GİRESUN RESTORAN MUTFAKLARINDA FINDIĞIN KULLANIM ALANLARI*

*Sibel AYYILDIZ***
*Aybüke CEYHUN SEZGİN****

ÖZ
Bu çalışma Giresun restoran mutfaklarında fındığın bir yemek malzemesi olarak kullanım düzeyini belirlemek amacıyla planlanmıştır. Çalışmanın örneklemi Giresun merkez ve ilçelerindeki restoranlarda şef ve usta pozisyonlarında çalışan 11 katılımcıdan oluşmaktadır. Verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu kullanılmıştır.Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar ayrı ayrı kategorize edilmiştir.Fındığın Giresun'da bulunan restoran mutfaklarındaki kullanım düzeyleri ve malzeme olarak yer aldığı yemek çeşitleri betimsel analiz yapılarak değerlendirilmiştir.Çalışma sonuçlarına göre; şeflerin fındığı yemeklerde genellikle lezzet verdiği için ve tatlıları süslemek amacıyla kullandıkları belirlenmiştir. Ayrıca şeflerin fındığı Giresun yemek kültürünü ön plana çıkartmada da değerlendirdikleri tespit edilmiştir.Giresun'da bulunan restoranlarda fındığın çorbadan tatlıya birçok menüde yer aldığı görülmüştür.Yapılan görüşmelerde fındığın sütlaç ve kadayıf gibi tatlılarda kullanımının yanı sıra yöresel çorbalarda, çiğköfte, köfte, burger ve hatta bazı restoranlarda makarna, özel salata ve pizza yapımında da kullanıldığı belirlenmiştir.Türkiye'nin dünya fındık üretimi ve ihracatı sıralamasındaki konumu dikkate alındığında Giresun ilinin yemeklerde fındık kullanma öncülüğüne katkı sağladığı söylenebilmektedir. Lezzeti ve sağlık açısından önemi yanında ekonomik yönü bakımından fındığın önemli bir gastronomi unsuru olduğu sonucu elde edilmiştir.

Anahtar Sözcükler: Fındık, Giresun, Yöresel Yemekler

USE OF HAZELNUT IN RESTAURANT KITCHENS IN GİRESUN

* *Gönderim Tarihi: 07.12.2020. Kabul Tarihi: 26.07.2021.*

** *Öğr. Gör.,* Karabük Üniversitesi Eflani Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı, KARABÜK, sibelayyildiz@karabuk.edu.tr, *ORCID: 0000-0003-0701-2445.*

*** *Doç. Dr.,* Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ANKARA, aybuke.ceyhun@hbv.edu.tr, *ORCID: 0000-0003-1068-9940.*

ABSTRACT
This study was aimed at exploring the use of hazelnut as a food ingredient in the restaurant kitchens in Giresun. The sample of the study consists of 11 participants working as chefs and master chefs in the city restaurants. A semi-structured interview form was used to collect data. The answers received for each question in the interview form were categorised separately, and a descriptive approach was adopted. The study shows that chefs generally use hazelnuts to flavour meals and decorate desserts. Moreover, the study reveals that the use of hazelnut helps the chefs bring the Giresun food culture to the fore. It is seen that hazelnut is included in the popular menus, and its use ranges from soup to dessert. The interview results indicate that hazelnut is used in desserts such as rice pudding and *kadayıf*, as well as in local soups, *çiğköfte*, meatballs, burgers and even in pasta, special salads and pizza. Considering Turkey's position in the world hazelnut production and export ranking, it can be said that Giresun province contributes to the innovative use of hazelnuts in meals. It has been concluded that hazelnut is an important gastronomy element in terms of its taste and food quality as well as its economic value.

Keywords: Hazelnut, Giresun, Local Foods

Giriş

Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak bilinen gastronomi, aynı zamanda kültür ve gıda arasındaki ilişkiyi de inceleyerek tatmak, hazırlamak, deneyimlemek, deney yapmak, araştırmak, keşfetmek, anlamak ve yemek hakkında yazmayı içeren bir disiplindir.[1,2] Gastronomi, insanın beslenmesiyle ilgili olan bilgileri ve insan için gerekli olan en uygun beslenme şeklini önermek ve onun korunmasına özen göstermektir.[3] Toplumların beslenme alışkanlıklarını oluşturan yemek tercihleri ile mutfak kültürleri arasındaki ilişki, insanların yaşadıkları coğrafyadaki bitkisel ve hayvansal ürünlerin üretilme ve tüketilme şekline dayanmaktadır. Yemek kültürünü oluşturan unsurlar, insanın ekolojiyle olan etkileşimi ve birlikte yaşadığı fiziksel ve kültürel coğrafyanın çeşitliliği ile ilişkilidir.[4] Tarımsal ve hayvansal ürünlere dayanan mutfak kültürleri coğrafi bölgelere, ritüellere, törenlere ve tarihi gelişim sürecindeki sosyal yapıya göre farklılık göstermektedir. Bu çalışma; Doğu Karadeniz Bölgesi'nin dağlık illerinden biri olan Giresun'da coğrafi şartlara uyumlu olarak yetişen fındığın, restoran

---

1 Jaksa Kivela-John C. Crotts, "Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination", *Journal of Hospitality and Tourism Research,* C: 30, S: 3, 2006, s. 354.

2 "Gastronomi", *Türk Dil Kurumu,* 2020. https://sozluk.gov.tr/

3 Jean Anthelme Brillant-Savarin, *Lezzetin Fizyolojisi ya da Mutfak Üzerine Düşünceler*, İstanbul 2015, s. 53.

4 Hayati Beşirli, *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara 2012, s.126.

mutfaklarında kullanım düzeyini ve malzeme olarak yer aldığı yemek çeşitlerini belirlemeyi amaçlamaktadır. Çalışmada fındığın Giresun mutfak kültüründeki önemine değinilerek, coğrafi özelliklerin beslenme alışkanlığı üzerindeki etkisine vurgu yapılmıştır.

Fındık: Fındık sözcüğü, Antik Çağ'da Karadeniz'in adı olan "Pont Exinus"tan türetilmiştir.[5] Fındığa Yunanlar "Karüa Pontica" yani "Karadeniz cevizi" adını vermiştir.[6] Bu konuda Ksenophon, M.Ö. 401 yılında Greek ordusu ile Doğu Karadeniz'den geçerken, bölgede yetiştirilen küçük bir cevizden bahsetmektedir. Bu meyveye Pontus cevizi anlamına gelen Karla Pontica veya Nut Pontica adı verilmiştir.[7]

Betulacae familyasına ait olan fındık, bademden sonra dünyada en yaygın yetiştiriciliği yapılan sert kabuklu meyvedir.[8] Fındığın anavatanı konumunda olan ve dünyanın en kaliteli fındık çeşitlerine sahip olan Anadolu, ekonomik anlamda fındık yetiştiriciliği ve ticaretinin yapıldığı ilk yerdir.[9, 10, 11, 12] Anadolu'da 5000 yıldır var olan[13,14] fındığın Karadeniz Bölgesi'nden Akdeniz, Ortadoğu ve Avrupa ülkelerine yayıldığı kabul edilmektedir.[15, 16, 17]

Türkiye'de sıcaklığın ortalama 13-16°C arasında ve yağışların 700 mm'den fazla olduğu alanlar fındık yetiştiriciliği için uygun alanlardır.[18] Türk fındığı, kalite olarak Giresun ve Levant olmak üzere ikiye ayrılır. Giresun'un kaliteli fındığı, tadı ve bileşimindeki yağ oranı ile yeryüzünün en nitelikli fındığı özelliğindedir. Daha az yağlı olan Levant kalite fındık ise Ordu, Samsun,

---

5 *Fındığın Tarihçesi,* Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, 2014.

6 Zeki Tez, *Lezzetin Tarihi, Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, İstanbul 2015, s.136.

7 Mehmet Zaman, "Türkiye'de Fındık Bahçelerinin Coğrafi Dağılışı ve Üretimi", *Doğu Coğrafya Dergisi*, C: 11, 2004, s. 51.

8 *Fındık Sektör Raporu,* Toprak Mahsulleri Ofisi, 2018.

9 Hüseyin Balık-Neriman Beyhan, "Ordu'nun Ünye ilçesinde "Palaz" Fındık Çeşidinin Klon Seleksiyonu", *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, C: 29, S: 3, 2014, s. 179.

10 Erdal Sıray-Yaşar Akçay, "Giresun İli Merkez İlçede Fındık Yetiştiren İşletmelerin Ekonomik Analizi, Üretim ve Pazarlama Sorunlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, C: 27, S: 1, 2010, s. 44.

11 A.İbrahim Köksal-Nevzat Artık-Atilla Şimşek-Nurdan Güneş, "Nutrient Composition of Hazelnut (*Corylus Avellana L.*) Varieties Cultivated in Turkey", *Food Chemistry*, C: 99, S: 33, 2006, s. 509.

12 Atilla Şimşek-Rafet Aslantaş, "Fındığın Bileşimi ve İnsan Beslenmesi Açısından Önemi", *Gıda Dergisi*, C: 24, S: 3, 1999, s. 2009.

13 Cihan Harman, *Karadeniz Bölgesi'ndeki Endemik Tarım Ürünleri: Fındık, Çay ve Kivi'nin Üretimi, Pazarlanması ve Tüketimi,* Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Giresun 2013, s. 23.

14 Tez, *a.g.e.*, s.136.

15 Hayati Doğanay, "Türkiye Fındık Meyveciliğindeki Yeni Gelişmeler", *Doğu Coğrafya Dergisi*, 2011, s. 27.

16 *81 İlde Kültür ve Şehir Giresun,* Giresun Valiliği, İstanbul 2013, s. 52.

17 Harman, *a.g.e.*, s. 19.

18 Caudullo Enescu, *Corylus Avellana in Europe: Distribution, Habitat, Usage and Threats*, European Atlas of Forest Tree Species. Publ. Off. EU, Luxembourg, 2016, s. 86-87.

