



Aybastı'nın Yenilebilir Mantarları ve Mutfakta Kullanım Alanlarının Belirlenmesi (Determination of Edible Mushrooms in Aybastı and Their Culinary Uses)

* Ömer Berke CUROĞLU^a , Mehmet SARIŞIK^b 

^a Ordu University, Aybastı Vocational School, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Ordu/Türkiye

^b Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Sakarya/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 01.07.2024

Kabul Tarihi: 09.12.2024

Anahtar Kelimeler

Yenilebilir mantarlar

Yabani mantarlar

Mutfak kullanımı

Aybastı

Öz

Aybastı'nın mantar çeşitliliği, yöresel mutfağın özgün yemeklerini zenginleştirerek gastronomi turizmi açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Bu çalışmada, Aybastı'daki yenilebilir mantarların incelenmesinin ve tanıtılmasının yerel ekonomiye katkı sağlamasının yanında kültürel mirasın korunmasına da yardımcı olacağı düşünülmektedir. Bu araştırmanın amacı, Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların tespit edilip kayıt altına alınması ve yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesidir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden görüşme tekniği kullanılmış olup katılımcılardan izin alınarak görüşmeler kayıt altına alınmış ve bu görüşme yaklaşık 20 ile 40 dakika arasında sürmüştür. Veriler 18 Mayıs 2024 ile 10 Haziran 2024 tarihlerinde toplanmıştır. Gelecekteki çalışmalara yön verebilmek ve araştırmacılara yol gösterebilmek için verilerin analizinde betimsel ve içerik analizi kullanılmıştır. Bu araştırma sayesinde gastronomi potansiyeli açısından önemli olan 11 mantar türü tespit edilmiştir.

Keywords

Edible mushrooms

Wwild mushrooms

Culinary use

Aybastı

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

The mushroom diversity of Aybastı creates an important potential for gastronomy tourism by enriching the original dishes of the local cuisine. In this research, it is thought that the examination and promotion of edible mushrooms in Aybastı will contribute to the local economy as well as helping to protect cultural heritage. The aim of this research is to identify and record the edible mushrooms that grow naturally in Aybastı district and to determine their usage in meals. Interview technique, one of the qualitative research methods, was used in the research, and the interviews were recorded by obtaining permission from the participants and this interview lasted approximately 20 to 40 minutes. Data were collected between May 18, 2024 and June 10, 2024. Descriptive and content analysis were used to analyze the data in order to guide future studies and guide researchers. Thanks to this research, 11 mushroom species that are important in terms of gastronomy potential have been identified.

* Sorumlu Yazar

E-posta: berkecuroglu@gmail.com (B. Curoğlu)

GİRİŞ

Mantarlar, doğanın sunduğu en değerli besin kaynaklarından biridir (Valverde vd., 2015). Vitamin, mineral ve protein açısından zengin olan mantarlar, düşük kalorili yapıları ile de sağlıklı beslenme için ideal bir seçimdir (Roncero-Ramos & Delgado-Andrade, 2017). Özellikle B vitamini, D vitamini, selenyum ve antioksidanlar bakımından zengin olan mantarlar, bağışıklık sistemini güçlendirmekte (Falandysz, 2008), kansere karşı koruyucu etkilerinin yanında metabolizmayı da desteklemektedir (Xu vd., 2012). Ayrıca mantarların prebiyotik özellikleri sayesinde sindirim sistemi sağlığına da olumlu katkıları bulunmaktadır (Kumar vd., 2021).

Sağlık ve ekonomi üzerinde olumlu etkilere sahip olmasına rağmen yenilebilir mantarlar, mutfak kültürü içerisinde unutulmaya ve yok olmaya yüz tutmuş ürünlerden birisi haline gelmiştir (Garibay-Orijel vd., 2007). Yapılan araştırmalar incelendiğinde; halk pazarlarının birbirine benzemesi (Ustyugova vd., 2019), yenilebilir mantarların tüketiminin daha çok orta yaş üzeri bireylerce yapılması (Bello-Cervantes vd., 2019) ve yenilebilir mantarların restoran, otel mutfakları gibi ticari işletmelerde kendine yer bulamamasına (Rosmiza vd., 2016) ek olarak yenilebilir mantarlar hakkında yapılan çalışmaların eksikliği gözlemlenmiştir. Bu araştırma yenilebilir mantarların varlığını ve yemeklerde kullanım şekillerini kapsamaktadır. Gerek mutfak kültürüne sunduğu zenginliğe ve gerekse ekonomik değerine bakıldığında yenilebilir mantarların araştırılmasının ve yeni nesillere aktarılmasının gerektiği düşünülmüştür.

Türkiye'nin Karadeniz Bölgesi'nde yer alan Aybastı ilçesi, doğal güzellikleri ve zengin biyolojik çeşitliliği (aybasti.bel.tr), zengin bitki örtüsü ve nemli iklimiyle çeşitli mantar türlerine ev sahipliği yapmaktadır. Yenilebilir mantar çeşitliliği, bölgenin gastronomi potansiyeline önemi destek sunabilir. Yerel halk tarafından toplanan ve tüketilen mantarlar, geleneksel tariflerin ve yeni gastronomi keşiflerin bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Aybastı'nın mantar çeşitliliği, bölge mutfaklarına özgün yemekleri zenginleştirdiğinden, gastronomi turizmi için de önemli bir potansiyel haline gelmiştir. Bu nedenle, Aybastı'daki yenilebilir mantarların incelenmesi ve tanıtılmasının yerel ekonomiye katkı sağlayacağı ve kültürel mirasın korunmasına yardımcı olacağı düşünüldüğünden bu araştırma kaleme alınmıştır. Bu araştırmanın amacı, Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların tespit edilip kayıt altına alınması ve yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesidir. Bu araştırma sayesinde aynı zamanda bölgenin yenilebilir mantarları kayıt altına alınabilecektir. Bu açıdan bakıldığında üretici, satıcı ve tüketicilerden elde edilen bilgilerin gastronomi literatürüne de katkı sunacağını söylemek mümkündür. Bu amaca uygun olarak aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Aybastı'nın yenilebilir mantarları nelerdir?
- Aybastı'da yetişen yenilebilir mantarların mutfakta kullanım alanları nelerdir?

Araştırma, konusu itibarıyla Ordu ilinin Aybastı ilçesinde yaşayan, yenilebilir mantar toplayıcılığı ve/veya satıcılığını yapan kişileri kapsamaktadır. Bu kapsamda araştırmanın önemi ve literatüre yararları şöyle sıralanmaktadır;

- Aybastı'nın yenilebilir mantar türleri hakkında sınırlı bilgi bulunmaktadır. Bu çalışma, bölgedeki mantar türlerinin sistematik olarak sınıflandırılmasını sağlayarak bilimsel literatüre katkıda bulunacaktır.

