuşkonmaz ve bezelye filizi ile tabakta bir bütün oluşturulmaktadır.



Görsel 51. Semsek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

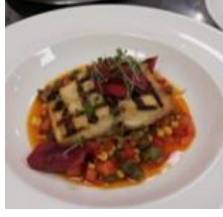
Görsel 51’de Türk mutfağına özgü semsek pidesine yer verilmektedir. Çeşitli otlar ile hazırlanan pide servis sırasında bezelye filizi ile sunularak ürüne görsellik katmaktadır.



Görsel 52. Alakart Tabakı Örneği

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 52’de dört bölümlü bir tabağa yer verilmektedir. Tabaklarda amarant filizi ve menekşe filizlerine yer verilmektedir. Tabağın bütünlüğünü ve lezzetini arttırması sağlanmaktadır.



Görsel 53. Levrek Buğulama

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 53’de levrek buğulamaya yer verilmektedir. Kapari vb. birçok sebze ile hazırlanmaktadır. Servis sırasında soğan filizi ile sunulmaktadır.



Görsel 54. Izgara Levrek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 54’de ızgara levrek sunumuna yer verilmektedir. Kuşkonmaz, Yedikule, krema sos ile sunulmaktadır. Bezelye, Yeşil ve kırmızı turp filizleri ile servis edilmektedir.



Görsel 55. Levrek

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

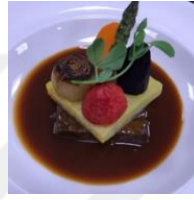
Görsel 55’de levrek buğulama ve asama yaprağına yer verilmektedir. Renkli yenilebilir çiçekler ile servise sunulmaktadır. Tabağın albeni artırılmaktadır.



Görsel 56. Polenta Kuzu

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 56’da polenta ve kuzuya yer verilmektedir. Servis sırasında kuzu sos, kuşkonmaz ve bezelye filizi ile sunulmaktadır. Tabanın lezzetini ve çekiciliğini arttırmaktadır.



Görsel 57. Kuzu Kol

Kaynak: Yazar tarafından fotoğraflanmıştır.

Görsel 57’de kuzu kol gösterilmektedir. İçerisinde fırın patates, soğan, domates, kuşkonmaz, bebek havuç, pancar kullanılmaktadır. Servis esnasında bezelye filizi ilave edilerek lezzet dengesi sağlanmaktadır.

Yukarıda görselleriyle birlikte bilgi aktarımı sağlanan resimler The Ritz Carlton İstanbul, Four Seasons Hotel Bosphorus, Shangri-La Bosphorus İstanbul, Swisshotel The Bosphorus, Legacy Ottoman Hotel, Intercontinenta İstanbul, Pera Palace, Address İstanbul Otel ve Hilton Maslak gibi araştırma çerçevesin de belirlenen yerlerde bazı ürünler şefler tarafından birlikte yapılarak hazırlanmış bulunmaktadır. Genel olarak ele alınana tabakların hepsi araştırmacı tarafından fotoğraflanarak oluşturulmaktadır. Şeflerin mutfaklarında kullandığı yenilebilir çiçek ve filizlere ait yemeklerde genel olarak mikro filizin ağırlıklı bir şekilde tercih edildiği görülmektedir.

Çalışmada aşçıların tercih ettikleri çiçekler her mevsim buluna bilen ve kullanım sırasında çok fazla işleme tabi tutulmadan hazırlanabilir yapıda olmak zorunda olduğu görülmektedir. Genel olarak tercih ettikleri mikro filiz ve çiçekler mutfaktaki hızlı tempoya ve bilindik algıya ayak uydurmaktadır.

Yenilebilir çiçek ve mikro filizler arasında mutfakta sıklıkla kullandıkları ürünler, her mevsimde kolay bulunabiliyor olmaları ve seri üretimde fazla miktarda mahsul sağlamasından kaynaklı olduğu bilinmektedir. Firmalardan istenilen çiçek ve filizlerde üreticinin ellerinde hangi ürünler fazla ise o ürünü göndermektedir. Bu durumda mutfağımızda kullanılan çiçek ve filizlere yön vermektedir.

Çalışmada Türk mutfağı şeflerinin mutfaklarında kullandıkları 21 adet çiçek çeşidi ve 29 adet filiz çeşidine yer verdikleri yapılan araştırma doğrultusunda oluşturulmaktadır. Türk mutfağında. Genel olarak sadece filizler ile tüketilen bir öğün oluşturulmasa da kahvaltıdan, başlangıçlara, ana yemekten, tatlıya kadar süren süreçler doğrultusunda her tabakta görsellik için yenilebilir çiçek ve filizler kullanılmaktadır.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM: ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Nitel araştırmalarda kendi sınırlarını çizmek ve biçimlendirmek bilgi üretme yollarından biri olarak bilinmektedir (Karataş, 2015). Nitel araştırmanın kullanımı 19. yüzyıl ve 20. yüzyıl başına denk geldiği bilinmektedir. Nitel araştırmaların kabul görmesinin nedeni ise nereye bakacakları ve hangi türde sorular soracakları hakkında bilgiye sahip olmalarından kaynaklı olduğu söylenebilmektedir. Nitel araştırmanın özelliği konu ile ilgili araştırılan konuda çalışan kişilerin bakış açıları ile bakabilmektedir. Nitel bir araştırmada analiz süreçle ilgili olarak yürütülmektedir (Tarkun, 2000).

3.1. Araştırmanın Yöntemi ve Deseni

Fenomenoloji fenomen kelimesinden gelen yunanca görünüm anlamına gelen bir tanıma sahip olduğu bilinmektedir. Fenomoloji öğrenmiş olduğumuz bilgilere sorgulamamızı sağlayarak bakış açımızın değişmesini sağlamaktadır. Bireylerin yapmış olduğu veya yaşamış olduğu ortak deneyimleri çözümlenmeye ulaştırmaktadır (Yalçın, 2022). Araştırma fenomenolojik (olgusalıcı) yaklaşımı ortaya koyarken yaşanan deneyimlerin bireyler için anlamını ortaya çıkartmaktadır. Ortak yönlelere ek olarak bu noktalar üzerinde odaklanmaktadır (Kıral, 2021). İnsanların olguyu nasıl algıladıkları, betimledikleri, anlamlandırdıkları, yargıladıkları ve olgu hakkında ne hissettikleri üzerine odaklanmaktadır (Tekin ve Arsu, 2020). Bu şekilde bir veriyi toplamak için, o olguyu doğrudan deneyimleyen, o deneyimi bizzat yaşamış insanlarla derinlemesine görüşmeler yapılması gerekmektedir.

Araştırmada veriler “niteliksel içerik analizi yaklaşımı” ile analiz edilmektedir. Veri miktarını azaltmaya yardımcı olan, nitel verilerin anlamlarını sistematik olarak tanımlayan, elde edilen kodlama çerçevesinde bilgilere ulaşmak amacıyla belli kurallar dağilinde analiz edilmektedir. Veri setinin sadece araştırma kapmasında belirlenen sorularla ilgili kısımları analize tabi tutulmaktadır (Metin ve Ünal, 2022). Veriler toplanmaya devam ederken eş zamanlı olarak yapılan kodlamalarda ortaya çıkan kodlar, devam eden görüşmelerde katılımcılara teyit ettirilmektedir. Bu süreç “katılımcı teyidi” olarak nitelendirilmektedir (Başkale, 2016). Nitel verileri analiz etmeye yönelik yaklaşımlardan biri, verileri kodlamaktır. Kodlama aşamasından sonra bir diğer dikkat gerektiren husus, araştırmanın odağından kopmadan kategorilerin belirlenmesi olarak bilinmektedir.

Birbirini izleyen her kodlama döngüsü sonrasında kodlar ve/ya alt kodlar, kategoriler altında toplanır ve bunlar da işleme tabi tutularak ana temalara veya kavramlara dönüştürülür ve sonuç olarak analiz süreci iddialar veya olası yeni bir kuramla sonlanabilmektedir (Çelik ve diğerleri, 2020). Nitel araştırma yöntemine tarihsel olarak bakıldığında doğal olguları belirleme, yorumlayıcı ve belirlenen konunun sosyal ortam içerisinde incelenmesinden dolayı birçok tanımla ifade edilmektedir (Baltacı, 2019). Bu yöntem ile yapılan çalışmalarda ifade edilen tanımdan yola çıkılarak belirlenen oteller içerisinde doğal ortamda araştırmanın yapılması sağlanmaktadır.

Çalışma Türk mutfağı aşçılarına bireysel olarak görüşmeler yapıldığı için öznel görüşlere yer verilerek yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanımını yorumlayarak analiz edilmektedir. Derinlemesine inceleme ile İstanbul da bulunan oteller seçilerek analiz sağlanmaktadır. Nitel araştırma ile yapılan çalışmada elde edilen bilgilerin kullanılabilirliği ve geçerliliği artmaktadır.

Araştırma gerçekçi ve bütüncül bir biçimde ele alındığı konular öznel bakış açısı ile yorumlanarak önem taşımaktadır (Karataş, 2015). Hazırlanan görüşme sorularına ekleme ve çıkarma yapılmadan genel olarak sabit kalındığı görülmektedir (Dömbekçi ve Erişen, 2022). Nitel araştırmada araştırılan konu üzerinde görüşme yapan kişi ön yargısız tamamen kişilerin söyledikleri gibi yazarak ve göstererek değiştirmeden soruların cevabını oluşturmaktadır (Tarkun, 2000). Çalışmada saha çalışması yapılarak çiçek ve filizlerin aşçılar tarafından ne sıklıkla ve nasıl kullanıldığı üzerinde durulmaktadır.

3.2. Araştırmanın Soruları

Araştırma soruları aşağıdaki gibidir;

- Yenilebilir çiçekler Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanılabilir mi?
- Mikro filizler Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanılabilir mi?
- Mutfakta kullanılan yenilebilir çiçekler ve Filizlere Türk yemeklerinde yer ayrılabilir mi?

Otellerde aşçılar tarafında kullanılan yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin, sunumlarında ve çalışma şeklinde nasıl kullandıkları, nelere önem verdikleri üzerinde çalışmanın yürütülmesi sağlamaktadır.

Otellerdeki şeflerin ele aldığı çiçekler ve bu çiçeklerden hangilerinin daha sık kullandıkları, kullanırken hangi şekillerde tabakta yer verildiği ve bu ürünler hakkında bilgi sahibi olup, olmadıklarının tespiti yapılarak misafirlere verilecek hizmet kalitesinin artması ve genel olarak Türk mutfağı aşçılarının çiçek ve filizlere olan bakış açılarının değişmesine katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

3.3.Araştırmanın Amacı ve Önemi

Araştırmada amaç Türk mutfağı aşçılarının kendi mutfaklarında sahip oldukları yenilenilir çiçekleri ve mikro filizleri mutfakta yeni sentez ürünler oluşturmada ne sıklıkla kullandıklarını belirlemektir. Çalışmanın alt amacı özgün olarak hazırlanan reçetelerin Türk mutfağında yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin kullanım ağını şefler tarafından arttırmaktır. Geleneksel mutfağımız üretim sistemlerinden farklı olarak yiyecek ve içeceklerimizin alışılmışın dışında sunulmasına olanak tanımaktadır. Yiyecek ve içecek işletmeleri müşterilerin ihtiyaç ve isteklerini farklı şekillerde karşılayarak rekabeti oluşturmaktadır.

Farklı kültürlere ait mutfak malzemeleri işleme, pişirme, birleştirme ve sunma gibi aşamaların sonunda elde edilen yemeğin diğer ürünlerden farklı olması gerekmektedir (Doğdubay ve Saatçı, 2014). Türk mutfağı yeni, farklı ve özgün bir mutfak kültürünü oluşturmak amacıyla mutfağımızda yenilebilir çiçekleri ve filizleri kullanarak özgün gıdaları ön plana çıkartmaktadır. Günümüzde mikro filizlere olan talep gün geçtikçe artmakta olduğunu görülmektedir.

Türk mutfağında hazırlanan ürünler genel olarak kalorisi yüksek gıdalar oldukları için kullanılan yenilebilir çiçekler kalorisiz olmalarının yanı sıra gastronomi akımlarına ve tüketicilerin farklı taleplerine katkı sağlamaktadır. Yüksek besin değerleri nedeniyle yenilebilir çiçekler son yıllarda giderek artan bir popülerlik kazanmış olduğu görülmektedir (Filiz, 2021). Bu araştırma ile birçok çalışmalar dahilinde literatür taraması yaparak yenilebilir çiçeklerin Türk mutfağında ilk defa belli başlı sayıdaki çalışmalarda da kullanılmış olduğunu görülmektedir. Balıkesir Üniversitesi'nde yapılan bir çalışmada yenilebilir çiçeklerin çikolatada kullanım alanını çoğaltarak tüketim ve farkındalığını arttırmak olduğu görülmektedir (Metin, 2021). Çalışma yapılan araştırmalardan farklı olarak Türk mutfağında aşçıların başlangıçlar, ana yemekler, çorbalar ve tatlılar vb. birçok alanda Türk mutfağında kullanımı üzerinde ele alınmış olduğu görülmektedir.

Tek tip bir konu üzerinde durmadan genel olarak kullanımına ve tüketim farklılığına bakılmaktadır. Yenilebilir çiçeklerin ve filizlerin Türk mutfağında aşçılar tarafından gıdalarda kullanımının artması gastronomi akımlarına ve tüketicilerine katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Yapmış olduğum çalışma aşçıların farklı yenilebilir çiçekleri ve filizleri modern Türk mutfağımızdaki yiyecek ve içeceklerle sentezleyerek yeni bir lezzet ve yenilikçi bakış açısı oluşumuna katkı sağlamaktadır.

Aynı zamanda uygulayıcılara da katkı sağlayarak aşçılar tarafından Türk mutfağından kullanım ağının genişletmektedir. Yapılan araştırmalarda birçok çalışmaların yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin besin değerleri, insan sağlığı üzerine etkileri ve tek tip ürünlerin ele alınması ile işlenen konulara yer verilmektedir (Gürsoy, 2013). Çalışma yenilebilir çiçek ve filiz kullanımının farklı yönlerden ele alınması ile, günümüzde tüketilen yenilebilir çiçekler ve mikro filizlerin Türk mutfağı ile sentezlenerek nasıl sunulabileceği ve tercih edileceği konusunda hem teorik kısmı ile ilgilenen hem de teorik bilgiden pratik yarar elde etmeyi planlayanlar için katkı sağlamaktadır.

3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Bu araştırma konuya ilişkin yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanımı üzerine elde edilen veriler doğrultusunda hazırlanmaktadır. Araştırmanın sınırlılıkları:

- Araştırma İstanbul'da bulunan The Ritz Carlton İstanbul, Four Seasons Hotel Bosphorus, Shangri-La Bosphorus İstanbul, Swissotel The Bosphorus, Legacy Ottoman Hotel, Intercontinenta İstanbul, Pera Palace, Address İstanbul Otel ve Hilton Maslak Hotel gibi belli başlı otellerde Türk mutfağındaki yemeklerin sunumları ile sınırlandırılmıştır.
- Araştırma, katılımcılara uygulanan yarı-yapılandırılmış görüşme formu ile sınırlandırılmıştır.
- Araştırma yalnızca İstanbul'da belirlenen oteller içersindeki aşçılar ile görüşülerek yapılmıştır. Araştırmada çeşitli destinasyonlarda yapılacak çalışmalarla elde edilen verilerin sınanması, farklı örneklem gruplarından elde edilecek bulgularla araştırmanın genellenebilirliğinin sağlanması mümkün olabilmektedir.