Sakarya, Bolu ve Zonguldak illerinde yetişmektedir.[19] Giresun ve Ordu illeri fındık üretim miktarında uzun yıllar ilk sıraları paylaşmıştır. Fakat 1950 yılları sonrasında meydana gelen hızlı iç göç hareketi ile fındık yetiştiriciliği Samsun, Zonguldak, Düzce ve Sakarya civarına da yayılmıştır.[20] Günümüzde Türkiye'de fındık üretiminin tamamına yakın kısmı 6 ilde toplanmaktadır. Bu iller eski üretim bölgesi olarak bilinen Giresun, Ordu ve Trabzon illeri ile yeni üretim bölgesi olarak adlandırılan Sakarya, Düzce ve Samsun illeridir.[21,22,23] Türkiye, fındık üretiminde dünya üretiminin yaklaşık %75'ini oluşturan lider üretici ve ihracatçı konumundadır. Türkiye'yi %13 ile İtalya, %4 ile ABD ve %3 ile İspanya izlemektedir.[24, 25, 26, 27] Diğer üretici ülkeler ise Azerbaycan, Gürcistan, İran, Çin, Yunanistan ve Fransa'dır.[28,29,30]Türkiye'de 2017 yılında 675.000 ton, 2018 yılında ise 515.000 ton fındık üretilmiştir. Türkiye'de üretilen fındığın %85'i ihraç edilirken, geri kalan kısmı iç tüketimde değerlendirilmektedir. Her yıl ortalama 500.000 ton kabuklu fındığa eşdeğer iç fındık ihraç edilerek ülkeye döviz girdisi sağlanmaktadır.[31]

Fındık çeşitleri ve tipleri açısından oldukça zengin bir ülke konumunda olan Türkiye'de Tombul, Palaz, Çakıldak, Foşa, Mincane, Sivri, Kalınkara, İncekara, Allahverdi, Acı, Kan, Yassı Badem ve Yuvarlak Badem olmak üzere toplam 17 standart fındık çeşidi bulunmaktadır. Fakat genel anlamda üretimin büyük kısmı Tombul, Palaz, Çakıldak, Foşa, Mincane, Sivri ve Kalınkara gibi fındık çeşitlerine dayanmaktadır.[32, 33, 34, 35, 36, 37] Bu fındık çeşitlerden uzun yıllar

---

19 Adem Güner-Özlem Güner-Nefise Ülkü Karabay, "Giresun Tombul Fındık (*Corylus avellana L.*) Yağının Serviks, Meme ve Kolon Kanser Hücrelerinde Sitotoksik ve Antianjiyojenik Aktivitesi", *Journal of the Institute of Science and Technology*, C: 11, S: 2, 2021, s. 917.

20 Doğanay, *a.g.m.*, s. 27.

21 Sıray- Akçay, *a.g.m.*, s. 65.

22 Ömür Duyar, "Fındık İstasyonu'ndan Fındık Araştırma Enstitüsüne", *Geçmişten Günümüze Giresun*, Haz. Ünsal Bekdemir-Mehmet Fatsa, İstanbul 2015, s. 227.

23 *Fındık Raporu,* T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, Ankara 2017.

24 Nevzat Artık, "Türk Fındıklarının Fenolik Bileşik Dağılımı ve Kavurma Prosesinde Değişimi", *Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Kesin Raporu,* Ankara 2004, s.1.

25 Marina Contini-Maria Teresa Frangipane-Riccardo Massantini, "Antioxidants in Hazelnuts (*Corylus avellana L.*)", *Nuts & Seeds in Health and Disease Prevention*, 2011, s. 612.

26 Enescu C.M. vd., *a.g.m.*, s. 86.

27 Güner-Güner-Yavaşoğlu, *a.g.m.*, s. 917.

28 Artık, *a.g.e.*, s. 2.

29 Contini vd., *a.g.m.*, s. 612.

30 Enescu C.M. vd., *a.g.m.*, s. 86.

31 Duyar, *a.g.m.*, s. 225.

32 Balık- Beyhan, *a.g.m.*, s. 179.

33 Hüseyin İrfan Balık-Selda Kayalak Balık-Ahmet Nail Okay, "Yeni Fındık Çeşitleri (Okay 28 ve Giresun Melezi)", *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, C: 19, S: 2, 2015, s. 104-109.

boyunca yetiştirici seleksiyonlarıyla elde edilen Tombul Fındık dünyanın en önemli fındık çeşidi konumundadır. Türkiye'de ise çok önemli yeri olan Tombul Fındık çeşidinin en fazla yetiştirildiği illerin başında Giresun ve Ordu illeri gelmektedir.[38, 39]

Fındık sağlık açısından değerlendirildiğinde; Türkiye'deki fındığın ve fındığın yeşil yaprak kısımlarının antiradikal aktivite ve antioksidan kapasiteye sahip olduğu yapılan bir çalışmada rapor edilmiştir.[40] Doğal antioksidan özellik gösteren fındık, O_2 köklerini tahrip etmesi nedeniyle hücre yaşlanması ve karsinojenik nitrozoaminlerin oluşumunu engelleyerek kanseri önlemektedir.[41] Bileşimindeki antioksidan kapasitesinden dolayı vücutta serbest radikal oluşumunu engellediği gibi oksidatif stres aracılı bozuklukların ilerlemesini de önlemektedir.[42] Doymamışlık oranına sahip olması kalp ve damar sağlığının korunması açısından oldukça önemlidir.[43] Fındığın birçok alanda tercih edilmesinin yanı sıra ileri laboratuvar teknikleriyle de desteklenerek Giresun Tombul Fındığının kaliteli bir antikanser ajanı olarak geliştirilme potansiyeline sahip olduğu ortaya koyulmuştur.[44]

Türkiye Cumhuriyeti Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından Nisan 2014 tarihinde başlatılan "Home of Turkey" kampanyası kapsamında kültürel ve tarihi miras ile sosyal ve günlük hayat konularında farkındalık oluşturmak amacıyla fındık tanıtımına yer verilmiştir. *Home of Hazelnut* tanıtım afişinde Türk bayrağına ve fındığın yurdunun Türkiye olduğuna vurgu yapılmıştır. Ayrıca tanıtım afişinde fındığın sağlığa olan faydaları hakkında da bilgilere yer verilmiştir. Afişte "Fındığın yurdu Türkiye'yi keşfedin" sloganı dikkat çekmektedir.[45]

---

34 Ersin Gülsoy-Mikdat Şimşek-Cumhur Çevik, "Ordu İlinin Farklı Rakım ve Lokasyonlarında Yetiştirilen Bazı Fındık Çeşitlerinin Meyve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi", *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, C: 5, S: 1, 2019, s. 26.

35 Hasan Karaosmanoğlu-N. Şule Üstün, "Organik ve Konvansiyonel Fındıkların (*Corylus avellana* L.) Bazı Fiziksel Özellikleri", *Akademik Gıda*, C: 15, S: 4, 2017, s. 378.

36 Feramus Özdemir-İbrahim Akıncı, "Physical and Nutritional Properties of Four Major Commercial Turkish Hazelnut Varieties", *Journal of Food Engineering*, C: 63, S: 3, 2004, s. 342.

37 Şimşek- Aslantaş, *a.g.m.*, s. 210.

38 Sıray- Akçay, *a.g.m.*, s.5.

39 Balık- Balık- Okay, *a.g.m.*, s.105.

40 Sibel Bayıl Oğuzhan-Serpil Uğraş-Merve Can-Ayşe Uzun-Sultan Ülger-Şebnem Üzmez-Bora Karagül-Halil İbrahim Kılıç-Mehmet Özarslan-Halil İbrahim Uğraş, "Fındık (*Corylus avellana* L.) Yeşil Kabuk ve Yaprak Ekstraklarında Biyolojik Aktivite Tayini", *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, C: 19, S: 4, 2016, s. 376.

41 Şimşek- Aslantaş, *a.g.m.*, s. 210.

42 Marina Contini vd., *a.g.m.*, s .614.

43 Karaosmanoğlu- Üstün, *a.g.m.*, s.378.

44 Güner-Güner-Yavaşaoğlu, *a.g.m.*, s. 924.

45 Aybuke Ceyhun Sezgin-Kadir Çetin, "Türk Turizm İmajında Yer Alan Geleneksel Lezzetler", *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimlerde Akademik Çalışmalar*, Ed. Zafer Gölen ve Hasan Babacan, Cetinje-Karadağ 2019, s. 980.

Giresun Mutfak Kültürü ve Fındık: Bulunduğu coğrafi konumdan doğrudan etkilenen Giresun mutfak kültürü otsu bitkiler, ot yaprakları, diken uçları, sebzeler, mantarlar ve deniz ürünlerinden oluşmaktadır.[46] Bu yönüyle Giresun yöresi vejetaryen ve vegan bireylerin de ilgisini çeken önemli bir mutfak kültürüne sahiptir.[47] En spesifik lezzet türleri ise sebze tuzluları ile kiraz ve taflan gibi meyvelerden yapılan bitkisel içerikli yemekleridir. Sebzelerin (fasulye, karalahana, lahana) ve bazı meyvelerin (kiraz, taflan) yağda soğanla birlikte kavrulması ve pirincin eklenmesiyle yapılan yemeğe "dible" adı verilmektedir. Pirinç ile yapılan kiraz ve taflan diblesi Giresun mutfak kültürüne ait özel yemekler arasındadır.[48, 49] Gastronomik yönüyle Giresun ili mutfak kültürü incelendiğinde Tablo 1'de yer alan yiyecek gurupları karşımıza çıkmaktadır.