- Yenilebilir mantarların mutfaktaki kullanım alanlarının belirlenmesi, gastronomi literatürüne yeni tarifler ve kullanım yöntemleri kazandıracaktır. Bu, Türkiye'nin yerel mutfak kültürünün global düzeyde tanıtılmasına da olanak sağlayabilir.
- Araştırma ile, Aybastı'da mantarların gıda sektöründe değerlendirilme yöntemlerini geliştirerek ekonomik katkı sağlamayı hedeflemektedir. Özellikle salamura/turşu ve kurutma ürün gibi uzun ömürlü gıda ürünlerinin üretimiyle yerel halkın gelir kaynaklarının artırılması mümkündür.
- Araştırmanın, Aybastı'nın mantar türleri ve yemekleri hakkında bilgi sağlayarak bu geleneksel mirasın korunmasına katkıda bulunması beklenmektedir.

Araştırma gastronomi literatürüne yapacağı katkı dolayısıyla önemli avantajlara sahip olsa da çeşitli sınırlılıklar da söz konusudur. Bu araştırmanın da ilk sınırlılığı Aybastı'da yetişen yenilebilir mantarları ele alması ve diğer komşu bölgelerde yetişen yabani mantarları kapsam dışında bırakmasıdır. Bunun yanında, araştırmada zaman ve maliyet kısıtları da diğer bir sınırlılık olarak gösterilebilir.

Kavramsal Çerçeve

Mantarlar, bir tanıma göre, çıplak gözle görülebilecek kadar büyük, fark edilebilir ve el ile toplanabilecek meyve gövdelerine sahip olan makrofunguslardır (Guillamón vd., 2010). Mantarlar, küresel ölçekte, özellikle kendine özgü lezzetleri nedeniyle tercih edilen gıda malzemeleri olarak kabul edilmiş ve insanlık tarafından bir yüksek mutfağın (haute cuisine) bir parçası olarak kabul edilmiştir (Ergönül vd., 2013). Doğada 2.000'den fazla mantar türü bulunsa da (Aida vd., 2009), yalnızca 25'i ticari olarak yetiştirilmekte ve yaygın olarak tüketilmektedir. Besin değeri ve fonksiyonel değeri yüksek bir gıda olan mantarlar, ekonomik önemleri, tıbbi özellikleri ve estetik çekicilikleri nedeniyle büyük ilgi görmektedir (Guillamón vd., 2010).

Bununla birlikte, yenilebilir ve tıbbi mantarlar arasında net bir ayrım yapmak oldukça zordur. Gıda anlamında tüketilen her mantar aynı zamanda tıbbi amaçla da kullanılabilir (Chang ve Wasser, 2012). Yenilebilir mantarların %19-35 oranıyla yüksek protein ve esansiyel amino asitlere sahip olması (Mattila vd., 2000) ve lif açısından zengin olması sebebiyle besleyici özelliği ön plana çıkmaktadır. Bunun yanında düşük yağ oranı ile diyetlerin önemli bir parçası olmaktadır. Ek olarak B1, B2, B12, C, D ve E gibi hayati vitaminler içermektedir (Mattila vd., 2001). Böylece mantarlar birçok farklı nutrasötik kaynağı olabilir ve içerdikleri her bir biyoaktif parçanın sinerjik bileşimi insanı iyileştirmektedir (Pereira vd., 2012). Çeşitli bilimsel yayınlardan elde edilen bulgular mantarların, belirli hastalıkların, “antiparaziter, antimikrobiyal, antioksidan, antiinflamatuar, antikanser, antitümör, antikoagülan, sitotoksik, hipokolesterolemik, anti-HIV, antidiyabetik (Ahmed vd., 2023)”, önlenmesi ve tedavisinde önemli bir rol oynayabileceğini göstermektedir (Roncero-Ramos ve Delgado-Andrade, 2017). Ayrıca yenilebilir mantarlardan yapılan yemekler, insan organizmalarını hastalıklara karşı korumanın yanında tüketilen diğer besin maddelerinin kolayca emilimini de sağlamaktadır (Kır, 2018).

Sağlık yararlarının yanında umami özelliğiyle de dikkat çeken yenilebilir mantarlar (Zhang vd., 2013), et ve tavuk gibi çeşitli gıdalarla karıştırılarak fonksiyonel özelliği ile öne çıkan lezzetli ürünler geliştirilmek için kullanılmaktadır (Pérez-Montes vd., 2021). Yenilebilir mantarlar çok çeşitli doğal ve kültür mantar türlerini içermektedir. Yaygın olan ve kolaylıkla yetiştirilebilen yenilebilir mantarlar pazarlarda sıklıkla bulunabilmektedir. Genellikle doğadan toplayıcı insanlar vasıtasıyla elde edilebilen yenilebilir mantarlar, ekonomik bir kazanç kapısı olmaktadır (Guillamón vd., 2010).

Kuramsal Çerçeve

Duman ve Sarper'in (2023) Ankara'daki restoran ve otel mutfak şeflerinin mantarların kullanım durumunu, mantarların fonksiyonel özellikleri hakkındaki bilgi seviyelerini ve yaklaşımlarını belirlemeyi amaçladıkları derinlemesine görüşme yöntemi kullanılan çalışmada, katılımcıların büyük çoğunluğunun (%70), fonksiyonel gıda kavramını ve mantarların sağlık açısından faydalarını bildikleri sonucuna ulaşılmıştır. Ayrıca, katılımcıların çoğunluğunun (%60), günlük olarak mantar kullandığı ve bunları yüksek oranda (%85) ana yemeklerde tercih ettiği saptanmıştır. Ayrıca, mantarların lezzet, aroma ve umami açısından ürünlere katkı sağladığı çalışmada elde edilen sonuçlardandır.

Öztürk'ün (2022) 1971'den 2021'e kadar yayınlanan yenilebilir mantarlar üzerine yaptığı bibliyometrik analiz çalışmasında, en fazla araştırmanın 2016-2021 yılları arasında gerçekleştirildiği ve bu dönemde 470 araştırma yapıldığı belirlenmiştir. 1970 yılında ortalama atıf sayısının 10.5 olduğu fakat zamanla sifira kadar düştüğü, ancak 2020'de tekrar 3.9'a yükseldiği tespit edilmiştir. Yenilebilir mantarlar üzerine yapılan araştırmaların en çok Çin'de (4055) gerçekleştiği, Çin'i Japonya'nın (1172) takip ettiği ve Türkiye'nin ise 5. sırada yer aldığı görülmüştür. En fazla atıf alan makalenin ise Zhang ve diğerleri tarafından "Trends in Food Science and Technology" dergisinde yayınlanan ve 655 atıf alan bir araştırma olduğu dikkat çekmektedir.

