



Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği** (Edible Herbs Habitual Consumption: Düziçi Example)

*Firuze CEYLAN^a, Semra AKAR ŞAHİNGÖZ^a

^a Ankara Hacı Bayram Veli University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Ankara/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:17.06.2019

Kabul Tarihi:23.09.2019

Anahtar Kelimeler

Yenilebilir otlar

Gastronomi

Etnobotanik

Tirşik otu

Kömeç otu

Keywords

Edible herbs

Gastronomy

Ethnobotanical

Peltandra

Mallow

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Akdeniz bölgesi yenilebilir otlar yönünden çok zengin bir floraya sahiptir. Planlanan bu çalışma ile coğrafi olarak Akdeniz bölgesinde yer alan Osmaniye ili Düziçi ilçesinde tüketilen yenilebilir otların kullanım durumlarının belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırmada nitel araştırma modeli kullanılmıştır. Daha sağlıklı veriler elde edileceği düşüncesi ile 55 yaş üstü, yenilebilir ot tüketen kişilerle yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme formu ile toplanmıştır. Görüşmeler sırasında ses ve görüntü kayıtları alınmıştır. Verilerin çözümlenmesi sonucunda yenilebilir otlarla ilgili geleneksel reçeteler elde edilmiştir. Bu otların en çok sağlığa yararlı olduğu inancıyla tüketildiği, kişilerin küçük yaşlardan itibaren bu otların tatlarına aşına oldukları için ve bunun bir alışkanlık olması nedeniyle sıklıkla tüketildiği tespit edilmiştir. Katılımcıların bu otları çiğ olarak tüketmelerinin yanı sıra çorba, salata, pilav, meze, ekmeğin ve börek içi malzeme olarak farklı birçok yemeğin yapımında kullandıkları belirlenmiştir.

Abstract

Mediterranean region has a very rich flora in terms of edible herbs. With this conducted study, it has been aimed to be assessed the case of edible herbs usage in Düziçi District, Osmaniye Province that is located in Mediterranean region. Qualitative research modal has been used. To acquire healthier data, interviews have been done with the people who are above 55 years of age and consume edible herbs. Data have been collected with semi-structured interview form. During the interviews, audio and video recording have been taken. As a result of analysing the data, it has been gained traditional recipes about edible herbs. The herbs consumed frequently have been established due to having been consumed with the belief that they are beneficial to health, the people being familiar with the taste of the herbs and due to being a habit from young ages. Besides attendees consume these herbs in the raw, it has been stated that they use them making for different food as an ingredient in soup, salad, rice, appetizer, patty and bread.

* Sorumlu Yazar

E-posta: firuze.ceylan@hbv.edu.tr (F. Ceylan)

Makale Künyesi: Ceylan, F. & Akar Şahingöz, S. (2019). Yenilebilir Otlar Tüketim Alışkanlığı: Düziçi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 2204-2225.

DOI:

** Bu çalışma Firuze CEYLAN tarafından Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı yüksek lisans Programında Doç. Dr. Semra ŞAHİNGÖZ danışmanlığında hazırlanan "Yenilebilir Otların Yiyecek Hazırlamada Kullanımı: Tirşik Otu (*Arum Maculatum L.*)" isimli yüksek lisans tezinden türetilmiş ve Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi'nce 09/2019-01 Proje Kodu ile desteklenmiştir.