- Araştırma, 2022 ve 2024 dönemi ile sınırlıdır. Farklı dönemlerde kişilerin düşünceleri ve fikirlerinin değişmesi mümkün olmasından ötürü, araştırma sonucunda elde edilen veriler bu dönem ile sınırlandırılmıştır.
- Zaman ve müsaitlik sınırlılıkları nedeni ile görüşme katılımcıları 65 kişi ile sınırlı kalmıştır. Oluşturulan modelin ve kurgunun daha fazla katılımcıyla sınanması daha farklı sonuçların elde edilebileceği düşüncesini doğurmaktadır. Benzer şekilde yeterli sayıda farklı yenilebilir çiçek ve filizlerin belirlenmesi farklı kültürlerin, Türk mutfağını farklı amaçlarla deneyimlemek isteyen kişilerin, ölçümlemesi adına da farklı ve anlamlı sonuçlar doğurabilir.

Mutfak anlayışının hızlı gelişimi ve her geçen gün farklı yeniliklerin ortaya çıkması ile elde edilen sonuçların hızlı eskimesine neden olabilir. Bu nedenle araştırmanın periyodik aralıklarla, daha açık bir ifadeyle gelişmelerin hızına paralel aralıklarla tekrarlanması güncel ve sürekli verilerin elde edilmesini sağlayabilir. Bu durumda Türk mutfağında aşçılar tarafından yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanım oranlarında değişikliklere sebebiyet vermektedir.

3.5. Araştırmanın Kapsamı ve Örneklemi

Araştırmanın kapsamı örneklem açısından İstanbul'daki otellerin yenilebilir çiçek ve filiz kullanımlarının fazla olması sebebiyle belirlenmiştir. Amaçlı örneklem türlerinden biri olan ölçüt örneklem yöntemi kullanılmaktadır. Görüşmeye katılanların İstanbul'da belirtilen otellerde Türk mutfağına ait ürünlere yenilebilir çiçek ve mikro filizlerle mutfaklarında yer veriyor olması bir ölçüt olmaktadır. Araştırmayı İstanbul'da belirlenen beş yıldızlı otel işletmeleri oluşturmakta ve örneklemine beş yıldızlı otel işletmelerinde bulunan şefler oluşturmaktadır.

Araştırmada yeterli ölçüde örneklem ulaşabilmek hedeflenmiş olup bu doğrultuda toplam 65 kişi ile görüşülmüştür. Araştırma kapsamını 2022-2023 tarihleri arasında İstanbul'da bulunan beş yıldızlı otellerden The Ritz Carlton Otel İstanbul, Four Seasons Hotel Bosphorus, Shangri-La Bosphorus, Swissotel The Bosphorus, Legacy Ottoman Hotel, Intercontinental, Pere Palace, Address Otel ve Hilton Maslak Hotellerindeki aşçılarla sağlanan yarı yapılandırılmış görüşme ile oluşturulmaktadır.

Kavramsal çerçeveden hareketle yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin inovatif bir yaklaşım ile Türk mutfağında aşçılar tarafından, İstanbul’da belirlenen 9 adet otelde nasıl ele alınarak kullandıkları üzerinde durulmaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanılması, aşçıların Türk mutfağında sıcak ve soğuk her üründe tabakta yer almaları ürünlerin materyal olarak gösterilmesini sağlamaktadır. Araştırma Türk mutfağında kullanılan yenilebilir çiçek ve filizlerin belirlenen otel mutfaklarında hangi şekillerde tercih edilerek kullanıldığını kapsamaktadır.

3.6. Araştırmanın Gerçeklik ve Güvenirliliği

Araştırmada görüşmede elde edilen verilerin deşifresi yapıp kodlandıktan sonra nitel veri analizi ile yorumlanırken, katılımcıların vermiş olduğu bilgilerden ham verinin görünürlüğü/şeffaflığı ile aktarılabilirliğin artırılmasına gayret gösterilmelidir. Bu bağlamda araştırma sürecinin aşamalarının gayretle açık bir şekilde ifade edilmeye çalışılmasının da, araştırmanın aktarılabilirliği ve tutarlılığını destekleyici rol oynaması beklenmektedir. Bulguların yorumlanmasında kodlanmış verilerin temel alınması, öznel yargılardan kaçınılması, söz konusu yorum ve değerlendirmelerin kullanılmış olan nitel analiz yönteminin oluşmasında tutarlılık açısından gayret gösterilen bir diğer husus olarak belirlenmektedir.

Araştırmada teyit edilebilirliğin sağlanmasında, görüşmelerde kullanılmış olan yarı yapılandırılmış görüşme soruları, katılımcılardan elde edilen verilerin katılımcıların onay vermeleri doğrultusunda alınmış ses kayıtları, yazılı olarak alınmış aktarımlar, verilerin deşifre edildiği yazılı dosyalar, araştırma esnasında alınan harici notlar, ana tema, kategori ve kodların açık bir şekilde muhafaza edilmektedir. Nitel araştırmalar gerçeklik ve güvenilirlikte genel geçer kurallar dışında değerlere ve yargılara bağlı kalmaktadır. Fenomenolojik araştırma olan bu çalışmada konuyla ilgili deneyimleri olan kişilerden yararlanılmaktadır.

Nitel araştırma olan bu çalışmanın titizliği, önemi ve özneliği arttırdığı görülmektedir. Gerçekliği tanımlayacak olursak bir konuda kullanılan ölçme ve değerlendirme araçlarının çalışılan konu hakkında uygun koşulların oluşturulması sağlanmaktadır. Araştırma inandırıcı, güvenilir, onaylanabilir ve aktarılabilir yapıda olduğu için diğer çalışmalar için güven sağlamaktadır.

Güvenirlilik araştırmanın genellenebilirliği ile ilgilidir ve araştırmanın ilk adımından sonuna kadar açıklık ve şeffaflık dikkate alınarak çalışmanın yürütülmesi sağlamaktadır. Tüm bileşenlerin birbiri ile uyumlu olması sağlanarak çalışmanın yürülmesi sağlanmaktadır (Tutar, 2022). Çalışmada elde edilen bilgiler sonucunda değerlendirmeler yapılarak belli kararlara dayanmaktadır. Verilen kararlar değerlendirme sonuçlarının doğrultusunda ölçütün uygun olmasına bağlı olarak sonuçlandırılmaktadır. Güvenirlilik ne kadar fazla ise hatasız bir ölçme olması o kadar aza indirgene bilmektedir.

Bir ölçek ne kadar güvenilir ise o kadar gerçektir ve güven sağlaması için bir ölçeğin aynı sonuçların elde edileceğine güven duyulması gerekmektedir. Temel amaç ölçekte bu olarak bilinmektedir. Gerçeklik iki ölçme aracında amca hizmet etme derecesi olarak tanımlanmaktadır (Ercan ve Kan, 2004). Araştırmada otellerde birçok kişi ile görüşülerek konu ile ilgili temaların keşfedilmesi için fazla miktarda detaylı veri toplanması sağlanmaktadır. Doğrulana bilirlilik ölçütü kısaca yapılan araştırmanın tarafsız nesnel ve etik ilkelere uygun bir şekilde hazırlanması ile oluşan açık, anlaşılır, literatürde kıyaslama yapıla bilinen, tutarlı ve bütün olması gereken bir araştırma oluşturmaktadır (Tutar, 2022). Yapılan araştırmada literatürde bu sınırlar doğrultuda ele alınarak geçerliliğini sağlamaktadır.

3.7. Araştırmanın Veri Toplama Aracı

Araştırmada kullanılan görüşme tekniği nitel araştırmalarda sıklıkla kullanılan veri toplama tekniği olarak bilinmektedir. Görüşme tekniğinin temel amacı bilgi toplamaktır. Bilgi toplarken sohbet dahilinde kişilerden konu hakkında bildikleri duygu ve düşünceler alınmaktadır. Kullanılan görüşme tekniği bireylerin anlaşılabilmesi ve kendini ifade edebilmeleri için kullanılan etkili bir teknik olarak bilinmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme ile konunun farklı boyutları ele alınmaktadır. Bu görüşme ile araştırılan konu detaylı bilgi edinilmesini sağlamaktadır (Döbekçi ve Erisan, 2022).

Araştırmada yapılan görüşmede temel amaç sorumluluğun tamamen görüşmecide olmasını sağlamaktır. Görüşmede asıl amaç katılımcıların konu ile ilgili hikayelerini dinleyerek bireylerin bu deneylere nasıl anlamlandırdıklarını, anlamak olduğu unutmaması gerekmektedir. Görüşme sorularının hedef kitlesi çalışma dahilinde görüşülen katılımcılar olarak belirlenmektedir (Polat, 2022).

Çalışmada kullanılan görüşme tekniği kişilerin yenilebilir çiçek ve filizler hakkında düşüncelerini, tutumlarını ve şikâyetlerinin anlaşılması için yapılmış etkili bir teknik olarak bilinmektedir. Görüşmenin temelinde veri toplamak için iyi bir iletişime geçmek gerekmektedir. İletişimle birlikte veriler daha da güçlenerek güvenilir hale gelmektedir. Görüşme sırasında ses kayıtları ve notlar alınarak görüşmenin güvenilirliğinin daha da artırılması sağlanmaktadır. Araştırmada yenilebilir çiçek ve filizler hakkında birçok önemli noktalara dikkat çekilerek amaç ve hedefler doğrultusunda tüm sorulara cevap aranmaktadır (Dömbekçi ve Erisan, 2022).

Çalışmada belirlenen otellerde aşçılar ile görüşmek için gün belirlenerek 4 ay süren bir süreçte görüşme sorularının tamamlanması sağlanmış bulunmaktadır. Nitel araştırmaların yürütülme süreci dinamik ve esnek çalışma saatlerine sahiptir olduğu bilinmektedir (Baltacı, 2019). Nitel araştırmalarda yürütme sürecinin esnek ve dinamik olması çalışmanın daha kapsamlı ve sıkmadan kişiler ile iletişime geçilerek yürütülmesini sağlamaktadır. Araştırmada verile toplama aracı ve süreci 2022-2023 yılları arasında belirlene konu dahilinde sorular oluşturularak çalışma belli başlı kalıplara sokulmaktadır. 10 adet açık uçlu soru oluşturularak yarı yapılandırılmış görüşme kullanılmaya hazır hale getirilmiş ve örnekleme yer alan İstanbul'daki beş yıldızlı oteller ile ilk etapta mail yolu ile ulaşılarak randevu oluşturulmaktadır.

Yarı Yapılandırılmış görüşme sosyal alanda nitel araştırmada en sık kullanılan yöntemler arasında yer almaktadır. Geri dönüş sağlanan mutfak şefleri ile randevular oluşturulmuş, geri dönüş sağlanamayan otel işletmelerine ise telefon aracılığıyla ulaşılarak yeniden randevu oluşturulması sağlanmaktadır. Görüşme karşılıklı diyalog halinde gerçekleşen ve araştırmanın sorularına cevap arayan bir bilgi aktarımı olarak tanımlanmaktadır. Çalışmada bu bilgi aktarımının ele alarak bireylerin sorulara cevap verirken asıl amacın deneyimlerini konu hakkında bilgileri anlamak olduğu unutmamak gerekmektedir. Yarı yapılandırılmış görüşme kullanıldığı çalışmalarda emek ve zaman ayrıldığı, gerçek ve güvenilirlik kriterleri ön planda olduğu görülmektedir. Araştırmada formal bir dil kullanımına yer verilerek dil ve üslubun daha anlaşılır ve faydalı bir şekilde kullanımı sağlanmaktadır (Polat, 2022).

Görüşme yapılan şefler ile kartopu örneklemeden faydalanılarak, soruları sormak üzere araştırmacıyı kimlere yönlendirebilecekleri sorulmuş ve kendilerinden bu konu hakkında cevap alınabilecek diğer aşçılara ulaşabilmek hususunda referanslar istenmiş bulunmaktadır. Bu çabalar neticesinde 4 ay süren süreç zarfında 65 kişi ile görüşülerek, kendi tercihleri doğrultusunda otel işletmesi içerisindeki kendi ofislerinde veya otel lobisinde olmak üzere yüz yüze görüşme sağlanmış ve derinlemesine mülakatın oluşturulması sağlanmaktadır. Görüşme esnasında katılımcılara sorularak onay veren katılımcıların ses kaydı alınmış, onay vermeyen katılımcıların aktardıkları bilgiler yazılı olarak kaydedilmektedir.

Katılımcılardan kişisel bilgileri istenmemiş olup, araştırma amacına yönelik sorulmuş soruların, bilimsel çalışma dışında herhangi bir amaçla kullanılmayacağı, katılımcının veya otel işletmesinin isminin çalışmada geçmeyeceği belirtilerek bir güven ortamı tesis edilmektedir. Çalışmada veri toplama analizinde veriler belli düzende gözden geçirilmektedir. Sözcükler ve sözcük grupları oluşturularak, oluşan veriler dahilinde belli kodlama sınıfı oluşturulmaktadır. Oluşturulan bu kodlar ise raporlarla sonuçlandırılmaktadır (Tarkun, 2000).

Araştırmacı görüşmeler esnasında kılık kıyafetinde herhangi bir marka ya da ırk, ideolojik düşünce vb. mesaj ya da bilgi anlaşılmayacak ve katılımcıyı rahatsız etmeyecek şekilde yarı resmi bir stil tercih etmektedir. Araştırma için sadece beş yıldızlı otellerin seçilmesinin neden Türk mutfağına ait reçtelerin fine dining restoranlarda nasıl modernize edilerek yenilebilir çiçek ve filizleri kullandıklarını çalışmada farklılıkların oluşmasında bilgi kaynağı olarak sunulmaktadır. Aşağıda tablo 2 üzerinde katılımcılar ile yapılan görüşme formuna yer verilmektedir.

Tablo 2. Yarı Yapılandırılmış Görüşme Formu

Görüşme Soruları	
1	Mutfağınızda kullandığınız yenilebilir çiçek ve mikro filizler hangileridir?
2	Mutfağınızda yenilebilir çiçek ve mikro filizleri hangi şekillerde kullanıyorsunuz?
3	Yenilebilir çiçek ve mikro filizleri nereden sipariş ediyorsunuz?
4	Hangi işlemleri yaparak muhafaza ediyorsunuz?
5	Yenilebilir çiçek ve mikro filizleri kullanırken nelere dikkat ediyorsunuz?
6	Kullandığınız mikro filiz ve yenilebilir çiçekler hakkında yeterli bilgiye sahip misiniz? Bu çiçekler hakkında ne biliyorsunuz?
7	Mutfağınızda en çok tercih ettiğiniz mikro filiz ve yenilebilir çiçekler hangileridir?
8	Mikro filizlerin ve yenilebilir çiçeklerin tekrar kullanılması için çimlendirme işlemi yapıyor musunuz? Bu konu hakkında fikriniz nedir?
9	Yenilebilir çiçek ve mikro filizleri Türk mutfağında hangi kısımları daha çok kullanıyorsunuz?
10	Türk mutfağı yemeklerine en çok yakışan yenilebilir çiçek ve mikro filiz sizce hangisidir?

3.8. Araştırmanın Veri Analizi

Nitel içerik analizi yönteminin temel amacı, toplanmış olan verileri açıklayabilecek kavramları ve ilişkileri ortaya koymaktır. İçerik analizinde veriler derin bir işleme tabi tutulup, önce kavramlaştırılır, daha sonra ise ortaya çıkan kavramlar mantıklı bir şekilde düzenlenmek suretiyle veriyi açıklayan temanın saptanması gerçekleştirilmektedir. Bu bağlamda nitel araştırma verileri dört aşamada analiz edilmektedir. Analiz aşamasına bakacak olursak; verilerin kodlanması, temaların/kategorilerin bulunması, kodların ve temaların/kategorilerin düzenlenmesi, bulguların tanımlanması ve yorumlanmasıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Nitel içerik analizinde genel olarak biçimsel olan işaretlerden ziyade anlamlar analiz edilmeye çalışıldığından, var olan işaretlerin anlamlara dönüştürülebilmesi için bir ara mekanizma oluşturulması ihtiyacı söz konusu olmaktadır (Baltacı, 2019). Bu ara mekanizma da kodlama işlemidir.

