

Aralık 2018 - Ocak 2019 Sayı: 31

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı

Gastronomi ve HoReCa Dergisi



FOODtime

**GASTROTURİZM VE
24 SOLAR TERMS**

**Turizmde
Markalaşma
Fırsatları**

**TREND
BESLENMELER**

**Yeni nesil
KAHVECİLERDE
TRENDLER**

**YENİ YILINIZ
KUTLU
OLSUN**

**ENDÜSTRİYEL
[MUTFAK]
SEKTÖRÜNDE
2019 BEKLENTİLERİ**

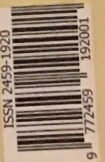
Ceviz 10
Tüketmek
İçin Sebep

**YILBAŞI
LEZZETLERİ**

**BETÜL
ARIM**

“Gülmek en
önemli gıda”

Fiyatı 15,00



GASTROTURİZM VE 24 SOLAR TERMS

2019'da geçmişten gelen ancak günümüz teknoloji ve bilgileriyle tazelenmesi gereken konulara ilgi göstermeniz dileğiyle...

"Her tat doğduğu yerde, olgunlaştığında lezzetli, doğru mevsimde yendiğinde faydalıdır."



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orthun@klemantin.com

İlgi ve sevecek, konuşmacı olarak katılmış olduğum "Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations" başlıklı "Sınırların ve Medeniyetlerin Ötesinde Miras Turizmi" konulu 11. Uluslararası Turizm Konferansı "The 11th Tourism Outlook Conference" 2-5 Ekim 2018 tarihleri arasında Eskişehir'de gerçekleşti. Kongreye ev sahipliğini, Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi yaptı ve University Teknologi MARA, Malaysia (UITM); Northern Arizona University, ABD ve International Geographical Union (IGU), Commission on the Geography of Tourism, Leisure and Global Change ile işbirliği yapılarak gerçekleştirildi.

Konferansa ABD, Malezya, Çin, Bosna Hersek, Bulgaristan, Macaristan, Endonezya, Fransa, Güney Afrika, İspanya, İsrail, İtalya, Litvanya, Makedonya, Polonya, Rusya, Yeni Zelanda, Gambia, Yunanistan, KKTC, Tayvan, Avusturya ve Türkiye olmak üzere 22 ülkeden yaklaşık 200 akademisyen sözlü sunum yapmak üzere başvuru

yaptı. Uluslararası boyutta büyük ilgi gören konferansa; yurt içinden Anadolu Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, Ankara Üniversitesi, Başkent Üniversitesi, Balıkesir Üniversitesi, Boğaziçi Üniversitesi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Ege Üniversitesi, Gazi Üniversitesi

ve İstanbul Üniversitesi başta olmak üzere 50 farklı üniversiteden katılım sağlandı.

Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Semra Günay Aktaş'ın liderliğinde; benimle birlikte



Gastro Turizm konusundaki değerli şef, yemek uzmanlarından Kutsi Akkaya, İstanbul Üniversitesi'nden Doç. Dr. Türkiye Seyahat Acenteleri Birliği (TÜRSAB), Türkiye Turizm Akademisyenleri Birliği (TÜROFED), Türkiye Turizm Akademisyenleri Birliği (TÜREB), Türkiye Havacılık İşletmecileri Birliği (HİD), Türk Hava Yolları, ayrıca Prof. Dr. Alan A. Lew, Norveç ve Malezya Kültür Bakanlığı'na bağlı Biriminin Genel Müdürü Mohamed Razip Hanıf gerçekleştirdi.

Başkent Üniversitesi Turizm Fakültesi'nde düzenlenen konferansın en güzel, en bilgilendirici, çok iyi bir sunumla, Turizm ve Gastronomi konferanslarından



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orhun@klemantin.com

İstanbul Üniversitesi başta olmak üzere 50 farklı üniversiteden katılım sağlandı.

Adıyaman Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Semra Günay Akın'ın liderliğinde; benimle birlikte



Gastro Turizm konusunu işlediğimiz değerli şef, yemek yazan ve araştırmacılarından Kutsi Akıllı, Gazi Üniversitesi'nden Doç Dr. Mustafa Aksoy, Türkiye Seyahat Acentaları Birliği (TÜRSAB), Türkiye Otelciler Federasyonu (TÜROFED), Turist Rehberleri Birliği (TUREB), Türkiye Özel Sektör Havaçılık İşletmeleri Derneği (TÖSHİD), Türk Hava Yolları (THY) temsilcileri, ayrıca Prof. Dr. C. Michael Hall ve Assoc. Dr. Me-lanie K. Smith, Prof. Dr. Alan A. Lew, Nor'ain Binti Hj. Othman ve Malezya Kültür Sanat ve Turizm Bakanlığı'na bağlı Turizm Tanıtma Biriminin Genel Müdür Yardımcısı Mohmed Razip Hasan özel bir sunum gerçekleştirdi.