Karakayalı vd.'nin (2022) çalışmasında Giresun'un yenilebilir mantarlarını tespit etmek için öncelikle saha incelemesi gerçekleştirilmiştir. Kartopu örnekleme kullanılan çalışmada Giresun'un çeşitli ilçeleri dahil edilerek 23 kişi ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada 18 aileden 45 mantar türünün tüketildiği ve mantarlardan köfte, kavurma, kızartma, közleme, dipile ve pilavdan oluşan çok çeşitli yemekler yapıldığı belirlenmiştir.

Şimşek ve Önek'in (2021) Kastamonu ilinde yenilebilir mantarlar üzerinde yaptıkları çalışmanın sonuçlarına göre, katılımcıların lezzet ve ticari değeri yüksek olan mantar türleri olan trüf ve kuzu göbeği gibi mantarları topladığı ve tükettiği, fazlalığın ise dondurularak saklandığı tespit edilmiştir. Yemek olarak ise genellikle sotelenerek veya hamur işlerinde (ekmek, pide, börek vb.) kullanılarak tüketildiği belirlenmiştir.

Gül vd.'in (2018) Ordu ilinin yenilebilir mantarların tespit edilmesi amacıyla yaptıkları çalışmada 11 farklı yenilebilir mantar türünün varlığını ortaya koymuşlardır. Ordu ilindeki yenilebilir mantarlardan çorba, kızartma, kavurma ve közleme gibi metotlar kullanılarak yemekler hazırlandığı belirtilmiştir.

Kır'ın (2018) çalışmasında Ordu ilindeki mantarların biyoaktif madde profillerinin belirlenmesini amaçlanmaktadır. Çalışmada elde edilen bulgulara göre test edilen mantar numunelerinin tüketildiğinde vücut için gerekli olan antioksidatif bileşenleri içerdiğini göstermektedir. Bu da yapılan çalışmanın, diğer bilimsel araştırmalarla uyumlu olduğunu ve mantarların insan sağlığı için faydalı olabileceği sonucuna ulaşılmıştır.

Eren vd.'nin (2017) yaptığı çalışmada, Türkiye'nin yenilebilir mantar profili incelenmiştir. Çalışma, yenilebilir mantarların bölgesel olarak yerel ekonomiye katkı sağlayabileceği, turizm potansiyelini artırabileceği ve gıda üretimi ile yerel kalkınmaya destek olabileceği sonucuna ulaşmıştır. Ayrıca, halkın bilinç düzeyinin artmasıyla gıda zehirlenmelerinin azalabileceği ve mantarların gastronomi kullanımının Türkiye'nin gastronomi kimliğine katkı sağlayabileceği belirtilmiştir.

Yöntem

Bu araştırmanın temel amacı Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların tespit edilip kayıt altına alınması ve yemeklerde kullanım yöntemlerinin belirlenmesidir. Bu amaç doğrultusunda yürütülen araştırmada Aybastı’da yöre halkı tarafından yetiştirilen ya da toplanan ve mutfakta kullanılan yenilebilir mantarlarla ilgili ilk üretici ve tüketici konumunda olan yöre halkına ulaşmak, katılımcılardan derinlemesine bilgi almak ve araştırma sürecini yönlendirebilmek amaçlandığından nitel araştırma yöntemine başvurulmuştur. Nitel araştırma yöntemi araştırılan konuyu sorgulayan, yorumlayan ve konunun doğal halini anlamaya çalışan bir yöntemdir (Guba & Lincoln, 1994 akt. Klenke, 2016). Nitel araştırmanın sonuçlarla kuram üretilmesi, genellenebilir sonuçlar ortaya konması ve özel durumların gerçekliğini yansıtabilmesi şeklinde avantajları vardır (Coşkun vd., 2019). Araştırmanın yürütülmesinde nitel araştırma yöntemlerinden biri olan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma kapsamında, Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu’ndan 02.05.2024 tarihli ve 2024-90 sayılı “Etik Kurul Onayı” alınmıştır. Katılımcılardan izin alınarak görüşmeler kayıt altına alınmış ve bu görüşme yaklaşık 20 ile 40 dakika arasında sürmüştür. Veriler 18 Mayıs 2024 ile 10 Haziran 2024 tarihlerinde toplanmıştır. Gelecekteki çalışmalara yön verebilmek ve araştırmacılara yol gösterebilmek için verilerin analizinde betimsel ve içerik analizi kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda toplam 7 soru yer almaktadır. Formda yer alan 1, 2, 3, 5, 6 ve 7. sorular Mutlu (2023)’nin çalışmasından uyarlanmıştır. Görüşme formunda 4. soru Şimşek vd.’nin (2020), 7. soru ise araştırma problemlerine yönelik alan yazın taraması sonucu ve uzman görüşü alınarak yazarlar tarafından oluşturulmuştur. Görüşme formu, araştırmanın amacı gözetilerek oluşturulmuş ve üç uzman akademisyenin görüşleri alınarak şekillendirilmiştir. Aşağıdaki tabloda (Tablo 1) görüşme formunu oluşturan soruların temaları yer almaktadır.

Tablo 1. Görüşme formu sorularına ilişkin temalar

Temalar	Kodlar
Tüketim	Yenilebilir mantarların tüketiminin amacı
Deneyim	Yenilebilir mantarların toplanma zamanı, toplanma biçimi ve dikkat edilecek noktaları
Kullanım şekli	Yenilebilir mantarların tüketim biçimleri
Yenilebilir mantarlar	Bölgede yetişen yenilebilir mantarlar
Yemekler	Yenilebilir mantarlarla yapılan yemekler ve saklama yöntemleri

Kaynak: Mutlu, 2023

Araştırmada, amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan kartopu örnekleme kullanılmıştır. Bu yöntem, araştırmacının problemine dair derinlemesine bilgi sağlayabilecek bireylerin veya durumların belirlenmesinde etkilidir (Altunışık, 2023). Araştırmada kartopu örnekleme, kaynak kişilerin seçilmesi için kullanılmıştır. İlk kaynak kişi belirlendikten sonra diğer kaynak kişilere bu ilk kişi aracılığıyla ulaşılmıştır. Örneklem büyüklüğü doyum noktasına ulaştığında çalışma sonlandırılmıştır. Araştırmanın çalışma grubu, Ordu ili ve Aybastı ilçesinde yaşayan, yenilebilir mantar toplayıcılığı yapan, bu mantarları yemek olarak pişiren ve konu hakkında bilgi sahibi olan 10 kişiden oluşmaktadır.

