

Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomi Faaliyetlerinin Değerlendirilmesi (Evaluation of Gastronomy Activities in Permaculture Farms) **

* Öznur DURCAN ^a, Emrah ÖZTÜRK ^b

^a Düzce University, Graduate School of Education, Department of Tourism and Hotel Management, Düzce/Türkiye

^b Düzce University, Akçakoca School of Tourism Management and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Düzce/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 14.12.2024

Kabul Tarihi: 10.03.2025

Anahtar Kelimeler

Gastronomi faaliyetleri

Permakültür çiftlikler

Organik gıda

Sürdürülebilir gastronomi

Keywords

Gastronomy activities

Permaculture farms

Organic food

Sustainable gastronomy

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Öz

Permakültür çiftliklerde uygulanan ilkeler kapsamında doğaya zarar vermeden organik tarım yapılarak organik gıda üretimi gerçekleştirilmektedir. Günümüzde önemi anlaşılan bir konu olan sürdürülebilir gastronomi kavramı permakültür çiftlikleri organik gıda üretimi açısından ön plana çıkarmaktadır. Bu kapsamda araştırmanın temel amacı, permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerinin çiftlik sahiplerinin bakış açısıyla değerlendirmektir. Araştırmanın uygulama alanını Türkiye'deki 12 adet permakültür çiftliği oluşturmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Araştırma kapsamında veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile permakültür çiftliklerinin sahiplerinden toplanmıştır. Elde edilen veriler betimsel analiz tekniği ile analiz edilmiştir. Araştırma sonuçlarında permakültür çiftliklerde gastronomi faaliyetlerinin yer aldığı ve bu faaliyetlerin üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme, işlem ve satış aşamalarından oluştuğu tespit edilmiştir. Bu süreçlere katılımın çiftliklerde kültürel etkileşimi, imece usulünü ve kendi kendine yetebilme imkânını ortaya çıkardığı sonucuna varılmıştır. Ayrıca permakültür çiftliklerdeki uygulamalar sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin var olduğunu ve sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerini desteklediğini göstermektedir. Dolayısıyla permakültür çiftliklerin sürdürülebilir gastronomi için önemli bir alan oluşturduğu tespit edilmiştir.

Abstract

Within the scope of the principles applied in permaculture farms, organic food production is carried out by organic farming without harming nature. The concept of sustainable gastronomy, which is an issue whose importance is understood today, brings permaculture farms to the forefront in terms of organic food production. In this context, the main purpose of the research is to evaluate the gastronomy activities in permaculture farms from the perspective of the farm owners. The application area of the research consists of 12 permaculture farms in Turkey. Qualitative research method was applied in the research. Within the scope of the research, data were collected from the owners of permaculture farms with semi-structured interview technique. The obtained data were analyzed with descriptive analysis technique. In the research results, it was determined that gastronomy activities are included in permaculture farms and these activities consist of production, cultivation, collection, preparation, cooking, processing and sales stages. It was concluded that participation in these processes reveals cultural interaction, collaborative work and self-sufficiency in farms. In addition, the practices in permaculture farms show that sustainable gastronomy activities exist and support sustainable gastronomy activities. Therefore, it has been determined that permaculture farms constitute an important area for sustainable gastronomy.

* Sorumlu Yazar

E-posta: oznurdurcan87@gmail.com (Ö. Durcan)

** Düzce Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim dalında devam etmekte olan 2. Yazarın danışmanlığında 1. Yazara ait yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

GİRİŞ

Dünyada meydana gelen sanayileşme ve hızla gelişim gösteren kentleşme ile kıt kaynakların yanlış kullanımı sonucunda ortaya çıkan sürdürülebilirlik sorunları doğayı olumsuz yönde etkilemektedir. Böylece bireyler doğaya ve doğal olana yönelim göstermeye başlamaktadır. Dolayısıyla organik gıdanın önemi sürdürülebilir gastronomi konusunu popüler hale getirmektedir. Gastronomi alanındaki trendler içerisinde yer alan sürdürülebilir gastronomi toplumun gıda ihtiyacının devam etmesini sağlarken, çevreye zarar vermeden gıdaların üretim aşamasının, dağıtımının ve tüketiminin yapılması olarak ifade edilmektedir (Ayyıldız, 2018). Bu bağlamda çevreye zarar vermeden gıda üretim sistemi ile organik gıda üretimini sağlayan permakültür kavramı ile ortak özellikler taşımaktadır. Bireyler şehir hayatının getirmiş olduğu yorgunluk, organik gıda tüketme arzusu, deneyimsel turizm türlerine olan ilgileri ve gastronomi alanının popülerlik kazanmasıyla permakültür çiftlik kavramı ön plana çıkmaktadır. Bu doğrultuda gastronomi odaklı seyahatler sayesinde bireyler, yerel mutfakları deneyimlemekle birlikte yeni kültürlerle tanışma fırsatı yakalamaktadır (Fields, 2002, s. 38).

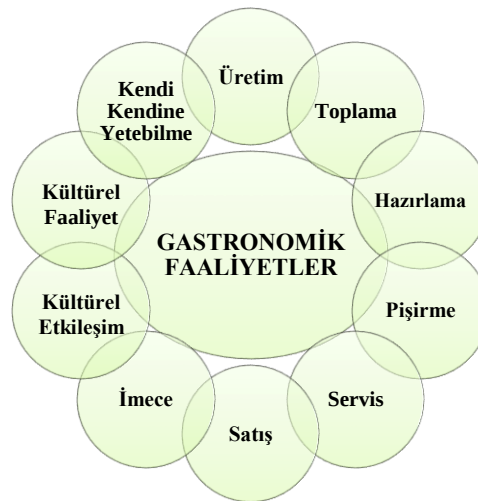
Gastronomi turizmi; “yemek festivalleri, restoranlar ve yemekleri tatmak, deneyimlemek amacıyla belirli bölgelerin ziyaret edilmesi” şeklinde tanımlanmaktadır (Hall & Mitchell, 2000). Bu kapsamda sürdürülebilir gastronomi turizmi ise, turistlere bölgede yaşayan kişilerle ve tarımsal alanlarla, tarım faaliyetleriyle, yerel ürünlerle ve geleneksel mutfaklarla yakından tanıma fırsatı sağlamaktadır (Yurtseven, 2011, s. 18). Bu kapsamda Türkiye’ de ekolojik tarımı sağlamak ve sürdürülebilirliğini desteklemek amacı ile oluşturulan “TaTuTa” (tarım-turizm-takas) projesi, “Buğday Ekolojik Yaşamı Destekleme Derneği” tarafından hayata geçirilen (Ahmadova & Akova, 2016) bu proje ile farklı ülkelere gelen yabancı turistler ve yerli turistler çiftlikteki faaliyetlere gönüllü olarak katılım sağlamak ve konaklamaktadır. Böylece çiftliklere gelen gönüllüler (turistler) yerel kültürü yakından tanıma fırsatı bulmaktadır. TaTuTa çiftlikleri sürdürülebilir tarım ve turizm faaliyetleri gerçekleştirirken permakültür uygulamalarından yararlanmaktadır. Dolayısıyla TaTuTa ve permakültür uygulamaları sürdürülebilirlik kapsamında önemli bir proje olarak yer almaktadır (Akdağ & Cici, 2021). Bu kapsamda araştırmanın temel amacı permakültür tarımı benimseyen çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerinin çiftlik sahiplerinin bakış açısıyla değerlendirmektir. Yapılan literatür araştırması sonucunda permakültür çiftlikler ile ilgili çalışmaların az sayıda olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca bu araştırma permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerinin tespitine yönelik keşifsel bir araştırma olması önemini ortaya koymaktadır. Dolayısıyla yapılan araştırmanın ilgili literatüre katkı sağlayacağı ve gastronomi alanında permakültür çiftliklerin farkındalığının oluşmasına yardımcı olacağı öngörülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

1960 ve 1970 yıllarında ilk olarak Bill Mollison’un tek başına ürettiği daha sonra da David Holmgren ile geliştirdiği permakültür kavramı gıda, barınak ve enerji ihtiyaçlarını karşılayan ve dünyanın kaynaklarını koruyan “sürdürülebilir bir dünya gözetme” sistemi olarak ifade edilmektedir (Demir, 2013). Ayrıca permakültür kavramı, kalıcı tarımı ve kalıcı kültürü kapsayan, doğa ile birlikte çalışma felsefesi olarak tanımlanmaktadır (Derman & Balci, 2019). Permakültür kavramı, çok çeşitli bileşenleri içermektedir. Bu kapsamda permakültür çok yıllık bitkiler, biyoçeşitlilik, ürün hayvan entegrasyonu, su havzası yönetimi, kendi kendine yeten yerinde enerji üretimi gibi kapsamlı ve çok kültürlülüğü destekleyen sürdürülebilir bir uygulama olarak ifade edilmektedir. Bu maddelerin tümü doğrudan sürdürülebilir yaklaşımı ve ekolojik öğeleri desteklemektedir (Yadav, Lahutiya, Ghimere, Yadav & Paudel, 2023). Permakültürde yer alan organik gıda üretimi ve kalıcı tarımla birlikte permakültür çiftlik kavramı ortaya

çıkılmaktadır. Permakültür çiftlik uzun vadede diğer sistemlere göre daha az kaynak yoğun olan bir sistem içermektedir. Toprağın korunmasına ve yerel çok yıllık ürünlerin kullanımını desteklemektedir (Grocycle, 2024). Ayrıca permakültür çiftlikler organik uygulamaları öncelik haline getirerek, ona eşlik eden ekim sistemi kullanır, toprak sağlığını vurgular ve sonuç olarak dayanıklı, kendi kendine yeten tarım ekosistemini teşvik etmektedir (Geopard Agriculture, 2024). Bu doğrultuda permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetleri sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilebilir. Öte yandan kırsal turizm, agro turizm, yavaş turizm hareketliliği (Durlu-Özkaya, Sünnetçioğlu & Can, 2013, s. 15) ve permakültür çiftlikler sürdürülebilir gastronomi turizmi kavramını destekleyici faktörler olarak yer almaktadır.

Gastronomi kelimesi “yemeğin hazırlanması, pişirilmesi, sunumu ve tüketilmesinin bir yansıması” şeklinde tanımlanmaktadır (Richards, 2002, s. 17). Dolayısıyla gastronomi, yalnızca yemekleri pişirme olarak değil, gıdaların güvenli bir şekilde, birleştirilme, işlenme, dağıtılma ve tüketilme aşamalarıyla süreklilik gösteren bir süreci ifade etmektedir (Hegarty, 2009, s.13). Sürdürülebilir gastronomi ise gıdaların doğal çevreye duyarlı bir şekilde üretiminin sağlanıp bireyleri hem fiziksel olarak hem de zihinsel açıdan en iyi şekilde beslemesine yönelik hazırlanması ve tüketilmesi anlamlarına gelmektedir (Scarpato, 2003). Bazı kişiler farklı yemek kültürlerini ve farklı yemekleri deneyimlemeyi tercih etmektedirler. Bu kapsamda gastronomi turizmi bireylerin seyahatleri esnasındaki yiyeceklerle ve bunlardan edindikleri deneyimlerle ilgilidir (Ab Karim & Chi, 2010). Son yıllarda bireylerin değişen istek ve ihtiyaçları doğrultusunda bireylerin organik gıda arayışları sürdürülebilir gastronomi turizmini desteklemektedir. Sürdürülebilir gastronomi turizminin önemli unsurları bulunmaktadır. Bunlar; özel restoranlar, yerel olarak üretilen gıda ürünleri, doğal alışveriş merkezleri, geleneksel yaşam kültür, organik tarım ve ürünler, geleneksel gıda üretimi, yemek festivalleri, özel yemek etkinlikleri şeklinde sıralanmaktadır (Yurtseven, 2011). Dolayısıyla permakültür çiftlikler sürdürülebilir gastronomi açısından sürdürülebilirlik uygulamaları ile organik gıda yetiştirme açısından önem kazanmaktadır. Öte yandan gıdaların tarım faaliyetleri sonucunda elde edilmesi ile gastronomi ve tarımsal üretim bir arada yer almaktadır. Gastronomi kavramı bu nedenden dolayı yalnızca kültürel turizm ile ilgili değil aynı zamanda deneyimsel turizm ile de ilişkilendirilmektedir (Fernández, 2020; García-Henche, Salyaj & Cuesta-Valino, 2020). Böylece bireyler gastronomi deneyimi elde etmek amacıyla permakültür çiftlikleri ziyaret etmektedirler. Çiftliklerdeki gastronomi faaliyetleri aşağıdaki şekil 1’de yer almaktadır.



