

GİRESUN İLİ GASTRONOMİ DEĞERLERİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ

YAZARLAR

Dr. Öğretim Üyesi Hakan AKYURT

Dr. Öğretim Üyesi Eray TURPCU

© Copyright 2019

Bu kitabın, basım, yayın ve satış hakları Akademisyen Kitabevi A.Ş.'ne aittir. Anılan kuruluşun izni alınmadan kitabın tümü ya da bölümleri mekanik, elektronik, fotokopi, manyetik kağıt ve/veya başka yöntemlerle çoğaltılamaz, basılamaz, dağıtılamaz. Tablo, şekil ve grafikler izin alınmadan, ticari amaçlı kullanılamaz. Bu kitap T.C. Kültür Bakanlığı bandrolü ile satılmaktadır.

ISBN

978-605-258-669-3

Kitap Adı

Giresun İli Gastronomi Değerleri ve Gastronomi Turizmi

Yazarlar

Dr. Öğretim Üyesi Hakan AKYURT

Dr. Öğretim Üyesi Eray TURPCU

Yayın Koordinatörü

Yasin Dilmen

Sayfa ve Kapak Tasarımı

Akademisyen Dizgi Ünitesi

Yayıncı Sertifika No

25465

Baskı ve Cilt

Göktuğ Ofset

Proje No

SOS-BAP-A-150219-61

GENEL DAĞITIM

Akademisyen Kitabevi A.Ş.

Halk Sokak 5 / A

Yenişehir / Ankara

Tel: 0312 431 16 33

siparis@akademisyen.com

www.akademisyen.com

ÖNSÖZ

Giresun ili gastronomi değerlerinin tespit edilmesi ve genel gastronomi bilgileri içeren bu kitap, hem bilimsel olarak gastronomi turizmi hakkında bilgileri hem de Giresun ili gastronomi ürünleri hakkında yöresel yiyeceklerin hazırlanışı, malzemeleri ve yapılaş biçimlerini kapsamaktadır. Hazırlanan kitap ile amaç, Giresun ili gastronomi değerlerinin tespit edilmesi, Giresun ili turizminin tanınırlığının artırılmasına ve Giresun turistik talebinin sürdürülebilir olmasına katkıda bulunmaktır. Giresun ili ve ilçelerindeki yöresel yiyeceklerin ortaya çıkarılması ve gastronomi turizm ile ilgili bilgiler verilmektedir. Değişen turistik talepler doğrultusunda ve artan rekabet şartlarında turizmden elde edilen gelirlerden daha çok yararlanmak için turizmin çeşitlendirilmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Özellikle son yıllarda artan eğilimi ile Gastronomi turizmi farklı ve dikkat çeken turistik ürünlerden biridir. Türkiye turizmini kaldırmak ve ürün çeşitliliğini arttırmak için her bölgenin gastronomi ürünlerini belirlemesi ve tanıtması zorunlu hale gelmiştir. Giresun turizmi, özellikle yaylaları, tarihsel ve kültürel alanları ile yeni turistik destinasyonlar içinde yer almak zorundadır. Turistlerin beklenti ve ihtiyaçlarının sürekli değiştiği günümüzde, bölgelerdeki gastronomi ürünlerini daha iyi tanıtmak gerekmektedir. Bu sayede, bölgenin turizm çekicilikleri içinde yöresel lezzetler dahil edilebilecektir.

Bu kitap üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde gastronomi turizmi ile ilgili genel bilgilere, Dünya ve Türkiye’de gastronomi kavramına ilişkin bilimsel ifadeler yer verilmektedir. İkinci bölümde ise Giresun il ve ilçelerinde yöresel yiyeceklerin yapılaş, malzemeleri ve fotoğrafları bulunmaktadır. Üçüncü bölümde ise Giresun ili Gastronomi turizmi değerlendirilmektedir.