Bulgular

Demografik Bulgular

Araştırmada katılımcılardan daha sağlıklı bilgi alabilmek adına örneklem seçimine dikkat edilmiştir. Araştırmanın amaca uygun olan çeşitli meslek gruplarından katılımcılar, görüşmeye dahil edilmiştir. Tablo 2 incelendiğinde

katılımcıların 3'ü aşçı, 2'si pazarcı esnafiyken, diğerleri ise ev hanımı, öğrenci, tekniker, çiftçi ve yüksek ziraat mühendisidir. Aşçı olan üç katılımcı Aybastı'da bulunan S.S. Ay Kadın Girişim Üretim ve İşletme Kooperatifi'nde görev almaktadır. Katılımcıların tamamına yakını kadınlardan oluşmaktadır. Kadın katılımcıların fazla olmasının nedeni Aybastı'da mantarların toplanması, pişirilmesi ve pazarda satışı gibi süreçlerin ağırlıklı olarak kadınlar tarafından gerçekleştirilmesidir. Araştırmaya 10 katılımcı dahil olmuştur. Elde edilen veriler incelendiğinde, ulaşılan örneklem sayısının yeterli olduğu sonucuna varılmıştır. Nitekim, Cresswell'in (2018) belirttiği üzere, verilerin tekrarlanmaya başlaması, görüşmeci sayısında doyum noktasına ulaşıldığının bir göstergesidir.

Tablo 2. Katılımcıların demografik özellikleri

	Cinsiyet	Yaş	Medeni Durum	Öğrenim Durumu	Meslek
K1	Kadın	61	Evli	İlkokul	Aşçı
K2	Kadın	38	Evli	Lise	Aşçı
K3	Kadın	48	Evli	İlkokul	Aşçı
K4	Kadın	55	Evli	İlkokul	Pazarcı Esnafı
K5	Kadın	51	Evli	İlkokul	Ev Hanımı
K6	Kadın	22	Bekar	Lise	Öğrenci
K7	Kadın	68	Evli	İlkokul	Pazarcı Esnafı
K8	Kadın	46	Evli	Lisans	Tekniker
K9	Erkek	40	Bekar	Lise	Çiftçi
K10	Erkek	29	Bekar	Yüksek Lisans	Yüksek Ziraat Mühendisi

Bölgede Yetişen Yenilebilir Yabani Mantarlar

Katılımcılara bölgede yetişen yenilebilir mantarlar sorulduğunda toplamda 11 adet mantar ismi tespit edilmiştir (Tablo 3). Katılımcıların tamamının bildiği mantarlar; civcilik, dağ kirmiti/tirmiti ve sağıraktı. Katılımcıların en az bildiği mantar türleri ise kuzugöbeği ve yumurta mantarıdır.

Tablo 3. Görüşme sonucunda tespit edilen mantar türleri

	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10
Ağaç mantarı (<i>Pleurotus ostreatus</i>)	X	X	X	X	X	X	X			
Bahçe kirmiti/tirmiti (<i>Lactarius volemus</i>)	X	X	X	X	X	X	X			X
Beyaz mantar (<i>Agaricus bisporus</i>)	X	X	X	X	X	X	X			X
Civcilik	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dağ kirmiti/tirmiti (<i>Lactarius volemus</i>)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Gelin parmağı (<i>Ramaria formosa</i>)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Sağırak (<i>Agaricus bisporus</i>)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sarı mantar	X	X	X	X	X	X	X			
Tavuk kirmiti/tirmiti	X	X	X					X	X	
Kuzugöbeği (<i>Morchella esculenta</i>)								X	X	
Yumurta mantarı (<i>Cantharellus cibarius</i>)								X	X	

Satışı Yapılan Yenilebilir Mantarlar

Katılımcılara satışı yapılan mantarlar sorulduğunda katılımcının tamamı tüm mantarların pazarda satışı yapıldığını belirtmiştir.

Yenilebilir Mantarların Toplama Dönemi

Katılımcılara mantarların toplama dönemi sorulduğunda ilkbaharın son ayından sonbaharın ilk ayına kadar özellikle yağmur yağmasının ardından farklı mantar türlerinin toplandığını belirtmişlerdir. K1, K2, K3, ağaç mantarının sonbahar ve kış aylarında toplandığını ve ağaç gövdelerinde büyüdüğü için serin ve nemli havaları sevdiğini ifade etmiştir. K8 ve K9, yumurta mantarının yaz sonu ve sonbaharda (Ağustos-Ekim) toplandığını ayrıca lezzetli ve ekonomik değeri yüksek bir mantar olduğunu ifade etmektedir. Katılımcılar ayrıca, civcilik mantarının diğer adının fındık mantarı olduğunu ifade etmiş ve fındık toplama dönemlerinden önce ya da sonrasında olduğunu belirtmişlerdir. Tablo 4'te mantar türlerinin toplanma dönemleri sunulmuştur.

Tablo 4. Yenilebilir mantar türlerinin toplanma dönemleri

Toplama Ayı	Mantar
Mayıs	Civcilik, Gelin Parmağı, Kuzugöbeği
Haziran	Beyaz Mantar, Civcilik, Sağrak
Temmuz	Civcilik, Sağrak,
Ağustos	Bahçe Tiriti, Civcilik, Dağ Tiriti, Tavuk Tiriti, Tirit
Eylül	Bahçe Tiriti, Dağ Tiriti, Gelin Parmağı, Tavuk Tiriti, Tirit, Yumurta Mantarı

Yenilebilir Mantarların Toplama Şekli ve Toplarken Dikkat Edilecek Noktalar

Bu soruya K1, K2, K3, K4, K5 ve K7 kökü toprakta kalacak şekilde toplandığını ifade ederken K8 ve K9 köküyle birlikte toplandığını ifade etmişlerdir. Kökünü toprakta bırakan katılımcılar bu yöntemle mantarların aynı yerde yeniden çoğaldığını ifade etmişlerdir. K1, K2, K3, K6, K7 ve K10, mantarları toplarken taze olup olmadığının kontrol edilmesini, aşırı yumuşak veya solmuş mantarların toplanmaması gerektiğini belirtmişlerdir.

Katılımcıların tamamı toplanan mantarların üst üste konulmasının mantara zarar verdiğini ifade ederken, zehirli mantarları ayırt etmede siyah suyu olup olmadığına ve görüntüsünün normalden farklı olup olmasına ve süngerimsi yapıda olmamasına dikkat etmektedirler.