Şekil 1. Gastronomi Faaliyetleri

Kaynak: Deniz, Özden, Akgün & Yıldırım (2018)’ den uyarlanmıştır.

Deniz vd. (2018) yapmış oldukları çalışma sonucunda çiftliklerde konaklayan turistler için gastronomik faaliyetleri içeren bir sürecin var olduğunu, turistlerin üretim, toplama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarına katılım sağladıklarını tespit etmişlerdir. Bu araştırma kapsamında gastronomik faaliyetler üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme, işleme ve satış boyutları altında değerlendirilmiştir.

- Üretim: Tarım alanında üretim, temel üretim faktörleri içinde yer alan doğal kaynaklar, emek, sermaye ve girişimci gücünün bir araya getirildiği, tarla üzerinde bitki, hayvan ve hayvansal ürün yetiştirilmesi ayrıca yetiştirenler tarafından bu ürünlerin işlenmesi aşamasındaki tüm faaliyetleri kapsamaktadır (Söztutar, 2024).
- Ürün yetiştirme/toplama: Yetiştirme kavramı toprak işleme, tohumlama, gübreleme, dikim, sulama ve hasat aşamalarını içermektedir. Bunlar arasında hasat tarım alanında önemli bir rol oynar ve bu süreç olgunlaşmış ürünleri kesme ile toplamayı kapsamaktadır (Dhanush, Khatri, Kumar & Shukla, 2023, s. 2).
- Hazırlama: Üretim aşamasında yer alan hazırlama kısmı; et, sebze ve hamurların pişirme sürecine hazırlık yapıldığı aşamadır. Sebzelerin yıkanması, etlerin ayrıştırılması (sinir, yağ vb.) un ve diğer malzemelerin hamur olacak hale getirilmesi işlemlerini ifade etmektedir (İlban & Karadut, 2018).
- Pişirme: Pişirme, yiyeceklerin besin kalitesini arttırmak ve tüketilebilir bir yemeğe dönüştürmek için ısı uygulama aşamasıdır (Öney, 2018, s. 13). Bu kapsamda pişirme kavramı, permakültür çiftliklerde yöresel ya da farklı kültürle ait yemeklerin yapılmasını temsil etmektedir.
- İşleme: Birçok gıda mevsim dışında kullanmak üzere gıda saklama yöntemlerini uygulayarak saklanmaktadır (Albayrak, 2021). Dolayısıyla permakültür çiftliklerde mevsim dışında yer alan gıdaları kullanmak için gıda saklama yöntemlerini uygulamak çeşitli işlem aşamasının yer aldığını göstermektedir.
- Satış: Satıcı ile alıcı arasında yapılan ve bir malın alıcıya verilmesi ile bunun karşılığında bir fiyat alınması yoluyla yapılan işlemdir (Türk Dil Kurumu, 2024a). Permakültür çiftliklerde üretilen, hasatı yapılan ya da işlenen yiyeceklerin satışını ifade etmektedir.

Çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin yer alması ve turistlerin bu faaliyetlere katılım sağlaması kültürel etkileşim, imece ve kendi kendine yeterlilik boyutlarını ön plana çıkarmaktadır.

- Kültürel Etkileşim: Yemek ve mutfak kültürü, toplumların yaşam şekillerini, kimliğini, beslenme alışkanlıklarını ve özgün yönlerini ortaya koyan önemli kültürel miras değerleri arasında yer almaktadır (Karaca & Karacaoğlu, 2016, s. 561). Bireyler yaşanan göçler sayesinde birbirlerinden etkilenmekte veya göç ettikleri bölgelere kendi yöresel yemeklerini taşımaktadır ve bu olayın sonucunda toplumların beslenme alışkanlıkları sürekli değişim göstermektedir (Yurt, Yıldız, Kumlay & Küçüköner, 2010, s. 358). Dolayısıyla toplumların birbirinin yemek kültürlerini benimsemeleri kültürel etkileşimi ortaya çıkarmaktadır.
- İmece: Birçok kimsenin toplanıp elbirliğiyle bir kişinin işini görmesi” şeklinde ifade etmektedir (Caferoğlu, 1946, s. 330). Tarlaları sürme, ekin ekme biçme, mahsulleri taşıma, harman işleri, sebze meyve ile ilgili işler, kışlık gıdaların hazırlanması (un öğütme, pekmez, bulgur, erişte vb.) imece usulü ile yapılmaktadır (Kaderli, 2008, s. 98). Bu kapsamda bireylerin gönüllü olarak el birliği ile tarım işlerine yardım etmesi ve kışlık yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, işlenmesi imece geleneğini devam ettirmektedir.
- Kendi Kendine Yeterlilik: Ekonomik veya benzer krizlerde önemli boyutta olumsuz etkilere uğrayan tarım alanında kendi kendine yeterlilik, ithalat desteği olmadan ülkelerin kendi tarımsal ürünlerini kendilerine yetecek oranda üretmesi olarak ifade edilmektedir (Ergelen, 2024, s. 9).

Konu ile ilgili yapılan literatür araştırması sonucunda permakültür çiftlikler ile yapılan çalışmaların sayısal açıdan az olduğu tespit edilmiştir. Yapılan çalışmaların daha çok TaTuTa projesi kapsamında çiftlik turizmi, agro turizm ve kırsal turizm olarak yer aldığı gözlenmiştir. Akduman-Derman (2022) tarafından yapılan çalışmada Türkiye' de permakültür uygulamaların mevcut durumu ve gerçekleştirilen uygulamaların sürdürülebilir turizm ile ilişkisini ortaya koymaya yönelik bir araştırma gerçekleştirmiş. Araştırma kapsamında yeterli düzeyde olmasa da örnek uygulamaların yer aldığı sonucuna varılmıştır. Fırat (2021) tarafından ele alınan çalışmada Türkiye' deki permakültür alanları ile ekolojik yaşam çiftliklerindeki uygulamaları ekolojik sürdürülebilirlik ilkeleri kapsamında değerlendirmiştir. Sonuç olarak TaTuTa üyeliğindeki tüm çiftliklerde ekolojik tarım yöntemlerinin mevcut olduğu ve organik üretimin yapıldığı tespit edilmiştir. Cıık (2019) TaTuTa çiftliklerindeki uygulamaların permakültür gönüllülerinin motivasyonlarına yönelik yapmış olduğu çalışmada gönüllülerin genel itibari ile çiftlikte gerçekleştirilen uygulamalardan memnun olduğu ve motivasyonu olumlu yönde etkilediği sonucuna ulaşmıştır. Eren (2018) permakültür uygulamalarının bir restoran üzerinde etkinliğini araştırmak üzere yapmış olduğu çalışmada permakültür uygulamalarının organik ürünlerin temin edilmesinde ve bireylerin yeni eğilimlerini karşılayabilme derecesinde etkili olduğunu tespit etmiştir. Akkuş ve Yordam (2019) Kastamonu' da faaliyet gösteren TaTuTa çiftliklerinin gastronomik faaliyetlerinin incelenmesine yönelik yapmış oldukları araştırmada gastronomik unsurlar konuyu oluştururken sonuç olarak ele alınan çiftlikte birçok farklı yerel ürün üretildiği ancak iki çiftlikte satış yapıldığını tespit etmiştir. Deniz vd., (2018) TaTuTa kapsamında faaliyet gösteren agro turizm tesislerinin gastronomik açıdan incelemeye yönelik yaptıkları araştırma sonucunda agro turizm çiftliklerinde gastronomik unsurların yer aldığı bir sürecin varlığı tespit edilmiş, ziyaret eden bireylerin toplama, hazırlama, pişirme, servis ve üretim süreçlerine katılım sağladıkları görülmüştür. Literatür araştırması sonucunda permakültür çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin ortaya çıkarılmasına yönelik bir çalışmanın yer almadığı tespit edilmiştir. Bu araştırma permakültür çiftliklerdeki gastronomik faaliyetlerin incelenmesi ve sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirilmesi kapsamında keşifsel nitelik taşımaktadır. Bu durumda araştırmanın ilgili alana katkı sağlayacağı ve gelecekte yapılan çalışmalara öncülük edeceği ön görülmektedir.

Yöntem

Araştırmanın amacı, permakültür tarımı benimseyen çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerini çiftlik sahiplerinin bakış açısıyla değerlendirmektir. Bu genel amaç doğrultusunda araştırmanın alt amaçları ise;

- Permakültür çiftliklerde üretilen ürünleri tespit etmek,
- Permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerini ortaya çıkarmak,
- Permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetleri sonucu yapılan yiyecek ve içecekleri tespit etmek,
- Permakültür çiftliklerdeki sürdürülebilirlik uygulamalarını sürdürülebilir gastronomi açısından değerlendirmektir.

Araştırma kapsamında nitel araştırma yöntemi uygulanmıştır. Nitel araştırma yöntemi “veri toplama yöntemi olarak gözlem, görüşme, doküman analizi gibi yöntemlerin kullanılarak, olguların ve olayların doğal bir ortamda bütüncül bir biçimde ortaya konulmasını sağlayan süreç” olarak tanımlanmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2021). Ayrıca nitel araştırmalarda görüşlerine başvuru alan kişilerin duygu ve düşüncelerinin anlaşılması ve bunlara yönelik derinlemesine bilgi toplanması temel teşkil etmektedir (Kuş, 2009). Bu doğrultuda katılımcıların araştırma konusuna

bakış açılarını derinlemesine inceleyerek keşifsel veriler elde etmek ve belirlenen boyutlar altında değerlendirilebilmek için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir.

Bu araştırmada veri toplama aracı olarak yarı-yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırmada veri toplamada kullanılan görüşme formu hazırlanırken ilgili literatürde yer alan Şekerli (2018), Civelek (2013), Akkuş ve Yordam (2019)'ın çalışmalarından yararlanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinin uygulanmasının nedeni, permakültür çiftliklerinin sayısının sınırlı olması ve çiftliklerden derinlemesine veri elde etmek istenmesidir. Toplamda 10 açık uçlu soru sorulmuştur. Bu doğrultuda hazırlanan görüşme sorularının uygunluğunu sorgulamak amacıyla alanında uzman 3 akademisyenin görüşüne başvurulmuş, geribildirimler dikkate alınarak görüşme formu düzenlenmiştir. Görüşme soruları oluşturulduktan sonra, araştırmada kapsamında kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Düzce Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan 21.03.2024 tarih ve 2024/64 karar sayı numarası ile etik kurul onayı alınmıştır.

Araştırmanın evrenini Türkiye'de TaTuTa projesine bağlı 12 adet permakültür çiftliği oluşturmaktadır. TaTuTa projesine bağlı permakültür çiftliklerin belirlenmesinin nedeni düzenli olarak gönüllü alımının olmasıdır. Ayrıca araştırmanın amacı kapsamında gastronomi faaliyetinin ve gönüllü turistlerin olma gerekliliğinden dolayı amaçlı örneklem tekniğinden ölçüt örneklem tercih edilmiştir. Böylece araştırmanın amacına uygun bir şekilde gastronomi faaliyeti ve gönüllü kabulü olmaması nedeniyle 4 permakültür çiftlik araştırma kapsamında değerlendirilmeye alınmamıştır. 1 çiftlikten de araştırma esnasında geri dönüş alınmaması nedeniyle araştırma toplam 7 permakültür çiftliğe uygulanmıştır. 7 katılımcı ile görüşme gerçekleştirilmiştir. Ayrıca bazı çiftliklerdeki görüşmeler yüz yüze bazı çiftliklerdeki görüşmeler ise zaman ve maliyet kısıtı nedeniyle online olarak gerçekleştirilmiştir.