Giresun ili yöresel yiyeceklerinin hazırlanmasında, Giresun İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü verileri, bölgedeki otel ve lokantalarda çalışan aşçıların hazırladıkları ürünler ve de ev hanımlarına yöresel yiyecekler hazırlatılarak fotoğrafları çekilmiştir. Yiyeceklerin malzemeleri ve tarifleri alınarak Giresun ili turizmi için bir gastronomi kataloğu oluşturulması hedeflenmiştir. Giresun ili yöresel yiyeceklerin bölgeyi ziyaret etmeyi planlayan veya ziyaret eden turistlerin algılarında yer etmesi ve gastronomi ürünlerinin turizm sektörü içinde ne kadar önemli olduğunun ifade edilmesi amacı ile gastronominin turizm içindeki yeri de bilimsel olarak anlatılmaya çalışılmıştır. Çalışmada Giresun ili turizmi ile ilgili gastronomi hakkında önerilere de yer verilmektedir. Giresun turizmini turistler açısından olumlu imaj sağlayacak bir çalışma olması beklenmektedir. Gastronomi turizminin giderek artan önemi ve turistlerin ilgisi nedeniyle Giresun İli gastronomi ürünleri ile ilgili böyle bir yayının hazırlanması ve sunulması zorunlu hale gelmiştir. Çalışmanın Giresun İli Gastronomi değerleri ile ilgili açığı biraz olsun kapatması ve daha sonra yapılacak çalışmalarda kaynak

niteliği taşıması hedeflenmektedir. Çalışma hem bilimsel hem de araştırma yön-
lü olarak ele alınmış bir eser olarak tasarlanmıştır.

Bu kitabın Giresun turizmine katkı sağlaması ve turizm ile ilgilenen paydaş-
lar için fayda sağlayacak yeni bir kaynak niteliğinde olması amaçlanmaktadır.
Hazırlanan kitap Giresun ili otelleri ve seyahat acentelerine, turizm ile ilgilenen
kamu kurumlarına ve turizm akademisyenlerine ücretsiz olarak dağıtılacaktır.
Kitap Giresun Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri koordinasyon birimi ta-
rafından desteklenerek yayınlanmıştır.

Kitabın hazırlanmasında yöresel yiyeceklerin araştırılmasında, toplanma-
sında ve yayınlanmasında katkısı bulunan Giresun Valiliği ve İl Kültür Turizm
Müdürlüğüne, Giresun Üniversitesi Rektörlüğüne, Giresun Üniversitesi Bilimsel
Araştırma Projeleri (BAP) koordinasyon birimi yönetici ve çalışanlarına, aşçı
ve ev hanımlarımıza, otel ve restoran yöneticilerimize teşekkürlerimizi bir borç
biliriz. Özellikle maddi anlamda katkısını esirgemeyen ve kitabın yayınlanma-
sında maddi desteğimizi sağlayan Giresun Üniversitesi Rektörlüğüne ve Bilimsel
Araştırmalar Projeleri Koordinasyon Birimi çalışanlarına tekrar teşekkürlerimi-
zi sunarız.

Dr. Öğretim Üyesi Hakan AKYURT

Dr. Öğretim Üyesi Eray TURPCU

İÇİNDEKİLER

1. BÖLÜM

GASTRONOMİ ve TURİZM

1.1. Gastronomi Kavramı	1
1.2. Gastronominin Tarihçesi	3
1.3. Turizm ve Gastronomi İlişkisi	5
1.3.1. Turizmde Gastronominin Önemi	6
1.3.2. Gastronomi Turizminin Özellikleri	9
1.3.3. Turizmde Gastronomi Çeşitleri	12
1.4. Gastronomik Kimlik Kavramı	14
1.5. Turizmde Gastronomi Etkinlikleri	17
1.5.1. Mutfak Müzeleri	19
1.5.2. Gastronomide Festivaller	24
1.5.3. Yemek Pişirme Etkinlikleri	28
1.5.4. Turizmde Gastro Turlar	29
1.6. Gastronomide Coğrafi İşaretleme	31
1.7. Turizmde Gastronomi İmajı	33
1.8. Dünyada Gastronomi Turizmi	35
1.9. Türkiye’de Gastronomi Turizmi	42
1.9.1. Türk Gastronomi Tarihinin Gelişimi	46
1.9.2. Coğrafi Bölgelere Göre Türkiye Gastronomisi	48