Yenilebilir Mantarların Gıda Olarak Tüketim Biçimleri

Katılımcıların tamamı mantarları ya tuz ile ovduktan sonra ya da tuzlu suda beklettikten sonra tükettiklerini belirtmişlerdir. Katılımcılara göre mantarlar genellikle kavurma yöntemiyle hazırlanmaktadır. Tarifi sorulduğunda katılımcılar, küp şeklinde doğradıktan sonra tereyağında sade olarak kavrulduğu gibi içine soğan eklenerek de hazırlandığını belirtmişlerdir. K2, mantarların toplandığı gün pişirilmesinin uygun olduğunu ve ne kadar hızlı pişirilirse o kadar lezzetli olduğunu ifade etmiştir. K8 ve K9, ızgara yöntemiyle hazırlanan kuzugöbeği mantarının çok nadir bulunduğunu ifade etmişlerdir. Mantarların yemeklerdeki kullanım alanları Tablo 5'te verilmiştir.

Tablo 5. Mantarların yemeklerdeki kullanım alanları

Yöntem	Mantar
Çorba	Beyaz Mantar, Sağrak
Börek	Sağrak ve Tirit çeşitleri
Pilav	Gelin parmağı
Izgara/Fırın	Ağaç Mantarı, Beyaz Mantar, Civcilik, Kuzugöbeği, Sağrak, Sarı mantar, Tirit çeşitleri
Kavurma	Tüm mantarlar
Turşu/Salamura	Tirit çeşitleri

Aybastı’da mantarlar genellikle taze tüketilmekte ve çeşitli yemeklerde kullanılmaktadır. Katılımcıların ifadelerine göre mantarlar, çorba, kavurma, kızartma/ızgara ve pilav gibi farklı yemeklerde değerlendirilmektedir. Özellikle mantarların kavurması bölge mutfağında oldukça yaygın bir şekilde yapılmaktadır. Kavurma, iki farklı yöntemle hazırlanmaktadır. İlk yöntemde, tereyağında kavrulan soğanlar esmerleşinceye kadar pişirilir, ardından küçük parçalara doğranmış mantarlar eklenerek yumuşayana kadar kavrulur. İkinci yöntemde ise temel kavurma tarifine domates, yeşil biber ve çeşitli baharatlar eklenerek hafif sulu bir yemek elde edilmektedir. Katılımcılar, mantar türlerinin her iki yöntemle de hazırlanarak tüketildiğini vurgulamışlardır.

Mantarın kahvaltılık sofralarının vazgeçilmezi olduğunu ifade eden ve K3, “Civcılık mantarı bizde genelde yumurtalı kavurma yapımında kullanılır. Yaylamızda bulunan bu mantar, özellikle sabah kahvaltılarında sofralarda sıkça yer alır.” şeklinde ifade etmiştir. Akşam yemeğinde beyaz mantardan yapılan yoğurtlu çorbayı K5 şu şekilde tarif etmiştir; “Biz beyaz mantarı kurutup kış için saklıyoruz. Yoğurtlu mantar çorbası yapımında kullanırız fakat herkes bilmez.”

Sarı mantarın ızgarada tüketildiğini ifade eden K1, K2 ve K3’ün ortak cevabı; fındık bahçelerinin kenarlarında yetişen bu mantarın, az yağ ve tuz ile lezzetlendirilip ateşin üzerinde pişirildiğini ifade etmişlerdir.

K4 ve K7, Sağrak ve tirit mantarlarının böreğinin yapıldığını ifade etmiştir. K4, “Sağrak ve Tirit mantarını özellikle börek yapımında tercih ediyoruz. Fırından çıkan böreğin kokusu çocuklar tarafından beğeniliyor” şeklinde belirtmiştir.

K4, K5 ve K7 Tirit mantarı çeşitleriyle turşu yapıldığını ifade etmişlerdir. K5 turşu yapımını, “Tirit mantarı, Ordu mutfağında vazgeçilmez bir yere sahiptir. Özellikle turşu yapmak için idealdir. Mantarı sirke, sarımsak, ve az tuzla hazırlayıp cam kavanozlarda saklıyoruz. Turşu, kış aylarında sofralarda mutlaka bulunur. Turşu tiriti, özellikle karalahana yemeklerinin yanında servis ediyoruz.” şeklinde ifade etmiştir.

Genin parmağı mantarının pilavda kullanıldığını belirten K3, K5 ve K8, yayla tereyağı ve karabiberle pişirilmiş gelinparmağı eklenen pilavın çok lezzetli olduğunu ve sofralarda sıkça yer bulduğunu ifade etmişlerdir.

Yenilebilir Mantarların Saklama Yöntemleri

Katılımcılara mantarları daha sonra tüketmek üzere nasıl sakladıkları sorulduğunda katılımcıların ortak görüşü dondurma ya da salamura yöntemini kullandıkları yönündedir. Fakat katılımcılar mantarları genellikle taze olarak tüketmeyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bunun nedeni sorulduğunda haşlanıp dondurulduğunda tadında meydana gelen değişim olduğu ifade etmişlerdir.

Yenilebilir Mantarların Satışı

Yenilebilir mantarların satışını yapan K4 ve K7, mantarlara talebin yüksek olduğunu ve kar getirdiğini ifade etmişlerdir. Mantarları sadece Aybastı içinde değil aynı zamanda Ordu’nun diğer ilçelerine de gönderdiklerini belirtmişlerdir.

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırmada Aybastı ilçesinde doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların tespit edilip kayıt altına alınması ve yemeklerde kullanım şekillerinin belirlenmesi amaçlanmaktadır. Araştırma kapsamında, bölgede yaşayan, mantar toplayıcılığı yapan ya da tüketen kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda, Aybastı’nın gastronomi potansiyeli

açısından önemli olan 11 mantar türü belirlenmiştir. Bunlar; Ağaç mantarı, Bahçe kirmiti/tirmiti, Beyaz mantar, Cıvıclık, Dağ kirmiti/tirmiti, Gelinparmağı, Sağrak, Sarımantar, Tavuk kirmiti/tirmiti, Kuzugöbeği ve Yumurta mantarı'dır.

Araştırma bulguları, Aybastı'da doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların yerel halk tarafından hem besin kaynağı hem de ekonomik bir kazanç olarak değerlendirildiğini göstermektedir. Özellikle ilkbaharın son ayından başlayıp sonbaharın ilk ayına kadar süren ve yoğun olarak toplanan mantarların, bölge mutfağında önemli bir yer tuttuğu tespit edilmiştir.

