



## Alternatif Besin Kaynağı Olarak Çekirge: Nitel Bir Uygulama (Grasshopper as an Alternative Food Source: A Qualitative Application)

\*Ramazan KARAMAN<sup>a</sup> , Düriye BOZOK<sup>b</sup> 

<sup>a</sup> Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Balıkesir/Turkey

<sup>b</sup> Balıkesir University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Balıkesir/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi: 23.03.2019

Kabul Tarihi: 08.06.2019

### Anahtar Kelimeler

Besin kaynağı

Çekirge

Protein

### Öz

Bu çalışma, ilgili literatür taraması ile çekirge tüketiminin nasıl bir algı yarattığı ve tükettikten sonra insanların ne şekilde davranış sergileyecekleri ve alternatif besin kaynağı olarak gelecekte çekirgeyi tüketme eğilimlerinin ne yönde olabileceğine dair bir fikir edinilmesi adına küçük bir örneklem üzerinde bir uygulamayı içermektedir. Söz konusu bu uygulama Balıkesir Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde gerçekleştirilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Uygulamalı olarak gerçekleştirilen çalışmaya önceden belirlenen açık uçlu sorulara cevap verecek olan 22 öğrenci katılım göstermiştir. Araştırma sonuçlarına göre katılımcıların 20'si çekirge tüketimi konusunda pozitif düşünce ve davranış sergilemişlerdir. Gelecekte çekirgenin alternatif besin kaynağı olarak tüketilebileceği ve tat olarak ta beklenilenden daha iyi olduğu yönünde ifadelerle sıkça rastlanmıştır. Genel olarak katılımcılar bu konuda istekli ve uygulama sonunda da çekirge tüketiminin yaygınlaşması adına görüşler belirtmişlerdir.

### Keywords

Food sources

Grasshopper

Protein

### Abstract

In this study, it is aimed to understand how locusts consumption is created by the related literature review and how people will behave after consumption and an application on a small sample to provide an idea of the tendency to consume grasshoppers in the future as an alternative food source. This application was carried out in Balıkesir University Gastronomy and Culinary Arts Department. Semi-structured interview technique was used in the study. 22 students who were able to answer the open-ended questions were included in the study. According to the results of the study, the 22 of the participants exhibited positive thoughts and behavior about grasshopper consumption. In the future, it has been observed that grasshopper can be consumed as an alternative food source and taste is better than expected. In general, the participants were eager in this regard and they expressed opinions about the widespread use of grasshoppers at the end of the implementation.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar.

E-posta: [rmznkrmn32@gmail.com](mailto:rmznkrmn32@gmail.com) (R. Karaman)

**Makale Künyesi:** Karaman, R. & Bozok, D. (2019). Alternatif Besin Kaynağı Olarak Çekirge: Nitel Bir Uygulama. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7 (3), 1573-1587.

DOI: