

Tabak Prezantasyonunun Kötü Görünümlü Yiyeceklerin Kabulüne Etkisi: Şırdan Örneği (The Effect of Plate Presentation on the Acceptance of Bad-Looking Foods: Şırdan Example)

Ceyhun UÇUK^a, Ayşe Gülnihal KAHRAMAN^b, * Sami Sonat ÖZDEMİR^c

^a Gaziantep University, Tourism and Hotels Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering, Gaziantep/Turkey

^b Recep Tayyip Erdoğan University, Ardeşen Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Rize/Turkey

^c Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 24.01.2022

Kabul Tarihi: 22.02.2022

Anahtar Kelimeler

Tabak prezantasyonu

Kötü görünümlü

yiyecekler

Yiyecek kabulü

Görsel duyu

Şırdan

Öz

Bu çalışma, görünümü sebebiyle tüketimi tercih edilmeyen yemeklerin estetik değeri bulunan sunumlar yoluyla kabulünün artırılmasını ele almaktadır. Bu kapsamda kötü görünümlü yemekleri temsilen şırdan dolması, yenilikçi sunum teknikleri kullanılarak 5 farklı şekilde sunulmuştur. Sunumların değerlendirilmesi amacıyla hazırlanan anket formu, Türk tüketicilere çevrimiçi olarak iletilmiştir. Araştırma kapsamında hazırlanan 5 sunum özelinde renk, görsel doku, şekil ve genel sunum (kompozisyon) parametreleri belirlenerek beğeni testi uygulanmıştır. Şırdan dolmasını görsel özelliklerinden dolayı tüketmek istemediğini ifade eden 215 katılımcıdan elde edilen veriler sonucunda, şırdan dolmasının bütün halde sunulmasının beğeni puanını olumsuz etkilediği ve şırdandan alınan kesitlerin yatay sunumunun tüm parametreler bazında daha fazla beğeni puanı aldığı tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra şırdan dolmasına yönelik en fazla beğeni toplayan tabakların sunumları incelendiğinde, renk çeşitliliği ve canlı renk kullanımı, sos veya baharat kullanımı, şırdan dolması miktarı, tabak doluluk oranı ve tabağın odak noktasının şırdan dolması olmaması gibi unsurların etkili olduğu dikkat çekmiştir. Araştırma bulgularından hareketle, şırdan dolması ve temsil ettiği yiyeceklerin yenilikçi sunum teknikleriyle tüketici nezdinde kabul görme oranının artırılabilirliğine ve görsel manipülasyonun tüketici tercihlerinde sahip olduğu etkiye yönelik önemli sonuçlara ulaşılmıştır.

Keywords

Plate presentation

Bad-looking foods

Food acceptance

Visual sense

Şırdan

Abstract

This study examines the effect of food, which is thought to have a negative impact on consumption due to its appearance, on its acceptance by creating presentations with aesthetic value. In this context şırdan, representing bad-looking dishes, is discussed. In the study, 5 different şırdan presentations were prepared using modernist presentation techniques. The form containing the presentations was sent online to consumers living in Turkey. Color, visual texture, shape and general presentation (composition) parameters were determined for 5 presentations prepared within the scope of the research, and an appreciation test was applied. As a result of the data obtained from 215 participants who stated that they did not want to consume şırdan, it was determined that the presentation of whole şırdan affected the appreciation score negatively, and the horizontal presentation of the sections taken from the şırdan received more appreciation points on the basis of all parameters. In addition, when the presentations of the dishes that received the most appreciation in the presentation of şırdan were examined, factors such as the variety of colors and the use of vibrant colors, the use of sauces or spices, the amount of şırdan filling, the plate fullness, and the fact that the focus of the plate was not filled with şırdan, drew attention. Based on the research findings, it was concluded that the rate of acceptance by the consumer can be increased with the modernist presentation techniques of şırdan and the bad-looking foods it represents, and that visual manipulation has a significant effect.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: ssonatozdemir@balikesir.edu.tr (S. S. Özdemir)

DOI:10.21325/jotags.2022.985

GİRİŞ

Gastronomi sektörü, yeme-içme hizmeti sunarak bu doğrultudaki fiziksel ihtiyaçları gidermeyi hedefleyen ilk restoranların ortaya çıkışından günümüze dek oldukça önemli değişimlere sahne olmuştur. Söz konusu değişimlerin, hem tüketicileri restoranları ziyaret etmeye teşvik eden faktörler bağlamında hem de buna paralel olarak restoranlar bünyesindeki yapısal geliştirmeler doğrultusunda ortaya çıktığından bahsetmek mümkündür. Yaşanan değişim ve gelişimler, restoranların her sınıftan tüketicinin fiziksel ihtiyaçları ile birlikte sosyal ihtiyaçlarına da cevap veren mekanlar olarak önem kazanması sonucunu doğurmuştur (Özdemir & Buldaç, 2021). Bu çerçevede 1782’de Paris’te açılan “Grand Tivoli de Londres” ve devamında Fransa başta olmak üzere Avrupa ve Amerika’da açılan restoranların, modern gastronomi kapsamında hizmet veren restoranların ilk örnekleri olarak ele alınabileceğini ifade etmek mümkündür (Maviş, 2005; Morgan, 2006).

Restoranların modernleşme süreçlerinde oynadığı role benzer şekilde Fransa, tarih boyunca gastronomi sektörüne yön veren akımlar açısından da ön plana çıkmaktadır. Söz konusu akımlar içerisinde yeni mutfak (nouvelle cuisine) akımı, modern gastronomi bağlamında restorancılık sektörü içerisinde son dönemdeki asıl gelişimi sağlayan unsur olarak ele alınabilir (Wood, 1994). 1970’li yıllarda ortaya çıkan ve özellikle küresel çapta pazarlama faaliyetlerinin geliştiği sonraki yıllarda da restorancılık sektörü üzerinde önemli bir etkiye sahip olan yeni mutfak akımı, temelde yiyecek üretimi ve tüketimi süreçlerinde küçülme ve sadeleşmeyi hedeflemiştir (Gillespie, 1994). 2000’li yıllardan itibaren hem kültürel hem de çevresel sürdürülebilirlik odaklı yaklaşımlar ile gelişen ve postmodernleşen yeni mutfak akımı, özellikle moleküler mutfak ve füzyon mutfak ile temsil edilmeye devam etmiştir (Cousins, O’Gorman & Stierand, 2010).

Yeni mutfak akımının temelinde yer alan küçülme ve sadeleşme prensibinden, pişirme yöntemleri, kullanılan malzemeler, porsiyonlar, besin değerleri gibi birçok standart etkilenmiştir. Bununla birlikte yeni mutfak akımının etkilerinin en yoğun olarak görüldüğü uygulamalardan biri de yiyeceğin sunumu ile ilgilidir (Gault, 1995). Akımın, özellikle şeflere kişiselleştirilmiş bir stil geliştirme imkânı sunması, hazırlanan yaratıcı sunumların estetik yönünün ön plana çıkmasını ve adeta modern sanat olarak ifade edilebilecek bir yapıya sahip olmasını sağlamıştır (Gillespie, 1994). Yeni mutfak akımının gastronomi sektörüne yön veren bir kapsama ulaşmasıyla (Lane, 2011), ev dışı tüketimde sunulan yiyeceklerin görsel boyutunu ifade eden tabak prezantasyonunun önemi de artmıştır (Zampini & Spence, 2012).

Modern gastronomide görselliğin önemini vurgular şekilde, günlük hayattaki diğer uygulamalarla birlikte yeme-içme de giderek daha çok estetik yaklaşımlarla ilişkilendirilmektedir (Miele & Murdoch, 2002). Estetik değerlendirmeler ise görme duyusu aracılığıyla mümkün olabilmektedir. Tüketime hazır olan yiyeceğin görüntüsü, o yiyecek hakkında birçok bilgi vermektedir. “İlk tat gözle alınır” (Zellner vd., 2014) ifadesinden de anlaşılacağı üzere, görsel duyu tüketilecek yiyecek hakkında önemli bir karar unsurudur (Cardello, 1996; Imram, 1999; Wadhwa & Capaldi-Phillips, 2014; Jang & Kim, 2015; Melović vd., 2020).

Bir yiyeceğin sunumu, o yiyeceğin görsel duyuya maruz bırakılmasına yönelik bir düzenlemeyi içerir. Söz konusu düzenlemeler de yiyeceğin tercih edilmesini sağlar (Cornell vd., 1989). Bir yiyeceğin tercihi veya kabulüne etki eden görsel duyu ile ilgili süreç, yiyeceğe karşı yeme isteği uyandırılması (Ueda, Spence & Okajima, 2020), yiyeceğin kabul edilebilirliğine veya tüketilebilirliğine karar vermek, yiyeceğin kalitesi hakkında zihinsel bir süreç işletmek ve yiyeceğe ilişkin neofobiye azaltmak (Wadhwa & Capaldi-Phillips, 2014) aşamalarını içerir. Yiyeceğe

yönelik görsel değerlendirmenin çok boyutlu süreci içerisinde ön plana çıkan kriterler, yemeğin tazeliği, lezzeti, rengi, dokusu, yoğunluğu, boyutu ve şekli (Arce-Lopera vd., 2015; Motoki vd., 2020; Ueda vd., 2020; Cardello, 1996; Szczesniak, 2002) vb. gibi özellikleridir.

Görsel duyunun yiyeceğin kabulünde bu derecede etkili olması, endüstriyel üretim kapsamında da görsel algıya yönelik düzenlemelere başvurulması sonucunu ortaya çıkarmaktadır (Ueda vd., 2020). Özellikle duyuların manipüle edilmesine yönelik çalışmaların, görsel duyu üzerinden yiyecek kabulüne etkisinin oldukça yüksek olduğu söylenebilir. Görsel duyunun manipülasyonuna yönelik çalışmalar, görme duyusu üzerinden çoklu duysal algı aracılığıyla sağlanan girdiler ile de desteklenmektedir (Chen & Spence, 2017). Yiyeceğe yönelik manipülatif araştırmaları da içeren görsel düzenleme çalışmaları, çoğunlukla endüstriyel kaygılar ile gerçekleştirilse de (Hisano, 2019) bu çalışmalar toplumsal anlamda birtakım olumlu etkilere sahiptir. Görsel düzenlemelerin özellikle çocuklarda gıda neofobisini azaltarak yiyeceklerin kabulüne olumlu katkı yapması (Rioux, 2019), söz konusu etkilere dair çarpıcı bir örnektir.

Görsel düzenlemelerin gastronomi sektöründeki önemi tabak prezantasyonu (Uçuk & Özkanlı, 2017a), restoranın mekânsal tasarımı, masa düzeni vb. gibi unsurlar ile ilişkilendirilmektedir (Beşirli, 2010). Bununla birlikte tabak prezantasyonu veya yiyeceğin sunumunun, yiyeceğin kabulünde en önemli görsel belirleyicilerden biri olarak öne çıktığını ifade etmek mümkündür. Yiyeceğin kabulünde tabak prezantasyonunun önemi, literatürde yer alan birçok çalışma kapsamında ortaya konulmuştur (Mwangi, 2010; Young, 2012; Zellner vd., 2014; Uçuk, 2017; Uçuk & Özkanlı, 2017a; Uçuk & Özkanlı, 2017b).

Yiyeceklerin görsel özelliklerinin manipüle edilmesi veya düzenlenmesinin, yiyeceğin kabulünü önemli düzeyde etkilediğinin ilgili literatür kapsamında açıkça ortaya konulması, söz konusu etkinin geleneksel mutfaklarda yer alan ancak özellikle görünümü dolayısıyla toplumun bir bölümü tarafından tercih edilmeyen yiyeceklerin kabul edilirliliğinin artırılmasında da kullanılabilir olduğunu düşündürmektedir. Geleneksel Türk mutfağında önemli bir yer tutan sakatat ürünlerinin bu doğrultuda değerlendirilebilir olduğu, özellikle bu çalışmada ele alınan şırdan tüketimini olumsuz yönde etkileyen faktörlere yönelik geri dönüşler ile desteklenebilir. Zira söz konusu geri dönüşler görüntüsünün, şırdanın toplumun bir kesimi tarafından tercih edilmemesinin sebepleri arasında ilk sırada olduğunu ortaya koymaktadır.

Türk mutfağının geleneksel ürünlerinden olan sakatatlar, Türk mutfağında genellikle küçükbaş ve büyükbaş hayvanlardan elde edilir. Sakatat ürünleri iç ve dış ya da kırmızı ve beyaz sakatatlar olarak sınıflandırılabilir. İç sakatatlar, genellikle ciğer, dalak, yürek, böbrek gibi kırmızı sakatatları da kapsamaktadır. Diğer yandan işkembe, bağırsak gibi beyaz sakatatlar da iç sakatatlar sınıfındadır. Dış sakatatlar ise, kelle, paça, kuyruk gibi iç organ olmayan sakatatları içerir (Larousse Gastronomique, 2009; Dumanlı, 2015). Sakatatlar, Modern Türkiye'nin tüketim alışkanlıkları içerisinde de önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle ev dışı tüketimde çorbacılar, ciğerciler ve kokoreççiler, sakatatların Türk gastronomisindeki temsilcileri olarak görülebilir. Şırdan da ev dışı tüketime konu olan sakatat ürünlerindendir.

Beyaz sakatatlardan işkembenin 4 bölümünden biri olan şırdan, Türk mutfak tarihinde 2 şekilde kullanılagelmiştir. Şırdanın Türk mutfağında ilk kullanımı göçebe Türk toplumlarına dek uzanmaktadır. Sütün saklanması amacıyla işkembe içerisinde bekletilmesi esnasında şırdan bölümünde yer alan özün süt ile temasıyla maya işlevi görmesi, peynirin ilk örneklerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır (Dumanlı, 2015). Şırdandan elde edilen

sütün doğal bir peynir mayası olarak kullanımı günümüzde de devam etmektedir. Şırdanın diğer kullanımı ise şırdan dolması olarak da bilinen bir yemektir. Şırdan dolması ülkemizde özellikle Adana ve çevresinde bilinen ve tüketilen, şırdanın baharatlı pirinçle doldurulup haşlanmasıyla hazırlanan bir yemektir (Dumanlı, 2015; Ballı, 2016). Şırdan çeşitli kullanım olanaklarına rağmen, bu çalışmada da ortaya konulduğu haliyle, geleneksel sunumuna ait görüntüsü nedeniyle kötü görünümlü olarak değerlendirilebilmektedir. Görsel 1’de şırdanın geleneksel sunumu yer almaktadır.



Görsel 1. Şırdan dolmasının geleneksel sunumu

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Türklerde sakatatın yeri ve tüketim sıklığı düştüğünde, bu ürünlerin gerek ulusal bir unsur olarak kültürel açıdan korunması ve devamlılığının sağlanması gerekse de Türk mutfağının pazarlanmasına dair önemli bir potansiyel olarak ele alınması önemlidir. Bu çalışmada, özellikle toplumda genel kabul gören kötü görünümlü bir yemek olduğu tezinden hareketle şırdan ele alınmış ve görsel düzenlemelerin olumlu etkileri aracılığıyla toplumda kabul durumunun değişimini ortaya koymayı hedefleyen bir uygulama gerçekleştirilmiştir.

Yöntem

Araştırmada, görüntüsü nedeniyle tüketilmekten kaçınılan yiyecekleri temsilen şırdan dolmasının, farklı sunumlarla görsel çekiciliğinin ve böylece de kabul edilişliğinin artırılması amaçlanmıştır. Adana yöresine özgü şırdan dolmasının geleneksel sunumunun yanı sıra 5 adet yenilikçi sunumu hazırlanmıştır. Sunumların hazırlık sürecinde renk, şekil, görsel doku, kompozisyon ve yerleştirmeye dayalı tabak prezantasyon ilkeleri göz önünde bulundurulmuştur (Uçuk, 2017). Tabak renginden meydana gelebilecek yanılgıları engellemek adına beyaz tabak kullanılmıştır. Her tabakta tüm bir şırdan kullanılmıştır. Yenilikçi sunumları içeren tabaklar, kırmızı bir zeminde 90 derecelik bir açıda fotoğraflanmıştır.

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak duyuşsal analiz beğeni test tekniğı kullanılmıştır (Altuğ Onoğur & Elmacı, 2019). İlgili fotoğraflar çevrimiçi link üzerinden, 378 paneliste “Qualtrics Experience Management” programı aracılığı ile 20 Temmuz ve 1 Ekim 2021 tarihleri arasında iletilmiştir. “Şırdan yer misiniz?” sorusuna “hayır” cevabını veren 215 kişi formu doldurmaya devam etmiştir. 215 katılımcıdan şırdan tüketmeme sebeplerini renginden dolayı, şeklinden dolayı, görsel dokusundan dolayı, sunumdan dolayı ve diğer seçenekler olarak işaretlemeleri, ayrıca parametrelerde yer almayan bir sebebi var ise belirtmeleri istenilmiştir. Böylece araştırmanın

örnekleminin görüntüsü nedeniyle şırdan dolması yemeyen tüketicilerden oluşması garanti altına alınmıştır. Katılımcılara değerlendirme noktasında karşılaştırma olanağı sağlanması amacıyla öncelikle tüm tabakların fotoğrafları 10 saniye süre ile ekrana getirilmiştir. Ardından katılımcılardan her bir sunum için belirlenen “renk, görsel doku, şekil ve kompozisyon (genel sunum)” parametrelerine dair beğenme derecelerini, 9 likertli bir hedonik skala üzerinde (1 hiç beğenmedim - 9 çok beğendim) işaretlemeleri istenilmiştir. Araştırma örneklemini oluşturan panelistlerden elde edilen veriler her bir tabak için verilen cevaplar özelinde “ortalama” değerleri baz alınarak yorumlanmıştır. Ayrıca tabaklar arasında beğeni kıyaslaması yapılabilmek amacıyla her bir parametreye dair veriler de yorumlanmıştır. Duyusal analiz çalışmalarında eğitimsiz panelist sayının en az 80 olması gerektiği düşünüldüğünde (Gawel, 1997), bu çalışma kapsamında ulaşılan 215 panelist temsil açısından yeterlidir.

Bu çalışmada elde edilen veriler için, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Komisyonu’nun 01/06/2021 tarihli ve 20217142 sayılı kararıyla onay alınmıştır.

Bulgular ve Tartışma

Katılımcılara öncelikli olarak geleneksel sunum fotoğrafı ile yöneltilen “Şırdanı biliyor musunuz” ve “Şırdan yer misiniz?” sorularına ait Tablo 1’de yer alan veriler incelendiğinde katılımcıların büyük çoğunluğunun şırdanı bildiği görülmektedir. Şırdanı bilen kişiler arasında tüketmek istemeyen katılımcıların oranının %79,53; diğer yandan şırdanı bilmediğini ve tüketmek istemediklerini ifade eden katılımcıların oranının ise %21,47 olduğu görülmektedir.

Tablo 1. Şırdanın bilinirliği ve tüketim durumu

	n	%
Şırdan’ı biliyor fakat tüketmek istemiyor	171	79,53
Şırdan’ı bilmiyor ve tüketmek istemiyor	44	21,47
Toplam	215	100

215 katılımcının şırdan tüketmeme sebeplerine dair veriler, 5 parametre kapsamında Tablo 2’de yer almaktadır. Katılımcıların birden çok işaretleme yapabildikleri parametrelerde toplamda 303 veri elde edilmiştir. Tablo 2 incelendiğinde %37,29’luk oran ile görsel dokusu şırdan tüketmeme sebebi olarak öne çıkmaktadır. Şırdanın şeklinden dolayı tüketilmeme oranı ise %27,39 ile ikinci sırada yer almaktadır. Şırdanın geleneksel sunumu bu sebepler arasında %8,91 oranı ile 4. sırada yer almaktadır. Şırdanın rengi ise görselliğe bağlı tüketilmeme sebepleri içerisinde son sırada yer almaktadır. Bununla birlikte görsellikten bağımsız diğer sebepler de az da olsa şırdan tüketimini kısıtlamaktadır.

Tablo 2. Şırdan tüketmeme sebepleri

	n	%
Renginden Dolayı	23	7,59
Şeklinden Dolayı	83	27,39
Görsel Dokusundan Dolayı	113	37,29
Sunumundan Dolayı	27	8,91
Diğer Sebepler	57	18,81

57 katılımcının işaretlediği “diğer” seçeneği incelendiğinde öne çıkan diğer sebeplerin %17,39 oran ile sakatat sevmemek ve daha önce denenmediği için tüketmeye karşı çekimserlik olduğu görülmektedir. Bu sebeplere takiben %15,21 ile diğer sebeplerin, tadının beğenilmemesi ve şırdanın hayvan midesinden yapılmasının yarattığı rahatsızlık

unsurları olduğu dikkat çekmektedir. Elde edilen verilerden hareketle, geleneksel şırdan dolmasının tüketim kararına olumsuz etki eden sebeplerin öncelikli olarak görsellik ile ilişkili sebepler olduğu belirtilebilir.

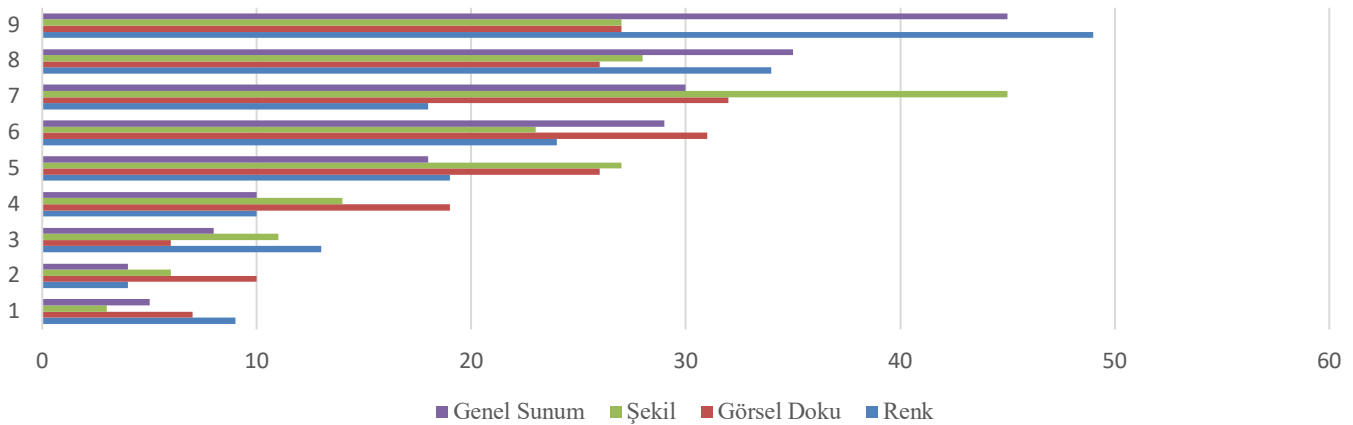
Çalışmanın amacı kapsamında, toplumda kötü görünümlü bir yemek olarak kabul gören şırdan dolması üzerinde görsel düzenlemeler yapılarak olumlu etkilerini incelemek amacıyla 5 çeşit yenilikçi sunum hazırlanmıştır. Sunumların görselleri, katılımcılara uygulanan beğeni test veri ve sonuçları aşağıda yer almaktadır.



Görsel 2. Sunum 1

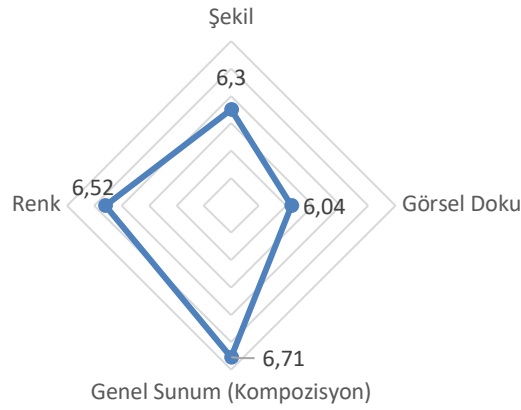
Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Görsel 2’de yer alan sunumda, şırdan dolmasından alınan kesitler tabağa yatay olarak yerleştirilmiştir. Büyük kesiler tabak ortasında konumlandırılarak tabağın merkezi orta nokta olarak belirlenmiş, küçük kesiler ise tüketiciye dik gelecek şekilde yerleştirilerek bir simetri yaratılmıştır. Bu sunumda 1 adet şırdan dolması yer almaktadır. Geleneksel sunumda şırdan içerisinde saklı kalan iç pilavın kırmızı rengi açıkça görünmekte ve yenilebilir çiçeklerin rengiyle de tabakta yer alan renk çeşitliliği desteklenmiştir. Tabakta boş kalan alanlara geleneksel şırdan dolmasının sunumunda sıklıkla kullanılan kimyon simetrik bir şekilde her iki tarafa serpilerek, tabakta yaratılmak istenen simetri konsepti korunmuştur. Böylelikle geleneksel şırdan dolmasını şeklinden dolayı tüketmek istemeyen kişilere yönelik olarak şırdan kesilmiş, görsel dokusundan dolayı tüketmek istemeyen katılımcılar için tırtıklı yapısı kısmen kırılmış, renginden rahatsız olanlar için ise tabağa farklı renkler eklenerek kompozisyonu cazip hale getirmek amaçlanmıştır.



Şekil 1. Sunum 1’e ait 9’lu likert beğeni dağılım verileri

Şekil 1’de yer alan beğeni testi veri dağılım sayılarına bakıldığında Sunum 1’in genel sunum (kompozisyon) beğenisi 6 ve üzeri %75 oranıdır. Araştırmada kullanılan ölçekte 6 ve sonrası kesin bir beğeni ifade ettiğinden dolayı bu sonuç olumlu olarak yorumlanmıştır. Grafikte genel sunum ve renk çizgisinin ön plana çıktığı puan 9, şekil çizgisinin ön plana çıktığı puan 7, görsel doku çizgisini belirgin olarak ön plana çıkmasa da 6 puan aralığında daha fazla kişi tarafından puanlandığı görülmektedir. Böylelikle Sunum 1’in genel sunum, renk ve şekil anlamında başarılı olduğu, görsel dokusunun geliştirilebilir olduğu belirtilebilir.



Şekil 2. Sunum 1 genel değerlendirme verileri

Şekil 2’de katılımcıların her bir parametre için verdikleri puanların aritmetik ortalamaları yer almaktadır. Grafiğe bakıldığında genel sunum 6,71 ile en yüksek beğeni puanını alırken, renk 6,52 ile ikinci sırada yer almaktadır. Sunum 1’de en az beğenilen parametre ise görsel doku olmuştur.

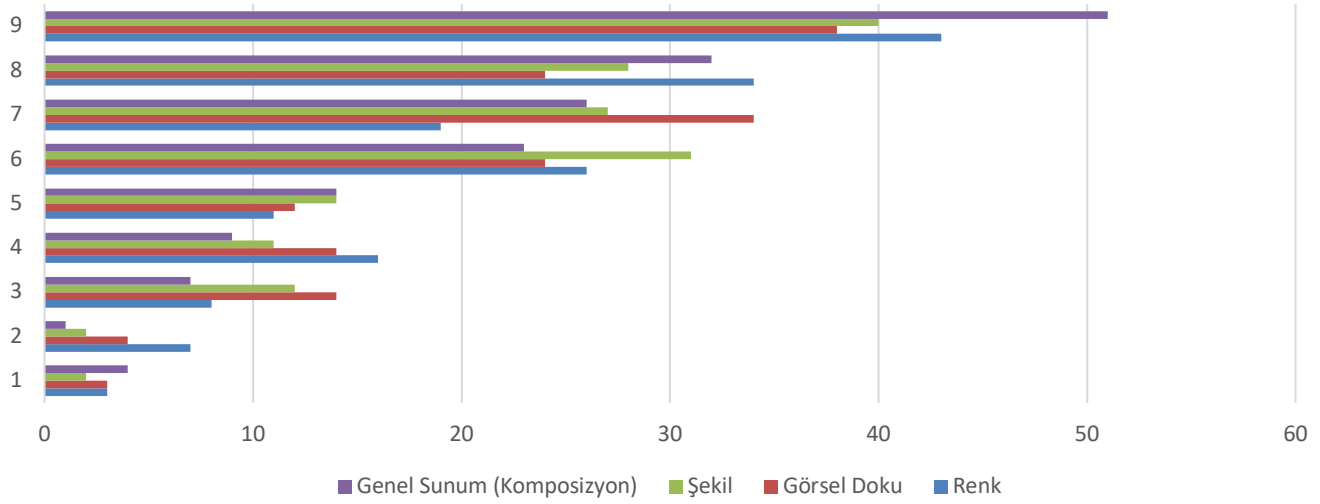


Görsel 3. Sunum 2

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

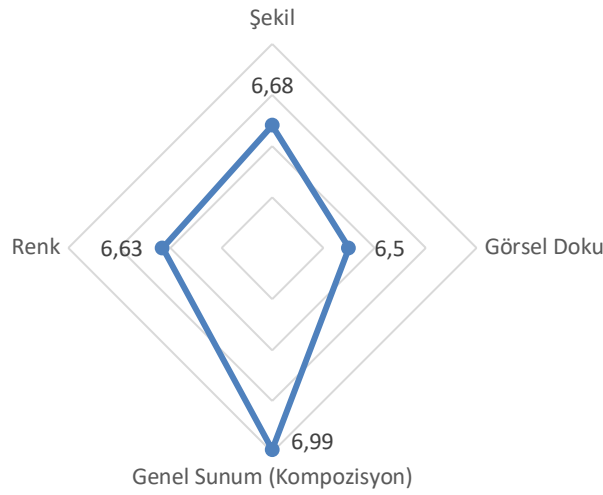
Görsel 3’ de yer alan sunumda 1 adet şırdan dolmasından alınan kesitler, kesik piramit oluşturacak şekilde tabağa aralıklı olarak pembe sos üzerine yerleştirilmiştir. Ayrıca hazırlanan yeşil ve kırmızı soslar tabağın üst bölümüne yuvarlak formda konumlandırılmıştır. Şırdan kesitlerinin ve sosların yuvarlak formu ile tabakta görsel bir uyum yakalanmıştır. Yenilebilir çiçekler de tabakta yer alan renk çeşitliliğini artırmaktadır. Böylelikle şırdanı renginden dolayı tüketmek istemeyen kişilerin dikkatini ilk olarak renk çeşitliliğine çekmek amaçlanmıştır. Bunun yanı sıra

alınan kesitler sayesinde geleneksel şırdan doku ve görüntüsünün dışına çıkılması, şeklinden ve görsel dokusundan dolayı şırdan tüketmek istemeyen kişilere kompozisyonun cazip hale getirilmesi planlanmıştır.



