



TOKAT GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMA RAPORU



10.06.2025

Yapılacak "Tokat Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Çalıştayı" na altlık oluşturmak üzere hazırlanmıştır

Tokat'ta gastronomi turizminin gelişimine katkı sağlayacak araştırma bulgularını içerir.

TOKAT GASTRONOMİ TURİZMİ ARAŞTIRMA RAPORU

HAZİRAN 2025

Söz konusu çalışma Tokat Ticaret ve Sanayi Odası ve Tokat Turizm Tanıtma Derneği (TUDER) tarafından yapılması planlanan "Tokat İli Sürdürülebilir Gastronomi Çalıştayı" na" altlık oluşturmak üzere hazırlanmış, sahada öğrencilere ilişkin anket uygulaması Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, yeme-içme ve konaklama sektöründeki anket uygulaması ve odak grup görüşmeleri ise Tokat Turizm Tanıtma Derneği (TUDER) tarafından yapılmıştır.

RAPORU HAZIRLAYAN

Tokat Turizm Tanıtma Derneği Yönetim Kurulu Başkanı
KADİR ÖZBİLGİN
Tokat Turizm Tanıtma Derneği Yönetim Kurulu Üyesi
Turan ARSLAN

ÇALIŞMALARIN SAHADA UYGULANMASINI SAĞLAYAN

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi
Tokat Turizm Tanıtma Derneği (TUDER)

SAHADAKİ ÇALIŞMALARIN UYGULANMA TARİHİ

01 Mayıs-06 Haziran 2025

Doküman No: TGTAR.2025. 06
Yayın Tarihi: 10.06.2025
Revizyon No: 00
Sayfa 1 /97

ÇALIŞMA HAKKINDA

- Tokat'a ait özgün yöresel lezzetlerin belirlenmesi, bu yolla bu konudaki bilgi kirliliğinin önlenmesi
- Tokat yöresel lezzetlerinin bilinirlik düzeyi hakkında veri elde edilmesi
- Yöresel lezzetlerin yeme-içme ve konaklama işletmelerinin menülerinde bulunma düzeyinin belirlenmesi
- Yöresel lezzetlerin yeme-içme ve konaklama işletmelerinin menülerinde bulunma düzeyinin artırılması
- Yöresel lezzetlerin bilinirliğinin artırılması
- Tokat Kebabı ile ilgili olarak yapılışında ve sunumunda bir standart oluşturulması
- Yapılacak Tokat Sürdürülebilir Gastronomi Çalıştayına altlık oluşturulması
- Tokat Yöresel lezzetlerinin belirlenerek marka tescillerinin yapılması
- Özellikle yeme-içme sektöründe "Turizm Kalite İşareti" oluşturulması
- Düzenleyicilere yol gösterici olması

İÇİNDEKİLER

NO	İÇERİK	SAYFA
1	GİRİŞ	7
	ARAŞTIRMANIN AMACI ve KAPSAMI	7-8
	YÖNTEM	8
	ARAŞTIRMANIN KAPSAMI	8
	ÖRNEKLEM BÜYÜKLÜĞÜ	9
TOKATLI OLMAYAN ÖĞRENCİLERİN TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİNİ BİLME VE TATMA DÜZEYLERİNE İLİŞKİN ANKET BULGULARI-GRAFİKLER		
	ÇORBALAR	
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 1-Tokat'ta kaç yıldır okuyorsunuz?</i>	9
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 2-Cinsiyetiniz</i>	10
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 3- Yöresel –Toyga Çorbası</i>	10
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 4- Yöresel –Bacaklı Çorba</i>	11
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 5- Yöresel-Helle Çorbası</i>	11
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 6- Yöresel-Yaş Tarhana Çorbası</i>	12
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 7- Sütlü Bulgur Çorbası</i>	12
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 8- Sütlü Yarma Çorbası</i>	13
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 9- Mumbar Çorbası</i>	13
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 10- Övmeç Çorbası</i>	14
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 11- Düğü Çorbası</i>	14
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 12- Yoğurtlu Hamur Çorbası</i>	15
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 13- Gendüme Çorbası</i>	15
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 14- Püşürük Çorba</i>	15
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 14- Keşbo Çorba</i>	16
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 15- Kelem Çorba</i>	17
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 16- Bütün Çorba</i>	17
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 17- Oğmaç Çorbası</i>	18
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 18- Topalaklı Helle Çorbası</i>	18
	YEMEKLER	
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 19 Yemekler- Düğü Pilavı</i>	19
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 20 Yemekler- Tokat Kebabı</i>	19
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 21 Yemekler- Keşkek</i>	20
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 22 Yemekler- Pehlili Patlıcan</i>	20
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 23 Yemekler- Etli Kelem Sarma</i>	21
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 24 Yemekler- Kelem Kavurma</i>	21
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 25 Yemekler- Bulgurlu Ispanak Kavurma</i>	22

NO	İÇERİK	SAYFA
	YEMEKLER	
	Öğrenci Anketi Grafik 26 Yemekler- Ispanak Mıhlaması	22
	Öğrenci Anketi Grafik 27 Yemekler- Domatesli Tokat Biberi Kızartması	23
	Öğrenci Anketi Grafik 28 Yemekler- Soğan Yahnisi	23
	Öğrenci Anketi Grafik 29 Yemekler- Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması	24
	Öğrenci Anketi Grafik 30 Yemekler- Kabak Boranı	24
	Öğrenci Anketi Grafik 31 Yemekler- Kabak Dolması	25
	Öğrenci Anketi Grafik 32 Yemekler- Soğanlı Tas Kebabı	25
	Öğrenci Anketi Grafik 33 Yemekler- Kuru Tokat Biberi Dolması	26
	Öğrenci Anketi Grafik 34 Yemekler- Kuru Patlıcan Dolması	26
	Öğrenci Anketi Grafik 35 Yemekler- Yavan (Erikli-Eriksiz) Dolma	27
	Öğrenci Anketi Grafik 36 Yemekler- Madımak	27
	Öğrenci Anketi Grafik 37 Yemekler- Bat	28
	Öğrenci Anketi Grafik 38 Yemekler- Bakla Dolması	28
	Öğrenci Anketi Grafik 39 Yemekler- Pehlili Pilav	29
	Öğrenci Anketi Grafik 40 Yemekler- Şehriyeli Bulgur Pilavı	29
	Öğrenci Anketi Grafik 41 Yemekler- Nohutlu Bulgur Pilavı	30
	Öğrenci Anketi Grafik 42 Yemekler- Hedik	30
	Öğrenci Anketi Grafik 43 Yemekler- Kuru Fasulye Piyazı	31
	Öğrenci Anketi Grafik 44 Yemekler- Tokat Tavası	31
	Öğrenci Anketi Grafik 45 Yemekler- Nohut Yahnisi	32
	Öğrenci Anketi Grafik 46 Yemekler- Nivik	32
	Öğrenci Anketi Grafik 47 Yemekler- Tokat Tiridi	33
	Öğrenci Anketi Grafik 48 Yemekler- Kabak Kabuğu Kavurması	33
	Öğrenci Anketi Grafik 49 Yemekler- Çökelek Sündürmesi	34
	Öğrenci Anketi Grafik 50 Yemekler- Pancar Yemeği	34
	Öğrenci Anketi Grafik 51 Yemekler- Patlıcan Kebabı	35
	Öğrenci Anketi Grafik 52 Yemekler- Ferfene	35
	Öğrenci Anketi Grafik 53 Yemekler- Pakali	36
	Öğrenci Anketi Grafik 54 Yemekler- Gelin Parmağı	36
	Öğrenci Anketi Grafik 55 Yemekler- Pürpürüm Kavurması	37
	Öğrenci Anketi Grafik 56 Yemekler- Pirinçli Pürpürüm Yemeği	37
	Öğrenci Anketi Grafik 57 Yemekler- Etli Fasulye Yemeği	38
	Öğrenci Anketi Grafik 58 Yemekler- Yumurtalı Fasulye Kavurması	38
	Öğrenci Anketi Grafik 59 Yemekler- Patates Kavurması	39
	Öğrenci Anketi Grafik 60 Yemekler- Taze Fasulyeli Bulgur Pilavı	39
	Öğrenci Anketi Grafik 61 Yemekler- Mercimekli Bulgur Pilavı	40
	TATLILAR	
	Öğrenci Anketi Grafik 62 Tatlılar- Hasuda	40

NO	İÇERİK	SAYFA
	TATLILAR	
	Öğrenci Anketi Grafik 63 Tatlılar- Lağlek Giliği	41
	Öğrenci Anketi Grafik 64 Tatlılar- İşkefe Tatlısı	41
	Öğrenci Anketi Grafik 65 Tatlılar- Tırtıl Baklava	42
	Öğrenci Anketi Grafik 66 Tatlılar- Un Helvası	42
	Öğrenci Anketi Grafik 67 Tatlılar- Pancar Tatlısı	43
	Öğrenci Anketi Grafik 68 Tatlılar- Pekmez Helvası	43
	Öğrenci Anketi Grafik 69 Tatlılar- Güdül	44
	Öğrenci Anketi Grafik 70 Tatlılar- Kumak	44
	HAMUR İŞLERİ	
	Öğrenci Anketi Grafik 71 Hamur İşleri - Erişte	45
	Öğrenci Anketi Grafik 72 Hamur İşleri – Tokat Çökelekli Gözlemesi	45
	Öğrenci Anketi Grafik 73 Hamur İşleri – Tokat Sade Gözlemesi	46
	Öğrenci Anketi Grafik 74 Hamur İşleri – Tokat Katmeri	46
	Öğrenci Anketi Grafik 75 Hamur İşleri – Tuzsuz	47
	Öğrenci Anketi Grafik 76 Hamur İşleri – Güdül	47
	Öğrenci Anketi Grafik 77 Hamur İşleri – Kete	48
	Öğrenci Anketi Grafik 78 Hamur İşleri – Gömbe	48
	Öğrenci Anketi Grafik 79 Hamur İşleri – Cevizli Çörek	49
	Öğrenci Anketi Grafik 80 Hamur İşleri – Tırnak Pide	49
	Öğrenci Anketi Grafik 81 Hamur İşleri – Kesme Kare Mantı	50
	Öğrenci Anketi Grafik 82 Hamur İşleri – Taş Ekmeği	50
	Öğrenci Anketi Grafik 83 Hamur İşleri – Pişi	51
	Öğrenci Anketi Grafik 84 Hamur İşleri – Sac Bazlaması	51
	Öğrenci Anketi Grafik 85 Hamur İşleri – Kaygana	52
	Öğrenci Anketi Grafik 86 Hamur İşleri – Nohut Mayalı Cevizli Çörek	52
	Öğrenci Anketi Grafik 87 Hamur İşleri – Tokat Simidi	53
	Öğrenci Anketi Grafik 88 Hamur İşleri – Tokat Yağlısı	53
	Öğrenci Anketi Grafik 89 Hamur İşleri – Haşhaşlı Çörek	54
	Öğrenci Anketi Grafik 90 Hamur İşleri – Yoğurtmaç	54
	Öğrenci Anketi Grafik 91 Hamur İşleri – Niksar Cevizli Parmak	55
	Öğrenci Anketi Grafik 92 Hamur İşleri – Niksar Ekmeği	55
	Öğrenci Anketi Grafik 93 Hamur İşleri – Tokat Pağaçı	56
	Öğrenci Anketi Grafik 94 Hamur İşleri – Tokat Çöreği	56
	Öğrenci Anketi Grafik 95 Hamur İşleri – Psihalive (Çerkez Mantısı)	57
	Öğrenci Anketi Grafik 96 Hamur İşleri – Kavlak Börek	57
	Öğrenci Anketi Grafik 97 Hamur İşleri – Pırasa Böreği	58
	Öğrenci Anketi Grafik 98 Hamur İşleri – Mısır Böreği	58
	Öğrenci Anketi Grafik 99 Hamur İşleri – Almus Böreği	59
	Öğrenci Anketi Grafik 100 Hamur İşleri – Şipsi	59
	Öğrenci Anketi Grafik 101 Hamur İşleri – Papa	60
	Öğrenci Anketi Grafik 102 Hamur İşleri – Siron	60

NO	İÇERİK	SAYFA
	HAMUR İŞLERİ	
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 103 Hamur İşleri – Olibah-Velibah</i>	61
	ET VE ET ÜRÜNLERİ	
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 104 Et ve Et Ürünleri – Bez Sucuk (Elbiseli Sucuk)</i>	61
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 105 Et ve Et Ürünleri – Tokat Pastırması</i>	62
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 106 Et ve Et Ürünleri – Tokat Kavurması</i>	62
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 107 Et ve Et Ürünleri – Mumbar</i>	63
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 108 Et ve Et Ürünleri – Kelle</i>	63
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 109 Et ve Et Ürünleri – Kelle Paça</i>	64
	İÇECEKLER	
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 110 İçecekler – Kızılıcak Hoşafı</i>	64
	GENEL SORULAR	
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 111 – Ayda Kaç Kez Dışarıda (Kampüs Dışında) Yemek Yiyorsunuz?</i>	65
	<i>Öğrenci Anketi Grafik 112 – Size Göre Tokat Mutfağı Olumlu Bir İmaja Sahip Midir?</i>	65
	TOKAT'TA OKUYAN, TOKATLI OLMAYAN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN EN ÇOK BİLDİKLERİ VE BİLMEDİKLERİ TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİ TABLOSU –Tablo 1	66-67-68
	TOKAT'TA OKUYAN, TOKATLI OLMAYAN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN EN ÇOK BİLDİKLERİ TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİ Tablo 1	68-69
	TOKAT'TA OKUYAN, TOKATLI OLMAYAN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN EN ÇOK BİLDİKLERİ TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİ ANALİZİ	69
	YEME-İÇME SEKTÖRÜNDE YER ALAN İŞLETMELERİN MENÜLERİNDE YÖRESEL LEZZETLERİ BULUNDURMA DÜZEYLERİNE İLİŞKİN ANKET BULGULARI	
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 1 – Cinsiyet</i>	71
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 2 – Medeni Durum</i>	71
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 3 – Yaş</i>	72
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 4 – Eğitim</i>	72
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 5 – İşletmenizin Menüsünde Yöresel Yemeklere Yer Veriyor musunuz?</i>	73
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 6 – Eğer vermiyorsanız, nedeni nedir?</i>	73
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 7 – Menüünüzde En Çok Tercih Edilen 5 Yemeği Yazar mısınız?</i>	74
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 8 – Konuklarınızın Yöresel Yemekleri Diğer Yemeklere Tercih Ettiklerini Düşünüyor musunuz?</i>	74
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 9 – Yöresel Yemekleri Tercih Eden Konukların Profili Nedir?</i>	75
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 10 – Yöresel Lezzetlerin Ulusal ve Uluslararası Alanda Tanıtımı Nasıl Yapılır?</i>	75

NO	İÇERİK	SAYFA
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 11 – Menüüzde Yer Alan Çorba Çeşitlerini Yazar mısınız?</i>	76
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 12 – Menüüzde Yer Alan Yöresel Ana Yemek Çeşitlerini Yazar mısınız?</i>	76
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 13 – Menüüzde Yer Alan Yöresel Tatlı Çeşitlerini Yazar mısınız?</i>	77
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 14 – Menüüzde Yer Alan Yöresel Hamur İşlerini Yazar mısınız?</i>	77
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 15 – Menülerde Yöresel Lezzetlerin Tercih Edilme-Edilmeme Sebeplerini Yazar mısınız?</i>	78
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 16 – Turistler Açısından Bölgeyi Tercih Etmede Yöresel Lezzetlerin Payı Sizce Nedir?</i>	78
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 17 – Yöresel Lezzetlerin Fiyatlandırma Politikası Nasıl Olmalıdır?</i>	79
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 18 – İşletme Menüüzde Tokat Dışında Yöreye Özgü Bir Yöresel Yemek Bulunuyor mu?</i>	79
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 19 – Yöresel Yemek Yapımı İçin Gerekli Ürün Temininde Zorluk Yaşıyor musunuz?</i>	80
	<i>Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 20 – Gerekli İmkânlar Oluşturulabilse İşletmenizde/Menüüzde Yöresel Lezzetler Bulundurmayı Düşünür Müsünüz?</i>	80
	YEME-İÇME-KONAKLAMA SEKTÖRÜNÜN TOKAT YÖRESEL YEMEKLERİNİ DEĞERLENDİRME DÜZEYLERİ Tablo 2	81-82-83-84-85
	YEME-İÇME SEKTÖRÜ ANKET ANALİZİ	85-86
	ODAK GRUP GÖRÜŞMELERİ-ALINAN GÖRÜŞ VE ÖNERİLER	86-87
	SONUÇ	88-89-98

1

GİRİŞ

Gastronomi Turizmi, turistlere seyahatleri boyunca yöreye özgü yiyecek ve içecekleri tatma fırsatı sağlayarak başka bir yörede karşılaşılması zor olan yiyecek ve içecekleri deneyimleme olanağı sunan bir turizm çeşididir.

Tokat gastronomi turizminin gelişebilmesi için, en temel ve birinci konu, **Tokat Mutfağı Yöresel Ürünlerinin lokanta/ restoran ve konaklama işletmelerinin menülerindeki kullanım düzeyinin hangi seviyede olduğunun saptanması** ve bu saptamadan yola çıkarak gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin belirlenmesi ve menülerdeki bulunma düzeyinin artırılmasıdır.

Bu amaçla Tokat Turizm Tanıtma Derneği (TUDER) tarafından “**Tokat Mutfağı Yöresel Ürünlerin Otel / Restoran / Konaklama İşletmelerinin Menülerinde Kullanım Düzeyi Anketi**” ile “**Tokatlı Olmayan Üniversite Öğrencilerinin En Çok Bildikleri Ve Tattıkları Tokat Yöresi Yemekleri Anketi**” hazırlanarak, Tokat gastronomi turizmine arz kaynağı oluşturabilecek ürünlerin saptanması ve elde edilecek bulgular ışığında bir yol haritası belirlenmeye çalışılmıştır.

“**Tokatlı Olmayan Üniversite Öğrencilerinin En Çok Bildikleri Ve Tattıkları Tokat Yöresi Yemekleri Anketi**” nin uygulanmasında **Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi ile işbirliği yapılmış, Rektör Prof.Dr. Fatih Yılmaz’ın rehberliğinde anketin Tokatlı olmayan öğrencilerce doldurmaları sağlanmıştır.**

Bu çalışmalar ile elde edilen bulgular daha sonra Tokat Valiliği İl Kültür Turizm Müdürlüğü, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, Tokat Ticaret ve Sanayi Odası ve Tokat Turizm Tanıtma Derneği (TUDER) ve Başkent Tokatlılar Eğitim Kültür ve Dayanışma Derneği işbirliğinde yapılacak olan **Tokat Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Çalıştayı’** na da altlık oluşturacaktır.

2

ARAŞTIRMANIN AMACI ve KAPSAMI

Tokat gastronomisinin mevcut durumunun analiz edilmesi için yapılan ve mevcut durum analizinin ilk aşaması olan bu çalışmanın amacı, Tokat gastronomi turizmi faaliyetleri açısından içinde bulunduğumuz durumu, sorun alanlarını doğru analiz edebilmek ve etkin çözüm araçlarını seçebilmek için gerekli yöntemleri belirlemek ve uygulamaya alınması yönünde öneriler geliştirmektir.

Bu raporun hazırlanması için Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi (TOGÜ) ile işbirliği içerisinde kapsamlı bir çalışma yürütülmüş, Tokatlı olmayan öğrenciler ile 108 çeşit yemeğin yer aldığı, “**Tokatlı Olmayan Üniversite Öğrencilerinin En Çok Bildikleri Ve Tattıkları Tokat Yöresi Yemekleri Anketi**” gerçekleştirilmiştir.

Daha sonra Tokat’taki, yeme-içme sektöründe faaliyet gösteren seçilmiş 12 işletmeyle “**Tokat Mutfağı Yöresel Yemek ve Ürünlerin Otel / Restoran / Konaklama İşletmelerinin Menülerinde Kullanım Düzeyi Anketi**” ile 121 çeşit yeme-içme lezzetinin yer aldığı “**Tokat Yöresel Yemeklerin Bilinme ve Tanınma Düzeyi Anketi**” gerçekleştirilerek belirlenen 121 çeşit yemekle ilgili düşünceleri toplanmıştır. Çalışma neticesinde görüşme yapılan 12 işletmeden 1’si hariç, 11’inin Tokat yöresel yemeklerinin en azından birine yer verdiği sonucuna varılmıştır.

Rapor, bu süreçte elde edilen bilgileri derlemekte, gastronomi turizminin gelişmesine katkı sunacak konuları belirlemektedir. Rapor ayrıca bu sorunların giderilmesine yönelik çözüm önerileri sunmaktadır.

3

YÖNTEM

Yapılan araştırmada tanımlayıcı, karşılaştırmalı ve destekleyici bilgiler elde etmek amacıyla;

- ① Kapsamlı Tokatlı Olmayan Üniversite Öğrencileri Anketi,
- ② Konaklama, Yeme-İçme ve Konaklama Sektörü Anketi
- ③ Yeme-İçme ve Konaklama Sektörü Odak Grup Görüşmesi

Gerçekleştirilmiştir.



Bu nedenle de araştırmada nitel ve nicel yaklaşım birlikte kullanılmıştır.

Gastronomi turizmi ile ilgili sorun alanlarını ve önerilerini sektör temsilcilerinin “yaşanmış deneyimleri” üzerinden ve onların bakış açısı ile yakalamak ve anlamlandırmak üzere kısa odak grup görüşmeleri nitel araştırma yaklaşımıyla gerçekleştirilmiş, diğer iki anket çalışmasında istatistiksel analiz gerektiren nicel araştırma yaklaşımı kullanılmıştır.

4

ARAŞTIRMANIN KAPSAMI

Araştırmanın kapsamına odak grup görüşmeleri için; Konaklama, Lokanta, Restoran (yeme-içme) işletmecileri tanımına giren sektör temsilcileri alınmıştır.

Araştırmanın kapsamına kapsamlı anketler içinse; Tokatlı Olmayan Üniversite Öğrencileri ile Konaklama, Lokanta, Restoran (yeme-içme) işletmecileri tanımına giren sektör temsilcileri alınmıştır.

5

ÖRNEKLEM BÜYÜKLÜĞÜ

Nitel araştırma türü olan odak grup görüşmelerinde istatistiksel herhangi bir analiz yapılmayacağı için örneklem büyüklüğünün ne kadar olması gerektiğine dair literatürde bir alt sınır belirlenmemiştir.

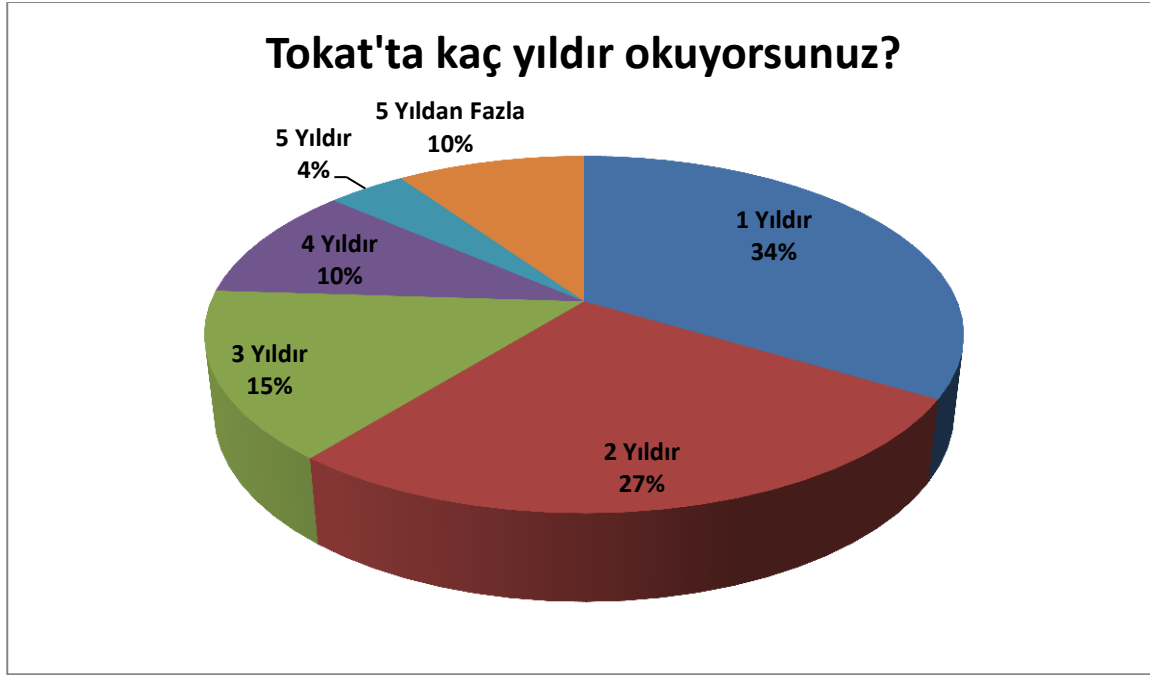
Bu nedenle söz konusu odak grup görüşmelerindeki toplam örneklem büyüklüğü, araştırmanın konusu, kaynakları ve **“veri doygunluğu”** na ulaşma durumuna bağlı olarak belirlenmiştir.

Odak grup görüşmeleri Tokat Kebabı özelinde konaklama, lokanta, restoran sektöründe yer alan 6 adet işletme sahibi / yöneticisi ile gerçekleştirilmiştir.

Anket çalışmaları konaklama, lokanta, restoran sektöründe yer alan seçkin 12 adet işletme sahibi / yöneticisi ve Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi'nde Tokatlı olmayan 250 öğrenci ile gerçekleştirilmiştir.

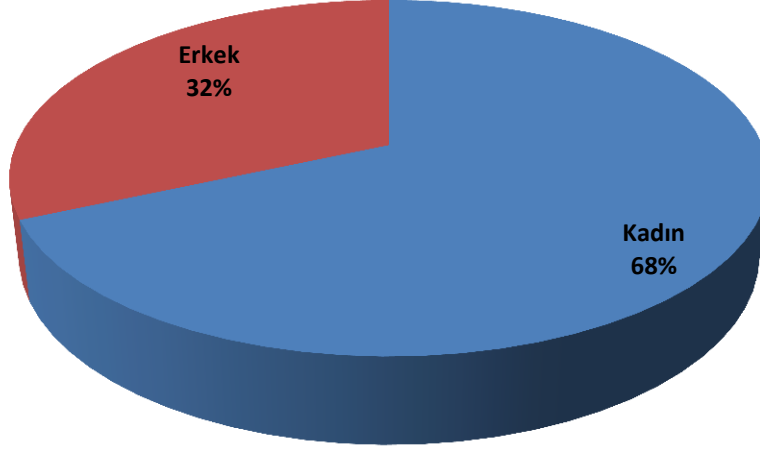
6

TOKATLI OLMAYAN ÖĞRENCİLERİN TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİNİ BİLME VE TATMA DÜZEYLERİNE İLİŞKİN ANKET BULGULARI-GRAFİKLER



Öğrenci Anketi Grafik 1-Tokat'ta kaç yıldır okuyorsunuz?

Cinsiyetiniz

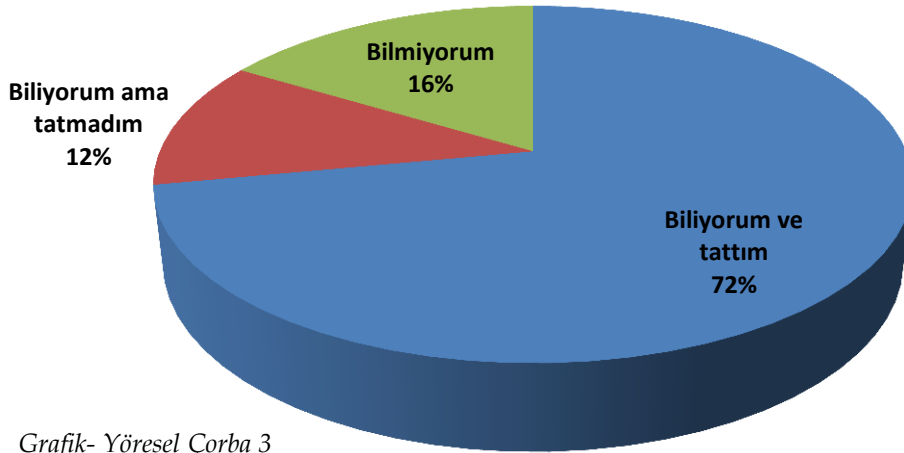


Öğrenci Anketi Grafik 2-Cinsiyetiniz

AŞAĞIDAKİ YEMEKLERDEN HANGİLERİNİ BİLİYOR VE SEÇİYORSUNUZ

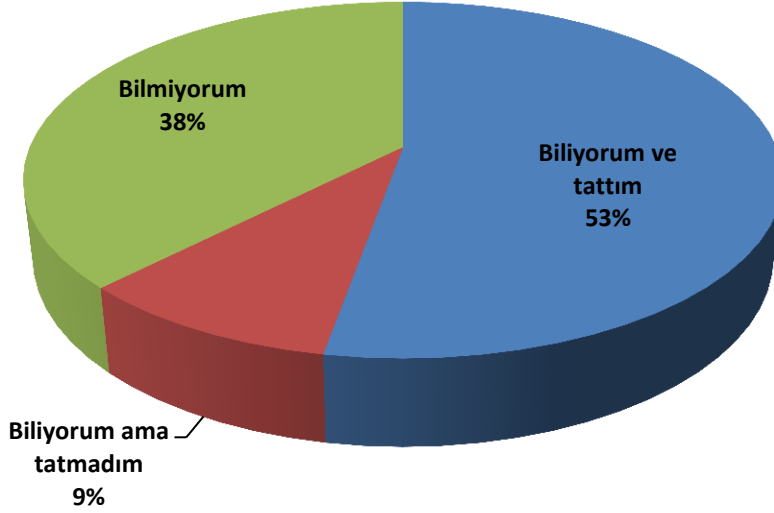
YÖRESEL ÇORBALAR

Toyga (Yoğurt) Çorbası



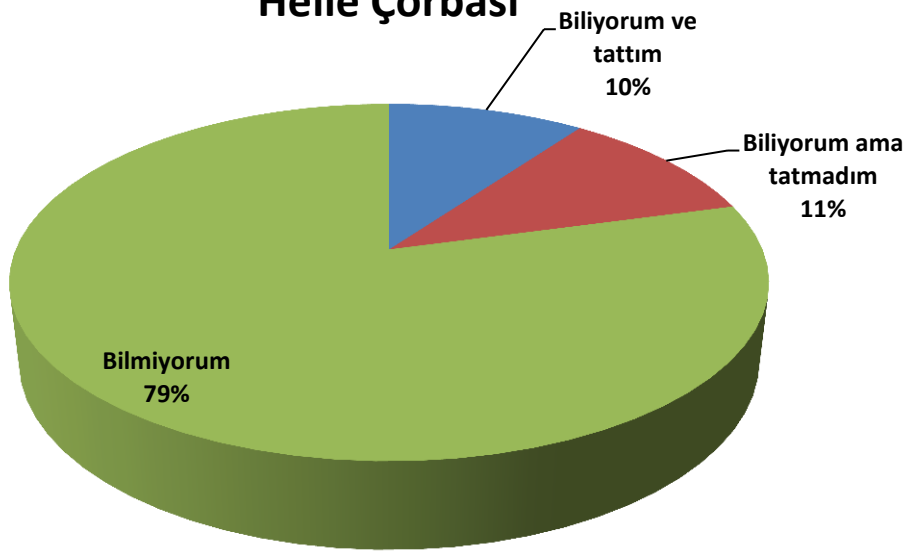
Grafik- Yöresel Çorba 3

Bacaklı Çorba (Mercimekli hamur çorbası)



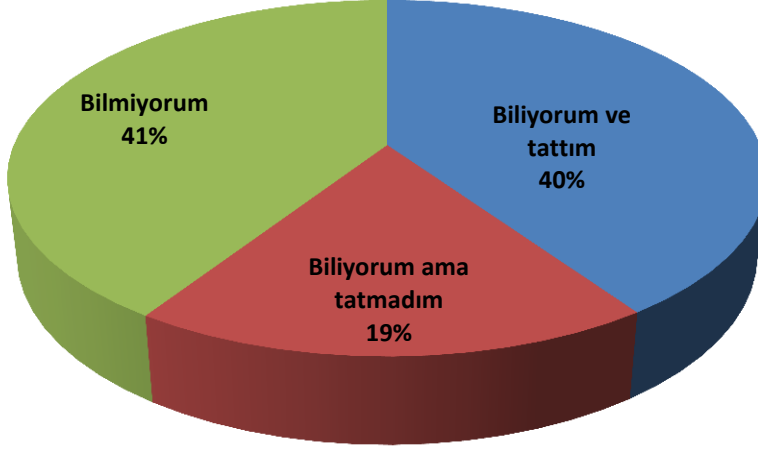
Öğrenci Anketi Grafik 4- Yöresel –Bacaklı Çorba

Helle Çorbası



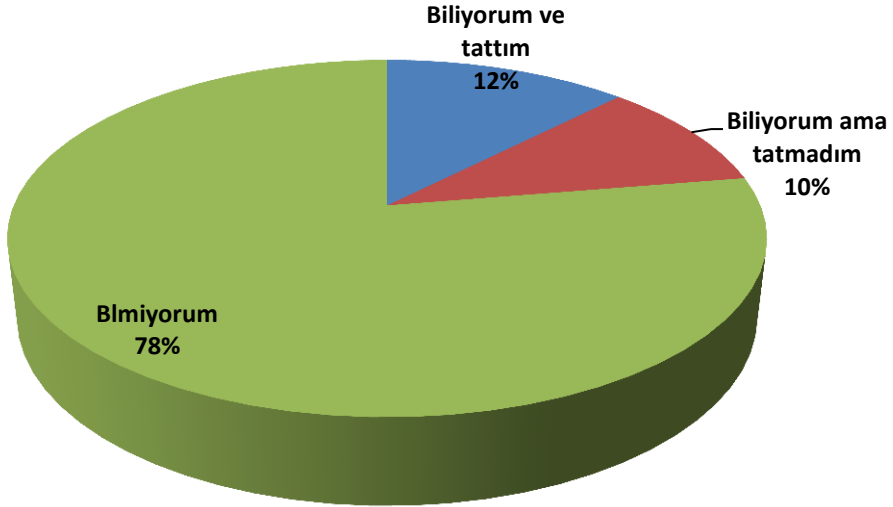
Öğrenci Anketi Grafik 5- Yöresel-Helle Çorbası

Yaş Tarhana Çorbası



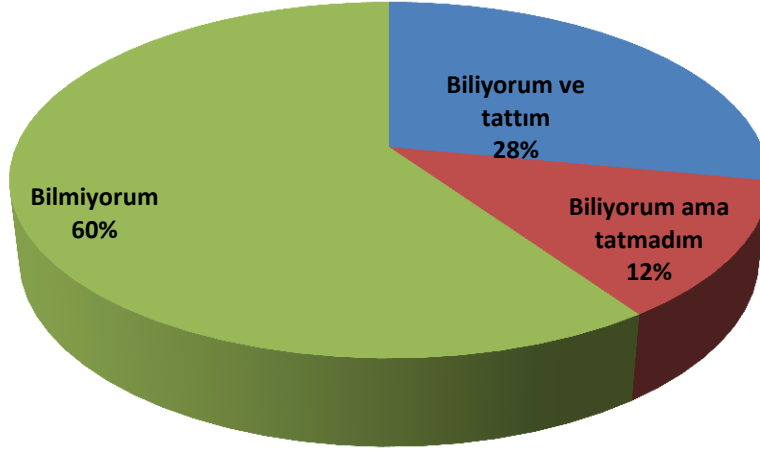
Öğrenci Anketi Grafik 6- Yöresel-Yaş Tarhana Çorbası

Sütlü Bulgur Çorbası



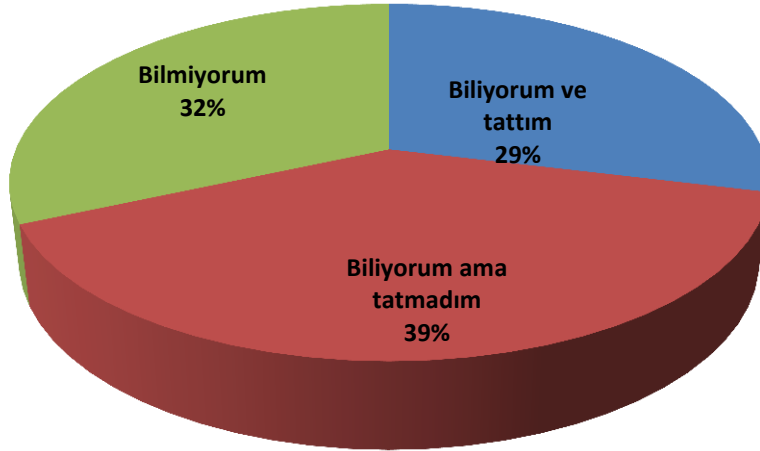
Öğrenci Anketi Grafik 7- Sütlü Bulgur Çorbası