Tablo 1: Giresun Mutfak Kültürüne Ait Yiyecek Grupları

Yiyecek Grubu	**Kullanıldığı Alanlar**
Et ve Et ürünleri	Giresun yöresinde et ve ürünleri hayvancılık yapılan iç bölgelerde tüketilirken, yörenin kıyı kesimlerinde genellikle balık tüketilmektedir. En çok yapılan balık yemekleri Hamsi kızartma, Hamsi çıtıratma, Hamsi buğulama, Hamsi sebzelisi, Hamsi böreği (hamsi pilavı), Hamsi salatası, Çalar buğlama, Barbun buğlama, Mezgit Tava, Kefal prasti ve çeşitli balıkların (izmarit, tirsi, istavrit) kızartmasıdır.
Meyve ve Sebzeler	Giresun yöresinde sebze olarak özellikle karalahana, taze fasulye, taze bezelye, patates, yeşil domates, maydanoz ve marul yetiştirilmektedir. Fasulyeden piyaz, fasulye yemeği, fasulye kavurma, fasulye tava, fasulye turşusu kavurması, fasulye diblesi ve fırın fasulyesi yemekleri yapılmaktadır. Yörede 26 çeşit mantar türü bulunmaktadır. Mantarlardan yapılan yemekler arasında mantar kavurma ve mantar tuzlusu gelmektedir. Giresun yöresinde yetişen meyveler; kiraz, taflan (karayemiş), incir, dut, elma, armut, üzüm, ahlat, kızılcık, Trabzon hurması, böğürtlen çilek, mayıs çileği ve dağ çileğidir.
Yenilebilir Otlar	Gerek iç bölgelerin ve gerekse kıyı bölgelerin mutfak kültürünü belirleyen unsur kendiliğinden yetişen ısırgan, pezük (pazı), galdirik, sakarca, merevcen (dikenucu), gabalak ve mendek otlarıdır. Yörede bu otlarla kavurma, tava, dible, kızartma, mücver, mıhlama, turşu kavurması yemekleri yapılmaktadır. Madımak otu sadece iç bölgelerde taze ve kurutulmuş olarak yemek yapımında kullanılmaktadır.
Yağlar	Geçmişte iç yağlar ve yöresel tereyağları tüketilirken, günümüzde yöresel tereyağının yanında ayçiçek ve mısır yağı gibi bitkisel yağlar da kullanılmaktadır. Fakat zeytinyağı Giresun mutfak kültüründe neredeyse hiç yer almamaktadır.

[46] *Giresun Yemekleri,* Giresun 2008, s. 1.
[47] Sezgin- Çetin, *a.g.e.,* s. 519.
[48] Hüsne Demirel-Sibel Ayyıldız, "Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies,* C: 5, S: 4, 2017, s. 288.
[49] Osman Güldemir-Nevin Halıcı, "Özel Bir Lezzet: Kiraz Diblesi", *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (27-29 Mayıs 2009), Van, s. 562.

Giresun ilindeki tarım alanlarının %71,3'ünde fındık tarımı yapılmaktadır. Giresun mutfağında fındık sadece pasta, tatlı ve kurabiye gibi fırın ürünlerinde değil aynı zamanda çeşitli yemek, unlu mamuller ve mezelerin yapımında da kullanılmaktadır. Giresun Tombul Fındığı, 2001 yılında FİSKOBİRLİK (Fındık Tarım Satış Kooperatifleri Birliği)'in başvurusuyla coğrafi işaret alan tescilli bir üründür.[50] Aynı zamanda Avrupa Komisyonu'na 26.04.2018 tarihinde başvurusu yapılan Giresun Tombul Fındığı mahreç işareti tescili için değerlendirilme sürecindedir. Giresun'da fındık kültürel ve sosyolojik açıdan da önemli bir üründür. Fındık insanların düğün ritüellerinin ve gurbetten dönüş tarihini belirleyen birçok hayalin ve yaşamın başlangıcını oluşturmaktadır.[51]

Çalışmanın Yöntemi

Giresun ilinde bulunan restoran mutfaklarında fındığın kullanım düzeyini incelemek amacıyla yürütülen bu çalışmada, fındığın malzeme olarak hangi yemek ve tatlılarda ayrıca ne şekillerde kullanıldığının belirlenmesi hedeflenmiştir. Çalışmada nitel araştırma desenlerinden durum çalışması modeli kullanılmıştır. Durum çalışmaları temel olarak belirli bir ünitenin, konunun, kavramın derinlemesine kendisi ve çevresi ile ilişkilerini belirlemeyi, o ünite, konu ve kavram hakkında bir yargıya varmayı, ne sorusundan ziyade nasıl ve niçin sorularına cevap almayı amaçlamaktadır.[52] Durum çalışması, güncel bir olguyu kendi gerçek yaşam alanı (sınıf, bir mahalle, örgüt vb.) içinde gerçekleştirilir ve çalışmaya konu olan ortam veya olayların bütüncül bir yorumunu hedefler.[53]

Çalışmanın evrenini Giresun'da ikamet eden restoran çalışanları oluşturmaktadır. Örneklemi ise Giresun merkez ve ilçelerindeki restoranlarda çalışan şefler ve aşçılar oluşturmaktadır. Çalışmada örneklem olarak belirlenen restoranların seçilme nedeni ise bu restoran menülerinde standart yemeklerin yanı sıra yöresel yemeklerinde yer almasıdır. Veriler yarı yapılandırılmış görüşme tekniği ile toplanmış ve yapılan tüm görüşmeler katılımcının izniyle video çekimi ve yazılı olarak kayıt altına alınmıştır. Çalışma görüşme tekniğine uygun olarak 02.06.2019-08.07.2019 tarihleri arasında, fındığı menülerinde kullanan 7 ile 40 yıllık tecrübeye sahip 11 şef ve aşçı ile gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler yaklaşık 60 dakika sürmüştür. Yazarlardan birinin uzun süredir Giresun'da yaşıyor olması ve görüşmeleri onun gerçekleştirmesi daha güvenilir bilgi toplanmasına katkı sağlamıştır.

---

50 Türk Patent ve Marka Kurumu, 2018.

51 Giresun Valiliği Kültür Yayını, *a.g.e.*, s.2.

52 Florian Kohlbacher, "The Use of Qualitative Content Analysis in Case Study", *FQS. Forum: Qualitative Social Research*, C: 7, S: 1, 2006, s. 4.

53 Ali Yıldırım-Hasan Şimşek, *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Ankara 2016, s. 289.

Görüşme formunda yöneltilen her bir soru için alınan cevaplar kategorize edilerek betimsel analiz yapılmıştır. Çalışmada araştırmacılar tarafından katılımcılara önceden belirlenen tema ve kodlar doğrultusunda sorular yöneltilmiştir. Bu tema ve kodlar Tablo 2'de sunulmuştur.

Tablo 2: Tema ve Kodlar

Temalar	**Kodlar**
1. Fındık ile İlgili Bilgiler	1.Fındığın temin edildiği yer 2.Fındık satın alımında dikkat edilen hususlar 3.Fındığın depolanma şekli ve yanlış depolama sonucu fındıkta oluşan zararların bilinirliliği
2. Fındık Kullanım Alanları	1.Fındığın restoran mutfaklarında kullanım amacı 2.Fındığın kullanım şekli 3.Yemeklerde fındığın çiğ ya da kavrularak kullanımı 4. Fındığın kullanım miktarı
3. Fındık Yağı Kullanımı	1.Yemek yapımında fındık yağı kullanma durumu 2.Fındık yağının kullanım miktarı 3.Fındık yağının en fazla kullanıldığı yemekler
4. Fındığın Yemeklerde Kullanımı	1.Fındığın en fazla kullanıldığı yemek çeşitleri 2.Fındığın en fazla kullanıldığı tatlılar 3.Restoranda fındık ile yapılan en önemli iki yiyeceğin (yemek, salata, tatlı) reçete ve tarif detayları

Bulgular

Giresun restoran mutfaklarında fındığın kullanım düzeyini incelemek amacıyla planlanan bu çalışmada elde edilen veriler, temalar ve temaların altında yapılan kodlamalara ait alt başlıklar halinde değerlendirilmiştir. Bulgular kısmında, fındık ile ilgili bilgiler, fındık kullanım alanları, fındık yağı kullanımı ve fındığın yemeklerde kullanımı başlıklı temalar işlenmiştir. Bu tema ve kodlar ayrıntılı bir şekilde ana başlıklarla aşağıdaki gibi incelenmiştir.

Tema 1: Fındık ile İlgili Bilgiler

Fındık ile ilgili bilgiler kısmında; fındığın temin edildiği yer, fındık satın alırken dikkat edilen hususlar, fındığın depolanma şekli ve yanlış depolama sonucu fındıkta oluşan zararların bilinirliliği ile ilgili sorulara cevap aranmıştır.

Kod 1.Fındığın temin edildiği yer: Giresun'da bulunan restoranlardaki şef ve aşçılardan K3 restoranda kullanmak üzere fındığı fındık dükkânlarından satın alırken, K5'in fındığı doğrudan üreticisinden tedarik ettiği tespit edilmiştir. Bununla birlikte diğer tüm katılımcıların fındık tedariğini toptancıdan yaptığı belirlenmiştir. Yıllardır fındığı aynı fındık toptancısından aldıklarını belirten K1, K7 ve K8 kodlu katılımcıların amaçlarının güvenilir kişilerle çalışmak olduğu ifade edilmiştir.

Kod 2. Fındık satın alımında dikkat edilen hususlar: Katılımcılardan K2 ve K7 fındık satın alırken "*marka*" ya önem verdiklerini ve bu nedenle aynı markayla çalıştıklarını belirtmişlerdir. K8 ve K11 en çok "*etiket bilgilerini*" önemsediklerini, ne kadar güvenilir firmalar olursa olsun mutlaka etiket bilgilerini kontrol ederek satın alma işlemini gerçekleştirdiklerini ifade etmişlerdir. Diğer katılımcılardan K1, K3, K4, K5, K6, K9, K10 fındık satın alırken en çok *"kalite"* ye dikkat ettiklerini vurgulamışlardır. Bununla birlikte K1, K4, K6 kaliteye çok önem verdiklerini bu nedenle fındık satın alımında mutlaka tadına baktıklarını iletmişlerdir.