2. BÖLÜM

GİRESUN İLİ GASTRONOMİ DEĞERLERİ

2.1. Giresun İli Gastronomi Ürünleri	53
2.1.1. Armut Pekmezi	54
2.1.2. Bezelye Kızartması	55
2.1.3. Çalar Buğlama	56
2.1.4. Çalı Çileği Çorbası	57
2.1.5. Cırıttı	58
2.1.6. Diken Ucu (Merevcen) Kavurması	59
2.1.7. Diken Ucu (Merevcen) Turşusu	60
2.1.8. Dut Pekmezi	61
2.1.9. Etli Üzüm Yaprağı Sarması	62
2.1.10. Fasulye Tuzlusu Diblesi	63
2.1.11. Fasulye Turşusu Diblesi	64
2.1.12. Fasulye Turşusu	65
2.1.13. Fındıklı Burma Tatlısı	66
2.1.14. Fırın Kuru Fasulye	67
2.1.15. Galdirik Diblesi	68
2.1.16. Giresun Simidi	69

2.1.17. Golit Ekmeği.....	70
2.1.18. Hamsi Böreği (Hamsili Pilav).....	71
2.1.19. Hamsi Sebzelişi.....	72
2.1.20. Hamsi Kızartma	73
2.1.21. Hamsi Tuzlusu	74
2.1.22. Isırgan Yemeği	75
2.1.23. İncir Reçeli	76
2.1.24. Kiraz Tuzlusu	77
2.1.25. Kiraz Tuzlusu Diblesi.....	78
2.1.26. Kiraz Tuzlusu Kavurması	79
2.1.27. Kuzukulağı Çorbası	80
2.1.28. Mantar Kavurması	81
2.1.29. Mayıs Çileği Reçeli.....	82
2.1.30. Mendek Çorbası	83
2.1.31. Mezgit Tava	84
2.1.32. Mısır Unu Yağlaşması.....	85
2.1.33. Mısır Unlu Patlıcan Kızartması.....	86
2.1.34. Pancar (Karalahana) Çorbası	87
2.1.35. Pancar (Karalahana) Diblesi.....	88
2.1.36. Pancar (Etli Karalahana) Sarması	89
2.1.37. Pancar Döşeme.....	90
2.1.38. Pazı Sarması	91
2.1.39. Pezik Mücveri	92
2.1.40. Pezik Sapı Turşusu	93
2.1.41. Pezik Mıhlaması.....	94
2.1.42. Pirinçli Kabak	95
2.1.43. Pirinçli Yufka Böreği.....	96
2.1.44. Sakarca Turşusu.....	97
2.1.45. Samaksa	98
2.1.46. Siron.....	99
2.1.47. Su Böreği	100
2.1.48. Sütlü Kabak	101
2.1.49. Taflan Tuzlusu.....	102
2.1.50. Taflan Tuzlusu Kavurması.....	103
2.1.51. Taze Fasulye Diblesi.....	104
2.1.52. Taze Fasulye Kavurması	105
2.1.53. Taze Fasulye Kızartması	106
2.1.54. Tel Kadayıf	107
2.1.55. Yarmalı Karalahana Sarması.....	108

3. BÖLÜM

ĞİRESUN İLİ GASTRONOMİ TURİZMİ DEĞERLENDİRMESİ

3.1. Giresun İli Gastronomisinin Özellikleri	109
3.2. Giresun İli Gastronomi Turizmi	110

KAYNAKLAR

- Akman, M. ve Mete, M. (1998). *Türk ve dünya mutfakları*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Aktaş, A ve Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Alonso A. D. and O'Neill M. A. (2012). Muscadine grapes, food heritage and consumer images: implications for the development of a tourism product in southern USA, *Tourism Planning & Development*, 9, (3), 213-229.
- Askenazi, M. and Jacob, J. (2003). *Food culture around the World: Food culture in Japan*, London.
- Baloglu, Ş. ve Brinberg, D. (1997). Affective images of tourism destinations, *Journal of Travel Research*, 33(1), 11-15.
- Baysal, A., ve Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme ilkeleri ve Menü Planlaması*. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bonow, M., and Rytönen, P. (2012). Gastronomy and tourism as a regional development tool- the case of jamaica and advances in food, *Hospitality And Tourism*, 2(1), 2-10.
- Bowdin, G., McDonnal, I., Allen, J. and O'Toole, W. (2001). *Events Management*, Oxford : Butterworth-Heinemann.
- Bozok, D., Avcıkurt, C., Doğdubay, M., Sarıoğlu, M., ve Girgin, G.K. (2017). *Gastronomi ve mutfak sanatları*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Bucak, T. ve Aracı U.E. (2013). Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir Değerlendirme, *Balikesir University The Journal of Social Sciences Institute*, 16(30), 203-216.
- Bucak, T. ve Taşpınar, O. (2014). Türk mutfağı tarihinde deniz kültürünün yeri ve önemi. *International Journal of Human Sciences*, 77(1), 551-568.
- Chaney, S. and Ryan, C. (2012). Analyzing the evolution of singapore's world gourmet summit: an example of gastronomic Tourism, International, *Journal of Hospitality Management*, (31), 309-318.
- Chan, J.K.L. and Yeoh, E. (2010). The Experiential dimensions of museum experiences: the visitors' perspectives, *Intentional Journal of Business and Accountancy*, 1(1), 20-31.
- Cohen, E., ve Avieli, N. (2004). Food in tourism: attraction and impediment, *Annals of Tourism Research*, 31 (4), 755-778.
- Corigliano M. A. (2002). The route to quality: italian gastronomy networks in operation. In A-M Hjalager and G. Richards (editör). ss.166-185, *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.