Sütlü Yarma Çorbası

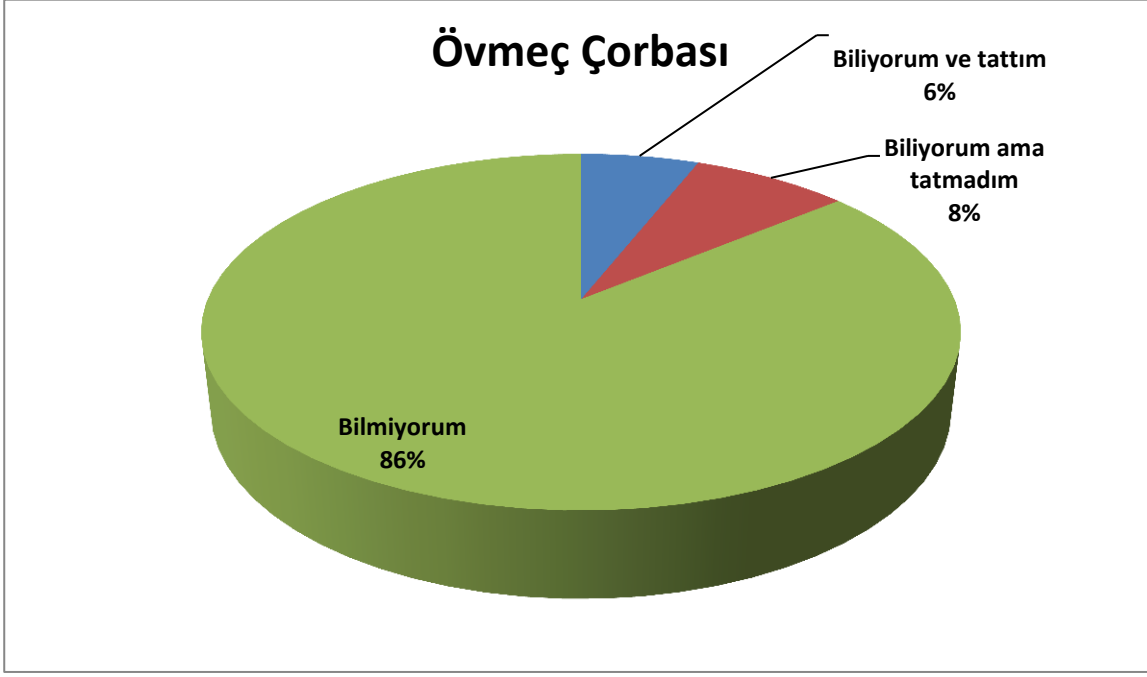


Öğrenci Anketi Grafik 8- Sütlü Yarma Çorbası

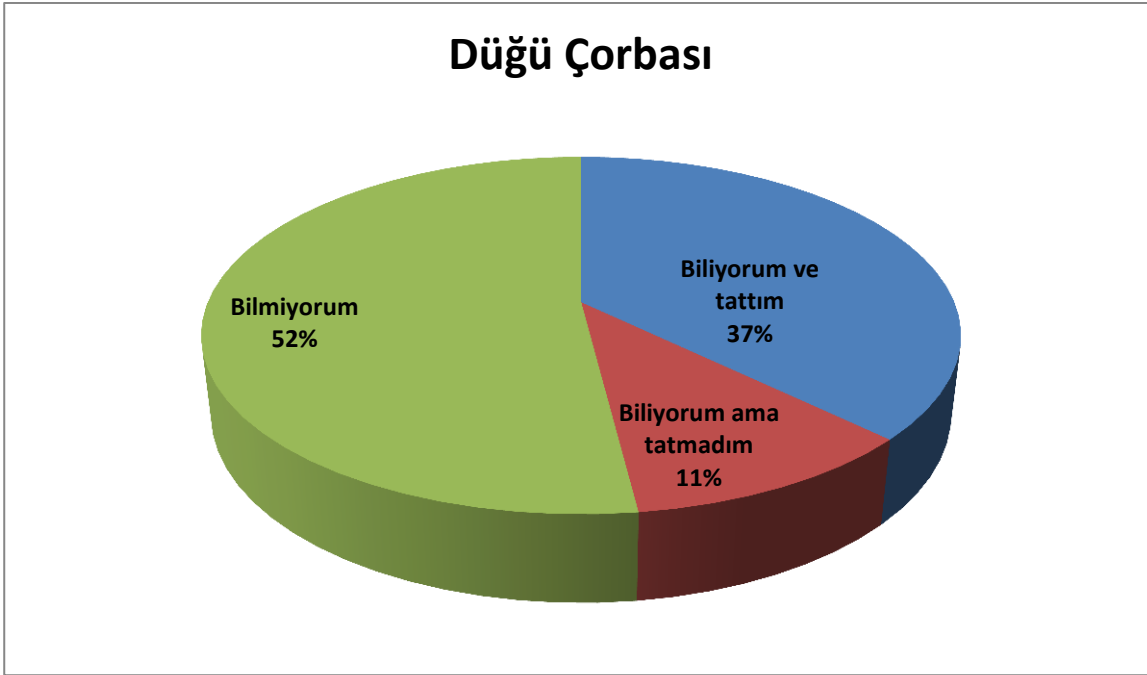
Mumbar Çorbası



Öğrenci Anketi Grafik 9- Mumbar Çorbası

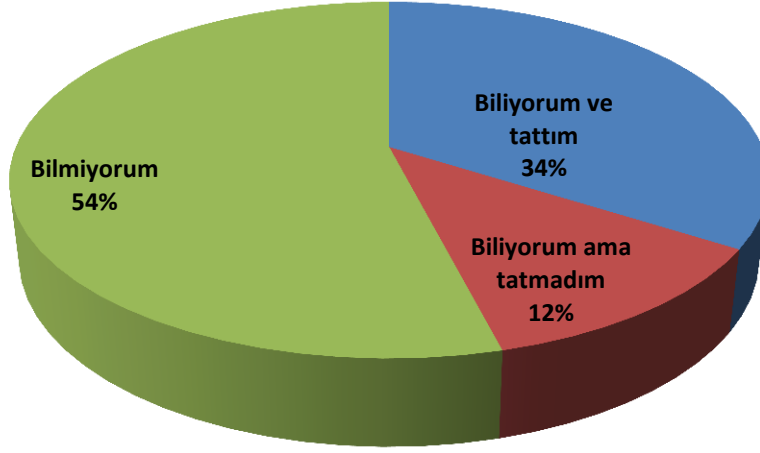


Öğrenci Anketi Grafik 10- Övmeç Çorbası



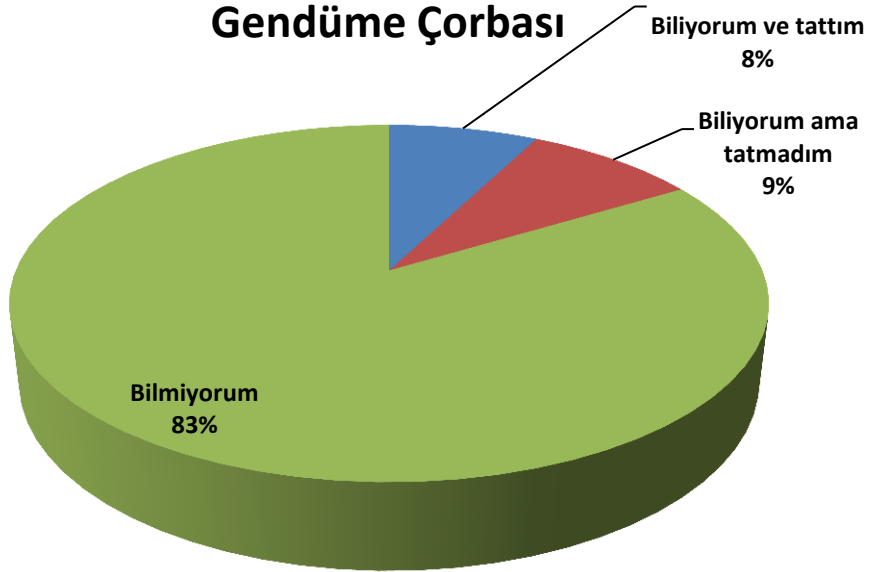
Öğrenci Anketi Grafik 11- Düğü Çorbası

Yoğurtlu Hamur Çorbası

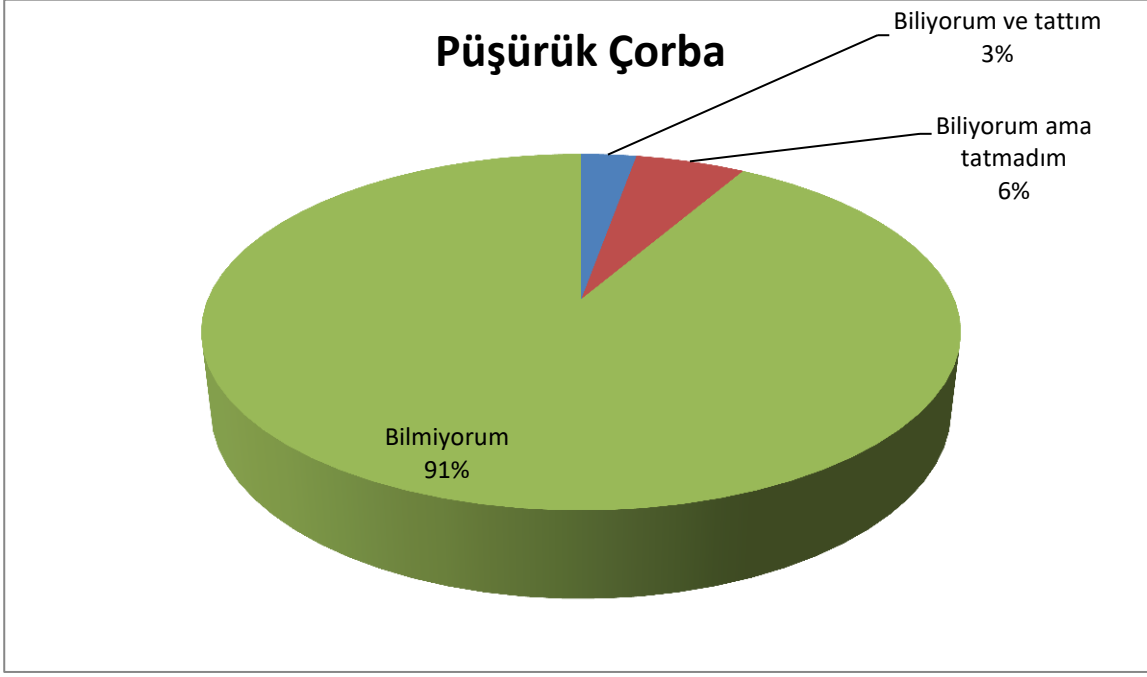


Öğrenci Anketi Grafik 12- Yoğurtlu Hamur Çorbası

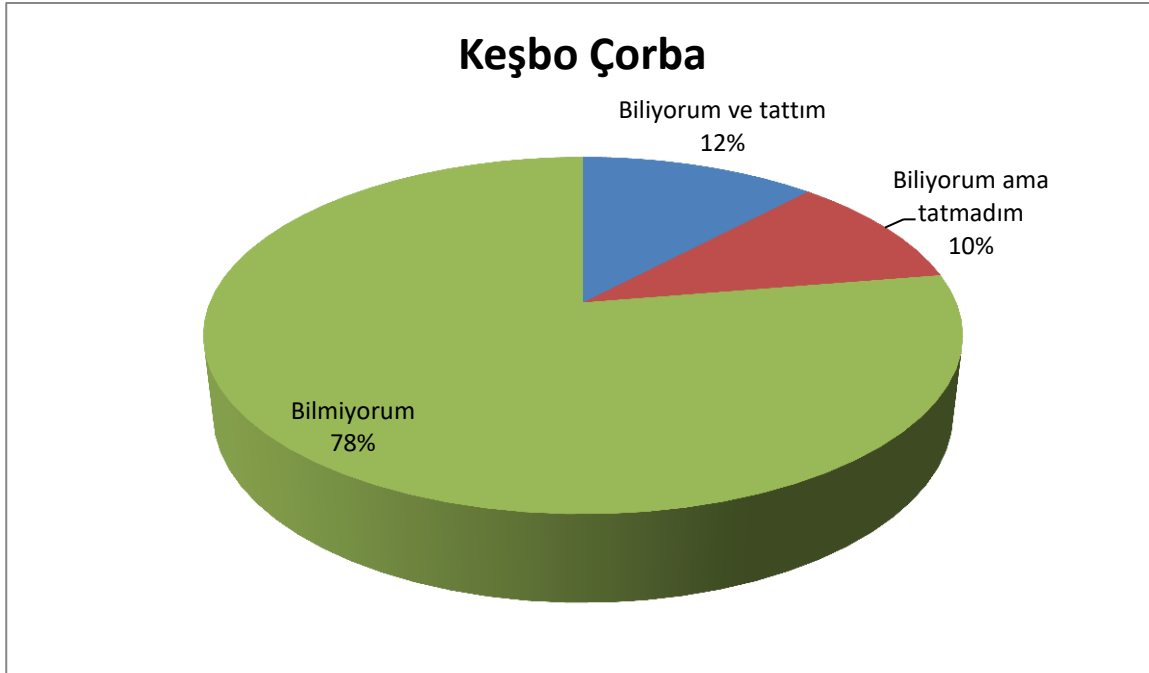
Gendüme Çorbası



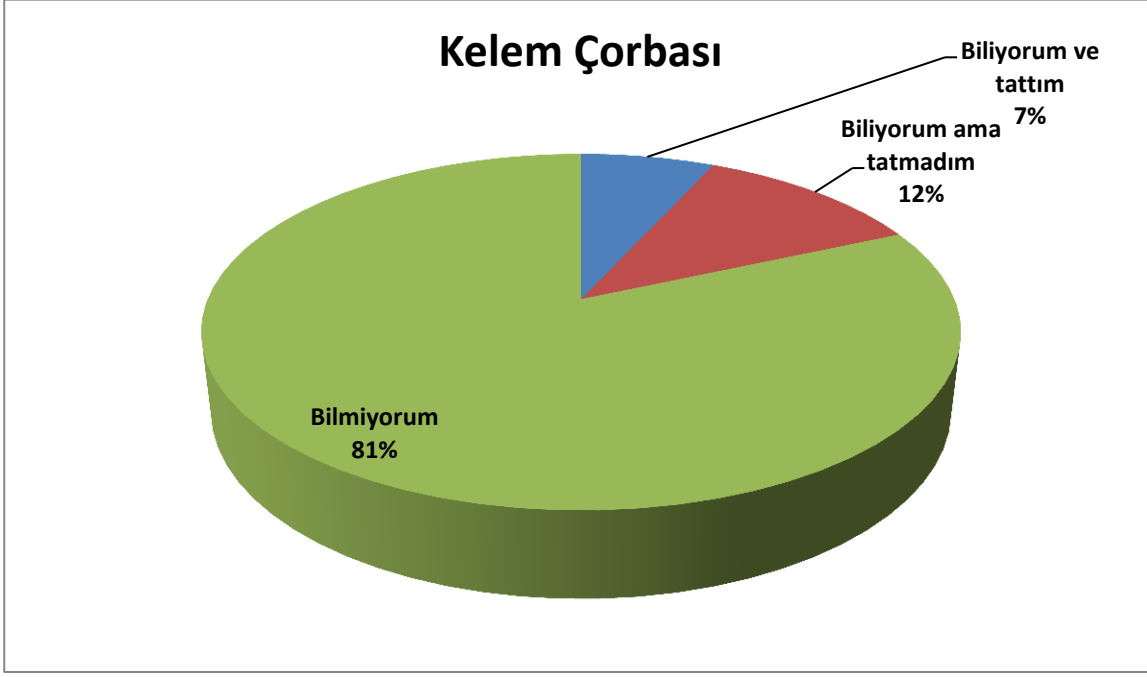
Öğrenci Anketi Grafik 13- Gendüme Çorbası



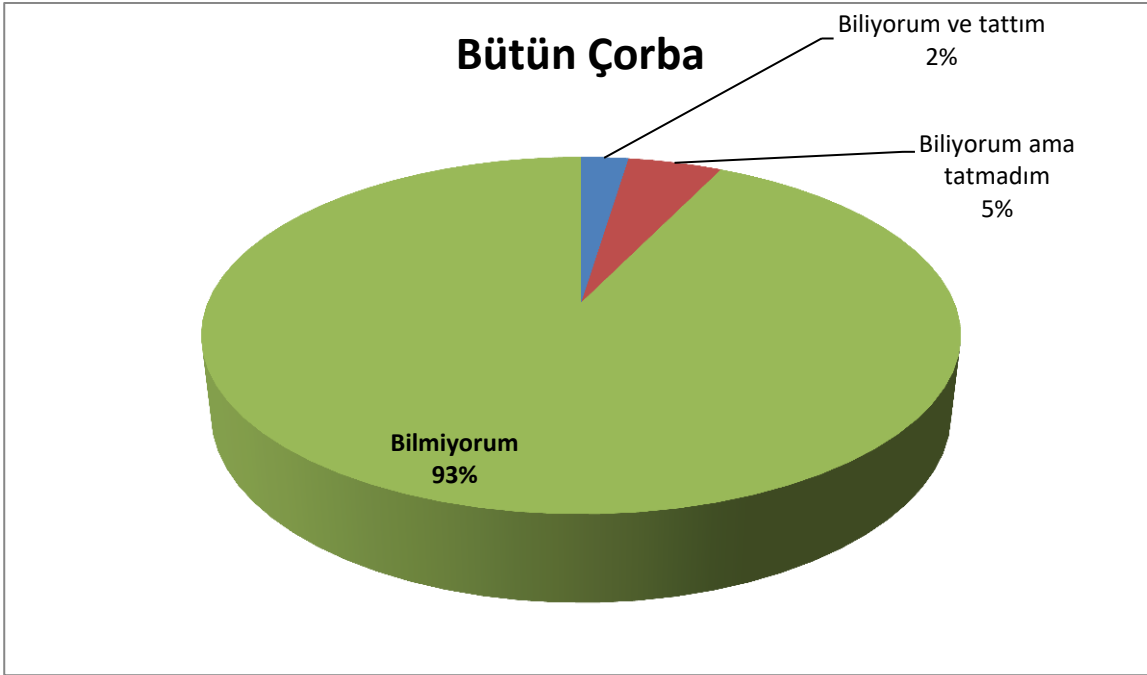
Öğrenci Anketi Grafik 14- Püşürük Çorba



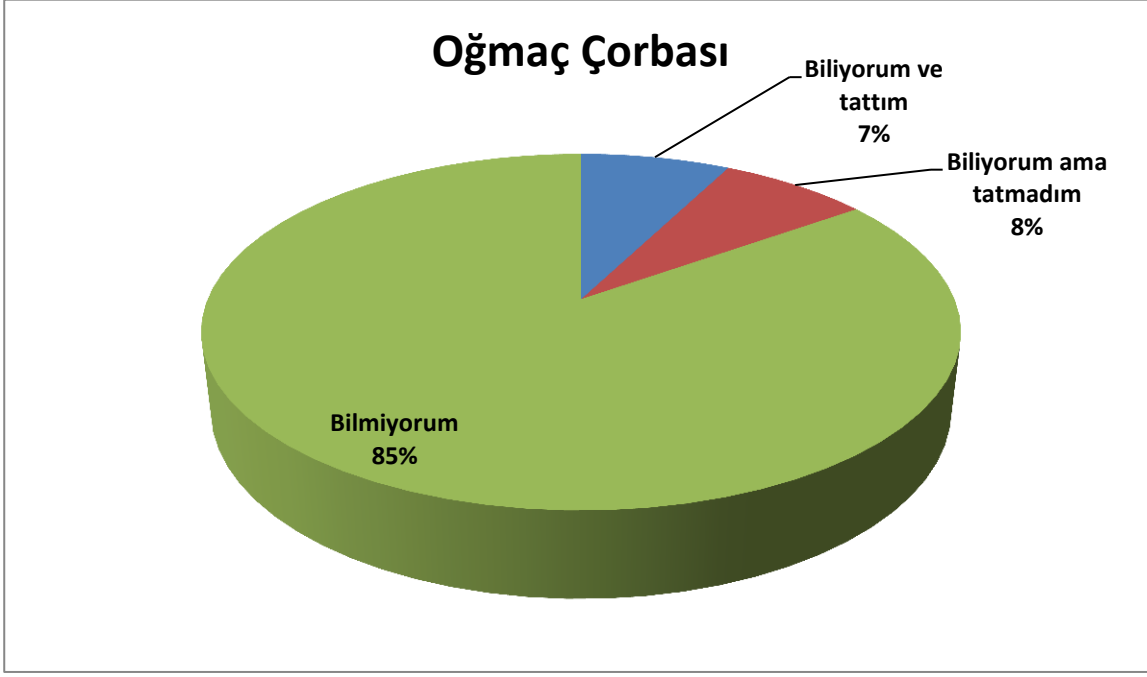
Öğrenci Anketi Grafik 14- Keşbo Çorba



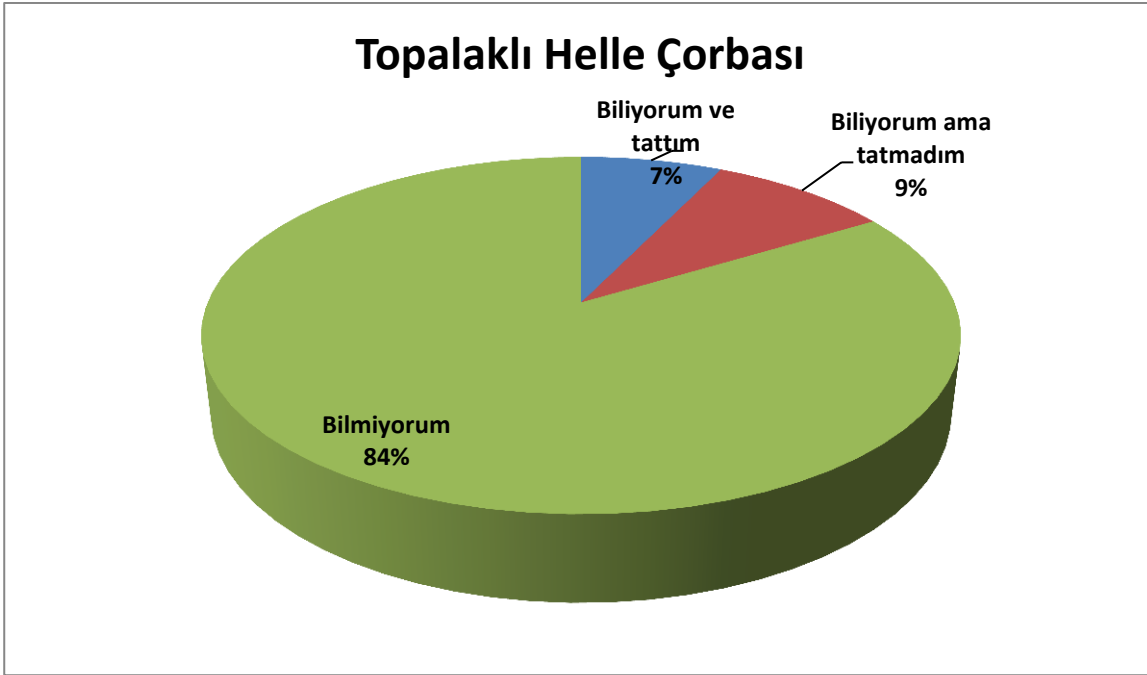
Öğrenci Anketi Grafik 15- Kelem Çorba



Öğrenci Anketi Grafik 16- Bütün Çorba



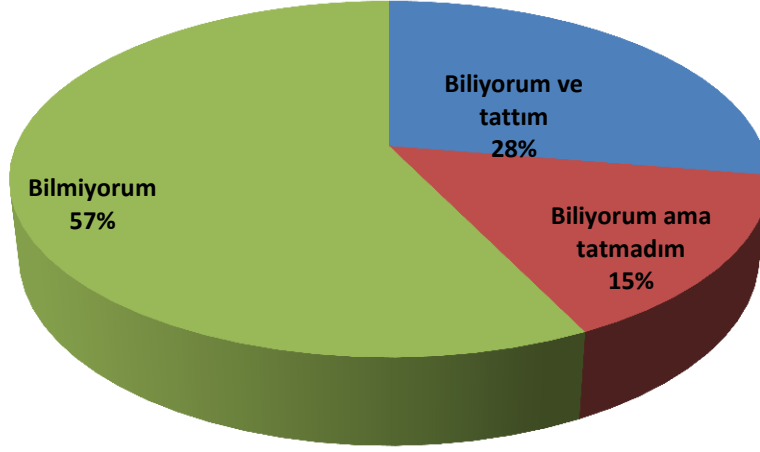
Öğrenci Anketi Grafik 17- Oğmaç Çorbası



Öğrenci Anketi Grafik 18- Topalıklı Helle Çorbası

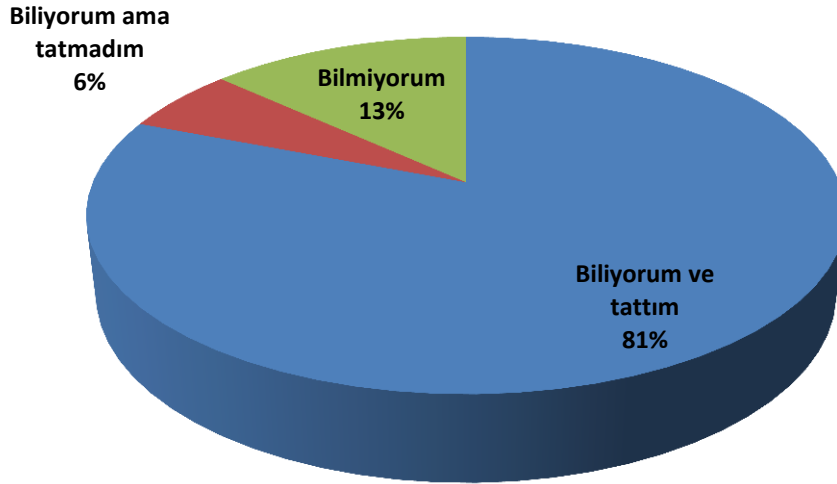
YEMEKLER

Düğü Pilavı



Öğrenci Anketi Grafik 19 Yemekler- Düğü Pilavı

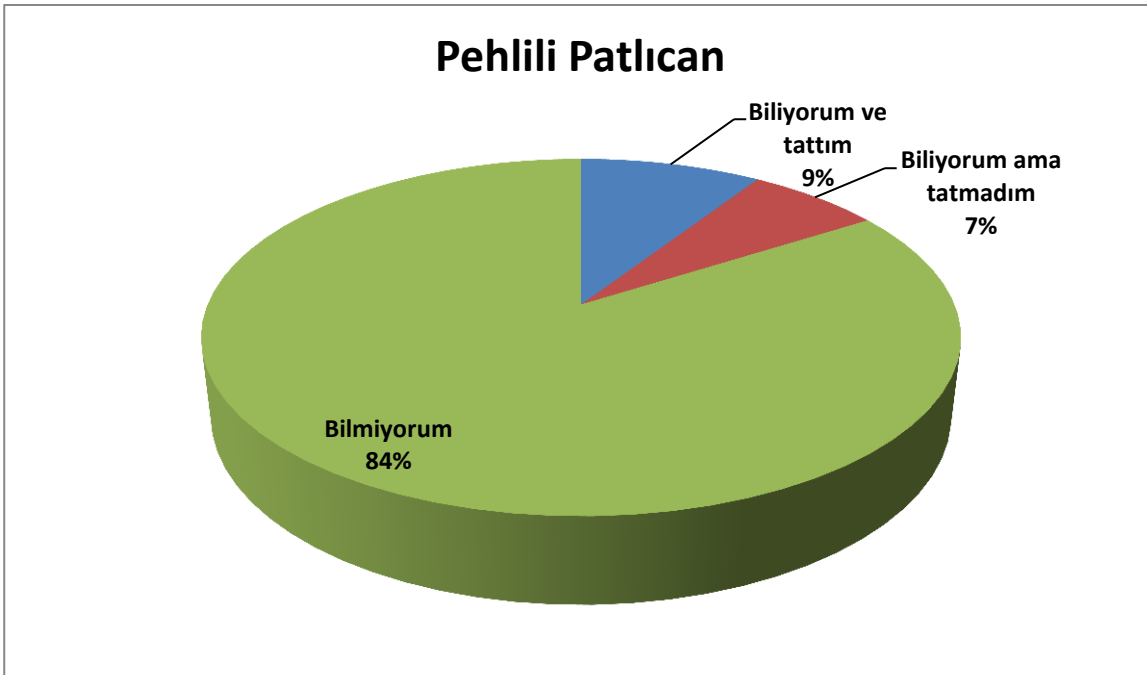
Tokat Kebabı



Öğrenci Anketi Grafik 20 Yemekler- Tokat Kebabı

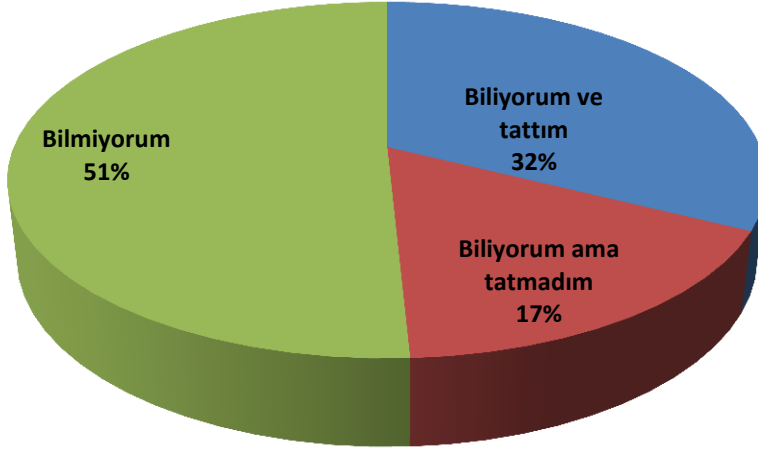


Öğrenci Anketi Grafik 21 Yemekler- Keşkek



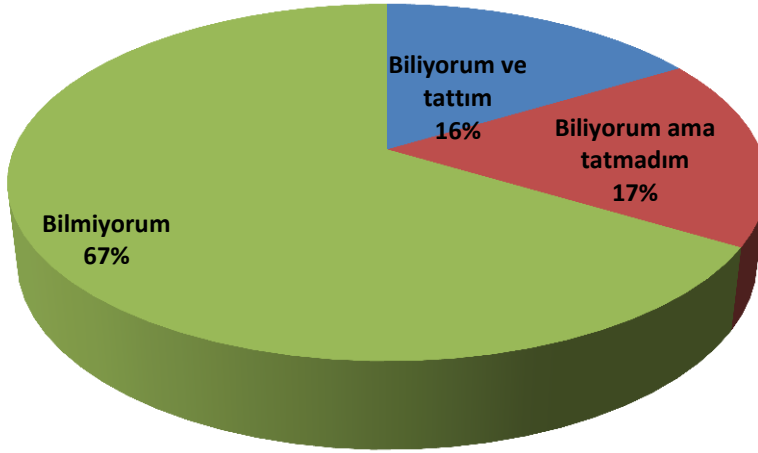
Öğrenci Anketi Grafik 22 Yemekler- Pehlili Patlıcan

Etli Kelem Sarması



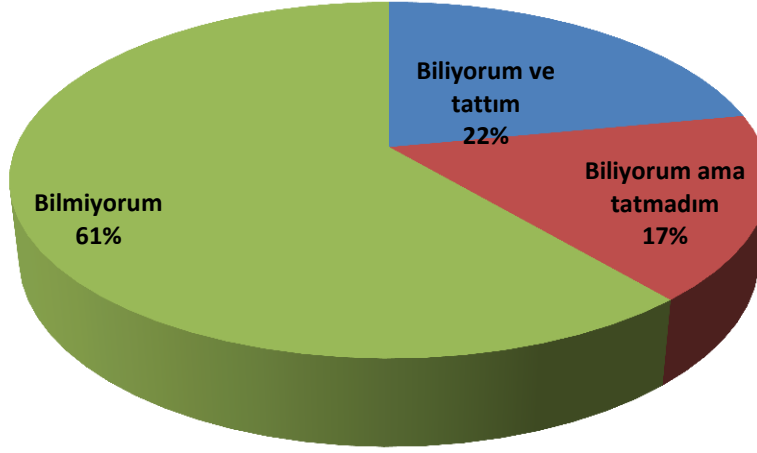
Öğrenci Anketi Grafik 23 Yemekler- Etli Kelem Sarma

Kelem Kavurması



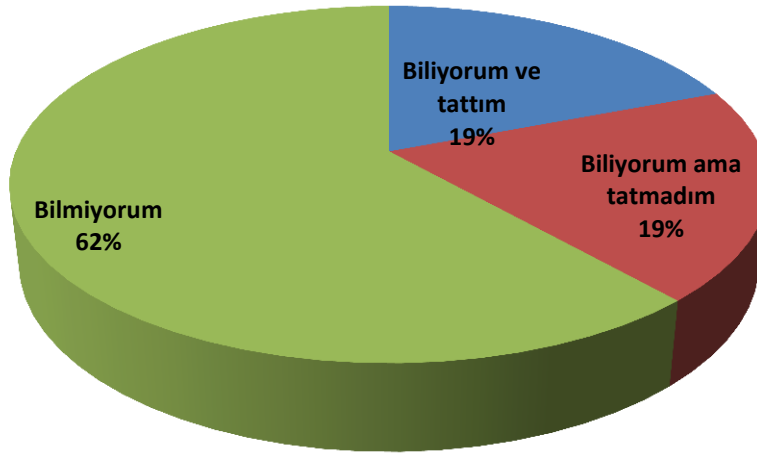
Öğrenci Anketi Grafik 24 Yemekler- Kelem Kavurma

Bulgurlu Ispanak Kavurması



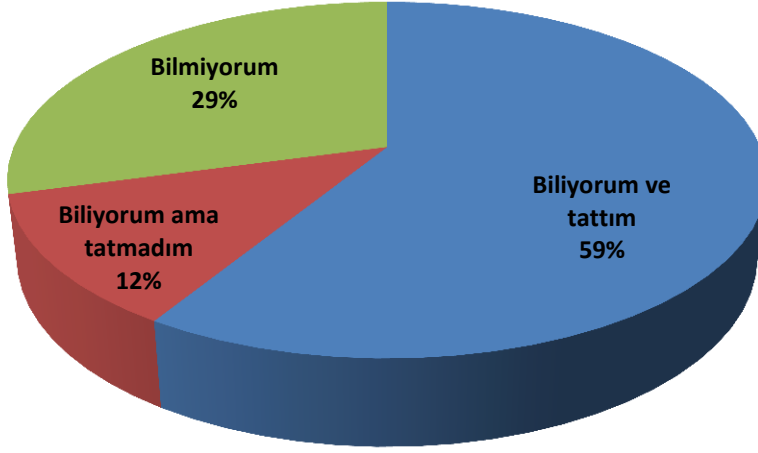
Öğrenci Anketi Grafik 25 Yemekler- Bulgurlu Ispanak Kavurma

Ispanak Mıhlaması



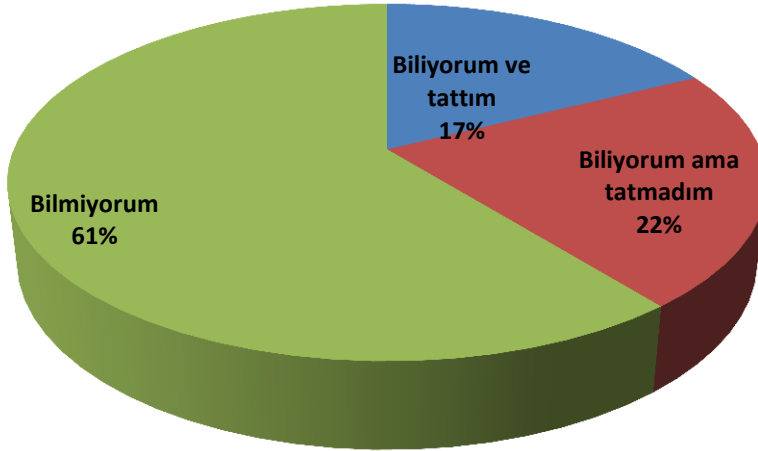
Öğrenci Anketi Grafik 26 Yemekler- Ispanak Mıhlaması

Domatesli Biber Kızartması



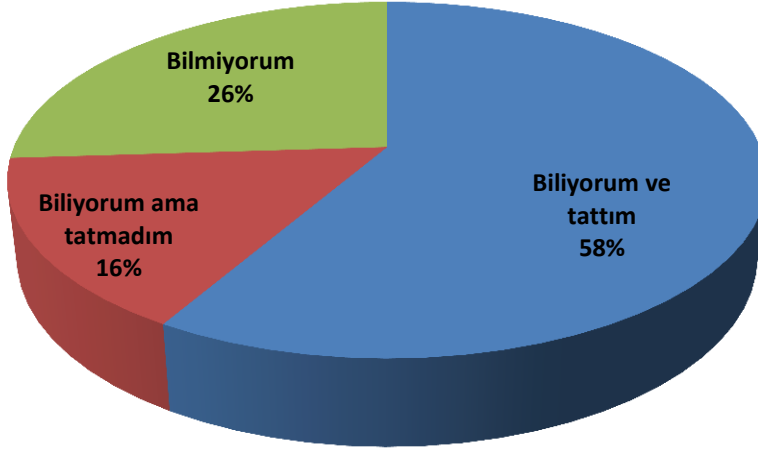
Öğrenci Anketi Grafik 27 Yemekler- Domatesli Tokat Biberi Kızartması

Soğan Yahnisi



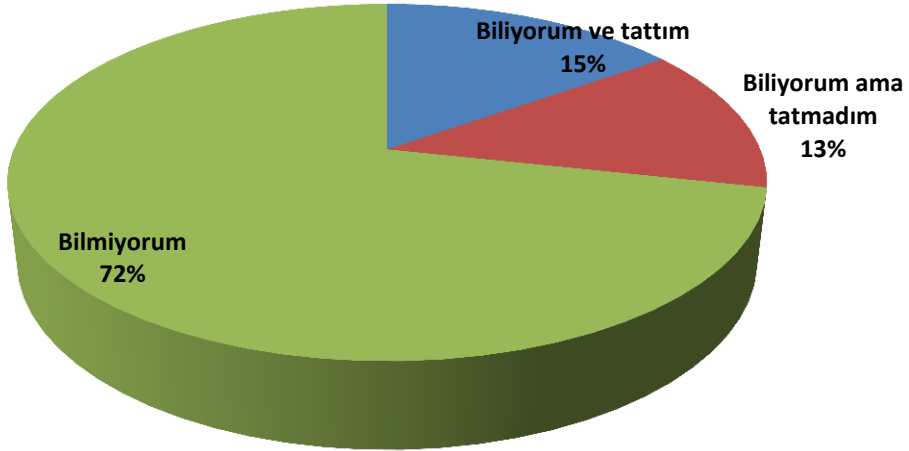
Öğrenci Anketi Grafik 28 Yemekler- Soğan Yahnisi

Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması



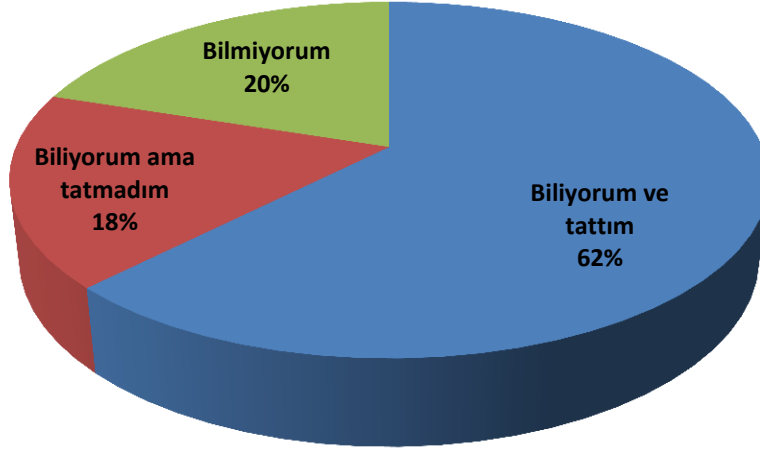
Öğrenci Anketi Grafik 29 Yemekler- Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması

Kabak Boranı



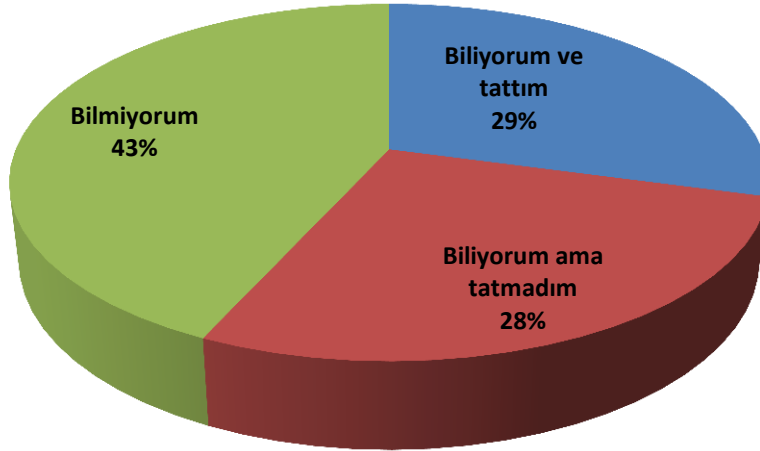
Öğrenci Anketi Grafik 30 Yemekler- Kabak Boranı

Kabak Dolması



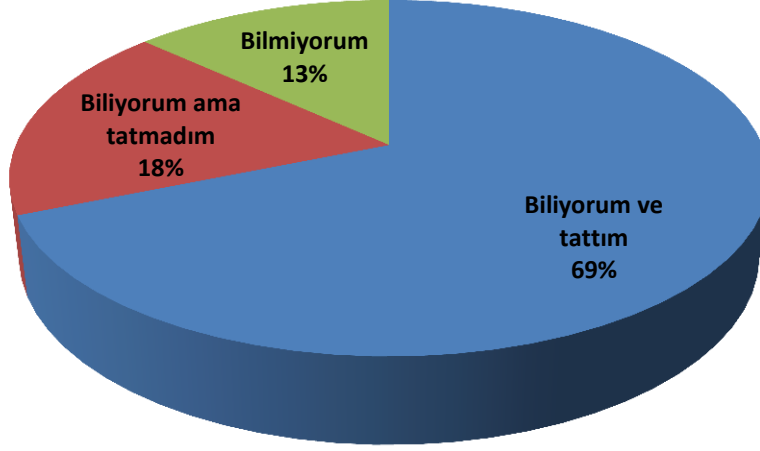
Öğrenci Anketi Grafik 31 Yemekler- Kabak Dolması

Soğanlı Tas Kebabı



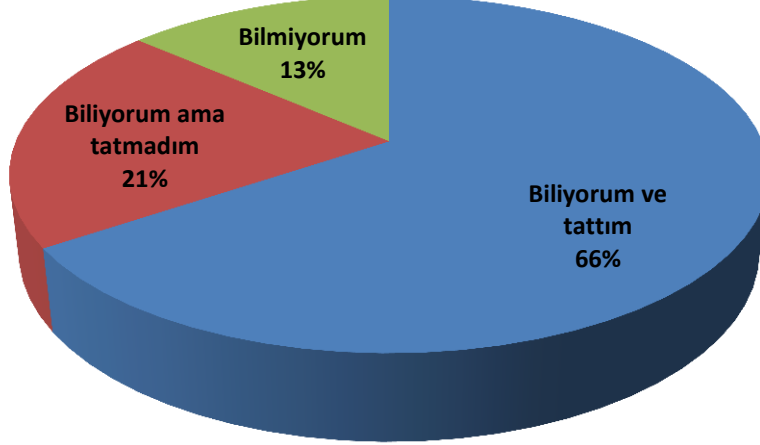
Öğrenci Anketi Grafik 32 Yemekler- Soğanlı Tas Kebabı