Şekil 3. Sunum 2'ye ait 9'lu likert beğeni dağılım verileri

Şekil 3'te yer alan beğeni testi veri dağılım sayılarına bakıldığında Sunum 2'nin genel sunum (kompozisyon) beğenisi 6 ve üzeri puan oranı %79'dur. Araştırmada kullanılan ölçekte 6 ve sonrası kesin bir beğeni ifade ettiğinden dolayı bu sonuç Sunum 2'nin genel kompozisyon olarak beğeni topladığını göstermektedir. Grafikte tüm parametrelerin ön plana çıktığı puan 9 olmuştur. Böylelikle Sunum 2'nin genel sunum, renk ve şekil ve görsel doku anlamında araştırmanın kapsamında beklenen olumlu sonucu verdiği gözlemlenmektedir.



Şekil 4. Sunum 2 genel değerlendirme verileri

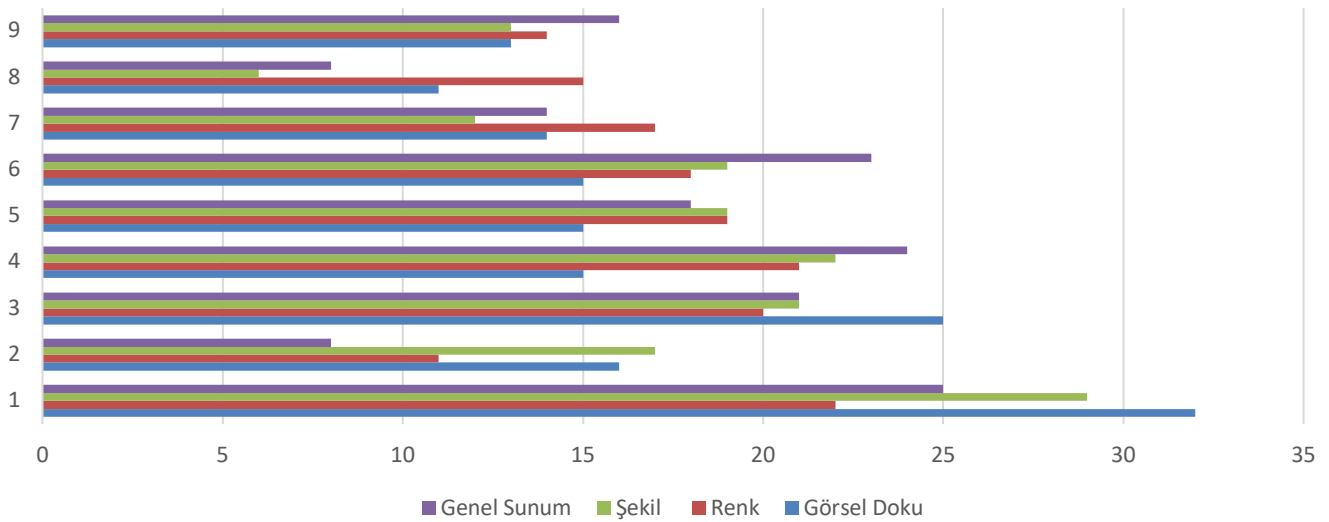
Şekil 4'te yer alan, katılımcıların her bir parametre için verdikleri puanların aritmetik ortalamalarına bakıldığında 6,99 beğeni puanı ile ön plana çıkan parametre genel sunum (kompozisyon)'dur. Ardından 6,68 puan ile şekil, 6,63 puan ile renk ve 6,5 puan ile görsel doku birbirine çok yakın değerlerde sıralanmıştır.



Görsel 4. Sunum 3

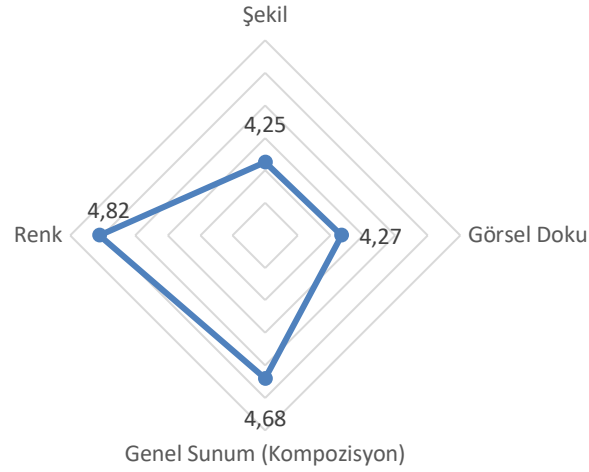
Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Görsel 4’te bir adet şırdan dolması sadece tabaktaki renk çeşitliliği değiştirilerek sunulmuştur. Şekil ve görsel dokuya müdahale edilmemiştir. Bütün halde bulunan şırdan dolması tabağa eğik bir biçimde konumlandırılmıştır. Şırdanın rengini yumuşatmak amacıyla kompozisyonda pastel tonlarında soslar ve tabağın bütünsel renk çeşitliliğini desteklemek amacıyla yenilebilir çiçekler tercih edilmiştir. Belirli aralıklarla asimetrik çizgilerle konumlandırılan soslar ve çiçekler sayesinde tabakta görsel estetik yaratılmak amaçlanmıştır. Böylece sunum ve renk faktörlerinin şırdan dolmasının görsel beğenisinde ne derece etki edeceği ölçülmeye çalışılmıştır.



Şekil 5. Sunum 3’e ait 9’lu likert beğeni dağılım verileri

Şekil 5’de yer alan beğeni testi veri dağılım sayılarına bakıldığında Sunum 3’ün genel sunum (kompozisyon) beğenisi 6 ve üzeri puan oranı %38,86’dır. Araştırmada kullanılan ölçekte 6 ve sonrası kesin bir beğeni ifade ettiğinden dolayı bu sonuç Sunum 3’ün genel kompozisyon olarak beğeni toplamadığını ifade etmektedir. Grafikte tüm parametrelerin ön plana çıktığı puan 1 olmuştur. Sunum 3’ün katılımcılar tarafından beğenilmemesinin sebebi olarak, şırdan dolmasının görsel dokusu ve şekline müdahale edilmemiş oluşu gösterilebilir.



Şekil 6. Sunum 3 genel değerlendirme verileri

Şekil 6'ya göre tüm parametrelerin 5 değeri (ne beğendim ne beğenmedim) altında kalarak beğenilmediği sonucu ortaya çıkmıştır. Beğeni puanı ortalamalarına göre ilk sırada yer alan parametre 4,82 değeri ile renk olmuştur. Tabakta çeşitli pastel renklerin kullanılması renk parametresinin kısmen daha fazla puan toplamasını sağladığı düşünülmektedir. Öne çıkan ikinci parametre ise 4,68 ile genel sunum (kompozisyon)'dur. Şırdanın tüm olarak konumlandırılmasına rağmen kompozisyonun ikinci sırada yer alması tabakta kullanılan renkler ve çizgilerin yarattığı görsel estetiğin bir sonucu olduğu düşünülmektedir. Görsel doku (4,27) ve şekil (4,25) parametrelerinin ise çok yakın değerler ile geri planda kaldığı görülmektedir.

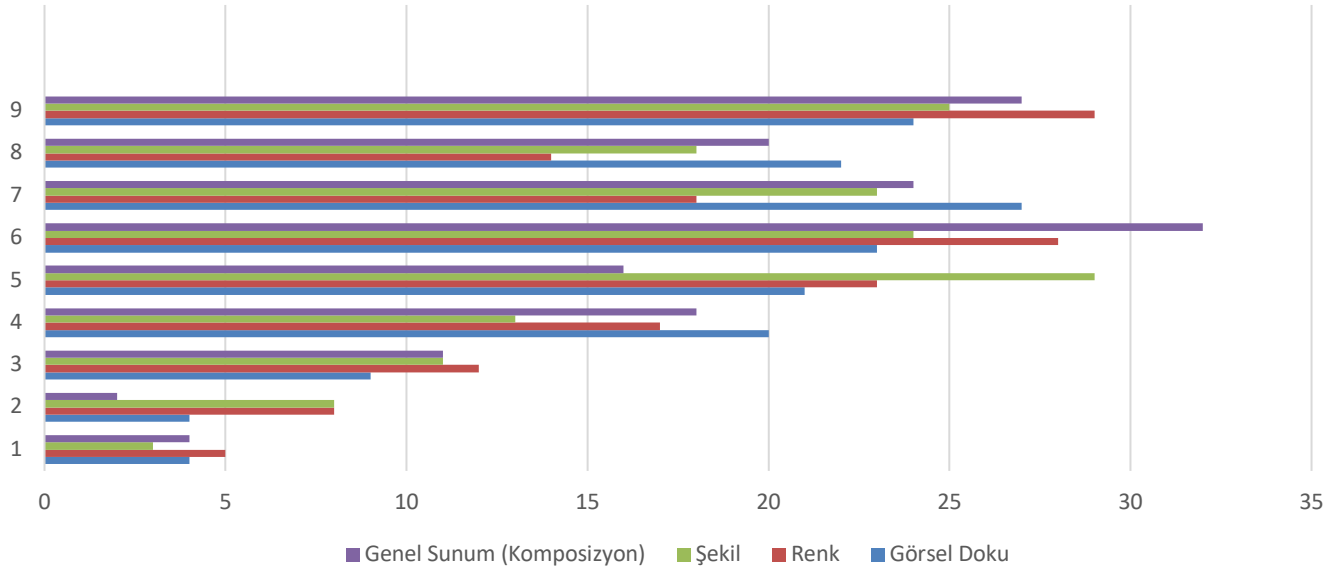


Görsel 5. Sunum 4

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

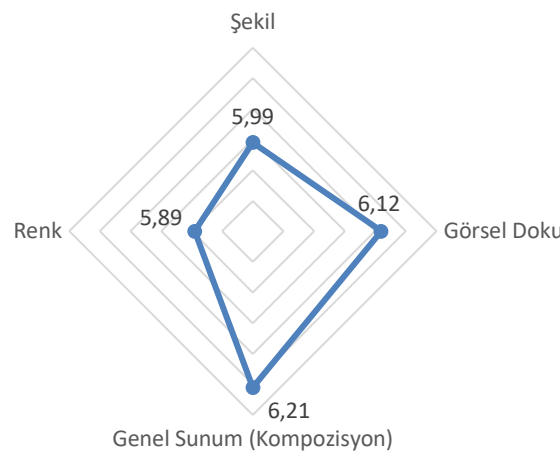
Görsel 5' de yer alan sunumda 1 adet şırdan dolmasından alınan kesitler boyut farkına göre sola doğru hafif eğim oluşturacak yatay ve yarı dik şekilde tabağa konumlandırılmıştır. Küçük parçalar ise kenarlara yatay olarak şekillendirilmiş, böylelikle tabağın merkezinde üst ve ortada dengeli bir dağılım sağlanmıştır. Ayrıca hazırlanan yeşil ve kırmızı soslar tabağın alt ve yan taraflarına yuvarlak formda konumlandırılmıştır. Şırdan kesitlerinin ve sosların yuvarlak formu ile tabakta görsel bir uyum yakalanmıştır. Mor ve sarı renge sahip menekşe ise koyu rengin

