



NEVŞEHİR GEÇİŞ DÖNEMİ YEMEKLERİNİN ENVANTERİNİN ÇIKARILMASI, REÇETELENDİRİLMESİ VE UYGULANMASI

“

PROJENİN AMACI

”

Nevşehir mutfağına özgü geçiş dönemi yemeklerinin belgelenmesi, standart reçetelerinin oluşturulması, uygulanması ve gelecek nesillere aktarılması hedeflenmektedir.

“

PROJENİN ÖNEMİ

”

Bu proje, Nevşehir'in kültürel kimliğinin önemli bir parçası olan geçiş dönemi yemeklerini kayıt altına alarak standart reçeteler oluşturmayı ve böylece kültürel mirasın korunmasını amaçlamaktadır. Gastronomi turizmüne katkı sağlayarak yerel ekonomiyi destekleyecek, gastronomi öğrencileri için akademik bir kaynak oluşturacaktır. Ayrıca gelecek nesillere aktarılabilecek bir e-kitap hazırlanacak ve tadım etkinlikleri düzenlenecektir.



Proje Yürütücüsü

Dr. Öğr. Üyesi Durmuş Ali AYDEMİR

Bu çalışma DKMP25-3 No'lu İhtisaslaşma Projesi kapsamında yürütülmektedir.



07.07.2025-06.10.2026



PROJENİN BÖLGESEL KALKINMAYA ETKİSİ

Proje, yerel gastronomik değerlerin korunmasını sağlayarak bölge turizmine doğrudan katkı sunacaktır.

Geçiş dönemi yemeklerinin kayıt altına alınması ve tanıtılması, Nevşehir'in gastronomi turizmi açısından cazibesini artıracaktır. Yerel üreticiler, aşçıları ve kadın kooperatifleri projeye aktif katılım sağlayarak ekonomik gelir elde edecek, bölgenin sosyal ve kültürel kalkınması desteklenecektir.



PROJENİN ÇIKTILARI

- ▶ Nevşehir geçiş dönemi yemeklerinin envanteri
- ▶ Standart reçetelerin oluşturulması
- ▶ Tarif, reçete, ritüel ve yemek fotoğraflarını içeren e-kitap
- ▶ Akademik yayınlar (bildiri, makale)
- ▶ Tadım etkinlikleri ve lezzet festivalleri
- ▶ Gastronomi öğrencileri için eğitim materyalleri

PROJE EKİBİ

- ▶ Proje Yürütücüsü: Dr. Öğr. Üyesi Durmuş Ali AYDEMİR
- ▶ Araştırmacı: Arş. Gör. Sinem DİKME GÜL
- ▶ Araştırmacı: Öğr. Gör. Kader PARLAK