Kuru Biber Dolması

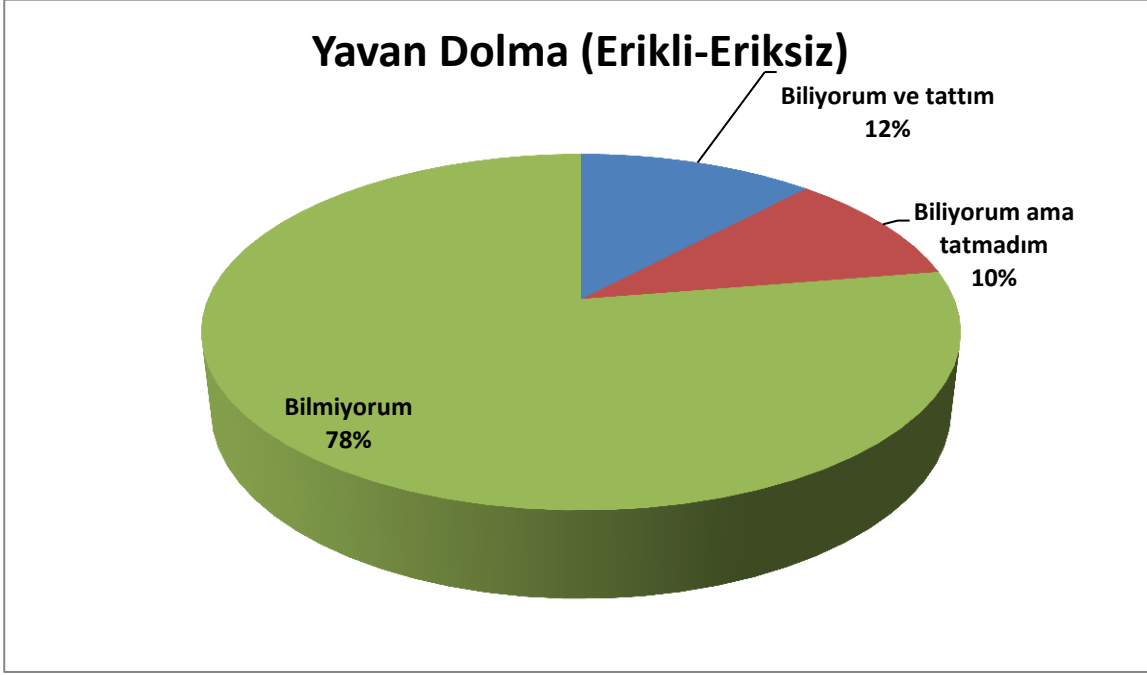


Öğrenci Anketi Grafik 33 Yemekler- Kuru Tokat Biberi Dolması

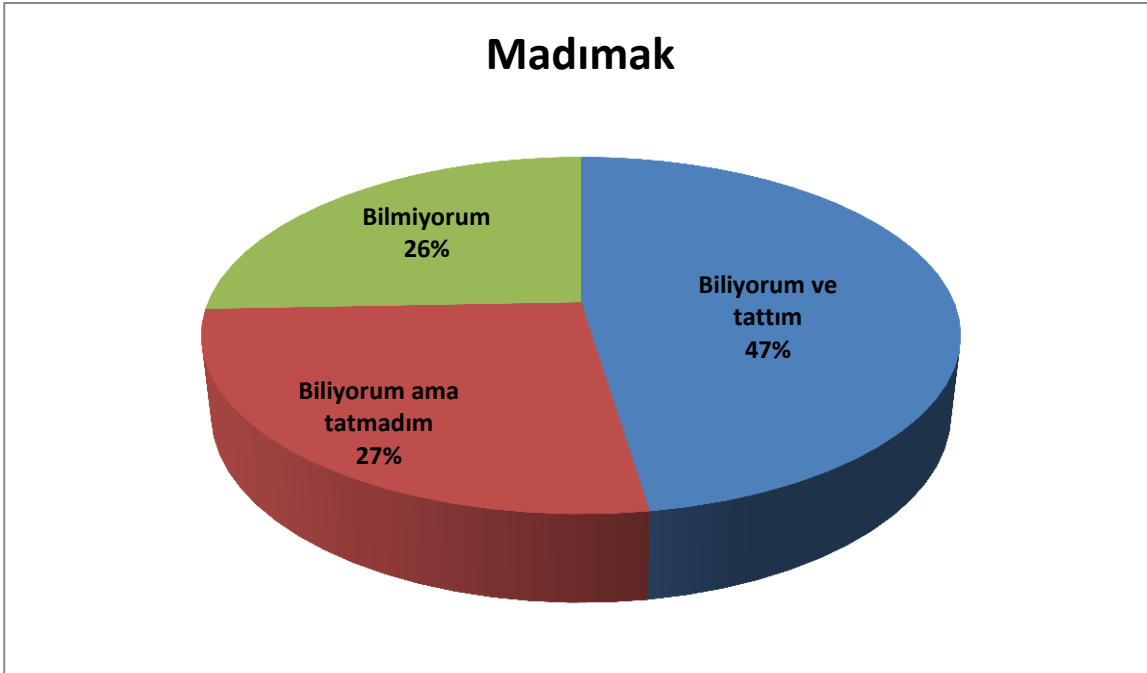
Kuru Patlıcan Dolması



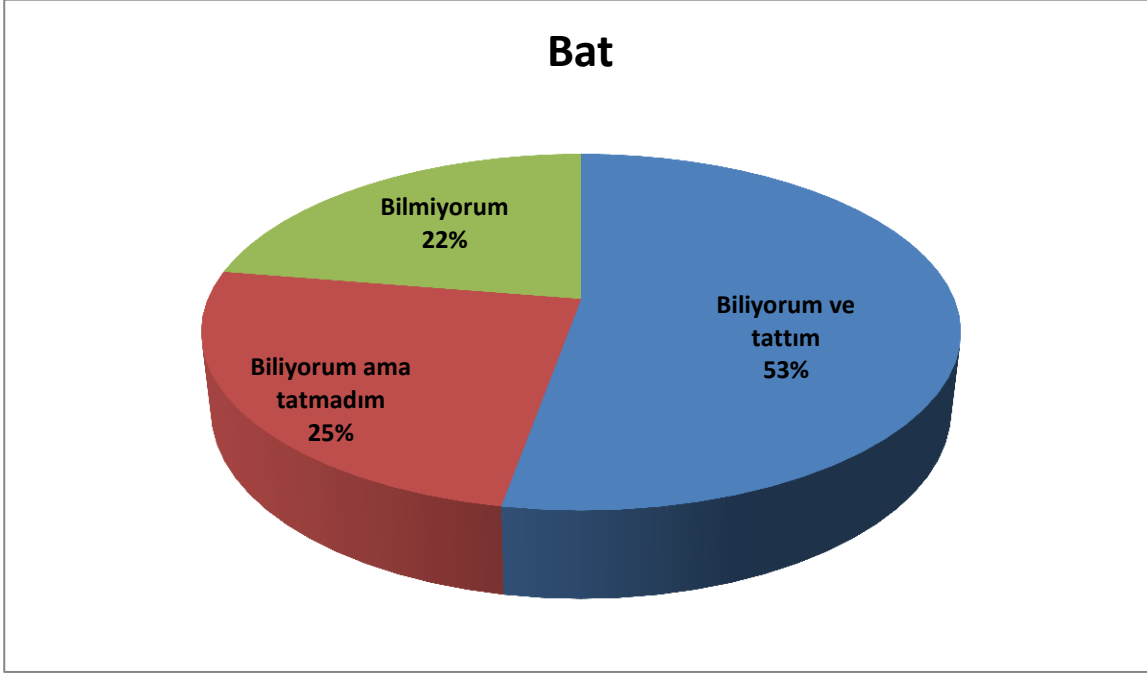
Öğrenci Anketi Grafik 34 Yemekler- Kuru Patlıcan Dolması



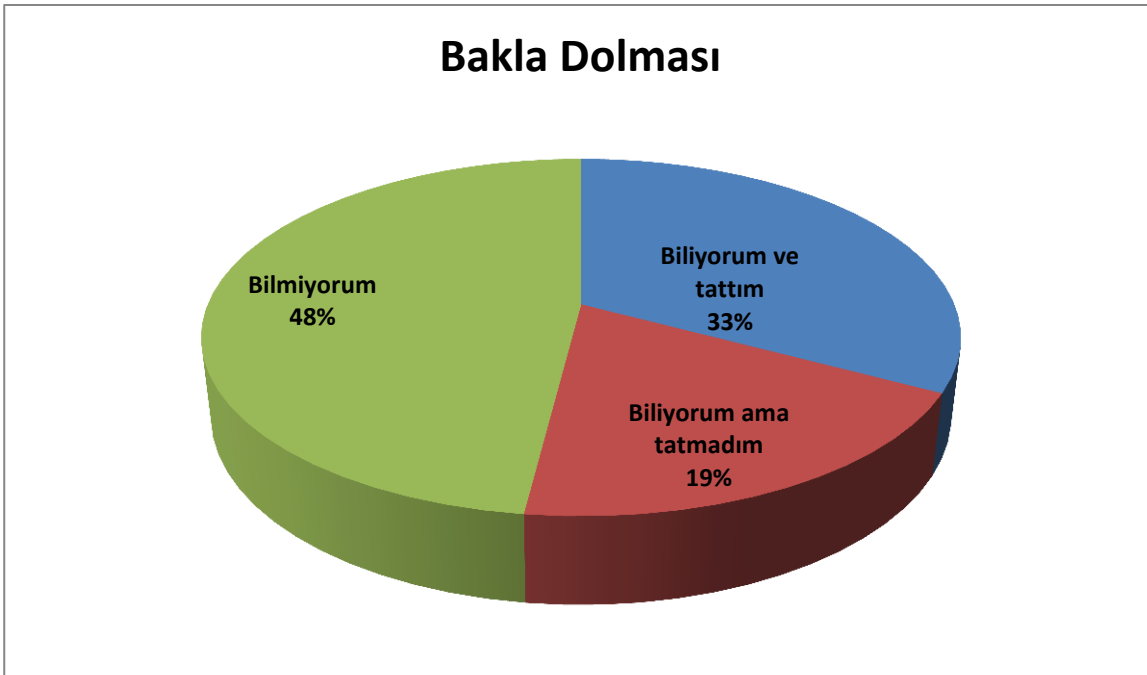
Öğrenci Anketi Grafik 35 Yemekler- Yavan (Erikli-Eriksiz) Dolma



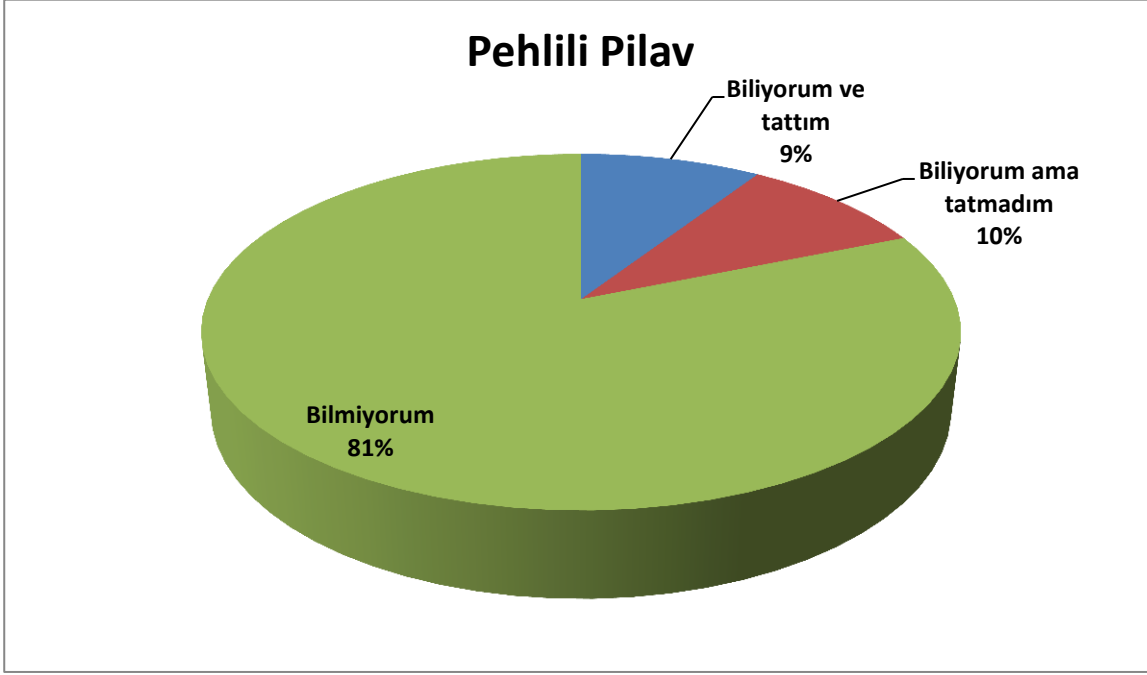
Öğrenci Anketi Grafik 36 Yemekler- Madımak



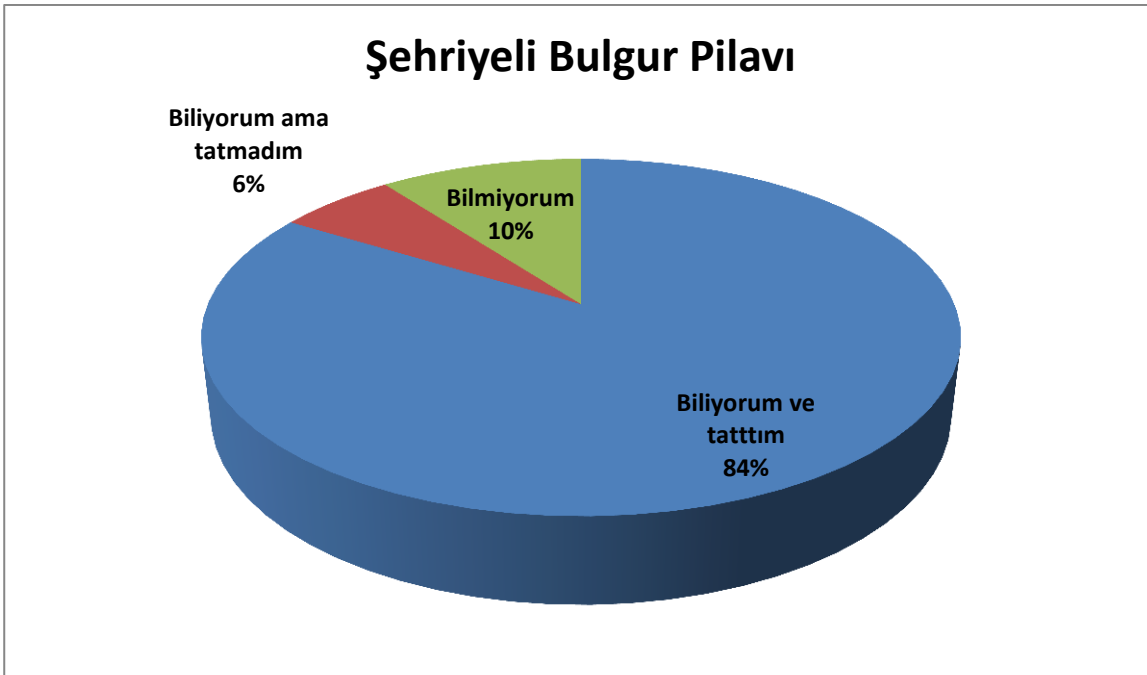
Öğrenci Anketi Grafik 37 Yemekler- Bat



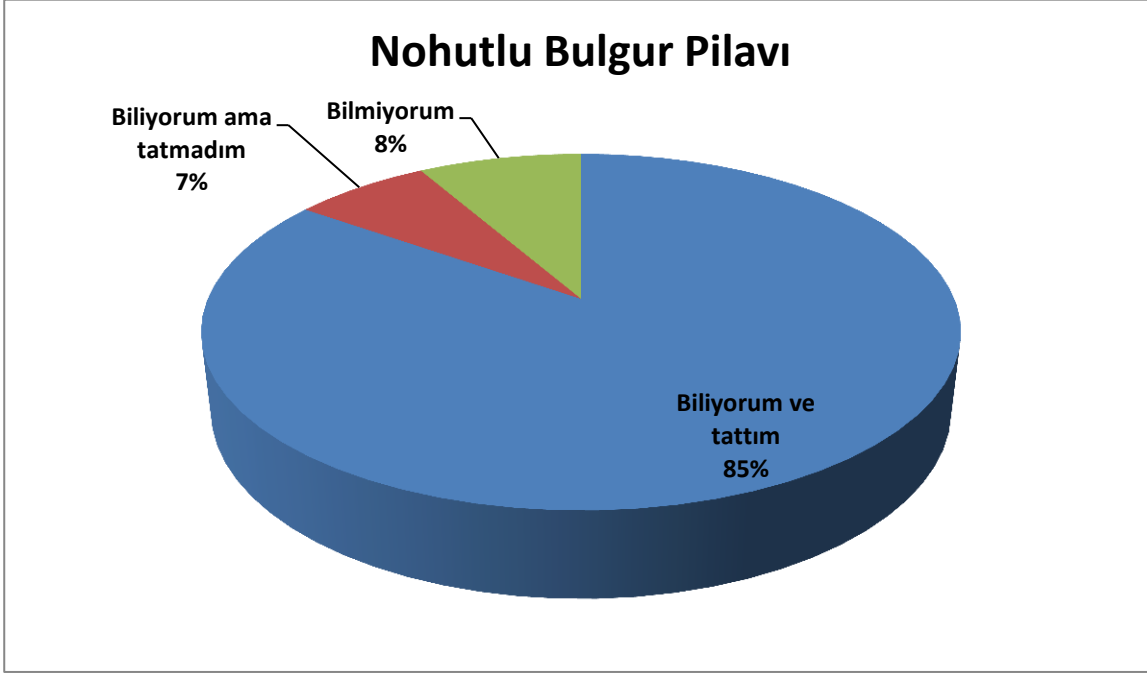
Öğrenci Anketi Grafik 38 Yemekler- Bakla Dolması



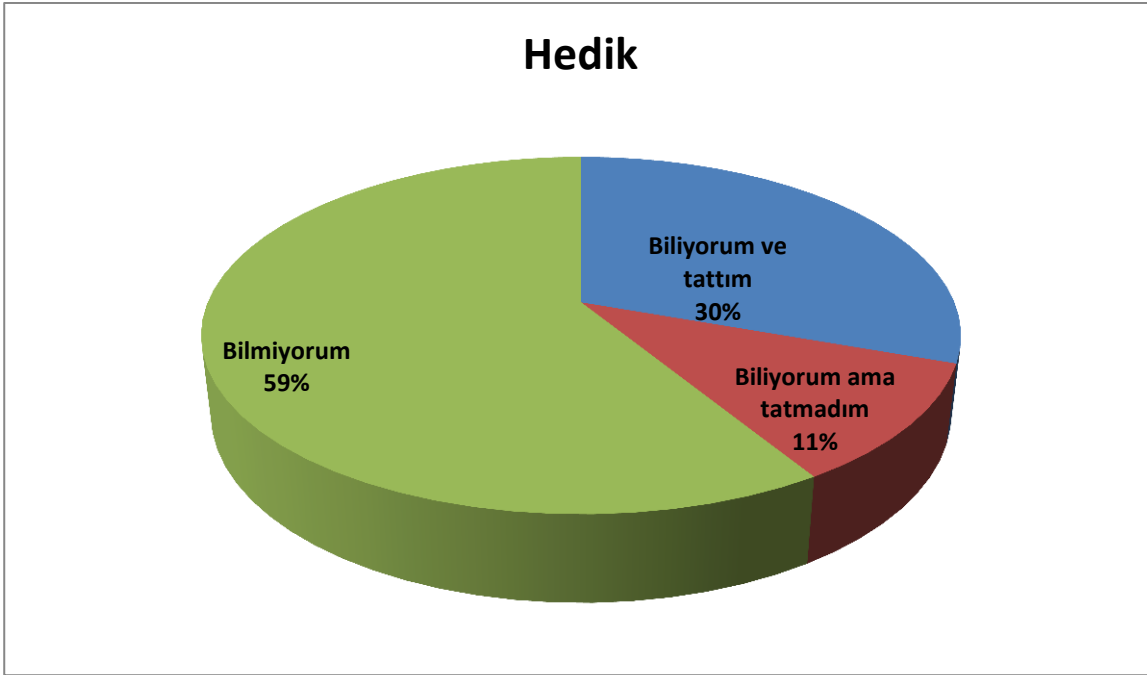
Öğrenci Anketi Grafik 39 Yemekler- Pehlili Pilav



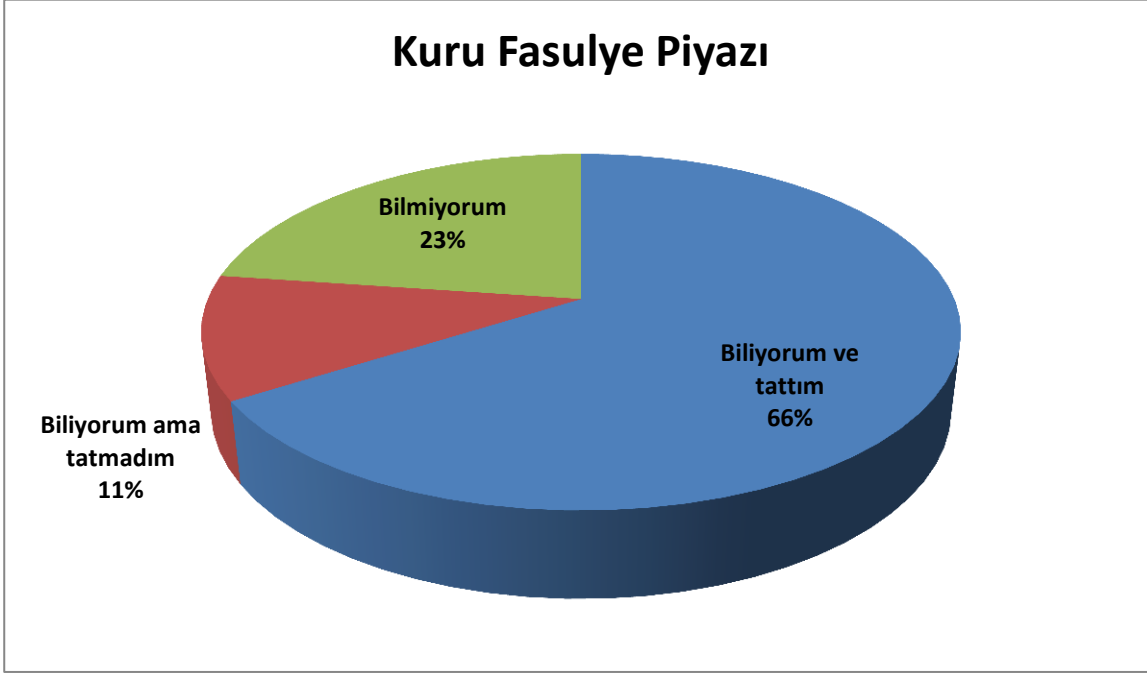
Öğrenci Anketi Grafik 40 Yemekler- Şehriyeli Bulgur Pilavı



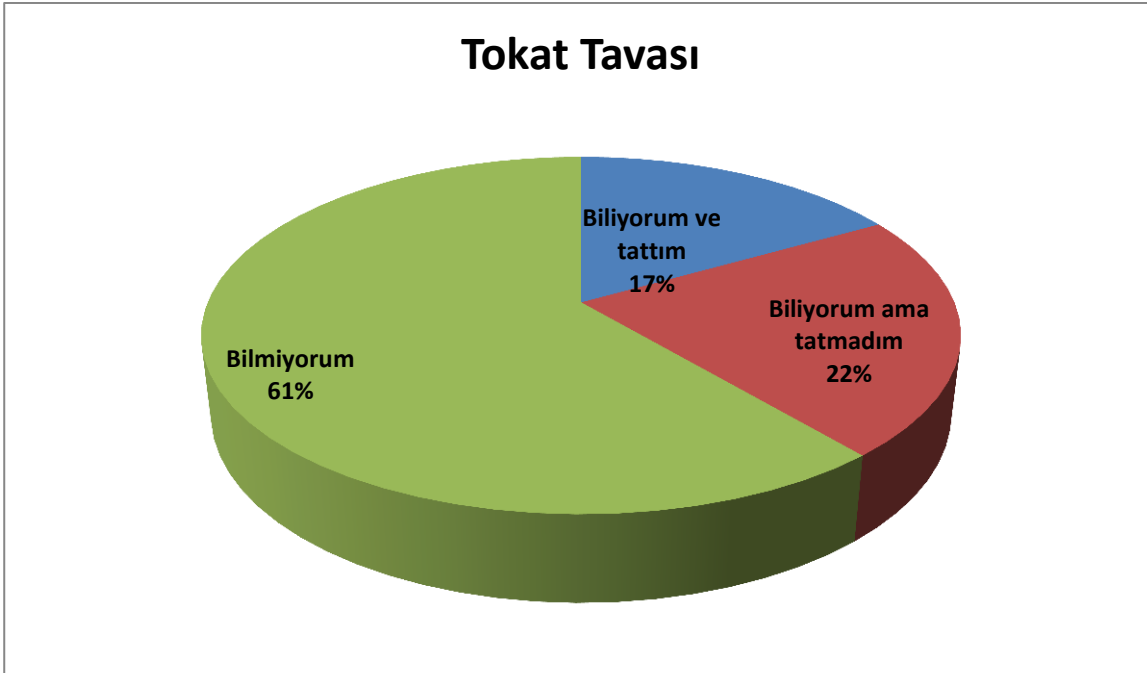
Öğrenci Anketi Grafik 41 Yemekler- Nohutlu Bulgur Pilavı



Öğrenci Anketi Grafik 42 Yemekler- Hedik

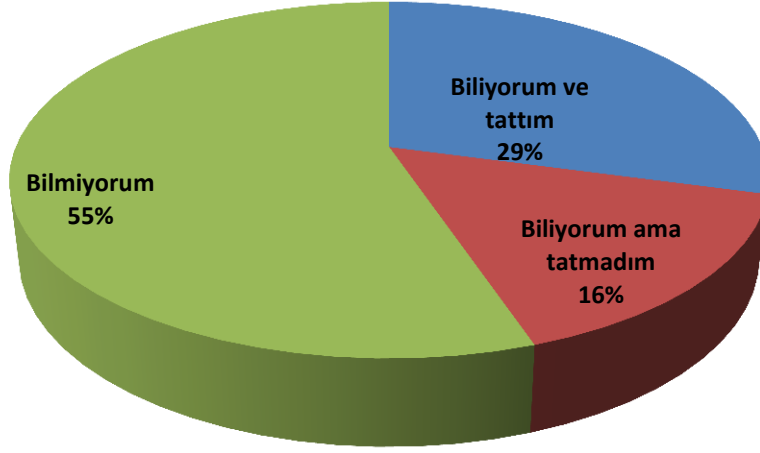


Öğrenci Anketi Grafik 43 Yemekler- Kuru Fasulye Piyazı



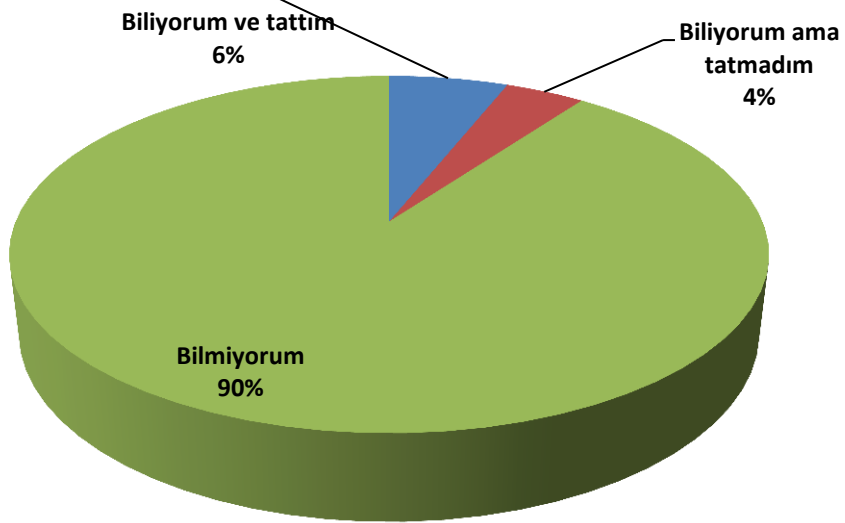
Öğrenci Anketi Grafik 44 Yemekler- Tokat Tavası

Nohut Yahnisi



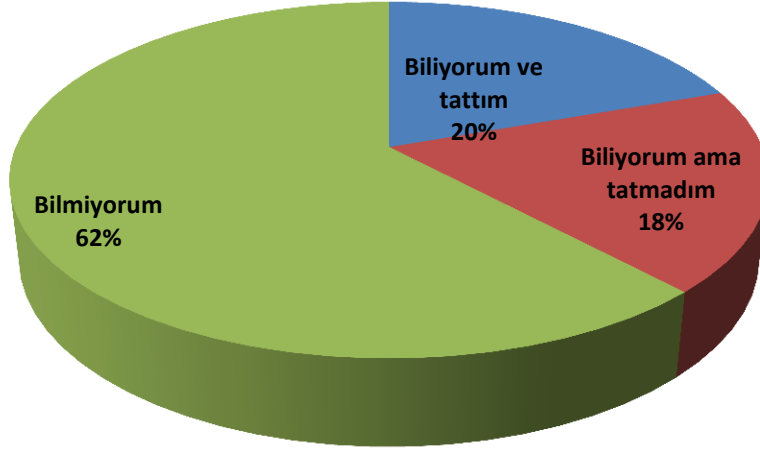
Öğrenci Anketi Grafik 45 Yemekler- Nohut Yahnisi

Nivik



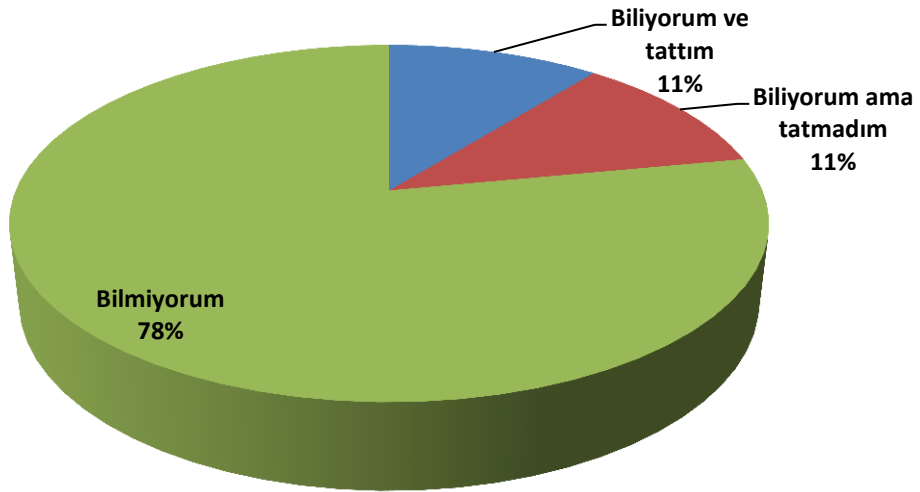
Öğrenci Anketi Grafik 46 Yemekler- Nivik

Tokat Tiridi



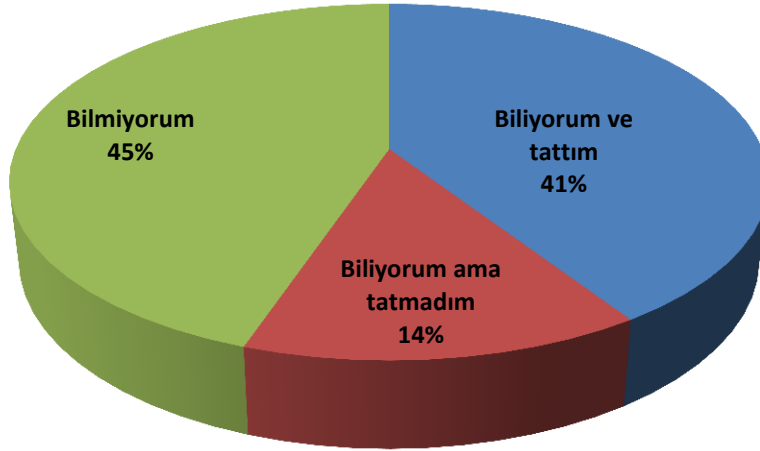
Öğrenci Anketi Grafik 47 Yemekler- Tokat Tiridi

Kabak Kabuğu Kavurması



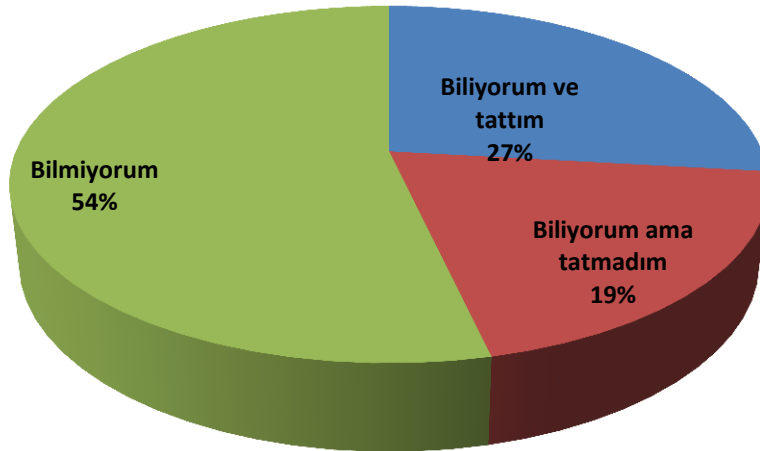
Öğrenci Anketi Grafik 48 Yemekler- Kabak Kabuğu Kavurması

Çökelek Sündürmesi



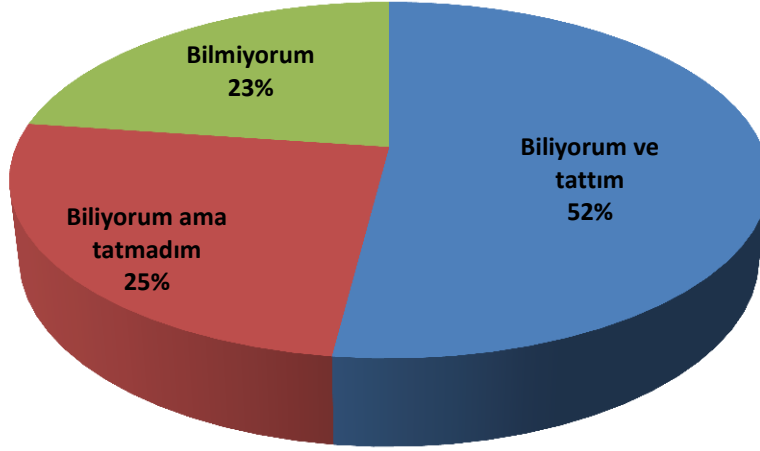
Öğrenci Anketi Grafik 49 Yemekler- Çökelek Sündürmesi

Pancar Yemeği



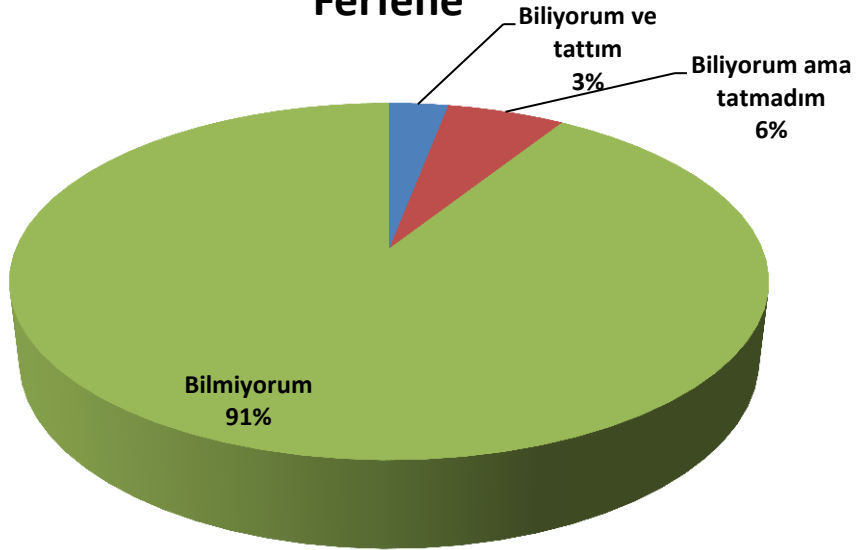
Öğrenci Anketi Grafik 50 Yemekler- Pancar Yemeği