Araştırma sonuçları, Aybastı'nın yenilebilir mantarlarının tanıtımı ve korunması için çeşitli öneriler sunmaktadır. Öncelikle, bölgedeki mantar çeşitliliğinin devamlılığını sağlamak adına sürdürülebilir toplama yöntemlerinin benimsenmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Katılımcıların bazıları (K1, K2, K3, K4, K5 ve K7) kökünden toplanmasının ya da diğer tarım ürünleri için böcek ilacı kullanımının mantarların çoğalmasını engellediğini belirtmişlerdir.

- Mantarların doğal yaşam alanlarının korunması ve türlerin devamlılığının sağlanması için sürdürülebilir toplama yöntemleri benimsenmelidir. Bilinçli toplama ve eğitim programları düzenlenerek, yerel halkın bu konuda bilgilendirilmesi sağlanmalıdır.

Mantarlar sağlık ve lezzet açısından sevilerek tüketilmektedir. Aybastı'nın ve bölgenin mantar varlığı önemlidir. Böylesi mantar varlığına sahip bölgelerde çeşitli festivaller düzenlenmektedir. Bahar vd. (2020) ile Bekar vd.'nin (2017) yaptıkları çalışmalarda, mantar festivallerinin yüksek katılımcılı olduğunu ayrıca bölgenin imajına etkisinin ekonomik, sosyal ve kültürel anlamda olduğunu ve algılanan destinasyon imajı ile tekrar ziyaret etme niyetine pozitif yönde etki ettiğini ortaya koymuştur.

- Mantar festivallerinin olumlu etkileri göz önüne alındığında Aybastı'nın yenilebilir mantar potansiyelinin tanıtılması amacıyla mantar festivalleri ve etkinlikleri düzenlenmelidir. Bu festivaller, hem yerel halkın gelir elde etmesine katkı sağlayacak hem de bölgenin gastronomi turizm potansiyelini artırması sağlayacaktır.

Yapılan görüşmelerde katılımcıların mantar toplamayı kulaktan duyma yöntemlerle sürdürdüğü görülmüştür. Bu sonuç Karakayalı vd. (2022) ile Gül vd.'nin (2018) çalışmasıyla benzerlik göstermektedir. Mantarlar konusunda yanlış bilgilerin zehirlenmelere yol açtığı bilinmektedir.

- Yerel halk ve mantar toplayıcılarına yönelik eğitim programları düzenlenerek, mantar türlerinin doğru tanınması ve zehirli mantarlardan ayrılması konusunda bilgi verilmelidir. Bu, hem toplama süreçlerini daha güvenli hale getirecek hem de tüketici sağlığını koruyacaktır.

Yapılan çalışmalar (Kadıoğlu, 2015; Çavuş & Eker, 2022) mantar yetiştiriciliğinin bölge ekonomisine katkı sağladığını belirtmiştir. Gelirinin büyük bölümünü -tek bir üründen- fındık üreticiliğinden sağlayan Karadeniz Bölgesi, özellikle Ordu, için geliri çeşitlendirmek önem arz etmektedir.

- Aybastı'nın yenilebilir mantarlarının daha geniş kitlelere ulaşması için pazarlama stratejileri geliştirilmelidir. Yerel pazarlar, restoranlar ve turistik tesisler arasında iş birliği yapılarak mantarların ticari değeri artırılabilir.

Yapılan görüşmelerde mantarların çok kısıtlı pişirme yöntemleriyle tüketildiği görülmektedir. Mantarların ekonomik ve besleyici olması sebebiyle tüketiminin yaygınlaştırılması gerektiği düşünülmektedir.

- Mantarların yetiştirilmesi, işlenmesi ve saklanması konularında araştırmalar yapılarak, bu alandaki bilgi birikimi artırılmalıdır. Yeni teknikler ve yöntemler geliştirilerek, mantar tüketim olanakları artırılabilir.

Sonuç olarak, Aybastı'nın yenilebilir mantarları hem ekolojik hem de ekonomik açıdan büyük bir değer taşımaktadır. Bu doğal kaynakların korunması ve tanıtılması, bölgenin gastronomi turizmine katkı sağlayacak ve yerel halkın ekonomik refahını artıracaktır.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Araştırma kapsamında, Ordu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'ndan 02.05.2024 tarihli ve 2024-90 sayılı "Etik Kurul Onayı" alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Ahmed, A. F., Mahmoud, G. A.-E., Hefzy, M., Liu, Z. & Ma, C. (2023). Overview on the edible mushrooms in Egypt. *Journal of Future Foods*, 3(1), 8-15.
- Altunışık, Remzi. (2023). Örneklem ve Örneklem Süreci. Altunışık, R., Boz, H., Gegez, E., Koç, E., Sıgır, Ü., Yıldız, E., Yüksel, A., (Ed.). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri: Yeni Perspektifler*. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 2023. 129-184.
- Aida, F., Shuhaimi, M., Yazid, M. & Maaruf, A. (2009). Mushroom as a potential source of prebiotics: A review. *Trends in Food Science ve Technology*, 20(11-12), 567-575.
- aybasti.bel.tr. aybasti.bel.tr/sayfa/ilcenin-cografyasi. Erişim tarihi: 20.04.2024.
- Bahar, O., Özdemir, Ö. & Akyürek, S. (2020). Yeşilüzümlü kuzugöbeği mantar ve Dastar Festivali'nin kırsal kalkınma ve kültürel değerler üzerindeki rolü. *Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 21(46), 131-159.
- Bekar, A., Kocatürk, E. & Sürücü, Ç. (2017). Gastronomi festivallerinin algılanan destinasyon imajına ve tekrar ziyaret etme niyetine etkisi: Fethiye yeşilüzümlü ve yöresi kuzugöbeği mantar festivali örneği. *Journal of Tourism ve Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 28-36.
- Bello-Cervantes, E., Correa-Metrio, A., Montoya, A., Trejo, I. & Blanco, J. C. (2019). Variation of ethnomycological knowledge in a community from Central Mexico. *Journal of Fungal Diversity*, 1(1), 6-26.
- Creswell, J. W. (2018). Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches (5nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Chang, S. T. & Wasser, S. P. (2012). The Role of Culinary-Medicinal Mushrooms on Human Welfare With A Pyramid Model for Human Health. *Int J. Med Mushrooms*, 14(2), 95-134.
- Çavuş, O. & Eker, Ş. (2022). Coğrafi işaretli ürünlerin sürdürülebilir gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi: Bolu Kanlıca Mantarı, Mengen örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 6(1), 303-320.
- Coşkun, R., Altunışık, R. & Yıldırım, E. (2019). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