Araştırmacının verilerini anlamlı bölümlere ayırıp, her bölümü kavramsal olarak ifade edebilmek adına kimi zaman bir sözcük kimi zaman da bir cümle ya da paragraf olarak isimlendirmesi yani kodlaması işlemi sonucu tüm veriler kodlanır ve bir kod listesi oluşturulmaktadır (Çelik ve diğerleri, 2020). Böylece farklı bölümlerde yer alan veriler kod altında bir araya getirilerek ilişkilendirilmektedir. Bir araya gelen kodların incelenmesiyle, kodlar arasındaki ortak özellikler bulunur ve birbiri ile ilgili ve benzer kodları belirli kategoriler altında toplayabilmek için temalar/kategoriler oluşturulmaktadır. Bu çerçevede içerik analizinde her çalışma için uygunluk gösterebilecek ve standartlaştırılmış bir kategori sistemi olmadığından, her çalışmada kategori sistemi, veri ve literatür temelli olarak çalışmanın kendi içinden oluşturulmaktadır (Tarkun, 2000).

Kullanılan nitel veri analizi programının sunduğu özellikler kapsamında kodların ve kategorilerin analiz süresince gözden geçirilmesi ve yeni kod ve kategorilerin eklenebilmesi ile birlikte metin çözümlemelerinde nihai kodlar ve kategorilerin oluşturulması söz konusu olmuş, böylelikle verileri düzenli bir şekilde işlemek ve kontrol altına almak mümkün hale gelmektedir. Araştırmada öncelikle literatürden yola çıkılarak çeşitli kavramlar ve tanımların temel alınmasıyla ön kodlar ve kategorilerin oluşturulması sağlanmaktadır.

Veriler defalarca baştan sona okunarak, her okuma ile birlikte ortaya çıkan yeni kategoriler ve kodlar oluşturulmaktadır. Aşağıda bulgular kısmında görülmekte olan, ana tema, kategoriler ve kodlar arasındaki ilişkilerin genel bir yorumu yapılmış olup, kategoriler ve kodların daha detaylı açıklamaları, görüşmeden elde edilen veriler doğrultusunda kişilerin vermiş oldukları cevaplara göre yorumlanmıştır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: ARAŞTIRMANIN BULGULARI

İnovatif bir yaklaşım olarak mikro filizler ve yenilebilir çiçeklerin türk mutfağında aşçılar tarafından kullanımı üzerine yapılan çalışmada aşçıların çiçek ve filizleri nasıl algıladıkları, betimledikleri, anlamlandırdıkları, yargıladıkları ve olgu hakkında ne hissettikleri üzerine odaklanılmaktadır. Bu şekilde bir veriyi toplamak için, o olguyu doğrudan deneyimleyen, o deneyimi bizzat yaşamış insanlarla derinlemesine görüşmeler yapılmaktadır. Veriler “niteliksel içerik analizi yaklaşımı” ile analiz edilerek veri setinin sadece araştırma kapmasında belirlenen sorularla ilgili kısımları analize tabi tutulmaktadır. Veriler toplanmaya devam ederken eş zamanlı olarak yapılan kodlamalarda ortaya çıkan kodlar belirlenerek bulgulara yer verilmektedir. Katılımcılara ait demografik bilgilerde yaş kriterinin önemli yere sahip olduğu aşağıda tablo 3 üzerinde belirtilerek vurgulanmaktadır.

Tablo 3. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler Verilmektedir

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Meslek	Katılımcı	Cinsi- yet	Yaş	Meslek
KT1	Erkek	36	Jr. Sous chef	K33	Kadın	27	Commis
KT2	Erkek	37	Pastr Jr. Chef	K34	Erkek	26	Special C.
KT3	Kadın	32	Demi chef	K35	Erkek	39	Commis
KT4	Erkek	47	PastryS.Chef	K36	Erkek	32	Jr..Demi
KT5	Erkek	42	Sous chef	K37	Erkek	19	Commis 2
KT6	Erkek	48	Excutive C.	K38	Erkek	38	Excutive
KT7	Erkek	45	Excutive C.	K39	Erkek	21	Commis
KT8	Erkek	46	Jr. Sous chef	K40	Erkek	47	Jr.Sous C.
KT9	Kadın	33	Chef de parti	K41	Erkek	26	Pideci
KT10	Kadın	24	Comi	K42	Erkek	39	DemiChef
KT11	Erkek	22	Demi Chef	K43	Erkek	51	Jr.Sous C.
K12	Erkek	35	Oven Chef	K44	Erkek	25	Commis
K13	Erkek	36	Sous Chef	K45	Erkek	47	Chef
K14	Erkek	39	Pizza Chef	K46	Kadın	22	Commis
K15	Kadın	32	Demi Chef	K47	Erkek	37	Demi C.
K16	Erkek	38	Demi Chef	K48	Kadın	22	Commis
K17	Erkek	24	Comi	K49	Erkek	19	Commis 2

Tablo 3. Katılımcılara Ait Demografik Bilgiler Verilmektedir (Devamı)

K18	Kadın	33	Demi Chef	K50	Erkek	36	Depart C.
K19	Kadın	28	Chef D. Parti	K51	Erkek	32	Chef D.P.
K20	Erkek	41	Sous Chef	K52	Erkek	37	Asiastic C
K21	Erkek	34	Demi Chef	K53	Erkek	16	Commis
K22	Erkek	32	Sous Chef	K54	Erkek	28	J.Demi C.
K23	Erkek	27	First Com.	K55	Erkek	37	Demi
K24	Erkek	30	Demi Chef	K56	Erkek	22	Commis
K25	Erkek	36	J. Sous Chef	K57	Erkek	18	Commis
K26	Erkek	25	Commis	K58	Erkek	23	Commis 2
K27	Erkek	26	Commis	K59	Erkek	26	Demi
K28	Erkek	29	Special C.	K60	Erkek	26	First C.
K29	Erkek	32	Demi Chfe	K61	Erkek	35	Demi
K30	Erkek	22	Commis	K62	Erkek	32	Demi
K31	Erkek	24	Special C.	K63	Erkek	36	Chef P.
K32	Erkek	36	Chef D. Parti	K64	Erkek	32	Commis
				K65	Kadın	29	Chef

K: Katılımcı Adı, C: Chef, C: Commis, Jr.: Jonior D.P.: Depart Parti

Katılımcılara yarı-yapılandırılmış on adet açık-uçlu soru sorulmaktadır. Görüşme formundaki soruların, katılımcılar tarafından yanıtlanabilmesi için, ilgili kişilerin araştırılan konu hakkında bilgi ve tecrübe birikimine sahip olmasını gerektiren bir çalışma olması nedeniyle, İstanbul'da belirlenen otellerdeki aşçılar tarafından katılımcılar oluşturulmaktadır.

4.1.Mutfakta Kullanılan Yenilebilir Çiçek ve Filizler

Araştırmada mutfağınızda kullandığınız yenilebilir çiçek ve mikro filizler hangileridir? sorusu sorularak, katılımcılardan alınan bilgiler ile yenilebilir çiçek ve filizler ile ilgili kodlar oluşturulmaktadır. Bu kodlar Türk mutfağı ürünlerinden çorba, salata, başlangıç tabakları, peynir tabakları, kebaplar vb. birçok ürün baz alınarak belirlenmesi sağlamaktadır. Türk mutfağında yenilebilir çiçek ve mikro filizlere karakteristik özellikleri, sıradışı ve dekoratif görüntüleri ile mutfakta kullanım oranları genel olarak bu başlıklar altında toplanmaktadır. Bu başlıklar baz alınarak Tablo 4 üzerinde Türk mutfağında hangi çiçek ve filizlerin kullanımına yer verildiği görülmektedir.

Tablo 4. Mutfakta Kullanılan Yenilebilir Çiçek ve Filizler**Kategori:** Yenilebilir Çiçek ve Mikro Filiz

Kod	Katılımcı
Roka Filizi	KT1,KT6,KT7,KT8,KT12
Bezelye Filizi	KT1, KT3, KT5, KT6, KT7,KT8,KT9,KT10,KT11, KT13,KT14,KT15,KT16,KT17,KT18,KT19,KT21, KT22,KT23,KT24,KT25,KT26,KT27,KT28,KT29, KT30,KT32,KT35,KT36,KT38,KT39,KT40,KT41, KT42,KT43,KT44,KT45,KT46,KT47,KT48,KT50, KT52,KT53,KT54,KT55,KT56,KT57,KT58,KT59, KT60,KT63,KT65
Pancar Filizi	KT3,KT4,KT5,KT6,KT15,KT16, KT31,KT35,KT54
Kanlı Kuzu Kulağı	KT1,KT6,KT7,KT8,KT9,KT10,KT12,KT22,KT23, KT24,KT25,KT60,KT61,KT63
Gül	KT2
Kadife Çiçeği	KT3,KT6,KT7,KT10,KT12,KT25,KT33
Kadife Yaprağı	KT23,KT49,KT50,KT51
Kabak çiçeği	KT2, KT21,KT27,KT29İ,KT40,KT48
Menekşe	KT2,KT3,KT7,KT10,KT20,KT22,KT23,KT28,KT2, KT31,KT37,KT42,KT43,KT45,KT47,KT50, KT54,KT55,KT59,KT61,KT63
Elektrik Çiçeği	KT20
Aslanağzı Çiçeği	KT21,KT64
Erik Çiçeği	KT21
Palamut Yaprağı	KT46
Salatalık Çiçeği	KT21

Tablo 4. Mutfakta Kullanılan Yenilebilir Çiçek ve Filizler (Devamı)

Papatya Çiçeği	KT22
Amarant	KT3,KT5,KT7,KT8,KT9,KT12,KT13,KT18,KT23,
Yaprağı	KT28,KT30,KT35,KT37,KT38,KT39,KT41,KT43, KT44,KT50,KT58,KT60,KT63
Yonca Filizi	KT4,KT13,KT56
Çim Filizi	KT39
Melisa	KT5
Yaprağı	
Tere Filizi	KT6,KT30
Roka Filizi	KT28,KT30,KT32,KT53
Ladin yaprağı	KT7,KT11,KT20,KT24,KT25,KT37,KT41,KT47, KT49,KT54
Çimen	KT7
Turp Filizi	KT7,KT12,KT26,KT31
Maydanoz Filizi	KT7
Dereotu Filizi	KT7
Salatalık Filizi	KT7
Soya Filizi	KT13,KT14,KT17,KT19,KT38
Amber	KT20
Maş Fasulyesi	KT21
Filizi	
Mercimek Filizi	KT20,KT21,KT26
Hindiba Filizi	KT20
Soğan Filizi	KT21,KT48,KT63

Araştırmanın sonunda elde edilen bulgulardan ortaya çıkan kodların en fazla olduğu sonuca yer verilmektedir. Bu bilgiler dahilinde Türk mutfağında en fazla bezelye filizi olmak üzere ikinci sırada amarant yaprağı ve üçüncü sırada menekşe yer verildiği görülmektedir. Aşçıların vermiş olduğu bilgilerden yararlanılarak sonuca görücek bulgulara ulaşılmaktadır.

Filizlerden özellikle bezelye filizinin aşçılar tarafından fazla miktarda kullanılmasının nedeni on iki ay boyunca bulunabilir olması ve maliyetlerinin diğer filizlere oranla daha düşük olmasından kaynaklı olduğunu söylenmektedir.

4.2.Mikro Filiz ve Çiçeklerin Mutfakta Kullanım Şekli

Araştırmada katılımcılara mutfağınızda yenilebilir çiçek ve mikro filizleri hangi şekillerde kullanıyorsunuz? sorusu soruldu. Yenilebilir çiçek ve mikro filizler mutfaktaki kullanım şekiline aşağıdaki tablo 5 üzerinde bakılacak olursa, insanların yaşam şekillerinin değişiklik gösterdiği toplumda, beslenme kültürü de değişerek farklı boyutlar kazanmaktadır. Beslenme kavramı, fizyolojik gereklilikle birlikte sosyolojik ve psikolojik açıdan değerlendirip birçok ilişkiyle bütünleşmektedir. Günümüz dünyasında insanların ihtiyaç ve talepleri yiyecek içecek işletmelerinin çeşitliliğine yön veren ve farklı ürünleri mutfaklarında yer almasını sağlayarak ürünlerinin geliştirilmesini ve farklılaştırılmasını sağlamaktadır.

Tablo 5. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Mutfakta Kullanım Şekli

Kategori: Görsel

Kod	Katılımcı
Süsleme	KT1,KT6,KT9,KT10,KT21,KT22,KT26,KT36,KT38,KT43,KT44,KT53,KT56,KT8
Tabakla uyum, dekor, Canlılık	KT2,KT3,KT6,KT7,KT8,KT12,KT13 KT14,KT15,KT16,KT17,KT18,KT19, KT20,KT21,KT22,KT23,KT24,KT25,KT28, KT29,KT30,KT31,KT33,KT34,KT36,KT39, KT40,KT41,KT46,KT48,KT49,KT50,KT51, KT52,KT53,KT54,KT55,KT57,KT58,KT59, KT60,KT61,KT62,KT63,KT64,KT65
Renk balansı	KT4,KT45,KT47
Takviye Ürün	KT26,KT35
Lezzet artırıcı görsellik Arttırıcı	KT5,KT7,KT11,KT27,KT31,KT32,KT37, KT42
Konsepte uygunluk	KT4

Tablo 5. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Mutfakta Kullanım Şekli (Devamı)

Pahalılık	KT9,KT11
-----------	----------

Araştırmada mikro filizlerin ve çiçeklerin mutfakta kullanım şekli tabloda incelendiğinde bizlere canlılık, tabak uyumu ve dekor amaçlı kullanımın ön planda olduğunu göstermektedir. Çalışmada bu şekilde yenilebilir çiçek ve filiz kullanım şeklinin kişilerin bilgi yetersizliği ve eğitim durumundan kaynaklı olduğu kanısına varılmaktadır.

4.3.Muhafaza Koşulları

Araştırmada katılımcılara hangi işlemleri yaparak muhafaza ediyorsunuz? sorusu sorulmaktadır. Yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin tablo 6 üzerinde, Türk mutfağında nasıl kullanılması gerektiğinin bilinmesinin yanında, nasıl muhafaza edilmesi gerektiğinin, üretici ve tüketiciye ilgi odağı oluşturularak katılımcılara öğretilmesi gerekmektedir. Türk mutfağı aşçıların muhafaza koşulları ile ilgili bilgileri mutfakta uygulamaları ve belli standartlar dahilinde gerçekleştirmeleri için zamana ve bilgi birikimine ihtiyaç bulunmaktadır.

Tablo 6. Muhafaza Koşulları

Kategori: Temizlik

Kod	Katılımcı
Buzlu suda Bekletme	KT1,KT36,KT43KT47,KT56,KT57, KT58
+4 dolapta bekletme	KT21,,KT24,KT26,KT27,KT28,KT32, KT36,KT40,KT43,KT48,KT50,KT51, KT52,KT55,KT56,KT59,KT61,KT62, KT63,KT65

Tablo 6. Muhafaza Koşulları (Devamı)

Nemli bez, birbirine teme Etmeme	KT2,KT3,KT4,KT5,KT6,KT7,KT8, KT9,KT10,KT11,KT12,KT13,KT14, KT15,KT16,KT17,KT18,KT20,KT21, KT22,KT23,KT24,KT26,KT27,KT28, KT29,KT30,KT31,KT32,KT33,KT34, KT35,KT38,KT39,KT41,KT42,KT44, KT45,KT46,KT49,KT50,KT51,KT53, KT54,KT60,KT61,KT62,KT64,KT65
Ön Yıkama	KT22,KT58
Klorlu Su	KT23,KT25
Sürükilasyon	KT6
Buzlu Su	KT25,KT29
Kendi kabında muhafaza	KT3,KT13,KT14,KT15,KT18,KT20, KT35,KT37
Dayanıklılığı	KT4
Makas ile işleme	KT5,KT8,KT11,KT26,KT31
Fifo	KT8
Su püskürtme, pamukla Yetiştirme	KT19

Araştırmada yenilebilir çiçek ve filizlerin muhafaza koşullarına bakıldığında genel olarak birbirlerine temas ettirmeden nemli bir peçete içerisinde üstü ıslak peçete ile kapatılarak saklanması gerektiği bilgisine varılmaktadır. Çalışmada çiçelere uygulama yapılmasının ürünün dayanıklılık süresini basit yöntemlerle nasıl arttırıldığı görülmektedir. Aşçılarının muhafaza koşulları hakkındaki sınırlı bilgi dağarcıklarının geliştirilmesi sağlanmaktadır.

4.4.Yenilebilir Çiçek ve Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gerekenler

Araştırmada katılımcılara yenilebilir çiçek ve mikro filizleri kullanırken nelere dikkat ediyorsunuz? sorusu sorulmaktadır. Yenilebilir çiçek ve mikro filizler gıda olarak tüketilmelerinin yanı sıra kimyasal ilaçlarla yetiştirilmemiş olması gerekmektedir.

Yenilebilir çiçek ve filizler tamamen organik yetiştirilirse, gıda ürünü kategorisinde değerlendirilmektedir. Yenilebilir çiçekler ve mikro filizlere olan ilgi ve gastronomi alanında kullanımlarına verilen önem gün geçtikçe artmaktadır. Tablo 7 üzerinde çiçek ve filizleri kullanırken bulaşlarına ve tüketimine kadar her aşamasının itinalı bir şekilde uygun koşullarda sağlanarak tüketicilere sunulması gerektiğini bizlere göstermektedir.

Tablo 7. Yenilebilir Çiçek ve Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gerekenler

Kategori: Görsellik ve Temizlik

Kod	Katılımcı
Kirlilik	KT1,KT13,KT34,KT35,KT38,KT46,KT60
Tazelik	KT3,KT6,KT7,KT14,KT15,KT16,KT18, KT19,KT20,KT21,KT24,KT26,KT27,KT28, KT29,KT30,KT32,KT39,KT40,KT41,KT42, KT43,KT44,KT45,KT46,KT49,KT50,KT51, KT52,KT53,KT55,KT57,KT61,KT62,KT64, KT65
Isı Değişiminin Olmaması	KT50,
Görsellik	KT1,KT3,KT4,KT7,KT10,KT11,KT12, KT15,KT23,KT25,KT28,KT29,KT30,KT39, KT43,KT48,KT56,KT60,KT63
Uyum	K32,KT45
Tek Tip Olması	KT37
Renk skalası, form	KT2,KT7,KT17,KT21,KT31,KT32,KT44, KT51,KT52,KT54,KT59,KT65
Böcek	KT1,KT12,KT13,KT22,KT33,KT34,KT35
Lezzet	KT4,KT5,KT11,KT21,KT51
Deforme, tohuma Gelme	KT5,KT22,KT38
Kalite	KT6,KT18,KT21,KT31,KT47,KT58

**Tablo 7. Yenilebilir Çiçek ve Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gerekenler
(Devamı)**

Gelişi güzel	
Kullanım	KT10
Muhafaza	KT8,KT9,KT27,KT33,KT36

Araştırmada yenilebilir çiçek ve filiz kullanımında dikkat edilmesi gereken noktalar bulgular sonucunda başta tazeliğe yer verilme gerektiğiyle sonuçlanmaktadır. Aynı zamandan renk ve formununada dikkat etmek araştırmanın katılımcı oranının yüksek olduğu sonuçlar arasında yer almaktadır. Gelişi güzel kullanımın önüne geçilmesi için üretiminden tüketimine kadar her konuda aşçılara bilgilerin verilmesi gerekmektedir.

4.5.Sahip Olunan Bilgi Birikimi

Araştırmada katılımcılara kullandığınız mikro filiz ve yenilebilir çiçekler hakkında yeterli bilgiye sahip misiniz bu çiçekler hakkında ne biliyorsunuz? sorusu sorulmuştur. Yenilebilir çiçekler ve mikro filizler Türk mutfağında kullanılan ürünlere görsel bir değer katmaktadır. Sağlık açısından faydaları olması gastronomi alanında gün geçtikçe değer kazanmakta olduğunu göstermektedir. Genel olarak gıda ürünü veya tabak sunumlarını süslemek amacıyla kullanılacak bu yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin gıda maddesi olarak tüketilebildiği bilinse de kullanmadan önce mutlaka tadılması gerektiği ve hangi ürünle uyum sağlaması gerektiği bilinmesi gerekmektedir. Tablo 8 üzerinde bu noktalara yer verilirken, besinsel değerleri hakkında bilgi sahibi olunarak, Türk mutfağı aşçılarının eksik olan bilgilerinin tamamlanmasının sağlanması gerekmektedir.

Tablo 8. Sahip Olunan Bilgi Birikimi

Kategori: Yenilebilir Çiçek ve Yenilebilir Mikro Filiz

Kod	Katılımcı
Tabak prezantasyonu, görünüşe göre	KT1,KT2,KT3,KT4,KT5,KT14, KT15,KT16,KT20,KT28

Tablo 8. Sahip Olunan Bilgi Birikimi (Devamı)

Tonaj,Sürdüre bilirlık	KT2,KT39
Bilinçlı Kullanım	KT6,KT9,KT13,
Pamuk ile üretim	KT7
Bilinçsiz Kullanım	KT10,KT11,KT12,KT17,KT19,KT23, KT24,KT25,KT31,KT32,KT33,KT34, KT36,KT38,KT40,KT41,KT45,KT46,KT47, KT48,KT49,KT51,KT52,KT53,KT54,KT55, KT56,KT57,KT58,KT59,KT60,KT61,KT62, KT63,KT64,KT65
Filizlenme Aşaması, Tohumdan Çimlendirilerek Üretme	KT26,KT35,KT37,KT42,KT50
Albeni Arttırma	KT27,KT43
Tazelik,temizlik,aroma	KT8,KT16,KT21,KT22
Besin değeri Bilgisizliği	KT18, KT22,KT44,

Araştırmada bulgular genel olarak incelendiğinde tabak prezantasyonu ve görünüşün bireyler arasındaki bilgi birikimi ile sınırlı kaldığı görülmektedir. Bilinçsiz kullanıma sahip katılımcılara yer verildiği görülmektedir.

4.6.Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Tekrar Kullanıma Uygunluğu

Araştırmada mikro filizlerin ve yenilebilir çiçeklerin tekrar kullanılması için çimlendirme işlemi yapıyor musunuz? Bu konu hakkında fikrinniz nedir sorusu sorulmaktadır. Yenilebilir çiçek ve mikro filizler genel olarak tek bir tohumun çimlendirilmesi ile üretilen ikinci bir çimlendirme işleminin bazı çiçek ve filizlerde gerçekleştirilemediği ürünler olarak bilinmektedir. Türk mutfağı bu çiçek ve filizlerin mutfaklarda tekrar kullanılması için uygun ortam sağlayamamaktadır.

Uygun ortamın oluşması için bahçe, oda ve çiçek dolaplarının oluşturulması yada temin edilmesi gerekmektedir. Tablo 9 üzerinde bu işlemleri yaparken, üretim yapacak bireylerin bilgi birikimine sahip olması gerektiği gösterilmektedir.

Tablo 9. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Tekrar Kullanıma Uygunluğu

Kategori: Çimlendirme ve Yetiştirme

Kod	Katılımcı
Bilgi yoksunluğu	KT1,KT5,KT7,KT12,KT14,KT17, KT19,KT41
Uygun Ortam	KT2,KT5,KT8,KT9,KT11,KT13, KT15,KT22,KT23,KT24,KT25,KT27, KT37,
Uygun Ortam Oluşturma	KT42,KT50
Kullanmıyoruz Sebebi Yok	KT28,KT30,KT31,KT33,KT34,KT35, KT36,KT38,KT39,KT40,KT43,KT45, KT48,KT49,KT51,KT52,KT53,KT54,KT55, KT56,KT57,KT58,KT59,KT61,KT62
Zaman Yok	KT22,KT46,KT47,KT60,KT63,KT64, KT65
Köklü olması, denenmemiş olması	KT3
Hazır ürüne talep	KT4,KT16,KT18,KT20,KT26,KT32
Sürdürebilirlikle Uyumu	KT6,KT25,KT29
Özel dolapların olmaması	KT10

Araştırmada katılımcılar ile görüşülen bulguların oranlarına bakıldığında, yenilebilir çiçek ve filizlerin tekrar kullanılmasının, sebebi yok ifadesine yer verildiği görülmektedir. utfaklarda tekrar kullanım için uygun ortamın oluşturulmadığı kanısına varılmaktadır. Bu iki kodunda ön planda olduğu gözlenmektedir.

4.7.Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanılan Kısımları

Araştırmada yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfağında hangi kısımlarını daha çok kullanıyorsunuz? sorusu sorulmaktadır. Bir yiyecek içecek işletmesinde sunulan ürünlere değer katan mikro filiz ve çiçeklerin kullanımı, tüketicilerde merak uyandırıp, beğeni kazanmayı sağlamaktadır. Bu yeni trend ürünler menülerde yerini aldıkça yenilebilir çiçeklerin ve mikro filizlerin kullanım alanları ve çeşitleri hakkında bilgi birikimleri Türk mutfağı aşçıları tarafından oluşturulmaktadır. Tablo 10 üzerinde Türk mutfağında, geçmişten günümüze en çok tercih edilen kısımlarının, modern Türk mutfakğında da filizler olduğu görülmektedir. Bu durumda yenilebilir çiçek ve filizleirn bizlere fonksiyonel bir gıda olma açısında birinci sırada gelmesi gerektiğinin göstergesi sayılmaktadır.

Tablo 10. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanılan Kısımları

Kategori: Türk Mutfağı

Kod	Katılımcı
Yaprak	KT1,KT7,KT9,KT11,KT23,KT24,KT26,KT27 ,KT29,KT31,KT34,,KT35,KT39,KT40, KT41,KT43,KT44,KT45,KT46,KT48, KT52,KT53,KT55,KT57,KT59,KT63, KT64,KT65
Filiz	KT1,KT3,KT5,KT6,KT7,KT9,KT10,KT11, KT12,KT13,KT14,KT15,KT16,KT17,KT18, KT19,KT20,KT23,KT24,KT25,KT26,KT27, KT29,KT31,KT32,KT33,KT39,KT40,KT41, KT42,KT43,,KT44,KT45,KT48,KT49,KT50, KT51,KT52,KT53,KT54,KT55,KT56,KT60, KT61,KT62,KT63,KT64,KT65

Tablo 10. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanılan Kısımları (Devamı)

Çiçek	KT1,KT2,KT4,KT8,KT10,KT13,KT15,KT1, KT21,KT23,KT24,KT25,KT26,KT27,KT29, KT31,KT33,KT34,KT39,KT42,KT43,KT48, KT50,KT51,KT52,KT53,KT55,KT60, KT61,KT62,KT63,KT64,KT65
Dal	KT22,KT47,KT55
Gövde	KT22,KT31,KT52
Türk Mutfağında Kullanmıyorum	KT28,KT30,KT36,
Modern Türk Mutfağı	KT38,KT58

Araştırmada kodlar dahilinde en çok filiz kısımlarına mutfakta kullanımda yer verildiği görülmektedir. Aşçıların en çok filiz kısımlarını tercih etme sebepleri ise sıcak,soğuk vb. ürünlerde sıklıkla rahat bir şekilde fazla işleme tabi tutmadan yer verebiliyor olmalarından kaynaklı bulunmaktadır. Çiçek kısımlarının ise daha çok pastacılıkta kullanıldığı bilinmektedir. Filizlere oranla çiçek kısımları daha az dayanıklıdır.

4.8.Aşçıların Mutfağa Yakıştırdığı Çiçek ve Filizler

Araştırmada Türk mutfağı yemeklerine en çok yakışan yenilebilir çiçek ve mikro filiz sizce hangileridir? sorusu sorularak çalışma sonlandırılmaktadır.Türk mutfağı var olduğundan bu zamana kadar mutfakta çiçek ve filizler önemli yere sahip olduğu bilinmektedir. İlk insanlar yerleşik düzene geçene kadar topladıkları bitkileri tüketerek yaşamlarını sürdürmektedir. Tablo 11 üzerinde günümüz Türk mutfağı aşçıların, mutfaklarında kullandıkları çiçek ve filizleri ne kadar belirtselerde, bu çiçekleri kullanırken sadece görselliğin ve alışmışlığın ön planda olduğu kanısına varılmaktadır.

Tablo 11. Aşçıların Mutfağa Yakıştırdığı Çiçek ve Filizler

Kategori: Türk Mutfağı

Kod	Katılımcı
Bezelye filizi	KT1,KT7,KT8,KT9,KT10,KT11,KT12,KT13, KT14,KT15,KT17,KT19,KT20,KT29,KT30, KT32,KT33,KT35,KT36,KT37,KT40,KT41, KT42,KT44,KT45,KT47,KT50,KT52,KT53, KT54,KT55,KT57,KT58,KT60,KT61,KT63, KT64
Soya filizi	KT14,KT15,KT16,KT17,KT18,KT19,KT20, KT42,KT55
Alisyum	KT37,KT43
Nasturtium	KT37
Papatya	KT14,KT15,KT30
Amarant	KT20,KT30,KT39,KT42,KT43,KT44,KT50, KT59,KT61
Mercimek Filizi	KT26,KT30,KT38,KT42,KT60
Kadife yaprağı	KT7,KT30,KT51
Kanlı Kuzukulağı	KT7,KT24,KT30,KT49,KT62
Ladin Yaprığı	KT25,KT30,KT41
Elektirik Çiçeği	KT15,KT30
Gül	KT1,KT2,KT8,KT11,KT13,KT18,KT20, KT65
Roka	KT8,KT30,KT32
Tere	KT14,KT17,KT30
Pancar	KT3,KT30,KT31,KT35,KT55,
Menekşe	KT4,KT27,KT29,KT30,KT31,KT35,KT38, KT43,KT46,KT59,KT61,KT64
Turp	KT31,KT49,KT64
Nar Çiçeği	KT23,KT30
Kabak Çiçeği	KT23,KT27,KT30,KT48