İklim şartları, çeşit, lokasyon ile teknik ve kültürel işlemler fındıkta meyve kalitesini ve kimyasal bileşimi etkilemektedir. Bazı araştırıcılar yükseltiye bağlı olarak nem ve sıcaklık gibi faktörlerde görülen farklılıkların bitkilerin morfolojik ve anatomik özelliklerini değiştirdiğini bildirmişlerdir. Örneğin; yapılan bazı çalışmalarda rakımın artmasıyla birlikte kabuklu ve iç meyvelerin ağırlığında azalma olduğu kaydedilmiştir. Ayrıca rakım fındık çeşitlerinin yağ asidi bileşimi üzerinde de etkili olmaktadır.[54] Fındığın meyve kalitesini etkileyen bu koşullar satın alma konusunu oldukça önemli kılmaktadır. Çalışmada Giresun restoranlarında çalışan şef ve aşçıların çoğunluğunun işletmesine fındık satın alırken kaliteye önem vermeleri bu durumun ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.

Kod 3. Fındığın depolanma şekli ve yanlış depolama sonucu fındıkta oluşan zararların bilinirliliği: Yapılan görüşmelerde fındığın depolama şekli ile ilgili olarak katılımcılardan aynı cevap alınmıştır. Restoranlarda fındığın kuru hava depolarında muhafaza edildiği belirlenmiştir. Yanlış depolama sonucunda fındıkta oluşan zararlılar konusunda ise K1, K2, K3, K5, K10, K11 fındığın yanlış depolama sonucunda küflendiğini ve insan sağlığına zararlı olduğunu belirtmiştir. Mesleki deneyimleri 12-20 yıl arasında olan bu katılımcılar görüşme sırasında fındığın doğru bir şekilde kurutulması gerektiğini ve fındığın kurutulması esnasında nem oranının iyi ayarlanması gerektiği ile ilgili bilgiler de eklemiştir. K7, K8 ve K9 fındığın hatalı depolanması sonucunda küflenme sırasında aflatoksin oluşabileceğini ve bu toksinin kanserojenik etkide olabileceğini belirtmiştir.

Uygun olmayan hasat, kurutma ve depolama yöntem ve koşulları neticesinde fındık depolarında önemli oranda zararlı ve hastalık etmenin ortaya çıkması[55] fındıkta küf gelişiminin artışına neden olmaktadır. Bu duruma neden olarak Karadeniz Bölgesi'nin sahip olduğu nem ve yağış düzeyi gösterilebilir. Küflerin ürettikleri mikotoksinlerden birisi olan aflatoksinler, fındığın kalitesini bozduğundan ekonomik kayıplara neden olmakta ve insan sağlığını olumsuz

---

54 Gülsoy- Şimşek- Çevik, *a.g.m.,* s. 26.

55 Salih Karabörklü-Nedim Altın, "Düzce İli Fındık Depolarında Görülen Zararlı Böcekler ve Patojen Fungusların Tanımlanması", *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, C: 6, S: 4, 2016, s. 868.

yönde etkilemektedir.[56] Yapılan bu çalışmada Giresun restoranlarında çalışan şef ve aşçıların fındıkta oluşabilecek zararlılar ve hastalıklar konusunda oldukça bilinçli olduğu görülmüştür. Katılımcılar hangi mevsimlerde hangi böcek ve haşerelerin ortaya çıktığı ve bu sorunlar için nasıl önlemlerin alınabileceği konusunda görüşlerini paylaşmışlardır.

Tema 2: Fındık Kullanım Alanları

Restoranlarda fındık kullanım alanlarını belirlenmek amacıyla fındığın kullanım şekli, yemeklerde fındığın çiğ mi yoksa kavrularak mı kullanıldığı ve restoranlarda fındık kullanım miktarı sorularına alınan cevaplar kodlar başlığıyla aşağıda verilmiştir.

Kod 1. Fındığın restoran mutfaklarında kullanım amacı: Şekerleme, pastane ve çikolata sanayinde lezzet vermek amacıyla kullanılan fındığın %80'i çikolata üretiminde, %15'i şekerleme, bisküvi ve pastacılık sanayinde kullanılırken, %5'i işlenmeden tüketilmektedir.[57,58] Organoleptik özelliklerinden dolayı en önemli hammaddelerden biri olan fındık, endüstriyel alanlarda ekmek, hamburger, dondurma, şekerleme, mandıra, salata, soslar, tatlı, sosis, çorba, dondurulmuş tatlı ve kek yapımında, peynir ezmesi, şurup, krokan, draje, helva ve pralin üretiminde kullanıldığı gibi posası ve küspesiyle de hayvan yemi olarak değerlendirilmektedir.[59, 60, 61]

Yapılan bu çalışmada şeflerin ve aşçıların restoranlarda fındık kullanım amaçları değerlendirilmiştir. Buna göre Giresun restoranlarında fındığın en çok "lezzet" özelliğinden dolayı kullanıldığı belirlenmiştir. K7 ve K9 diğer kullanım amaçlarının dışında fındığı sadece tatlılarda değil sebze salataları ve makarna gibi yemeklerde lezzet vermek amacıyla kullandıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca Giresun yöre mutfak kültürünü ön plana çıkartmak amacıyla da yemeklerde fındık kullanıldığı tespit edilmiştir.

Çalışmada görüldüğü gibi fındığın lezzet vermek amacıyla kullanılması oldukça düşündürücüdür. Çünkü yapılan araştırmalara göre fındığın bileşiminde birçok biyoaktif madde bulunduğundan besin değeri oldukça yüksektir ve sağlığa yararlıdır.[62,63] Fındık insan sağlığı için elzem olan zengin bir yağ, lif,

---

56 Sibel Özçakmak- Muhammet Dervişoğlu, "Fındıkta Aflatoksin Oluşumuna Etkili Faktörler, Avrupa Birliğinin Limit Değerlerle İlgili Düzenlemeleri ve Türk Fındığı İhracatına Etkileri", *Gıda,* C: 32, S: 1, 2007, s. 34.

57 Köksal- Artık- Şimşek- Güneş, *a.g.m.,* s.509.

58 Nazlı Gökçe, *Meyveler, Gıda Coğrafyası,* Ed. Semra Günay Aktaş, Eskişehir 2016, s.150.

59 Özdemir- Akıncı, *a.g.m.,* s. 341.

60 Şimşek- Aslantaş, *a.g.m.,* s. 209.

61 Feyza Tatar- Merve Tuğçe Tunç- Talip Kahyaoğlu, "Turkish Tombul Hazelnut (*Corylus avellana* L.*)* Protein Concentrates: Functional and Rheological Properties", *Journal of Food Science and Technology,* C: 52, S: 2, 2013, s. 1024.

62 Cesarettin Alasalvar- Bradley Bolling, "Review of Nut Phytochemicals, Fat-Soluble Bioactives, Antioxidant Components and Health Effects*", British Journal of Nutrition*, C: 113, 2015, s. 68.

63 Köksal- Artık- Şimşek- Güneş, *a.g.m.,* s. 515.

protein, mineral ve antioksidan kaynağıdır. Karbonhidrat yanında potasyum, fosfor, kalsiyum ve magnezyum gibi başlıca mineralleri içerdiği gibi önemli miktarlarda bakır, manganez ve selenyum da içermektedir.[64, 65, 66, 67, 68, 69] Ayrıca fındık, B_1, B_5, B_6, niasin ve E vitamini gibi elzem vitaminleri de ihtiva etmektedir.[70,71,72,73] Fındığın 100 g'da yaklaşık 19.5-65.5 mg E vitamini bulunduğu tespit edilmiştir.[74] Dolayısıyla fındığın sağlıkla ilişkisinin önemi yiyecek-içecek işletmelerinde görev yapan şeflere, aşçılara ve müşterilere farklı yollarla vurgulanmalıdır.

Kod 2. Fındığın kullanım şekli: Fındık çiğ olarak, kavrularak, doğranarak, dilimlenerek, un halinde ve püre haline getirilerek fındık ezmesi ve yağ malzemesi formatında kullanılmaktadır.[75] Giresun restoran mutfaklarında fındığın kullanım şekline ilişkin konu değerlendirildiğinde; K1, K2, K3, K5, K9 fındığı öğüterek, K4, K6, K7 ve K10 ise fındığı hem öğüterek hem de un haline getirerek, K8, K11 yemeklerinde fındığı öğüterek, un haline getirerek ve bütün haliyle kullandığını belirtmiştir. Fındığın yemeklerde kullanım şeklinin lezzet ve görsellik ile ilişkili olduğu belirlenmiştir.

Kod 3. Yemeklerde fındığın çiğ ya da kavrularak kullanımı: Uygun sıcaklık ve sürede kavrulan fındık lezzetli bir gıda haline dönüşmektedir. Bu işlem ayrıca ürüne renk, tat, koku ve tekstür sağlamak, proteinlerin sindirilebilirliğini artırmak, toksinleri azaltmak, enzimleri parçalamak, mikrobiyolojik kaliteyi iyileştirmek, fındığın uygun depolama koşullarında dayanıklı hale gelmesini sağlanmak gibi görevleri yerine getirmektedir.[76] Giresun restoran şeflerinin fındığı hem çiğ hem de kavrulmuş halde kullandıkları tespit edilmiştir. Çünkü kavurma işleminin fındığa lezzet kattığını ve bu nedenle özellikle tatlılarda kavrulmuş fındık kullandıklarını ortak bir görüşle bildirmişlerdir. Bununla birlikte salata, çorba, köfte gibi yiyeceklerde ise işlem görmemiş çiğ fındık kullandıkları tespit edilmiştir. Sadece K1, K2 ve K6 adlı katılımcılar daha lezzetli olduğunu düşündükleri için tüm yemeklerinde ve tatlılarında kullandıkları fındığın kavrulmuş fındık olduğunu vurgulamışlardır.