Patlıcan Kebabı

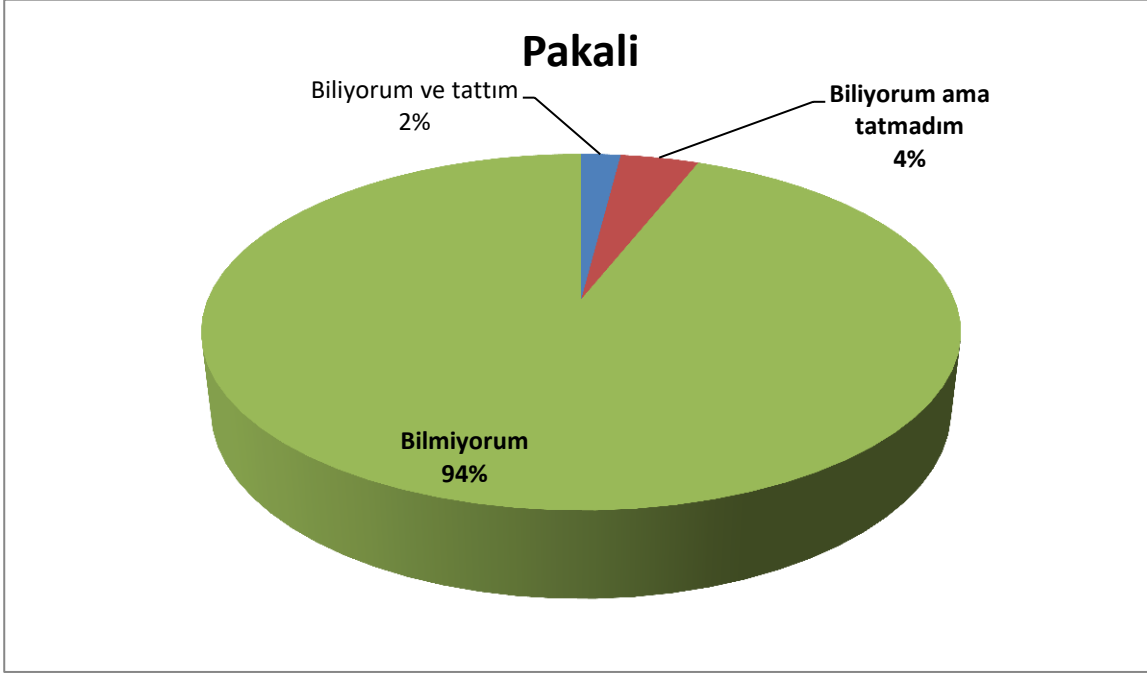


Öğrenci Anketi Grafik 51 Yemekler- Patlıcan Kebabı

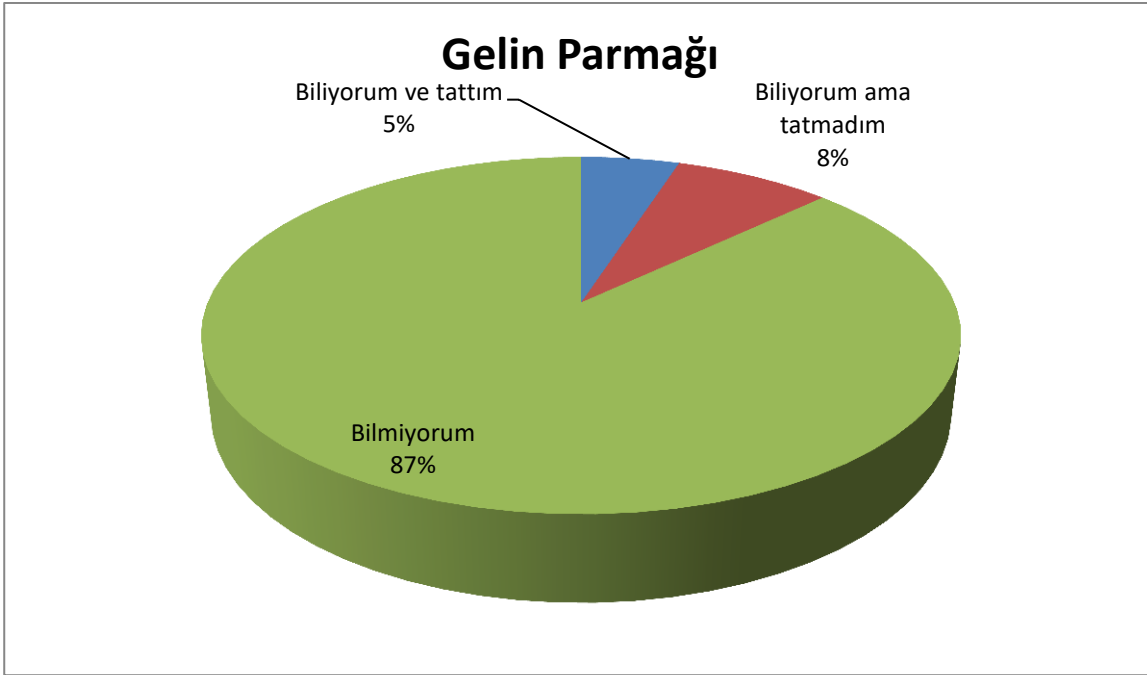
Ferfene



Öğrenci Anketi Grafik 52 Yemekler- Ferfene

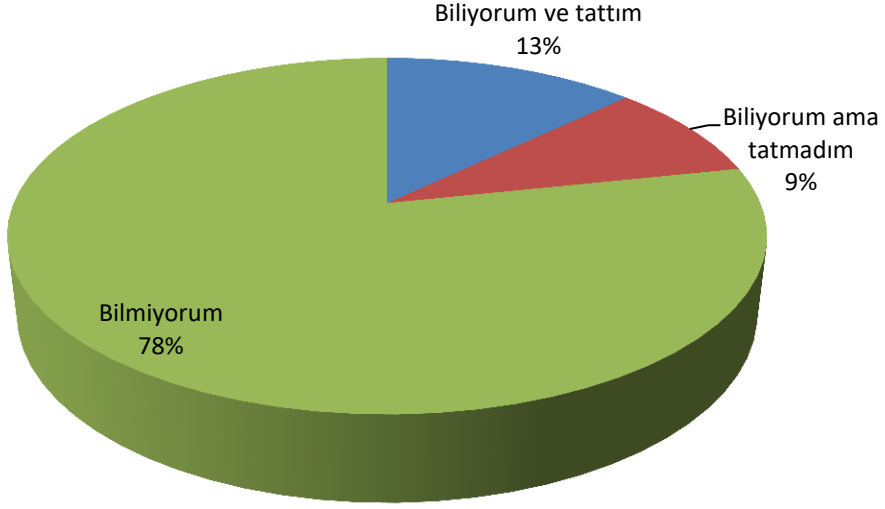


Öğrenci Anketi Grafik 53 Yemekler- Pakali



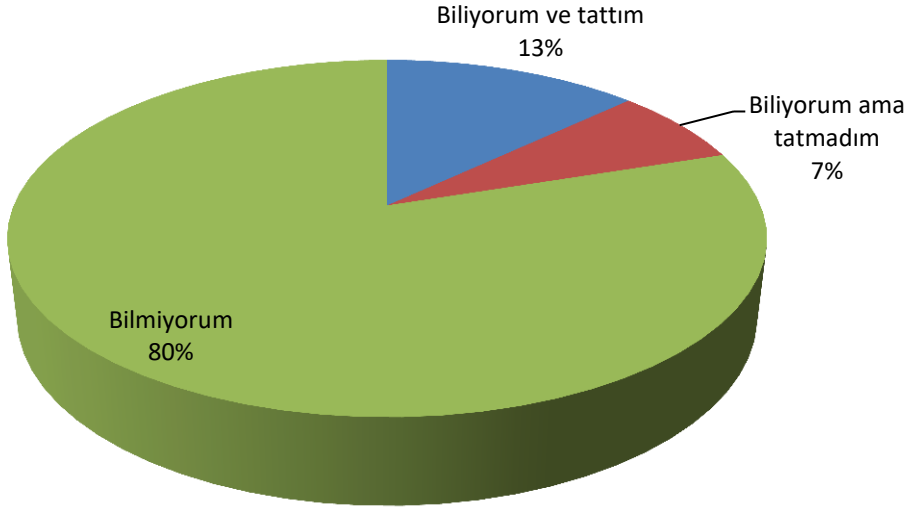
Öğrenci Anketi Grafik 54 Yemekler- Geli Parmağı

Pürpürüm Kavurması



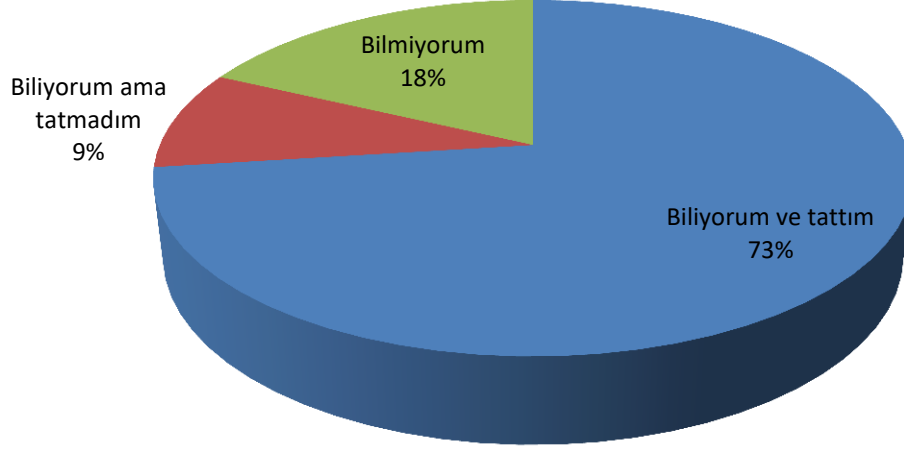
Öğrenci Anketi Grafik 55 Yemekler- Pürpürüm Kavurması

Pirinçli Pürpürüm Yemeği



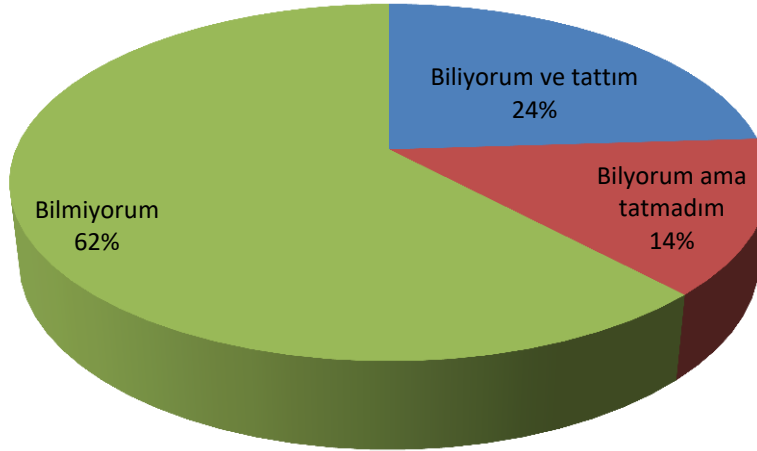
Öğrenci Anketi Grafik 56 Yemekler- Pirinçli Pürpürüm Yemeği

Etli Fasulye Yemeği



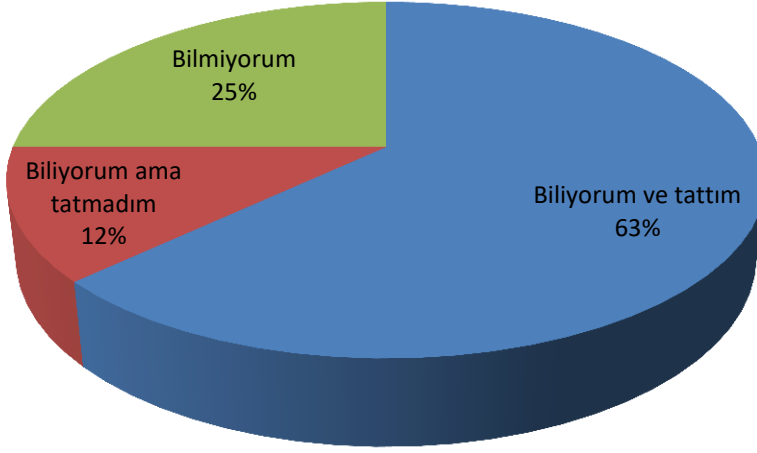
Öğrenci Anketi Građık 57 Yemekler- Etli Fasulye Yemeği

Yumurtalı Fasulye Kavurması



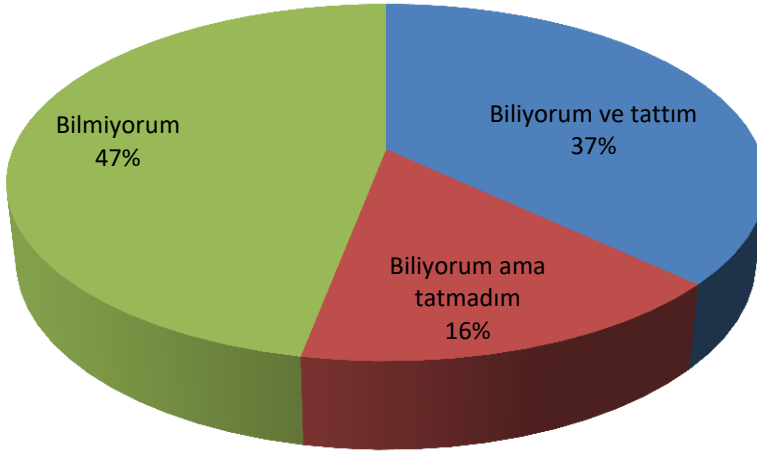
Öğrenci Anketi Grağık 58 Yemekler- Yumurtalı Fasulye Kavurması

Patates Kavurması



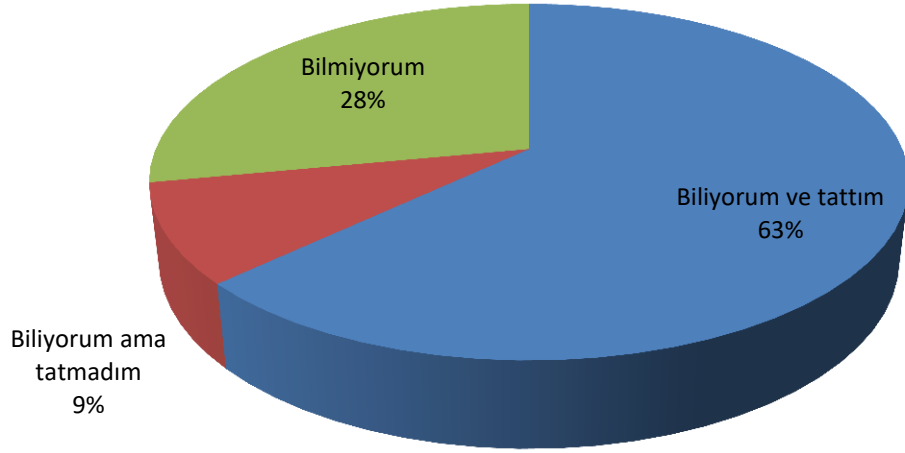
Öğrenci Anketi Grafik 59 Yemekler- Patates Kavurması

Taze Fasulyeli Bulgur Pilavı



Öğrenci Anketi Grafik 60 Yemekler- Taze Fasulyeli Bulgur Pilavı

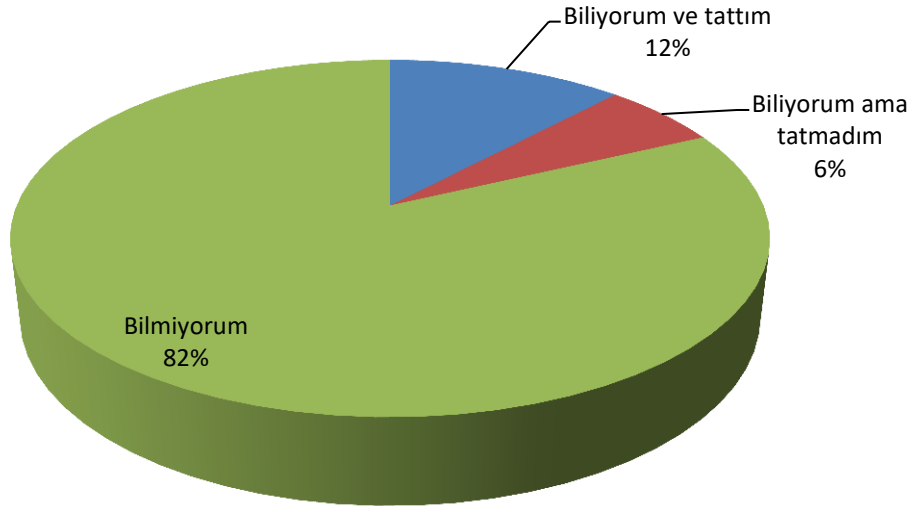
Mercimekli Bulgur Pilavı



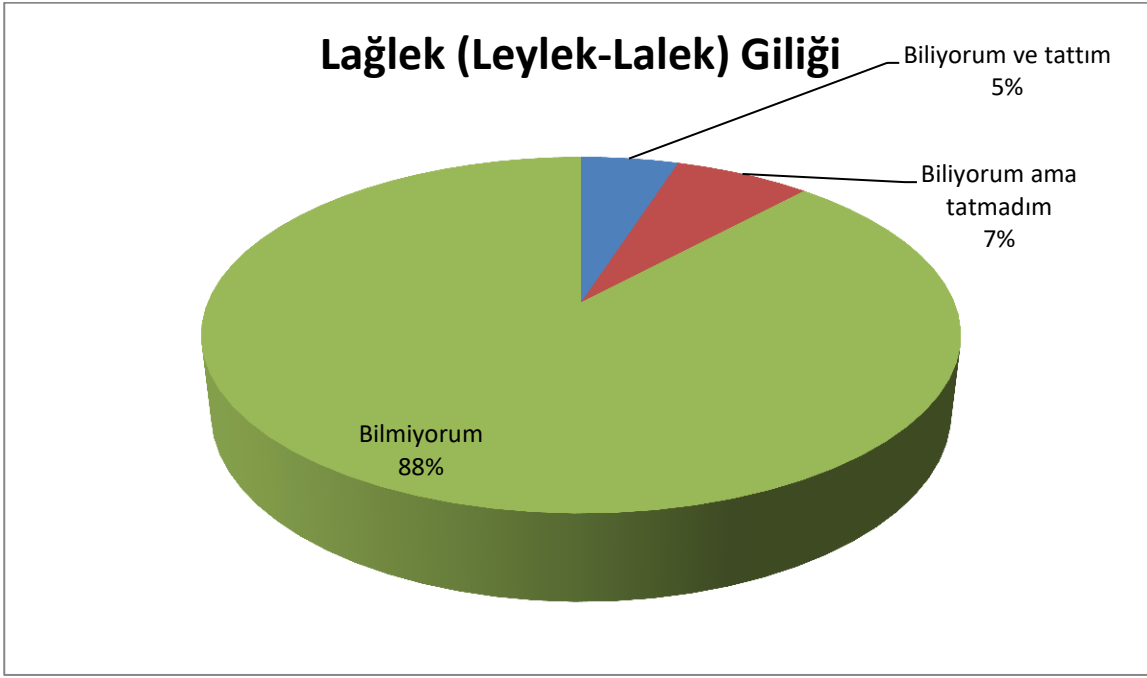
Öğrenci Anketi Grafik 61 Yemekler- Mercimekli Bulgur Pilavı

TATLILAR

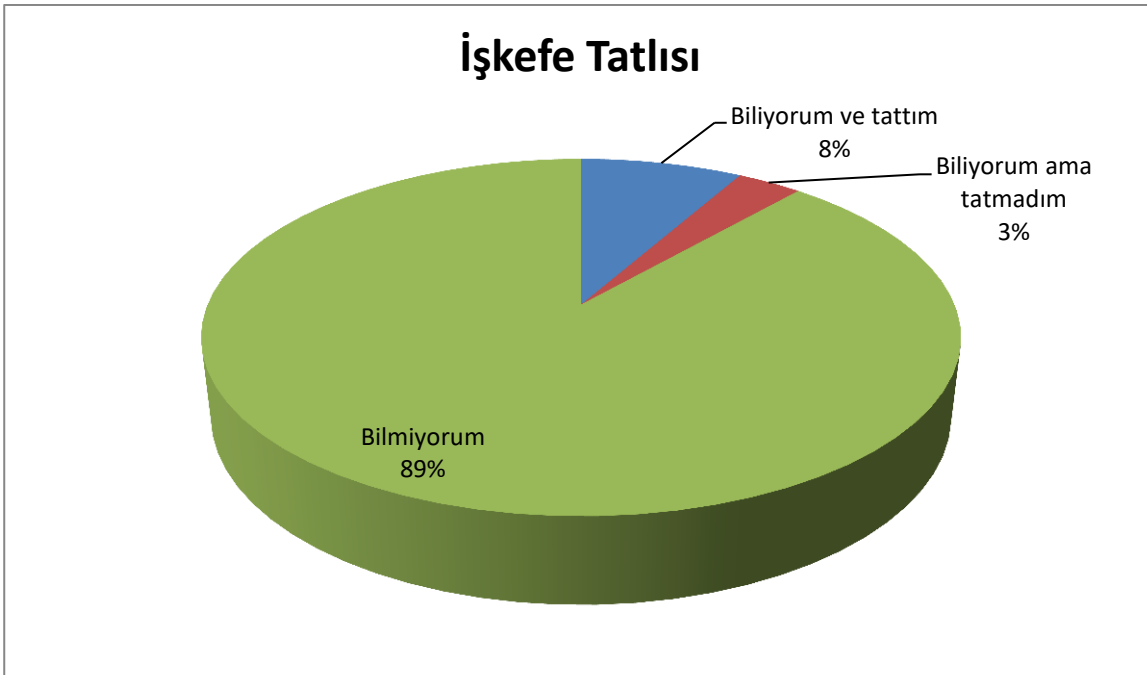
Hasurda (Hasuda)



Öğrenci Anketi Grafik 62 Tatlılar- Hasuda

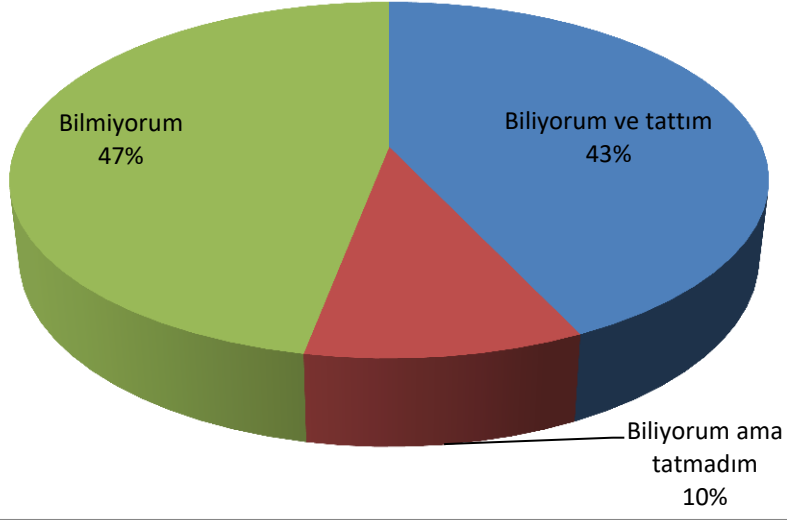


Öğrenci Anketi Grafik 63 Tatlılar- Lağlek Giliği



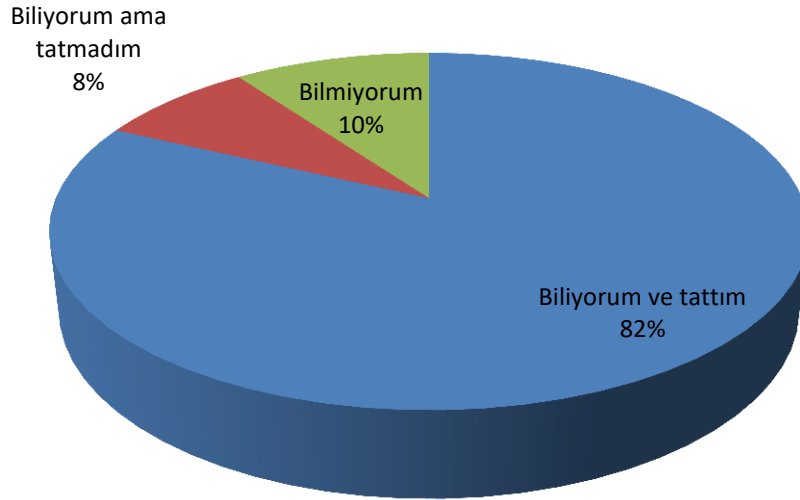
Öğrenci Anketi Grafik 64 Tatlılar- İşkefe Tatlısı

Oklavadan Sıyırma (Tırtıl Baklava)



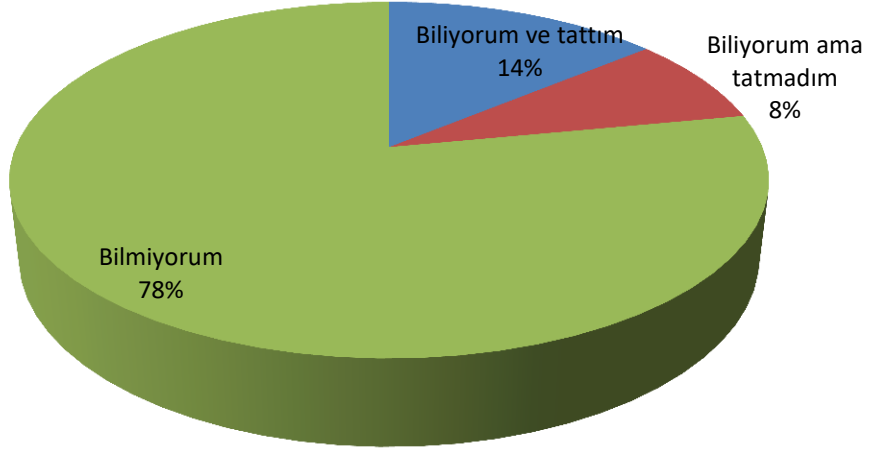
Öğrenci Anketi Grafik 65 Tatlılar- Tırtıl Baklava

Un Helvası



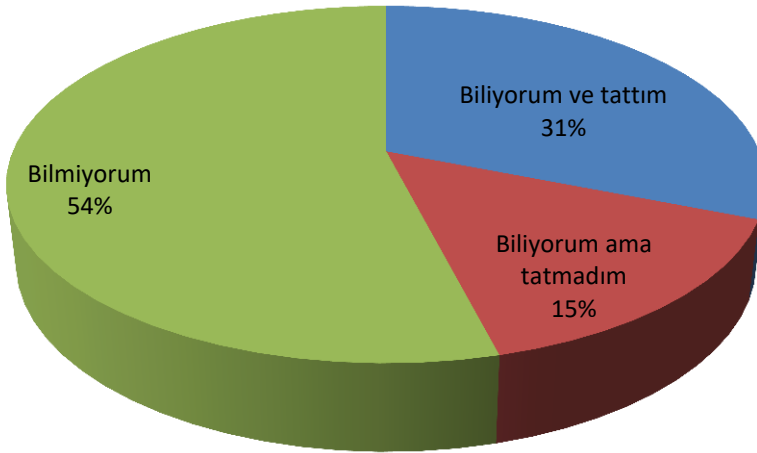
Öğrenci Anketi Grafik 66 Tatlılar- Un Helvası

Pancar Tatlısı

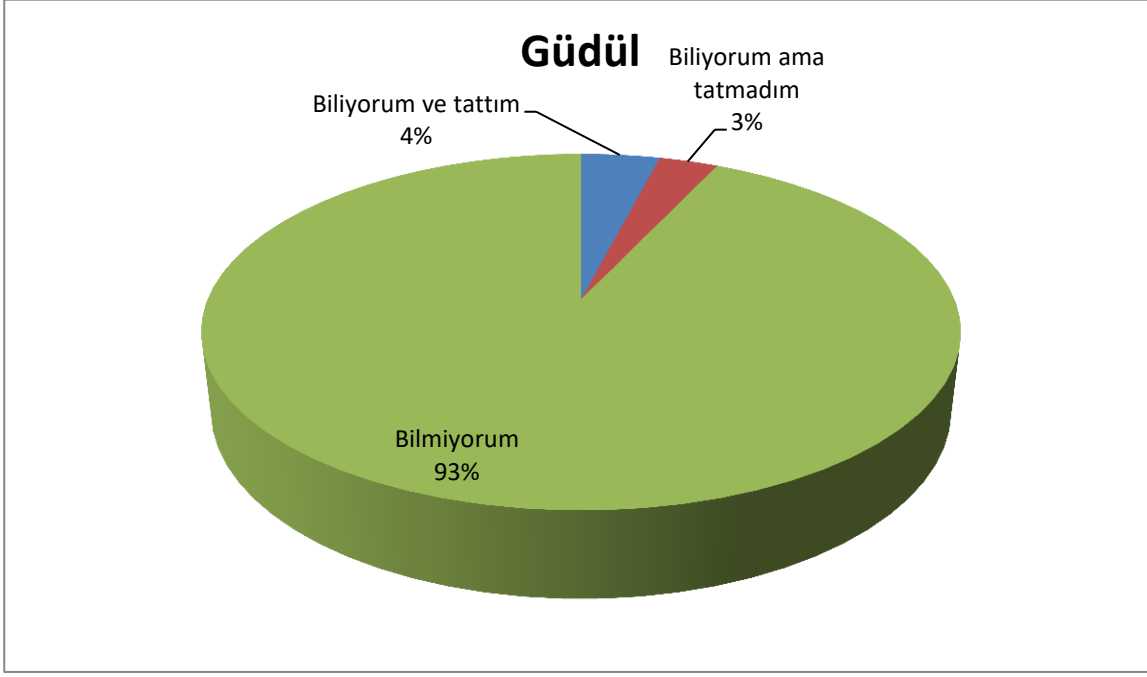


Öğrenci Anketi Grafik 67 Tatlılar- Pancar Tatlısı

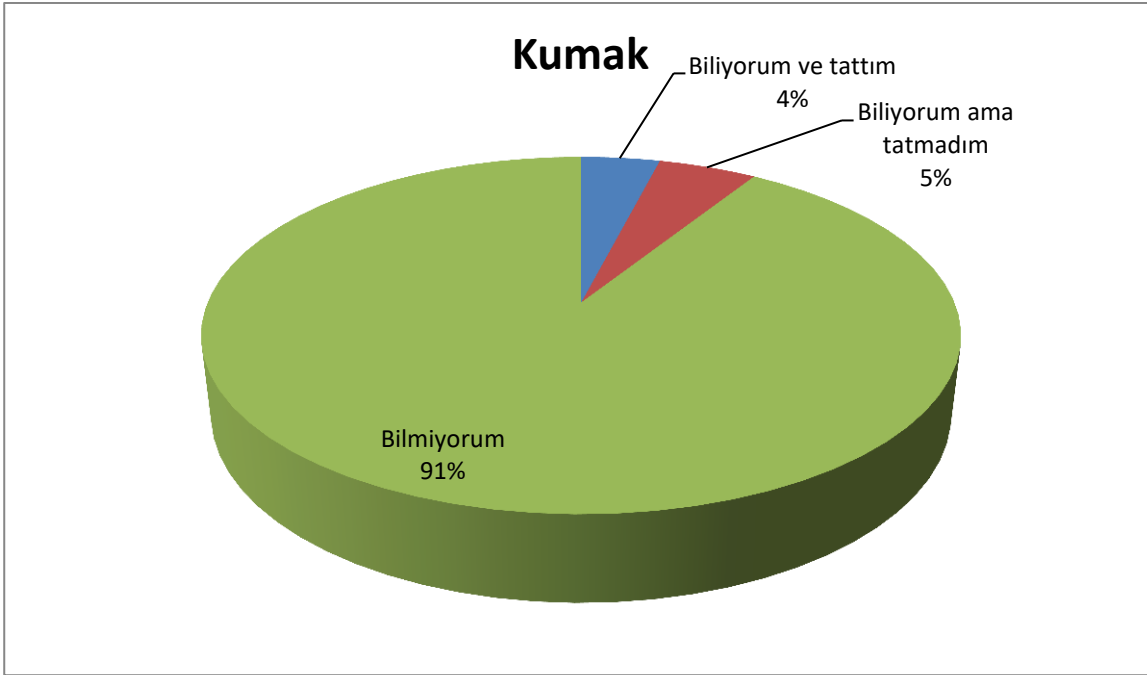
Pekmez Helvası



Öğrenci Anketi Grafik 68 Tatlılar- Pekmez Helvası

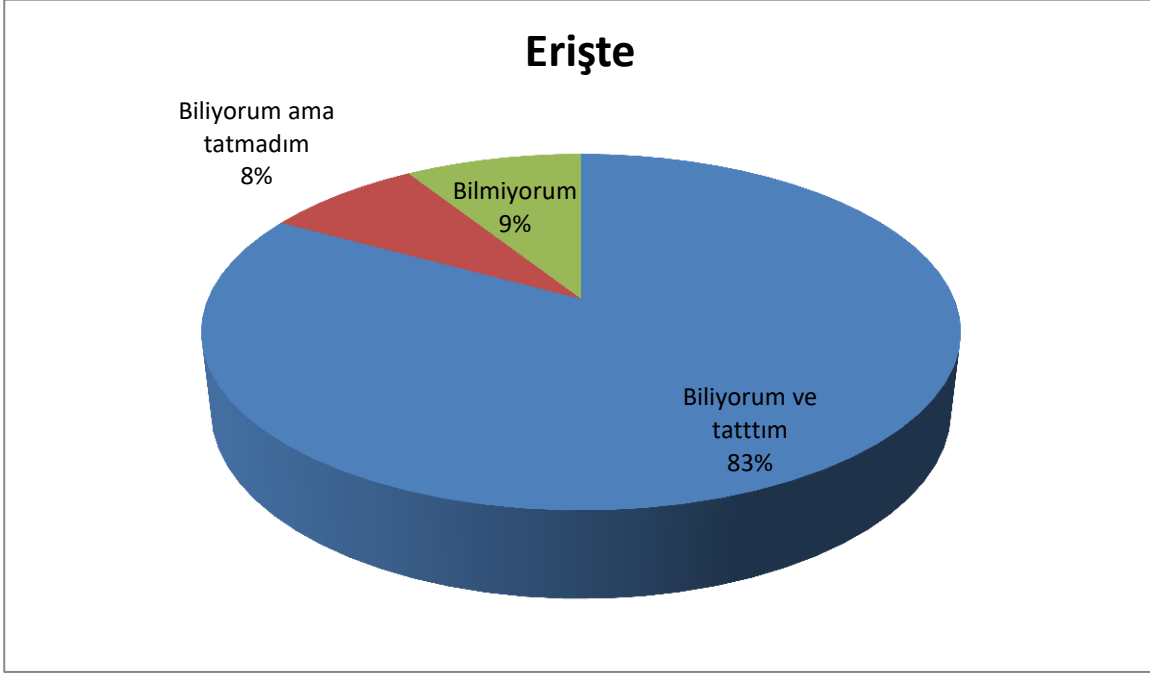


Öğrenci Anketi Grafik 69 Tatlılar- Güdül



Öğrenci Anketi Grafik 70 Tatlılar- Kumak

HAMUR İŞLERİ

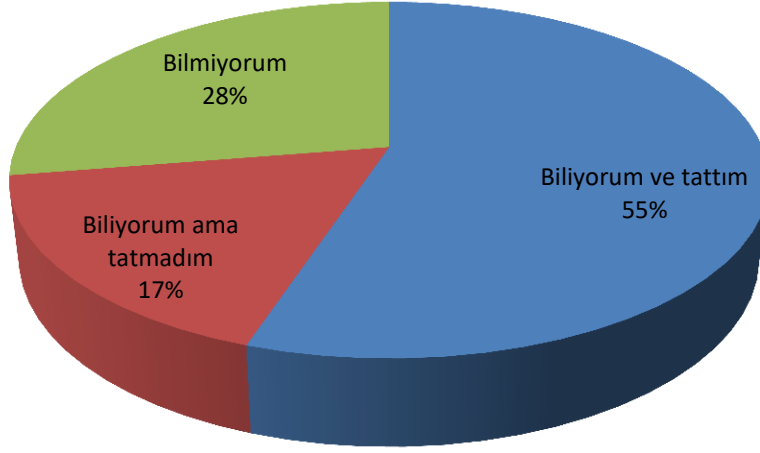


Öğrenci Anketi Grafik 71 Hamur İşleri - Erişte



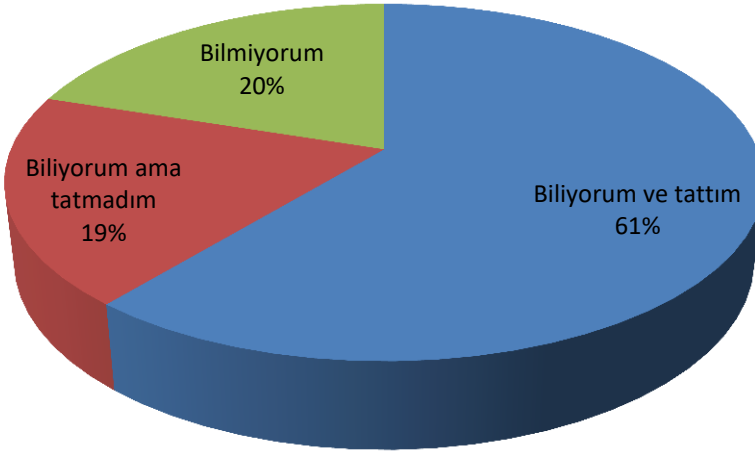
Öğrenci Anketi Grafik 72 Hamur İşleri - Tokat Çökelekli Gözlemesi

Tokat Sade Gözlemesi

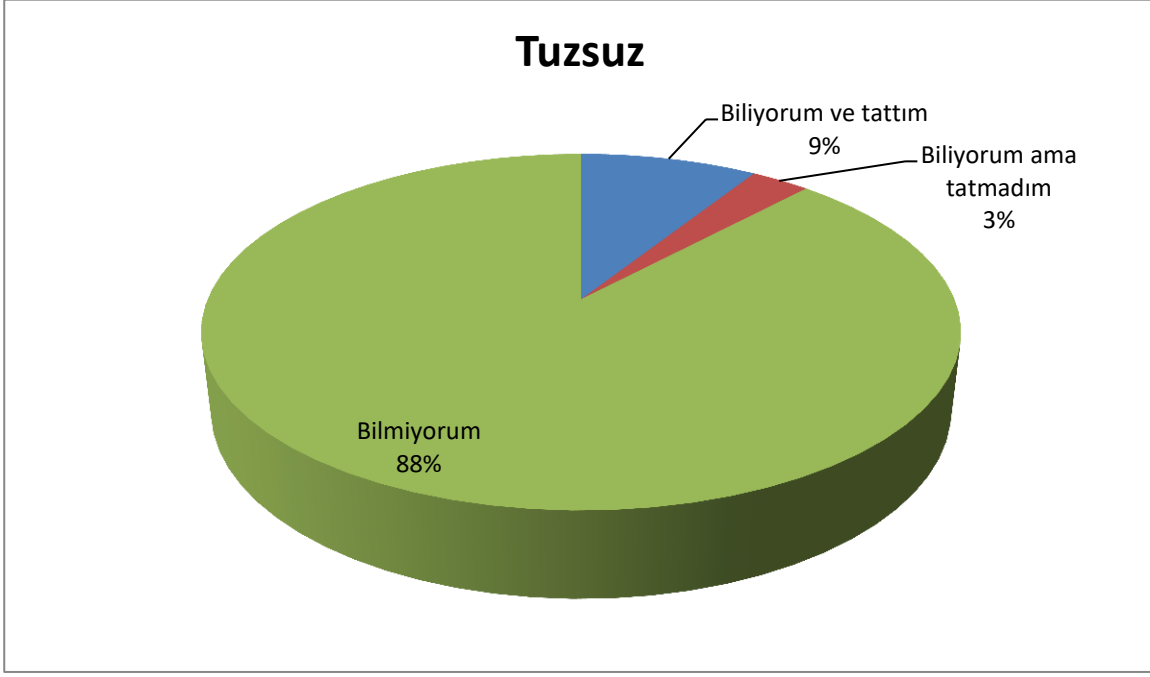


Öğrenci Anketi Grafik 73 Hamur İşleri - Tokat Sade Gözlemesi

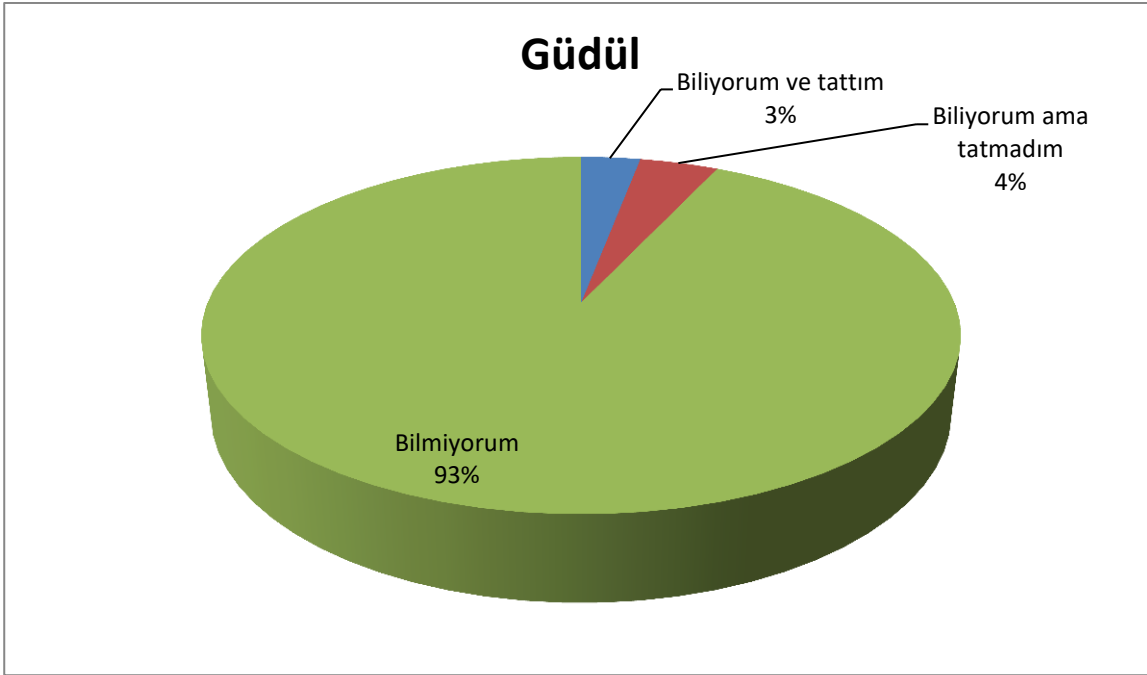
Tokat Katmeri



Öğrenci Anketi Grafik 74 Hamur İşleri - Tokat Katmeri

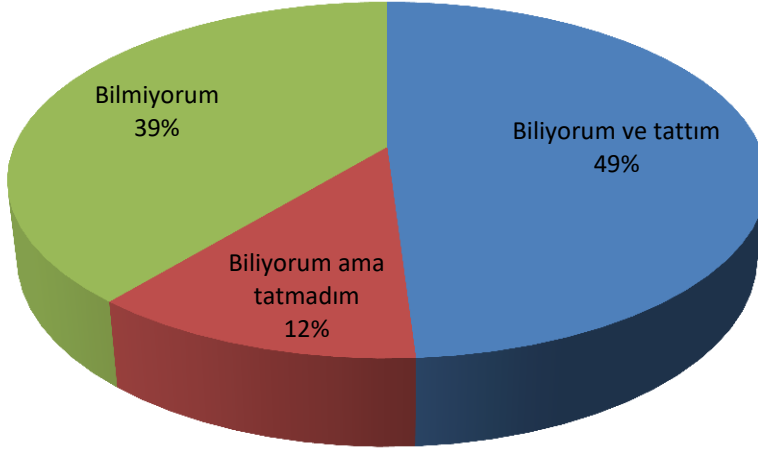


Öğrenci Anketi Grafik 75 Hamur İşleri – Tuzsuz



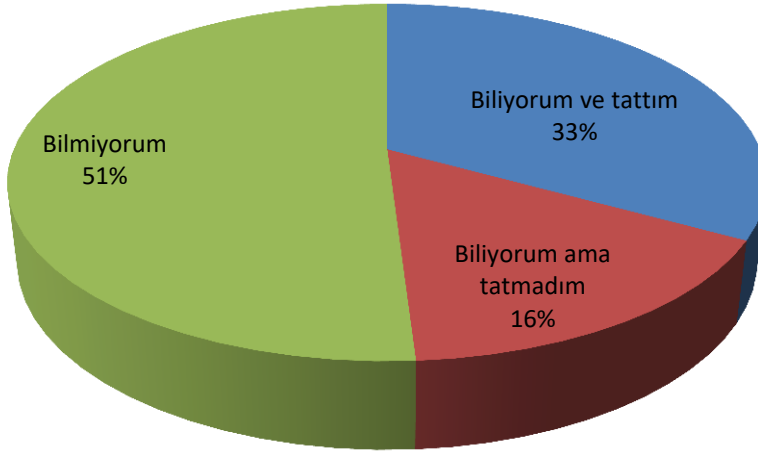
Öğrenci Anketi Grafik 76 Hamur İşleri – Güdül