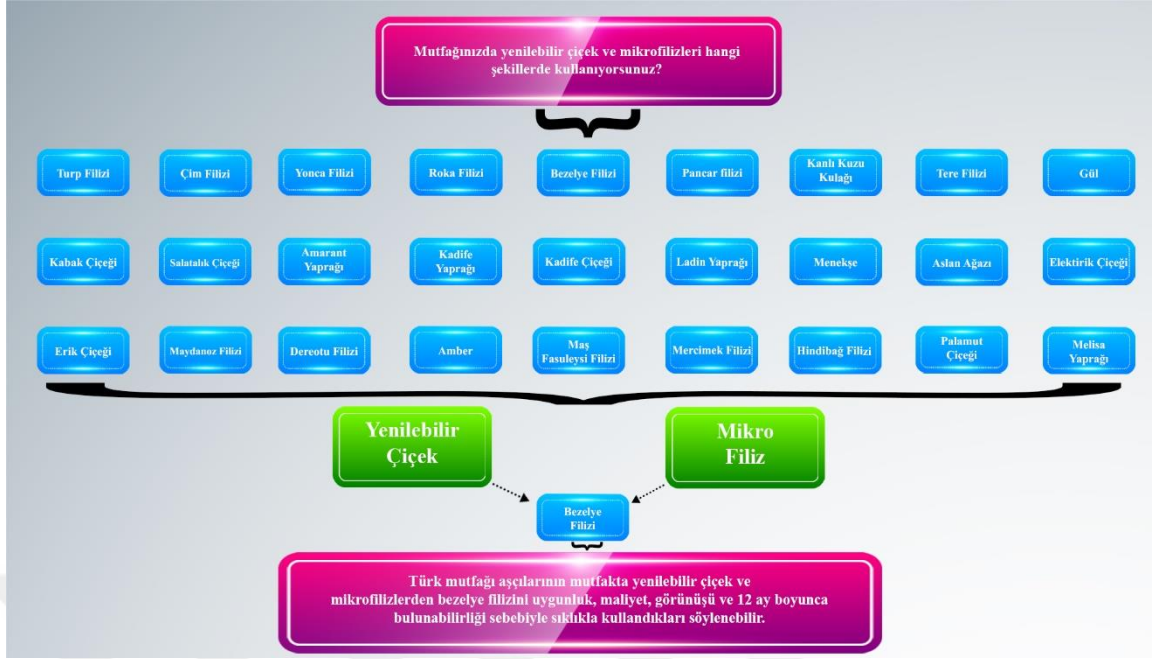
Tablo 11. Aşçıların Mutfağa Yakıştırdığı Çiçek ve Filizler (Devamı)

Yonca	KT14,KT30,KT57
Soğan Çiçeği.	KT5,KT30,KT48,KT65
Fesleğen	KT6KT30
Reyhan	KT6,KT30,KT40
Nane	KT18,KT2,KT30
Türk Mutfağına Yakışmıyor	KT22,KT28,KT34,KT56

Araştırmada Türk mutfağına en çok yakışan çiçek ve filizler katılımcılar tarafından onaylanarak bezelye filizi ve menekşe çiçeği oluğu belirlenmiş bulunmaktadır. Bezelye filizinin kullanılan çiçek ve filizlerden ayrılarak en başı çektiği görülmektedir. Türk Mutfağı aşçıların mutfağlarında yer verdikleri ürünlere bezelye filizini sıklıkla kullanmalarının sebebi maliyet, bulunabilirlik ve Türk mutfağı ile uyumu açısından tercih edilme sebepleri arasında yer aldığı bilinmektedir. Araştırmada yenilebilir çiçek ve filizleri nerden sipariş ediyosunuz sorusu ve mutfağınızda en çok tercih edilen yenilebilir çiçek ve filizler hangileridir sorusuna tablolarda yer verilmemiştir. Sorulara yer verilmemesinin nedeni ise sorunun katılımcılar tarafından onuncu soru ile aynı cevap vermelerinden kaynaklı bulunmaktadır. Katılımcıların nereden temin ettikleri ise araştırmada sınırlı sayıda yerlerin olduğunu göstermektedir. Çalışma kapsamında araştırılan konu üzerinde önemli bir sonuç sağlanmadığı için tablosu oluşturulmamaktadır.

4.9.Bulguların Değerlendirilmesi

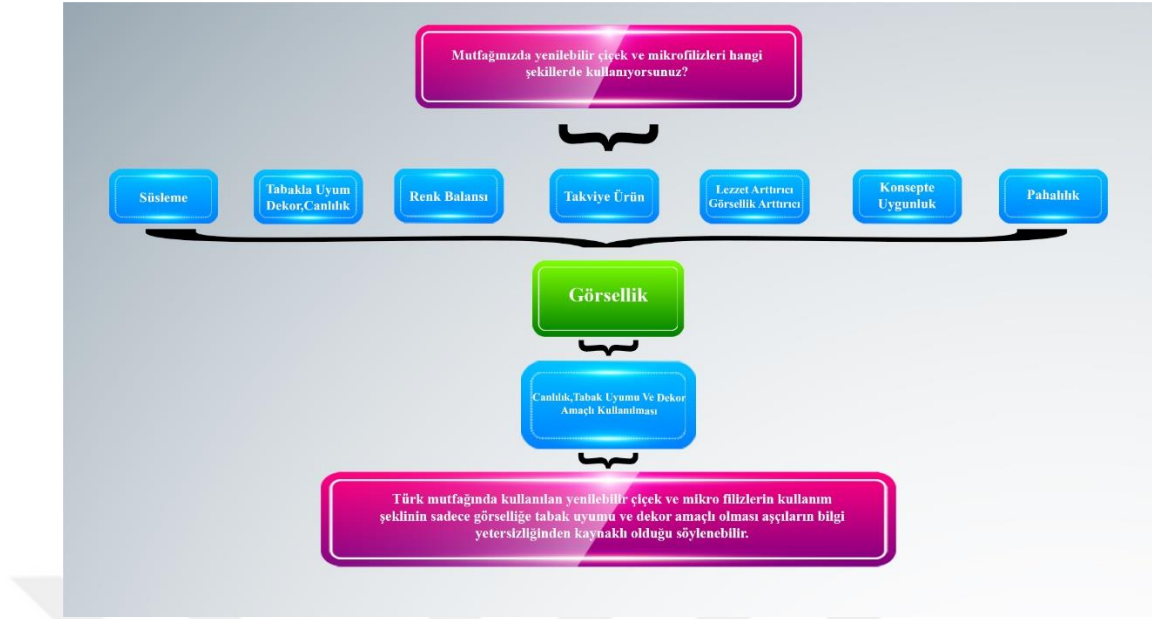
Yukarıdaki tablolar dahilinde elde edilen sonuçlar, aşağıda içerik analizlerinin sonuçlarının görsel ile tasarlanıp gösterilmesi ile sağlanmaktadır. Bu sonuçlar dahilinde araştırmada ulaşılan analizlere yer verilmektedir.



Şekil 1. Mutfakta Kullanılan Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Analizi

Katılımcıya sorulan birinci soruda mutfagımızda kullanılan yenilebilir çiçek ve mikro filizler hangileridir? Sorusuna verilen cevap doğrultusunda, şekil 1 üzerinde bezelye filizinin, mutfakta aşçılar tarafından en çok yer verilen ürün olduğu sonucuna varılmaktadır. Geçmişten günümüze toplumumuzda sevilen ve bilinen ürün olmasından kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Güneş ve Akcan'ın (2022) yapmış olduğu çalışmaya bakıldığında tarihimizde özellikle Osmanlı devleti mutfagında güle, menekşeye yer veren aşçıların, zamanla farklı çiçek ve filizleri tanıyarak mutfaga bakış açılarının hızlı şekilde değiştiğinin yerel ürünlerini kullanmada azalmaların meydana geldiği görülmektedir.

Yapılan çalışma bu azalan kullanımın ağının zamanla değişse bile farklı çiçek ve filiz türlerinin Türk mutfagı aşçıları tarafından tercih edildiğini göstermektedir. Elde edilen veriler sonucunda Türk mutfagı aşçıların mutfakta yenilebilir çiçek ve mikro filizlerden bezelye filizini uygunluk, maliyet, görünüşü ve 12 ay boyunca bulunabilirliği sebebiyle sıklıkla kullandıkları söylenebilir.



Şekil 2. Mikro Filiz ve Çiçeklerin Mutfakta Kullanım Şekli Analizi

Katılımcılara sorulan soru doğrultusunda mutfagınızda yenilebilir çiçek ve filizleri hangi şekillerde kullanıyorsunuz? Sorusuna verilen cevapta şekil 2 üzerinde, tabaktaki uyumu ve dekor amaçlı kullanılmasının ön plandığı görülmektedir. Mlcek'in (2011) yaptığı çalışmaya bakıldığında günümüzde birçok mutfakta ürünlerde yenilebilir çiçek ve filizler görünüm, besin değeri ve ürünü geliştirmek için kullanılmakta olduğu görülmektedir. Günümüz gastronomi dünyasında ise çiçek ve filizlere olan ilginin mutfaklarda artmasıyla bilim insanlarının çiçekler içerisinde olan araştırmalarında hız kazanarak artışını sağlayabilmektedir. Bu durum çiçekler üzerlerinde bulunan besin değerlerine olan ilginin artmasını sağlamaktadır.

Araştırmada yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfagı gibi lokal birçok mutfaklarda kullanım alanının daha zor olduğu görülmektedir. Şahin'in (2009) yaptığı araştırmada sentez mutfak oluşturan aşçılar için yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanım sıklığının daha fazla olduğu görülmektedir. Türk mutfagında kullanılan yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin kullanım şeklinin sadece görselliğe, tabak uyumu ve dekor amaçlı olması aşçıların bilgi yetersizliğinden kaynaklı olduğu bize gösterebilir.



Şekil 3. Muhafaza Koşulları Analizi

Katılımcıya sorulan soruda hangi işlemleri yaparak muhafaza ediyorsunuz? Sorusuna verilen cevap doğrultusunda şekil 3 üzerinde, nemli bez veya peçete cevabı aşçılar tarafından ortak verilen cevaplar arasında yer almaktadır. 2020-2022 yıllarında yapılan çalışmalara bakıldığında her tohumun kullanılabilirliği ve toksik madde oranlarından bahsedilmektedir (Işık ve diğerleri, 2022).

Çalışmada çiçeklerin kullanılmadan önce iyi temizlenmesi gerektiği vurgulanmış olup, çiçek ve filizlerin nasıl temizlenmesi gerektiği üzerine bilgiler yer almaktadır. Çalışmada çiçek ve mikro filiz ile uygulama yapılması ürünün dayanıklılık süresini basit yöntemlerle nasıl arttırdığını göstermektedir. Aşçıların muhafaza koşulları hakkında sınırlı bilgi dağarcıklarını geliştirmesini sağlayabilir.



Şekil 4. Yenilebilir Çiçek ve Filiz Kullanımında Dikkat Edilmesi Gerekenler Analizi

Katılımcıya sorulan bir başka soruda yenilebilir çiçek ve filizleri kullanırken nelere dikkat ediyorsunuz? sorusuna verilen cevap doğrultusunda şekil 4 üzerinde, birinci özelliğin tazelik olduğu ikinci özelliğin ise görsellik olduğu sonucuna varılmaktadır. Türk mutfağında kullanılan çiçek ve filizlerin tabakta yer alması için en önemli kriterin tazelik olduğu araştırılan konu doğrultusunda onaylanmaktadır.

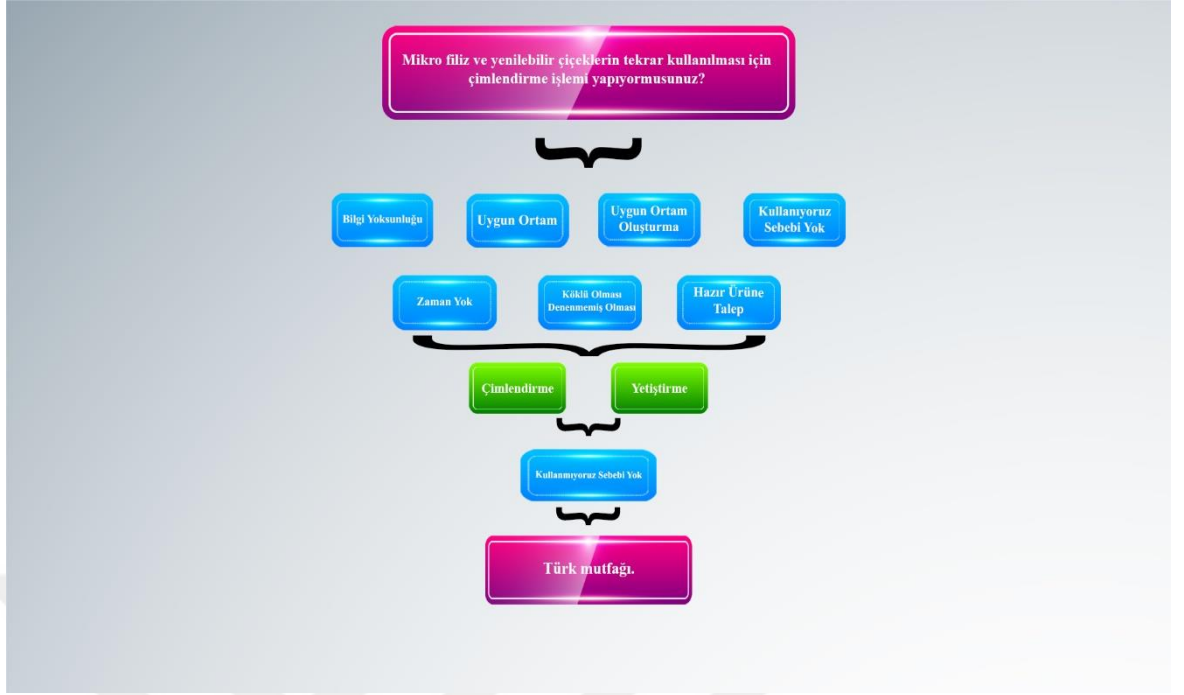
Taze olmayan hiçbir ürünün Türk mutfağında aşçılar tarafından tercih edilmemektedir. Elde edilen bulgular sonucunda tazeliğe önem verilmesi gerektiği ve gelişmiş güzel kullanımın önüne geçilmesi için üretiminden tüketimine kadar her aşamada aşçılara bilgilerin verilmesi sağlanmalıdır.



Şekil 5. Sahip Olunan Bilgi Birikimi Analizi

Katılımcılara kullandığınız mikro filiz ve yenilebilir çiçekler hakkında yeterli bilgiye sahip misiniz, bu çiçekler hakkında ne biliyorsunuz? Sorulan soru doğrultusunda, şekil 5 üzerinde, eğitim almış aşçıların dışında genel olarak Türk mutfağı şeflerinin bilgi birikiminden yoksun ve bilinçsiz kullanım ile hareket ettikleri sonucuna varılmaktadır. Türk mutfağında bilgi birikiminin eksik olmasının sebebi kulaktan dolma bilgiler ve araştırmadan hareket etmelerinden kaynaklı olduğu düşünülmektedir. Bu durumun önüne geçmek içinde ilgi uyandırıcı kartlar geliştirilmelidir.

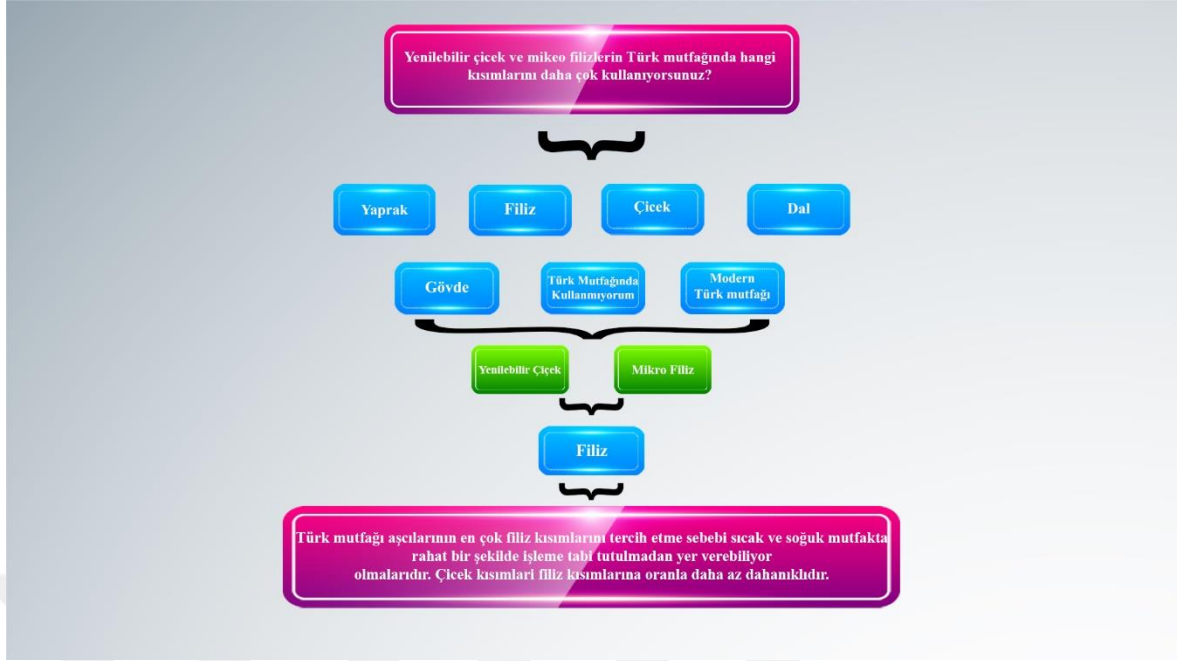
Yapılan araştırmalar incelendiğinde mutfakta kullanım şekillerinden çok tek yönlü konular üzerinde durulduğu tespit edilmektedir. Çalışma son zamanlarda vurgulanan sağlıklı gıda anlayışının Türk mutfağındaki reçeteler ile yenilebilir çiçek ve filizleri destekleyerek kişilerin bilinçlenmesi adına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.



