



Sinop'un Yenilebilir Otları ve Baharatları (Edible Herbs and Spices of Sinop)

* Aysun GARGACI KINAY ^a 

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

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 11.10.2023

Kabul Tarihi: 21.05.2024

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Yenilebilir otlar

Baharatlar

Sinop

Öz

Yerel lezzetler, gastro-turistler için önemli çekicilikler arasındadır. İklim ve coğrafi yapı özelliklerinden ötürü Sinop ili zengin yenilebilir ot ve baharat çeşitliliğine sahiptir. Buradan hareketle bu çalışma Sinop'un yenilebilir ot ve baharat envanterini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. Çalışmada hem alanyazın hem de şehrin kültürel sermayesine katkı sunmak hedeflenmektedir. Çalışma kapsamında Sinop merkez pazarında yerel halktan bireylerle toplam 32 yüz yüze görüşme gerçekleştirilmiştir. Çalışma sonucunda Sinop pazarında satılan 20 farklı ot ve baharat tespit edilmiştir. Ayrıca bu bitkilerin, kullanım şekilleri ve sağlık açısından faydaları ortaya konmuştur. Buna ek olarak bazı bitkilerin özel hazırlanmış yemeklerde, salatalarda ve turşularda yaygın olarak kullanıldığı görülmektedir. Bu bulgular, yerel bitkilerin beslenme ve sağlık alanında değerlendirilmesi için potansiyel sağlamaktadır. Sürdürülebilir kalkınma anlamında da yerel yenilebilir bitkiler, gelecek nesillere aktarılması gereken önemli ekonomik değerlerdir. Sonuç olarak, yerel yenilebilir bitkiler, ekonomik ve kültürel sürdürülebilirlik için önemlidir ve bu değerlerin kullanımının teşvik edilmesi tavsiye edilir.

Keywords

Gastronomy

Edible herbs

Spices

Sinop

Abstract

Local flavours are among the important attractions for gastro-tourists. Sinop has a rich variety of edible herbs and spices due to its climate and geographical structure. This study aims to reveal the edible herbs and spices inventory of Sinop. The study focus to contribute to both the literature and the cultural capital of the city. In the study, 32 face-to-face interviews were conducted with residents in the central market of Sinop. As a result, 20 different herbs and spices in the Sinop market were identified. Moreover, the usage patterns and health benefits of these plants were revealed. Also, some plants are widely used in specially prepared dishes, salads and pickles. These findings provide potential for the utilisation of plants in nutrition and health. For sustainable development, local edible plants are important economic values that should be transferred to future generations. In conclusion, these plants are important for economic and cultural sustainability and it is recommended to promote their utilisation.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: aysungargaci34@hotmail.com (A. Gargacı Kinay)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1410