- Cömert, M. ve Özkaya, F. D. (2014). Gastronomi Turizminde Türk Mutfağının Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2(2), 62-66.
- Csergo, J. (1996). The emergence of regional cuisines. J. L. Flandrin (Editör), *Food A culinary history*, (ss. 500-515). New York: Columbia University Press.
- Çağlı, I.B. (2012). Türkiye’de yerel kültürün turizm odaklı kalkınmadaki Rolü: gastronomi turizmi örneği, *Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Doğan, B. (2015). Coğrafi işaret korunmasının gelişmekte olan ülkeler için önemi. *NWSA-Social Science*, 10 (2), 58-75.
- Doğdubay, M. ve Giritlioğlu, İ. (2011). Mutfak Turizmi. Hacıoğlu, N. ve C. Avcıkurt. (Editörler). *Turistik Ürün Çeşitlendirmesi*. İkinci Baskı. Ankara : Nobel Yayıncılık.
- Du Rand, G. E. and Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues in Tourism*, 9(3): 206-234.
- Durlu Özyaka, F., Sünnetçioğlu, S. ve Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Düzgün, E., ve Özkaya, F.D. (2015). Mezopotamya’dan Günümüze Mutfak Kültürü *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3 (1), 41-47.
- Everett, S. ve Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of Sustainable Tourism*, 16(2), 150-167.
- Foster, D. L. (1992). *Food and beverage: operations methods and cost controls*, Westerville: McMillan/Mc Graw-Hill.
- Fumey, G. and Etcheverria, O. (2007). *Dünya mutfakları atlası*, Çeviren: İsmail Yerguz, İstanbul: Ntv yayınları.
- Getz, D. (1997). *Event management & Event tourism*, New York: Cognizant Communication Corporation.
- Getz, D. and Brown, G. (2006). Critical success factors for wine tourism regions: a demand analysis, *Tourism Management*, 27(1), 146-158.
- Gillespie, C. and Cousins, J. A. (2001). *European gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Goeldner, C. R., and Ritchie, J. B. (2012). *Tourism: Principles, Practices, Philosophies*, 12 edition, New Jersey: Wiley & Son.
- Gökdeniz, A., Erdem, B., Dinç, Y. ve Çelik Uğuz, S. (2015). Gastronomi turizmi: Ayvalık’ta yerli turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(1), 14-29.
- Gössling, S., Garrod, B., Aall, C., Hille, J., and Peeters, P. (2011). Food management in tourism: Reducing tourism’s carbon ‘foodprint’. *Tourism Management*, 32 (3), 534-543.