Görüşmeler, 29.03.2024/08.09.2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiş olup, en kısa görüşme 30 dakika, en uzun görüşme ise 55 dakika sürmüştür. Katılımcılar izin alınarak görüşmeler ses kaydı alınarak kayıt altına alınmış ve böylece veri kaybı önlenmiştir. Elde edilen veriler betimsel analiz tekniği ile analiz edilmiştir. Betimsel analizde amaç, görüşme ve gözlem sonucu toplanan verilerin düzenlenmiş ve yorumlanmış bir şekilde okuyucuyla buluşturulmasıdır. Betimsel analizde veriler önceden belirlenmiş temalara göre sınıflandırılır, sınıflandırılan verilere ilişkin bulgular özetlenir ve araştırmacının öznel birikimi ile yorumlanır (Baltacı, 2019: 379). Bu doğrultuda öncelikle veriler yazıya aktarılmış, ardından her bir soru bir tema olarak belirlenmiş ve bulgular bu temalar altında sınıflandırılmıştır. Etik kurallar kapsamında katılımcıların kişisel bilgilerinin korunması amacıyla kod isim kullanılmıştır. Çiftlik sahipleri "Katılımcı" olarak isimlendirilerek "K1, K2...K7" şeklinde 1' den 7' ya kadar rakamlar ile kodlanmıştır.

Nitel araştırmanın ölçütlerinden olan güvenilirlik ve geçerlilik çalışmada kullanılan en önemli ölçütler olarak yer almaktadır. Güvenilirlik; dış güvenilirlik ve iç güvenilirlik olmak üzere iki kategoriye ayrılmaktadır. Dış güvenilirlik, çalışma sonuçlarının benzer ortamlarda tekrar aynı şekilde elde edilip edilemeyeceğine, iç güvenilirlik ise farklı araştırmacıların aynı verileri kullanarak aynı sonuçlara elde edip edemeyeceğine ilişkindir (Karataş, 2015, s. 76). Geçerlilik kavramı ise, araştırmacının araştırdığı olguyu, olduğu gibi ve olabildiğince yansız gözlemesi anlamına gelmektedir (Yıldırım & Şimşek, 2005). Bu bilgiler doğrultusunda araştırmada geçerliliğin sağlanması amacıyla;

- Araştırmada kullanılan görüşme formu uzman görüşlerine başvurularak hazırlanmıştır.
- Katılımcılar ile görüşme sırasında ve öncesinde gerekli açıklamalar yapılmış ve pilot çalışma ile soruların anlaşılabilirliği teyit edilmiştir.

Güvenirliliği sağlamak amacıyla;

- Görüşmeler katılımcıların onayı ile ses kayıt cihazına kaydedilmiş ve böylece veri kaybı önlenmiştir.
- Elde edilen bulgular yorum yapılmadan doğrudan sunulmuştur.
- Elde edilen veriler sonuç kısmında uygun bir şekilde tartışılmış ve veriler arasında tutarlılık olup olmadığı kontrol edilmiştir. Böylece araştırmanın geçerliliği ve güvenirliliği sağlanmıştır.

Bulgular

Araştırmanın bu bölümünde permakültür çiftliklerdeki gastronomi faaliyetlerinin değerlendirilmesi amacıyla çiftlik sahipleri ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen bulguların raporlanması yer almaktadır. Bu kapsamda her soru bir temayı oluşturmaktadır. Her bir tablo ise temaları temsil etmektedir. Aşağıdaki tablo 1 de araştırmaya katılan 7 katılımcının yaş, cinsiyet, eğitim durumu ve mesleklerini içeren bilgiler yer almaktadır.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Bilgileri

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim Durumu	Meslek
K1	Erkek	37	Lisans	Şehir Planlamacı
K2	Erkek	44	Lisansüstü	Mühendis
K3	Erkek	53	Lisansüstü	Bilgisayar Mühendisi
K4	Erkek	46	Lisans	Çiftçi
K5	Kadın	46	Lisans	Sosyoloji
K6	Erkek	40	Lisans	Turizm
K7	Erkek	70	Lisansüstü	Doktor

Tablo 1’ de yer alan katılımcılara yönelik genel bilgiler incelendiğinde katılımcıların cinsiyet olarak 6 erkek ve 1 kadın şeklinde ayrıldığı görülmektedir. Yaşlarına bakıldığında 37-70 yaş aralığında olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca eğitim durumu olarak 4 kişinin lisans, 3 kişinin lisansüstü eğitime sahip olduğu görülmektedir. Meslekleri incelendiğinde 1 katılımcının çiftçi, diğer katılımcıların ise farklı meslek gruplarında yer aldığı tespit edilmiştir.

Tablo 2’de katılımcılara çiftlikte sunulan hizmetlerle ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 2. Çiftlikte Sunulan Hizmetler ile İlgili Bulgular

Katılımcı	Katılımcının Cevapları
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Tarımsal Üretim
K1, K4, K5, K6	Ürün Satışı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Gönüllü Kabulü
K1, K4, K6	Ziyaretçi Kabulü
K1, K2, K7	Yakın Çevreye Gezi
K1, K4, K6	Permakültür Eğitim Gezileri
K1, K2, K3, K7	Orman Yürüyüşü
K4, K6	Workshop
K1, K4	Organik Pazar
K6	Restoran
K1,K3	Ormanda Yiyecek Arama
K1,K6	Çiftlik Turu
K1, K5	Ekolojik Tarım Yöntemleri Bilgi Paylaşımı
K7	Kozmetik Ürün Yapımı Eğitimi
K1, K2, K4	Yiyecek ve Konaklama

Tablo 2’ de görüldüğü üzere çiftlikte sunulan hizmetler çeşitlilik göstermektedir. Çiftlikte sunulan hizmetler incelendiğinde katılımcıların tamamı tarımsal üretim ve gönüllü kabulünün yer aldığını ifade etmiştir. Ayrıca çoğunluk olarak orman yürüyüşü ve ürün satışının yapıldığı tespit edilmiştir. Öte yandan katılımcıların permakültür

çiftliklerde ziyaretçi kabulü, permakültür eğitim gezisi, yiyecek ile konaklama, yakın çevre gezisi, organik pazar, workshop, ormanda yiyecek arama, çiftlik turu, restoran faaliyetler, ekolojik tarım yöntemleri geliştirme bilgi paylaşımı ve kozmetik ürün yapımı eğitimini hizmet kapsamında değerlendirdiği tespit edilmiştir.

Katılımcıların sunulan hizmetler ile ilgili vermiş oldukları cevaplar aşağıda yer almaktadır.

K1: “Çiftliğimiz içerisinde tarımsal üretim yapıyoruz, yaptığımız ürünleri toptan ve perakende olarak satışını gerçekleştiriyoruz. Bunların dışında konaklama için yerimiz mevcut ve kiralıyoruz. Gününbirlik turlarımız, orman yürüyüşleri gibi aktiviteler yapıyoruz”.

K2: “Hizmet olarak konaklama ve yiyecek hizmeti veriyoruz, gönüllü olarak gelenlerle aramızda bir emek esaslı karşılığında da konaklama ve ihtiyaçların karşılanması esaslı bir ilişkimiz var”.

K3: “Tarım faaliyetleri yapıyoruz, gönüllü kabul ediyoruz, ormanda mantar gibi çeşitli bitkiler toplamak için yürüyüşler yapıyoruz”.

K4: “Direk kendi içimizde yaptığımız üretimlerin dışında insanlara da zaman zaman workshoplar yapıyoruz bu bir ürün, permakültür kursu düzenliyoruz. Ürettiğimiz ürünleri işliyoruz ve bunları satıyoruz”.

K5: “Tarımsal faaliyet ve gönüllü kabulü yapıyoruz, ayrıca yaptığımız ürünleri satıyoruz”.

K6: “Çiftliğimiz de organik tarım yapılmaktadır. Çiftlik turları düzenliyoruz. Workshoplar yapılıyor, toplu gruplar halinde misafirlerimize çeşitli yemekler sunuluyor. Permakültür konuşmaları gibi çeşitli aktivitelerimiz oluyor”.

K7: “Orman içi yürüyüş rotaları var çok sayıda ve doğa sporları kulüplerine uzun süre başkanlık yöneticilik ve rehberlik yaptım. 12 sene dağcılık yaptım. Gelen gönüllülere rehberlik yaparak orman yürüyüşleri yapıyoruz”.

Tablo 3’te katılımcılara çiftlikte yapılan yöresel yiyecek ve içeceklerle ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 3. Çiftlikte Yapılan Yöresel Yiyecek ve İçecekler İle İlgili Bulgular

Katılımcı	Katılımcı Cevapları
K1	Otlardan Meze ve Gözleme, Kabak Yemeği, İmambayıldı, Taze Fasulye
K2	Karadeniz yemekleri, Karalahana sarması, Turşu Kavurması, Üzüm Hoşafı, Fasulye Turşusu Kavurması, Ekşi Mayalı Ekmek, Bakla Yemeği
K3	Mantar, Madımak otu ve Semizotu ile yemek ve Gözleme, Ekşi Mayalı Ekmek, Komposto, Ekşifiliz otu ile yumurtalı yemek
K4	Nohutlu Mantı, Sirkencubun, Keşkek, Ekşi Mayalı Ekmek
K5	Ege yöresine özgü yemekler, Yoğurtlama, Sac Böreği, Bazlama, Mısır Ekmeği, Pekmez, Hoşaf
K6	Ayran, Limonata
K7	Bolu iline özgü et yemekleri, Orman Kebabı, Gözleme, Balık yemekleri, Baklava, Komposto

Tablo 3’ te görüldüğü üzere K1 meze, gözleme, kabak yemeği, imambayıldı, taze fasulye, K2 Karadeniz yöresine ait yemekler, K3 mantar, ot, gözleme, ekşi mayalı ekmek komposto, otlu yemek, K4 nohutlu mantı, sirkencibun, keşkek, ekşi mayalı ekmek, K5 Ege yöresine ait yemekler, K6 ayran, limonata, K7 Bolu yöresine ait yemekler yaptığını belirtmiştir. Katılımcıların çiftlikte yapılan yöresel yiyecek ve içeceklerle ilgili soruya vermiş oldukları cevaplar aşağıda yer almaktadır.

K1: “Çiftlikte yaptığımız yemekleri yöresel yemek kategorisinde sayamayız daha çok modern mutfak yemeklerini yapıyoruz. Sadece bölgesel diyebileceğimiz burada mancar gibi ot çeşitleri var onların mezelerini yapıyoruz. Ayrıca gözleme gibi yiyecekler hazırlıyoruz”.

K2: “Karadenizli olduğumuz için Karadeniz mutfağına yakın, andıran, direk kendisinden olan tatlar olabiliyor. En belirgin olarak bizde Karalahana vardır yetiştiririz sarmasını yaparız”.

K3: “Burada yetişen ürünlerle yemeklerimizi hazırlıyoruz. Mantarlar olduğu zaman onlardan lezzetli bir yemek yapıyoruz. Özellikle bu bölgeye ait yöresel bir yemek hazırlamıyoruz. Madımak otu, semizotu ile yemek ve gözleme yapıyoruz”.

K4: “Siz hiç keçi peynirli, pırasalı sucuklu yumurta yediniz mi? Bakıyorum dolapta pırasa, keçi peyniri, sucuk, yumurta var birleştiriyorum sabah kahvaltısında böyle bir omlet oluyor. Burada o özgünlük var. Elimizde malzeme olarak ne var biz o gün sağlıklı bir şekilde nasıl doyacağız nasıl öğün geçireceğiz bunun esnekliği ile üretiyoruz. Aslında farklı farklı reçete çıkartıyoruz burada”.

K5: “Mısır ekmeği, sac böreği, pekmez ve bazlama gibi yöresel yiyecekler hazırlıyoruz. Sebzeleri haşlayıp ya da kavurarak, sarımsaklı yoğurtla karıştırıp üzerine biberli yağ döktüğümüz yöresel bir yiyecek olarak yoğurtlama yapıyoruz”.

K6: “İçecek olarak ayran, limonata ev yapımı olarak yapılıyor. Restoranımızda event olduğunda gelen taleplere göre yemekler hazırlanıyor”.