Şekil 6. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Tekrar Kullanıma Uygunluğu Analizi

Katılımcılara mikro filizlerin ve yenilebilir çiçeklerin tekrara kullanılması için çimlendirme işlemi yapıyor musunuz? Bu konu hakkında bir fikriniz var mı? Sorusu sorulmaktadır. Sorulan soru doğrultusunda şekil 6 üzerinde, kullanmıyoruz sebebi yok cevabı alındı. Araştırılan konu doğrultusunda aşçılar tarafından böyle net bir cevabın verilmesinin nedeni mutfakların nem, sıcaklık vb. durumlarda çiçek ve filiz yetiştirmek için uygun ortamlara sahip olmadıklarından kaynaklanmaktadır.

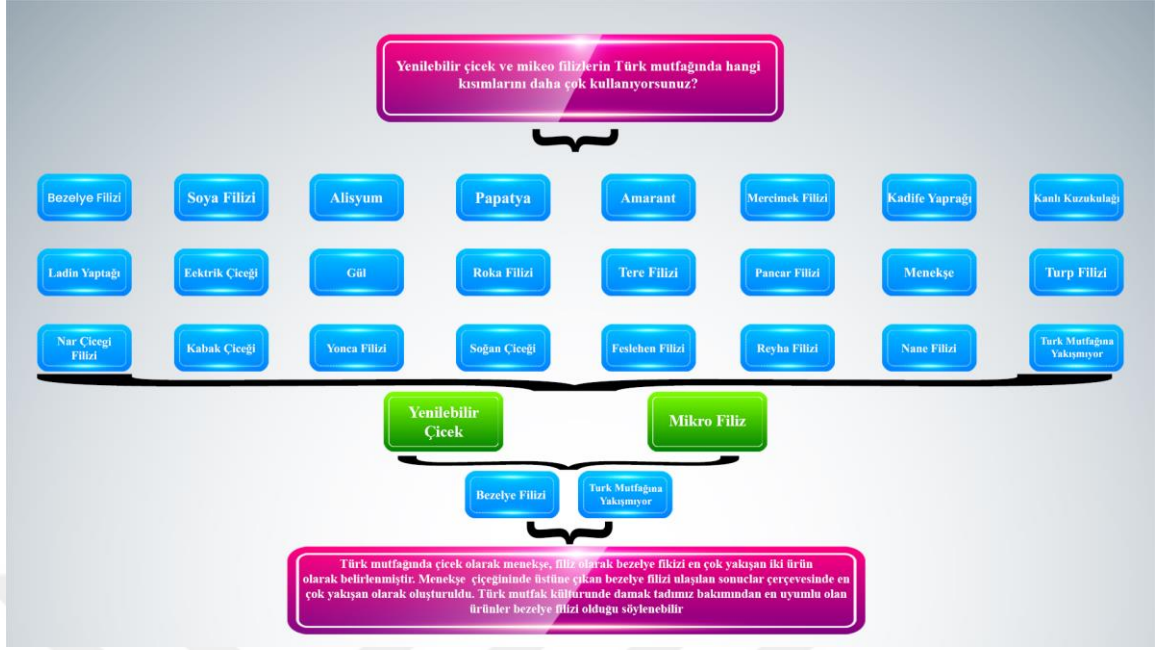
Uygun koşullar sağlandığında Swiss oteldeki gibi bahçelerinde sera oluşturulduğunda kendi filiz ve çiçeklerini sıkı bir takip ve iyi bir yetiştirme koşulu ile sağlanabilmektedir. Genel olarak her yerde mutfaktan bağımsız ayrı yetiştirme koşullarına uygun yerler oluşturulmadığı için Türk mutfağı şefleri kendileri yetiştirmek yerine temin etmeyi tercih etmektedir. İş yoğunluğunun vermiş olduğu etki ve zaman ayıramama da bunların içinde yer almaktadır. Yenilebilir çiçekler ve mikro filizler hakkında Türk mutfağı aşçıların bilgisi yetersizliğinin olması ulaşılan sonuçlar arasında söylenebilir.



Şekil 7. Yenilebilir Çiçek ve Filizlerin Kullanılan Kısımları Analizi

Katılımcılara yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfağında hangi kısımlarını daha çok kullanıyorsunuz? Sorulan soru doğrultusunda şekil 7 üzerinde, alınan cevapta filizin ön plana çıktığı görülmektedir.

Türk mutfağında şefler tarafından çorba, başlangıç, ana yemek ve tatlı gibi her alanda uyum sağlayan filizlerin mutfakta en fazla kullanılmasının sebebi tabakla bütünlük sağlıyor olmasındandır. Türk mutfağı aşçıların filiz kısımlarını tercih etme sebebi rahat bir şekilde işleme tabi tutmadan yer verebiliyor olmalarıdır. Çiçek kısımları filiz kısımlarına oranla az dayanıklı ve narin oldukları için hızlı tempoya uygun olmadığı söylenebilir.



Şekil 8. Açıkların Mutfağa Yakıştırdığı Çiçek ve Filiz Analizi

Araştırmada son olarak katılımcıya sorulan soru dâhilinde Türk mutfağı yemeklerine en çok yakışan yenilebilir çiçek ve mikro filizler hangileridir? Sorusu sorulmaktadır. Sorulan soru doğrultusunda verilen cevapta, şekil 8 üzerinde, bezelye filizi ve menekşenin Türk mutfağına en çok yakışan ürünler olduğu sonucuna varılmaktadır. Şeflerin bu ürünleri sıklıkla kullanma nedeni 12 ay boyunca bulunabiliyor olması, muhafaza koşullarında çok işlemler gerektiyor olmaması ve Türk mutfağı damak tadına uygun kabul edilir olmasından kaynaklı olduğu söylenebilir. Türk mutfağında çiçek olarak menekşe, filiz olarak bezelye filizi en çok yakışan iki ürün olarak belirlenmiştir. Menekşe çiçeğinin görüşmeler sonucu üstüne çıkan bezelye filizi ulaşılan sonuçlar çerçevesinde Türk mutfağına en çok yakışan filiz olarak gösterilmektedir. Türk mutfak kültüründe damak tadımıza en uyumlu olan ürünün bezelye filizi olduğu elde edilen bulgular sonucunda söylenebilir.

4.10. Bulguların Tartışılması

İnovasyon bireylerin ihtiyaç ve isteklerini hızlı şekilde analiz ederek en iyi sonucu oluşturmaktadır (Azizağaoğlu, 2019).

Araştırma Türk mutfağında dünyada gerçekleşen olayların takip edilerek ileri görüşlülük ve yeni ürünlerin mutfağımızla sentezlenmesi ile günümüz tüketim dünyasına ayak uydurması gerektiğini vurgulamaktadır.

Çalışmada yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanımının bireylerin istek ve ihtiyaç doğrultusunda nasıl oluşturulduğu üzerinde durulmaktadır. Yapılan çalışmada araştırılan konu üzerinde birçok çalışma analiz edilerek eksik olan konuların ön plana çıkartılarak araştırmada çalışılmasını sağlamaktadır. Çalışma İstanbul'da bulunan dokuz adet beş yıldızlı otellerde gerçekleşmesinin nedeni, lokal mutfak anlayışının sentezlenerek, ön plana çıkartılmasını sağlayan çiçek ve filizlerin, Türk mutfağıyla nasıl bağdaştırdıklarını vurgulamak ve daha önce çalışılmamış konunun boşluğu doldurulması sağlamaktır. Çalışmada sorulan sorular doğrultusunda yapılan görüşmeler sonucunda, yeniliğe dönük modern Türk mutfağının sunumları dahilinde, ortaya çıkan sınırsız mutfak anlayışı bizi göstermektedir. Zamanla yeni ürünlerin mutfağa girmesi ya da zorunlu olarak mutfakta yer alması ile, gastronomik bakış açısıyla iyi ve kötü sonuçları bizlere vermektedir.

İyi olarak ele alındığında pazarlama ve ürün tanıtmaya açısından Türk mutfağını ön plana atmaktadır. Kötü olarak ele aldığımızda ise mutfağımızın temel değerlerini daha modernist bir yapı altında sunarak alışılmışın dışında tüketim ve sunum şekli ile Türk mutfağını daha ileri taşıyıp bazı değerlerinin geri plana atılmasına sebebiyet vermektedir. Tarih boyunca yemeğin günlük yaşamdaki yerine, inovatif bir yakışım olarak belli kalıplar dahilinde karşımıza çıkmaktadır. Bulgular sonucunda Türk mutfağının geleneksel mutfak anlayışından belli sınırlar çerçevesinde ele alarak ödün vermeden, mutfağımıza ait ürünleri modernize ederek, günümüz kültürel mutfak anlayışlarına ayak uydurmada Türk mutfağı başarılı konuma gelmiş bulunmaktadır. Bu anlayışa ayak uydururken çevresinden etkilenmiş ve etki etmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizlerin olumlu yönde çok fazla etkisinin olduğu araştırmanın sonucunda görülmektedir.

Tabak prezentasyonu, lezzet uyumu ve tabak albeni sağlaması sebebiyle, aşçılar tarafından sıklıkla günümüz mufak anlayışında tercih edilme sebepleri arasında yer almaktadır. Günümüz modern Türk mutfağının beş yıldızlı otel mutfaklarında şeflerin, alışılmışın dışında sunumlar ile misafirlerinin karşısına çıkarak mutfağımızı ilgi uyandırıcı ve daha dikkat çekici hale getirmesini sağlamaktadır.

Türk mutfağını moleküler ve minimalist sunumlar ile çalışan şeflerin tabakta çekiciliği arttırması dışında ilgi uyandırıcı yanlarında ortaya çıkartmaktadır. Türk mutfağında aşçıların gelişi güzel olarak sadece tabakta görsellik amaçlı kullanılan çiçek ve filizlere yer verdikleri görülmektedir. Aşçılar bilgi birikimine ve merak uyandırıcı bir yanına sahip olduğunu düşünmedikleri için, yenilebilir çiçek ve filizler hakkında yeteri kadar tecrübeye sahip olmadıkları sonucuna varılmaktadır. Araştırılan konu üzerinde genel olarak aşçıların bakış açılarının aynı olduğu sadece tabakta uyum sağlaması ve ambiyans yaratması için kullandıklarını bize göstermektedir. En çok tercih edilen çiçeğin menekşe en sık kullanılan filizin ise bezelye filizi olduğu, oluşturulan temaların, kategoriler dahilinde, katılımcılar tarafından, oluşan kodlar ile bize göstermektedir.

Yapmış olduğum çalışma dahilinde beş yıldızlı otel restoranlarında mutfaklarında yenilebilir çiçek ve filizler ana yemeklerde ağırlık kullanılmalarının yanın sıra başlangıç tabakları ve tatlılarda da kullanımına yer verilmektedir. Çalışmada kullanılan çiçek ve filizlerin Türk mutfağında kullanılmasının amaçlarından bahsedecek olursak; canlılık, dekor ve tabak uyumunun ön planda olduğu görülmektedir. Bunu uygularken aşçıların eğitimden yoksun olduğu fakat renk, form ve tazelik gibi noktalara dikkat çekerek mutfaklarında yer verdikleri sonucuna varılmaktadır. Araştırmada oluşturulan kategoriler çalışmada araştırılan konu dağılinda oluşturulan sorular çerçevesinden yola çıkılarak hazırlanmıştır. Kategoriler doğrultusunda katılımcılara sorulan sorular dahilinde 65 kişinin vermiş olduğu cevaplar baz alınarak kodlar oluşturulmaktadır.

Kodlar katılımcıların çoğunluklu olarak vermiş oldukları cevaplar doğrultusunda oluşturulmaktadır. Katılımcılara verilen numara ile cevaplar tabloda gösterilmektedir. Katılımcıların fazla olduğu kodlar araştırma konusunda ön plana çıkan veri olarak sayılmaktadır. Sorulan sorulara verilen cevaplar katılımcıların belirttiği kodların fazla olması ile temel alınarak sonuçlandırılmaktadır. Araştırılan soruların sonuçlarında yenilebilir çiçek ve filizlerin besleyici değeri, bileşen yapısı, trend olması ve ilham kaynağı olarak tabaklarda yer alması, yiyecek içecek sektöründe verilen öneminin gün geçtikçe artmasını sağlamaktadır. Araştırma gün geçtikçe artan bu değer Türk mutfağında yer alması, sunulan birçok ürüne katma değer sağlayarak pazarlama ve doğru şekilde kullanımı açısından ışıktutmaktadır.

Çiçek ve filizleri nasıl algıladıkları, betimledikleri, anlamlandırdıkları, yargıladıkları ve olgu hakkında ne hissettikleri üzerinde durulmaktadır. Yıldırım'ın (2022) yapmış olduğu çiçekler üzerinde yapılan birçok çalışma 2011 yılında hız kazanmaktadır. Araştırmada Türk mutfağında sıklıkla kullanılan sayılı çiçek ve filizler üzerinden analiz edilerek oluşturulmaktadır. Çalışmada yenilebilir çiçek ve filizlerin farklı koşullarda kullanımının yaygınlaşması ve alışılmışın dışında kullanımın önüne geçtiği söylenmektedir. Çalışma Türk mutfağındaki yenilebilir çiçek ve filizlerin temel kullanım şeklini kırarak daha modern sunum ve lezzet uyumlarının oluşmasını sağlayarak çalışılmamış farklı detaylara yer verilmesi sağlanmaktadır.

Sağlıklı ve temiz beslenmek artık trend olmak dışında insan sağlığı için bir alışkanlık haline gelen bir devrim niteliğini olduğunu göstermektedir. ABD sağlığı ve insan hizmetleri departmanı 2015-2020 yıllarında yapmış olduğu bir araştırmada, kadınların 1-3 bardak, erkeklerin 1-4 bardak sebze tüketmesinin kronik hastalıklar için önleyici olduğunu söylemektedir (Agric, 2018). 2012 ve 2014 tarihlerinde yapılan birçok çalışmada sebzelere oranla yenilebilir çiçek ve filizlerin yüksek besin değerlerine sahip oldukları potansiyeline işaret edilmektedir. En yoğun renkli olanlar en besleyici olandır kanısına varılmaktadır (Cömert ve Özkaya, 2014). Yenilebilir çiçek ve filizler hızlı şekilde tüketilmelidir ve tüketim süresi uzadıkça besin değerleri kaybolmaktadır. Çalışmanın kapsadığı benzer çalışmalara bakıldığında 19 adet çiçek ve filizlerin incelenerek gastronomiye değer katacak ürünlerin yer aldığı görülmektedir (Örnek, 2021).

