



Safranbolu'daki Yenilebilir Otlar ve Yemeklerde Kullanımı (Edible Herbs in Safranbolu and Their Use in Meals)**

* Saadet Pınar TEMİZKAN^a , Ayşe Nur USLU^b 

^a Eskişehir Osmangazi University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Türkiye

^b Karabük University, Safranbolu Tourism Faculty, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Karabük/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 10.01.2023

Kabul Tarihi: 17.03.2023

Anahtar Kelimeler

Yenilebilir otlar

Safranbolu

Gastronomi

Yemek kültürü

Öz

Bu çalışmada Safranbolu ilçesinde doğal olarak yetişen yenilebilir otların tespit edilmesi ve yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesi amaçlanmıştır. Nitel araştırma yönteminin benimsendiği araştırmanın örneklemini Safranbolu ilçe pazarlarında yenilebilir ot satışı gerçekleştiren 25 kişi oluşturmaktadır. Araştırma katılımcılarla yarı yapılandırılmış görüşme formu aracılığıyla yüz yüze şekilde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmış olup görüşmeler ortalama 15-20 dakika sürmüştür. Görüşmelere katılan kişiler metin içerisinde K1, K2 vb. şeklinde kısaltmalarla gösterilmiştir. Araştırma sonucunda elde edilen verilerin analizinde içerik ve betimsel analiz kullanılmıştır. Araştırma sonucunda 32 adet yenilebilir ot tespit edilmiştir. Otların yaprak, gövde, kök, çiçek gibi kısımlarının kullanıldığı tespit edilmiştir. Otların, yemeklerde, salatalarda, börek içlerinde, sarma ve dolma yapımında kullanılmasının yanı sıra, çiğ şekilde ve çay şeklinde de tüketildiği belirlenmiştir. Otların bazılarının, tedavi edici amaçla kullanılmasıyla birlikte pazarlarda en fazla satışı yapılan ve tüketici tarafından en fazla tercih edilen otun semizotu olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Yenilebilir otlarla ilgili yapılan bu çalışmayla genç nesillere yenilebilir ot tüketimleri aktarılacak ve mutfak kültürünün sürdürülmesi sağlanacaktır.

Keywords

Edible herbs

Safranbolu

Gastronomy

Food culture

Abstract

In this study, it was aimed to identify the edible herbs that grow naturally in Safranbolu district and to determine the ways of use in cooking. The sample of the research in which the qualitative research method was adopted is composed of 25 people who sell edible herbs in the Sundays of Safranbolu district. The research was conducted face-to-face with the participants through a semi-structured interview form. The interviews were recorded with a voice recorder and the interviews lasted an average of 15-20 minutes. The people participating in the interviews are K1, K2, etc. in the text. It is shown with abbreviations in the form. Content and descriptive analysis were used in the analysis of the data obtained as a result of the research. As a result of the research, 32 edible herbs were identified. It has been determined that parts of herbs such as leaves, stems, roots and flowers are used. It has been determined that herbs are used in meals, in salads, in pastries, in wrapping and stuffing, as well as in raw form and in the form of tea. It has been concluded that purslane is the most preferred herb by the consumers, with the use of some of the herbs for therapeutic purposes. With this study on edible herbs, edible herb consumption will be transferred to younger generations and the culinary culture will be maintained.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: aysenuruslu@karabuk.edu.tr (A. N. Uslu)

DOI: 10.21325/jotags.2023.1200

**Çalışma 3. ITTD kongresinde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.