K7: “Ben Bolu’ lu olduğum için daha çok Bolu’ ya özgü et yemekleri yapıyoruz. Çok iyi bir aşçıyım. Ayrıca bir göletimiz var ve oradaki balıklardan çok güzel balık yemekleri yapıyorum”.

Çiftlikte Üretilen Ürünler ile İlgili Bulgular

Görüşmeye katılım sağlayan katılımcılar, çiftlikte üretimi yapılan ürünler ile ilgili açıklamalar yapmıştır. Katılımcıların vermiş oldukları yanıtlar meyve sebze türleri, tıbbi aromatik bitkiler, hayvansal ürünler, tahıl baklagiller ve işlenmiş ürünler olarak 5 ana başlık altında kategorize edilmiştir.

Tablo 4, Tablo 5, Tablo 6, Tablo 7 ve Tablo 8’de katılımcılara çiftlikte üretilen ürünler ile ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan alt temalar altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 4. Çiftlik Üretilen Meyve Sebze Türleri

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Domates, Balkabağı, Salatalık, Beyaz Lahana, Çilek, Karnabahar, Dut, Elma, Pazı, Marul, Kıvırcık Kale, Taze Soğan, Maydanoz, Kırmızı Biber, Taze Fasulye, Yeşil Sarımsak, Yeşil Biber, Karalahana, Bakla, Mor Lahana, Kaldırık, Bezelye, Pancar, Erik, Havuç, Mısır, Mürdüm Eriği, Siyah Turp, Mor Havuç, Kiraz, Şemsiye Mantarı, Brokoli, Patlıcan, Enginar, Kabak, Karpuz, Kivi, Barbunya, Ebegümeci, Ispanak, Kereviz, Armut, Bamya, Radika, Turp otu, Pırasa, Pancar, Kestane, Ceviz, Fındık vb.
K2	Domates, Salatalık, Karalahana, Papaz Eriği, Alıç, Bakla, Armut, İncir, Trabzon Hurması, Kırmızı Erik, Enginar, Pazı, Patates, Nar, Kayısı, Vişne, Ayva, Ahududu, Böğürtlen, Üzüm, Karamürver, Elma, Kızılcık, Maydanoz, Kıvırcık, Yabamersini, Yeşil Soğan, Patlıcan, Biber, Frenk Üzümlü, Dut, Koca Yemiş, Güz Zeytinleri, Bektaş Üzümleri, Fasulye, Mor Biber, Ceviz, Fındık, Kestane, Böğürtlen vb.

Tablo 4. Çiftlik Üretilen Meyve Sebze Türleri (devamı)

K3	Domates, Salatalık, Biber, Patlıcan, Ahlat, Zeytin, Mantar, Elma, Armut, Üzüm, Dut, Vişne, Kiraz, Kayısı, Şeftali, Erik, Karpuz, Nektarin, Kızılcık, Karpuz, Marul, Taze Soğan, Maydanoz, Kabak, Pırasa, Enginar, Çilek vb.
K4	Domates, Salatalık, Pancar, Roka, Maydanoz, Meksika Biberi, Kuşçu Ören Biberi, Zeytin, İncir, Çilek, Kiraz, Şeftali, Kamber Biber, Fasulye, Ispanak, Bögürtlen vb.
K5	Domates, Salatalık, Elma, Üzüm, Fasulye, Biber, Patlıcan, Soğan, Patates, Havuç, Turp, Pırasa, Börülce, Barbunya, Kiraz, Ayva, Elma, Çilek, Ceviz Badem vb.
K6	Domates, Salatalık, Biber, Patlıcan, Maydanoz, Kuzukulağı, Dereotu, Tere, Kıvırcık, Pırasa, Bamya, Fasulye, Barbunya, Acur, Börülce, Semizotu, Enginar, Çilek, Kavun, Karpuz vb.
K7	Domates, Biber, Salatalık, Lahana, Pırasa, Brokoli, Trabzon Hurması, Anjelika Eriği, Mürdüm Eriği, Deveci Armut, Dilberdudağı, Armut, Orak Armut, Vişne, Kiraz, Çilek, Kayısı, Şeftali, Kızılcık, Fasulye, Patlıcan, Frenk Üzümlü, Kabak, Mantar, Ceviz, Fındık, Badem, Kestane vb.

Tablo 4’ te yer alan sebze meyve çeşitleri incelendiğinde çiftliklerde mevsime uygun çok sayıda sebze ve meyve çeşitlerinin yetiştirildiği tespit edilmiştir. Öte yandan K1 çiftlikte yıl içerisinde 300’ den fazla çeşit olarak ürün ürettiğini ve 100’ den fazla bitkisel ürün çeşitliliği olduğunu belirtmiştir. K2 çiftlikte 1000’in üzerinde farklı bitki çeşitliliğinin olduğunu ifade etmiştir. K7’ de çiftlikte 200’ ün üzerinde bitki çeşitliliği olduğunu vurgulamıştır. Ayrıca katılımcılar sebze meyve çeşitlerinin toprağın ve iklimin özelliklerine göre değişiklik gösterdiğini her ürünün üretim miktarlarının farklılık gösterdiğini belirtmiştir. Bunun yanı sıra katılımcılar permakültür uygulamaları kapsamında deneme yanılma yoluyla birçok farklı sebze meyve çeşidi denediklerini ifade etmiştir.

Tablo 5. Çiftlikte Üretilen Tıbbi Aromatik Bitkiler

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Lavanta, Maydanoz, Biberiye, Nane, Kekik, Dağ Kekigi, Reyhan, Hardal Otu, Mentollü Nane, İtalyan Fesleğeni, Ebegümece, Defne Yaprığı, Aronya, Limoni Kekik, Melisa vb.
K2	Limon Mervanı, Fesleğen, Reyhan, Lavanta, Kekik, Altınçilek, Ölmez Otu, Civanperçemi, Pelin Otu, Karabaş Otu, Biberiye, Adaçayı, Melisa, Bilyalı Kekik, Limoni Kekik, Dağ Kekigi, İtır, Limon Otu, Nane vb.
K3	Kekik, nane vb.
K4	Rosmary Biberiye, Lavanta, Adaçayı, Laden, Arnica Montana, Karakafes, Zahter, Rus Adaçayı, Salvia Turukitum, Salvia Ofsanis vb.
K5	İhlamur, Adaçayı, Nane, Kekik, Melisa vb.
K6	Adaçayı, Kekik, Nane, Rezene, Biberiye vb.
K7	Lavanta, Adaçayı, Biberiye, Karabaş Otu vb.

Tablo 5’te permakültür çiftliklerde ön plana çıkan tıbbi aromatik bitki çeşitleri yer almaktadır. K1 ve K2 yetiştirdiği tıbbi aromatik bitkileri bulundukları bölgenin nemli olmasından dolayı kurutma işleminin küçük hacimli olduğunu ve alternatif yollar geliştirmeye çalıştıklarını belirtmiştir. K4 ve K7 ise tıbbi aromatik bitkilerden sabun üretimi yaptıklarını belirtmiştir.

Tablo 6. Çiftlikte Üretilen Hayvansal Ürünler

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Yumurta, Kırmızı Et, Beyaz Et.
K2	Bal, Kırmızı Et, Yumurta, Beyaz Et.
K3	Tereyağı, Yoğurt, Peynir, Ayrar, Kefir, Bal, Salamura Peynir, Lor Peyniri, Tuzlama Peynir, Beyaz Peynir, Kırmızı Et, Beyaz Et, Çeçil Peyniri, Yumurta, Süt vb.
K4	Sucuk, Sosis, Kuru Et, Kırmızı Et, Kıyma, Beyaz Et, Yumurta, Bal, Koyun Peyniri, Hellim Peyniri, Konserve Et vb.
K5	-Hayvansal ürün üretimi yok
K6	-Hayvansal ürün üretimi yok
K7	Bal, Yumurta, Yoğurt, Peynir, Tereyağı, Kaymak vb.

Tablo 6’da permakültür çiftliklerde yer alan hayvansal ürünler incelendiğinde K1 yumurta ve et, K2 bal, et ve yumurta olarak gıda üretimi yaptığı belirlenmiştir. K5 ve K6’nın hayvansal gıda üretimi yapmadığı tespit edilmiştir. K3, K4 ve K7’ nin hayvansal gıda üretimi yaptığı görülmektedir.

Tablo 7. Çiftlikte Üretilen Tahıl ve Baklagiller

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Mısır, Bezelye, Bakla, Fasulye
K2	Mısır, Akasya, Bakla, Fasulye
K3	Buğday, Mısır, Bakla, Soya Fasulyesi
K4	Buğday, Greçka (Karabuğday), Nohut, Ay Çiçeği
K5	Nohut, Kuru Fasulye, Barbunya
K6	Buğday
K7	Kinoa, Karabuğday

Tablo 7’de permakültür çiftliklerde yetiştirilen tahıl ve baklagiller incelendiğinde bütün çiftliklerde tahıl ve baklagil çeşitleri olduğu tespit edilmiştir. Fakat K1, K2 ve K7 tahıl grubunun fazla alan kaplaması, nemli topraklarda verimli olmaması ve bölgede üretiminin yapılmaması nedeniyle işleme işlemlerinin fazla maliyetli olması nedeniyle tahıl grubunu yalnızca denemek amaçlı ve hayvan yemi olarak ektiklerini belirtmiştir.

Tablo 8. Çiftlikte Üretilen İşlenmiş Ürünler

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Kırmızı Kapa Biber Konservesi, Karnabahar Konservesi, Taze Fasulye Konservesi, Patlıcan Konservesi, Brokoli Turşusu, Domates Konservesi, Biber Salçası, Domates Salçası, Mürdüm Eriği Marmelatı, Sauerkraut Lahana Turşusu, Pancar Turşusu, Biber Turşusu, İmam Bayıldı Konservesi, Menemen Sosu, Mor Lahana Turşusu, Yeşil Domates Turşusu, Zeytinyağlı Pırasa Konservesi, Kuru Nane, Kuru Defne Yaprağı vb.
K2	Patlıcan Konservesi, Biber Konservesi, Erik Turşusu, Fasulye Turşusu, Ekmek, Sirke, Meyve Kurutma (dut) vb.
K3	Yoğurt, Peynir, Menemen Sosu, Reçel, Meyve Sebze Kurutma (domates, armut), Sirke, Pekmez, Ekmek, Zeytinyağı vb.
K4	Sirke, Sirkencibun (kiraz, vişne, çilek, kızılıçık), Şarap (üzüm, kiraz, erik), Ekmek, Kamber Salçası, Salça, Reçel, Zeytinyağı, Sucuk, Sosis, Kuru Et, Peynir, Konserve, Turşu(erik, kiraz), Kurutulmuş Sebze Meyve (erik, kiraz, patlıcan, domates, biber), Marmelat, Lokum, Sele Zeytin vb.
K5	Domates Konservesi, Reçel Çeşitleri (kiraz, ayva, elma, çilek), marmelat çeşitleri, Kurutulmuş Meyve (elma), Sirke (elma), Pekmez.
K6	Zeytinyağı, Domates Sosu, Kurutulmuş Domates
K7	Menemen Sos, Kurutulmuş Meyve Sebze (Trabzon hurması, domates), Marmelat, Reçel, Meyve Suyu Konservesi, Peynir, Yoğurt, Taze Fasulye Konservesi, Turşu, Salça vb.

Tablo 8’ de permakültür çiftliklerde yer alan işlenmiş ürünler incelendiğinde konserve, turşu, sos, salça, marmelat, kurutulmuş sebze meyve, ekmek, sirke, pekmez, zeytinyağı, yoğurt, şarap, salça, peynir, lokum, zeytin ve reçel çeşitleri tespit edilmiştir.

