

NEVŞEHİR'İN GASTRONOMİK MİRASININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ: YEREL KİMLİKTEN KÜRESEL TANITIMA

“ PROJENİN AMACI ”

Bu projenin temel amacı, Kapadokya Bölgesi'ne özgü gastronomik miras unsurlarının (geleneksel yemekler, yerel ürünler, üretim ve hazırlama bilgisi) tespit edilmesi, belgelenmesi ve bilimsel yöntemlerle analiz edilerek kuşaklar arası aktarımına katkı sağlanmasıdır. Proje kapsamında elde edilen bulguların akademik ve belgesel nitelikte bir kitapta derlenmesi ve bu yayının üniversite bünyesinde düzenlenecek kurumsal bir lansman etkinliği ile paylaşılması, kültürel mirasın görünür kılınmasını ve kurumsal bilgi paylaşımını desteklemeyi amaçlamaktadır.

İlişkili SKH'ler:

SKH 11.4 - Kültürel mirasın korunması

SKH 4-Nitelikli eğiti



“ PROJENİN ÖNEMİ ”

Kapadokya mutfak kültürüne ilişkin akademik çalışmalar incelendiğinde, bölgenin gastronomik zenginliğinin çoğunlukla yerel yemeklerin tanıtımı, gastronomi turizmi potansiyeli veya destinasyon çekiciliği bağlamında ele alındığı görülmektedir. Bu çalışmalar, Kapadokya mutfağının kültürel kimlik ve turizm deneyimi açısından önemli bir unsur olduğunu ortaya koymakla birlikte, gastronomik bilginin üretim ve aktarım süreçlerini sistematik biçimde inceleyen saha temelli araştırmaların sınırlı olduğunu göstermektedir. Örneğin Kapadokya mutfağını Mustafapaşa (Sinassos) örneği üzerinden inceleyen çalışmalar, bölgedeki geleneksel yemeklerin kültürel kimlik ve turizm açısından önemini ortaya koymaktadır (Ardıç Yetiş, 2019). Bununla birlikte bu çalışmaların önemli bir kısmı gastronomik unsurların tanımlanması ve tanıtılması düzeyinde kalmakta; gastronomik bilginin yerel aktörler aracılığıyla nasıl üretildiği, aktarıldığı ve sürdürüldüğü konusunu sınırlı ölçüde ele almaktadır.

Proje Yürütücüsü

Öğr. Gör. Dr. Kayhan KARAKAYA

Bu çalışma DKMP26-3 No'lu İhtisaslaşma Projesi kapsamında yürütülmektedir.



09.04.2026 - 08.04.2027



PROJENİN BÖLGESEL KALKINMAYA ETKİSİ

Kapadokya'nın doğal ve kültürel mirasına gastronomik değerler eklenerek destinasyon zenginleştirilir.

Sürdürülebilir kalkınma hedefleri doğrultusunda bölgesel sosyal ve ekonomik gelişme desteklenir.



PROJENİN ÇIKTILARI

- ▶ Kapadokya gastronomik mirasına ilişkin saha verilerine dayalı gastronomik miras envanteri oluşturulması. Sözlü tarih yöntemiyle gerçekleştirilen görüşmelerin dijital arşivinin oluşturulması. Araştırma sürecini ve gastronomik miras pratiklerini belgeleyen görsel-işitsel kayıtlar ve belgesel video hazırlanması. Projenin bulgularını ve analizlerini içeren sonuç raporu hazırlanması. Proje bulgularına dayalı ulusal veya uluslararası hakemli dergilerde akademik makale yayımlanması ve bilimsel toplantılarda bildiri sunulması.
- ▶ Kapadokya'da gelenekselyemeklerin hazırlandığı ve gastronomik üretim pratiklerinin sürdürüldüğü köy ve kasabaların tespit edilmesi ve belgelendirilmesi. Yerel üretim pratikleri ve gastronomik bilgiye ilişkin görsel-işitsel bir arşivin oluşturulması. Proje çıktılarının çok dillidijital içerikler aracılığıyla kamuoyuyla paylaşılması ve gastronomik mirasın korunmasına yönelik farkındalığın artırılması.
- ▶ Gastronomi ve turizm alanında öğrenim gören öğrencilerin saha araştırması süreçlerine katılımının sağlanması ve nitel araştırma yöntemleri konusunda deneyim kazanmaları. Gastronomi öğrencileri, yerel üreticiler ve ilgili paydaşlara yönelik bilgilendirme toplantıları ve uygulamalı atölye çalışmaları düzenlenmesi. Ayrıca envantere kaydedilecek her bir gastronomik unsurun gelecekte gerçekleştirilecek akademik araştırmalar için potansiyel araştırma konusu oluşturulması.



PROJE EKİBİ

- ▶ Proje Yürütücüsü: Öğr. Gör. Dr. Kayhan KARAKAYA
- ▶ Araştırmacı: Prof. Dr. Şükran GÜNGÖR TANÇ
- ▶ Araştırmacı: Doç. Dr. Selçuk ULUTAŞ
- ▶ Araştırmacı: Dr. Öğr. Üyesi Gülhan SÖZBİLEN
- ▶ Araştırmacı: Öğr. Gör. Meliha Şule AKGÜR
- ▶ Yüksek Lisans Öğrencisi Beyza TOPUZ
- ▶ Yüksek Lisans Öğrencisi Didem BİROL