Bir başka çalışmada incelendiğinde, konaklama işletmelerinde yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanım durumlarını tespit etmek için 22 mutfak şefi ile görüşülüp 13 adet çiçeğin kullanımına yer verdiklerine değinilmektedir (Yıldırım, 2022). Bir diğer çalışmada yenilebilir çiçek ve yenilebilir böceklerin tarihine bakıldığında her geçen gün değişiklik gösterdiği, yapılan çalışmada çiçek ve filizlere bakış açısının değişmesini sağlamaktadır (Özer, 2018). Yapılan çalışmanın farkını ortaya koymasındaki en önemli sebep, Türk mutfağında en çok kullanılan ürünlerin belirlenip, Türk mutfağı aşçıları ile görüşmeler sağlanarak nasıl kullanıldığının bilginin verilmesini sağlamaktadır.

Araştırmayı diğerlerinden ayıran önemli kriter, daha önce Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanım oranının belirlenmediği çiçekler ve filizlerin hangi yiyecek ve içecek gruplarında tercih edildiğinin belirtilmesini göstermektir. Türk mutfağında çiçek ve filizlere olan talebin şefler tarafından hangi açı ile bakılarak ele aldığı üzerine durulmaktadır. Bu bakış açısı doğrultusunda çiçek ve filizlerin temel özelliklerinin dışında sadece tabakta görsellik ve dekor amaçlı kullanıldığı sonucuna varılmaktadır. Bu algıdan çıkabilmek için gelecek nesillere ve uygulayıcı kullandıkları çiçek ve filizler hakkında bilgi verilmesi gerekmektedir. Araştırma geleneksel Türk mutfağımızı yenilebilir çiçekler ve filizler ile kullanımını sentezleyerek daha üst sıralara çıkartmaktadır.



SONUÇ

Yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfağında kullanılması üründe çekiciliğin artırılması için tabak sunumlarında yer alan alışkanlıklardan birisi haline gelmiş bulunmaktadır. Tüketici önüne gelen ürünlerde, görsel sunuma doyduktan sonra midesel olarak tadına bakıp doymak istemektedir. Gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde her bölgenin kendine özgü yenilebilir çiçek ve mikro filizi o ülkeyi yansıtacak bir yer oluşturmaktadır. Ürünlerin buluna bilirlği ve tabak prezantasyonunun Türk mutfağı ile uyumulu olması gerekmektedir. Yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfağında uyumlu bir şekilde kullanılması, günümüz toplumunda mutfak kültürümüzün modernize olduğunu göstermektedir. Bu durum mutfak kültürümüzün alışılmışın dışında modern sunumlar ile minimize edilerek nasıl sunulabileceğini bize göstermektedir.

Sonuç olarak, bu çalışma inovatif bir yaklaşım olarak yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfağında kullanımını inceleyerek, İstanbuldaki beş yıldızlı otellerde bulunan yenilebilir çiçek ve filizlerin aşçılar tarafından kullanımının görsellik açısından yer verdikleri ortaya koymaktadır. Yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımında nasıl kullanılması gerektiği, hangi ürünlerde ne şekilde kullanıldığı, muhafaza koşulları ve besin değeri miktarları aşçılar tarafından önemsenmelidir. Araştırma konusu olarak belirlenen yenilebilir çiçek ve mikrofilizlerin Türk mutfağında kullanılması belirlenen 9 adet beş yıldızlı otelde, aşçıların bu ürünleri kullanırken muhafaza koşulu ve besin değerine dikkat etmeden, sadece sunuma ve tabaktaki uyuma önem verilerek yer verdikleri sonucuna varılmaktadır. Tabak sunumlarında sadece filiz ve çiçeklerin canlı olması, formunun bozulmaması, ve tabakta temiz olması aşçılar için yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımında yeterli bir sonuç olduğu tespit edilmektedir.

Türk mutfağında yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanılmasının aşçılar tarafından bilinçsiz bir şekilde gerçekleştirdikleri görülmektedir. Görüşülen aşçıların sadece eğitimli olanları günümüz mutfak kültüründe, yenilebilir çiçek ve filizleri bilinçli bir şekilde tabaklarında kullanarak, yer vermesi Türk mutfağının geliştirilebileceğini bize göstermektedir. Türk mutfağında bu ürünlerin kullanılmaya başlanması değişen sunumlar, işletmelerde meydana gelen değişiklikler, trendlerin değişmesi ve tüketicinin Türk mutfağı ürünleriyle ilgisini çekerek yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımını arttırdığı tespit edilmektedir.

Türk mutfağında kullanılabilecek bu ürünlerin İstanbulda belirlenen otellerde yapılmasının sebebi otel içerisinde ağırlıklı olarak Türk yemeklerine yer veriyor olmalarında kaynaklanmaktadır. Bu sayede çiçek ve filizlerin ana yemek, çorba, başlangıç vb. birçok ürünlerde sıklıkla yer verildikleri kanısına varılmaktadır. Bu durum sonucunda yenilebilir çiçek ve mikro filizlerin Türk mutfağında sıcak ve soğuk her tabakta kullanıldığı gibi, sadece görsel amaçlı olarak yerlerini aldıkları, kullanım amacının kanıtı niteliğinde olduğunu bize göstermektedir. Araştırma kapsamında demografik özellikler değerlendirildiğinde araştırmaya 65 aşçı katılmaktadır. Görüşme sorularını yanıtlayan aşçıların 8'i kadın 57'si erkek'dir. İstanbul'da bulunan 9 sdet otelde, genel olarak erkek aşçıların yoğunluklu olduğu görülmektedir. Bu durumda çiçeklerin erkek kullanımına etki ettiğini düşündürmektedir.

Katılımcıların her biri farklı pozisyonlara sahi olan aşçılar olarak belirlenmektedir. Bu bağlamda kişilerin çoğunluğu commis, demi ve diğerler aşçılardan oluştuğu görülmektedir. Katılımcılarla 10-20 dk. süre aralığında görüşmeler yapılmaktadır. Toplam katılımcı sayısı ile 4 ay süren bir görüşme sağlanmış bulunmaktadır. Görüşme yapılan yerlerin çoğunluğu İstanbul avrupa yakasında bulunmaktadır. Araştırmanın bilinçli aşçılar yetiştirilerek yenilebilir çiçek ve mikro filizleri Türk mutfağında kullanımına nasıl yer verilmesi gerektiği ortaya çıkan analizler doğrultusunda bize net bir şekilde göstermektedir. Araştırmaya katılan aşçıların çoğunluğu yenilebilir çiçek ve filizlerin kullanımının görsel amaçlı olduğunu ifade etmektedir. Araştırmada genel olarak tabaklarında kullandıkları çiçek ve filizlerin ne olduğunu bilmeyen aşçıların, mikro filizleri istedikleri her üründe geliş güzel kullandıkları görülmektedir.

Çalışma bilinçli aşçıların yetiştirilmesi adına belirli zamanlarda verilen eğitimler ve çeşitli bilgilendirme kartları ile geliştirilmesi sağlanmalıdır. Araştırmadan elde edilen bulgular sonucunda, yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfağında aşçılar tarafından kullanımı üzerine dikkat çekilecek nokta tabaktaki uyumu, canlılığı, dekor amaçlı kullanılması ve aromasından ziyade görseli en iyi olan çiçek ve filizlerin tercih edildiği sonucuna varılmaktadır. Çalışmada bilgisizliğin ortadan kalkması ve Türk mutfağındaki birçok ürünler ile yenilebilir çiçek ve filizlerin uyumlu bir şekilde senzetlenerek kullanımının artırılması sağlamaktadır. Çalışma araştırılan konular ve var olan bilgiler dâhilin de yenilebilir çiçek ve filizlerin Türk mutfağındaki şefler tarafından nasıl modernize edilerek yer verdikleri gösterilmektedir.

Bunu yaparken Türk mutfağı şeflerinin yenilebilir çiçek ve filizleri kullanırken bakış açılarının sadece göze hitap etmesi gerektiği sonucuna varılmaktadır. Türk mutfağı şeflerinin bakış açılarının yemeği anlaması, yemeğin kültürünü ve bugününü anlaması, kültürün devamlılığını anlamak ve anlatmak açısından oldukça önem arz etmektedir. Dolayısıyla çalışmada insan için bu denli önemli bir olgu olan yemek kültürünün günümüzdeki hali ortaya konmaktadır. Yapılan çalışma Türk mutfağında en çok kullanılan çiçeğin menekşe ve filizin ise bezelye filizi olarak belirlenmesini sağlamaktadır. Çalışma bu amaç doğrultusunda en çok kullanılan çiçek ve filizler hakkında ilerde bizlere kitap oluşturmak için temel hazırlamaktadır.

Yapılan araştırma nitel yöntemle yürütülmüştür ve bu çalışmanın en önemli sınırlılığını oluşturmaktadır. Çünkü elde edilen bulgular evrene genellenemez. Nitel yöntemde genelleme imkanı bulunmamaktadır. Gelecekte yapılacak çalışmalar nicel yöntemle yürütülerek hem sonuçlar çeşitlendirilebilir hemde elde edilen sonuçlar evreni temsil etme noktasında genellenebilir. Çalışmanın bir diğer kısıtı ise, araştırmanın İstanbul'daki belirlenen otellerde yürütülmüş olması oluşturmaktadır. Çalışma gelecekte yapılacak çalışmalarda farklı oteller, hatta farklı illerdeki otel çalışma gruplarına dahil edilerek sonuçların çeşitlendirilmesi sağlanabilir.

Çalışmaya bakıldığında, belirtilen otellerde sadece aşçılar ile görüşme sağlanmış olduğu görülmektedir. Bu görüşmenin sadece uygulayıcılarla yapılmasının nedeni kullandıkları ürünlere ne kadar hakim olduklarını ve nasıl kullandıklarını belirlemektir. Bu durum otel içerisinde sadece aşçılar ile sınırlı kalmayıp, yiyecek içecek departmanının yer aldığı alanlar ile görüşme sağlanarak yürütülmesi sağlanabilir. Araştırmanın bir başka sınırlılığına ise sadece Türk mutfağı üzerinde belirlenen otellerde nasıl kullanıldıklarına değinilmektedir. Otelin menüsüne sabit kalınarak değerlendirilmesi sağlanmıştır. Bu durum karadeniz mutfağı gibi yöresel mutfaklarımız üzerinde kullanımı ele alınarak değerlendirilmesi sağlanabilir.

Çalışmada belirlenen otellerde kullanılan çiçek ve filizlere yer verilmektedir. Türkiye'de çok fazla sayıda çiçek ve filizlerin yer alması sebebiyle çalışmanın alanında sınırlandırma sağlanmıştır. Bu durum belirtilen otellerin dışına çıkılarak Türk mutfağında kullanılan çiçek ve filizlerin genel olarak ele alınmasını sağlanabilir.

Araştırmada iek ve filizlerin mutfaklarda üretilmesi için herhangi bir ortamın aşçılara tarafından oluşturulmadığı sonucuna varılmaktadır. Çünkü sıcaklık, nem ve uygun hava akışının sağlanmadığı mutfaklarda yenilebilir iek ve filiz üretimi zordur. Bu durum görüşme dahilinde sadece bir adet otelde yenilebilir iek ve filizlerin üretimlerinin sağlandığı göstermektedir. Ugun ortam ve koşuların aşçılar tarafından ouşturulmasından kaynaklıdır. Çalışma swis otel gibi sayılı işletmelerin belirlenerek, Türkiye kapsamında kaç adet işletme ile uygun koşulları oluşturarak üretim sağladıklarına bakılabilir. Araştırma yol açtığı sonuçlar dahilinde öneriler sunarak gelecek çalışmalara ilham kaynağı olaması amaçlanmaktadır.



KAYNAKLAR

- Agric, J. (2018). 21. Yüzyıl için heyecan verici yeni bir gıda olarak mikro yeşilliklerin arkasındaki bilim. *Amerikan Kimya Dergisi*, 11519, 66-44.
- Ağacı, E. (2020). *Mikro yeşillikler (microgreens) nedir? bebek yeşillikler ve sebze filizlerinden farkı nedir?*. Erişim adresi: <https://evrimagaci.org/>. Erişim tarihi: 15.10.2022.
- Akkan, B. (2021). *Kokunun ötesinde bir gıda ürünü: Çiçek*. Erişim adresi: <https://www.gidabilgi.com/Makale/Detay/kokunun-otesinde-bir-gida-urununu-cicek-cb149e>. Erişim tarihi: 09.10.22.
- Akşap, Y. (2018). Gastronomik bir değer olarak lavanta. *Uluslararası Global Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 32-41.
- Apuhan, A., & Beyazkaya, T. (2019). Bingöl'ün yenilebilir yabani bitkilerinin gastronomi turizmine etkisi üzerine bir araştırma. *Tourism and Recreation*, 1(1), 31-37.
- Araujo, S., Matos, C., Correia, E., & Antunes, M.C. (2019). Evaluation of phytochemicals content, antioxidant activity and mineral composition of selected edible flowers. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 11(5), 471-478.
- Arsu, Ş., & Tekindal, M. (2021). Nitel Araştırmalarda anlatı araştırmasının tanımı, kapsamı ve süreci. *Ufku Sitesi Bilim Dergisi*, 21(1), 85,124.
- Aşur, F., & Yazıcı, K. (2018). Bitkisel tasarım çerçevesinde bitki kullanım kültürü; iran bahçe örneği. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 7(1), 34-42.
- Aydınşakir, K., Sayın, B., Çelikyurt, M., & Karagüzeli Ö. (2014). Antalya ili kesme çiçek perakendeciliğinin analizi. *Akdeniz Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 27(2), 75-82.
- Azizağaoğlu, A. (2019). Girişimci pazarlama: pazarlamaya piyoaktif ve inovatif bir yaklaşım. *Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi*, 15(1), 276-288.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci, nitel bir araştırma nasıl yapılır. *Ahi Evren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda gerçeklik, güvenilirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Deuhfed*, 9(1), 23-28.
- Baysal, A. (1997). *Beslenme*. Ankara: Hatiboğlu Yayınevi.
- Bekar, E., Bayazit, A., Çetin, K., Ünal, T., & Ömeroğlu, P. (2021). Fonksiyonel nitelikteki yenilebilir bazı çiçeklerin yağ asidi profilinin gaz kromatografi- alev iyonizasyon dedektörü (gc-fid) ile belirlenmesi. *Gıda ve Yem Bilimleri Teknoloji Dergisi*, 26, 49-59.
- Bilgin, N., & Mısırlı, A. (2015). Bazı Kayısı çeşitlerinin çiçek tomurcuğu gelişiminin incelenmesi. *Anadolu Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 25(11), 48-54.
- Boynukalın, A. R. (2020). 16. ve 17. yüzyıl avrupa resim sanatında çiçek imgesi ve koku alegorisi. *Sanat Dergisi*, 36, 15-32.