Tablo 9’da katılımcılara gönüllülerin yiyecek ve içecek yapımı faaliyetlerine katılımıyla ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 9. Gönüllülerin Yiyecek ve İçecek Yapımı Faaliyetlerine Katılımı ile İlgili Bulgular

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Kendi kültürlerine ait yemekler (Çin, Hindistan ve Meksika yemekleri), konserve yapımı, gıda paketlenme
K2	Ekmek, enginar yemeği, turşu, meyve suyu, sirke, kokteyl
K3	Makarna, salata, çorba, reçel, turşu
K4	Dünya Mutfakları (Arjantin' e özgü şeftalili içecek), reçel, turşu, konserve, sirke yapımı
K5	Kendi kültürlerine özgü yemekler, pekmez yapımı
K6	Dünya Mutfakları, workshoplar
K7	Kendi kültürlerine özgü yemekler (Almanya ve İspanyol yemekleri, tereyağı, konserve, peynir, gıda kurutma

Tablo 9'da katılımcıların gönüllülerin yiyecek ve içecek yapımı faaliyetlerine katılımına yönelik cevaplar yer almaktadır. Gönüllülerin yiyecek ve içecek faaliyetlerine katılım durumu incelendiğinde K1, K2, K3, K4, K5 ve K7 gıda işleme süreçlerine aktif olarak katılım sağladıklarını belirtmiştir. Ayrıca K1, K4, K5 ve K7 gelen gönüllülerin kendi kültürlerine özgü yemekler yaptığını ifade etmiştir. K6 ise gelen gönüllülerin workshop etkinliklerine katıldığını ve Dünya mutfaklarına ait yemeklerin hazırlandığını belirtmiştir.

Tablo 10'da katılımcılara gönüllülerin çiftlikte katılım sağladıkları faaliyetler ile ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 10. Gönüllülerin Çiftlikteki Faaliyetleri ile İlgili Bulgular

Katılımcı	Katılımcının Cevabı
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Ürün Yetiştirme
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Hasat
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Ürün İşleme
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Yiyecek İçecek Hazırlama
K1, K4	Ürün Paketleme
K1, K2, K7	Gezi
K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7	Hayvan Bakımı
K1, K2, K3, K4, K5, K7	Ot Temizleme
K1, K2, K3, K7	Doğa Yürüyüşleri
K1, K6	Çiftlik Turu
K1, K5	Tarım Yöntemleri İle İlgili Bilgilendirme
K3, K7	Yapı İşleri (Marangozluk)
K7	Kozmetik Ürün Yapımı Eğitimleri

Tablo 10' da katılımcıların gönüllü turistlerin çiftlikte katılım sağladıkları faaliyetlere yönelik vermiş oldukları cevaplar yer almaktadır. Katılımcıların tamamı gönüllülerin ürün yetiştirme, hasat, işlem, yiyecek içecek hazırlama ve hayvan bakımı faaliyetlerine katılım sağladığını belirtmiştir. Öte yandan katılımcılar gönüllü turistlerin ot temizleme, doğa yürüyüşü, gezi, çiftlik turu, marangozluk, tarım ile ilgili bilgilendirme, ürün paketleme ve kozmetik ürün yapımı eğitim faaliyetlerine katılım sağladıklarını ifade etmiştir. Ayrıca katılımcılar gönüllülerin katılım sağladıkları işlerin mevsime göre farklılık gösterdiğini ve mevsime uygun olarak çiftlikteki gerçekleştirilen bütün işlere katılım sağladıklarını belirtmiştir.

Tablo 11'de katılımcılara çiftlikte yöresel ürün satışı ile ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 11. Çiftlikte Yöresel Ürün Satışı ile İlgili Bulgular

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1, K4, K5, K6,	EVET
K2, K3, K7	HAYIR

Tablo 11’ de çiftlikte üretilen ürünlerin satışına yönelik bilgiler yer almaktadır. 4 katılımcı çiftlikte üretilen ürünlerin satışının yapıldığını ifade etmiştir. 3 katılımcı ise yalnızca kendilerine yetecek kadar ürün ürettiklerini fazla olan ürünlerin ise yakın çevreye dağıtıldığını belirtmiştir. Ayrıca K7 üretimin az olduğunu ilerleyen zamanlarda üretilen ürünlerin satışını yapacağını belirtmiştir.

Tablo 12’de katılımcılara çiftlikteki sürdürülebilirlik doğrultusunda yapılan faaliyetler ile ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 12. Çiftlikteki Sürdürülebilirlik Doğrultusunda Yapılan Faaliyetlere Yönelik Bulgular

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	İlaçsız tarım, soğuk kompost üretimi, bokashi kompostu, tohumluk yetiştirme, yapılarda doğadaki ürünleri kullanma, toprak iyileştirme
K2	Malçlama, kompostlama, yağmur suyu hasadı, çok yıllık bitkiler, toprak iyileştirme
K3	Malç, kompost, ata tohumu, ilaçsız tarım, elektrik üretme, deterjan üretme, yapılarda doğadaki malzemeleri kullanma
K4	Malç, kompost, su hasadı, ilaçsız tarım, toprak iyileştirme
K5	İlaçsız tarım, damlama sulama, kompost, otlar mücadelesi
K6	Malç, kompost, ata tohumları, toprak iyileştirme, sıfır atık uygulamaları
K7	Malç, kompost, su hasadı, ata tohumları, toprak iyileştirme, ilaçsız tarım

Tablo 12’ de görüldüğü üzere permakültür çiftliklerde sürdürülebilirlik doğrultusunda, ilaçsız tarım uygulamaları, kompost, malç(örtüleme), tohumluk yetiştirme, doğadaki ürünleri değerlendirme, toprak iyileştirme, su hasadı, çok yıllık bitkiler, elektrik üretme, deterjan üretme, sıfır atık uygulamaları ve ata tohumlarını kullanma faaliyetlerinin yapıldığı tespit edilmiştir. Katılımcıların çiftlikte sürdürülebilirlik doğrultusunda yaptıkları faaliyetlere yönelik vermiş oldukları cevaplar aşağıda yer almaktadır.

K1: “Çiftlikte organik üretim yaptığımız için hiçbir sentetik girdi kullanılmıyor. Temelde toprağımızı iyileştirme üzerine çalışmalarımızı yapıyoruz. Aynı zamanda soğuk kompost üretimimiz oluyor. Bitkilerimizden tohumluk olarak ayırdıklarımız oluyor. İçeride eski bir ahır vardı burayı butik bir otele çevirdik”.

K2: “Çok yıllık bitkileri daha çok yetiştirmeye çalışıyoruz. Toprak iyileştirme yapıyoruz bahçeciliğin temel etkeni, kompost ile birlikte toprak zenginleştirme, organik maddeyi zenginleştirme, toprağın nemini koruma ağırlıklı olarak yaptığımız çalışmalarımız”.

K3: “Mesela kendi elektriğimizi ve deterjanımızı üretiyoruz. Kimyasal kullanmıyoruz, gıdalarımızı saklama yöntemleri ile saklıyoruz kurutuyoruz”.

K4: “Kendi ihtiyaçlarımızı kendimiz karşılamamız lazım bunun birinci basamağı toprak, toprağı işleyecek gübre, hayvancılık faaliyetleri bundan dolayı var kendi kompostumuzu üretebilmek için. Su hasadı, permakültür uygulamaları bunlar sürdürülebilirliğe örnek olmaktadır”.

K5: “İlaçsız tarım, damlama sulama, kompost ve otlar mücadelesi için koyun otlatma faaliyetlerini gerçekleştirmekteyiz”.

K6: “Bu alanda da ilk önce toprak onarım çalışmaları ile toprağın ev sahipliğine güvenerek bütün besinleri bitkilerimizin topraktan alması gerektiğini düşünerek kendi toprak onarım çalışmalarımızı yürütüyoruz. Bu onarım çalışmaları doğrultusunda da kendi tohumumuzdan fidemize fidemizden mahsule dönüştürdük”.

K7: “Ata tohumlarını kullanıyoruz. Binalarımız çatılarında da yağmur olukları var”.

Tablo 13’te katılımcılara permakültür tarımı uygulama nedenleri ile ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 13. Permakültür Tarımı Uygulama Nedenlerine Yönelik Bulgular

Katılımcı	Katılımcının Cevapları
K1	Toprak kalitesini artırmak, verimi artırmak, organik gıda üretmek
K2	Permakültür ilkelerinin kültürle uyumlu olması, sürdürülebilir olması
K3	Sürdürülebilir olması, toprak kalitesini artırmak, organik gıda üretmek
K4	Sürdürülebilir olması ve permakültürün etik temelleri olması
K5	Organik olması, doğayı korumak, sürdürülebilir olması
K6	Organik olması, sürdürülebilir olması, doğayı korumak, kendi kendine yeterliliği sağlaması
K7	Sürdürülebilir olması

Tablo 13’te yer alan katılımcıların permakültür tarımı çiftlikte uygulama nedenleri incelendiğinde K2, K3, K4, K5, K6 ve K7 sürdürülebilir olduğu tercih ettiklerini belirtmiştir. K1, K3, K5 ve K6 ilaçsız tarım sayesinde organik gıda üretimine destek olduğundan dolayı uyguladığını ifade etmiştir. K1 ve K3 toprak kalitesini artırdığından dolayı uyguladığını belirtmiştir. K5 ve K6 doğayı korumak amacıyla uyguladığını belirtmiştir. Ayrıca K1 verimi artırmak, K2 permakültür ilkelerini kültürel değerlerle uyumlu olması, K4 permakültürün etik temelleri olması ve K6 kendi kendine yeterliliği sağlaması amacıyla permakültür tarımı uyguladıklarını ifade etmiştir.

Tablo 14’te katılımcılara çiftlikte oluşturulan permakültür alanlarıyla ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 14. Çiftlikte Oluşturulan Permakültür Alanları ile İlgili Bulgular

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Seraların içerisinde malçlama, ekim alanlarında kompostlama, yararlı bakteriler ile toprak iyileştirme, biyolojik çeşitlilik ile zinciri tamamlama, doğadaki malzemeleri yapılar da kullanma
K2	Su tasarrufu için malçlama, kompost ile toprak iyileştirme, yağmur suyu depolama, yerleşim yeri düzenlemesi, gölet arıcılık ve farklı bitki türleri ile biyolojik çeşitlilik
K3	Malçlama, kompost ve doğadaki malzemeleri yapılar da kullanma
K4	Kompost için hayvancılık faaliyetleri, su hasadı, toprak iyileştirme, yerleşim yeri düzenlemesi ile mimari yapı
K5	Hayvancılık faaliyetleri ile kompost, su hasadı
K6	İlaçsız tarım ve kompost ile toprak iyileştirme, malçlama
K7	Gölet ve çatıda yağmur olukları ile su hasadı, tuvalet kompostu, malç, toprak kalitesi için toprak iyileştirme, arılar için florayı zenginleştirerek biyolojik çeşitlilik

Tablo 14’ de çiftliklerde oluşturulan permakültür alanları incelendiğinde malç, kompost, toprak iyileştirme, biyolojik çeşitlilik, mimari yapı, su tasarrufu, ilaçsız tarım, doğadaki malzemeyi kullanma, tuvalet kompostu ve yerleşim yeri düzenlemesi yapıldığı tespit edilmiştir. Katılımcıların çiftlikte oluşturulan permakültür alanları ile ilgili vermiş oldukları cevaplar aşağıda yer almaktadır.

K1: “Özellikle seraların içerisinde malç uyguluyoruz. Aynı doğada olduğu gibi kimse bitkiyi taşımaz aslında öldüğü yerde tekrar kompost haline gelir bizde bu mantığı mümkün olduğunca koruyoruz, zinciri tamamladığımız

için dışarıdan girdiye bağımlılığımız yok denecek kadar az neredeyse bütün ihtiyacımız olan kısımları çiftlik içerisinde üretebiliyoruz”.

K2: “Eve yakın olarak gerçekleştirdiğimiz bir kış bostanı var. Dolayısıyla kış sebzelerini eve yakın bir alana çekerek permakültürün temel ilkelerinden biri olan yerleşim yerleşim yeri alan kavramını uyguladık. Kardeş bitkileri kullanıyoruz örneğin ceviz ile iyi geçinen bitkilerden denemeler yapıyoruz”.

K3: “Malç uyguluyoruz. Kompost uyguluyoruz. Binalarda mümkün olduğunda doğadaki malzemeleri kullanıyoruz. Ağaçları, deredeki kumu, taşları”.

K4: “Tasarım, mesela şu binanın içine girdiğimizde buz gibi bir mutfak dışarı 35 derece içerisi 24 bazen 18 derece oluyor. Dolayısıyla permakültür etik temelli insan yerleşkeleri kuran bir bilim dalı. Bir sürü bakış açısıyla eğilmemizi sağlıyor faaliyetlere”.

K5: “Kaynak sularını biriktirerek idareli kullanma, fazla su isteyen ürünleri tercih etmeme, kompost yapımı, koyun otlatarak otla mücadele, aynı koyunların gübresiyle araziye gübreleme”.

K6: “İlaçsız tarım ve kompost uyguluyoruz”.

K7: “Kompost yapıyoruz. Malç yapıyoruz. Ayrıca kompost tuvaletimiz var, Toprak iyileştirme için doğal gübreler kullanıyorum. İlaç kullanmıyorum”.

Tablo 15’te katılımcıların çiftlikteki ürünlerin gastronomi değeri taşımasına yönelik algılarıyla ilgili sorulan soru kapsamında oluşturulan tema altında elde edilen bulgular yer almaktadır.

Tablo 15. Katılımcıların Çiftlikteki Ürünlerin Gastronomi Değerine Yönelik Algıları ile İlgili Bulgular

Katılımcılar	Katılımcıların Cevapları
K1	Taşıyor / organik sertifikalı ürünler
K2	Taşıyor / lezzet
K3	Taşıyor / üretim, toplama ve işleme aşamaları
K4	Taşıyor / lezzetli ve özgün tatlar
K5	Taşımıyor / restoran olmaması
K6	Taşıyor / yüksek kaliteli ürünler
K7	Taşıyor / lezzetli ve organik gıda

Tablo 15 incelendiğinde 6 katılımcının çiftlikteki ürünlerin gastronomik değer taşıdığını, 1 katılımcının ise gastronomik değer taşımadığını belirttiği tespit edilmiştir. Katılımcıların çiftlikteki ürünlerin gastronomi değeri taşımasına yönelik vermiş oldukları cevaplar aşağıda yer almaktadır.

K1: “Hem yemek menü şeklinde hizmet sağlıyoruz gelen müşterilere hem de paketli yemeklerimiz var. Bahsettiğim paketli yemeklerin birçoğu alanında tek yani organik sertifikalı İmambayıldı paketli halde piyasa da yok bu anlamda ender ürünler üretiyoruz ve genel olarak beğeniliyorlar. Bence çiftlikteki faaliyetler gastronomik değer taşıyor”.

K2: “Gastronomik değer taşıdığını düşünüyorum ancak ticari boyutta değil burada lezzet konusunda fark ortaya çıkıyor burada yapılan ya da ortaya çıkan mahsuller en son patates de çok belirgin olarak karşılaştık patates gibi çok temel belirgin tadının çok beklendik olması beklenen bir sebze çok farklı bir lezzet boyutuna gidiyor”.

K3: “Tabiki gastronomik değer taşıdığını düşünüyorum. Üretiyoruz, topluyoruz, işliyoruz ve yiyoruz. Fakat ticari boyutta bir şey yapmıyoruz. Tamamen kendimiz için üretim yapıyoruz”.

K4 “Burada yapacağınız bir makarnada yine buraya has bitkilerle buraya has buğdaylarla veya buraya has değirmenler işte bir alt yapısı varsa o da gastronomik bir ürün olarak sayılmaktadır. Sirkeler gastronomik ürün çünkü her yerde bu kiraz sirkesini bulamazsınız”.

K5: “Hayır taşımıyor fazla”.

K6: “Ürünlerimiz yüksek kaliteye sahip olduklarından dolayı restoranlar bizim ürünlerimizle yemek yapmayı tercih ediyorlar”.

K7: “Tabi taşıyor. Zaten biz dışarıdan ürün almıyoruz. Biz tarım ilaçlarını daha doğrusu tarım zehirlerini biz kullanmıyoruz ve kullanılan ürünleri de almıyoruz. Burada kendimiz üretiyoruz her aşamasını kendimiz yapıyoruz”.

Katılımcıların vermiş oldukları yanıtlar incelendiğinde K1, K2, K3, K4, K6 ve K7’ nin çiftlikteki ürünlerin gastronomik değer taşıdığını belirttikleri görülmektedir. Fakat K5 ise çiftlikteki ürünlerin gastronomik değer taşımadığını ifade ettiği ortaya çıkmıştır. Bunun temel nedeni olarak ise çiftlikte restoran faaliyetlerinin olmadığı ve dolayısıyla yapılan ürünlerin gastronomik değer taşımadığı şeklinde belirtmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Araştırma kapsamında permakültür çiftliklerde sunulan hizmetler, tarımsal üretim, ürün satışı, gönüllü kabulü, ziyaretçi kabulü, permakültür eğitim gezileri, orman yürüyüşü, workshop, yiyecek ile konaklama, yakın çevre gezileri, organik pazar, ormanda yiyecek arama, restoran, ekolojik tarım yöntem bilgi paylaşımı, kozmetik ürün yapımı ve çiftlik turu olarak tespit edilmiştir. Bu durumda permakültür çiftliklerde çeşitli faaliyetlerin yer aldığını göstermektedir. Öte yandan turistlerin benzersiz deneyimler yaşamasını sağlayan gastronomi etkinlikleri, turistik bölgelerin tanıtımının sağlanması ve pazarlamasının yapılmasında önemli bir paya sahiptir (Derçan, Kalenjok, Bubalo-Živković & Lukić, 2017, s. 185). Bu kapsamda çiftliklerdeki faaliyetlerin gastronomi etkinlikleri olarak değerlendirilmesi destinasyonun tanıtımı için önem taşımaktadır.

Çiftlikte yetiştirilen ürünler kategorisinde ise mevsimlik olarak sebze meyve çeşitlerinin yetiştirildiği tespit edilmiştir. Öte yandan bölgesel farklılıkların yetiştirilen ürünlerde etkili olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Çiftliklerde yenilebilir ot ve baharatların olması ve bunların yemeklerde, çeşitli bitki çaylarında kullanılması da gastronomi faaliyetlerini göstermektedir. Permakültür uygulamalarında temel kural; bitki hayvan ve insanın bir araya getirilerek sürdürülebilir ve kendi kendine yetebilen üretim sisteminin “mümkün olan en küçük alanda” hayata geçirilmesi olarak ön plana çıkmaktadır (Ecoduirnal, 2017). Bu doğrultuda çiftliklerdeki sebze meyve, tıbbi aromatik bitkiler, hayvansal ürünler, tahıl ve baklagil türlerindeki çeşitlilik biyolojik çeşitlilik ile dışa bağımlılığı azaltıp kendi kendine yeterliliği desteklemektedir. Ayrıca çiftliklerdeki işlenmiş ürün çeşitliliğinin olması gastronomi faaliyetlerinin göstergesi olarak ortaya çıkmaktadır.

Çiftlikte yapılan yöresel yiyecek içecek çeşitleri incelendiğinde ise çiftlik sahiplerinin memleketlerinin etkili olduğu ortaya çıkmıştır. Böylece çiftliğe gelen gönüllüler yöreye özgü ve Türk kültürüne ait farklı yemek çeşitlerini deneyimleyebilmektedir. Fakat yöresel yiyecek ve içecek çeşitlerine çok fazla önem gösterilmediği tespit edilmiştir. Yöresel yiyecek ve içecekler bir bölgenin mutfak kültürünü gösteren önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Son yıllarda turistlerin seyahat etme nedenleri arasında, turistik bölgelerin sahip oldukları mutfak kültürlerini keşfetmek amacı olduğu görülmektedir (Horng & Tsai, 2012). Bu sebeple yerel ve bölgesel turizm bölgeleri pazarlanırken yemekler göz önünde bulundurulmalıdır (Okumus, Okumus & McKercher, 2007, s. 255). Dolayısıyla permakültür

çiftliklerde yöresel yiyecek ve içecek çeşitleri yapımına daha fazla önem verilmesi destinasyonun tanıtımına katkı sağlayabilecektir. Ayrıca yemekler kültürel değişim için önemli bir faktördür (D' Antuona & Bignami, 2012). Dünyada yapılan keşiflerin kültürlerarasında yaşanan etkileşimi artırdığı, farklı toplumların temas haline geçerek kültürel alışveriş ve bilgi paylaşımını desteklediği bilinmektedir (Karaçeper, 2024, s. 1976). Dolayısıyla çiftlikte konaklayan gönüllülerin farklı milliyetlerden oluşması farklı toplumların yemek kültürünün birbiri ile etkileşim halinde olmasına olanak sağlamaktadır. Bu durumda gönüllülerin yiyecek içecek faaliyetlerine katılım sağlaması kültürel etkileşimi ortaya çıkarmaktadır.

Yöresel ürünlerin ticari açıdan değer kazanması, küresel boyutta pazara açılması ve mülkiyet hakkının korunması ekonomik olarak büyük önem taşımaktadır (Töre-Başat, Sandıkçı & Çelik, 2017, ss. 65-66). Bu kapsamda permakültür çiftliklerde yöresel ürün satışı incelendiğinde 4 çiftlikte ürün satışı olduğu fakat 2 çiftlikte ürün satışı yapılmadığı tespit edilmiştir. Yöresel ürünlerin satışı kırsal kalkınma için önem taşımaktadır. Bu doğrultuda çiftliklerde üretilen ürünlerin tanıtım ve pazarlamasının yapılması satış aşaması için önem taşımaktadır. Ayrıca katılımcıların çiftlikte üretilen ürünlerin gastronomik değer taşımasına yönelik algıları incelendiğinde katılımcılardan 6'sı taşıdığını belirtmiştir. 1 katılımcı ise restoran faaliyetleri olmaması nedeniyle taşımadığını ifade etmiştir. Bu durumda çiftlik sahiplerinin çoğunun gastronomi alanı ile ilgili bilgi sahibi olduğu görülmektedir.

Permakültür sürdürülebilir yaşamı benimseyen bir tasarım yaklaşımı olarak ifade edilmektedir (Parlak, 2024, s. 32). Çiftliklerde permakültür tarımı uygulama nedenleri değerlendirildiğinde sürdürülebilir olması, organik gıda üretimi, toprak kalitesini artırma, doğayı koruma, kendi kendine yeterliliği sağlama, kültürel değerlerle uyumlu olması ve etik ilkelerinin var olması sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda permakültürün sürdürülebilir olması ile çiftlikte tercih etme nedenini desteklenmektedir. Ayrıca çiftlikteki permakültür uygulamaları incelendiğinde malç, kompost, toprak iyileştirme, biyolojik çeşitlilik, mimari yapı, su tasarrufu, ilaçsız tarım, doğadaki malzemeyi kullanma, tuvalet kompostu ve yerleşim yeri düzenlemesinin ön plana çıktığı görülmektedir. Diğer taraftan ekolojik çiftliklerin tasarım sisteminde yer alan pratik uygulamalar, su hasadı, malç (örtüleme), toprak iyileştirme kompost, biyolojik çeşitlilik hayvansal üretim ve işçilik masraflarının azaltılması olarak 5 faktör şeklinde sıralanmaktadır (Fırat, 2021). Bu kapsamda permakültür çiftliklerde uygulamaların bilinçli bir şekilde yapıldığı görülmektedir. Ayrıca permakültür çiftliklerde sürdürülebilirlik doğrultusunda uygulanan ilaçsız tarım, ata tohumları, sıfır atık konsepti, toprak iyileştirme, doğadaki ürünleri değerlendirme ve su hasadı sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerini desteklemektedir. Organik atıklar kompost yapılarak ekolojik bir şekilde toprağı, fiziksel, biyolojik ve kimyasal açıdan desteklemektedir. Bu kapsamda kompost uygulaması sürdürülebilir gıdanın temelini oluşturan toprak için önemli katkı sağlamaktadır (Yavaş & Pehlivan, 2023). Böylece permakültür çiftliklerde toprak iyileştirme çalışmaları sürdürülebilir gastronominin temelini oluşturmaktadır. Ayrıca ata tohumlarının kullanılması organik gıda üretimi için önem arz etmektedir. Bu doğrultuda permakültür çiftliklerde sürdürülebilir gastronomi faaliyetlerinin olduğu tespit edilmiştir.

