



Mutfak Şeflerinin Yöresel Mantarları Tanıma ve Kullanım Durumlarına İlişkin Keşifsel Bir Araştırma (An Exploratory Research on the Local Mushrooms Recognition and Use Status of the Chefs)

*Özkan ERDEM^a , Fuat BAYRAM^b , Berker ÇİFTÇİ^b , Ali Kemal KEMER^b 

^a Akdeniz University, Göynük Culinary Arts Vocational School, Antalya/Turkey

^b Abant İzzet Baysal University, Mengen Vocational School, Bolu/ Turkey

Anahtar Kelimeler

Mantar
Mutfak
Yöresel mantar
Yöresel ürün
Mutfak şefi

Öz

Eski çağlardan bu yana gıda ve tıbbi amaçla doğadan toplanılıp kullanılan yabani mantarlar bugün de kozmetik ve endüstri gibi alanlarda da sıklıkla kullanılmaya başlamıştır. Özellikle son yıllarda dünya genelinde sağlıklı ve güvenilir gıdaya olan talebin artmasıyla birlikte mantar yetiştiriciliği de önemli bir sanayi kolu haline gelmeye başlamıştır. Aynı zamanda ekoturizm ve kırsal turizm uygulayan bölgelerde doğadan mantar toplama eğlenceli ve para kazandıran bir aktivite olmaya başlamıştır. Bunun yanı sıra kırsal kesimde fazla işgücü gerektirmeden ve düşük masraflı üretim ve doğadan toplama bazı ailelerin geçim kaynağı da olabilmektedir. Yapılan literatür taraması sonucunda genellikle envanter çıkarmaya yönelik çalışmalar yapıldığı tespit edilmiş olup, mantarları kullanan ve tüketenlere ilişkin çalışmalara rastlanmamıştır. Bu nedenle bu çalışmada da turizm sektörü içerisinde mantarları kullanan mutfak şeflerinin yöresel mantarları tanıma ve kullanma durumlarının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Söz konusu çalışmada nitel görüşme yöntemlerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak elde edilen veriler içerik analizine tabi tutularak yorumlanmıştır.

Keywords

Mushroom
Kitchen
Local mushroom
Local product
Kitchen chief

Abstract

Since ancient times, wild mushrooms, which have been collected from nature for food and medical purposes, are now being used frequently in areas such as cosmetics and industry. Especially in recent years, with the increase in demand for healthy and reliable food on the world scale, mushroom growing has become an important industry. At the same time, ecotourism and rustic tourism have been a fun and monetizing activity for collecting mushrooms from nature. Besides, it can be a source of livelihood for some families in rural areas without requiring too much labor and low cost production and collection from nature. As a result of the literature survey, it was determined that studies were conducted for the purpose of inventory extraction, and no studies on consumption of fungi were found. For this reason, in this study, it is aimed to determine the recognition and use of local mushrooms by the kitchen chefs who use mushrooms in the tourism sector. In this study, the data obtained from the qualitative interview methods using the face-to-face interview technique was interpreted by analyzing the content.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: ozkanerdem@akdeniz.edu.tr (Ö. Erdem)