



Ulusal ve Uluslararası Platformda Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Simit (Simit as An Element of Gastronomic Identity in National and International Platforms)

* Gülçin ÖZBAY ^a 

^a Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:03.01.2020

Kabul Tarihi:07.02.2020

Anahtar Kelimeler

Simit

Gastronomik kimlik

Zincir simit işletmesi

Simit tarihi

Öz

Türk sokak yiyecekleri ve fast-food kategorisinde değerlendirilen simit, her yaş grubundaki insanın beslenmesinde doyuruculuğu ve kolay ulaşılabilir olması nedeniyle önemli bir yer teşkil etmekte ve konu birçok araştırmacı tarafından incelenmektedir. Ancak simidi doğrudan konu alan az sayıda çalışmaya rastlanmıştır. Bu çalışmada ilgili yazın incelenerek ulusal ve uluslararası platformda simide ilişkin bir durum analizi yapılmış amaçlanmıştır. Gastronomik unsur olarak tescillenmiş Samsun, Ankara, Manisa, Rize, İzmit ve Kastamonu simitlerinin yanısıra Osmaniye, Giresun, İzmir, Zonguldak ve Antakya simitleri de yörelere özel ürün ve tekniklerle hazırlanmaktadır. Ürünlerin ayırtedici özellikleri çalışmada aktarılmıştır. Simidin sokak yiyeceği kategorisinden işletme menülerine geçişinde yiyecek-içecek endüstrisindeki küreselleşme etkilerinden bahsedilmektedir.

Keywords

Simit (Turkish bagel)

Gastronomic identity

Chain simit business

History of simit

Abstract

Simit, which is evaluated in the Turkish street food and fast food category, is an important place in the nutrition of people of all age groups due to its satisfying and easy reach and the subject is examined by many researchers. However, a small number of studies have been found that directly examining the simit. In this study, it is aimed to analyze the situation of simide in national and international platforms by examining the relevant literature. Besides Samsun, Ankara, Manisa, Rize, Izmit and Kastamonu simits registered as gastronomic elements, Osmaniye, Giresun, Izmir, Zonguldak and Antakya simits are also prepared with special products and techniques for the regions. The distinguishing characteristics of the products are explained in the study. In the transition of simit from street food category to business menus, the effects of globalization in the food and beverage industry are mentioned.

Makalenin Türü

Derleme Makale

* Sorumlu Yazar

E-posta: gozbay@subu.edu.tr (G. Özbay)

DOI: 10.21325/jotags.2019.571