yoğunlaştığı alanın orta kenarına yerleştirilmiş, mikrofizler ise soslar arasında dengeli olarak dağıtılmıştır. Alınan kesitlerle geleneksel şırdan doku ve görüntüsünün dışına çıkılması sayesinde şeklinden dolayı tüketmek istemeyen kişilere kompozisyonun cazip hale getirilmesi planlanmıştır. Fakat şırdanlardan alınan kesitlerin tamamen yatay olarak yerleştirilmemesi, yan doku ve renginin gösterilmesi, şırdanı renginden ve görsel dokusundan dolayı tüketmeyen kişilerin görüşlerini alma açısından önemli görülerek bilinçli olarak planlanmıştır.



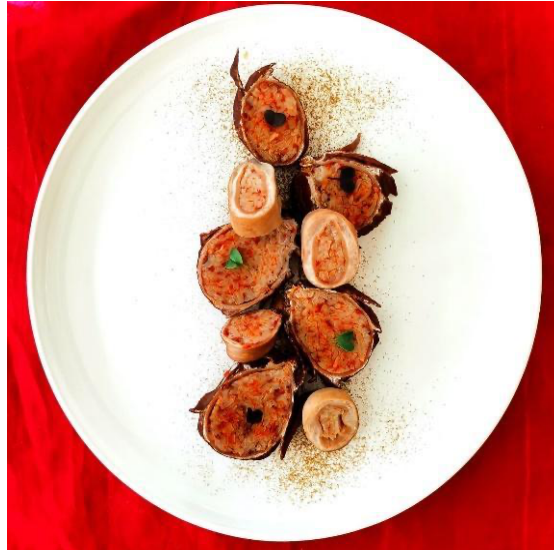
Şekil 7. Sunum 4'e ait 9'lu likert beğeni dağılım verileri

Şekil 7'de yer alan beğeni testi veri dağılım sayılarına bakıldığında Sunum 4'ün genel sunum (kompozisyon) beğenisi 6 ve üzeri puan oranı %66,8'dir. Araştırmada kullanılan ölçekte 6 ve sonrası kesin bir beğeni ifade ettiğinden dolayı bu sonuç Sunum 4'ün genel kompozisyon olarak kısmen beğeni topladığını ifade etmektedir. Beğeni dağılımlarına bakıldığında genel sunum parametresi 6 puanında, şekil parametresi 5 puanında görsel doku parametresi ise 7 puanında öne çıkmaktadır. Renk parametresi ise en yüksek değere sahip 9 puanında öne çıkmaktadır.



Şekil 8. Sunum 4 genel değerlendirme verileri

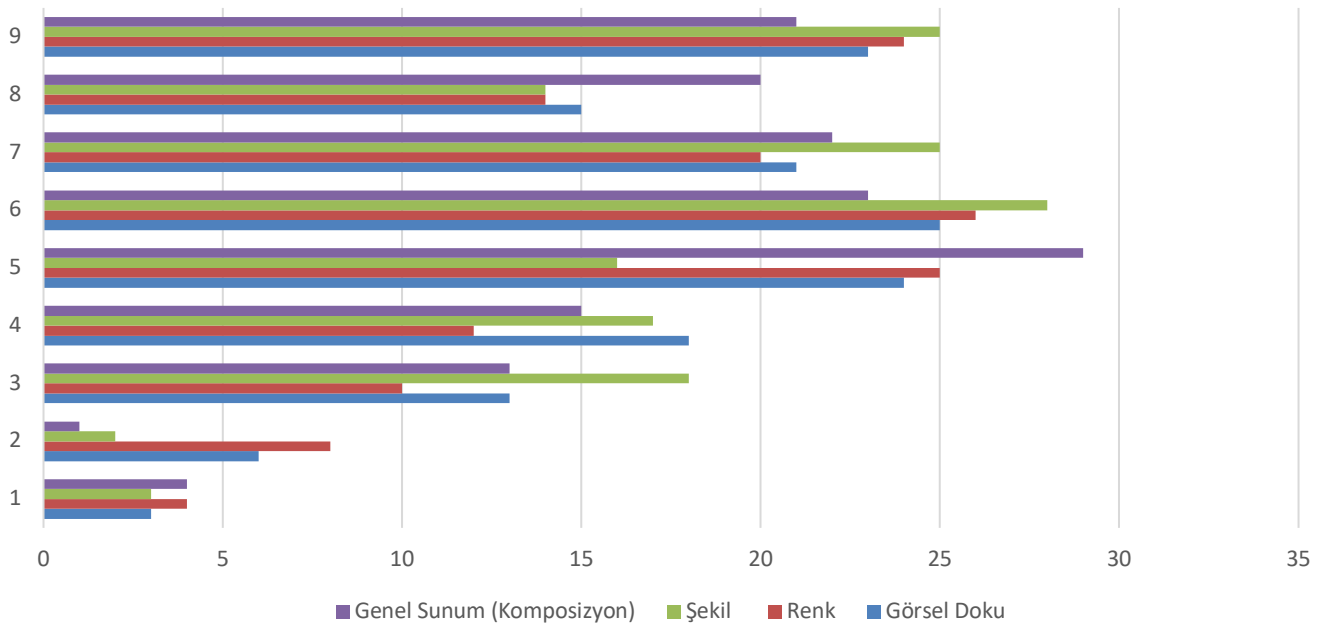
Şekil 8’de yer alan verilere göre görsel sunum (kompozisyon) parametresi 6,21 beğeni ortalama puanıyla olumlu beğeni derecesi ile ön plana çıkmaktadır. Ardından görsel doku parametresinin 6,12 değeri ile olumlu anlamda beğeni puanına sahip olduğu görülmektedir. Şekil (5,99) ve renk (5,89) parametreleri ise geri planda kalmıştır.



Görsel 6. Sunum 5

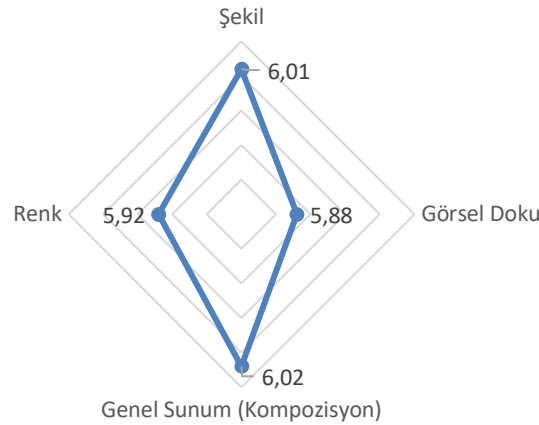
Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Görsel 6’da yer alan sunumda, şırdan dolmasından alınan kesitler tabağa yatay olarak yerleştirilmiştir. Büyük kesiler tabak ortasında dikey konumlandırılarak tabağın merkezi dikey orta çizgiye yayılmıştır. Böylelikle tabakta Görsel 2’ye benzer şekilde bir simetri yaratılmıştır. Bu sunumda 1 adet şırdan dolması yer almaktadır. Geleneksel sunumda şırdan içerisinde saklı kalan iç pilavın kırmızı rengi açıkça görünmektedir. Ayrıca şırdan kesitlerinin ortasına yerleştirilen mikrofilizler ile tabağa renk çeşitliliği katılmıştır. Tabağın alt ve üst orta kısımlarına küçük bir alana geleneksel şırdan dolmasının sunumunda sıklıkla kullanılan kimyon serpilerek, tabakta yaratılmak istenen simetri konsepti korunmuştur. Tabağın yan kısımları boş bırakılarak şırdan dolmasına vurgu yapılmıştır. Böylelikle geleneksel şırdan dolmasını şeklinden dolayı tüketmek istemeyen kişilere yönelik olarak şırdan kesilmiş, görsel dokusundan dolayı tüketmek istemeyen katılımcılar için tırtıklı yapısı kısmen kırılmış, fakat diğer sunumlarda belirgin olarak göze çarpan renk çeşitliliği Sunum 5’te bilinçli olarak az tutulmuştur.



Şekil 9. Sunum 5'e ait 9'lu likert beğeni dağılım verileri

Şekil 9'da yer alan beğeni dağılım sayılarına bakıldığında Sunum 5'in genel sunum (kompozisyon) beğenisi 6 ve üzeri puan oranı %58,1'dir. Araştırmada kullanılan ölçekte 6 ve sonrası kesin bir beğeni ifade ettiğinden dolayı bu sonuç Sunum 5'in genel kompozisyon olarak az oranda beğeni topladığını ifade etmektedir. Beğeni dağılım grafiğine bakıldığında öne genel Sunum 5, renk, şekil ve görsel doku 6 puanlarında öne çıkmaktadır.