Kete



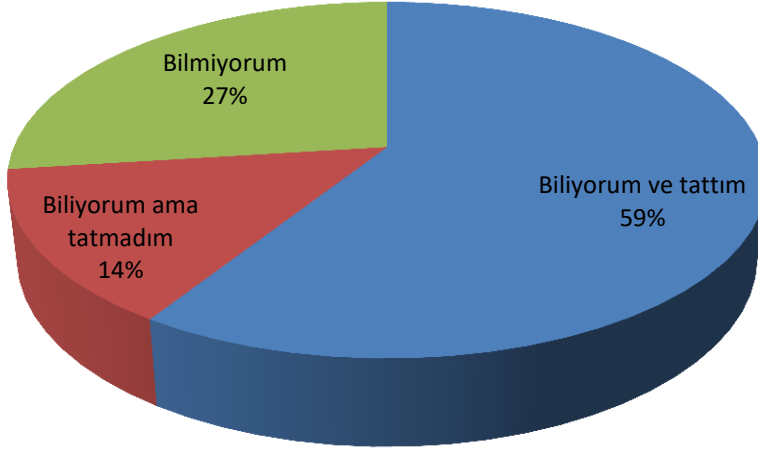
Öğrenci Anketi Grafik 77 Hamur İşleri – Kete

Gömbe



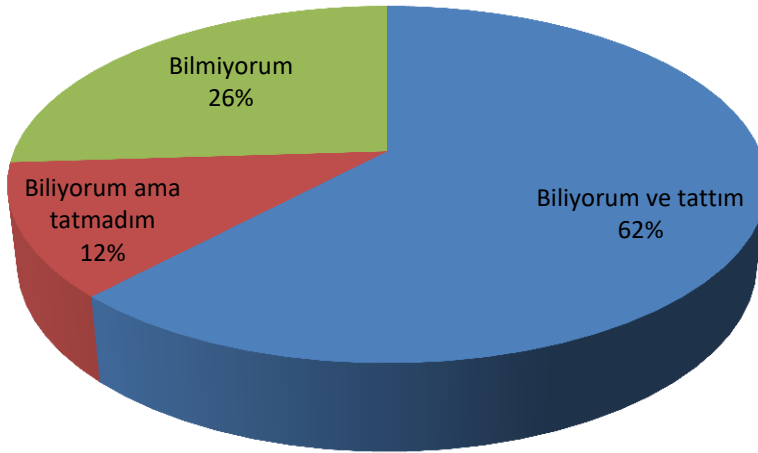
Öğrenci Anketi Grafik 78 Hamur İşleri – Gömbe

Cevizli Çörek



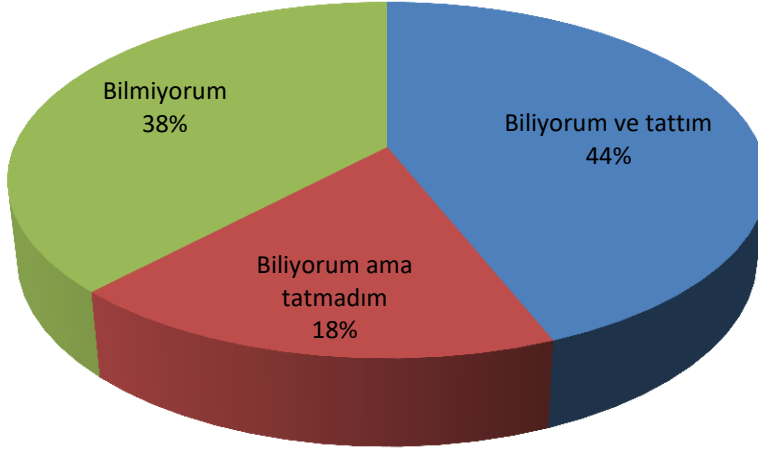
Öğrenci Anketi Grafik 79 Hamur İşleri – Cevizli Çörek

Tırnak Pide



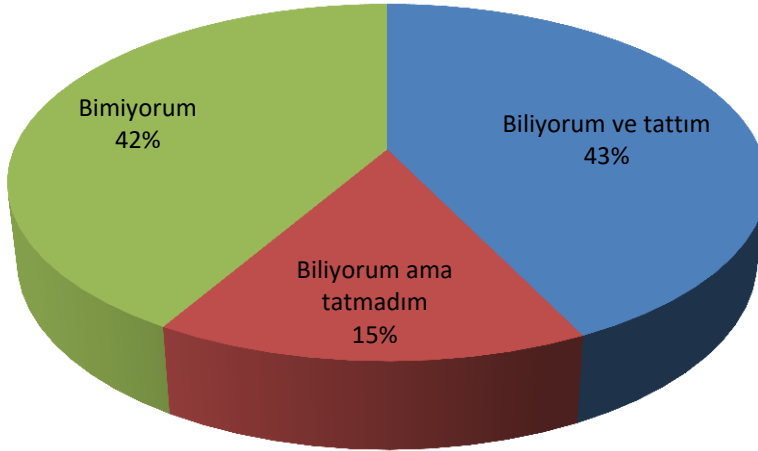
Öğrenci Anketi Grafik 80 Hamur İşleri – Tırnak Pide

Kesme Kare Manti

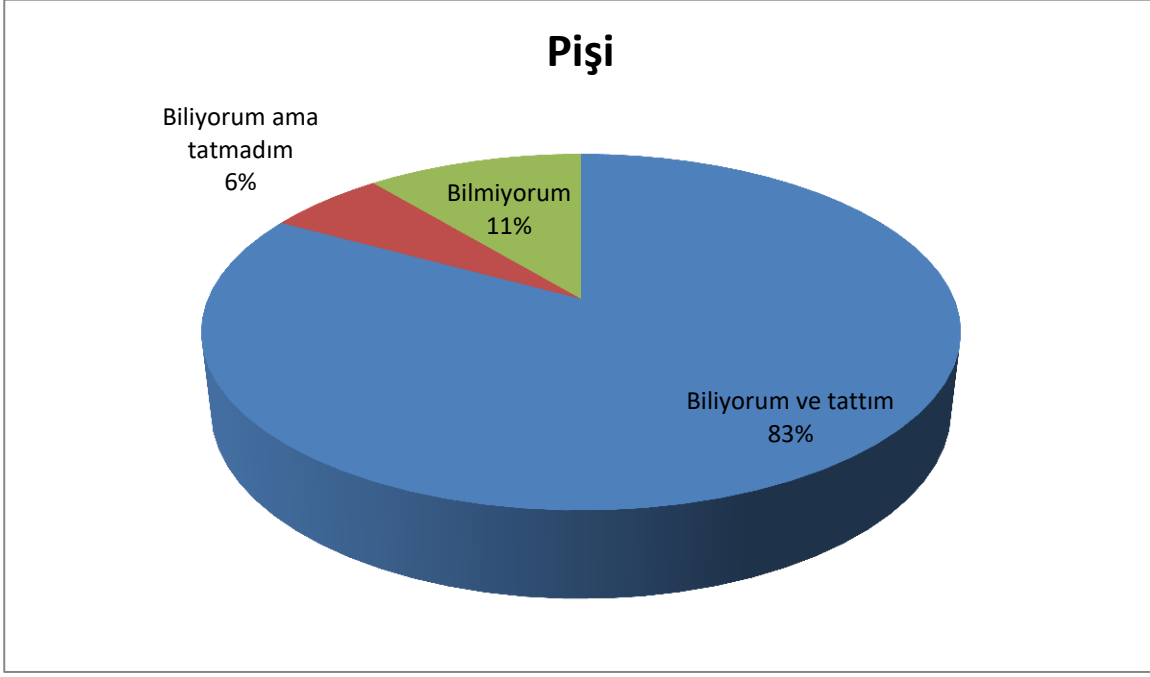


Öğrenci Anketi Grafik 81 Hamur İşleri – Kesme Kare Manti

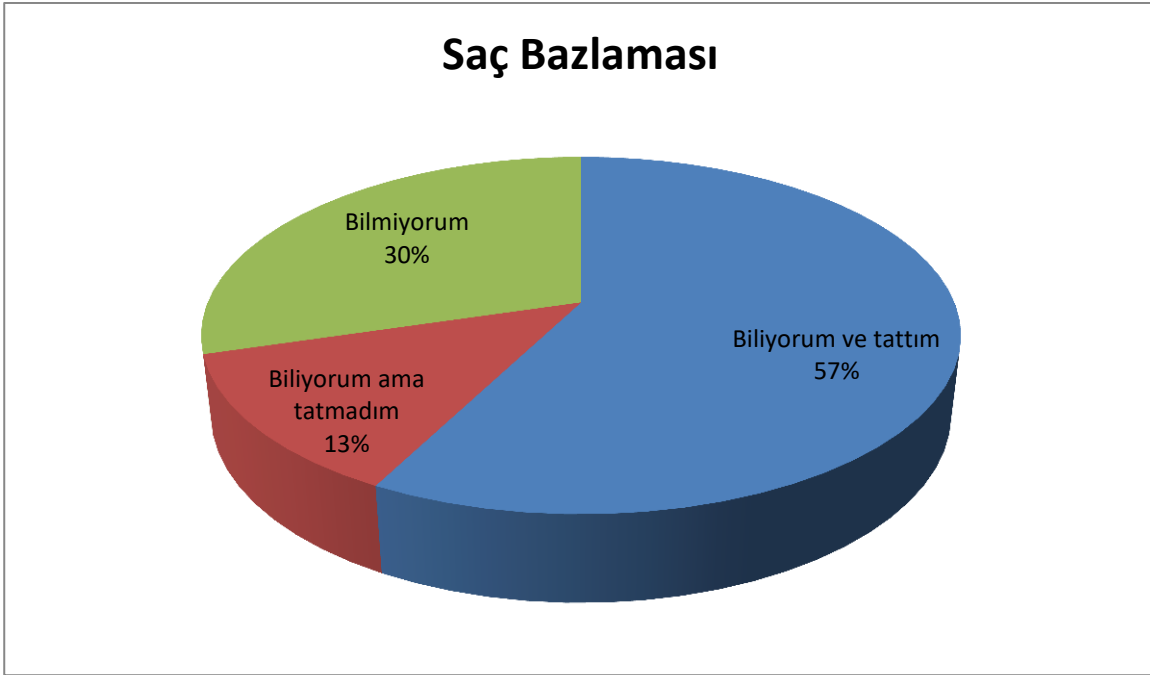
Taş Ekmeği



Öğrenci Anketi Grafik 82 Hamur İşleri – Taş Ekmeği

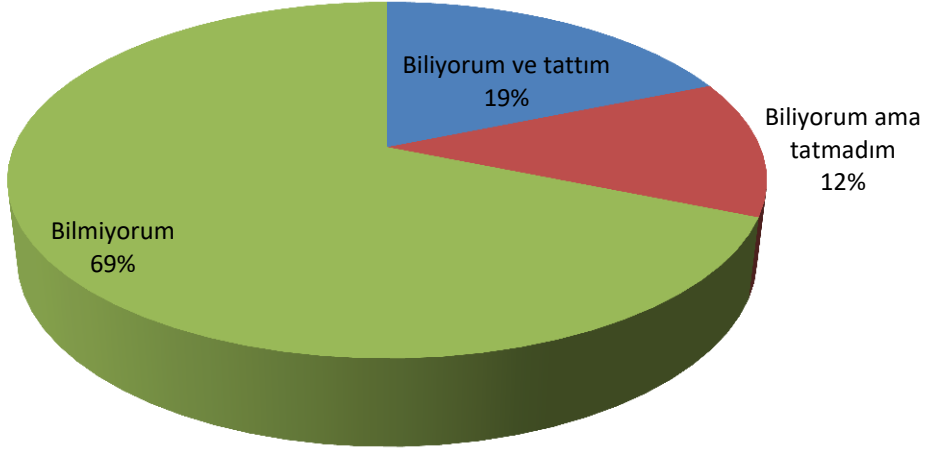


Öğrenci Anketi Grafik 83 Hamur İşleri – Pişi



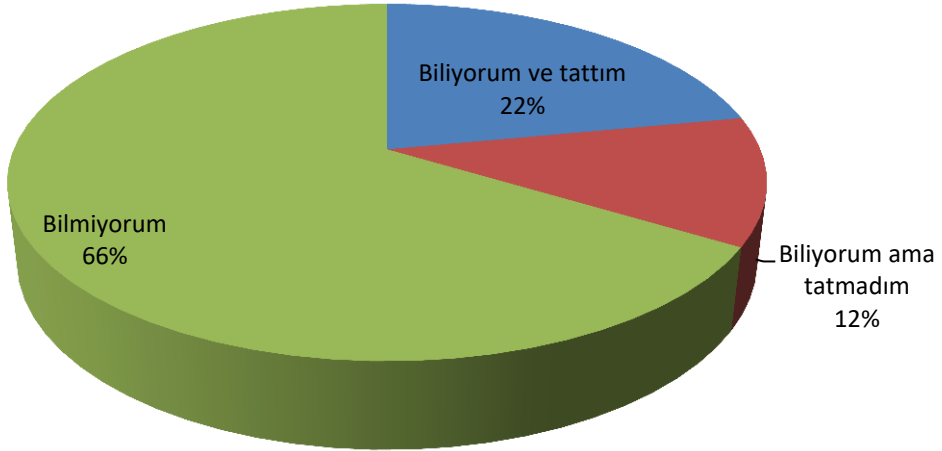
Öğrenci Anketi Grafik 84 Hamur İşleri – Saç Bazlaması

Kaygana



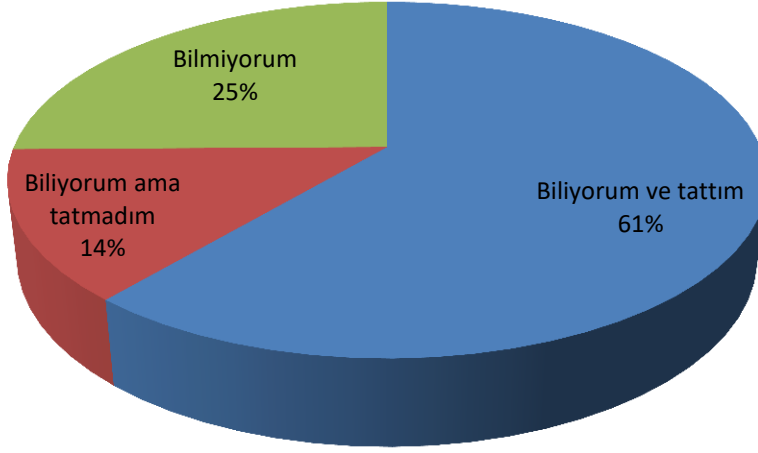
Öğrenci Anketi Grafik 85 Hamur İşleri – Kaygana

Nohut Mayalı Cevizli Çörek



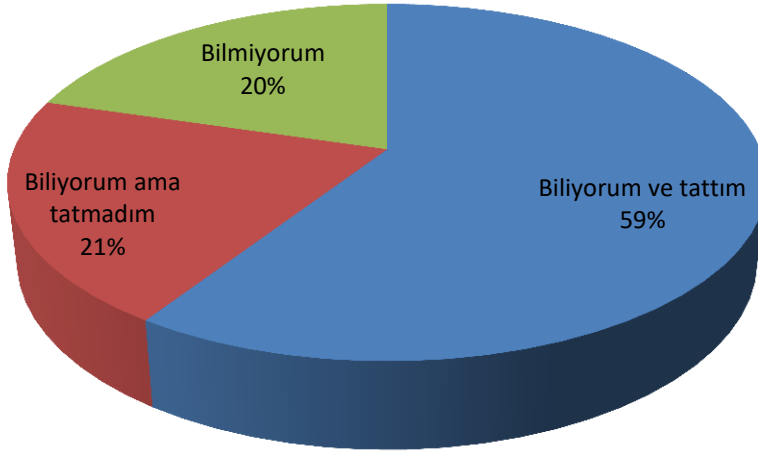
Öğrenci Anketi Grafik 86 Hamur İşleri – Nohut Mayalı Cevizli Çörek

Tokat Simidi



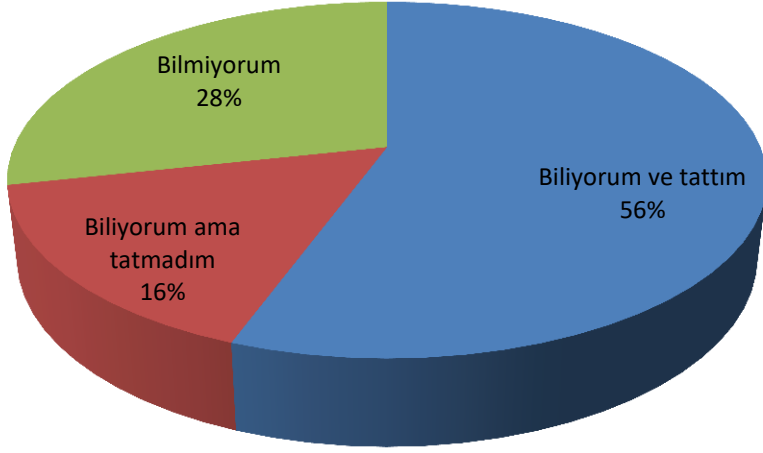
Öğrenci Anketi Grafik 87 Hamur İşleri – Tokat Simidi

Tokat Yağlısı



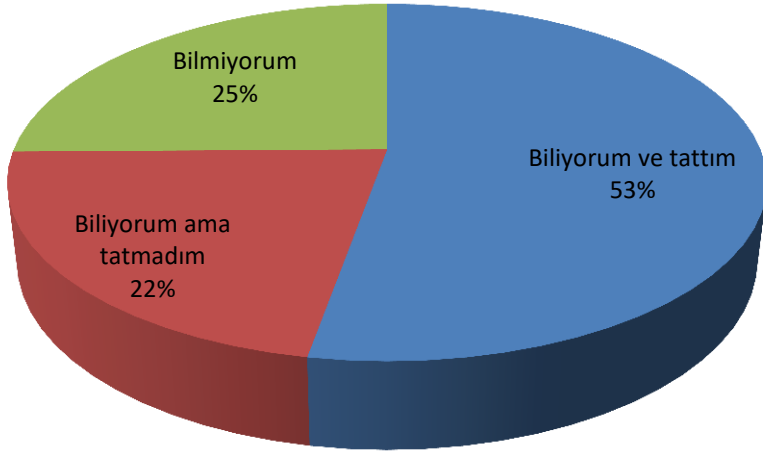
Öğrenci Anketi Grafik 88 Hamur İşleri – Tokat Yağlısı

Haşhaşlı Çörek



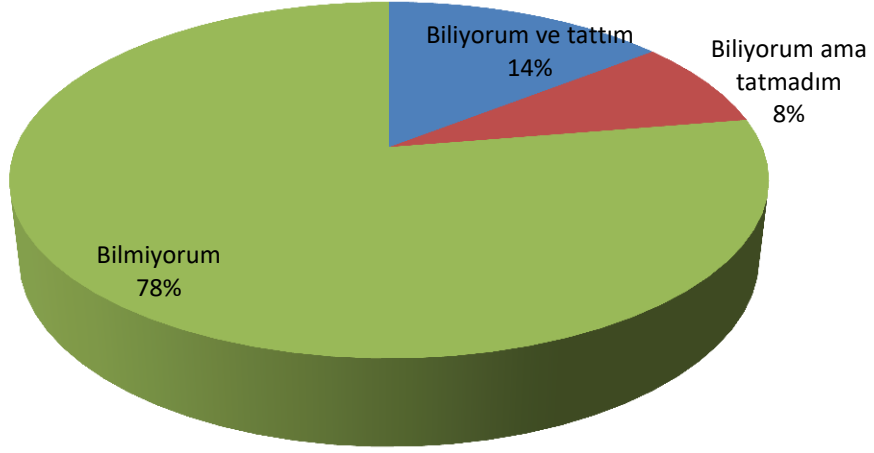
Öğrenci Anketi Grafik 89 Hamur İşleri – Haşhaşlı Çörek

Yoğurtmaç



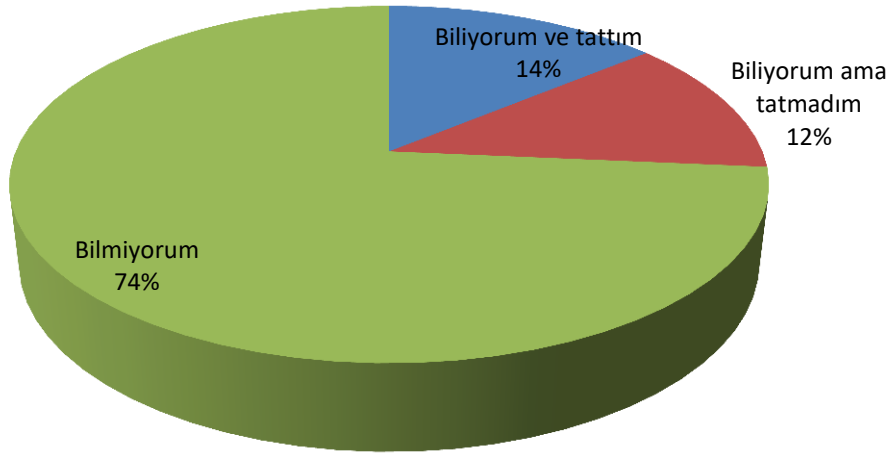
Öğrenci Anketi Grafik 90 Hamur İşleri – Yoğurtmaç

Niksar Cevizli Parmak

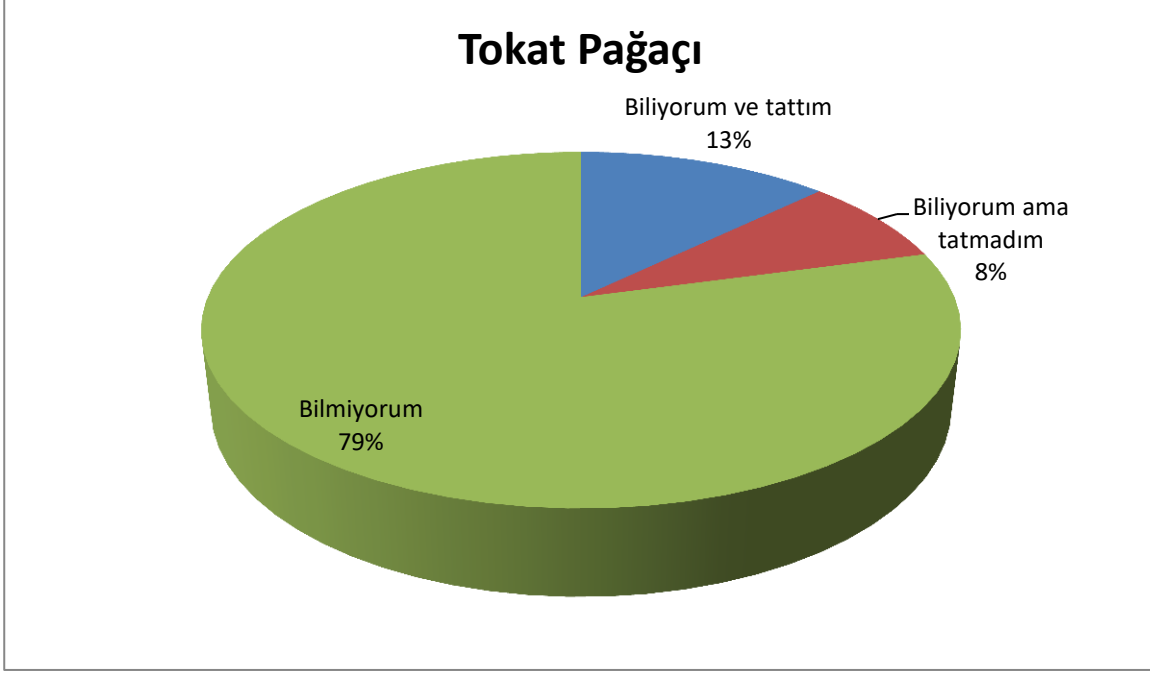


Öğrenci Anketi Grafik 91 Hamur İşleri – Niksar Cevizli Parmak

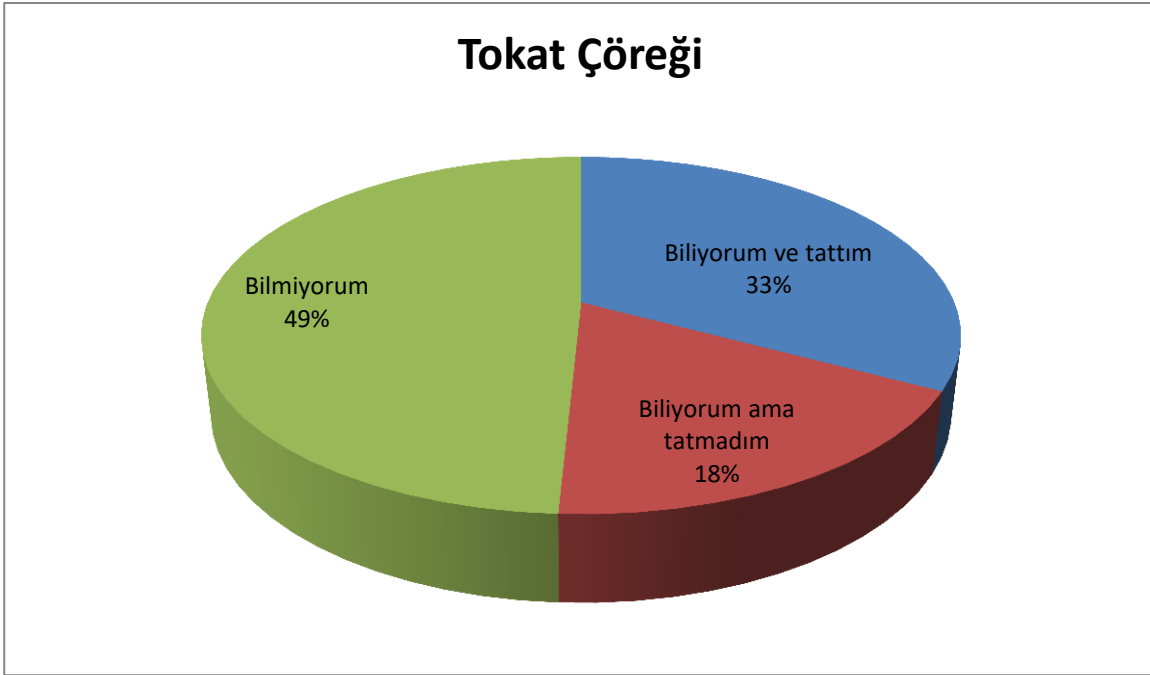
Niksar Ekmeği



Öğrenci Anketi Grafik 92 Hamur İşleri – Niksar Ekmeği

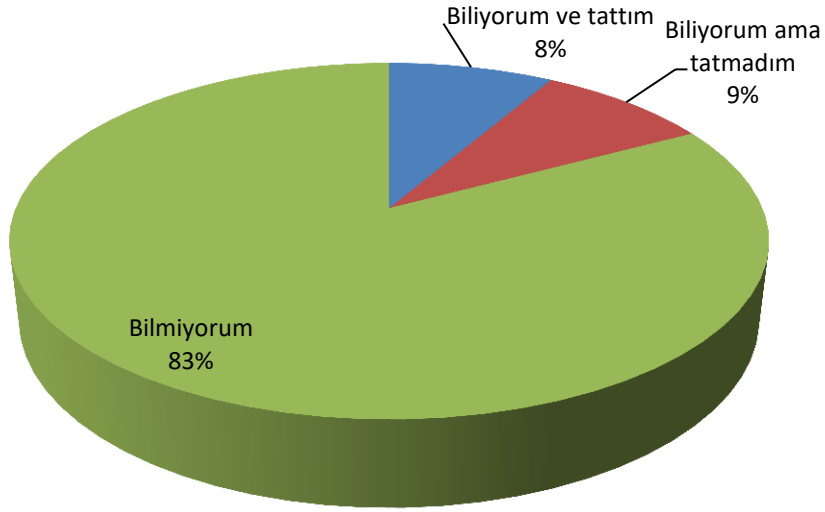


Öğrenci Anketi Grafik 93 Hamur İşleri – Tokat Pağacı



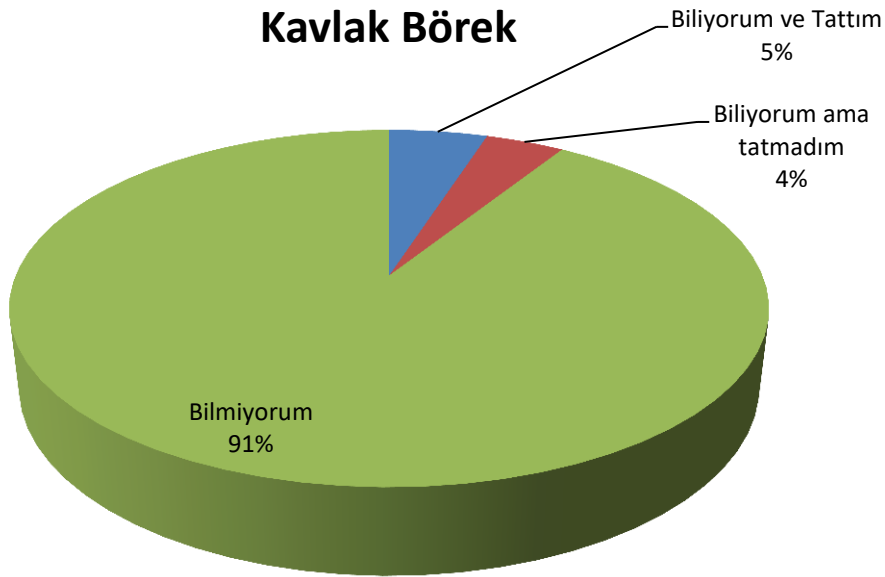
Öğrenci Anketi Grafik 94 Hamur İşleri – Tokat Çöreği

Çerkeş /Çerkez Mantısı Psihalive



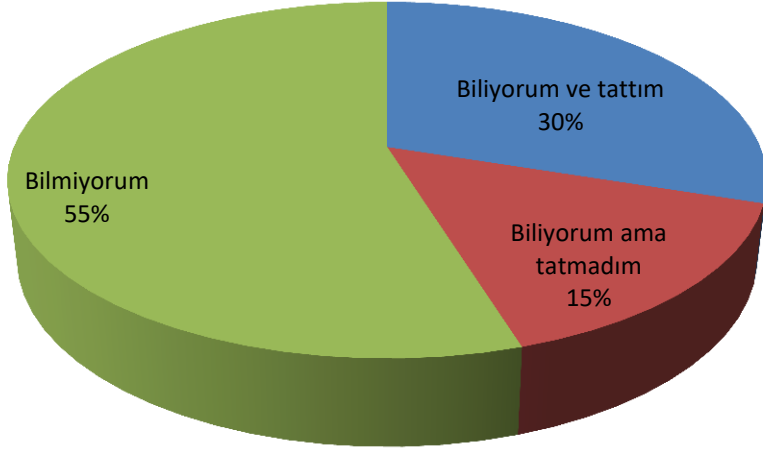
Öğrenci Anketi Grafik 95 Hamur İşleri – Psihalive (Çerkez Mantısı)

Kavlak Börek



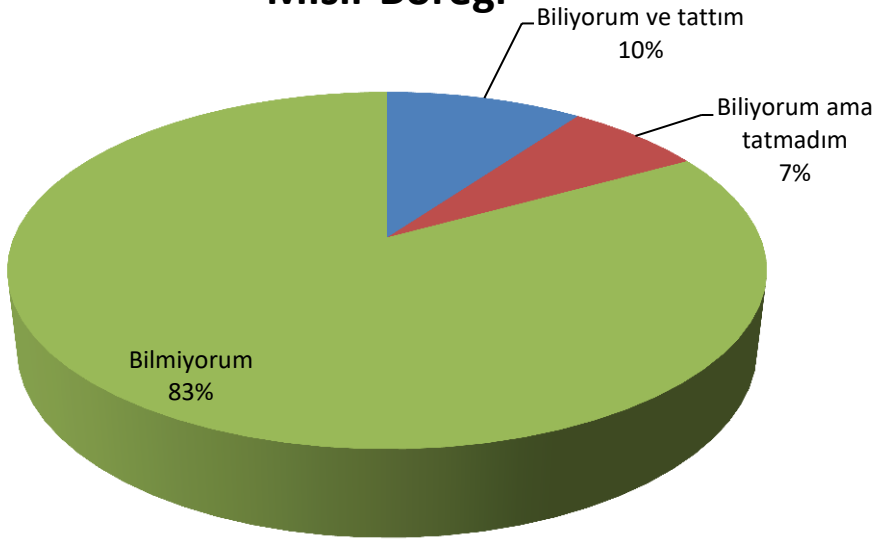
Öğrenci Anketi Grafik 96 Hamur İşleri – Kavlak Börek

Pırasa Böreği

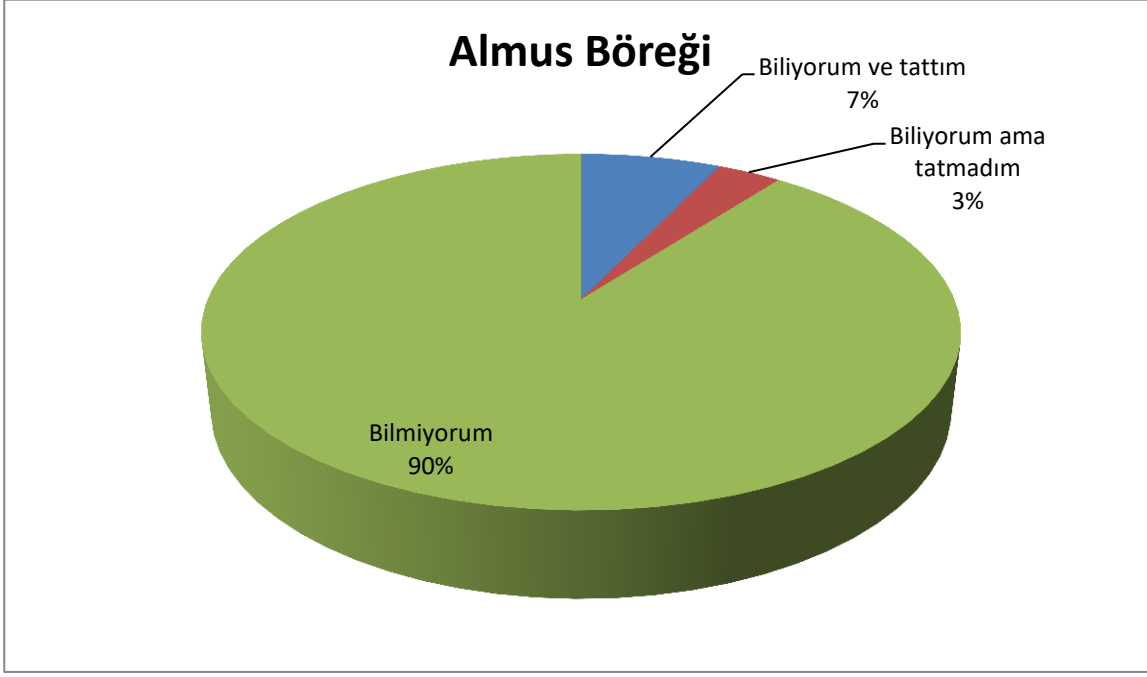


Öğrenci Anketi Grafik 97 Hamur İşleri – Pırasa Böreği

Mısır Böreği

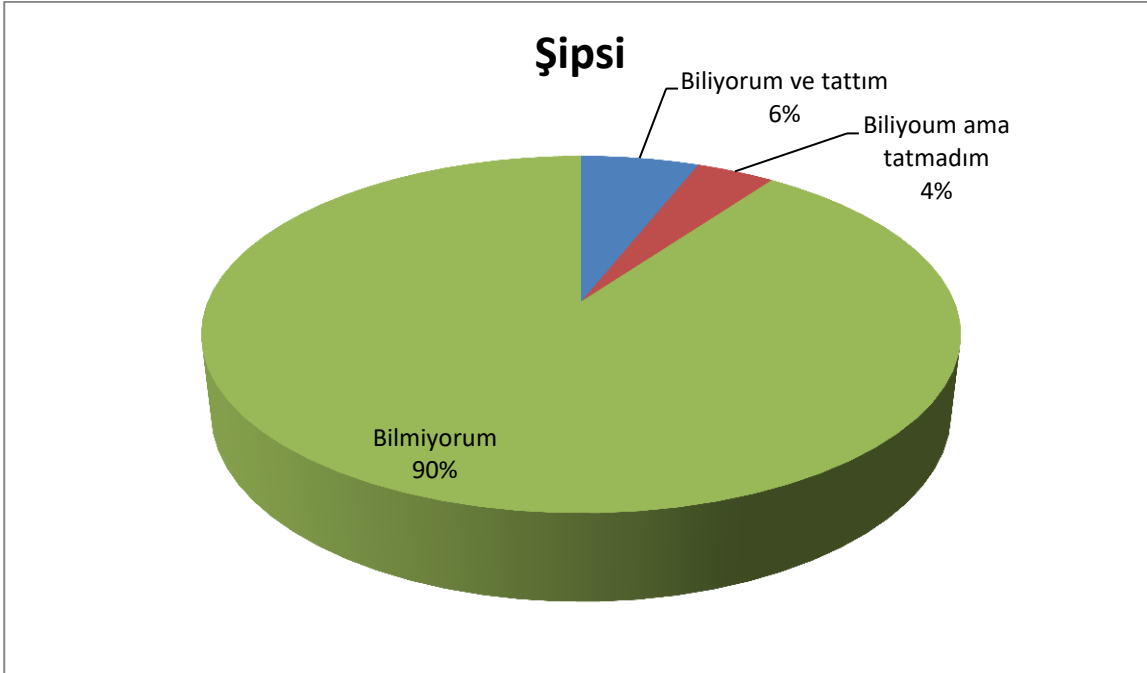


Öğrenci Anketi Grafik 98 Hamur İşleri – Mısır Böreği

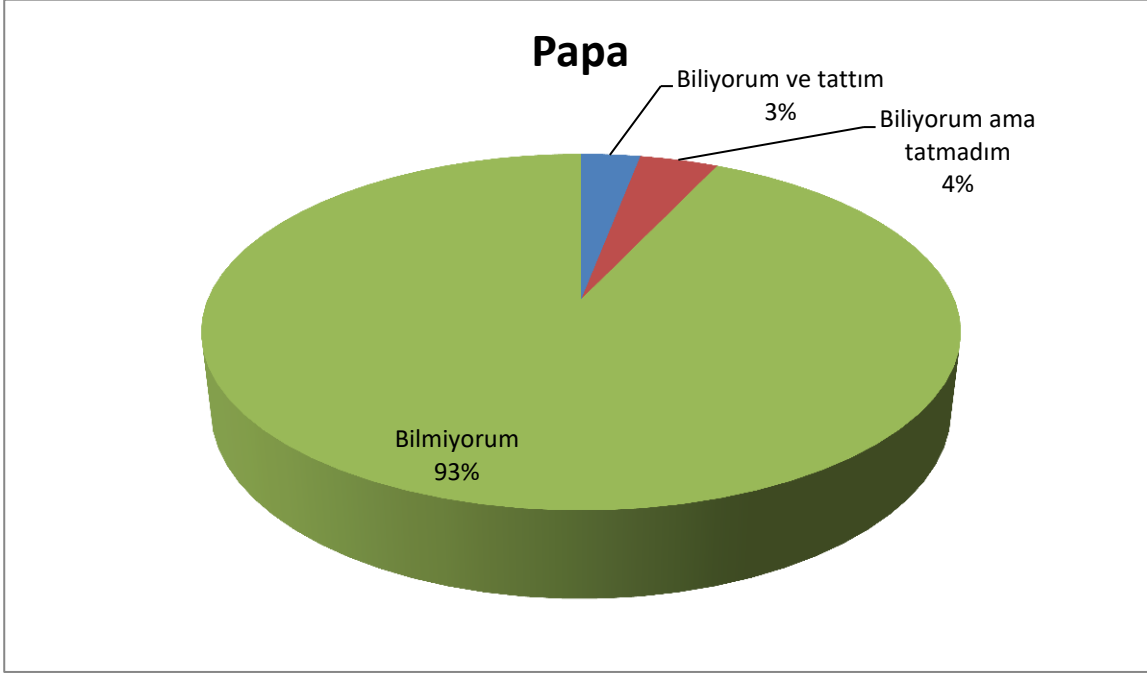


69

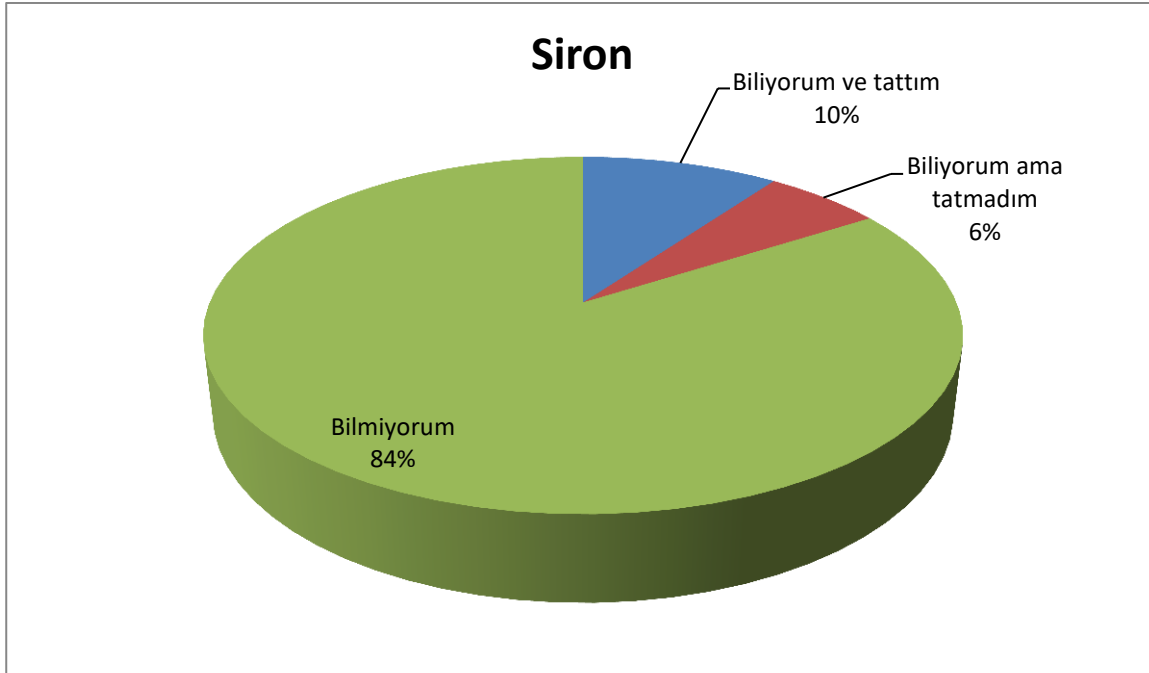
Öğrenci Anketi Grafik 99 Hamur İşleri – Almus Böreği