- Gülal, M. ve Korzay, M. (1987). *Yemek pişirme*. İstanbul Milli Eğitim Gençlik ve Spor Bakanlığı Yayınları, Yayın No: 762.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.
- Güzel, G. (2009). Gastronomi ve inovasyon, *İz Atılım Üniversitesi Dergisi*, 8, 28-29.
- Hall, C. M. (2011). Publish and perish? Bibliometric analysis, journal ranking and the assessment of research quality in tourism. *Tourism Management*, 32, 16-27.
- Harrington, R. J. (2005). Defining Gastronomic Identity Culture on Prevailing Components, Texture and Flavors in Wine and Food, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(2/3), 129-152.
- Harrington R. J., and Ottenbacher M. J. (2013). Managing the culinary innovation process: the case of new product development, *Journal of Culinary Science and Technology*, 11, 4-18.
- Hatipoğlu, A., Batman, O., ve Sarıışık, M. (2009). Gastronomi ve din. 3. *Ulusal Gastronomi Sempozyumu Kitabı*, Antalya.
- Hegarty, J. A. (2005). Developing "Subject fields" in culinary arts, science and gastronomy, *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(1), 5-13.
- Henderson, J. C. (2009). Food Tourism Reviewed. *British Food Journal*, 111(4), 317-326.
- Hillel D., Belhassen Y., and Shani A. (2013). What makes a gastronomic destination attractive? Evidence from the Israeli negev, *Tourism Management*, 3, 200-209.
- Hjalager, A., and Corigliano, A. (2000). Food for tourists-determinants of an Image. *International Journal Tourism Research*, 2(4), 281-293.
- Horng, J.-S., and Tsai, C. T. (2011). Exploring marketing strategies for culinary tourism in Hong Kong and Singapore. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 17(3), 277-300. Doi: 10.1080/10941665.2011.625432
- Kalkstein, C. A.-S. (2007). *Food and food related festivals in rural destination branding*. (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Indiana:Purdue University.
- Karaca, O. B. (2016). Geleneksel Peynirlerimizin Gastronomi Turizminde Önemi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (2),17-39.
- Kılıç, N. (2010). Türk mutfağının Ege-Akdeniz karakterlerinin kültürel ve turistik açıdan incelenmesi: Ayvalık örneği. *Uzmanlık Tezi*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü, Ankara.
- Kızıllırmak, İ., Ofluoglu, M., ve Şişik, L. (2016). Türkiye'de Uygulanan Gastronomi Turları Rotalarının Web Tabanlı Analizi ve Değerlendirmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4/1, 258-269.
- Kim, H. ve Richardson, S.L. (2003). Motion picture impacts on destination images, *Annals of Tourism Research*, 30 (1), 216-237.
- Kivela, J. and Crofts J. (2006). Tourism and gastronomy: gastronomy's influence on how tourists experience a destination, *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30, 354-377.

- Kivela, J. and Crofts J. (2009). Understanding travelers' experiences of gastronomy through etymology and narration. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 33, 161.
- Long L. M. (2004). *Culinary tourism*, Kentucky: The University Press of Kentucky.
- Lopez-Guzman, T. and Sanchez-Canizares, S. (2012). Gastronomy, tourism and destination differentiation: a case study in Spain. *Review of Economics & Finance*, 2, 63-72.
- Mak A. H. N., Lumbers M., and Eves A. (2012). Globalisation and food consumption in tourism. *Annals of Tourism Research*, 39(1), 171-196.
- Maviş, F. (2008). *Endüstriyel yiyecek üretimi*. (2. Baskı), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Mercan, Ş. O. ve Üzülmüş, M. (2014). Coğrafi işaretlerin bölgesel turizm gelişimindeki önemi: Çanakkale ili örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakülte Dergisi*, 29 (2), 67-94.
- Neumann, C. K. and Faroqi, S. (2006). *Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak: Soframız Nur Hanemiz Mamur, Çeviren: Zeynep Yelçe*, Ankara: Kitap Yayınevi.
- Okumuş F., Kock G., Scantlebury M. M. G., and Okumuş, B. (2013). Using local cuisine when promoting small Caribbean Island destination, *Journal of Travel and Tourism Marketing*, 30, 410-429.
- Oral, S. ve Çelik, A. (2013). Türkiye'ye gelen turistlerin estetik deneyimleri üzerine bir araştırma. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(4), 17-190.
- Öney, H. (2013). *Gastronomi turizmi*. S. Bahçe (Editör). Alternatif Turizm içinde. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 158-188.
- Özdemir, M. (2010). Nitel veri analizi: sosyal bilimlerde yöntem-bilim sorunsalı üzerine bir çalışma. *Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*. 11(1), 323- 343.
- Polat Üzümcü, T., Alyakut, Ö. ve Fereli, S. (2017). Gastronomik ürünlerin coğrafi işaretleme açısından değerlendirilmesi: Erzurum-Olur örneği, *Research Journal of Agricultural Sciences*, 10(2): 44-53.
- Povey, G. (2011). Gastronomy and tourism. Robinson, P., Heitmann, S. and Dieke, P. (Ed.), *Research Themes for Tourism*, Oxford: CABI Publishing.
- Quan, S., and Wang, N. (2004). Towards structural model of the tourist experience: an illustration from food experience in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297-305. [http://dx.doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](http://dx.doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4).
- Richards, G. ve Palmer, R. (2010). *Eventful Cities: Cultural Management and Urban Revitalisation*, Oxford: Butterworth-Heinemann.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, 15-24.
- Sarıışık, M. (2013). *Uluslararası Gastronomi (Temel Özellikler-Örnek Menüler ve Reçeteler)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: the perspectives of gastronomy studies. In A-M Hjalager and G. Richards (editör). ss.51-70, *Tourism and Gastronomy*. London: Routledge.