---

64 Artık, *a.g.m.,* s. 3.
65 Contini vd., *a.g.m.,* s. 612.
66 Karaosmanoğlu- Üstün, *a.g.m.,* s. 378.
67 Karabörklü- Altın, *a.g.m.,* s. 859.
68 Şimşek- Aslantaş, *a.g.m.,* s. 215.
69 Tatar-Tunç-Kahyaoğlu, *a.g.m.,* s. 1024.
70 Artık, *a.g.m.,* s. 3.
71 Füsun Dikmen, *Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi,* Ankara 2015, s. 1-224.
72 Gökçe, *a.g.m.,* s.151.
73 Karaosmanoğlu-Üstün, *a.g.m.,* s. 378.
74 Nuri Güleşçi-İmdat Aygül, "Beslenmede Yer Alan Antioksidan ve Fenolik Madde İçerikli Çerezler", *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi,* C: 5, S: 1, 2016, s. 109.
75 Köksal-Artık-Şimşek-Güneş, *a.g.m.,* s. 509.
76 Artık, *a.g.m.,* s. 5.

Kod 4. Fındığın kullanım miktarı: Katılımcı şef ve aşçıların verdiği bilgilere dayanarak restoranların aylık fındık kullanım miktarları Tablo 3'te belirtilmiştir.

Tablo 3: Restoranlarda Aylık Fındık Kullanım Miktarı (Aylık)

K1	K2	K3	K4	K5	K6
20-25 Kg	40-50 Kg	10-15 Kg	30-35 Kg	15-20 Kg	40-50 Kg
K7	K8	K9	K10	K11	
30-40 Kg	20-25 Kg	30-40 Kg	10-15 Kg	20-30 Kg	

Fındığı aylık olarak en fazla kullanan işletme K2 ve K6 adlı katılımcıların çalıştığı restoran (40-50 kg) iken en az kullanan K3 ve K10 adlı katılımcıların çalıştığı restorandır (10-15 kg).

Tema 3: Fındık Yağı Kullanımı

Çalışmanın bu kısmında şef ve aşçıların yemek yapımında fındık yağı kullanma durumu, fındık yağı kullanım miktarı ve fındık yağının en fazla kullanıldığı yemekler ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

Kod 1. Yemek yapımında fındık yağı kullanma durumu: Omega 3 yağ asidi kaynağı olan fındığın bileşiminde, doymamış yağ asitleri (linoleik asit, linolenik asit, oleik asit, palmitik asit, stearik asit) bulunmaktadır. İnsan beslenmesinde önemli bir rol oynayan bu yağ asitlerinin kalp ve damar sağlığının koruduğu[77], kolesterolü düşürdüğü ve hipertansiyonun olumsuz etkilerini kontrol ettiği rapor edilmiştir.[78,79] Bu nedenle yiyecek-içecek işletmelerinde fındık yağı kullanımı oldukça fazla önemsenmesi gereken bir konudur. Yapılan çalışmada görüşme yapılan tüm katılımcıların işletmelerinde fındık yağı kullandığı tespit edilmiştir. Giresun restoranlarında çalışan şeflerin fındık yağını yemek yapımında ve özellikle de tatlılarda kullandıkları belirlenmiştir. Restoranlarda fındık yağının kullanımı, bölgede fındık yağı tesislerinin bulunması ve erişim kolaylığı ile ilişkilendirilmiştir.

Kod 2. Fındık yağı kullanım miktarı: Katılımcıların aylık olarak kullandığı fındık yağ miktarı Tablo 4'te sunulmuştur.

Tablo 4. Restoranlarda Fındık Yağı Kullanım Miktarı (Aylık)

K1	K2	K3	K4	K5	K6
40-60 Litre	60-70 Litre	30-40 Litre	40-45 Litre	30-40 Litre	60-70 Litre
K7	K8	K9	K10	K11	
40-50 Litre	30-40 Litre	30-40 Litre	10-15 Litre	40-50 Litre	

77 Karaosmanoğlu-Üstün, *a.g.m.,* s. 378.
78 Köksal- Artık- Şimşek- Güneş, *a.g.m.,* s. 510.
79 Özdemir- Akıncı, *a.g.m.,* s. 322.

Restoranlarda kullanılan aylık fındık yağ miktarı en fazla 60-70 litre iken, en az yağ 10-15 litre olarak belirlenmiştir. Yapılan çalışmada restoranların aylık fındık yağı kullanımı ile aylık fındık kullanımının birbirine paralel olduğu belirlenmiştir (Tablo 3 ve Tablo 4).

Kod 3. Fındık yağının en fazla kullanıldığı yemekler: Giresun restoranlarında çalışan K1, K2, K6 adlı katılımcıların hemen hemen tüm yemeklerinde fındık yağı kullandıkları belirlenmiştir. K4 adlı katılımcının işletmesinde çıkardığı yöresel çorbalar ve tatlıların yanı sıra köftelerde de fındık yağı kullandığı belirlenmiştir. K3, K4, K5, K7, K8, K9, K10, K11 adlı katılımcıların genellikle tatlılarda fındık yağı kullandığı K5, K7, K11 adlı katılımcıların ise tatlıların yanı sıra tuzlu yemeklerden olan tava yemekleri ve kızartmalarda da fındık yağı kullandıkları tespit edilmiştir.

Tablo 5: Restoranlarda Fındık Yağının En Çok Kullanıldığı Yemekler

K1, K2, K6	Tüm yemeklerde
K3, K8	Yöresel çorbalarda, tatlılarda
K4	Yöresel çorbalarda, köftelerde ve tatlılarda
K5	Kızartma ve tatlılarda
K7	Kızartmalarda, yöresel çorbalarda ve tatlılarda
K9, K10	Tatlılarda
K11	Kızartma, tava yemeklerinde ve tatlılarda

Tema 4: Fındığın Yemeklerde Kullanımı

Çalışmanın son teması fındığın kullanıldığı yemek çeşitleri ile ilgilidir. Katılımcıların fındığı en fazla hangi çeşit yemeklerde ve tatlı çeşitlerinde kullandıkları belirlenirken, katılımcılardan restoranlarda fındık ile yapılan en önemli iki yiyeceğin (yemek, salata, tatlı) reçete ve tarif detayları da talep edilmiştir.

Kod 1. Fındığın en fazla kullanıldığı yemek çeşitleri: Fındığın en fazla kullanıldığı yemek çeşitleri sırasıyla Tablo 6'da yer almaktadır. Yapılan görüşmelerden fındığın sütlaç ve kadayıf gibi tatlılarda kullanımının yanı sıra yöresel çorba, çiğ köfte, köfte ve burger yapımında da kullanıldığı belirlenmiştir. Ayrıca cafe-restoran olan K7, K9, K11'in çalıştıkları restoranlarda fındığın makarna, özel salatalar ve burger köfte gibi yemeklerde kullanıldığı ifade edilmiştir. Katılımcılardan K3, "…fındıklı pizza üreterek müşterilerime sunum yapıyorum, çok beğeniyorlar" demiştir.

Tablo 6: Giresun'daki Restoranlarda Fındığın En Fazla Kullandığı Yemek Çeşitleri

K1	Fındık tatlısı, sütlaç, bal kabağı tatlısı, fındıklı köfte ve çiğ köfte
K2	Sütlaç, bal kabağı tatlısı, kadayıf, kadayıf sarması ve yöresel çorbalar
K3	Sütlaç, kadayıf, fındıklı burma tatlısı, fındıklı pizza
K4	Sütlaç, kadayıf, dondurma süsleme
K5	Kadayıf, fındıklı burma tatlısı, fındıklı çiğ köfte
K6	Yöresel çorba, sütlaç, kadayıf, kadayıf sarması, bal kabağı tatlısı

K7	Yöresel çorbalarda, makarnalar, özel salatalarda, fındıklı kurabiye ve krokatlar
K8	Sütlaç, kadayıf, dondurma süsleme
K9	Salatalar, fındıklı kek, fındıklı kurabiyeler, fındıklı burma tatlısı ve dondurma süsleme
K10	Fındıklı burma tatlısı, sütlaç, kadayıf
K11	Fındıklı köfte, fındıklı waffle, sıcak dondurmalı fındık tatlısı

Kod 2. Fındığın en fazla kullanıldığı tatlı çeşitleri: Restoranların menülerinde en çok yer verdiği tatlı çeşitleri sırasıyla kadayıf, sütlaç, fındıklı burma tatlısı, dondurma süsleme, kadayıf sarma, fındık tatlısı, fındıklı kurabiye, fındıklı krokat, fındıklı kek, fındıklı acı badem, waffle ve sıcak dondurmalı fındık tatlısıdır. Yöresel tatlılardan kadayıf, sütlaç ve fındıklı burma tatlısı gibi tatlılar restoran menülerinde yer alırken, fındıklı kurabiye, kek, waffle, sıcak dondurmalı fındık tatlısı gibi yöresel olmayan tatlıların cafe-restoran menülerinde (K7, K9, K11) yer aldığı belirlenmiştir.

Kod 3. Restoranda fındık ile yapılan en önemli iki yiyeceğin (yemek, salata, tatlı) reçete ve tarif detayları: Görüşmelerde şef ve aşçılardan restoranlarında fındığı malzeme olarak en çok kullandıkları iki yiyeceğe ait reçete ve tarif istenmiştir. Yiyeceklere ait bilgiler Tablo 7'de yer almaktadır.

Tablo 7: Şef ve Aşçıların İşletmelerde Fındık ile Yaptığı Önemli Yemekler

Katılımcı	**Ürün 1**	**Ürün 2**	**Katılımcı**	**Ürün 1**	**Ürün 2**
K1	Fındık tatlısı	Fındıklı bal kabağı	K7	Makarna	Fındıklı salata
K2	Sütlaç	Fındıklı burma tatlısı	K8	Sütlaç	Kadayıf
K3	Fındıklı pizza	Sütlaç	K9	Fındıklı kek	Fındıklı kurabiye
K4	Sütlaç	Fındıklı bal kabağı	K10	Fındıklı burma tatlısı	Kadayıf
K5	Fındıklı çiğköfte	Kadayıf	K11	Fındıklı köfte	Fındıklı waffle
K6	Yöresel fındık çorbası	Fındıklı burma tatlısı			

Restoran Menülerinde Yer Alan Fındık İçeren Ürün Reçete ve Tarifleri

Restoran menülerinde fındık içeren yiyeceklere ait reçete ve tarifler tablolar halinde aşağıda yer almaktadır.