Şekil 10. Sunum 5 genel değerlendirme verileri

Katılımcıların Sunum 5 özelinde değerlendirdikleri beğeni testi verilerinin her bir parametre bağlamında alınan aritmetik ortalamaları Şekil 10'de yer almaktadır. Buna göre öne çıkan parametreler şekil ve genel sunum olmuştur. Renk 5,92 değeri ile beğeni düzeyi az olan bir sonuç elde etmiştir. Görsel doku ise 5.88 değeri ile geri planda kalmıştır. Şırdan dolmasından alınan kesitlerin ön plana çıkarılması amacıyla çevresi boş bırakılan ve renk çeşitliliği sınırlı tutulan Sunum 5 genel sunum bağlamında kısmen kabul görse de diğer parametreler bazında zayıf kaldığı görülmektedir.

Sunum 1



Sunum 2



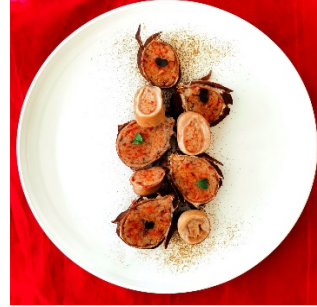
Sunum 3



Sunum 4

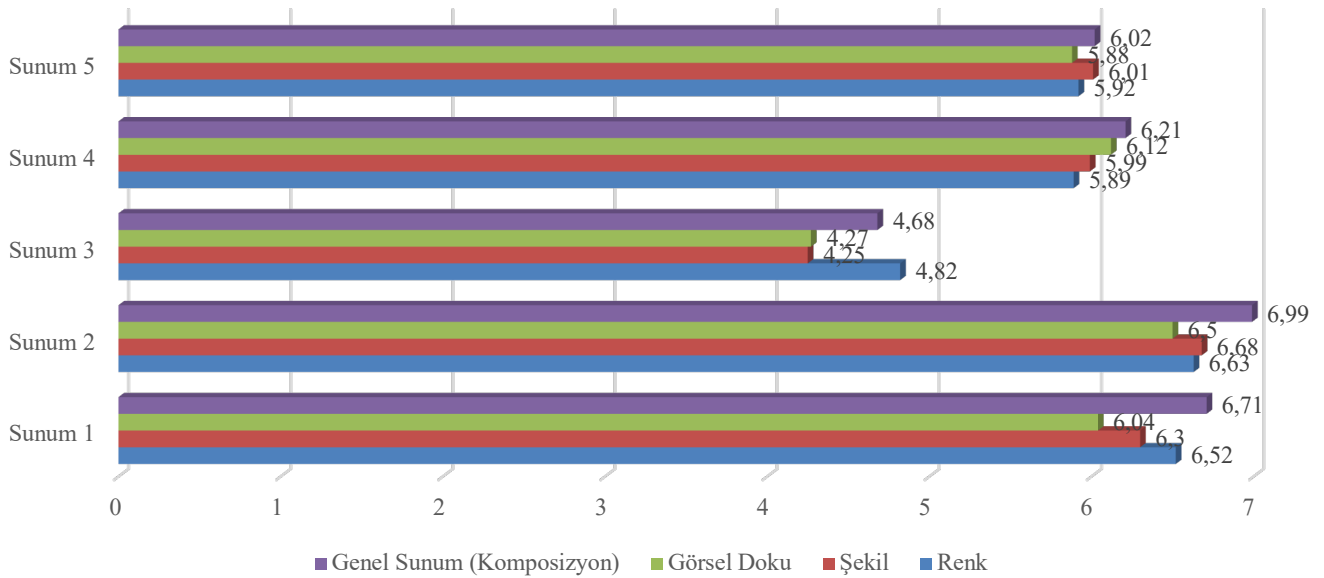


Sunum 5

**Görsel 7.** Araştırma kapsamında hazırlanan sunumlar

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Araştırma kapsamında hazırlanan sunumlar Görsel 7’de yer almaktadır. Sunum 1 şırdan dolmasından alınan kesitlerin yatay olarak konumlandırıldığı, simetrinin hakim olduğu, kırmızı ve kahverengi tonlarının baskın olduğu bir kompozisyonudur. Sunum 2 şırdan kesitlerinin altında ve üzerinde yer alan parlak renklerin ve yuvarlak formun dikkat çektiği, tabak yüzeyinin tamamen doldurulmadığı ferah bir kompozisyonudur. Sunum 3 şırdanın bütün formunun korunduğu fakat çevresinde pastel tonlu sosların çizgi formunda yer aldığı, yumuşak renklerin ön planda olduğu kompozisyonudur. Sunum 4 şırdan dolmasından alınan kesitler ve çevresinde yer alan soslar ile yuvarlak formun hakim olduğu koyu tonlara sahip bir tabaktır. Sunum 5 ise, Sunum 1 ile oldukça benzerlik gösteren fakat tabak kenarları boş bırakılarak şırdan dolmasına vurgu yapılan bir kompozisyonudur. Katılımcıların sunumlara dair puanladıkları beğeni testleri sonucunda elde edilen ortalama puanlar Şekil 11’de yer almaktadır.



Şekil 11. Tüm sunumların beğeni ortalamaları

Araştırmada kullanılan likert beğeni testi 1(aşırı beğenmedim) – 9 (aşırı beğendim) puan aralığındadır. Bu kapsamda, sunumları 4 parametre özelinde değerlendiren katılımcıların, her bir sunuma ait parametre beğeni puanı ortalamaları Şekil 11’de yer almaktadır. Tüm parametre değerlerine bakıldığında her bir parametrede en çok beğeni puanı olarak birinci sıraya yerleşen kompozisyon, Sunum 2 olmuştur. Sunum 2’de kullanılan renkler, şırdanın kesilerek yatay olarak konumlandırılmasının yanı sıra sosların ve kesitlerin yuvarlak formda olması gibi unsurların görsel doku görüşlerini de olumlu yönde etkilediği ve en çok beğenilen tabak olmasını sağladığı düşünülmektedir. Araştırma kapsamında hazırlanan kompozisyonlar arasında, tüm parametre değerlerinde 5 puan altında olarak beğenilmeyen tabak ise Sunum 3 olmuştur. Kullanılan pastel renkler, tabakta yer alan sosların asimetrik ve estetik dağılımı, yenilebilir çiçeklerin yarattığı renk uyumları gibi dokunuşlar şırdanın bütün halde sunulmasını gölgeleyemediği ve yeterli beğeniye ulaşmasını engellediği düşünülmektedir. Ayrıca Sunum 3, hazırlanan yenilikçi sunumlar içerisinde şırdanın bütün olarak kullanıldığı ve dolayısıyla geleneksel sunuma en yakın tabak prezantasyonunu temsil etmektedir. Sunum 3 hariç tüm kompozisyonların şırdan kesitlerinden oluşması ve puan ortalamalarının bir beğeni ifade eden 5 üzeri değerine sahip olması, şırdan dolmasının bütün halde sunulmasının oluşturduğu olumsuz etkiyi kanıtlar niteliktedir.

Renk parametre değerlerine bakıldığında Sunum 2; 6,63 değeri ile birinci sırada yer almaktadır. Sunum 2 de şırdan kesitlerinin altında yer alan pembe sosun şırdanın koyu rengini yumuşattığı, ayrıca tabakta yer alan kırmızı, yeşil sosun ve yenilebilir çiçeklerin renklerinin yakaladığı uyum ve renk çeşitliliği sağlaması, bu kompozisyonun renk parametresi bazında en beğenilen sunum olduğunu göstermektedir. Sunum 1’de tabağın iki yanında yer alan kimyon, şırdanların koyu renkli dış çeperlerinin yanlarına yerleştirilmiş yenilebilir çiçeklerin yarattığı renk uyumu, bu kompozisyonun renk beğenisinde 6,52 puan ortalamasıyla ikinci sırada olmasını sağlamıştır. Sunum 4 ve 5’in renk ortalamaları 6 puanın altında ve birbirine çok yakındır. Sunum 4’te şırdanların yerleştirilme şekli koyu rengi ön plana çıkarmış, çevresine yerleştirilen renkli soslar ve çiçekten sağlanan renk farklılıkları beğeni noktasında yeterli olmamıştır. Son sırada ise 4,82 puan ile Sunum 3 yer almaktadır. Sunum 3’te kullanılan pastel renkler kompozisyonun renk kapsamında beğenilmesinde yeterli olmamıştır. Bu duruma şırdanın bir bütün olarak tabakta yer almasının sebep olduğu düşünülmektedir. Geleneksel şırdan dolmasına alternatif olarak geliştirilen sunumlara ait

renk parametresi değerlerine bakıldığında canlı renklerin şırdan dolmasının rengini yumuşatacak şekilde konumlandırılması gerektiği ve tabakta kullanılan renk çeşitliliğinin fazla olması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.

Şekil parametresinde beğeni puanı en yüksek olan kompozisyon, Sunum 2 (6,68) olmuştur. İkinci sırada 6,3 puan ile Sunum 1 yer almaktadır. 6 puan üzerinde alarak üçüncü olan kompozisyon Sunum 4'tür. Sunum 3 katılımcı değerlendirmesinde 4,25 puan alarak son sırada kalmıştır. 6 ve üzeri puan alan sunumlara bakıldığında şırdan dolmasından alınan kesitlerin tabağa yatay olarak konumlandırıldığı görülmektedir. Şırdan dolmasının bütünsel formunun kırılarak iç pilavının görünecek şekilde yerleştirilmesi, bu yemeğin katılımcılar nezdinde kabul görmesini sağlamıştır. Şırdan dolmasının bütün olarak tabakta yer aldığı tek kompozisyon olan Sunum 3'ün olumsuz beğeni puanı, şırdan dolması tüketmek istemeyen kişilerin görüşlerinde herhangi bir değişiklik sağlamadığını göstermektedir.