- Smith S. L. J., and Xiao H. (2008). Culinary tourism supply chains: a preliminary examination, *Journal of Travel Research*, 46, 289-299.
- Steinmetz, R. (2010). *Food, tourism and destination differentiation: the case of Rotorua, New Zealand*, New Zealand: AUT University.
- Su, C.-S., and Horng, J.-S. (2012). Recent developments in research and future directions of culinary tourism: a review. In M. Kasimoglu (Ed.), *Visions for global tourism industry - creating and sustaining competitive strategies*, InTech.
- Talaş, M. (2005). Tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Mehmet Erözle göre Türk yemekleri, *Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 18, 273-283.
- Tezcan, M. (2000). *Türk yemek antropolojisi yazıları: Türk ve yabancı mutfaklarına genel bakış*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- This, H. (2017). Moleküler Gastronomi Bilimsel Bir Disiplin, NbN Mutfak Bir Sonraki Mutfak Eğilimidir. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 28 (2), 304-314. DOI: 10.17123/atad.362673
- Toygar, K. ve Toygar, N.B. (2005). *Eski Türk Besinleri ve Yemekleri*, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Cilt:12, Ankara.
- UNWTO. (2012). *Global Report on Food Tourism*. In P. Jordan (Ed.), 4, Madrid: World Tourism Organisation.
- Uyar, H. ve Zengin, B. (2015). Gastronomi turizminin alternatif turizm çeşidi olarak değerlendirilmesi bağlamında gastronomi turizm indeksinin oluşturulması, *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 3 (17), 355-376.
- Wolf, E. (2006). *Culinarytorism the hidden harvest*. ABD-Lowa: Kendall/Hunt Publishing Company.
- Yurtseven, H. R. (2014). Cittaslow Gökçeada ve eko-gastronomi kültürünün ulusal-uluslararası alanda tanıtılması projesi. *Eko Gastronomi Dergisi*, 1 (1), 7-8.
- Yun, D., Hennessey, S. M., and MacDonald, R. (2011). Understanding culinary tourists: Segmentations based on past culinary experiences and attitudes toward foodrelated behaviour. *Paper presented at the International CHRIE Conference-Refereed Track*.

İTERNET KAYNAKLARI

- T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı. (2019). <https://www.ktb.gov.tr/TR-96268/turizm.html>
- Tursab. (2017). *Gastronomi Turizm Raporu*, https://www.tursab.org.tr/dosya/12302/tursab-gastronomi-turizmi-aporu_12302_3531549.pdf, (Erişim Tarihi: 15.08.2019).
- Türkiye Kültür Portalı. (2019). <https://kvmgm.ktb.gov.tr/TR-135633/ozel-muzeler.html>.
- Türk Patent Enstitüsü. (2019). <https://www.turkpatent.gov.tr/TURKPATENT/resources/temp/68EA9618-BA4A-49C8-A1B5-0DC9A5BCDF36.pdf>
- <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/gaziantep/gezilecek-yer/emine-gogus-mutfak-muzesi>
- <https://beefandfish.com/beef-fish/yemek-kulturu/dunyanin-en-iliginc-yemek-muzeleri.html>