Fındık Çorbası: Katılımcılardan K2, K6 ve K7'nin restoran menüsünde yer alan yöresel fındık çorbasının tarifi K6 tarafından verilmiştir.

	**Malzemeler** 5 çorba kaşığı buğday unu 5 çorba kaşığı fındık unu 3 çorba kaşığı salça 2 su bardağı süt 4 su bardağı su fındık yağı Baharat	**İşlem Basamakları** Tencerede buğday unu yağ ile unun kokusu çıkana kadar kavrulur ve üzerine fındık unu ve salça ilave edilerek biraz daha kavrulur. Su ve süt eklenerek 10 dakika kadar kaynatılarak baharat ilave edilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındıklı Çiğ Köfte: K1 ve K5 restoranlarında aperatif amaçlı çiğ köfte yapıldığını ifade etmişlerdir. Ayrıca K1 "…Özellikle balık yemeye gelen müşterilerimiz öncesinde arayarak fındıklı çiğ köfte siparişi vermektedir." demiştir.

	**Malzemeler** 4 su bardağı fındık içi 300 g köftelik bulgur 200 g biber salçası 100 g domates salçası 2 diş sarımsak 9 dal yeşil soğan 2 adet kuru soğan 1 su bardağı fındık yağı Maydanoz, baharat	**İşlem Basamakları** Köftelik bulgur ayıklanır, yıkanır ve geniş bir tepsiye konulur. Üzerine un haline getirilen fındık ilave edilir ve iyice yoğurulur. Salça, sarımsak ve yağ ile yoğurulmaya devam edilir. Son olarak kalan tüm malzemeler hazırlanarak karışımın üzerine eklenir. Yoğurma işleminden sonra 15-20 dakika dinlendirilir ve şekil verilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındıklı Burma Tatlısı: K2, K6, K10 restoranlarında fındık ile yapılan yemeklere örnek olarak fındıklı burma tatlısını vermişlerdir. K6 adlı katılımcı "…Yaz mevsiminde yurt dışında bulunan gurbetçiler 3-4 aylığına memleketine (Giresun iline) gelmektedir. İşletme olarak yaz aylarında menülerimiz farklı ve daha fazla çeşit içermektedir. Memleket yemeklerini özleyen ziyaretçilerimize daha iyi hizmet sunabilmek ve onları özlediği lezzetlerle buluşturmak adına yöresel ürünlere öncelik vermekteyiz. Fındıklı burma tatlısı da bu özlenen lezzetlerden birisidir" demiştir. Katılımcılardan K6 "…Özellikle akşam yemeklerinde fındıklı burma tatlısını erkek müşterilerimiz daha çok talep etmektedir" bilgisini paylaşmıştır.

	**Malzemeler** 500 g un 500 g nişasta 400 g fındık içi 300 g tereyağı 300 g margarin 1 adet yumurta 1 çay bardağı süt	**İşlem Basamakları** Yumurta, yağ, yoğurt, un ve su yoğurulur. Hazırlanan bezeler nişasta yardımıyla açılır. Kesilen hamurun üzerine fındık serpiştirerek oklavaya dolanır. Dolanan hamur, oklava üzerinde iki el ile bir araya getirilerek burulur ve oklava çekilir. Üzerine tereyağı gezdirerek pişirilir. Şerbet sıcak olacak şekilde burmanın üzerine dökülerek şerbetin çekmesi sağlanır.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındık Tatlısı: Katılımcılardan K1 fındık tatlısını gerek çalıştığı restoranda gerekse katıldığı gastronomik etkinliklerde mutlaka yaptığını belirtmiştir. K1 "…Giresun fındık diyarıdır, aynı zamanda bizim coğrafi işaretli ürünümüzdür. Bu anlamda yöremizin önemli bir gastronomi unsuru olan fındık ve fındık tatlısını yer aldığımız platformlarda tanıtmaktayız. Yöresel ürünlerimize sahip çıkmalı ve gerekli alanlarda tanıtımını yapmalıyız" demiştir.

	**Malzemeler** 1 kg fındık ezmesi 1 kg fındık unu 0.5 kg fındıklı kakao 0.5 kg sütlü fındık kreması 1 kg çifte kavrulmuş pirinç fındık 1 litre su	**İşlem Basamakları** Kaynamış su sırası ile fındık ezmesi, kakaolu fındık kreması, sütlü fındık kreması karıştırılır. Un fındıkla bağlanır. Bir tepsiye pirinç fındıkları serip üzerine karışım boşaltılır. Soğuduktan sonra servis edilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

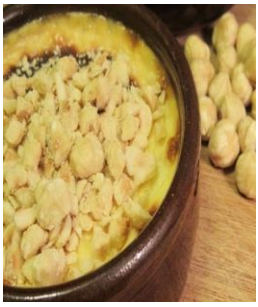
Fındıklı Bal Kabağı: Kabak tatlısına restoranlarında yer veren K1 ve K4 katılımcıları Giresun yöresinde yetişen kabakları kullandıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca K1 "…İşletmemizde ağırlıklı olarak deniz mahsullerine ait yemekler hazırlanmaktadır. Balık yemeklerinden sonra damak zevkine hitap ettiğinden tahin tüketimini fındıklı bal kabağı tatlısıyla sağlamaktayız. Bu tatlımızı tahin ve bol fındık ile süsleyerek servis etmekteyiz" demiştir.



Malzemeler	İşlem Basamakları
1 kg bal kabağı 1 su bardağı şeker 1 su bardağı doğranmış fındık 1 çay bardağı su 1 çay bardağı tahin	Kabak dilimlenerek yayvan bir tepsiye dizilir. Üzerine şekeri ilave edilerek 10-12 saat bekletilir. 1 çay bardağı su ilave edilir ve ocağa koyulur. Köpürüp kaynamaya başlayıncaya dek orta ateşte daha sonrasında kısık ateşte pişirilir. Servis tabaklarına alınarak soğutulur. Üzerine fındık ve tahin dökülerek servis edilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Sütlaç: K2, K3, K4 ve K8 işletmelerinde fındıklı ürün olarak sütlacın reçete ve tarifini paylaşmıştır. Sütlacın restoranlarında neredeyse her gün yapıldığını belirten K2 "…Karadeniz'in olmazsa olmaz geleneksel lezzetlerinden birisi de sütlaçtır. Sütlaç Giresun'da oldukça fazla tüketilen bir tatlı türüdür. Bayan müşterilerimiz evlerinde sütlaç yapıp tüketmesine rağmen işletmemizde de sütlaç tatlısını tercih etmektedir" demiştir. Katılımcılarımızdan K8 "…Sütlaç oldukça hafif bir sütlü tatlı olduğundan müşterilerimiz çoğunlukla sütlacı tercih etmektedir, tatlı çabuk tükendiğinde ise müşterilerimizden olumsuz tepki almaktayız" demiştir.



Malzemeler	İşlem Basamakları
1 kg süt 1 kahve fincanı pirinç 1 su bardağı şeker 2 su bardağı su 1 yemek kaşığı mısır nişastası	Bir tencerede süt kaynatılıp şeker ilave edilir. Pirinçleri ayrı bir tencerede 1 bardak suyla yumuşayıncaya kadar haşlanır. Süt ve şekere tereyağı ekleyip eritilir. Pirinç sütlü karışıma eklenir ve 15 dakika kaynatılır. Bir cam kâse içinde yumurta sarısı, 1 bardak su ve nişasta pürüzsüz olana kadar çırpılır. Bu karışımı sütlü karışıma yavaş yavaş eklenir. 5-6 dakika kaynattıktan sonra ocaktan alınır. Toprak kaplara dökülür ve önceden ısıtılmış 250 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişirilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındıklı Pizza: Fındığı yemeklerinde kullanan şeflerden K3 restoran menüsünde fındıklı pizzaya yer vermektedir. Fındığı yoğurduğu hamura ilave eden şef talep doğrultusunda malzemelerin üzerinde de kullandığını bildirmiştir.

	**Malzemeler** 25 g yaş maya 2.5 su bardağı un 2 su bardağı fındık unu 1.5 su bardağı ılık su 1 çay kaşığı tuz 1/2 çay kaşığı şeker, Salça, sucuk, kaşar, mantar	**İşlem Basamakları** Maya ılık su içerisinde eritildikten sonra un, fındık unu, tuz ve şeker ile yoğurularak hamur elde edilir. Hamur tepsiye istenilen kalınlıkta serilir ve fırına verilir. Hamur kabardıktan sonra seyreltilmiş salça sosu üzerine sürülerek istenilen malzemeler hamurun üzerine serilir, tekrar fırına verilerek pişirilir. Dilimlenerek servis edilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Kadayıf (Tel Kadayıf): Katılımcılardan K5, K8 ve K10 reçete ve tarif paylaşımını kadayıf tatlısı olarak yapmıştır. Şeflerden K8 "…Yapımı zahmetsiz, malzemelere ulaşım kolay, yerel bir lezzet olduğu için talepte çok, dolayısıyla kadayıf yapmayalım da ne yapalım. Ayrıca sütlaç ve kadayıf gibi yöresel tatlılar cafe-restoranlarda sunulmadığından bize olan talebi arttırmaktadır. Yöresel tatlılara olan talep gurbetçilerin geldiği dönemde artmaktadır. Bu nedenle menülerimiz yazlık-kışlık şeklinde revize edilmektedir" demiştir.