- Duman, G. & Sarper, F. (2023). Fonksiyonel bir gıda olarak yenilebilir mantarlar: Mutfak şeflerinin kullanma ve bilgi durumlarının incelenmesi. *Aydın Gastronomy*, 7(1), 43-56.
- Eren, R., Süren, T. & Kızıleli, M. (2017). Gastronomik açıdan ürkiye’de yenilebilir yabani mantarlar üzerine kavramsal bir değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 4 (2), 77-89.
- Ergönül, P. G., Akata, I., Kalyoncu, F. & Ergönül, B. (2013). Fatty Acid compositions of six wild edible mushroom species. *The Scientific World Journal*, 1-4.
- Falandysz, J. (2008). Selenium in edible mushrooms. *Journal of Environmental Science and Health Part C*, 26(3), 256-299.
- Garibay-Orijel, R., Caballero, J., Estrada-Torres, A. & Cifuentes, J. (2007). Understanding cultural significance, The Edible Mushrooms Case. *J Ethnobiology Ethnomedicine* 3, 4.
- Guillamón, E., García-Lafuent, A., Lozano, M., D’Arrigo, M., Rostagno, M. A., Villares, A. & Martínez, J. A. (2010). Edible mushrooms: Role in the prevention of cardiovascular diseases. *Fitoterapia*, 81(7), 715-723.
- Gül, Ş., Çarbuğa, Ü. & Kocaman, E. M. (2018). Ordu ili mutfak kültüründe mantarlar. *International Gastronomy Tourism Studies Congress- Kocaeli University*, (301-307). Kocaeli.
- Kadioğlu, Y. (2015). Korkuteli’nde gelişen yeni bir ekonomik faaliyet kolu: Mantar yetiştiriciliği. *Marmara Coğrafya Dergisi*, (31), 228-242.
- Karakayalı, Z., Enes, K. & Kanca, B. (2022). Giresun’da doğal olarak yetişen yenilebilir mantarların gastronomik değeri. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 12(2), 593-618.
- Kır, F. (2018). *Ordu İlinden Toplanan Yabani ve Yenilebilir Mantar Türlerinin Biyolojik Olarak Aktif Madde Profilinin Belirlenmesi*. Ordu Üniversitesi: Fen Bilimleri Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.
- Klenke, K. (2016). *Qualitative Research In The Study of Leadership*. Emerald Group Publishing Limited.
- Kumar, K., Mehra, R., Guiné, R. P., Lima, M. J., Kumar, N., Kaushik, R. & Kumar, H. (2021). Edible mushrooms: A comprehensive review on bioactive compounds with health benefits and processing aspects. *Foods*, 10(12), 2996.
- Mattila, P., Könkö, K., Euroola, M., Pihlava, J. M., Astola, J., Vahteristo, L. & Piironen, V. (2001). Contents of vitamins, mineral elements, and some phenolic compounds in cultivated mushrooms. *J Agric Food Chem*, 49(5).
- Mattila, P., Suonpää, K. & Piironen, V. (2000). Functional properties of edible mushrooms. *Nutrition*, 16(7-8), 694-696.
- Mutlu, H. (2023). Afyonkarahisar’da yenilebilir yabani otlar ve tüketim biçimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*; 11(2), 1696-1726.
- Öztürk, N. (2022). Yenilebilir mantar konulu makalelerin bibliyometrik analizi. *Journal of Food*, 47(5), 831-845.
- Pereira, E., Barros, L., Martins, A. & Ferreira, I. C. (2012). Towards chemical and nutritional inventory of portuguese wild edible mushrooms in different habitats. *Food Chemistry*, 130(2), 394-403.

- Pérez-Montes, A., Rangel-Vargas, E., Lorenzo, J. M., Romero, L., ve Santos, E. M. (2021). Edible mushrooms as a novel trend in the development of healthier meat products. *Current Opinion in Food Science*, 37, 118-124.
- Roncero-Ramos, I. & Delgado-Andrade, C. (2017). The beneficial role of edible mushrooms in human health. *Current Opinion in Food Science*, 14, 122-128.
- Rosmiza, M. Z., Davies, W. P., Aznie, R. C., Jabil, M., & Mazdi, M. (2016). Prospects for increasing commercial mushroom production in malaysia: Challenges and opportunities. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, 7(1), 406-415.
- Şimşek, A., Durmuş, E. N. & Çakmak, S. D. (2020). Yenilebilir otlar ve mutfaklarda kullanım şekilleri: Kastamonu örneği. *Tourism and Recreation*, 2(1), 8-12.
- Şimşek, A., Önek, Ü. M. (2021). Yenilebilir mantar tüketimi ve yemekleri üzerine bir inceleme: Kastamonu örneği. *OCAK: Türk Mutfak Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 21-30.
- Temizkan, S. P. & Uslu, A. N. (2023). Safranbolu'daki yenilebilir otlar ve yemeklerde kullanımı. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11(1), 434-452.
- Ustyugova, I., E., Trineeva, L., T. & Kolesova, E., Y., (2019). The concept of formation and development trends of the local food industry market in the context of intensifying the integration interaction of its participants. *Proceedings of VSUET* 81(3):276-280.
- Valverde, M. E., Hernández-Pérez, T. & Paredes-López, O. (2015). Edible mushrooms: Improving human health and promoting quality life. *International Journal of Microbiology*, (1), 1-14.
- Xu, T., B Beelman, R. & D Lambert, J. (2012). The cancer preventive effects of edible mushrooms. Anti-cancer agents in medicinal chemistry, *Formerly Current Medicinal Chemistry-Anti-Cancer Agents*, 12(10), 1255-1263.
- Zhang, Y., Venkitasamy, C., Pan, Z. & Wang, W. (2013). Recent developments on umami ingredients of edible mushrooms – A Review. *Trends in Food Science ve Technology*, 33(2), 78-92.

Determination of Edible Mushrooms in Aybastı and Their Culinary Uses**Ömer Berke CUROĞLU**

Ordu University, Aybastı Vocational School, Ordu/Türkiye

Mehmet SARIİŞİK

Sakarya University of Applied Sciences, Faculty of Tourism, Sakarya/Türkiye

Extended Summary

Mushrooms are macrofungi with fruiting bodies large enough to be seen with the naked eye and collected by hand. Globally, they are considered a part of haute cuisine due to their flavors. Although there are over 2,000 mushroom species in nature, only 25 are commercially cultivated and widely consumed. Mushrooms are nutritious and functional foods due to their high protein and fiber content, low fat levels, and richness in vital vitamins such as B1, B2, B12, C, D, and E. Additionally, mushrooms have antioxidant, antimicrobial, and anti-inflammatory properties, playing a crucial role in preventing and treating various diseases. Edible mushrooms, noted for their umami taste, are combined with foods like meat and chicken to develop delicious products and are seen as an economic opportunity.