Gönüllülerin permakültür çiftliklerde katılım sağladıkları faaliyetler değerlendirildiğinde ürün yetiştirme, hasat, ürün işleme, yiyecek içecek hazırlama, gezi, hayvan bakımı, ot temizleme, çiftlik turu, marangozluk, tarım ile ilgili bilgilendirme, ürün paketleme, kozmetik ürün yapımı ve doğa yürüyüşleri temalarının var olduğu tespit edilmiştir. Deniz vd. (2018) yapmış oldukları çalışma sonucunda TaTuTa çiftliklerinde turistlerin üretim, toplama, hazırlama, pişirme ve servis aşamalarına katılım sağladıklarını ve bu faaliyetlerin gastronomik bir unsur olduğu sonucuna

ulaşmışlardır. Bu doğrultuda araştırma kapsamında gönüllülerin ürün ekimi, hasat ve gıda işleme süreçlerine katılım sağlamaları permakültür çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin var olduğunu göstermektedir. Ayrıca birçok kimsenin toplu halde el birliği ile bir bireyin veya bir topluluğun işlerini yapması ve böylece işlerin sıra ile bitirilmesi imece olarak ifade edilmektedir (Türk Dil Kurumu, 2024b). Dolayısıyla bireylerin gönüllü olarak çiftliklerde gastronomik faaliyetlere katılımı sağlaması imece usulünün olduğu sonucunu ortaya koymaktadır.

Bu kapsamında araştırmanın genel sonucu, permakültür çiftliklerde üretim, yetiştirme, toplama, hazırlama, pişirme, işlem ve satış sürecinin olması gastronomik faaliyetleri oluşturmaktadır. Dolayısıyla bu faaliyetlere konaklayan gönüllülerin aktif olarak katılım sağlaması farklı milliyetten bireylerin bir arada olması ile kültürel etkileşimi, gönüllü olarak çiftlik işlerine yardımcı olması ile imece usulünü ortaya çıkardığı tespit edilmiştir. Ayrıca permakültür çiftliklerde hayvansal ürün ve gıda çeşitlerinin artırılması ile biyolojik çeşitliliğin oluşturulmasının dışı olan bağımlılığı azaltarak kendi kendine yeterliliği sağladığı sonucuna ulaşılmıştır. Diğer bir önemli sonuç ise çiftliklerdeki sürdürülebilirlik kapsamında yapılan ilaçsız tarım ile organik gıda üretimi, ata tohumlarının kullanılması ve sıfır atık uygulamaları sürdürülebilir gastronomi açısından önemli bir potansiyel oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında elde edilen sonuçlarla bağlantılı olarak geliştirilen öneriler aşağıda sıralanmaktadır.

- Çiftlik sahipleri tarafından permakültür çiftliklerde sunulan hizmetler kapsamında; ürün toplama faaliyetleri, üretici ziyaretleri, gastronomi turları, yöresel pazar ziyaretleri ve yemek kursları olarak çeşitli gastronomi etkinlikleri hazırlanabilir.
- Permakültür çiftlikler mahsul üretimi ve organik gıda üretimi için büyük önem taşımaktadır. Bu organik mahsuller ve işlenmiş gıdalar yöresel restoranlarda değerlendirilebilir. Ekolojik restoranlar oluşturulabilir.
- Çiftlikte üretilen ürünlerin, yerel paydaşların desteği ile tanıtım ve pazarlama faaliyetleri gerçekleştirilebilir.
- Türkiye' de TaTuTa projesine bağlı 12 adet permakültür çiftlik bulunmaktadır (Wwoof Turkey, 2023). Bu kapsamda çiftlik sayısının çok kısıtlı olduğu görülmektedir. Dolayısıyla yerel paydaşlar ve kamu kurumları tarafından desteklenerek permakültür tarıma yönelik eğitim çalışmaları düzenlenebilir.
- Araştırmacılara yönelik ise gelecekte yapılacak çalışmalarda permakültür çiftliklere gelen gönüllülerin turist tipolojisi incelenebilir.
- Permakültür çiftliklerde konaklayan yerli ve yabancı turistlerin yaşadıkları deneyimler karşılaştırmalı olarak nicel araştırma yönetimi şeklinde çalışılabilir. Böylece yabancı ve yerli turistlerin arasındaki benzerlik ve farklılıklar tespit edilebilir.
- Permakültür çiftliklerde gıda işlem süreçleri incelenebilir.
- Bu araştırma permakültür çiftlikler kapsamında kırsal alanlarda sürdürülebilir gastronomi turizminin önemini vurgulamaktadır. Sürdürülebilir gıda uygulamaları temel alınarak “otantik mutfak deneyimleri” yaratılabilir. Bu kapsamda sıfır atık uygulamaları veya sürdürülebilir gastronomi kapsamında permakültür çiftliklerinde araştırmalar yapılabilir.
- Yapılan literatür incelemesi sonucunda permakültür çiftliklerde gastronomik faaliyetlerin değerlendirilmesine yönelik çalışmanın yer almadığı tespit edilmiştir. Bu doğrultuda yapılan araştırma keşifsel nitelik taşımaktadır. Bu açıdan yapılan araştırma gelecekte yapılacak olan çalışmalara öncülük etmesi ve farklı bakış açısı kazandırması kapsamında önem arz etmektedir.

Araştırmanın kısıtları, yalnızca gastronomik faaliyet ile gönüllü kabulü olan çiftliklerin konuya dâhil edilmesi ve zaman-maliyet gibi nedenlerden dolayı araştırmada görüşmelerin online ve yüz yüze gerçekleştirilmesi şeklindedir.

Beyan

Makalenin tüm yazarları makale sürecine eşit katkıda bulunmuştur. Yazarların beyan edecekleri herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır. Araştırma için gerekli olan etik kurul izin belgesi Düzce Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etik Kurulu'ndan 21.03.2024 tarih ve 2024/64 karar sayı numarası ile etik kurul onayı alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Ab Karim, S., & Chi, C. G. Q. (2010). Culinary tourism as a destination attraction: an empirical examination of destinations' food image, *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 19(6), s.531-555.
- Akdağ, G., & Cicik, Ş. (2021). Çiftlik turizmi uygulamalarının permakültür gönüllülerinin motivasyonlarına etkisi. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 5(2), 359-387.
- Akkuş, G., & Yordam, S. (2019). Kastamonu'da faaliyet gösteren tatuta çiftliklerinin gastronomik faaliyetlerinin incelenmesi. In *Ganud International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics*, 409-4115.
- Albayrak, A. N. (2021). *Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Ayyıldız, S. (2018) Meyvelerden yapılan yemeklerin sürdürülebilir gastronomi kapsamında değerlendirilmesi; Osmanlı Mutfak Kültürü örneği. *International Gastronomy Tourism Studies Congress*, 20-22 September, Kocaeli, 575-587.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. *Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5(2), 368-388.
- Başat, H. T., Sandıkçı, M., & Çelik, S. (2017). Gastronomik kimlik oluşturmada yöresel ürünlerin rolü: ürünlerin satış ve pazarlanmasına yönelik bir örnek olay incelemesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 5(Special Issue 2), 67-76.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., & Demirel, F. (2018). *Eğitimde Bilimsel Araştırma Yöntemleri*. Pegem Akademi Yayıncılık.
- Caferoğlu, A. (1946). *Kuzey-Doğu İllerimiz Ağızlarından Toplamalar*, İstanbul: Bürhaneddin Erenler Matbaası.
- Cicik, Ş. (2019). *Tatuta Çiftliklerindeki Uygulamaların Permakültür Gönüllülerinin Motivasyonlarına Etkisi*, Yüksek Lisans Tezi, Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Mersin.
- Civelek, M. (2013). *Sürdürülebilirlik Kapsamında Agro-Turizm ve Kırsal Kalkınma İlişkisi: Muğla Yöresindeki Tatuta Çiftliklerinin Agro-Turizm Potansiyeli Yönünden Değerlendirilmesi*, Yüksek Lisans Tezi, Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.

- D'Antuono, L. F., & Bignami, C. (2012). Perception of typical Ukrainian foods among an Italian population. *Food Quality and Preference*, 25(1), 1–8.
- Demir, M. (2013). Bill Mollison: Scot Vlaun söyleşi. <https://permakulturplatformu.org/2013/09/07/bill-mollison-scot-vlaun-soylesisi/> adresinden 12.02.2024 tarihinde alınmıştır.
- Deniz, S., Özden, O., Akgün, O., & Yıldırım, H. M. (2018). Agro turizm tesislerinin gastronomi faaliyetleri açısından incelenmesi: Çanakkale örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 364-378.
- Đerčan, B., Kalenjuk, B., Bubalo-Živković, M., & Lukić, T. (2017). Gastronomic and wine Tourism as regional development factor; Case study–the municipality of Šid, Serbia. *World Scientific News*, 88(2), 183-198.
- Derman, E. A. (2022). *Sürdürülebilir Turizm Kapsamında Türkiye’de Permakültür Uygulamaları*. Yüksek Lisans Tezi. Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- Derman, E., & Balcı, M. (2019). Sürdürülebilir turizm kapsamında yeşil yıldızlı bir otel işletmesinde permakültür uygulamalarının değerlendirilmesi. *Journal of Social Research and Behavioral Sciences*, 5(9).
- Dhanush, G., Khatri, N., Kumar, S., & Shukla, P. K. (2023). A comprehensive review of machine vision systems and artificial intelligence algorithms for the detection and harvesting of agricultural produce. *Scientific African*, e01798.
- Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S. & Can, A. (2013). Sürdürülebilir gastronomi turizmi hareketliliğinde coğrafi işaretlemenin rolü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1(1), 13-20.
- Ecodiurnal (2017). Permakültür (Sürdürülebilir Tarım) Nedir?. <https://ecodiurnal.com/permakultur-nedir/> adresinden 10.04.2024 tarihinde alınmıştır.
- Eren, S. (2018). Ekolojik restoranlar ve perma-kültür uygulamaları: Ekbiçyeiç restoranı üzerine bir araştırma. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek1), 534-552.
- Ergelen, O. (2024). *Türkiye Tarımında Kendi Kendine Yeterlilik*. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Fernández, F. R. (2020). La gastronomía como elemento inmaterial en la declaración de bienes de interés cultural de la Comunitat Valenciana (España) y su influencia en el destino turístico. *Turismo y Patrimonio*, (15), 161-179.
- Fırat, A. (2021). Türkiye’de yer alan permakültür alanları ve ekolojik yaşam çiftliklerinin ekolojik sürdürülebilirlik kapsamında değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, *Lisansüstü Eğitim Enstitüsü*, Kilis.
- Fields, K. (2002). *Demand of The Gastronomy Tourism Product: Motivational Factors*. in, *Tourism and Gastronomy*. A.M. Hjlager and G. Richards (Ed.) (ss. 36-50). Routledge
- García-Henche, B., Salvaj, E., & Cuesta-Valino, P., (2020). A sustainable management model for cultural creative tourism ecosystems. *Sustainability* 12 (22), 9554.
- Geopard Agriculture (2024). Practices of sustainable permaculture farming. <https://geopard.tech/blog/what-is-permaculture-farming-and-its-practices/> adresinden 14.04.2024 tarihinde alınmıştır.