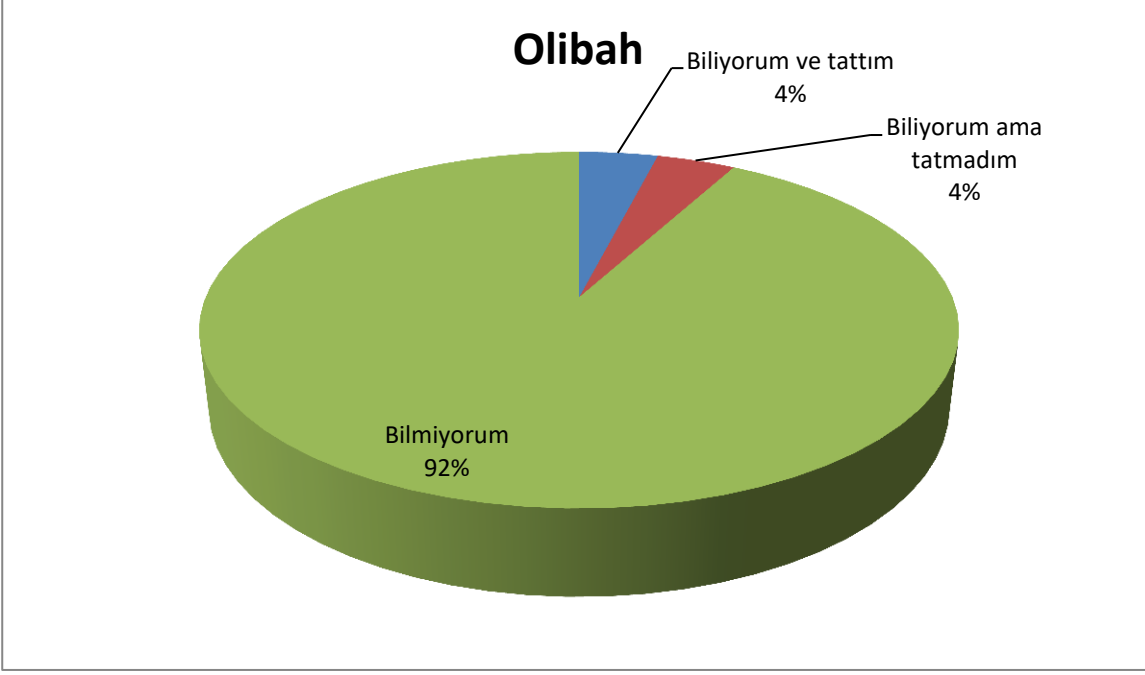
Öğrenci Anketi Grafik 100 Hamur İşleri – Şipsi



Öğrenci Anketi Grafik 101 Hamur İşleri - Papa

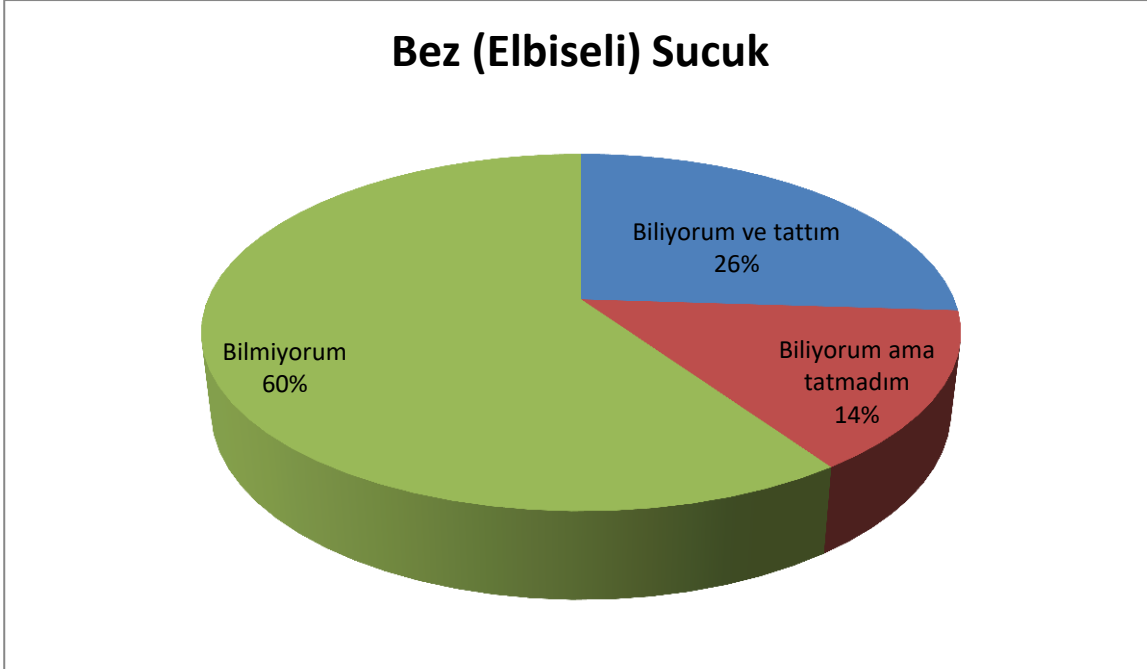


Öğrenci Anketi Grafik 102 Hamur İşleri - Siron



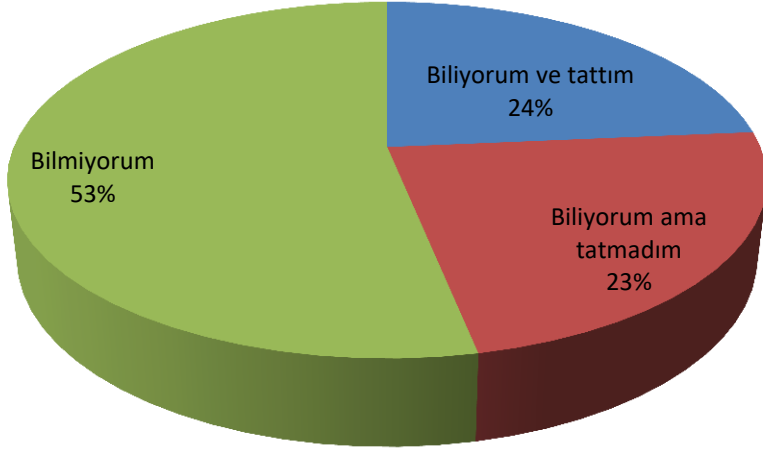
Öğrenci Anketi Grafik 103 Hamur İşleri – Olibah-Velibah

ET VE ET ÜRÜNLERİ



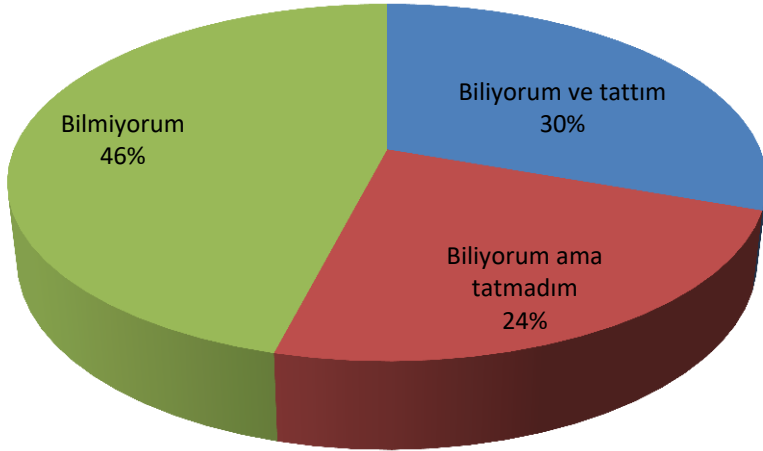
Öğrenci Anketi Grafik 104 Et ve Et Ürünleri – Bez Sucuk (Elbiseli Sucuk)

Tokat Pastırması



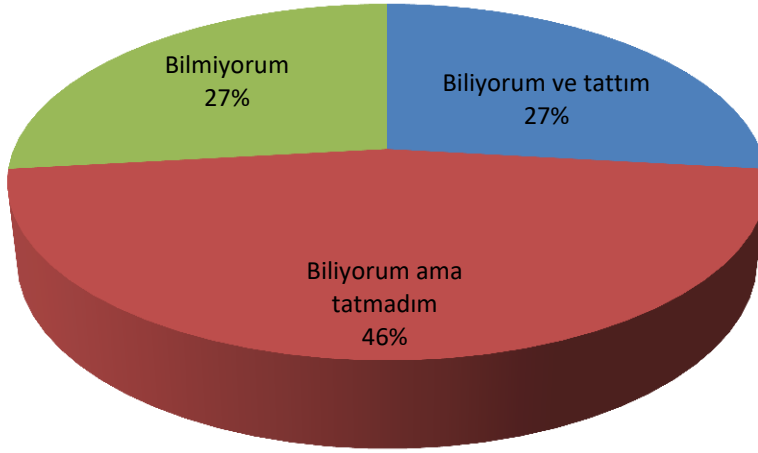
Öğrenci Anketi Grafik 105 Et ve Et Ürünleri – Tokat Pastırması

Tokat Kavurması



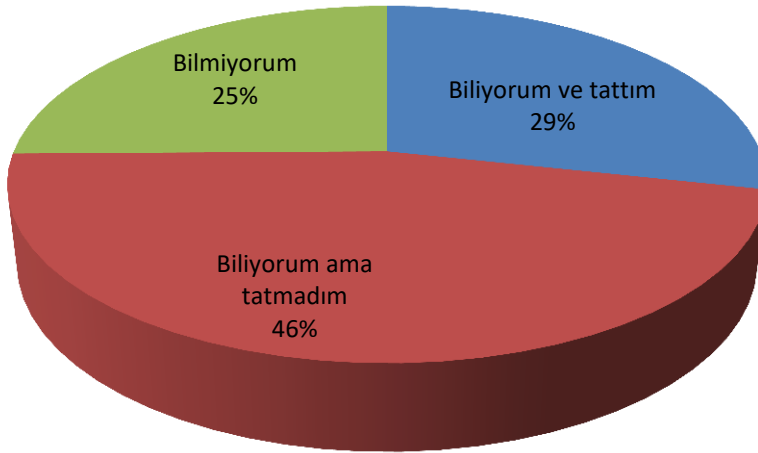
Öğrenci Anketi Grafik 106 Et ve Et Ürünleri – Tokat Kavurması

Mumbar



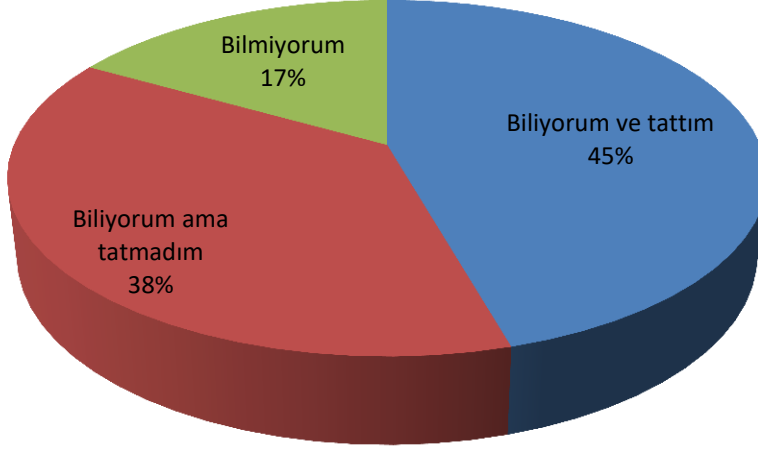
Öğrenci Anketi Grafik 107 Et ve Et Ürünleri – Mumbar

Kelle



Öğrenci Anketi Grafik 108 Et ve Et Ürünleri – Kelle

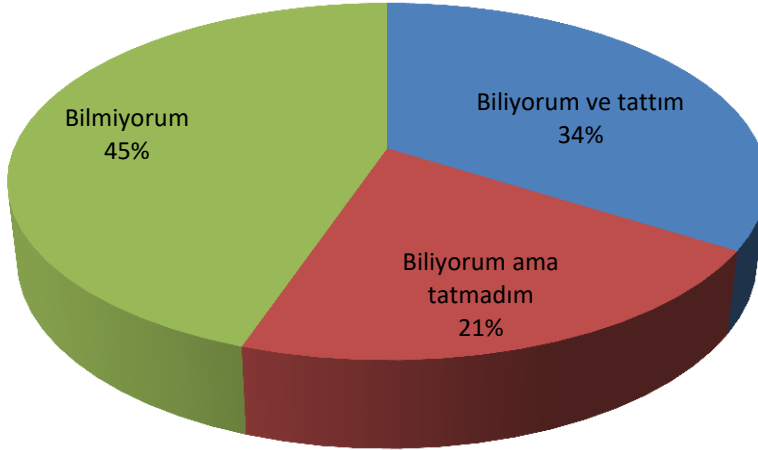
Kelle Paça



Öğrenci Anketi Grafik 109 Et ve Et Ürünleri – Kelle Paça

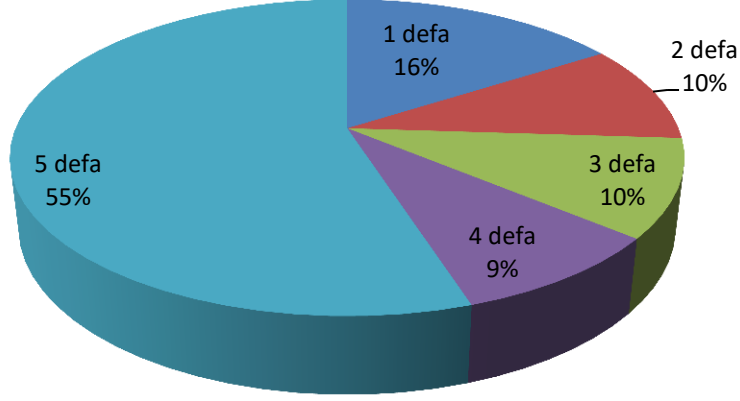
İÇECEKLER

Kızılıcak Hoşafı



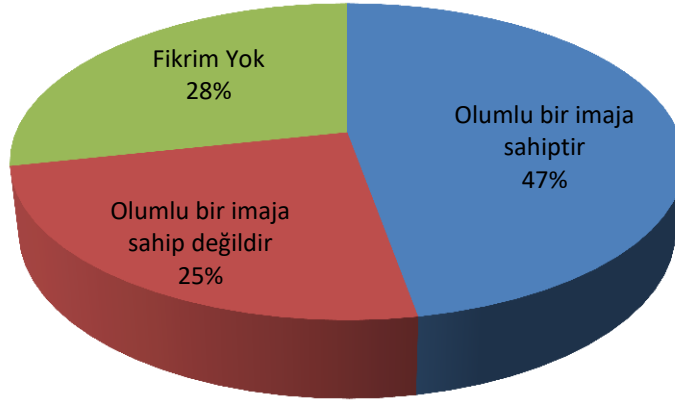
Öğrenci Anketi Grafik 110 İçecekler – Kızılıcak Hoşafı

Ayda Kaç Kez Dışarıda (Kampüs dışında) yemek yiyorsunuz?



Öğrenci Anketi Grafik 111 – Ayda Kaç Kez Dışarıda (Kampüs Dışında) Yemek Yiyorsunuz?

Size Göre Tokat Mutfağı Olumlu Bir İmaja Sahip midir?



Öğrenci Anketi Grafik 112 – Size Göre Tokat Mutfağı Olumlu Bir İmaja Sahip Midir?

7

TOKAT'TA OKUYAN, TOKATLI OLMAYAN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN EN ÇOK BİLDİKLERİ VE BİLMEDİKLERİ TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİ (Tablo 1)

NO	YÖRESEL LEZET	BİLMİYORUM (%)	BİLİYORUM AMA TATMADIM (%)	BİLİYORUM ve TATTIM (%)
Yöresel Çorbalar				
1	Toyga (Yoğurt) Çorbası	16	12	72
2	Paçalı Çorba (Mercimekli Hamur Çorbası)	38	9	53
3	Helle Çorbası (Bez Sucuklu)	79	11	10
4	Yaş Tarhana Çorbası	41	19	40
5	Sütlü Bulgur Çorbası	78	10	12
6	Sütlü Yarma Çorbası	60	12	28
7	Mumbar Çorbası	32	39	29
8	Övmeç Çorbası	86	8	6
9	Düğü Çorbası	52	11	37
10	Yoğurtlu Hamur Çorbası	54	12	34
11	Gendüme Çorbası	83	9	8
12	Püşürük Çorba	91	6	3
13	Keşbo Çorba	78	10	12
14	Kelem Çorbası	81	12	7
15	Bütün Çorba	93	5	2
16	Oğmaç Çorbası	85	8	7
17	Topalaklı Helle Çorbası	84	9	7
Yemekler				
18	Düğü Pilavı	57	15	28
19	Tokat Kebabı	13	6	81
20	Tokat Keşkeği	11	30	59
21	Pehlili Patlıcan	84	7	9
22	Etli Kelem Sarması	51	17	32
23	Kelem Kavurması	67	17	16
24	Bulgurlu Ispanak Kavurması	61	17	22
25	Ispanak Mihlaması	62	19	19
26	Domatesli Biber Kızartması	29	12	59
27	Soğan Yahnisi	61	22	17
28	Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması	26	16	58
29	Kabak Boranı	72	13	15
30	Kabak Dolması	20	18	62
31	Soğanlı Tas Kebap	43	28	29
32	Kuru Biber Dolması	13	18	65
33	Kuru Patlıcan Dolması	13	21	66
34	Yavan Dolma (Eriksiz-Erikli)	78	10	12
35	Madımak	26	27	47
36	Bat	22	25	53
37	Bakla Dolması	48	19	33
38	Pehlili Pilav	82	10	9
39	Şehriyeli Bulgur Pilavı	10	6	84
40	Nohutlu Bulgur Pilavı	8	7	85

NO	YÖRESEL LEZET	BİLMİYORUM (%)	BİLİYORUM AMA TATMADIM (%)	BİLİYORUM ve TATTIM (%)
41	Hedik	59	11	30
42	Kuru Fasulye Piyazı	23	11	66
43	Tokat Tavası	61	22	17
44	Nohut Yahnisi	55	16	29
45	Nivik	90	4	6
46	Tokat Tiridi	62	18	20
47	Tokat Kabuğu Kavurması	78	11	11
48	Çökelek Sündürmesi	45	14	41
49	Pancar Yemeği	54	19	27
50	Patlıcan Kebabı	23	25	52
51	Ferfene	91	6	3
52	Pakali	94	4	2
53	Gelin Parmağı	87	8	5
54	Pürpürüm Kavurması	78	9	13
55	Pirinçli Pürpürüm Yemeği	80	7	13
56	Etli Fasulye Yemeği	18	9	73
57	Yumurtalı Fasulye Kavurması	62	14	13
58	Patates Kavurması	25	12	63
59	Taze Fasulyeli Bulgur Pilavı	47	16	37
60	Mercimekli Bulgur Pilavı	28	9	63
Tatlılar				
61	Hasurda (Hasuda)	82	6	12
62	Lağlek (Leylek-Lalek) Giliği	88	7	5
63	İşkefe Tatlısı	89	3	8
64	Oklavadan Sıyırma (Tırtıl Baklava)	47	10	43
65	Un Helvası	10	8	82
66	Pancar Tatlısı	78	8	14
67	Pekmez Helvası	54	15	31
68	Güdül	93	3	4
69	Kumak	91	5	4
Hamur İşleri				
70	Erişte	9	8	83
71	Tokat Çökelikli Gözlemesi	28	19	53
72	Tokat Taze Gözlemesi	28	17	55
73	Tokat Katmeri	20	19	61
74	Tuzsuz	88	3	9
75	Kete	39	12	49
76	Gömbe	51	16	33
77	Cevizli Çörek	27	14	59
78	Tırnak Pide	26	12	62
79	Kesme Kare Mantı	38	18	44
80	Taş Ekmeği	42	15	43
81	Pişi	11	6	83
82	Sac Bazlaması	30	13	57
83	Kaygana	69	12	19

NO	YÖRESEL LEZET	BİLMİYORUM (%)	BİLİYORUM AMA TATMADIM (%)	BİLİYORUM ve TATTIM (%)
84	Nohut Mayalı Cevizli Çörek	66	12	22
85	Tokat Simidi	25	14	61
86	Tokat Yağlısı	20	21	59
87	Haşhaşlı Çörek	28	16	56
88	Yoğurtmaç	25	22	53
89	Niksar Cevizli Parmak	78	8	14
90	Niksar Ekmeği	74	12	14
91	Tokat Pağacı	79	8	13
92	Tokat Çöreği	49	18	33
93	Çerkeş / Çerkez Mantısı Psihalive	83	9	8
94	Kavlak Börek	91	4	5
95	Pırasa Böreği	55	15	30
96	Mısır Böreği	83	7	10
97	Almus Böreği	90	3	7
98	Şipsi	90	4	6
99	Papa	93	4	3
100	Siron	84	6	10
101	Olibah	92	4	4
Et Ürünleri				
102	Bez (Elbiseli) Sucuk)	60	14	26
103	Tokat Pastırması	53	23	24
104	Tokat Kavurması	46	24	30
105	Mumbar	27	46	27
106	Kelle	25	46	29
107	Kelle Paça	17	38	45
İçecekler				
108	Kızılıcak Hoşafı	45	21	34

BİLMEDİKLERİ YEMEKLER**BİLDİKLERİ YEMEKLER****8****TOKAT'TA OKUYAN, TOKATLI OLMAYAN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN EN ÇOK BİLDİKLERİ TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİ**

YÖRESEL ÇORBALAR: Toyga Çorbası, Bacaklı Çorba

YEMEKLER: Tokat Kebabı, Tokat Keşkeği, Domatesli Biber Kızartması, Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması, Kabak Dolması, Kuru Biber Dolması, Kuru Patlıcan Dolması, Madımak, Bat, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Nohutlu Bulgur Pilavı, Kur Fasulye Piyazı, Patlıcan Kebabı, Etlı Fasulye Yemeği, Mercimekli Bulgur Pilavı, Un Helvası,

HAMUR İŞLERİ: Erişte, Tokat Çökelekli Gözlemesi, Tokat Sade Gözlemesi, Tokat Katmeri, Kete, Cevizli Çörek, Tırnak Pide, Kesme Kare Mantı, Pişi, Sac Bazlaması, Tokat Simidi, Tokat Yağlısı, Haşhaşlı Çörek, Yoğurtmaç, Tokat Çöreği,

ET ÜRÜNLERİ: Kelle Paça

9

TOKAT'TA OKUYAN, TOKATLI OLMAYAN ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİNİN EN ÇOK BİLDİKLERİ TOKAT YÖRESEL LEZZETLERİ ANALİZİ

Tokat'ta okuyan ama Tokatlı olmayan öğrencilerin uzun süredir Tokat'ta bulunmaları nedeniyle yöresel lezzetlerin bilinme ve tatma düzeyleri ölçülmeye çalışılmıştır. Bu tanıma giren öğrencilerin Tokat'ta geçici süre buldukları (*bir misafir gibi*) zaman diliminde yerel lezzetlere ne ölçüde ulaşılabildikleri, tadım tatmadıkları ve bilip bilmedikleri öğrenilmeye çalışılmıştır.

Ankete katılan Tokatlı olmayan üniversite öğrencilerin % 33,6 sı 1 yıl, % 27,2 si 2 yıldır, % 15,2 si 3 yıldır, % 10,4 4 yıldır, % 4'ü 5 yıldır, % 9,6 sı 5 yıldan fazla Tokat'ta bulunmaktadır.

Buna karşın söz konusu öğrencilerin Tokat'a ait *Etli Kelem Sarması, Bulgurlu Ispanak Kavurması, Ispanak Mıhlaması, Yavan Dolma, Bakla Dolması, Pehlili Pilav, Nivik, Tokat Tiridi, Çökelek sündürmesi, Yumurtalı Fasulye Kavurması, Lağlek Giliği, İşkefe Tatlısı, Bez Sucuk* gibi bilenen **yöresel lezzetleri bilmiyor olmaları not** edilmelidir.

Tokat'ta okuyan, Tokatlı olmayan üniversite öğrencilerinin en çok bildikleri Tokat yöresel lezzetleri olarak işaret ettikleri *Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması, Kabak Dolması, Kuru Patlıcan Dolması, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Nohutlu Bulgur Pilavı, Kuru Fasulye Piyazı, Patlıcan Kebabı, Etli Fasulye Yemeği, Patates Kavurması, Un Helvası, Tırnak Pide, Kelle Paça* yemeklerinin Türkiye'nin hemen her yerinde yapılıyor olmasından kaynaklı olduğu akla gelmektedir.

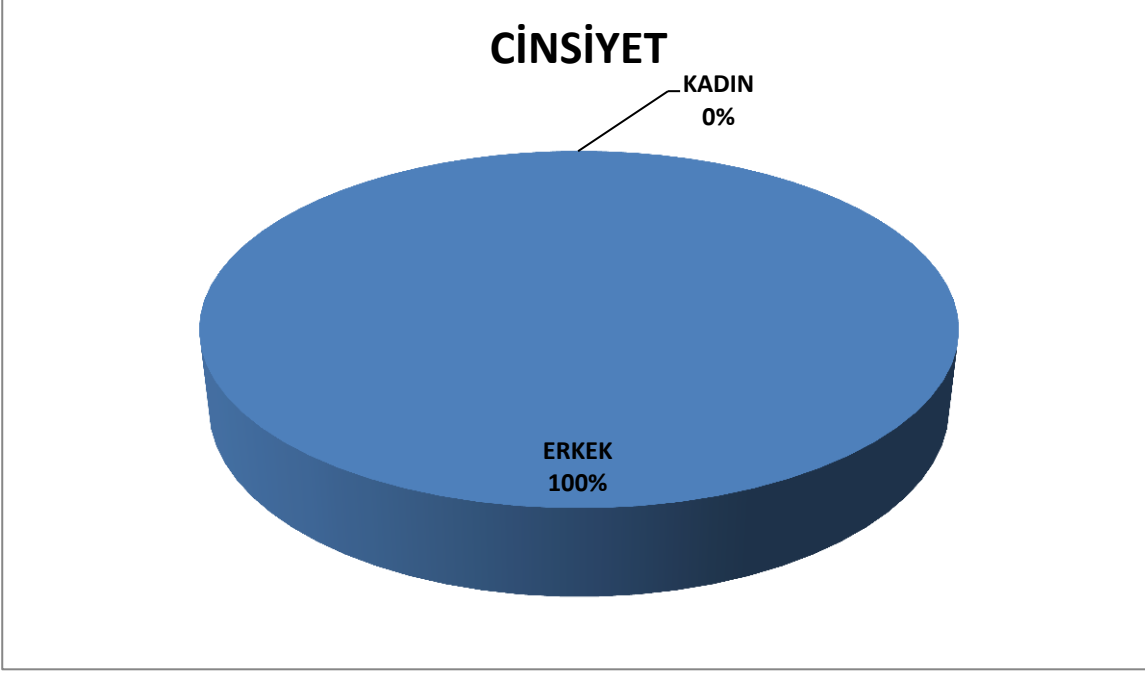
Nitekim yeme-içme ve konaklama sektöründe faaliyet gösteren işletmeler kendileriyle yapılan anket çalışmasında bu saptanan bu yemeklerin tamamının "**Tokat'ın özgün yöresel lezzetleri**" olmadığını, bu listedeki lezzetlerin bir kısmının Türkiye'nin hemen hemen her yöresinde yapılıp tüketildiğini ve Tokat'ın yöresel lezzeti olarak bilinmediğini belirtmişlerdir.

Genel anlamda başka yörelerde de yapılan ancak katılımcı Tokatlı olmayan üniversite öğrencilerinin Tokat yöresel lezzetleri olarak işaretlediği yemeklerden "**Kuru Biber Dolması**" ile "**Domatesli Biber Kızartması**" yemeklerinin reçete farklılığından (*Tokat Biberinden yapılmış olması nedeniyle*) kaynaklı olarak Tokat'a ait olduğu yeme-içme ve konaklama sektörü temsilcilerince yapılan anketlerden ortaya çıkmaktadır.

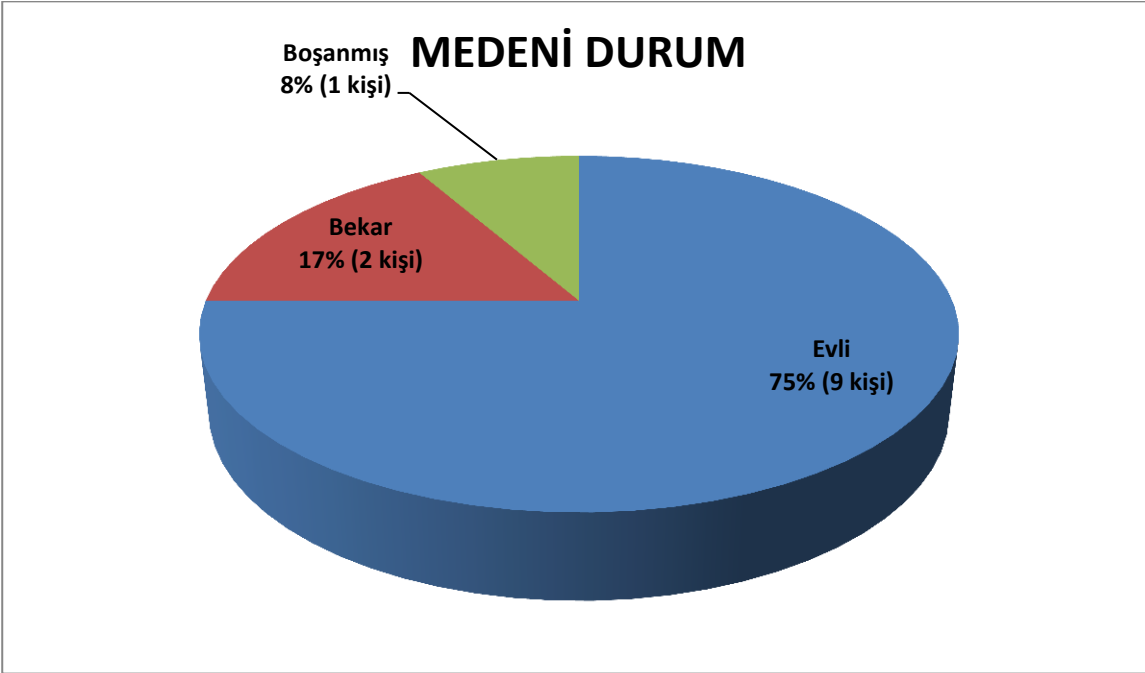
Anketin ortaya çıkardığı çarpıcı bir husus da, Tokatlı olmayan öğrencilerin % 55 inin ayda 5 defa dışarda yemek yediklerini belirtmelerine karşın, % 19'unun Tokat Kebabını, %41 nin de Tokat Keşkeğini bilmiyor ve tatmamış olduklarıdır.

**YÖRESEL YEMEKLERİN İŞLETME MENÜLERİNDE YER ALMA DÜZEYİ ANKET
BULGULARI: TOKAT İLİ**

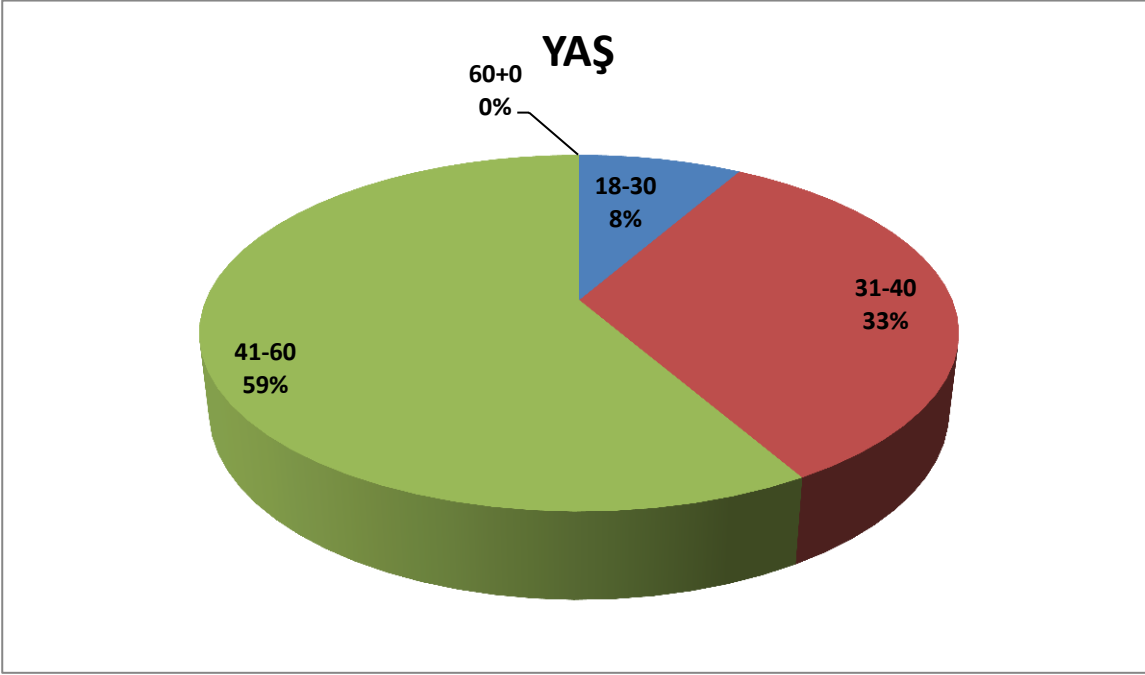
9

YEME-İÇME-KONAKLAMA SEKTÖRÜNDE YER ALAN İŞLETMELERİN
MENÜLERİNDE YÖRESEL LEZETLERİ BULUNDURMA DÜZEYLERİNE
İLİŞKİN ANKET BULGULARI

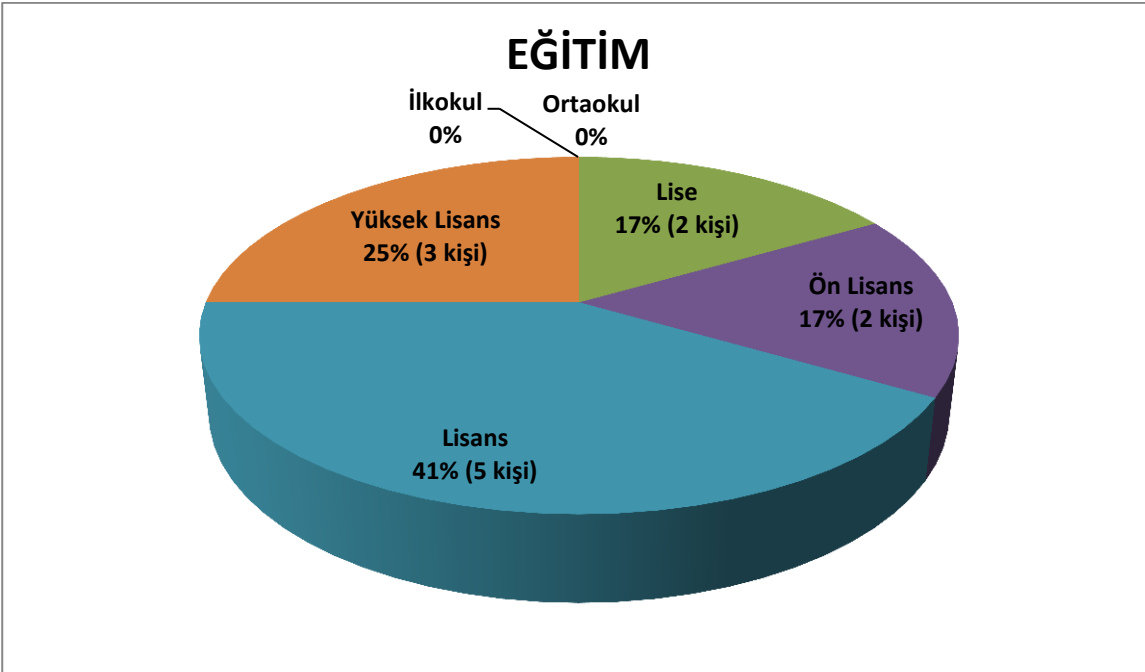
Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 1 – Cinsiyet



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 2 – Medeni Durum

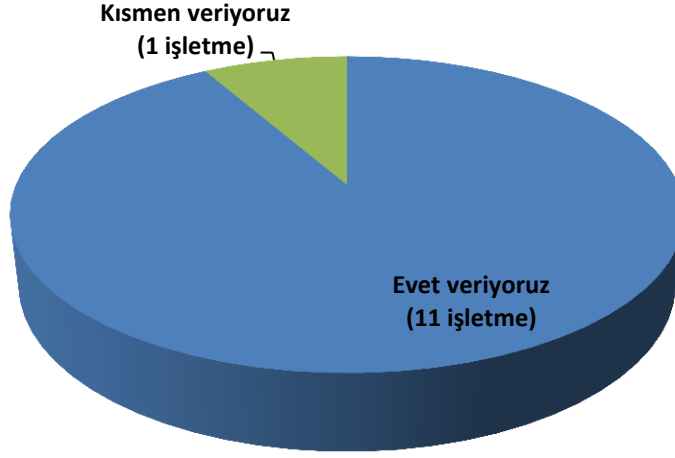


Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 3 – Yaş



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 4 – Eğitim

İŞLETMENİZİN MENÜSÜNDE YÖRESEL YEMEKLERE YER VERİYOR MUSUNUZ?