Başkent Üniversitesi, Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi'ne bağlı Thermopolium Gastronomi Akademisi Danışmanı ve Master Şef olarak Gastro Turizm hakkında Kutsi Akıllı ile birlikte gerçekleştirdiğimiz sunumdan birkaç ek bu yazıma koyuyorum. Sunumun tamamını Springer'de akademik yayın olarak bulabilirsiniz.

Türkiye'de konuşmacı olarak katıldığım en güzel, en büyük, kapsamlı, bilgi dolu, çok iyi organize olunmuş, Turizm ve Gastronomiyi içeren konferanslardan biriydi. Son yıllarda,

özel organizasyon firmalarının yapmış olduğu, gastronomiyle ilgili konferanslar para kokulu ve bilgiden yoksun oluyor. Ekonomik anlamda ülkemize birşey katmamasının yanı sıra, bazı bireylerin ceplerini doldurmaktan öteye gitmeyen bu kısır konferansların, özellikle hiç tanınmayan-bilinmeyen şefleri ülkemize getirip "ünlü" adı altında tanıtılmaları aynı bir komedi. Ülkemizde Gastronomi dalında hem sektörde deneyimli hem araştırmacıları olan hem de akademik anlamda çalışmalar yapan bir çok değerli meslektaşımızı dış dünyaya tanıtmak varken, geldikleri ülkelerin mutfağına bile doğru düzgün hakim olmayan, "ünlü" adı altında, dışardaki kişilerle dolu konferansların düzenlenmesi çok ayıp. Bu konferanslara itibar edilmemesi gerek. Gidenlerin de hiç araştırmadıklarını, bilgi seviyelerinin düşük olduğunu görebiliyoruz. Konferansa gidenler arasında "arkadaşımıza destek" ya da "çıkarttıkları içerisinden olanlar" ise aynı vaka ve aslında kendi isim-kariyerlerini kirlittiklerine ve bunun sonradan farkına vardıklarını şahit oluyoruz. Bu tarz bir komediyi bize yaşatmadıkları ve Uluslararası boyutta ev sahipliği yaptıkları için Anadolu Üniversitesi'ne, Turizm Fakültesi çalışanlarına, Dekan Pof. Dr. Semra Günay Aktaş ve ekibi-ne sonsuz teşekkürler.

24 Güneş Döngüsüne göre Gastro Turizm;

Ne yediğimiz, nasıl davrandığımızı, nasıl yaşayacağımızı etkiler, topraktan tabağa olan serüvende karşılaştıklarımız yaşam tarzımızı yansıtır. Tarım, iklim, tarih, arkeoloji, coğrafya, astronomi, gastronominin ayrılmaz bir parçasıdır. 24 Solar Terms rejimi, günümüzün gündeminin en önemli canlı kanıtıdır. Eski Çin'deki Batı Han Hanedanlığı'na dayanan bu tür yemeğin uygulayıcısı Xu Wanju (202 BC - 220 AC). Mevsimlere ve beslenmeye dayalı olarak tarıma ve yaşam tarzına öncelik veren bu rejimin, iklimler tarafından belirlendiği, bugün bile ilkokullarda çocuklara öğretildiği ve uygulandığı belirtilmektedir. UNESCO tarafından korunan bu gastronomi kültürü rejiminin Türk mutfağı ve kültürüne çok yakın olduğu belirtilmektedir. Türk Mutfağı İmparatorluğu, her ikisi de tıbbı dayalı olduğu için çok yakındır. Bu bağlamda, geleceğin gıdaları olarak geleneksel tatları sağlığınız için kullanmanız sadece bizim için değil, aynı zamanda dünya kaynakları için de yararlı olacaktır. Bu inançla, bu lezzetleri özünden ödün vermeden ve dünya mutfak dünyasına dahil etmeden teknolojiye ve yeniliklere adapte etmeye devam ediyoruz.