Şekil 11'de yer alan görsel doku parametre ortalamalarına göre en çok beğenilen tabak 6,5 puan ile Sunum 2 olmuştur. Ardından sırasıyla 6,12 puan ile Sunum 4 ve 6.04 puanla Sunum 1'in kabul edilebilir seviyede beğeni topladığı görülmektedir. 5,88 puanla Sunum 5, zayıf beğeni seviyesinde kalmıştır. Çalışma sonucunda beğenilmediği belirlenen Sunum 3 ise 4,27 puan alarak geri planda kalmıştır. Sunum 2'de kullanılan ana ürün miktarının diğer sunumlara göre az olması, alınan kesitlerin sos ve menekşeler ile gölgelenerek alışlagelmiş şırdan dokusunun kırılması ve sosların tabaktaki konumu sayesinde görsel doku parametresinde birinci sırada olduğu düşünülmektedir. İkinci sırada yer alan Sunum 4'te de benzer şekilde yuvarlak formda sosların kullanılması, şırdandan kesitler alınmış olması görsel doku parametresinde yuvarlak form dokunuşunun olumlu sonuç verdiğinin bir kanıtı olduğunu desteklemektedir. Sunum 5'de şırdan kesitlerinin ön planda olması görsel doku parametresinin tatmin edici seviyede olmasını engelleyici unsur olarak görülmektedir. Son sırada yer alan Sunum 3'ün 5 puanın altında kalması, şırdanın görsel dokusuna müdahale edilmemesinin bir sonucu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Genel sunum (kompozisyon) parametre ortalamalarına göre birinci sırada Sunum 2 (6,99), ikinci sırada ise Sunum 1 (6,71) yer almaktadır. Sunum 4 ise 6,21 puan ile üçüncü sırada yer almaktadır. Genel sunum parametresinde en fazla beğeni toplayan 3 tabağın ortak özellikleri incelendiğinde, şırdan dolmasından kesitler alınması, yenilebilir çiçekler kullanılması ve baharat veya soslar ile tabakta yer alan boş alanların doldurularak tabağa renk ve doku kazandırmaları gibi unsurlar dikkat çekmektedir. Sunum 5; 6,02 puan alarak genel sunumu beğenilen bir tabak olmuştur. Son sırada yer alan kompozisyon ise Sunum 3'tür. Son iki sırada yer alan tabakların genel özellikleri incelendiğinde şırdan dolmasının ön planda olması dikkat çekmektedir.

Sonuç

Sosyal medyanın da etkisiyle yemeklerde görsellik son zamanlarda hiç olmadığı kadar ön plandadır. Tat tahmini de dahil olmak üzere bir yiyeceğe dair ilk izlenim görsellikle oluşmaktadır. Bu sebeple yiyeceğin kabulünde sunum, modern gastronomide en önemli unsurlardan biri haline gelmiştir. Bir yemeğin görsel manipülasyonu sayesinde tüketim kararına etki etmesi, özellikle çocuklarda neofobiye azalttığına dair bulgularla desteklenmektedir (Jakobi vd., 2003; Cooke, Wardle & Gibson, 2003). Bunun yanında Kozłowski ve arkadaşlarının (2011) yine çocuklar üzerine gerçekleştirdikleri araştırmalarına göre gıda kabulünde yemek sunumu oldukça etkili unsurlar arasındadır. Zellner ve arkadaşlarının (2014) 91 (35 erkek 56 kadın) kişi üzerinde aynı yemeğin geleneksel ve modern sunumlarını sunarak gerçekleştirdikleri araştırmalarında da sunum biçiminin tercih edilebilirlik üzerinde doğrudan etkilerinin olduğunu göstermektedir. Bu çalışmada da bir yemeğin farklı biçimlerde sunulmasının beğeniye olan etkileri ölçülmüştür. Bu

kapsamda çalışmada, Türk toplumunda kötü görünümlü bir yemek olduğu genel kabul gördüğü düşünülen şırdan dolması ele alınmıştır. Şırdan dolması üzerinde yapılan görsel manipülatif düzenlemelerin etkilerini ve toplumda kabul durumunun değişimini ortaya koymayı hedefleyen bir uygulama gerçekleştirilmiştir.

Çalışmadan elde edilen veriler katılımcıların %79,53'ünün şırdan dolmasını bilen kişiler olduğunu göstermektedir. Şırdan dolmasını bilmediğini belirten kişilerin toplama oranının %21,47 olduğu görülmektedir. Katılımcıların şırdan tüketmek istememe sebepleri arasında ön plana çıkan unsurlar görsel doku, şekil, renk ve sunum gibi görsellikle ilişkili unsurlardır. Diğer faktörler ise, sakatat sevmemek ve daha önce denenmediği için tüketmeye karşı çekimserlik olarak tespit edilmiştir. Bu sebepleri takiben tadının beğenilmemesi ve şırdanın hayvan midesinden yapılması, ürünün yaşadıkları yörede bulunmaması gibi sebeplerin şırdan tüketim kararına olumsuz etki ettiği belirtilebilir.

Şırdan dolması tüketmeyi tercih etmeme sebepleri arasında görsellikle ilişkili nedenlerin başta gelmesinden hareketle bu araştırma kapsamında şırdanın geleneksel sunumundan farklı olarak 5 farklı sunum hazırlanmıştır. Hazırlanan 5 sunumun renk, şekil, görsel doku ve genel sunum (kompozisyon) puanlamasında her bir parametre özelinde en çok beğenilen tabak Sunum 2 olmuştur. Sunumlarda yer alan şırdan dolmasının şekillerine bakıldığında Sunum 3 hariç tüm kompozisyonların 5 üzeri değerine sahip olması, şırdan dolmasının bütün halde sunulmasının oluşturduğu olumsuz etkiye dair öngörülen tezi kanıtlamaktadır.

Parametrelerin sunumlar arasındaki ortalama puanları kıyaslandığında canlı renklerin şırdan dolmasının rengini yumuşatacak şekilde konumlandırılması gerektiği ve tabakta kullanılan renk çeşitliliğinin fazla olması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca şırdan dolmasının kesilerek sunulması, yemeğin katılımcılar nezdinde kabul görmesini sağladığı tespit edilmiştir. Buna ilave olarak tabakta mutlaka sos, baharat gibi unsurların olması ve tabağın tek odak notasının şırdan olmaması gibi özelliklerin sunumda ölçülen parametrelerde beğeni puanını artırıcı etki yarattığı gözlemlenmiştir. Görsel doku parametresinde en yüksek puana sahip olan Sunum 2 ve Sunum 4'e bakıldığında yuvarlak formda sosların kullanılması, şırdandan kesitler alınmış olması, ortak özellik olarak dikkat çekmektedir. Bu veriden hareketle şırdan dolması sunumunda yuvarlak form dokunuşunun olumlu sonuç verdiği görülmektedir. Genel sunum parametresinde ise şırdan dolmasından kesitler alınması, yenilebilir çiçekler kullanılması ve baharat veya soslar ile tabakta yer alan boş alanların doldurularak tabağa renk ve doku kazandırılması gibi unsurların, tabağın beğenisini olumlu yönde etkilediği tespit edilmiştir.

Çalışmada elde edilen veriler, kötü görünümlü olarak tabir edilebilecek bir yemeğe olan görüşün birkaç sunum tekniği ile değiştirilebileceğine dair olumlu sonuçları göstermiştir. Çalışma sonuçları görselliğin tat algısı ve tüketim motivasyonunda yarattığı etkinin şiddetine vurgu yapması açısından değerli görülmektedir. Benzeri araştırmalar farklı yemekler ve ürünler üzerinde yapılarak alternatif sunum önerileri geliştirilmelidir. Geliştirilen sunumlar özellikle geniş kitlede yerli ve yabancı turistlerin ziyaret ettiği Türk Mutfağı restoranlarında tüketici beğenisine sunulmalıdır. Toplum genelinde görsel ön yargılara maruz kalan yemeklerin görsel medya programlarında, dergi-gazete gibi basım yayın kanallarında, gastronomi alanındaki sosyal medya hesaplarında, çeşitli gastronomi festivallerinde paylaşımı yapılarak tanıtılması ve kişilere farklı tadım deneyimleri yaşama imkanı sağlanmalıdır.

Elde edilen sonuçlar, Türk kültürünün değerli bir parçası olmasına rağmen önemli bir kesim tarafından tüketmekten imtina edilen şırdan vb. gibi yemeklerin korunması, gelecek kuşaklara aktarılması ve tanıtılması konularında bir çözüm önerisi geliştirmesi adına önemli görülmektedir. Bir yemeğin benimsenmesi, kişilerin yemek

kültür öğelerine aidiyeti ile ilişkilidir. Gastronomi alanında ön plana çıkma hedefleri olan toplumlar, yöresel yemeklerini çeşitli etiketlere maruz bırakmadan, küçük kitlelerin kültürel tüketimi sınırlarına mahkum etmeden önce ulusal, sonra uluslararası arenalarda tanıtılmalı ve yaşatılmalıdır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Bu çalışmada elde edilen veriler için, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler Etik Komisyonu'nun 01/06/2021 tarihli ve 20217142 sayılı kararıyla onay alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Altuğ Onoğur, T., & Elmacı, Y. (2019). *Gıdalarda duyuşsal değeriendirme*. İzmir: Sidas Medya.
- Arce-Lopera, C., Masuda, T., Kimura, A., Wada, Y., & Okajima, K. (2015). Model of vegetable freshness perception using luminance cues. *Food Quality and Preference*, 40, 279–286. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2014.06.010>
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından Adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(1), 3-17.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor*, 22(87), 159-169.
- Cardello, A. V. (1996). *The role of the human senses in food acceptance*. İçinde H. MacFie & H. Maiselman (Ed.), *Food Choice, Acceptance and Consumption* (ss. 1-82). Boston, MA: Springer.
- Chen, Y. C., & Spence, C. (2017). Assessing the role of the “unity assumption” on multisensory integration: A review. *Frontiers in Psychology*, 1–22. <https://doi.org/10.3389/fpsyg.2017.00445>
- Cooke, L., Wardle, J. & Gibson, E. L. (2003). Relationship between parental report of food neophobia and everyday food consumption in 2– 6-year-old children. *Appetite*, 41, 205-206.
- Cornell, C. E., Rodin, J., & Weingarten, H. (1989). Stimulus-induced eating when satiated. *Physiology and Behavior*, 45(4), 695–704. [https://doi.org/10.1016/0031-9384\(89\)90281-3](https://doi.org/10.1016/0031-9384(89)90281-3)
- Cousins, J., O'Gorman, K., & Stierand, M. (2010). Molecular gastronomy: Cuisine innovation or modern day alchemy?. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 22(3).
- Dumanlı, P. (2015). *Sakatat: Ciğerden işkembe, böbrekten paçaya*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Gault, H. (1995). *Nouvelle cuisine*. In *Cooks and other people: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery* (ss. 123-127), Oxford.
- Gawel, R. (1997). The Use of language by trained and untrained experienced wine tasters. *Journal of Sensory Studies*, 12 (1997), 267-284.
- Gillespie, J. H. (1994). *The causes of molecular evolution*. London: Oxford University Press.
- Hisano, A. (2019). *Food and modern visual culture*. İçinde A. Hisano (Ed.). *Visualizing Taste* (ss. 18-40). Harvard University Press.