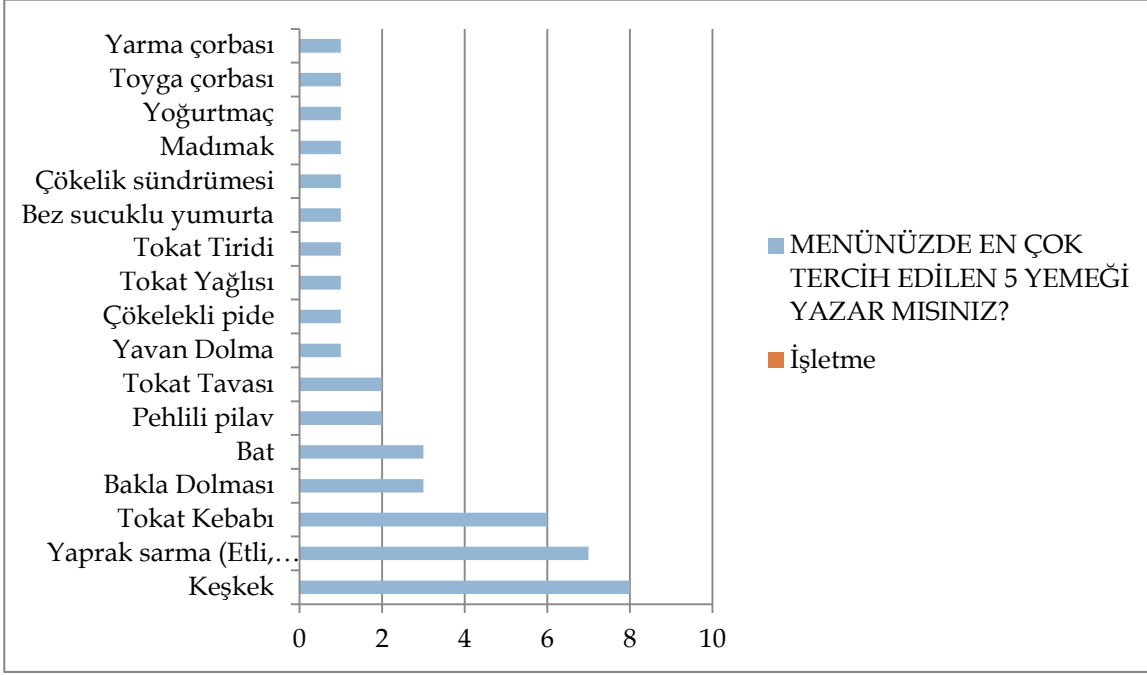


Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 5 – İşletmenizin Menüsinde Yöresel Yemeklere Yer Veriyor musunuz?

EĞER VERMİYORSANIZ İŞLETMENİZİN MENÜSÜNDE YÖRESEL YEMEKLERE YER VERMEME NEDENİNİZ NEDİR?



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 6 – Eğer vermiyorsanız, nedeni nedir?



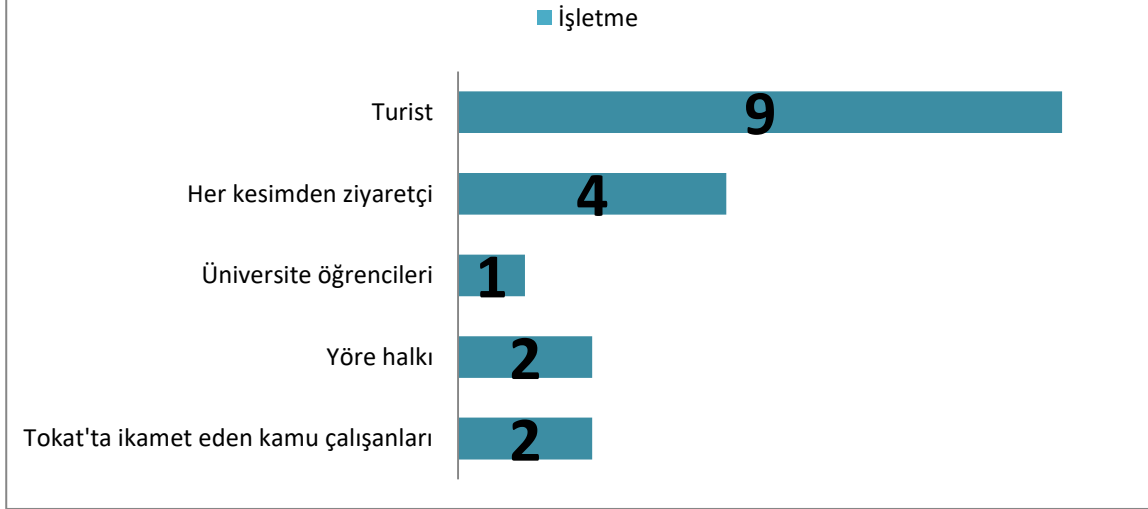
Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 7 – Menüünüzde En Çok Tercih Edilen 5 Yemeği Yazar mısınız?

İşletmelerin menülerinde tercih edilen yemekler tercih sıralamasına göre, *Keşkek, Yaprak sarma, Tokat Kebabı, bakla dolması, bat, Pehlili pilav, Tokat Tavası*' dir. Diğer lezzetler aynı miktarda tercih edilmektedir.



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 8 – Konuklarınızın Yöresel Yemekleri Diğer Yemeklere Tercih Ettiklerini Düşünüyor musunuz?

YÖRESEL YEMEKLERİ TERCİH EDEN KONUKLARIN PROFİLİ NEDİR?



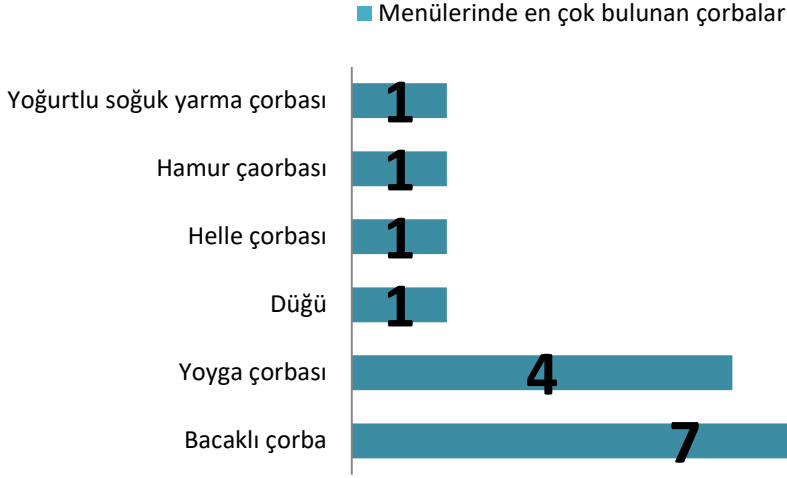
Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 9 – Yöresel Yemekleri Tercih Eden Konukların Profili Nedir?

YÖRESEL LEZZETLERİN ULUSAL VE ULUSLARARASI ALANDA TANITIMI NASIL YAPILIR?



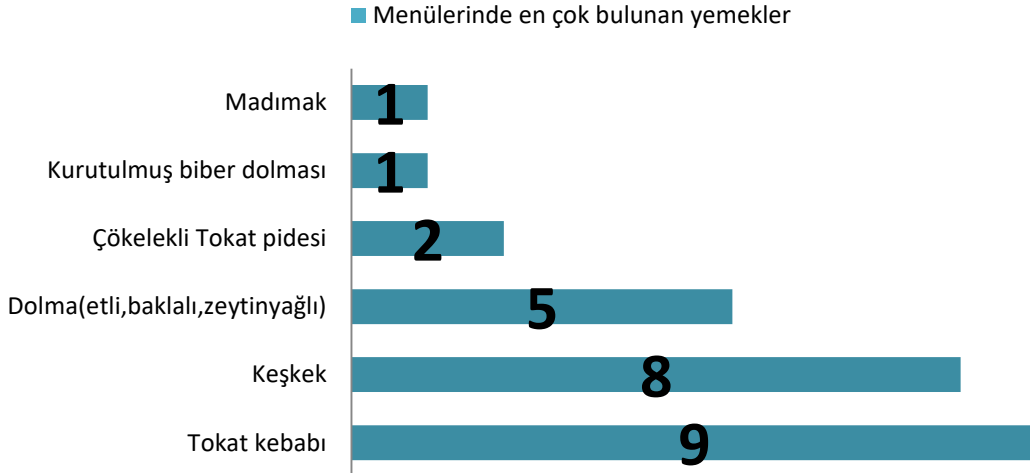
Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 10 – Yöresel Lezzetlerin Ulusal ve Uluslararası Alanda Tanıtımı Nasıl Yapılır?

MENÜNÜZDE YER ALAN ÇORBA ÇEŞİTLERİNİ YAZAR MISINIZ?



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 11 – Menüünüzde Yer Alan Çorba Çeşitlerini Yazar mısınız?

MENÜNÜZDE YER ALAN YÖRESEL ANA YEMEK ÇEŞİTLERİNİ YAZAR MISINIZ?

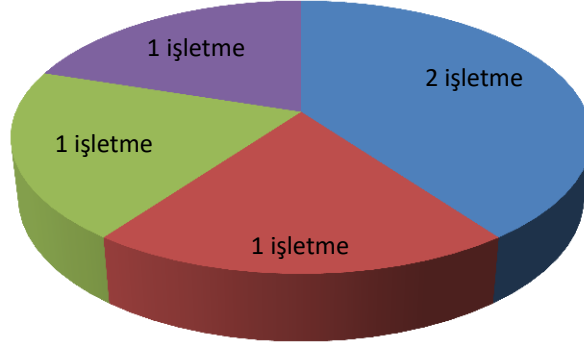


Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 12 – Menüünüzde Yer Alan Yöresel Ana Yemek Çeşitlerini Yazar mısınız?

Dokuz işletmenin menüsünde Tokat kebabı bulunurken, 8 işletmenin menüsünde keşkek, 5'inin menüsünde Yaprak Sarma bulunmaktadır.

MENÜNÜZDE YER ALAN YÖRESEL TATLI ÇEŞİTLERİNİ YAZAR MISINIZ?

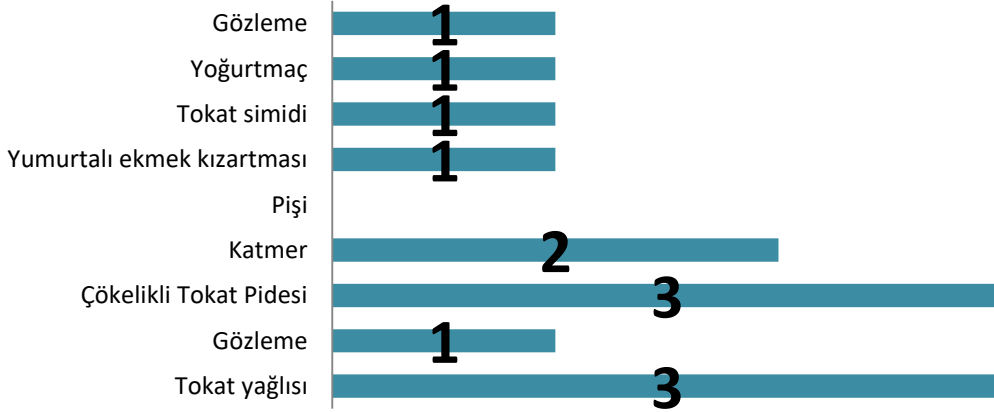
■ Tırtıl baklava ■ Kesme yufka tatlısı ■ Kolbastı ■ Yaprak tatlısı



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 13 – Menüünüzde Yer Alan Yöresel Tatlı Çeşitlerini Yazar mısınız?

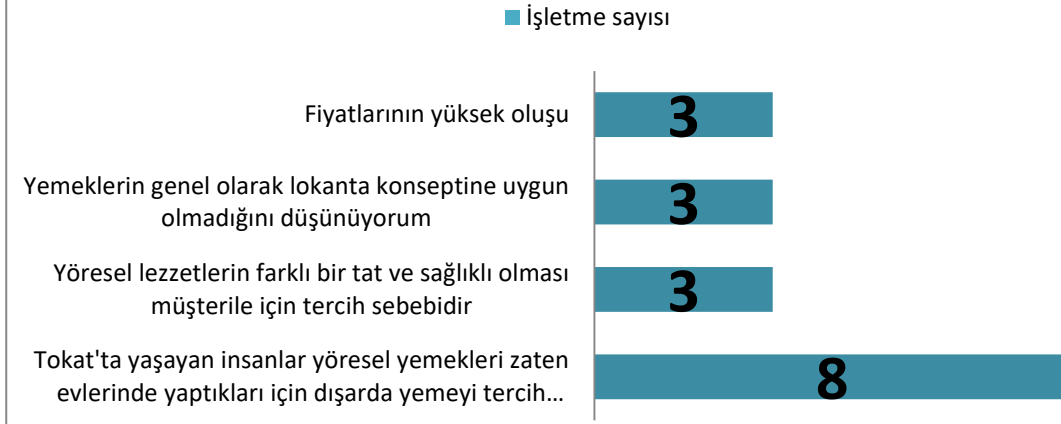
MENÜNÜZDE YER ALAN YÖRESEL HAMUR İŞLERİNİ YAZAR MISINIZ?

■ Menülerinde hamur işleri bulunan işletme sayıları



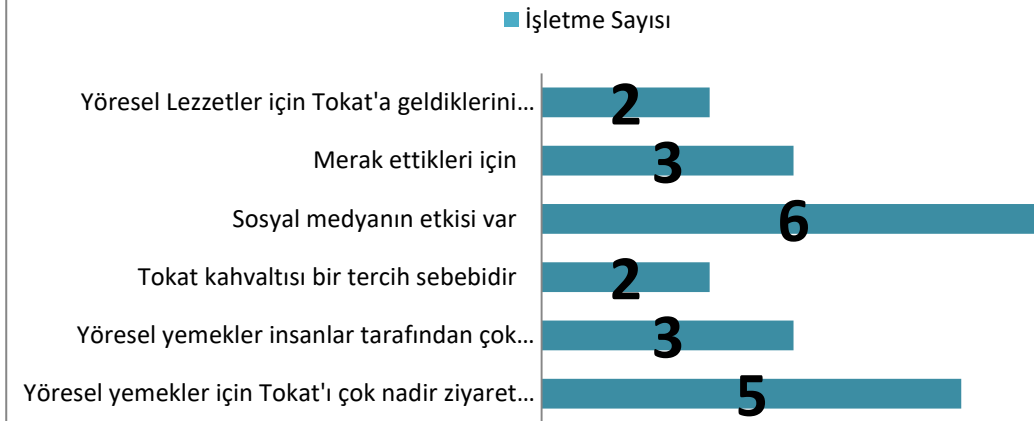
Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 14 – Menüünüzde Yer Alan Yöresel Hamur İşlerini Yazar mısınız?

MENÜLERDE YÖRESEL LEZZETLERİN TERCİH EDİLME-EDİLMEME SEBEPLERİNİ YAZAR MISINIZ?



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 15 – Menülerde Yöresel Lezzetlerin Tercih Edilme-Edilmeme Sebeplerini Yazar mısınız?

TURİSTLER AÇISINDAN BÖLGEYİ TERCİH ETMEDE YÖRESEL LEZZETLERİN PAYI SİZCE NEDİR?



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 16 – Turistler Açısından Bölgeyi Tercih Etmede Yöresel Lezzetlerin Payı Sizce Nedir?

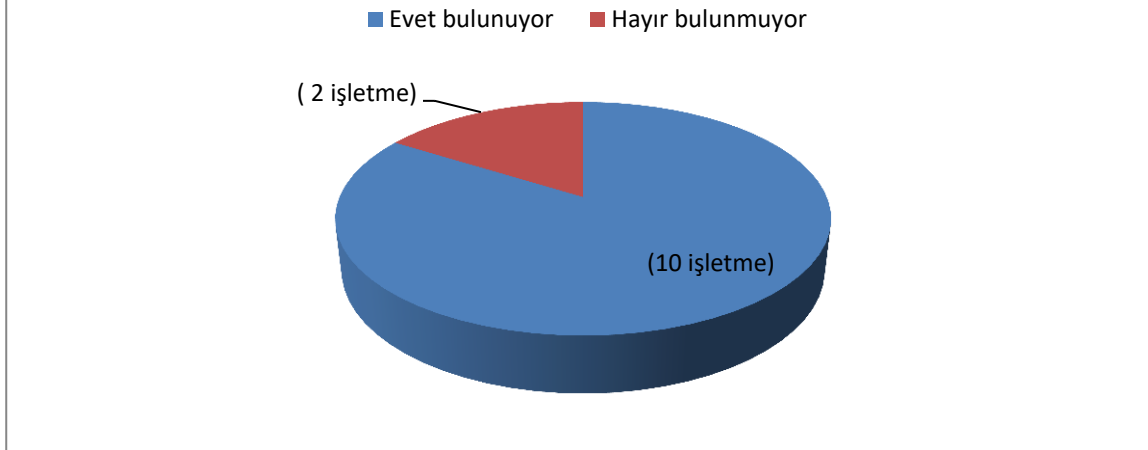
YÖRESEL LEZZETLERİN FİYATLANDIRMA POLİTİKASI NASIL OLMALIDIR?



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 17 – Yöresel Lezzetlerin Fiyatlandırma Politikası Nasıl Olmalıdır?

Araştırmaya katılan işletmelerin 6'sı, "Yöresel yemekler klasik lokanta yemeklerine veya ızgara yemeklerine göre daha fazla emek gerektiren yemeklerdir. Bu nedenle fiyatları daha yüksek olmalıdır" seçeneğine katılmaktadırlar.

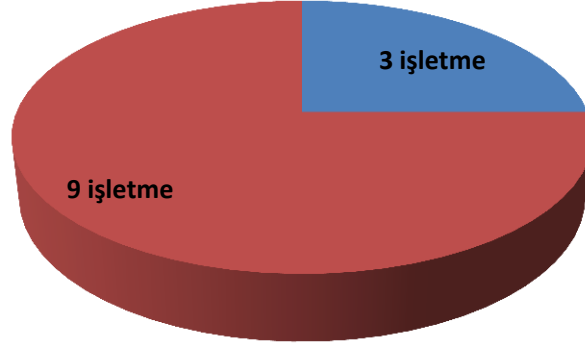
İŞLETME MENÜNÜZDE TOKAT DIŞINDA YÖREYE ÖZGÜ BİR YÖRESEL YEMEK BULUNUYOR MU?



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 18 – İşletme Menüünüzde Tokat Dışında Yöreye Özgü Bir Yöresel Yemek Bulunuyor mu?

YÖRESEL YEMEK YAPIMI İÇİN GEREKLİ ÜRÜN TEMİNİNDE ZORLUK YAŞIYOR MUSUNUZ?

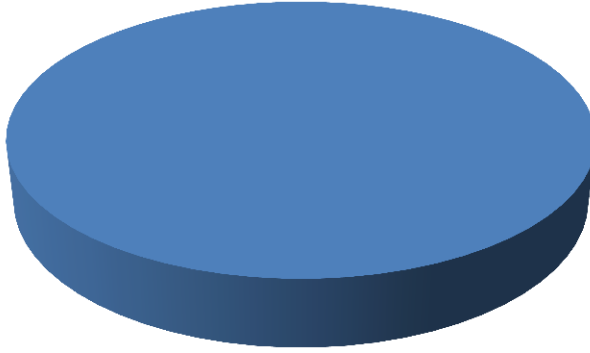
■ Evet yaşıyoruz ■ Hayır yaşamıyoruz



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 19 – Yöresel Yemek Yapımı İçin Gerekli Ürün Temininde Zorluk Yaşıyor musunuz?

GEREKLİ İMKANLAR OLUŞTURULABİLSE İŞLETMENİZDE / MENÜNÜZDE YÖRESEL LEZZETLER BULUNDURMAYI DÜŞÜNÜR MÜ SÜNÜZ?

■ Evet düşünürüm



Yeme-İçme-Konaklama Sektörü Grafik 20 – Gerekli İmkânlar Oluşturulabilse İşletmenizde/Menünüzde Yöresel Lezzetler Bulundurmayı Düşünür Müsünüz?

Tablo 2

NO	LEZZET ADI	SÖZ KONUSU YEMEKLER TOKAT'IN ÖZGÜN YÖRESEL LEZZETİ MİDİR?		
		Lezzetidir (%)	Değildir (%)	Bilmiyorum (%)
ÇORBALAR				
1	Toyga (yoğurt) Çorbası	100	-	-
2	Bacaklı Çorba	100	-	-
3	Helle Çorbası	75	8,3	16,7
4	Yaş Tarhana Çorbası	75	16,7	8,3
5	Yatıklı Tarhan	33,3	58,3	8,3
6	Sütlü Bulgur Çorbası	58,3	16,7	25
7	Sütlü Yarma Çorbası	66,7	-	33,3
8	İşkembe Çorbası	25,0	66,7	8,3
9	Övmeç Çorbası	33,3	8,3	58,3
10	Düğü Çorbası	66,7	25,0	8,3
11	Yoğurtlu Hamur Çorbası	75,0	16,7	8,3
12	Gendüme Çorbası	33,3	-	66,7
13	Püşürük Çorba	-	8,3	91,7
14	Keşbo Çorba	-	8,3	9,7
15	Kelem Çorbası	16,7	33,3	50,0
16	Bütün Çorba	25,0	-	75,0
17	Oğmaç Çorbası	25,0	-	75,0
18	Topalaklı Helle Çorbası	58,3	8,3	33,3
YEMEKLER				
19	Tokat Kebabı	100	-	-
20	Düğü Pilavı	66,7	33,3	-
22	Tokat Keşkeği	100	-	-
23	Pehlili Patlıcan	25,0	41,7	33,3
24	Etli Yaprak Sarması	100	-	-
25	Etli Kelem Sarması	75	16,7	8,3
26	Kelem Kavurması	58,3	33,3	8,3
27	Bulgurlu Ispanak Kavurması	50,0	25,0	25,0
28	Ispanak Mihlaması	75,0	8,3	16,7
29	Domatesli Biber Kızartması	83,3	-	16,7
30	Patlıcan Biber Kızartması	41,7	41,7	16,6
31	Patlıcan Yeşil Biber Gözlemesi	41,7	41,7	16,6
32	Soğan Yahnisi	58,3	16,7	25,0
33	Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması	33,3	66,7	-
34	Kabak Boranı	25,0	33,3	41,7
35	Kabak Dolması	16,7	58,3	25,0
36	Soğanlı Tas Kebabı	50,0	33,3	16,7
37	Kuru Biber Dolması	91,7	8,3	-

Tablo 2

NO	LEZZET ADI	SÖZ KONUSU YEMEKLER TOKAT'IN ÖZGÜN YÖRESEL LEZZETİ MİDİR?		
		Lezzetidir (%)	Değildir (%)	Bilmiyorum (%)
YEMEKLER				
38	Kuru Patlıcan Dolması	25,0	58,3	16,6
39	Yavan Dolma	66,7	8,3	25
40	Madımak	91,7	-	8,3
41	Bat	100	-	-
42	Bakla Dolması	91,7	-	8,3
43	Pehlili Pilav	91,7	-	8,3
49	Şehriyeli Bulgur Pilavı	25,0	66,7	8,3
50	Nohutlu Bulgur Pilavı	33,3	66,7	-
51	Hedik	83,3	-	16,7
52	Kuru Fasulye Piyazı	8,3	75,0	16,6
53	Tokat Tavası	83,3	-	16,6
54	Nohut Yahnisi	33,3	41,7	25,0
55	Nivik	58,4	8,3	33,3
56	Tokat Tiridi	100	-	-
57	Kabak Kabuğu Kavurması	66,7	25,0	8,3
58	Çökelek Sündürmesi	91,7	8,3	-
59	Pancar Yemeği	50,0	16,7	33,3
60	Patlıcan Kebabı	16,7	58,3	25,0
61	Ferfene	25,0	-	75,0
62	Pakali	-	16,7	83,3
63	Gelin Parmağı	8,3	-	91,7
64	Pürpürüm Kavurması	75,0	8,3	16,7
65	Pirinçli Pürpürüm Yemeği	50,0	16,7	33,3
66	Etlı Fasulye Yemeği	33,3	66,7	-
67	Yumurtalı Taze Fasulye Kavurması	83,4	8,3	8,3
68	Patates Kavurması	16,7	75,0	8,3
69	Patates Piyazı	25,0	75,0	-
70	Taze Fasulyeli Bulgur Pilavı	50,0	16,7	33,3
71	Mercimekli Bulgur Pilavı	50,0	50,0	-
TATLILAR				
72	Hasurda (Hasuda)	75,0	8,3	16,7
73	Laglek Giliği	66,7	-	33,3
75	İşkefe Tatlısı	83,3	-	16,7
76	Oklavadan Sıyırma(Tırtıl Baklava)	91,7	8,3	-
77	Un Helvası	58,3	33,3	8,3
78	Kuru Erik Tatlısı	41,7	16,7	41,7
79	Pancar Tatlısı	18,2	27,3	54,5
80	Pekmez Helvası	18,2	18,2	63,6
81	Kumak	36,4	9,1	54,5

Tablo 2

NO	LEZZET ADI	SÖZ KONUSU YEMEKLER TOKAT'IN ÖZGÜN YÖRESEL LEZZETİ MİDİR?		
		Lezzetidir (%)	Değildir (%)	Bilmiyorum (%)
ET ÜRÜNLERİ				
82	Bez Sucuk	100	-	-
83	Tokat Pastırması	100	-	-
84	Tokat Kavurması	58,3	41,7	-
85	Mumbar	33,3	50,0	16,7
86	Kelle	25,0	66,7	8,3
87	Kelle Paça	16,7	66,7	16,7
HAMUR İŞLERİ				
88	Erişte	83,3	16,7	-
89	Tokat Çökelekli Pidesi	100	-	-
90	Tokat Çökelekli Gözlemesi	100	-	-
91	Tokat Sade Gözlemesi	83,4	8,3	8,3
92	Tokat Katmeri	100	-	-
93	Tuzsuz	66,7	25,0	8,3
94	Güdü	16,7	8,3	75,0
95	Kete	58,4	33,3	8,3
96	Gömbe	91,7	8,3	-
97	Cevizli Çörek	100	-	-
98	Tırnak Pide	25,0	75,0	-
99	Kesme Mantı	66,7	33,3	-
100	Taş Ekmeği	75,0	8,3	16,7
101	Pişi	66,7	25,0	8,3
102	Sac Bazlama	66,7	33,3	-
103	Kaygana	25,0	25,0	50,0
104	Nohut Mayalı Cevizli Çörek	91,7	-	8,3
105	Tokat Simidi	100	-	-
106	Tokat Yağlısı	100	-	-
107	Haşhaşlı Çörek	41,7	33,3	25,0
108	Yoğurtmaç	100	-	-
109	Niksar Ekmeği	91,7	8,3	-
110	Tokat Pağacı	42,0	16,7	41,3
111	Kavlak Börek	-	50,0	50,0
112	Pırasa Böreği	8,3	50,0	41,7
113	Mısır Böreği	-	41,7	58,3
114	Almus Böreği	25,0	8,3	66,7
115	Şipsi	16,7	8,3	75,0
116	Papa	-	16,7	83,3
117	Siron	8,3	8,3	83,4
118	Olibah	16,6	16,7	66,7

Tablo 2

NO	LEZZET ADI	SÖZ KONUSU YEMEKLER TOKAT'IN ÖZGÜN YÖRESEL LEZZETİ MİDİR?		
		Lezzetidir (%)	Değildir (%)	Bilmiyorum (%)
ÜZÜM VE MEYVE ÜRÜNLERİ				
119	Kuşburnu Marmelatı-Pekmezi	100	-	-
120	Zile Pekmezi	100	-	-
121	Üzüm Tarhanası	91,7	8,3	-
122	Köme	91,7	-	8,3
123	Zambak Reçeli	58,3	-	41,7
124	Üzüm Pestili	50,0	33,3	16,7
125	Dut Pestili	25,0	33,3	41,7
İÇECEKLER				
126	Dimes Meyve Suları	100	-	-
127	Diren Şarapları	91,7	8,3	-
128	Mahlep Şarabı	100	-	-
129	Kızılıcık Hoşafı	80,0	20,0	-

Ankete Katılan yeme-içme ve konaklama işletmesi temsilcileri aşağıdaki yemeklerin % 100 oranında Tokat yöresel lezzeti olduğunda birleşiyorlar.

%100 oranındaki yemekler;

Toyga (yoğurt) Çorbası, Bacaklı Çorba, Tokat Kebabı, Tokat Keşkeği, Etlı Yaprak Sarması, Bat, Bez Sucuk, Tokat Pastırması, Tokat Çökelekli Pidesi, Tokat Çökelekli Gözlemesi, Tokat Katmeri, Tokat Tiridi, Cevizli Çörek, Tokat Simidi, Tokat Yağlısı, Yoğurtmaç, Kuşburnu Marmelatı, Zile Pekmezi, Dimes Meyve Suları, Mahlep Şarabı

Ankete Katılan yeme-içme ve konaklama işletmesi temsilcileri aşağıdaki yemeklerin % 91 oranında Tokat yöresel lezzeti olduğunda birleşiyorlar.

% 91 oranındaki yemekler;

Madımak, Kuru Biber Dolması, Bakla Dolması, Pehlili Pilav, Çökelek Sündürmesi, Oklavadan Sıyırma (Tırtıl Baklavası), Gömbe, Nohut Mayalı Cevizli Çörek, Niksar Ekmeği, Üzüm Tarhanası, Köme, Diren Şarapları

Ankete Katılan yeme-içme ve konaklama işletmesi temsilcileri aşağıdaki yemeklerin % 75-85 oranında Tokat yöresel lezzeti olduğunda birleşiyorlar.

%75-85 arasındaki yemekler

Yumurtalı Taze Fasulye Kavurması (%83,4), Tokat Sade Gözlemesi (%83,4), İşkefe Tatlısı (%83,3), Erişte (%83,3), Kızılıcık Hoşafı (%80), Helle Çorbası (%75), Yaş Tarhana Çorbası (%75), Yoğurtlu Hamur Çorbası (%75), Etlı Kelem Sarması (75), Ispanak Mıhlaması (%75), Pürpürüm Kavurması (%75), Hasuda (%75), Taş Ekmeği (%75)

Ankete Katılan yeme-içme ve konaklama işletmesi temsilcileri aşağıdaki yemeklerin % 50-70 oranında Tokat yöresel lezzeti olduğunda birleşiyorlar.

%50-70 arasındakiler:

Düğü Çorbası (%66,7), Sütli Yarma Çorbası (%66,7), Kabak Kabuğu Kıvırması (%66,7), Düğü Pilavı(%66,7), Yavan Dolma (%66,7), Lağlek Giliği (%66,7), Kesmen Manti (%66,7), Pişi (%66,7), Tuzsuz (%66,7), Sac Bazlama (%66,7), Nivik (%58,4), Kete (%58,4), Sütli Bulgur Çorbası (%58,3), Topalıklı Helle Çorbası(%58,3), Kelem Kavurması(58,3), Soğan Yahnisi(58,3), Un helvası (%58,3), Tokat Kavurması (%58,3), Zambak Reçeli (%58,3), Bulgurlu Ispanak Kavurması (%50), Soğanlı Tas Kebabı (%50), Pancar Yemeği (%50), Pirinçli Pürpürüm Yemeği (%50), Taze Fasulyeli Bulgur Pilavı (%50), Mercimekli Bulgur Pilavı (%50), Üzüm Pestili (%50),

Katılımcı işletmelerin Tokat yöresel yemekleri olmadığını veya bilmedikleri ifade ettikleri yemekler;

Yaş Tarhana Çorbası, İşkembe Çorbası, Övmeç Çorbası, Gendüme Çorbası, Püşürük Çorba, Keşbo Çorba, Kelem Çorbası, Bütün Çorba, Oğmaç Çorbası, Pehlili Patlıcan, Patlıcan Biber Kızartması, Patlıcan Yeşil Biber Gözlemesi, Sarımsaklı Yoğurtlu Kabak Kızartması, Kabak Boranı, Kabak Dolması, Kuru Patlıcan Dolması, Şehriyeli Bulgur Pilavı, Nohutlu Bulgur Pilavı, Kuru Fasulye Piyazı, Nohut Yahnisi, Patlıcan Kebabı, Ferfene, Pakali, Gelin Parmağı, Etli Fasulye Yemeği, Patates Kavurması, Patates Piyazı, Pancar Tatlısı, Pekmez Helvası, Kumak, Mumbar, Kelle, Kelle Paça, Güdül, Tırnak Pide, Kaygana, Haşhaşlı Çörek, Tokat Pağacı, Kavlak Börek, Pırasa Böreği, Almus Böreği, Dut Pestili,

11

YEME-İÇME SEKTÖRÜ ANKET ANALİZİ

Ankete katılan 5 adet konaklama (*Dedeman, Grand Alin Otel, Çavuşoğlu Tower, Silk Road Museum Hotel ve Yazmacılar Hanı Otel*) ve 7 adet yeme-içme (*Saklı Bahçe, Şehrazat, İşeri, Hacıvat Köftçisi, Pirhan, Fırnistan, Liva*) sektörü temsilcilerinin tamamı eğitimli (*lise, ön lisans, lisans ve yüksek lisans*) ve 8 kişi 10 yıldan fazla, 2 kişi 8-10 yıldır, 1 kişi 4-7 yıl, 1 kişi de 1-3 yıldır sektörde başarıyla hizmet vermektedirler. Ankete katılım sağlayan 8 kişi işletme sahibi iken, 4 kişi yöneticidir. Ankete katılım sağlayanların 11'i Tokatlı, 1'i Konyalıdır.

Ankete katılan işletmelerin birisi hariç diğerleri, 11 işletme menülerinde yöresel yemeklere yer vermektedirler. Menülerinde yöresel yemeklere yer vermeyen tek işletme, menülerinde yöresel yemeklere yer vermeme nedenini, “**FastFood talebinin daha yoğunlukta olması**” şeklinde açıklamıştır.

Ankete katılan işletmelerin menülerinde “**tercih edilen 5 yöresel**” lezzet olarak, en çok tercih edilen ürünler tercih sırasına göre; *Keşkek, Yaprak Sarma (zeytinyağlı ve etli), Tokat Kebabı, Bakla Dolması, Bat, Pehlili Pilav, Tokat Tavasıdır*. Bu lezzetleri kendi aralarında aynı eşit sayı ve oranda *Yavan Dolma, Çökelekli Pide, Tokat Yağlısı, Tokat Tiridi, Bez Sucuklu Yumurta, Çökelek Sündürmesi, Madımak, Yoğurtmaç, Toyga Çorbası, Yarma Çorbası* takip etmektedir.

Anket katılımcıları özellikle gezginlerin (*turistlerin*) yöresel yemekleri tercih ettiklerini düşünüyor ve yöresel lezzetlerin tüm tanıtım mecralarının kullanılarak, ulusal ve uluslararası alanda tanıtılması gerektiğini düşünüyorlar.

Katılımcılar menülerinde en çok yer alan çorbanın “**Bacaklı çorba**” olduğunda ve menülerinde en çok bulunan yemeklerin *Tokat Kebabı, Tokat Keşkeği ve Yaprak Sarma* (etli ve zeytinyağlı) olduğunda birleşiyorlar.

Anket katılımcıları Tokat'ta yaşayan insanların yöresel yemekleri zaten evlerinde yaptıkları için dışarda yemeyi tercih etmediklerini belirtiyor. Katılımcılar fiyatlarının yüksek olması, genel olarak lokanta konseptine uygun olmaması nedeniyle tercih edilmediğini belirtiyorlar.

Katılımcılar **turistlerin yöresel lezzetler için Tokat'a gelmediklerini** belirtirken, **sosyal medyanın bölgeyi tercih etmede etkin** olduğunu kaydediyorlar.

Yöresel lezzetlerin fiyatlandırma politikasında yöresel yemeklerin **Turizm Kalite İşaretine** sahip işletmelerde yapılması ve **fiyatlarının da ayrıcalıklı** olması gerektiğini belirtiyorlar.

Ankete katılan 12 işletmenin 10'unu kısıtlı olsa da yöreye özgü olmayan yemekleri menülerinde bulduklarını ve gerekli imkânlar oluşturulması halinde menülerinde yöresel lezzetler buldurmayı düşündüklerini belirtiyorlar.

12

ODAK GRUP GÖRÜŞMELERİ-ALINAN GÖRÜŞ VE ÖNERİLER

Özellikle yeme içme sektöründe yer alan ve **Tokat Kebabı yapmakla tanınan işletmelerde yaptığımız Odak Grup Görüşmelerinde** Tokat Kebabının yapılışı ve sunumu konusunda aşağıdaki görüşler öne öne çıkmıştır.

- Tokat Kebabının tepsiyle sunulması yerine porsiyon olarak sunulması daha doğrudur.
- İyi bir Tokat Kebabının 280 ila 380 gram arasında olması gerekmektedir. (*Söz konusu gramajlardaki farklılıklar patlıcanın farklı boyutlarda kullanımından kaynaklanmaktadır. Örneğin Şehrazat İşletmesi patlıcanın her iki ucunu alarak bütün ve eşit boyutta kullanmaktadır*) Bu gramaj farklılıkları aynı zamanda fiyat farklılıkları da oluşturmaktadır. Örneğin bir işletmede porsiyonu 1.200 TL, iken başka bir işletmede porsiyonu 1.000 TL olabilmektedir
- Tam patlıcan kullanımında ölçü olarak, 1 kilo kebaba 1 kilo kuyruk yağı kullanılması patlıcanların yanmadan lokum gibi olmasını sağladığı, kebaba ilave yağ dökülmesine gerek olmadığı da bir görüş olarak ifade edilmiştir.
- Görüşmeciler, **bir porsiyon Tokat Kebabında 5 ile 6 adet patlıcan** bulunması gerektiğini belirtmişlerdir.
- Görüşmeciler, **bir porsiyon Tokat Kebabında 6 adet möhre (şiş et)** bulunması gerektiğini belirtmişlerdir. Görüşmeciler porsiyonda **şiş et ya da pırzola bulunmasına göre fiyatin da**

değişeceğini belirtmişlerdir. (Örneğin: bütün ve eşit boyda patlıcan ve 6 adet möhre kullanan bir restoranda 1 porsiyon Tokat Kebabı 1.200 TL iken, pırzola kullanılması halinde fiyat 1.500 TL olmaktadır. (Fiyatlar: 06.06.2025 itibarıyla verilmiştir)

▪-Görüşmeciler, sebze ve et kullanımının dışında Tokat Kebabının fiyatını belirleyen görünmeyen diğer bir unsurun Tokat Kebap Ocağının **Kavı ve kebab ustalarına ödenen ücretler** olduğunu belirtmişlerdir. Ocağın sürekli belirli bir sıcaklıkta tutulması gerektiğini belirten katılımcılar bu konunun da maliyete etki ettiğini belirtmişlerdir. (Katılımcılar 06.06.2025 itibarıyla iyi bir kebab ustasına, ustalık derecesine bağlı olarak 100-150 bin TL aylık ücret ödendiğini belirtmişlerdir)

▪Tescilli Tokat Kebabında Karayaka Kuzusu eti kullanılacağı belirtilmiş olmasına karşın, katılımcılar bu ürünün bulunmasında büyük zorluklar yaşandığını belirterek, et konusundaki tedarikin başka cins kuzu etinden ve Tokat dışından tedarik edildiğini (karşılandığını) belirtmişlerdir. Katılımcılar Tokat Kebabında et konusunda dikkat edilmesi gereken hususun kuzu eti kullanılması, koyun eti kullanılmaması olduğunu belirtmişlerdir.

▪-Görüşmedeki bazı katılımcılar, kaliteli bir hizmetin sadece iyi bir kebab / yemek yapmaktan ibaret olmadığını belirterek, **kalitenin kurum/işletme çapında bir faaliyet olduğuna işaret** etmişler ve işletmecilerin bu anlamda inovatif düşünceleri gerektiğine söylemişlerdir.

▪Katılımcılar Tokat Kebabı başta olmak üzere, yeme-içme sektöründe faaliyet gösteren işletmelere **"Turizm Kalite İşareti (Belgesi)"** alma zorunluluğunun getirilmesi ve bu konuda Ticaret ve Sanayi Odası'nın öncü rol oynaması gerektiğini belirtmişlerdir.