	**Malzemeler** 500 g kadayıf 120 g tereyağı 1 su bardağı fındık *Şerbeti için* 3.5 su bardağı toz şeker 3.5 su bardağı süt	**İşlem Basamakları** Şerbet hazırlanır. Tereyağı eritilerek kadayıfın üzerine dökülür ve birbirine yedirilir. Tepsiye bir sıra dizilir. Üzerine bol fındık dökülerek ikinci kısmı fındık kapanana kadar dizilir. Fırında kızarmaya bırakılır. Şerbet soğuk, kadayıf sıcak olacak şekilde şerbet ilavesi yapılır. Üzeri fındıkla süslenir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Makarna: İşletmesinde fındıklı makarna yapan şeflerden K7 "…Genellikle gençlerin talep ettiği bu lezzet cafe-restoranımızda oldukça tutulan bir lezzet olmuştur. Hem hafif hemde sağlıklı bir ürün olduğundan menümüzde her daim yerini korumaktadır" demiştir.



Malzemeler	İşlem Basamakları
500 g penne makarna 250 g ince çekilmiş fındık içi 300 g rendelenmiş kaşar peynir 100 g tereyağı	Makarnalar haşlanır, kaynar suyun içindeyken süzgeçle alınarak üzerine eritilmiş sıcak tereyağı, rendelenmiş kaşar peyniri ilave edilir. Son olarak fındıklar makarnanın üzerine dökülerek sıcak servis edilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındıklı Salata: Katılımcılardan K7 restoranda fındıklı salata çıkaran şeflerdendir. Sağlıklı lezzet kavramına vurgu yapan K7 " …İşletmemizde yerel ürünleri kullanmaya gayret ediyoruz. Çünkü hem daha taze hem de erişimi kolay oluyor. Fındığı salataya fazla miktarda katıyoruz. Fındıklı salatalarımızı genel anlamda diyet yapan kişiler talep etmektedir. Şu ana kadar hiç salatanın fındığını azaltın diye bir şikayet almadık" demiştir.



Malzemeler	İşlem Basamakları
1 su bardağı haşlanmış iç fasulye, 1 su bardağı haşlanmış mısır 1 su bardağı iri kıyılmış fındık Kırmızılahana, beyaz lahana, yeşil soğan, maydanoz, dereotu, marul, sıvı yağ, nar ekşisi, tuz	Ayıklanmış, yıkanmış yeşillikler ince doğranır. Haşlanmış fasulye, haşlanmış mısır ve diğer malzemeler ilave edilir. En son fındıklar ve soslar eklenerek servis edilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındıklı Kek: İşletmelesinde fındık ile yapılan yiyeceklere örnek olarak K9 kek reçetesi ve tarifine yer vermiştir. Yapılan görüşmede K9 "…. Fındıklı kek ve fındıklı kurabiye cafe-restoranımızda herkese hitap eden bir lezzet, ayrıca çayların yanında mutlaka tüketilen önemli ürünler arasındadır" demiştir.



Malzemeler	İşlem Basamakları
3 adet yumurta 1.5 su bardağı toz şeker 1 su bardağı süt 1 su bardağı sıvı yağ 2.5 su bardağı un 2 su bardağı kıyılmış fındık 1 paket vanilya 1 paket kabartma toz 50 g damla çikolata	Yumurta ve şeker köpürene kadar çırpılır. Süt ve sıvıyağ ilave edilir. Un, kabartma tozu, vanilya elenerek karışıma eklenir. Son olarak fındık ve damla çikolata ilave edilerek karıştırılır. Harç kek kalıbına döküldükten sonra kekin üstüne iri kıyılmış 1 bardak fındık eklenir. 180 derece önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındıklı Kurabiye: Katılımcılardan K9 çalıştığı restorandafındıklı kurabiye çıkardıklarını belirterek, kurabiyenin reçetesi ve tarifini vermiştir.



Malzemeler	**İşlem Basamakları**
250 g margarin 1 adet yumurta 1 paket vanilin 1 çay kaşığı kabartma tozu 1 su bardağı kıyılmış fındık *Üzeri için:* 1.5 su bardağı çekilmiş fındık 1 adet yumurtanın akı	Un, kabartma tozu, margarin ve yumurta derin bir kaba alınır. Vanilya, tarçın ve fındık eklenerek yoğurulur. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar kopartılıp yuvarlanır. Hamurlar önce yumurta akına daha sonra çekilmiş fındığa batırılarak yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Fındıklı Köfte: Fındığı yemeklerinde kullanan şeflerden K11 restoranda fındıklı köfte yapmaktadır. Köfteleri aynı reçeteyle burger şeklinde de yaparak hamburger de üreten şef "…Farklı lezzetler denemeyi ve denetmeyi seviyorum, yöresel ürün olan fındık ile daha fazla lezzetler üretilebileceğine inanıyorum" demiştir.



Malzemeler	**İşlem Basamakları**
1 kg kıyma 3 adet orta boy soğan 3 dilim bayat ekmek içi 4 dal maydanoz Tuz, karabiber, kimyon, 1 su bardağı mısır unu 1 su bardağı fındık içi	Kıyma, rendelenmiş soğan, robottan geçirilmiş ekmek içi, kıyılmış maydanoz, ince çekilmiş fındık içi, tuz ve baharatı bir kapta yoğurulur. Köfte harcından parçalar koparılıp yassı köfteler elde edilir. Köfteler önce mısır ununa bulanır sonra da kızgın yağda kızartılır ve sıcak servis edilir.

Fotoğraf kaynağı: Kişisel Arşiv

Sonuç ve Öneriler

Fındığın Giresun restoranlarında kullanım düzeyinin ve malzeme olarak yer aldığı yemek çeşitlerinin belirlenmesini konu alan bu çalışmada elde edilen sonuçlar aşağıdaki gibidir.

Katılımcıların çeşitli yemek ve tatlı yapımında kullandıkları fındıkları satın alırken marka, etiket bilgileri ve kaliteyi dikkate aldığı belirlenmiştir. Yapılan görüşmelerde restoranların fındığı kuru hava depolarında muhafaza ettikleri ve uygun muhafaza edilmemesi halinde fındıkta küflenmenin ve zararlıların olabileceğini iletmişlerdir. Dolayısıyla Giresun restoranlarında çalışan şef ve aşçıların fındık muhafazası konusunda yetkin olduğu, bu durumun

da şef ve aşçıların birer fındık yetiştiricisi olmasından kaynaklandığı tespit edilmiştir. Şeflerin yemeklerinde ve tatlılarında fındığı kullanma nedenlerinin çoğunlukla "lezzet" olduğu tespit edilmiştir. Buna karşın restoran şeflerinin fındığı daha çok lezzet amaçlı kullanmasının fındığın besin içeriği ve sağlık boyutunu geri plana ittiği belirlenmiştir. Fonksiyonel gıdaların kullanım miktarının gittikçe arttığı günümüzde, tüketicilere fındığın fonksiyonel amaçlı kullanımının gerekliliği ile ilgili olarak motive edici teşviklerin yapılması önemlidir. Çünkü fındığın sağlık boyutlarıyla da irdelenmesinin satış ve pazarlama konusunda da yiyecek-içecek işletmelerine destek olacağı düşünülmektedir. Son olarak şeflerin fındığı lezzet kazandırmasının yanında, tatlıları süslemek ve Giresun yöre mutfak kültürünü ön plana çıkartmak amacıyla da kullandığı belirlenmiştir.

Yapılan çalışmada şeflerin ve aşçıların fındık yağını çoğunlukla tatlılarda, yöresel çorbalarda ve az da olsa kızartmalarda kullandıkları belirlenmiştir. Giresun restoranlarında fındığın sütlaç, kadayıf ve fındıklı burma gibi tatlılarda kullanımının yanı sıra yöresel çorbalarda, çiğ köfte, köfte, burger ve hatta bazı restoranlara da makarna, özel salatalar ve pizza yapımında da kullanıldığı tespit edilmiştir. Fındıktan yapılan yöresel tatlıların (kadayıf, sütlaç, fındıklı burma tatlısı) çoğunlukla restoran menülerinde yer aldığı, fakat yöresel olmayan tatlıların (fındıklı kurabiye, kek, waffle, sıcak dondurmalı fındık tatlısı) genellikle cafe-restoranlarda yapıldığı sonucuna ulaşılmıştır. Fındıklı burma tatlısının özellikle erkek müşterilerin talep ettiği, fındık tatlısının Giresun mutfak kültürünün tanıtıldığı platformlarda kullanıldığı, gençlerin ve kadınların özellikle fındıklı makarna, fındıklı pizza ve fındıklı burger talep ettiği, fındıklı salatanın genellikle diyet yemeği olarak değerlendirildiği ve balık yemeye gelecek olan müşterilerin öncesinde fındıklı çiğ köfte siparişi verdiği tespit edilmiştir.

Giresun'da bulunan restoranların yaz dönemlerine ait menülerinin yurt dışından gelen gurbetçiler dikkate alınarak planladığı görülmüştür. Gurbetçilerin Giresun'a geldiği dönemlerde yöresel yemeklerin ve tatlıların yapımında daha fazla fındık ve fındıklı ürün kullanıldığı belirlenmiştir. Gurbetçilerin Giresun restoranlarında en çok fındıklı burma tatlısı ile fındıklı kadayıfı talep ettikleri görülmüştür.

Giresun'daki restoranlarda şef ve aşçı pozisyonunda çalışan katılımcılar ile yapılan görüşmeler sonucunda fındığın çorbadan tatlıya kadar birçok üründe yer aldığı belirlenmiştir. İnsan sağlığı üzerinde olumlu etkileri olan fındığın bu kadar farklı yemek çeşidinde malzeme olarak kullanımı fındığın gastronomik platformlarda daha fazla tanıtılmasını gerekli kılmaktadır. Geleneksel mutfak zenginliklerine sahip çıkan restoran şefler ve aşçılar, bu kültürel değerlerini gerek sosyal medya kanallarında gerekse eğitimsel faaliyetlerde daha fazla paylaşarak, farklı gastronomik platformlara ulaştırmalıdır. Kültürel miras kapsamında fındığın faydaları ve fonksiyonelliği ile ilgili farkındalık yerli halka da aşılanarak sürdürülebilir gastronomi desteklenmelidir.