- Grocycle (2024). How to Create a Permaculture Homestead in 8 Steps? <https://grocycle.com/permaculture-homestead/> adresinden 08.04.2024 tarihinde alınmıştır.
- Hall, M., & Mitchell, R. (2000). We are what we eat: Food, tourism and globalization. *Tourism, Culture and Communication*, 2(1) 29-37.
- Hegarty, J. A. (2009). How Might Gastronomy Be A Suitable Discipline for Testing The Validity of Different Modern and Postmodern Claims About What May Be Called Avant-Garde?'. *Journal of Culinary Science and Technology*, 7(1): 1-18.
- Horng, J. S., & Tsai, C. T. (2012). Culinary tourism strategic development: an Asia-Pacific perspective. *International Journal of Tourism Research*, 14(1), 40-55.
- İlban, M. O., & Karadut, G. (2018). *Toplu Yemek İşletmeleri İçin Yiyecek İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kaderli, Z. (2008). Deliorman'ın Aydogdu Köyünde Meci/İmece. *Türkbilig*, (16), 90-112.
- Karaca, O. B., & Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, din ve yemek etkileşimi çerçevesinde arap mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 561-584.
- Karaçeper, E. İ. (2024). Yemek ve kültür ilişkisi bağlamında balkan restoranlarının menü içerik analizi. *Kent Akademisi*, 17(5), 1975-1994.
- Karasar, N. (2012). *Bilimsel Araştırma Yöntemi*. (24. Baskı). Ankara: Nobel yayıncılık.
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 62-80.
- Kuş, E. (2009). *Nitel-Nitel Araştırma Teknikleri, Nicel Mi, Nitel Mi?*. Anı Yayıncılık.
- Okumus, B., Okumus, F., & McKercher, B. (2007). Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey. *Tourism Management*, 28(1), 253-261.
- Öney, H. (2018). Temel Mutfak Bilgileri, Zencir, E. Editör, *Temel Mutfak Teknikleri* içinde (ss. 2-29). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.
- Parlak, N. N. (2024). *Permakültürün Kent Dirençliliğini Artırmada Bir Araç Olarak Kullanılma Potansiyelinin İrdelenmesi*. Doktora Tezi. İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, İstanbul.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: An Essential Ingredient in Tourism Production and Consumption, in Hjalager, A.M. and Richards, G. (eds.), *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge, 3-20.
- Scarpato, R. (2003). Sustainable Gastronomy as a Tourist Product. In *Tourism and Gastronomy* (132-152). Routledge
- Söztutar, M. (2022). *Kırsal Alanlarda Tarımsal Üretim ve Mülkiyet Yapılarının Dönüşümü: İzmir-Menderes Örneği*, Doktora Tezi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Şekerli, S. (2018). *Tarım Turizmi (Tatuta) Projesi Kapsamında Faaliyet Gösteren Ekolojik Çiftliklerde Bir Araştırma: İzmir İli Örneği*. Yüksek Lisans Tezi. İzmir Katip Çelebi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.
- Türk Dil Kurumu (2024a). *Satış Kavramı*. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 10.04.2024 tarihinde alınmıştır.

Türk Dil Kurumu (2024b). İmece kavramı. <https://sozluk.gov.tr/> adresinden 10.04.2024 tarihinde alınmıştır.

Wwoff Turkey (2023). Permakültür çiftlik sayıları. <https://wwoofturkey.org/tr/hosts?methodologies=%5B%22permaculture%22%5D> adresinden 15.04.2024 tarihinde alınmıştır.

Yadav, S. P. S., Lahutiya, V., Ghimire, N. P., Yadav, B., & Paudel, P. (2023). Exploring innovation for sustainable agriculture: A systematic case study of permaculture in Nepal. *Heliyon*, 9(5).

Yavaş, G., & Pehlivan, T. (2023). Sürdürülebilir Gastronomi İçin Bir Dost: Kompost, Kahraman, C. Editör. *Sürdürülebilirlik İçin Akademik Araştırmalar-1* içinde (ss. 75-92) İstanbul: Artikel Akademi.

Yıldırım, A., & Şimşek, A. (2021). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, (12. Baskı), Seçkin Yayıncılık. Ankara.

Yıldırım, A., & Şimşek, H. (2005). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*, 5. Baskı, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yurt B., Yılmaz, Ö., Kumlay, A.M., & Küçüköner, E. (2010). “İğdır Yöresinde Tüketilen Bazı Hayvansal Kaynaklı Geleneksel Gıdalar”. *1. Uluslararası Adriyatik’ten Kafkaslar’a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 15-17 Nisan 2010, (ss.358-359). Tekirdağ.

Yurtseven, H. R. (2011). Sustainable Gastronomic Tourism in Gokceada (Imbros): Localand Authentic Perspectives, *International Journal of Humanities andS ocial Science*, 1(18), 17-26.

Yüncü, H. R. (2010). *Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası*, Aybastı-Kabataş Kurultayı 11. (19-26). Ankara.

Evaluation of Gastronomy Activities in Permaculture Farms

Öznur DURCAN

Düzce University, Graduate School of Education, Düzce/Türkiye

Emrah ÖZTÜRK

Düzce University, Akçakoca School of Tourism Management and Hotel Management, Düzce/Türkiye

Extended Summary

The aim of this research is to evaluate gastronomy activities in permaculture farms from the perspective of farm owners. In line with this general purpose, the sub-objectives of the research are; to identify the products produced in permaculture farms, to reveal gastronomy activities in permaculture farms, to identify the food and beverages produced as a result of gastronomy activities in permaculture farms, to evaluate sustainability practices in permaculture farms in terms of sustainable gastronomy.

Sustainability problems that arise as a result of industrialization and rapidly developing urbanization in the world and the misuse of scarce resources negatively affect nature. Thus, individuals begin to show an orientation towards nature and the natural. Therefore, the importance of organic food makes the subject of sustainable gastronomy popular. Sustainable gastronomy, which is among the trends in the field of gastronomy, is expressed as the production phase, distribution and consumption of food without harming the environment while ensuring that the food needs of the society continue (Ayyıldız, 2018). In this context, it shares common features with the concept of permaculture, which provides organic food production with a food production system without harming the environment. The concepts of permaculture farms come to the fore with the fatigue of city life, the desire to consume organic food, their interest in experiential tourism types and the popularity of the field of gastronomy. In this direction, thanks to gastronomy-focused travels, individuals experience local cuisines and at the same time have the opportunity to meet new cultures (Fields, 2002, p. 38). Permaculture is defined as a sustainable practice that supports multiculturalism, including various components such as perennial plants, biodiversity, crop-animal integration, water management and self-sufficient energy production (Yadav, Lahutiya, Ghimere, Yadav & Paudel, 2023). Therefore, permaculture farms operate more sustainably and environmentally friendly than traditional farming methods, while also achieving high yields and productivity (Grocycle, 2024). Thus, organic food is produced in permaculture farms thanks to sustainable practices. Therefore, permaculture farms gain importance in terms of sustainable gastronomy and organic food cultivation in terms of sustainability practices. On the other hand, gastronomy and agricultural production come together as food is obtained as a result of agricultural activities. Deniz et al. (2018) determined as a result of their study that there is a process that includes gastronomic activities for tourists staying at farms, and that tourists participate in the production, collection, preparation, cooking and service stages. Within the scope of this research, gastronomic activities were evaluated under the dimensions of production, cultivation, collection, preparation, cooking, processing and sales.

The application area of the research consists of 12 permaculture farms in Turkey. In addition, due to the necessity of gastronomy activity and volunteer tourists within the scope of the research, criterion sampling was preferred from the purposeful sampling technique. The purposeful sampling method is generally preferred when it is desired to investigate people with certain characteristics or special situations (Büyüköztürk, Kılıç-Çakmak, Akgün, Karadeniz

& Demirel, 2018). Thus, 4 permaculture farms were not evaluated within the scope of the research due to the lack of gastronomy activity and volunteer acceptance in accordance with the purpose of the research. Therefore, the sample of the research consists of 8 permaculture farms. Since no feedback was received from 1 farm owner during the research, the research was applied to a total of 7 permaculture farms. 7 participants were interviewed. Qualitative research method was applied in the research. In qualitative research, understanding the feelings and thoughts of the people whose opinions are consulted and collecting in-depth information about them constitute the basis (Kuş, 2009). In this context, the desire to investigate the feelings and thoughts of the individuals constituting the sample regarding their experiences was effective in choosing the qualitative research method. Within the scope of the research, data were collected from the owners of permaculture farms using a semi-structured interview technique. While preparing the interview form used in data collection within the scope of the research, the studies of Şekerli (2018), Civelek (2013), Akkuş and Yordam (2019) in the relevant literature were used. The interviews were conducted between 29.03.2024 and 08.09.2024. With the permission of the participants, the interviews were recorded by audio recording, thus preventing data loss. The obtained data were analyzed using the descriptive analysis technique. The aim of descriptive analysis is to present the data collected as a result of interviews and observations to the reader in an organized and interpreted manner. In descriptive analysis, the data are classified according to predetermined themes, the findings related to the classified data are summarized and interpreted with the subjective knowledge of the researcher (Baltacı, 2019: p.379).

Within the scope of the research findings, the services offered in permaculture farms were first identified as agricultural production, product sales, volunteer acceptance, visitor acceptance, permaculture training trips, forest walks, workshops, accommodation with food, nearby tours, organic market, foraging in the forest, restaurant, ecological agriculture method information sharing, cosmetic product production and farm tour.

It was determined that seasonal vegetable and fruit varieties were grown in the category of products grown on the farm. In addition, it was determined that there were medicinal aromatic plants, animal products, grain legume species and processed food varieties on the farms.

When the local food and beverage varieties made on the farm were examined, it was revealed that the hometowns of the farm owners were effective. When the local product sales were examined, it was determined that there were product sales on 4 farms but no product sales on 2 farms.

It was determined that in permaculture farms, drug-free agriculture, ancestral seeds, zero waste concept, soil improvement, evaluation of products in nature and water harvesting were carried out in line with sustainability. When the reasons for implementing permaculture on farms are evaluated, it is concluded that it is sustainable, organic food production, increasing soil quality, protecting nature, ensuring self-sufficiency, being compatible with cultural values and having ethical principles. In addition, when permaculture practices on farms are examined, it is seen that mulch, compost, soil improvement, biodiversity, architectural structure, water saving, drug-free agriculture, using materials from nature, compost toilets and settlement arrangement come to the fore. When the activities that volunteers participate in on permaculture farms are evaluated, it is determined that there are themes such as product growing, harvesting, product processing, food and beverage preparation, trips, animal care, weed cleaning, farm tour, carpentry, information about agriculture, product packaging, cosmetic product production and nature walks.

The general result of the research is that the production, cultivation, collection, preparation, cooking, processing and sales processes in permaculture farms constitute gastronomic activities. Therefore, it has been determined that the active participation of volunteers staying in these activities, the cultural interaction with the coming together of individuals from different nationalities, and the cooperative method with the voluntary assistance in farm work. In addition, it has been concluded that the increase in animal product and food varieties in permaculture farms and the creation of biological diversity reduce external dependency and provide self-sufficiency. Another important result is that the production of organic food with drug-free agriculture, the use of ancestral seeds and zero waste practices within the scope of sustainability in farms create an important potential in terms of sustainable gastronomy. Sustainable gastronomy ensures that the food needs of the society continue, while the production stage, distribution and consumption of food are carried out without harming the environment (Ayyıldız, 2018). For this reason, permaculture farms are important in terms of organic food production and evaluation in the field of sustainable gastronomy. As a result of the literature research, it has been determined that there are few studies on permaculture farms. In addition, the lack of a study on the evaluation of gastronomic activities in permaculture farms indicates an important gap. Therefore, it is anticipated that the research will contribute to the relevant literature and help raise awareness of permaculture farms in the field of gastronomy.

Ek 1. Etik Kurul İzni

Evrak Tarih ve Sayısı: 25.03.2024-416846

T.C.
DÜZCE ÜNİVERSİTESİ
BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİK KURULU KARARLARI

TOPLANTI SAYISI

4

KARAR SAYISI

2024/64

KARAR TARİHİ

21.03.2024

KARAR NO: 2024/64

Düzce Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Anabilim Dalı Yüksek Lisans programı öğrencisi Öznur DURCAN'ın "Permakültür Çiftliklerdeki Gastronomik Faaliyetlerin Turist Deneyimi Açısından Değerlendirilmesi" başlıklı çalışması Etik Kurulumuzca incelenmiş olup, çalışmadaki zaman çizelgesinin güncellenmesi, ilgili çalışmanın araştırma protokolüne uyulması ve etik onay tarihinden itibaren geçerli olmak koşulu ile uygulanmasının etik açıdan uygun olduğuna;

Oy birliği ile karar verildi.