- Imram, N. (1999). The role of visual cues in consumer perception and acceptance of a food product. *Nutrition and Food Science*, 99(5), 224-230. <https://doi.org/10.1108/00346659910277650>
- Jacobi, C., Agras, W. S., Bryson, S., & Hammer, L. D. (2003). Behavioral validation, precursors, and concomitants of picky eating in childhood. *Journal of the American Academy of Child and Adolescent Psychiatry*, 42, 76–84.
- Jang, S. S., & Kim, D. (2015). Enhancing ethnic food acceptance and reducing perceived risk: The effects of personality traits, cultural familiarity, and menu framing. *International Journal of Hospitality Management*, 47, 85-95.
- Kozlowski, A. M., Matson, J. L., Fodstad, J. C. & Moree, B. N. (2011). Feeding Therapy in a Child With Autistic Disorder: Sequential Food Presentation. *Clinical Case Studies*, 10 (3), 236-246.
- Lane, C. (2011). Culinary culture and globalization. An analysis of British and German Michelin-starred restaurants. *The British Journal of Sociology*, 62(4), 696-717.
- Larousse, L. (2009). *Larousse gastronomique: The world's greatest culinary encyclopedia*. New York: Clarkson Potter.
- Maviş, F. (2005). *Mönü planlama tekniği*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Melović, B., Jocović, M., Dabić, M., Vulić, T. B., & Dudic, B. (2020). The impact of digital transformation and digital marketing on the brand promotion, positioning and electronic business in Montenegro. *Technology in Society*, 63, 101-125.
- Miele, M., & Murdoch, J. (2002). The practical aesthetics of traditional cuisines: Slow food in Tuscany. *Sociologia Ruralis*, 42(4), 312-328.
- Morgan, J. L. (2006). *Culinary creation: An introduction to foodservice and world cuisine*. Oxford: Butterworth-Heinemann Hospitality Management Series.
- Motoki, K., Ishikawa, S., Spence, C., & Velasco, C. (2020). *Contextual acceptance of insect-based foods*. *Food Quality and Preference*, 85(January). <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2020.103982>
- Mwangi, A. (2010). *The art and science of food garniture* (Yüksek lisans tezi), Vasa Yrkeshögskola University Of Applied Sciences, Palosaari.
- Özdemir, S. S., & Buldaç, M. (2021). *Yeme-içme akımları/eğilimleri bağlamında gelecekteki restoranlar için olası mekânsal kurgular ve tasarım ölçütleri*. İçinde G. Çalışkan & G. Yıldırım (Ed.), *Geleceğin Restoranları* (ss. 147-163). Ankara: Detay yayıncılık.
- Rioux, C. (2019). *Handbook of eating and drinking: Interdisciplinary perspectives*. İçinde F. Efternavn (Ed.) *Handbook of Eating and Drinking* (ss. 413–432). Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-319-75388-1_164-1
- Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*, 13(4), 215–225. [https://doi.org/10.1016/S0950-3293\(01\)00039-8](https://doi.org/10.1016/S0950-3293(01)00039-8)
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları* (Yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gaziantep.

- Uçuk, C., & Özkanlı, O. (2017a). Gastronomi turizmi: Tabak prezentasyonunun gastronomi turizmindeki yeri. *International Rural Tourism and Development Journal*, 1(1), 51-54.
- Uçuk, C., & Özkanlı, O. (2017b). *Gastronomide tabak prezentasyonunun önemi*. İçinde VI. Ulusal II. Uluslararası Doğu Akdeniz Turizm Sempozyumu Bildiri Kitabı (ss. 357-367). Gaziantep.
- Ueda, J., Spence, C., & Okajima, K. (2020). Effects of varying the standard deviation of the luminance on the appearance of food, flavour expectations, and taste/flavour perception. *Scientific Reports*, 10(1), 1–12. <https://doi.org/10.1038/s41598-020-73189-8>
- Wadhera, D., & Capaldi-Phillips, E. D. (2014). A review of visual cues associated with food on food acceptance and consumption. *Eating Behaviors*, 15(1), 132-143.
- Wood, R. C. (1994), Dining out on sociological neglect. *British Food Journal*, 96(10), 10-14. <https://doi.org/10.1108/00070709410072454>
- Young, N. S. (2012). *Food photography*. Berkeley: Peachpit Press.
- Zampini, M., & Spence, C. (2012). *Assessing the role of visual and auditory cues in multisensory perception of flavor*. Florida: Taylor Francis.
- Zellner, D., Loss, C., Zearfoss, J., & Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite*, 77, 31-35.

The Effect of Plate Presentation on the Acceptance of Bad-Looking Foods: Şırdan Example

Ceyhun UÇUK

Gaziantep University, Tourism and Hotels Vocational School, Gaziantep/Turkey

Ayşe Gülnihal KAHRAMAN

Recep Tayyip Erdogan University, Ardeşen Tourism Faculty, Rize/Turkey

Sami Sonat ÖZDEMİR

Balıkesir University, Faculty of Tourism, Balıkesir/Turkey

Extensive Summary

The gastronomy sector has witnessed significant changes since the emergence of the first restaurants aiming to meet the physical needs by providing food and beverage services. The changes and developments experienced have resulted in restaurants gaining importance as places that meet the social needs of consumers from all classes as well as their physical needs (Maviş, 2005; Morgan, 2006). The importance of plate presentation, which expresses the visual dimension of the food served for out-of-home consumption, has also increased with the new culinary trend reaching a scope that shapes the gastronomy sector (Lane, 2011). Emphasizing the importance of visuality in modern gastronomy, eating and drinking, along with other practices in daily life, is increasingly associated with aesthetic approaches (Miele & Murdoch, 2015). The presentation of a food includes an arrangement for exposing that food to the visual sense.

These regulations also ensure that food is preferred (Cornell et al., 1989). In this context, in this study şırdan, which is generally accepted as a bad-looking dish in Turkish society, is discussed. An application was carried out that aims to reveal the effects of visual manipulative arrangements on şırdan and the change in the acceptance situation in the society. Within the scope of the study, 5 modern şırdan presentations were created. Each presentation is photographed at right angles on the same white plate and red background. After the traditional presentation of şırdan was shown to the participants, “Do you know şırdan?” question was posed. Then, “Do you eat şırdan?” were asked to answer the question. The participants in the study sample answered the question “Do you eat şırdan?” were determined as those who answered “no” to the question. Then, 5 presentations photographed within the scope of the research were projected onto the screen in order, and the participants were asked to score between 1 (I didn't like it too much) and 9 (I liked it too much) according to the parameters of color, shape, visual texture and general presentation (composition).

As a result of the data obtained, it can be stated that the reasons such as the presentation of the traditional stuffed şırdan as a whole, the visual texture and the taste that the participants stated in the other option, the dislike of offal, the absence of the product in the region they live in, or the fact that it is made from the stomach of an animal have a negative impact on the decision to consume şırdan.

In the color, shape, visual texture and general presentation (composition) scoring of the 5 presentations prepared within the scope of the research, the most liked plate presentation was 2 for each parameter. It is thought that the elements such as the composition, presentation of the şırdan horizontally so that the inner rice is visible, the use of vivid colors in the sauces, the round form of the sauces and the stuffing, affect the views of the participants positively

and make it the most popular dish. As a result of the research, the dish presentation 3 was not liked, remaining below 5 points in all parameter values. Elements such as the pastel colors used in presentation 3, the asymmetrical and aesthetic distribution of the sauces on the plate, the color harmonies created by the edible flowers could not manipulate the effect of presenting the dish as a whole. When we look at the shapes of şırdan in the presentations, the fact that all compositions except presentation 3 have a value above 5 proves the predicted thesis about the negative effect of presenting şırdan as a whole. When the average scores of the parameters between the presentations were compared, it was concluded that the vivid colors should be positioned to soften the color of the filling and the color variety used in the plate should be more. In addition, it has been determined that the şırdan is cut and presented, making the dish accepted by the participants. In addition, it has been observed that the features such as the presence of sauces and spices on the plate and the fact that the only focal note of the plate is not şırdan have an effect on increasing the appreciation score in the parameters measured in the presentation.

Considering the presentations 2 and 4, which have the highest scores in the visual texture parameter, the use of sauces in a round form and sections from the şırdan draw attention as common features. Based on this data, it is seen that the round form touch gives positive results in the presentation of şırdan. In the general presentation parameter, it has been determined that the elements such as taking sections from the şırdan, using edible flowers and filling the empty spaces on the plate with spices or sauces, giving color and texture to the plate, positively affect the taste of the plate. The data obtained in the study showed positive results that the view of a dish that can be termed as bad-looking can be changed with a few presentation techniques. The results of the study are considered valuable in terms of emphasizing the severity of the effect of visuality on taste perception and consumption motivation. Similar researches should be done on different dishes and products and alternative presentation suggestions should be developed. Developed presentations should be presented to the consumer's taste, especially in Turkish cuisine restaurants visited by large numbers of local and foreign tourists. Dishes that are exposed to visual prejudices throughout the society should be promoted by sharing them in TV programs, publication channels such as magazines and newspapers, social media accounts in the field of gastronomy, and various gastronomy festivals, and people should be provided with the opportunity to experience different tastes. The results obtained are considered important in terms of developing a solution proposal for the preservation, transfer to future generations and promotion of dishes such as şırdan and similar, which are a valuable part of Turkish culture. Adoption of a food is related to people's belonging to food culture elements. Societies that aim to come to the fore in the field of gastronomy should promote and keep their local dishes alive in the national and then international arenas before condemning them to the limits of cultural consumption of small masses without exposing them to various labels.