▪Özellikle konaklama işletmelerinin dile getirdiği en birincil konu Tokat Kebabı ile ilgilidir. Tokat'a gelen turistlerin bu yemeği pahalı bulduklarıdır. Tokat'ın özgün yemeklerinden en başta gelen favori yemeği Tokat Kebabı olmakla birlikte, fiyatının yüksek olması ürünün deneyimlenmesini güçlendirdiği ifade edilmektedir. Gelen turist üzerinde olumlu iz bırakmak adına turistik işletmelerde daha ulaşılabilir olması gerektiği ifade edilmektedir. Bu konuda öneri geliştiren katılımcı konaklama işletmeleri, Tokat Kebabının fiyatının makul seviyede tutulması ve yerel yönetimlerin yöresel ürünler için belirli bir fiyatlandırma politikası geliştirmesi gerektiğini ifade etmektedirler. (TUDER'in bu konudaki görüşü, tur firmalarıyla gelen gezginlere "Tokat Kebabı İndirim Kartı" verilmesidir.)

▪Katılımcılar Tokat Kebabının standart hale gelmesi gerektiğini ifade ediyor. Tokat Kebabının pırzola ve möhreden yapılması gerektiği belirtiliyor. Bunun için Hıdırlık Sosyal Tesisi örnek verilerek, ocakların doğal gazlı olmaması odun kullanılması gerektiği ifade ediliyor. Müze restoran da Tokat Kebabı'nın olmadığını belirtilerek, Tokat Kebabı'nın eşsiz bir yemek olarak öne çıkarılmasına vurgu yapıyorlar.

- İşin profesyonelleri gastronomi işletmeciliğinin görünenden çok daha zor olduğunu bilmektedirler. Literatürde yer aldığı gibi, anlatımlardan çıkardığımız, “olay sadece bir ailenin mutfağını ilgilendirmemekte, endüstriyel bir üretimi ifade etmektedir. Yeme-içme sektöründe yer alan işletmelerin verimli bir gastronomi işletmeciliğini ortaya koyacak profesyonel yöntemlerin başında menü yönetimi gelmektedir.” (*Gastronomide Menü Yönetimi Hüseyin Altınel*)
- Bu çalışmada amaç Gastronomiye yönelik Toplam Kalite Yönetimi, Kalite Güvenlik Sistemi, Tokat’a özgü yemekler olarak belirlenen ürünlerin üretimi, maliyeti vs. konular değildir.
- Üniversite öğrencileri okumak için geldikleri şehirlerde konaklama, gezi, yeme-içme, kültürel faaliyetler gibi birçok aktiviteyi aynı zamanda yürüten ve şehrin kültürel birikimine önemli katkı sunan bireylerdir. Şehrin sokakları, müzeleri, doğal ve tarihi güzellikleri, kafeleri, yeme-içme mekânları, sinemaları, tiyatroları ile her şehrin, birbirinden farklı sürprizleri barındırdığını deneyimleyerek görebilir, okudukları şehri adım adım keşfedebilirler. Bu çalışmada Tokat Gastronomisindeki menü işleyişini bu anlayışla, önce Tokat’a okumak için gelen Tokatlı olmayan öğrencilerin üzerinden görmeye, daha sonra da, Tokat Gastronomisindeki menü işleyişini yeme-içme ve konaklama işletmeleri üzerinden görmeye çalışılmıştır.
- Bu çalışmanın diğer bir amacı da; “gastronomi sadece bir ailenin mutfağını ilgilendirmeyip, endüstriyel bir üretimi ifade etmektedir” anlayışından yola çıkarak, **Tokat’a ait özgün yemeklerin listesini çıkarmak, bu konudaki bilgi kirliliğinin önüne geçmek ve belirlenen yöresel lezzetlerin yeme-içme ve konaklama sektörünün menülerindeki yer alma düzeylerinin artırılmasına yönelik bir yol haritasını oluşturabilmektir.**
- Çalışma ile Türk Mutfağı içerisinde özel bir yere sahip olduğunu düşündüğümüz Tokat Mutfağı’nın gerçekte ne ölçüde tanındığı ve menülerde ne ölçüde yer bulabildiği anlamaya çalışılmıştır. Bunun için uygulanan yöntemler raporun başında açıklanmıştır.
- Bu çalışmanın yapılmasını gerekli kılan, **Valilik (Tokat İl Kültür Turizm Müdürlüğü), TOGÜ; Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, Tokat Turizm Tanıtma Derneği (TUDER) ve Başkent Tokatlılar Eğitim Kültür ve Dayanışma Derneği (BAŞTEK) işbirliğinde yapılacak olan “TOKAT SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ ÇALIŞTAYI” na altlık oluşturma** ve bu çalıştay sonucu bir **“Tokat Gastronomi Kılavuzu”** oluşturulması, bu kılavuzun gastronomi turizmine rehber olması düşüncesidir.
- Araştırma ile yöresel yemeklerin yöre halkı tarafından evlerinde yapılıyor olması işletmelerde farklı lezzetleri tercih etmelerinin temel sebebi olarak ortaya çıkmış, yöre halkı tarafından yöresel yemeklerin evlerde halen yapılıyor olmasının sürdürülebilirlik açısından önemli bir noktada olduğu sonucuna varılmıştır.
- Tokat Kebabı, Keşkek, Yaprak sarma (Eтли, zeytinyağı), Bat, Pehlili Pilav ve hamur işleri gibi birkaç yemek dışında, yöreye özgü yemeklerin işletme menülerinde hali hazırda pazarlama aracı olarak ele alınmıyor olması, yöreye özgü mutfak ve turizm ilişkisi içerisinde öne çıkan konulardan biridir.

□Yöre mutfacı, barındırdığı zenginliğe karşın, bölge açısından önem taşıyan ve ziyaretçiler açısından çekicilik unsuru taşıyan bir konuma henüz gelememiştir. **Tokat Kebabı gibi öne çıkan yöresel lezzet konusunda bile tartışmalar** yapılmaktadır. Tokat Kebabına mutlaka bir standart getirilmesi sektörde yer alan işletmelerin üzerinde önemle durdukları bir konudur.

□Tokat gastronomisi Zile-Pazar-Tokat-Niksar turizm destinasyonunda turizm gelirlerinin artırılmasına katkıda bulunma konusunda büyük bir potansiyele sahiptir. Tokat yöresel mutfacı, gastronomik kahvaltısı, yöresel yiyecek unsurları, kültür turizmi, outdoor turizm ve alternatif turizm için pazarlama aracı olarak değerlendirilebilir.

□Araştırmaya başlamadan önce masa başı çalışmaları yoluyla internet kaynakları, yöresel lezzetler konusunda yazılan kitaplar, literatürler taranmış ve 121 çeşit yöresel lezzet saptanmıştır. Türkiye'nin hemen yöresinde yapılan birkaç lezzet dışında (*kuru fasulye piyazı, patates, piyazı ve kavurması, etli taze fasulye vb. gibi*) bu kadar sayıda yöresel lezzetin olması şaşırtıcı olabilir.

Ancak Tokat, 6000 yıla uzanan tarihinde 14 devletin; Hatti İmparatorluğu, Hitit İmparatorluğu, Frig Uygarlığı, Med Uygarlığı, Pers Uygarlığı, Büyük İskender İmparatorluğu, Roma İmparatorluğu, Bizans İmparatorluğu, Araplar, Danişmend Devleti, Anadolu Selçuklu Devleti, Moğol İmparatorluğu, İlhanlı Devleti ve Osmanlı İmparatorluğu Tokat Bölgesi'nde egemenlikleri sürdürmüşlerdir.

Bunun yanında 1877 Osmanlı Rus Savaşı sebebiyle yaşanan göçlerle doğudan Çerkezler, Gürcüler, Lazlar, Lezgiler, Karapapaklar, Karaçaylar, Karslılar, Artvinliler, Erzurumlular, Gümüşhaneliler, Balkan Savaşı sebebiyle de Batıdan Romanya göçmenleri, Bulgaristan göçmenleri, Makedonya Göçmenleri, Selanik Göçmenleri ve Arnavutlar bu şehre göçmüşler ve kültürel çeşitlilik artmıştır.

Bu bağlamda Tokat mutfacı, bu kültürlerin mutfak esintileriyle harmanlanmış, etkilenmiş bir mutfak kültürüdür. Bu anlamda Tokat mutfacının durağan ve gelişime kapalı değil renkli ve çeşitli bir mutfak olma özelliği taşıdığı anlaşılmaktadır.

□Turistlerinin şehri / destinasyonu tekrar ziyaret etme ve ağızdan ağıza iletişim faaliyetlerinin turist sayısına güçlü bir şekilde etki ettiğini göstermektedir. Yiyecekler bir destinasyonun kimliğini ve kültürünü yansıtmaya yardımcı olduğundan gastronomi destinasyon imajının geliştirilmesinde rol oynayabilmektedir (Quan ve Wang, 2004; Henderson, 2009). Bu anlamda yiyecekler destinasyon markalaşmasında kullanılabilecek güçlü bir araçlardır. Özetle Yemek, yeni ve unutulmaz deneyimler arayan turistler için en önemli çekiciliklerden biridir ve turistlerin destinasyon seçimi kararında etkili olabilmektedir (Björk ve Kauppinen-Räsänen,2016; Selwood, 2003).

□Yemek kimlik, kişilik, ideoloji ve duygularımızı iletmemize yardımcı olur. Diğer kültürleri tanımak için en uygun araçlardan biridir (Long, 1998). Bölgenin kültürel mirasına derinden bağlıdır ve iç içedir. Yiyecek tüketimi esnasında bir değiş tokuş gerçekleşir. Böyle bir değişim genellikle bir turisti olumlu bir şekilde etkiler ve kişinin gastronomik bir deneyim yoluyla belirli bir destinasyonun uzun süredir devam eden gelenekleri tanımaya ve paylaşmasına izin verir (Silkes, Cai ve Lehto, 2013).

□Turistlerin yerel olarak üretilen yiyecek-içeceklerle ilgili harcamaları, yerel birincil üretim ve işleme sektörlerini ekonomik açıdan canlandırmakta ve bu sektörlerin devamlılığına önemli katkıda bulunmaktadır (Boyne, Williams ve Hall, 2003). Turizmin çarpan etkisi dolayısıyla tarım üreticileri ve gıda endüstrileri için ek bir iş kaynağıdır. Turistlerden gelen talep, pazarları yerel

sınırların ötesine genişletmekte, ürün yeniliği ve çeşitlendirme konularına yönelme fırsatını sağlamaktadır (Henderson, 2009).

□ **Yiyecekler destinasyon seçimi** ve memnuniyet üzerinde önemli etkiye sahiptir (Björk vd., 2016). Gastronominin destinasyon deneyimi ve tekrar ziyaret etme niyetine etkileri üzerinde literatürde çeşitli çalışmalar bulunmaktadır. Tsai (2016) yerel mutfakları tüketme deneyimlerinin, turistlerde olumlu ve unutulmaz anılar yarattığını ve bu tür olumlu anıların mekân bağlılığını artırdığını belirtmektedir. Lertputtarak'ın (2012) Tayland'da yaptığı araştırma destinasyon imajının ve Tayland yemeklerinin imajının turistlerin tekrar ziyaret etme niyetleri ile pozitif bir ilişki içinde olduğunu ortaya koymuştur.

□ Gastronomi turizminin sürdürülebilirliğini etkileyen özellikleri ekonomik, çevresel ve kültürel olarak sınıflandırılabilir. **Ekonomik açıdan** değerlendirildiğinde, gastronomi turizminin ekonomik etkilerinin büyük ölçüde yerel ekonomide kaldığı görülmektedir. **Çevresel etkilerine** bakıldığında ise yiyecek millerini azaltma gibi çevresel bir avantaja sahip olduğu görülmektedir. **Kültürel açıdan** bakıldığında mahsullerin ve canlı hayvanların, gıda ürünlerinin ve yemeklerin yeniden keşfedilmesi ve geliştirilmesi, turistlerin ziyaret edilen yeri anlamalarını artırabileceği gibi, yerel sakinlerin kültürel aidiyet duygusu üzerinde de olumlu etkilere sahip olabilmektedir (Andersson, Mossberg ve Therkelsen, 2017).

□ Tokat çok çeşitli çorbalar, etli yemekler, sebze yemekleri, hamur işleri ve tatlılarıyla özgün gastronomik değerlere sahiptir. Mutfak kültüründeki çeşitlilik ve özgünlük araştırmanın gerçekleştirilmesinin en önemli nedenidir.

□ Çorbalar arasında özellikle Bacaklı çorba ve Toyga çorbası öne çıkmaktadır. Bu çorbalar pek çok restoranda yapılan ve müşterilere sunulan bir üründür.

□ Tokat mutfağında pişirilen diğer yemekler, Sebzeli Tokat Kebabı, Tokat Keşkeği, etli ve zeytinyağlı yaprak sarma, , etli kelem dolması (Tokat'ta lahanaya "kelem" denmektedir ve kurutulmuş Tokat biberi dolması, Madımadır. (Madımak yakın coğrafyamızda ki şehirlerde de pişirilmekle birlikte salçalı ve salçasız pişirilmesine göre de özgünlük kazanmaktadır.)

□ Tokat'ta da hamur işleri yaygın olarak tüketilmektedir. Yoğurtmaç (cevizli ve haşhaşlı), Tokat Çökelekli Pidesi, Tokat Çökelekli Gözlemesi, Tokat Katmeri, Cevizli Çörek, Tokat Simidi, Tokat Yağlısı, Kesme Kare Hamuru, Erişte sıkça tüketilen önemli hamur işi ürünler arasındadır.

□ Günümüzde eskisi kadar yaygın olmasa da geçmişte tandır evi bulunan evlerde günlük olarak ekmek ve bazlama yapıldığı bilinmektedir.

□ Tarım sektörü Tokat'ta kalkınmada öncelikli bir sektördür. Tarım şehridir. Yöresel gıda hammaddeleri ve bunlardan elde edilen yöresel gıdalar bakımından zengin olduğu ve köklü tarihi geçmişinin mutfağına da yansdığı görülmektedir. Zengin mutfak kültürü gastronomi turizmi açısından iyi bir kaynaktır.

□ Tokat'ın coğrafi işaret alabilecek ürünler bakımından ciddi bir potansiyele sahip olduğu görülmektedir. Ancak ne yazık ki bu potansiyel yeterince değerlendirilememiştir. Tokat'ın tescilli ürünlerine ait tablo aşağıdadır. (Tablo 3 ve 4. Kaynak Tokat TSO)

TESCİLLİ TOKAT COĞRAFİ İŞARETLİ ÜRÜNLER (TABLO 3)

NO	COĞRAFI İŞARETİN ADI	TÜRÜ	ÜRÜN GRUBU	TESCİL ETTİREN
1	Erbaa Katmeri	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Erbaa Belediyesi
2	Erbaa Narince Bağ Yaprağı	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Erbaa TSO
3	Niksar Cevizi	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Niksar TSO
4	Reşadiye Kırmızı Pezik Turşusu	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Reşadiye Belediyesi
5	Tokat Bez Sucuk	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri	Tokat TSO
6	Tokat Ekmeği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	TESOB
7	Tokat Karayaka Kuzu Eti	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş et ürünleri	Tokat TSO
8	Tokat Kebabı	Mahreç İşareti	Yemekler Çorbalar	Tokat TSO
9	Tokat Narince Salamura Asma Yaprağı	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tokat Ziraat Odası
10	Tokat Yağlısı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	TESOB
11	Tokat Çöreği	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	TESOB
12	Tokat Üzüm Tarhanası	Mahreç İşareti	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tokat TSO
13	Turhal Yoğurtmacı	Mahreç İşareti	Fırıncılık ve pastacılık mamulleri, hamur işleri, tatlılar	Tokat TSO
14	Zile Kömesi	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Zile TSO
15	Zile Pekmezi	Mahreç İşareti	Çikolata, şekerleme ve türevi ürünler	Zile TSO

TESCİL BEKLEYEN ÜRÜNLER (TABLO 4)

NO	COĞRAFI İŞARETİN ADI	TÜRÜ	ÜRÜN GRUBU	TESCİL ETTİREN
1	Tokay Ayçiçek Balı	Menşe Adı	Diğer Ürünler	Tokat Valiliği, Tokat Halk Eğitim Merkezi, Beyza Kolsuzoğlu, Fatih Peşmen
2	Tokat Bakla Dolması	Mahreç İşareti	Yemekler ve Çorbalar	Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
3	Tokat Biberi	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tokat Ziraat Odası
4	Tokat Erikli Yavan Dolma	Mahreç İşareti	Yemekler ve Çorbalar	Tokat İl Milli Eğitim Müdürlüğü
5	Tokat Narince Üzümü	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tokat Ziraat Odası
6	Tokat Yassı Soğan	Menşe Adı	İşlenmiş ve işlenmemiş meyve ve sebzeler ile mantarlar	Tokat Ziraat Odası

NOT: Bakla Dolması "Amasya Baklalı Dolması" adı altında 17.08.2021 tarihinde Mahreç İşareti almıştır.

- Farklı gastronomi ürünlerine coğrafi işaret alınması ile ilgili süreçlerin bir an önce başlatılması gerekmektedir.
- Tokat Gastronomi Çalıştayı'nın öncesinde yapılan çalışmaların ana amacı Tokat'ta gastronomi turizminin gelişmesine yönelik bir yol haritası çıkarmak olduğundan önce, Tokat'a okumak için gelen Tokatlı olmayan öğrencilerin yöresel yemekleri bilme ve tatma düzeylerine ilişkin bir anket çalışması yapılmıştır. Daha sonra yeme-içme ve konaklama sektöründeki işletmelerle ilgili çalışmaları yapılmış ve yapılacak Çalıştaya altlık oluşturulmaya çalışılmıştır.
- Bu çalışmalar ışığında, yapılacak Gastronomi Çalıştayı ile de paydaşlardan derinlemesine ve detaylı bilgi alınması gerekmektedir.
- Araştırma Tokat'ta yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde, yöresel yiyeceklere menülerde yeterince yer verilmediğini ortaya koymuştur. Araştırma Tokat'ta gastronomik mirasın çok zengin olduğunu ancak unutulmaya yüz tutan lezzetler olduğunu ortaya koymuştur.
- Tokat başka coğrafyalarda eşine rastlanmayacak sayıda pek çok medeniyete ev sahipliği yapmasıyla, tarihi dokusunu korumasıyla, tarihi olaylara tanıklık etmesiyle zengin bir tarihi ve kültürel mirasa sahiptir ve turizmde de bu miras ön plana çıkmaktadır.
- Tarihi çekiciliklerden sonra gastronominin de turistik çekicilikler arasında ön plana çıkması konusunda şanslı bir ildir. Gastronomi turizmine ağırlık ve önem verilmesi, ürünlerine coğrafi işaretlerin alınması, ses getirecek önemli zirve organizasyonlarının düzenlenmesi gibi çalışmalarla yöresel yiyecekler destinasyon imajında önemli bir yer tutmaya başlayacaktır.
- Çok zengin tarihi, kültürel ve jeolojik mirasa sahip Tokat, bu zenginliğini, yiyecek ve içeceklerle, ilgili aktivitelerle (Outdoor ve alternatif turizm) ilişkilendirebilecek zenginliğe de sahiptir.
- Gastronomi turizmi denildiğinde aklımıza yöresel yemeklerin tadımı ve yemek için, yeni tatlar keşfetmek için seyahat edilmesi geliyor. Tokat'ta azımsanmayacak bir yemek kültürü var ve bu yemek kültürü yemek için seyahat eden; damak zevkenden anlayan, gelir düzeyi yüksek, kültürel farkındalığı yüksek kişilerin bölgeye çekilmesi için kullanılmalıdır.
- Tokat gastronomi turizmi açısından **başlangıç noktasındadır**. Bu başlangıç noktası Tokat Belediyesi Hıdırlık Sosyal Tesislerinde yöresel yemeklerin tanıtılması, sunulması coğrafi işaretlerin alınması ve bazı etkinliklerle ilişkilendirilebilir.

□ Tokat Yöresel Lezzetlerine İlişkin Bulgular

Bir destinasyonda gastronomi turizmini geliştirmek için bir yol haritası hazırlarken yöresel yiyecek çeşitliliği ve yörede öne çıkan yiyecekler hakkında bilgi sahibi olunması gerekmektedir. Bu bağlamda Tokat'a ait olduğu savlanan çorbalar, yemekler, tatlılar, et ürünleri, hamur işleri, üzüm ve meyve ürünleri ve içeceklerden oluşan 121 adet yöresel lezzet listesi sunulmuş, yeme-içme-konaklama sektöründeki anket katılımcılarına "Söz konusu yemekler Tokat'a Özgün Yöresel Lezzet midir?" sorusu yöneltilmiştir

Katılımcılar bu ankete; "Lezzetidir", "Değildir", "Bilmiyorum" şeklinde yanıt vermişlerdir.

Katılımcıların tamamı (%100'ü); Toyga Çorbası, Bacaklı Çorba, Tokat Kebabı, Tokat Keşkeği, Etlı Yaprak Sarma, Bat, Tokat Tiridi, Bez Sucuk, Tokat Pastırması, Tokat Çökeleli Pidesi, Tokat Çökeleli Gözlemesi, Tokat Katmeri, Cevizli Çörek, Tokat Simidi, Tokat Yağlısı, Yoğurtmaç, Kuşburnu Pekmezi-Marmelatı, Zile Pekmezi, Dimes Meyve Suyu, Mahlep Şarabı 'nı ilk sıraya yerleştirmişlerdir.

Katılımcıların %92 ile ikinci sıraya yerleştirdikleri yemeklerse; Tokat Kuru Biber Dolması, Madımak, Bakla Dolması, Pehlili Pilav, Çökelek Sündürmesi, Tırtıl Baklava, Gömbe, Nohut Mayalı Cevizli Çörek, Niksar Ekmeği, Üzüm Tarhanası, Köme, Diren Şarapları' dır.

Katılımcıların %75-85 ile üçüncü sıraya yerleştirdikleri yemeklerse; Helle Çorbası, Yaş Tarhana Çorbası, Yoğurtlu Hamur Çorbası, Etlı Kelem Sarması, Domates Tokat Biberi Kızartması, Hedik, Tokat Tavası, Pürpürüm Kavurması, Yumurtalı Taze Fasulye Kavurması, Hasuda, İşkefe Tatlısı, Erişte, Sade Tokat Gözlemesi, Taş Ekmeği, Kızılıcak Hoşafıdır.

Katılımcıların %50-70 ile dördüncü sıraya yerleştirdikleri yemeklerse; Sütlü Bulgur Çorbası, Sütlü Yarma Çorbası, Dügü Çorbası, Topalaklı Helle Çorbası, Dügü Pilavı, Kelem Kavurması, Bulgurlu Ispanak Kavurması, Soğan Yahnisi, Soğanlı Tas Kebabı, Yavan Dolma, Nivik, Kabak Kabağı Kavurması, Pancar Yemeğı, Pirinçli Pürpürüm Yemeğı, Taze Fasulyeli Bulgur Pilavı, Mercimekli Bulgur Pilavı, Laglek Giliğı, Un Helvası, Tokat Kavurması, Tuzsuz, Kesme Mantı, Pişi, Sac Bazlama, Zambak Reçeli, Üzüm Pestili' dir.

Katılımcılar listede yer alan diğer yemekler için "Tokat Yöresel Lezzeti Değildir" ya da "Bilmiyorum" seçeneğini işaretlemişlerdir. (Tablo 2)

Katılımcıların "Tokat Yöresel Lezzeti değildir" ya da "Bilmiyorum" şeklinde işaretlediğı bazı yemeklerin; Şipsi (Çerkez), Papa (Gürcü), Siron (Artvin), Velibah (Çerkez), Gendüme Çorbası (Gümüşhane), Püşürük Çorba (Van), Oğmaç Çorbası (Bursa-Çanakkale-Kastamonu), Ferfene (Erbaa), Gelin Parmağı Otu (Sivas) etnik yemekler olduğı düşünülmektedir. Bu durum gastronomi ile kültürün nasıl iç içe olduğunun ve gastronomi turizmi ile kültürel mirasın tanıtılıp korunabileceğinin de bir göstergesidir.

□Tokat Yerel mutfağın tanıtılmasında en kritik görev yerel yönetimler-Yeme, içme, konaklama sektörü, ilgili STK ve paydaşlara düşmektedir.

□Bu noktada Tokat'ta son yıllarda festivaller, gastronomi etkinlikleri düzenlenmesi gibi tanıtım açısından çalışmaların başladığı görülmektedir. Ancak **"teori olmadan pratik olmaz"** saptamasından yola çıkarak, Tokat Gastronomisinin disiplin altına alınması, sektörde kalite uygulamalarına, başlanması, yöresel lezzetlerin listesinin çıkarılması, reçetelerinin hazırlanması, gastronomi ürünlerine coğrafi işaret alınması gibi çalışmalarını gecikmeksizin başlatılması ve daha sonra tanıtım aşamasına geçilmesi gerekmektedir.

□Tokat'taki Yiyecek İçecek ve Konaklama İşletmelerinin Menülerine Yönelik Bulgular

Anket bulguları katılımcıların yöresel yiyeceklere yeterince yer vermediğini işaret etmektedir.

Katılımcılar menülerinde en çok tercih edilen çorba çeşidinin Bacaklı Çorba, ana yemeğın sırasıyla Tokat Kebabı, Tokat Keşkeğı, Yaprak Sarma (Etlı-Zeytinyağı), Kuru Biber Dolması ve Madımak,

tatlı çeşitlerinin ise Tırtıl Baklava, Kesme Yufka Tatlısı, hamur işlerininse, Tokat Yağlısı ve Çökelekli Tokat Pidesi olduğunu belirtmişlerdir.

Katılımcılar menülerinde yöresel lezzetlerin tercih edilmeme sebebini” Tokat’ta yaşayan insanlar yöresel yemekleri evlerinde yaptıkları için dışarda yemeyi tercih etmiyorlar” şeklinde açıklamamışlardır. Bu da gösteriyor ki, yeme içme ve konaklama sektörü menülerini planlarken turistlere değil yerel halka göre menü oluşturdukları dikkat çekmektedir. Öncelikle Tokat halkına yönelik plan yapıyor, yöresel yemekleri herkes evinde yapar talep olmaz diye düşünüyorlar. Bu nedenle lokantalar yöresel ürünlere çok fazla yönelmiyor. Gastronomi turizmi Tokat’ta son birkaç yıldır gündemde olduğundan işletmelerin böyle bir yaklaşım içerisinde olmaları doğal olarak kabul edilebilir. Ancak işletme sahiplerinin Tokat’taki gastronomi turizminin farkına varmaları gastronomi turizmi atağını başlatmaları ve zamanla artacak talebi karşılamak üzerine menülerinde güncellemeler yapmaları gerekmektedir. Hiç şüphe yok ki bu zaman içerisinde yerel yönetimler de bu çabalara destek vermelidirler.

□Tokat’ta Gastronomi Turizmine Yönelik Mevcut Çalışmalar ile İlgili Bulgular

Araştırmalar “Tokat’ta gastronomi var ama gastronomi turizmi yok” dedirtmektedir.

Yapılan araştırmada, Tokat Belediyesi’nin Hıdırlık Sosyal Tesislerinde ve Evliya Çelebi Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Osman Paşa Konağı Butik Uygulama Oteli Mutfağı dışında Tokat gastronomi turizminin geliştirmek için özel çalışma yapılan bir mekân olmadığı görülmüştür.

Katılımcıların tamamı Tokat’ta gastronomi turizmine yönelik alt yapı çalışmalarının yapılması konusunda hemfikirdirler. Bu bağlamda çalışmalar henüz başlangıç aşamasındadır ve daha yapılması gereken çok şey bulunmaktadır

□Tokat’ta Gastronomi Turizmi İş Birliklerine Yönelik Düşünceler

Araştırmada Tokat’ta gastronomi turizminin geliştirilmesi için iş birlikleri yapılmadığı görülmüştür.

Yerel yönetimlerin bu konuda başat rol üstlenerek, Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi, ilçe belediyeleri, Tokat Ticaret ve Sanayi Odası, ilgili STK’lar; Kültür ve Turizm Dernekleri, gastronomi derneği, üretici kooperatifleri, girişimciler, Kültür Turizm Bakanlığı, turizm lisesi, emek yoğun bir sektör olduğundan halk eğitim, ilgili federasyonlar, bu konuda çalışan fikir insanları, araştırmacı yazarlarla işbirliği yapılması gerekmektedir. Çalışmalara dışardan gelen insanlar bir yere kadar rehberlik edebilirler ama gastronomi de dahil olmak üzere turizmde gelişmenin ana kaynağı Tokatlılardır.

□Gastronomi Turizminin Gelişmesine Yönelik Öneriler

1-Yapılacak Tokat İli Sürdürülebilir Turizm Çalıştayı ile başka yöre/yörelere yapılmayan Tokat’a özgün yemeklerin bir listesi ve reçeteleri çıkarılarak, bu konudaki bilgi kirliliğine son verilmelidir.

2- Gastronomi turizminin geliştirilmesinde en kritik konu, yerel ürünlere bir an önce “Coğrafi İşaret” alınmasıdır. Listesi ve reçeteleri çıkarılan Tokat’a özgü yemeklerin bir an önce “Coğrafi İşaretleri” alınmalıdır. Coğrafi işaretler ürünleri pazarda farklılaştırmak için kullanılan sistemlerden biridir. Gastronomik kimlik oluşturulmasında son derece önemlidir. Türk Patent

Enstitüsü (2023) coğrafi işareti “tüketiciler için ürünün kaynağını, karakteristik özelliklerini ve ürünün söz konusu karakteristik özellikleri ile coğrafi alan arasındaki bağlantıyı gösteren ve garanti eden kalite işareti” olarak tanımlamaktadır. Coğrafi işaretler pek çok açıdan gastronomi turizmi için önemlidir. Gastronomi ürünleri açısından değerlendirildiğinde; bir yiyeceğin coğrafi işaret alması onun benzer diğer yiyeceklerden farklı ve özgün özelliklere sahip olduğunu göstergesidir. Coğrafi işaretlerden yalnızca o ürün için belirlenen özelliklere göre üretim yapan üreticiler yararlanabilmektedir. Dolayısıyla coğrafi işaretler bu koşulları sağlayan yerel üreticileri desteklemektedir. Coğrafi işaret alan ürünler, üretimin yapıldığı çevrelerde ekonomiyi olumlu etkilemekte, bölgesel kalkınmaya ve kırsal kalkınmaya katkı sağlamaktadır (Çalışkan ve Koç, 2012). Ekonomik faydaların yanında coğrafi işaretler sosyal ve kültürel faydalar da yaratmaktadır. Coğrafi işaretler geleneksel bilgi ve üretim biçimlerini korumakta (Gökovalı, 2007) ve gelecek nesillere aktarılmasına yardımcı olmaktadır. Mutfak kültürünün korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması gastronomi turizminin destinasyonlara getirdiği en önemli faydalardan biridir. Bu bağlamda coğrafi işaretlerin alınması da kültürün korunmasında destekleyici ya da tamamlayıcı etki göstermektedir.

3-Yöresel yemeklere ait reçetelerin kayıt altına alınarak kültürel mirasın muhafaza edilmesi sağlanmalıdır.

4-Tokat'ı tüm yöresiyle kucaklayacak bir **logo ve slogan** hazırlanmalıdır.

5- Tokat'ın tarihi, kültürel, jeolojik mirası, soyut kültürel mirası, gastronomisi ve yatırım olanaklarını içeren **kurumsal kimliğe haiz bir web sayfası** hazırlanmalıdır.

7-“Nerede ne yenir”, Tokat'ın **gastronomi lezzet haritası** çıkarılmalıdır. Bu harita belediye otobüslerinde “Tokat Gastrolezzet” haritası olarak gösterime alınmalıdır.

8-Listesi ve reçeteleri çıkarılan Tokat'a özgü yemeklerin bir an önce **VIP Katalogları** hazırlanmalı, bu konuda ehil olmayan, araştırmaya dayanmayan, yöresel ürünlerin sunum ve içeriklerinin özgünlüğü noktasında standart ölçütlerin belirlenmediği yemeklerle ilgili yazılı, görsel ve internet ortamında yayınlar yapılmasının önüne geçilmeli, marka değerini düşüren uygulamaların kamu gücü kullanılarak gerekli yaptırımlarla engellenmesi sağlanmalıdır. Hazırlanan bu VIP kataloglar web sayfasında da yayına alınmalıdır.

9-Tokat Kebabı yapan işletmeler başta olmak üzere, yeme-içme sektörüne yönelik “**Turizm Kalite İşareti Belgesi**” uygulamasına geçilmelidir.

10-Yöresel yemeklerin sürdürülebilirliği noktasında bu alanda bir Gastronomi Çalıştayı yapılarak, Gastronomi turizmine katkı sağlayacağı düşünülen görüş ve önerilerin ortaya çıkarılması sağlanmalıdır.

11- Gastronomi turizmi açısından sürdürülebilirlik kavramının içselleştirilerek sektör paydaşları ve kamuda farkındalık yaratılması sağlanmalıdır.

12-Gastronomi turizminin gelişmesi ve mevcudun muhafaza edilmesi için yörenin destinasyon bazlı markalaşması yolunda hangi politikaların izlenmesi, kamu ve sektör paydaşları tarafından benimsenmesi ve bir model olarak sektör paydaşlarına sunulması sağlanmalıdır.

13- Tokat'ı kapsayacak ve Tokat gastronomisini iyileştirecek ve zenginleştirecek tarım politikalarının oluşturulması için gerekli girişimlerin yapılması sağlanmalıdır.

14-Yeme-içme ve konaklama işletmeleriyle, gastronomi akademisyenlerinin üye oldukları bir **gastronomi derneği** kurulmalıdır.

15-Bu dernek kanalıyla ve ilgili kurum ve kuruluşlarla işbirliği içerisinde gastronomi turizmi Hijyen belgeleri alınmalıdır.

16- Tokat Gastronomisini Tokat Turizm Potansiyeli ile birlikte Bölgesel, Ulusal ve Uluslararası düzeyde tanıtımının gerçekleştirileceği, yoğun katılımlı işbirliği zirvesi planlanmalıdır.

17-Tüm Kamu kurum ve kuruluşlarının, yerel yönetimlerin, belediyelerin, meslek odalarının, sektör temsilcilerinin ilgili STK'ların ye aldığı bir Gastronomi Çalıştayını ile gastronomi turizminin gelişimine hizmet edecek bir "**Gastronomi Strateji Kılavuzu**" hazırlanmalıdır.

18-Gastronomi turizmini ön plana çıkarılmasında şüphe yok ki en büyük hususlardan birisi etkinlikler, tadım etkinlikleri, yemek yarışmaları düzenlemek ya da düzenlenen etkinliklerde yer almaktır. Ancak bir gastronomi festivali / etkinliği yapmadan ya da düzenlenen bir etkinliğe katılmadan önce yapmamız gereken hazırlık çalışmalarını tamamlamamız gerekmektedir.

19-Yöresel yemeklere yer veren restoran sayısının artırılmasıdır.

20-Seyahat acentalarına ve rehberlere Tokat mutfağının tanıtılması çalışmaları yapılmalıdır.

21-Tokat'ta **turizmin genel durumunun daha da iyileştirilmesi** gerekmektedir. Çünkü Tokat turizmin genel durumundaki iyileşmenin doğuracağı etki, yerel yönetimin tanıtım faaliyetleri, çevre düzenleme ve restorasyon çalışmaları ile desteklenmesi Tokat'ta turistik çekicilikleri artıracak, (ki ilk sırada arasında tarihi doku vardır) bu tarihi çekicilik, gastronomi turizmine de önemli bir çekicilik kazandıracaktır.

22-Tokat mutfağının tanımı ve tanıtımı gastronomi turizminin gelişmesi için kritik öneme sahiptir. Bu konuda çeşitli çalışmalar olmakla birlikte, Tokatlıların da büyük çoğunluğunun yöre mutfağı konusunda bilgisiz olduğunu belirlenmiştir. Tanıtımın bir boyutunu ise yazılı kaynaklar oluşturmaktadır. Yapılan çalışmalar Tokat mutfağına dair yazılı kaynakların yetersiz olduğunu göstermiştir. Tokat'ta unutulmaya yüz tutmuş yöresel yemekler de dahil, tüm yöresel ürünlerin koruma altına alınması için yazılı kaynakların tutulması ve bu amaçla kültürel mirasın korunması için profesyonel şekilde hazırlanmış Tokat yemekleri kitabının hazırlanması gerekmektedir.

23- Restoranların tasarımında geleneksel unsurlara yer verilmelidir.

24- Yöresel yemeklerin sunumuna özen gösterilmelidir. Yöresel yiyeceklerin lezzeti kadar görünüşü de deneyim açısından önemlidir.

25-Yöreye özgü bazı ürünler paketlenerek sunulmalıdır. Gıda ürünlerinin hediyeelik eşya olarak tasarlanması ve satılması gastronomi turizmi açısından önemli hususlardan biridir. Tokat Kesme Tatlısının, Tırtıl Baklavasının (Şerbeti de yanında), Yaprak sarmanın satılması bu bağlamda değerlendirilebilir.

26-Şehirde yapılacak etkinlikler sırasında; örneğin sempozyum, kongre, zirve gibi; turistlere çeşitli tadım etkinlikleri düzenlenmelidir.

27-Gerekli çalışmaların tamamlanmasından sonra yerel yönetimler tarafından Tokat yemeklerine yönelik gastronomi yarışmaları düzenlenebilir. Gastronomi yarışmalarının düzenlenmesi hem bölgeye gelecek ziyaretçi sayısını artıracak hem de yöresel yemeklerin tanıtımına katkı sağlayacaktır.

28-Paydaşlar arasında iş birliğine önem verilmelidir. Bulguların gösterdiği üzere gastronomi turizminin gelişmesi için tüm paydaşların iş birliği içerisinde çalışması gerekmektedir. Paydaşlar belirli aralıklarla bir araya gelmeli ve fikir alışverişi yapılmalıdır.

29-Konaklama tesisi sayısı artırılmalıdır.

30-Ulusal kanallarda yer alan yemek yarışma programları davet edilebilir. Ulusal kanallarda yer alan yarışma programları çok sayıda kişiye ulaşılmasına ve kültürel mirasın tanıtılmasına yardımcı olacaktır.

31-Farklı illerde Tokat mutfağını tanıtım günleri düzenlenebilir.

32-Farklı yemekler ve Tokat'a özgü tarım ürünleri için coğrafi işaret çalışmaları devam ettirilmelidir. Katılımcılar tarafından Tokat'ta gizli kalmış henüz gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmemiş pek çok yemek olduğu belirtilmiştir. Zamanla bu yemekler için de coğrafi işaret çalışmaları yapılabilir.

33-Profesyonel halkla ilişkiler ve pazarlama iletişimi çalışmaları yapılmalı ve gurmeler ilçeye davet edilmelidir. Tanıtım çalışmalarının profesyonel ve sistemli bir şekilde gerçekleştirilmesi önemlidir. Gurmeler ve şefler sosyal medya hesapları ya da blogları aracılığıyla milyonlarca kişiye ulaşmaktadır.

34- İlçedeki halk eğitim merkezinden yararlanılmalıdır. Tokat'taki halk eğitim merkezinde gastronomi ya da turizme dair bir kurs bulunmamaktadır. Bu alanlarda kurslar açılması halkın bu konuda bilinçli hale gelmesine ve hatta istihdama katkıda bulunmasına olanak sağlayacaktır.

35-İşletmelere yönelik gastronomi ve turizm eğitimlerine devam edilmelidir. Araştırmadan edilen bulgular doğrultusunda yerel yönetim tarafından düzenlenen eğitimlerin işletmeciler için çok faydalı olduğu görülmektedir. İşletmecilerin turistlere olan yaklaşımını en iyi hale getirmek için eğitimlere devam edilmesi gerekmektedir.

36-Gastronomi turizminin gelişmesi için bir Gastronomi Strateji Kılavuzu geliştirilmelidir. Gastronomi turizminin gelişmesinde programlı bir şekilde hareket edilmesi, hedeflerin belirlenmesi ve bu hedeflere ulaşmak için izlenmesi gereken yolların ortaya konması gerekmektedir. Araştırmanın sonuçlarının da gösterdiği gibi kurumların iş birliği içinde olması ve planlı hareket etmesi kritiktir ve bunu sağlamak için bir plan geliştirilmesi gerekmektedir.



Ali Paşa Mah. GOP 28 Sokak No:11
Kat:1 Daire: 1 TOKAT
GSM: 0552 723 74 01
E-Posta: tokattuder@hotmail.com
www.tokattuder.com
<https://www.facebook.com/TokatTuder>