The study by Duman and Sarper (2023) examined the knowledge levels and approaches of chefs in restaurants and hotel kitchens in Ankara regarding the functional properties of mushrooms. The study revealed that the majority of participants (70%) knew about the health benefits of mushrooms and 60% used mushrooms daily. Furthermore, 85% of the participants preferred mushrooms in main dishes, noting their contribution to taste, aroma, and umami. Öztürk's (2022) bibliometric analysis indicated that research on edible mushrooms was concentrated between 2016-2021, with China being the most researched country. The most cited article, by Zhang et al., published in "Trends in Food Science and Technology," received 655 citations. The study by Karakayalı et al. (2022) identified that 45 mushroom species from 18 families are consumed in Giresun and are used in various dishes. Şimşek and Önek's (2021) research found that high-flavor and commercially valuable mushroom species are collected and consumed in Kastamonu. Gül et al. (2018) identified 11 different edible mushroom species in Ordu and noted their use in various dishes. Kır's (2018) study determined the bioactive compound profiles of mushrooms in Ordu, revealing their antioxidative components. Eren et al. (2017) examined Turkey's edible mushroom profile, highlighting their potential contributions to local economy and tourism, reduction of food poisoning incidents, and Turkey's gastronomic identity.

Aybastı, with its humid and temperate climate influenced by the Black Sea, offers an ideal environment for mushroom growth. The forested areas and moist soils of Aybastı allow for the cultivation of various edible mushroom species. The diversity of mushrooms in Aybastı enriches the region's unique cuisine and represents significant potential for gastronomic tourism. Furthermore, edible mushrooms from Aybastı make substantial contributions to the local economy. Mushroom collection and sales provide an additional source of income for many families. Small-scale businesses involved in mushroom processing and packaging also contribute to the economy. This research posits that examining and promoting Aybastı's edible mushrooms will contribute to the local economy and help preserve cultural heritage. The aim of this research is to identify and document the naturally occurring edible mushrooms in Aybastı and determine their culinary uses. To achieve this aim, the following questions are addressed:

- What are the edible mushrooms of Aybastı?
- What are the culinary uses of the edible mushrooms grown in Aybastı?

The research encompasses the entire population of Aybastı district in Ordu province. While the study has significant advantages due to its contribution to the gastronomic literature, there are some limitations. The first limitation is that the research focuses on edible mushrooms in Aybastı and excludes wild mushrooms from neighboring regions. Additionally, time and cost constraints are other limitations of the study.

In the research, the interview technique, a qualitative research method, was used, with interviews recorded after obtaining consent from participants, lasting approximately 20 to 40 minutes. Data were collected between May 18, 2024, and June 10, 2024. Descriptive and content analysis were used to analyze the data to guide future studies and researchers. This research identified 11 mushroom species important for gastronomic potential. The study covered the entire population of Aybastı, Ordu, determining the public's knowledge level about edible mushrooms and their usage areas.

Ten participants were included in the research, with three chefs, two market vendors, and others being housewives, students, technicians, farmers, and agricultural engineers. The majority of participants were women. Interviews with local mushroom collectors and consumers identified 11 significant mushroom species in Aybastı: Ağaç mantarı, Bahçe kirmidi/tirmiti, Beyaz mantar, Cıvıllık, Dağ kirmidi/tirmiti, Gelinparmağı, Sağrak, Sarımantar, Tavuk kirmidi/tirmiti, Kuzugöbeği, and Yumurta mantarı. Participants mentioned collecting various mushroom species from late spring to early autumn, particularly after rainfall. All participants stated that they consume mushrooms either after rubbing them with salt or soaking them in salted water. According to the participants, mushrooms are generally prepared by sautéing. When asked for a sauté recipe, participants indicated that mushrooms are diced and sautéed either plain in butter or with added onions. Participants noted that morel mushrooms prepared on the grill are rare. When asked how they preserve mushrooms for later consumption, participants commonly mentioned freezing or salting methods, though they prefer consuming mushrooms fresh. Participants who sell mushrooms noted high demand and profitability. Several recommendations were developed within the research scope:

- Sustainable harvesting methods should be adopted to protect natural habitats and ensure the continuity of species. Educational programs should be organized to inform the local population about conscious collection.
- Considering the positive impacts of mushroom festivals, such events should be organized to promote Aybastı's edible mushroom potential. These festivals will contribute to the local population's income and enhance the region's gastronomic tourism potential.
- Educational programs should be arranged for locals and mushroom collectors to accurately identify mushroom species and distinguish them from poisonous ones, making collection processes safer and protecting consumer health.
- Marketing strategies should be developed to reach wider audiences for Aybastı's edible mushrooms. Collaboration between local markets, restaurants, and tourist facilities can increase the commercial value of mushrooms.
- Research should be conducted on the cultivation, processing, and preservation of mushrooms to enhance knowledge in this area. New techniques and methods can be developed to increase mushroom consumption possibilities.

In conclusion, Aybastı's edible mushrooms hold significant ecological and economic value. Protecting and promoting these natural resources will contribute to the region's gastronomic tourism and improve the local population's economic welfare.

Ek 1. Etik Kurul İzni

T.C.
ORDU ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Sosyal ve Beşerî Bilimler Araştırmaları Etik Kurulu

OTURUM TARİHİ	OTURUM SAYISI	KARAR SAYISI
02/05/2024	05	2024-90

KARAR NO: 2024-90

Öğr. Gör. Ömer Berke CUROĞLU'nun "Yenilebilir Mantarlar ve Mutfakta Kullanım Alanları: Aybastı Örneği" başlıklı çalışması etik yönden incelendi.

Öğr. Gör. Ömer Berke CUROĞLU'nun "Yenilebilir Mantarlar ve Mutfakta Kullanım Alanları: Aybastı Örneği" başlıklı çalışmasının; 9. maddede görüşme formu ile ilgili bilgi verilmemesi ve formun dosya ekinde sunulduğunun belirtilmemesi, görüşme sorularının hazırlanması ile ilgili yeterli bilgi (araştırmacı tarafından mı hazırlandı yoksa başka bir araştırmacı tarafından hazırlanan form referans göstererek mi kullanılacak) verilmemesi ve görüşme sorularının her birinin sonunda parantez içinde belirtilen referansların bölüm sonunda kaynakça olarak verilmemesi nedeniyle, etik yönden uygun olmadığına, toplantıya katılanların oy birliği ile karar verildi.