KAYNAKLAR

ALASALVAR, Cesarettin-BOLLING Bradley, "Review of Nut Phytochemicals, Fat-Soluble Bioactives, Antioxidant Components and Health Effects*", British Journal of Nutrition*, C: 113, 2015, ss. 68-78.

ARTIK, Nevzat, *Türk Fındıklarının Fenolik Bileşik Dağılımı ve Kavurma Prosesinde Değişimi,* Ankara Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Kesin Raporu, Ankara 2004, ss.1-64.

BALIK, Hüseyin İrfan-BEYHAN Neriman, "Ordu'nun Ünye ilçesinde "Palaz" Fındık Çeşidinin Klon Seleksiyonu", *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, C: 29, S: 3, 2014, ss. 179-185.

BALIK, Hüseyin İrfan-KAYALAK Selda-OKAY Ahmet Nail, "Yeni Fındık Çeşitleri (Okay 28 ve Giresun Melezi)", *Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi*, C: 19, S: 2, 2015, ss. 104-109.

BEŞİRLİ, Hayati, *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Phoenix Yayınevi, Ankara 2012.

BRILLANT-SAVARİN, Jean Anthelme, *Lezzetin Fizyolojisi ya da Mutfak Üzerine Düşünceler*, Oğlak Yayınları, İstanbul 2015.

CEYHUN SEZGİN, Aybuke-ÇETİN Kadir, "Türk Turizm İmajında Yer Alan Geleneksel Lezzetler", *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimlerde Akademik Çalışmalar,* Ed. Zafer Gölen-Hasan Babacan, IVPE Yayınevi, Cetinje-Karadağ 2019.

CONTINI, Marina-FRANGIPANE, Maria Teresa-MASSANTINI Riccardo, "Antioxidants in Hazelnuts (*Corylus avellana L.*)", *Nuts & Seeds in Health and Disease Prevention,* 2011, ss. 611-625.

DEMİREL, Hüsne-AYYILDIZ, Sibel, "Mutfak Kültürü ve Değişimi; Giresun İli Örneği", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, C: 5, S: 4, 2017, s. 288.

DİKMEN, Füsun, *Şifalı Bitkiler Ansiklopedisi*, Tutku Yayınları, Ankara 2015.

DOĞANAY, Hayati, "Türkiye Fındık Meyveciliğindeki Yeni Gelişmeler", *Doğu Coğrafya Dergisi*, 2011, ss. 1-22.

DUYAR, Ömür, "Fındık İstasyonu'ndan Fındık Araştırma Enstitüsüne", Geçmişten *Günümüze Giresun*, Haz. Ünsal Bekdemir-Mehmet Fatsa, Giresun İl Özel İdaresi, İstanbul 2015, ss. 224-228.

ENESCU, Caudullo, *Corylus Avellana in Europe: Distribution, Habitat, Usage and Threats*, European Atlas of Forest Tree Species, Publ. Off. EU, Luxembourg, 2016, ss. 86-87.

Fındığın Tarihçesi, Fındık Araştırma Enstitüsü Müdürlüğü, 2014, https://arastirma. tarim. gov.tr/findik/ Sayfalar/ Detay.aspx?, s. 26.

Fındık Raporu, T.C. Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Kooperatifçilik Genel Müdürlüğü, Ankara 2017.

Giresun Yemekleri, Giresun Valiliği Kültür Yayını, Bilgi Ajans, Giresun 2008.

81 İlde Kültür ve Şehir Giresun, Giresun Valiliği, İstanbul 2013.

GÖKÇE, Nazlı, *Meyveler, Gıda Coğrafyası*, Ed. Semra Günay Aktaş, Eskişehir 2016, ss. 1-246.

GÜLDEMİR, Osman-HALICI, Nevin, "Özel Bir Lezzet: Kiraz Diblesi", *Geleneksel Gıdalar Sempozyumu* (27-29 Mayıs 2009), Van, ss. 562-563.

GÜLEŞÇİ, Nuri-AYGÜL, İmdat, "Beslenmede Yer Alan Antioksidan ve Fenolik Madde İçerikli Çerezler", *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, C: 5, S: 1, 2016, s. 109.

GÜLSOY, Ersin-ŞİMŞEK, Mikdat-ÇEVİK, Cumhur, "Ordu İlinin Farklı Rakım ve Lokasyonlarında Yetiştirilen Bazı Fındık Çeşitlerinin Meyve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi". *Uluslararası Tarım ve Yaban Hayatı Bilimleri Dergisi*, C: 5, S: 1, 2019, ss. 25-30.

GÜNER, Adem-GÜNER, Özlem-KARABAY, Nefise Ülkü, "Giresun Tombul Fındık (*Corylus avellana L.*) Yağının Serviks, Meme ve Kolon Kanser Hücrelerinde Sitotoksik ve Antianjiyojenik Aktivitesi", *Journal of the Institute of Science and Technology*, C: 11, S: 2, 2021, ss. 916-926.

HARMAN, Cihan, *Karadeniz Bölgesi'ndeki Endemik Tarım Ürünleri: Fındık, Çay ve Kivi'nin Üretimi, Pazarlanması ve Tüketimi,* Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Giresun 2013, s. 23.

KARABÖRKLÜ, Salih-ALTIN, Nedim, "Düzce İli Fındık Depolarında Görülen Zararlı Böcekler ve Patojen Fungusların Tanımlanması", *Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi*, C: 6, S: 4, 2016, ss. 860-870.

KARAOSMANOĞLU, Hasan-ÜSTÜN N., Şule, "Organik ve Konvansiyonel Fındıkların (*Corylus avellana* L.) Bazı Fiziksel Özellikleri", *Akademik Gıda*, C: 15, S: 4, 2017, ss. 377-385.

KIVELA, Jaksa- JOHN, Crotts, "Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination", *Journal of Hospitality and Tourism Research,* C: 30, S: 3, 2006, s. 354-377.

KOHLBACHER, Florian, "The Use of Qualitative Content Analysis in Case Study", *FQS. Forum: Qualitative Social Research*, C: 7, S: 1, 2006, ss. 1-30.

KÖKSAL, A. İbrahim-ARTIK, Nevzat-ŞİMŞEK, Atilla-GÜNEŞ, Nurdan, "Nutrient Composition of Hazelnut (*Corylus Avellana L.*) Varieties Cultivated in Turkey", *Food Chemistry*, C: 99, S: 33, 2006, ss. 509-515.

OĞUZHAN, Sibel Bayıl-UĞRAŞ, Serpil-CAN, Merve-UZUN, Ayşe-ÜLGER, Sultan-ÜZMEZ, Şebnem-KARAGÜL, Bora-KILIÇ, Halil İbrahim-ÖZARSLAN, Mehmet-UĞRAŞ, Halil İbrahim, "Fındık (*Corylus avellana* L.) Yeşil Kabuk ve Yaprak Ekstraklarında Biyolojik Aktivite Tayini", *KSÜ Doğa Bilimleri Dergisi*, C: 19, S: 4, 2016, ss.373-378.

ÖZÇAKMAK, Sibel-ERVİŞOĞLU, Muhammet, "Fındıkta Aflatoksin Oluşumuna Etkili Faktörler, Avrupa Birliğinin Limit Değerlerle İlgili Düzenlemeleri ve Türk Fındığı İhracatına Etkileri", *Gıda*, C: 32, S: 1, 2007, ss. 33-40.

ÖZDEMİR, Feramus-AKINCI, İbrahim, "Physical and Nutritional Properties of Four Major Commercial Turkish Hazelnut Varieties", *Journal of Food Engineering*, C: 63, S: 3, 2004, ss. 341-347.

SIRAY, Erdal-AKÇAY, Yaşar, "Giresun İli Merkez İlçede Fındık Yetiştiren İşletmelerin Ekonomik Analizi, Üretim ve Pazarlama Sorunlarının Belirlenmesi Üzerine Bir Araştırma", *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, C: 27, S: 1, 2010, ss. 43-56.

ŞİMŞEK, Atilla-ASLANTAŞ, Rafet, "Fındığın Bileşimi ve İnsan Beslenmesi Açısından Önemi", *Gıda Dergisi*, C: 24, S: 3, 1999, ss. 209-216.

TATAR, Feyza-TUNÇ, Merve Tuğçe-KAHYAOGLU, Talip, "Turkish Tombul Hazelnut (*Corylus avellana* L.*)* Protein Concentrates: Functional and Rheological Properties", *Journal of Food Science and Technology,* C: 52, S: 2, 2013, ss. 1024-1031.

TEZ, Zeki, *Lezzetin Tarihi, Geçmişten Bugüne Yiyecek, İçecek ve Keyif Vericiler*, Hayy Kitap, İstanbul 2015.

Fındık Sektör Raporu, Toprak Mahsulleri Ofisi, 2018 http://www.tmo.gov.tr/ Upload/Document/ findiksektorraporu2018.pdf

"Gastronomi", Türk Dil Kurumu, 2020, https://sozluk.gov.tr/

YILDIRIM, Ali-ŞİMŞEK, Hasan, *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*, Ankara 2016.

ZAMAN, Mehmet, "Türkiye'de Fındık Bahçelerinin Coğrafi Dağılışı ve Üretimi", *Doğu Coğrafya Dergisi*, C: 11, 2004, ss. 49-92.

Görüşme Yapılan Restoranlar

No	Restoranın Adı	İşletmenin Yaşı	Şef ve Aşçıların Tecrübe Yılı
1	Manzara Cafe	4	11
2	Ayvasıl Liman Restoran	12	18
3	Zeytinlik Restoran	13	7
4	Alesta Cafe	5	10
5	Çınar Cafe&Restoran	11	18
6	Doğal Dükkân	20	13
7	Kuzey Cafe Restoran	5	12
8	Çamlıca Lokantası	29	17
9	Corylus Cafe & Patisserie	5	11
10	Ayvasıl Ayhan Usta	30	40
11	OrtaKahve 246	8	9