- Bu çiçekler koklamak için değil yemek için.* (2018, 16 Mart). Erişim adresi: <https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/63294/index.html>. Erişim tarihi: 03.01.2023.
- Caracciolo, F., Nakhel, C., Raimodo, M., & Roupheal, Y. (2020). Sensory attributes and consumer acceptability of 12 microgreens species. *Anronomy*, 10(7), 1043.
- Choe, U., Yu, L., & Wang, T. (2018). The science behind microgreens as an exciting new food for the 21st century. *J Agric Food Chem*, 66(44), 11519-11530.
- Correa, R., Gioia, F., Ferreiro, I., & Petropoulos, S. (2021). *Hand book of halophytes*, Romania: Siproinger.
- Coşkun, U.A., & Demirhan, A. (2021). Farklı çiçek türlerini derin öğrenme yöntemi ile tanıma. *Dokuz Eylül Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Fen ve Mühendislik Dergisi*, 24(70), 55-64.
- Cömert, M., & Özkaya, F. (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Çakar, S., & Erol, G. (2022). Türk mutfak kültürünü dönemsel olarak incelenmesi ve günümüz restoran menüleri üzerine bir değerlendirme İstanbul örneği. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir üniversitesi, Turizm Fakültesi, Nevşehir.
- Çakırer, G., Akan, S., Demir, K., & Yanmaz, R. (2017). Bahçe bitkilerinde kullanılan ışık kaynakları. *Akademik Ziraat Dergisi*, 6, 63-70.
- Çelik, H., Baysal, N., Memur, H. (2020). Nitel veri analizi ve temel ilkeleri eğitimde *Nitel Araştırma Dergisi*, 8(1), 379-406.
- Çetinkaya, N., & Yıldız, S. (2018). Erzurum'un yenilebilir otları ve yemeklerde kullanım şekillerine yönelik bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 482-503.
- Çorbacı, Ö., & Ekren, E. (2022). Kentsel açık yeşil alanlardaki yenilebilir bitkilerin değerlendirilmesi Kahramanmaraş kenti örneği. *Journal of Anatolian Environmental and Animal Sciences*, 7(4), 587-596.
- Dano, E. (2008). *Sebzelerin efsanevi tarihi*. İstanbul: RGK Yayınları.
- Demasi, S., Falla, N. M., Caser, M., & Scariot, V. (2020). Postharvest aptitude of begonia semperflorens and viola cornuta edible flowers. *Advances in Horticultural Science*, 34(15), 13-20.
- Demirci, B., & Altepe, B. (2021). Türkiye'de yenilebilir bitkilerle ilgili yapılan araştırmaların bibliyometrik analizi. *Journal of Global Food Research*, 2(1), 2757-5314.
- Demirer, N. (2023). *Yenilebilir çiçek nedir*. Erişim adresi: https://mimiciftligi.com/blogs/gastronomi_ve_dogal_sifa/yenilebilir-cicek-nedir. Erişim tarihi: 15.04.2023.
- Demirer, N. (2023). *Yenilebilir çiçek nedir?*. Erişim adresi: https://mimiciftligi.com/blogs/gastronomi_ve_dogal_sifa/yenilebilir-cicek-nedir. Erişim tarihi: 15.04.2023.

- Deng, W., & Gibson, K. (2022). Persistence and transfer of tulane virus in a microgreen cultivation system. *International Journal of Food Microbiology*, 387(17), 110063.
- Deveci, B., Çetinkaya, N., Durukan, A., & Akdemir, N. (2020). *Yemek kültür ve toplum. İçinde*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Dilber, A., Türker, S., & Elgün, A. (2003). Çimlendirilmiş bir buğday ürünü olan azık üzerine araştırmalar. *Gıda*, 28(4), 409-414.
- Doğdubay, M., & Sattıcı, G. (2014). *Menü mühendisliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dömbekçi, H., & Erişen, M. (2022). Nitel araştırmalarda görüşme tekniği. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 141-160.
- Eberle, A., Vu, T., & Yang, R. (2014). Amaranth sprouts and microgreens a homestead vegetable production option to enhance food and nutrition security in the rural urban continuum. proceeding of the regional symposium on sustaining small scale vegetable production and marketing. *Systems for Food and Nutrition Security*, 37, 244-244.
- Elçi, Ş. (2007). *İnovasyon kalkınmanın ve rekabetin anahtarı*. Ankara: Nova Yayıncılık.
- Elitaş, C., Özdemir, S., & Karakoç, M. (2011). Muhasebe uygulamalarında inovatif etkiler. *Uluslararası Alanya İşletme Dergisi*, 3(1), 145-162.
- Ercan, İ., & Kan, İ. (2004). Ölçeklerde güvenilirlik ve gerçeklik. *Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 30(3), 211-216.
- Ertaş, Y. & Karadağ, M. (2013). Sağlıklı beslenmede Türk mutfak kültürünün yeri. *Sağlık Bilimleri Dergisi*, 2(1), 117-136.
- Erüt mutfak lezzet köşesi*. (2021, 15 Şubat). Erişim adresi: <https://www.erustciftligi.com/blog/kategori/erust-mutfakta-tarifler>. Erişim tarihi: 10.11.2022.
- Eryılmaz, L.(1974). *Yemek pişirme temel metod ve uygulamaları beslenme yemek görgü kuralları*. Ankara: Emel Matbaacılık.
- Fernandes, L., Casal, S., Pereira, J., Saraivara, J., & Ramalhosa, E. (2020). An overview on the market of edible flowers. *Food Reviews International*, 36, 258-275.
- Filiz, E., Eraslan, S., & Esetlili, B. (2021). ‘İnovatif Gıda - inovatif üretim modeli: yapay ışıklandırma ile mikro filiz ve mikro yeşillik yetiştiriciliği. *Apelasyon Dergisi*, 96.
- Freedman, P. (2008). *Yemek damak tadının tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Galieni, A., Falcinelli, B., Stagnari, F., & Benşncasa, P. (2020). Sprouts and mikrogreens trends opportunities and horizons for novel research. *Agronomy*, 10(9), 1424.
- Güneş, Ş., & Akcan, T. (2022). Yenilebilir çiçek olarak gülün önemi ve osmanlı mutfak kültüründeki yeri. *Aydın Gastronomy*, 6(2), 325-334.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin süzgecinden mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2012). *Baharat ve güç*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim, tarihi bilim dünden bugüne gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- Hatipoğlu, A., & Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2).
- Işık, C., & Keskin, G. (2013). Bilgi ekonomilerinde rekabet üstünlüğü oluşturulması açısından inovasyonun önemi. *Atatürk üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 27, 1.
- Işık, S., Işık, H., Güner, S., Aksoy, A., Aytemiş, Z., Çetin, B., & Topal, Z. (2022). Mikro yeşillikler; besinsel içeriği, sağlık üzerine etkisi, üretimi ve gıda güvenliği. *Gıda*, 47(4), 630-649.
- Işın, P. (2021). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Karavaşin, M. (2015). Topraksız ortamda yetiştirilen bazı tahılların çim suyu verim ve besim değeri. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 5(4), 57-64.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları*, 1(1), 62-80.
- Karataşlı, Z. (2021). *Mikro yeşilliklerin gücü*. Erişim adresi: <https://www.milliyet.com.tr/pembenar/merve-karatasli/mikro-yesilliklerin-gucu-6423893>. Erişim tarihi: 05.08.2022.
- Karayel, D., & Özmeci, A. (2007). Doğrudan ekimde farklı gömücü ayak ve derinlik ayar sistemlerinin tarla filiz çıkışına etkisi. *Mediterranean Agricultural Sciences*, 20(2), 153-161.
- Kathleen, M., Arthur, C., John, A., & Kenneth L. (2003). Effect of storage temperature on the quality of edible flowers. *Postharvest Biology and Technology*, 27(3), 341-344.
- Keutgen, N., Hausknecht, M., Sawa, T., & Keutgen, A. (2021). Nutritional and sensory quality of two types of cress microgreens depending on the mineral nutrition. *Agronomy*, 11(6), 1110.
- Kılınçer, F., & Demir, M. (2019). Çimlendirilmiş Bazı Tahıl ve Baklagillerin Fiziksel Ve Kimyasal Özellikleri. *Gıda*, 44(3), 419-429.
- Kıral, B. (2021). Nitel araştırma fenomenoloji deseni türleri ve araştırma süreci. *Eğitim ve Öğretim Araştırmaları Dergisi*, 10(4), 2146-9199.
- Koç, A., & Beyazkaya, T. (2019). Bingöl'ün yenilebilir yabani bitkilerinin gastronomi turizmine etkisi üzerine bir araştırma. *Tourism and Recreation*, 1(1), 31-37.
- Kong, L., Tong, H., & Ton, L. (2020). Consumers acceptability and perceptions toward the consumption of hydroponically and soil grown broccoli microgreens. *Journal of Agriculture and Food Research*, 2(8), 100051.
- Konmaz, E., & Ova, G. (2014). Filizlenme işleminin fitokimyasal bileşikler üzerine etkisi. *Gıda*, 39(1), 49-56.
- Koz, M. (2003). *Yemek kitabı tarih-halkbilimi-edebiyat*. İstanbul: Çalış Ofiset.
- Kumari, P., Bhargava, B. (2021). Phytochemicals from edible flowers: Opening a new arena for healthy lifestyle. *Journal of Functional Food*, 78, 104375.

- Kyriacou, M., Roupheal, Y., Gioia, F., atzis, A., Beria, F., Renna, M., Pascale, S., & Santamari, P. (2016). Micro- scale vegetable production and the rise of microgreens. *Trends in food Science & Technology*, 57, 103-115.
- Metin, E. (2021). İnovatif bir yaklaşım olarak yenilebilir çiçeklerin çikolatada kullanımı. Yüksek Lisans Tezi, Balık Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- Metin, O., Ünal. Ş. (2022). İçerik analizi tekniği iletişim bilimlerinde sosyoloji doktora tezlerinde kullanımı. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 2667-8683.
- Mir, Ş., Şah, M., & Mir, M. (2017). Microgreens: production, shelf life, and bioactive components, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(12), 2730-2736.
- Mlcek, J. (2011). Fresh edible flowers of ornamental plants – A new source of nutraceutical foods. *Trends in Food Science & Technology*, 22 (10), 561-569.
- Murphy, C., & Pill, W.(2010). Cultural Practices to Speed the Growth of Micrigreen Arugula Croquette Eruca Vesicoria Subsp Sativa. *The Jouinal of Harticultural Science and Biotechnology*, 85(3), 171-176.
- Nowicka, P., & Wodylo, A. (2019). Anti-hyperglycemic and anticholinergic effects of natural antioxidant contents in edible flower. *Antioxidants*, 8(8), 308.
- Örnek, A. (2021). *Yiyecek içecek sektöründe yenilebilir çiçek ve mikro filizler*. İstanbul: Çizgi Yayınevi.
- Özer, M. (2001). Yeşil hareket: alman yeşilleri üzerine bir değerlendirme. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*. 3(1), 173 – 198.
- Özer, Z. E. (2018). *Yenilebilir çiçekler ve yenilebilir böcekler*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Paradiso, V., Renna, M., Gattullo, C., Calasso, M., Terzano, R., Allegretta, I., Leoni, B., Caponio, F., & Santamaria, P. (2020). Nutritional characterization and shelf-life of packaged microgreens. *Food Funct*, 9(11), 5629-5640.
- Polat, A. (2022). Nitel araştırmada yarı yapılandırılmış görüşme soruları, soru form ve türleri nitelikler ve sıralama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 2667-8683.
- Renna, M., Gioia, F., Leoni, B., & Mininni, C. (2016). Culinary assessment of self-produced microgreens as basic ingredients in sweet and savory dishes. *Journal of Culinary Science & Technology*, 15(2), 1-17.
- Sağlam, H., & Mısırlı, A. (2018). Kuşburnu Çiçek tomurcuklarının farklılaşması ve gelişimi. *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 55(3), 291-297.
- Sak, İ. (2006). Osmanlı sarayının iki aylık meyve ve çiçek masrafı. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 25(40), 141-176.
- Sarıışık, M. (2015). *Uluslararası gastronomi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Solmaz, Y., & Altier, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108 – 124.
- Soylu, A., & Gül, M. (2010). Yönetim İnovasyonu. *Sosyoekonomi*, 11(11), 115-130.

- S nnet ioğu, A., Sünnetçioğlu, S. & İstem, E. (2023). Kendi ürünlerini yetiştiren mutfak şeflerinin deneyimlerinin sürdürülebilir gastronomi bakış açısıyla değerlendirilmesi. *Sinop Üniversitesi Boyabat İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi e-Dergisi*, 3(2).
- şahin,  . (2009). Yiyecek içecek işletmeciliğinde yenilebilir çiçekler. *3.ulusal gastronomi sempozyumu* (ss,16). Antalya: Alanya.
- şahin,  ., & Kılıç, B. (2009). Yiyecek içecek işletmeciliğinde yenilebilir  i ek. *3.ulusal gastronomi sempozyumu*. (ss, 1-15). Antalya: Alanya.
- Tarkun, E. (2000). Nitel araştırmalar. * neri Dergisi*, 3(14), 29-34.
- Tekin, M., & Arsu, ř. (2020). Nitel araştırma yöntemi olarak fenomenoloji yaklaşım kapsamı ve sürecine yönelik bir derleme. *Türkiye K rler Federasyonu Yayını*, 20(1), 153-182.
- Tekin, M., Etlioğlu, M., & Tekin, E. (2017). İnovatif lojistik. *The International New Issues in Social Sciences*, 5(5), 8-104.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Turner, E, Luo Y., & Buchanan, R. (2020). Microgreen nutrition, food safety, and shelf life. A review. *J Food Sci*, 85(4), 870-882.
- Tutar, H. (2022). Nitel araştırmalarda ger eklilik ve güvenirlik bir model  nerisi. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 117-140.
- Uslu, D. (2012). Vaka  alışması; uysalİnovatif kültürün oluşturulmasında personel yeterliliğinin  nemi. *CB  Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(2), 116-128.
- Ustaahmetoglu, E. (2015). Tat algısı için dilden daha fazlası mı gerekli? tat testi üzerine bir uygulama. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(3), 127-134.
- Uysal, E. & Gökçay, E. (2022). *Mikro yeşillikler (microgreens) nedir?* . Erişim adresi: [https://tibuad.istanbul.edu.tr/tr/content/blog/microgreens-\(mikro-yesillikler,-mikro-filizler\)](https://tibuad.istanbul.edu.tr/tr/content/blog/microgreens-(mikro-yesillikler,-mikro-filizler)). Erişim tarihi: 4 Temmuz 2022.
-  nver, A. (1966).  i ek tarihimizde türk karanfilleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 5, 5-12.
-  stkanat, A. (2018). *Güzellik Kraliçesi Mikro Yeşillikler*. Erişim adresi: <https://www.star.com.tr/yazar/guzellik-kralicesi-mikro-yesiller-yazi-1378268/>. Erişim tarihi: 09.09.2022.
- Varelci, E. & Kan, A. (2021). Serin iklim tahılları çim sularının verim ve bazı teknolojik özelliklerin araştırılması. *Biyoçeşitlilik ve Koruma Dergisi*, 14(3), 480-486.
- Xiao, Z., Lester, G., Luo, Y., & Wang, Q. (2012). Assessment of vitamin and carotenoid concentrations of emerging food products. *edible microgreens: J Agric Food Chem*, 60(31), 7644-51.
- Xu, L., Napota, N., & Ota, T. (2018). Glucorophanin a broccoli sprout extract that ameliorates obesity – induced inflammation and insulin resistance. *Adiposit*, 7(3), 218 – 225.
- Yalçın, H. (2022). Bir araştırma deseni olarak fenomenoloji. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 213-232.

- Yenilebilir çiçek ve mikro filizler.* (t.y.). Erişim adresi: <https://mimiciftligi.com/collections/yenilebilir-cicekler>. Erişim tarihi: 03.01.2023.
- Yetim, H., Tömük, F., Öztürk, İ., & Sağdıç, O. (2010). Yenilebilir tohum filizlerinin mikrobiyal güvenliği. *Akademik Gıda*, 8(2), 18-23.
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2013). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yıldırım, O. (2022). Mutfak şeflerinin bakış açısından yenilebilir çiçekler ve konaklama işletmelerinde kullanılma durumu. *Güncel Turizm Araştırma Dergisi*, 6(2), 345-368.