https://blog.biletbayi.com/giresunun-yoresel-yemekleri.html#17-_Samaksa
<https://galeri.uludagsozluk.com/r/giresun-simiti-268342/>
<http://www.hurriyet.com.tr/lezizz/dunyanin-en-iliginc-ve-eglenceli-yemek-muzele-ri-36920309>
<https://festivall.com.tr/fest/13/yeme-icme/>
<http://gokteada.com.tr/urun/hamsi-tava/>
http://www.e-sehir.com/yemek_tarifleri/fasulye-tursusu-diblesi-ordu-tarifi.html
<http://www.giresunkulturturizm.gov.tr/yazdir?6BF86EE6A83434F9953410B5363C7E36>
<http://www.masalkek.com/yemek-tarifleri/dolma-tarifleri/kusbasi-etli-karahana-sarmasi-nasil-yapilir-karadeniz-usulu/>
<http://www.yemektarifi.com/etli-yaprak-sarma-tarifi/>
<http://www.milliyet.com.tr/pembenar/dag-cilegi-receli-tarifi-2890479>
<http://www.tarifyaz.com/mendek-corbasi-tarifi/>
<http://www.yemektarifi.com/pirincli-kabak-yemegi-yapimi/>
<http://xn--yldzlyemekler-39bcc.com/diken-ucu-melocan/>
<https://gastromanya.com/fasulye-diblesi-tarifi/>
<https://giresun.ktb.gov.tr/TR-215434/karahana-pancar-dosemesi.html>
<https://giresun.ktb.gov.tr/TR-215466/fasulye-tuzlusu-diblesi.html>
https://jolyday.com/profile/balikyemekleritarifleri/photo/1910134149849428185_5948668675
https://www.google.com/search?q=tel+kaday%C4%B1f&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=0ahUKEwiNrYnI0dnjAhUxw8QBHaI3DPsQ_AUIESgB&biw=1242&bih=568#imgsrc=H0JLRpWGcaOxIM:
<https://www.gorele.bel.tr/12-pazi-pezik-mihlamasi/>
<https://www.hamsi.gen.tr/firinda-sebzeli-hamsi.html>
<https://www.hamsi.gen.tr/hamsi-boregi.html>
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/calar-bugulama>
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/galdirik-diblesi>
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/kiraz-tutlusu-diblesi>
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/kuzukulagi-corbasi>
<https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/giresun/neyenir/taflan-tuzlusu-kavurmasi-daphne>
<https://www.tadindaseyahat.com/giresunun-vejeterian-agirlikli-lezzetleri/beyaz-kiraz-tuzlamasi/>
https://www.tarifikolay.com/karahana-diblesi_63
https://www.tarifikolay.com/misir-yarmali-karahana-dolmasi_930
<https://www.turkascihaberleri.com/HaberDetay/62987/Fasulye-Tursusu-Diblesi-Tarifi.html>

<https://yemek.com/tarif/karalahana-corbasi/>
<https://yemekciyiz.net/pratik/giresun-mantar-kavurmasi/>
<https://yemekciyiz.net/sebzeli/giresunun-tavada-pezik-mucveri/>
<https://www.iha.com.tr/haber-su-boregi-nasil-yapilir-su-boregi-tarifi-479542/>
<https://giresun.ktb.gov.tr/TR-215671/sutlu-kabak.html>
<https://giresun.ktb.gov.tr/TR-215676/pirincli-yufka-boregi.html>
<https://www.mynet.com/gumushane-nin-vazgecilmez-lezzeti-siron-1188224-myyemek>
<https://www.bitkicenter.com/pezik-tursusu-nedir-yapilisi/>
<https://www.diken.gen.tr/diken-ucu.html>
http://www.goreleekspres.com/haber/haber_detay.asp?haberID=9175
<https://giresun.ktb.gov.tr/TR-215659/taflan-tuzlusu.html>
<https://www.hamsi.gen.tr/hamsi-tuzlama.html>
<https://yemek.com/giresunun-meshur-ekmegi-golit/>
<http://festigan.blogspot.com/2012/09/tavali-fasulye-kavurmasi-karadeniz.html>
<http://adimadimmutfak.blogspot.com/2013/12/misir-unlu-patlican-kizartma.html>
<https://www.nurselinmutfagi.com/2015/06/findikli-burma-baklava-tarifi.html>
<https://www.sukranemutfak.com/2017/02/sakarca-kizartmasi/>
<http://www.akkayakoyu.org/Page6-6.aspx?ID=137>
<https://www.haberturk.com/yasam/haber/762127-illerin-lezzet-haritasi>
<http://www.unesco.org.tr/Pages/519/129/>