

## Dünyaca Ünlü Gurme Haldun Tüzel Gümüşhane Üniversitesi'ne Konuk Oldu

Gümüşhane Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü tarafından Gastronomiyi farklı konu ve konuklarla ele alan söyleşi etkinliğinin son serisine ünü ülkemiz sınırlarını aşan gurme Haldun Tüzel konuk olarak katıldı.

Çevrimiçi olarak düzenlenen etkinliğin moderatörlüğünü Turizm Fakültesi Öğr. Gör. Rıfat Pir yaptı. Turizm Fakültesi Dekan Yrd. Dr. Öğr. Üyesi İsmail Çalık ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray Polat'ın da hazır bulunduğu etkinliğe, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin yanı sıra Şiran Mustafa Beyaz MYO Aşçılık bölümü öğrencileri de ilgi gösterdi.

**GÜMÜŞHANE  
ÜNİVERSİTESİ TURİZM  
FAKÜLTESİ**

**GASTRONOMİ VE  
MUTFAK  
SANATLARI  
BÖLÜMÜ  
SEKTÖR  
BULUŞMALARI-4**

**KONU:GASTRONOMİ  
YAZARLIĞI VE TÜRK  
MUTFAK KÜLTÜRÜ**  
KONUŞMACI BİLGİLERİ

**HALDUN TÜZEL  
MİLLİYET FAVORİ  
LEZZETLER GAZETESİ  
GURME/YAZAR**

PROGRAM BİLGİLERİ  
12 OCAK 2021  
SAAT:20:00/21:00  
BAĞLANTI:<https://sanalsinif1.gumushane.edu.tr/b/gas-ler-ct7-wtx>

Daha fazla bilgi için :[turizm.gumushane.edu.tr](http://turizm.gumushane.edu.tr)



"Gastronomi Yazarlığı ve Türk Mutfak Kültürü" konu başlığındaki etkinlikte konuşan Haldun Tüzel, Türk mutfağının dünyada yeteri kadar bilinmediğini, çok farklı kültürlerden izler taşıyan ve yemek çeşitliliği açısından çok zengin olan Türk mutfağının uluslararası mecralarda döner-baklava-kebab üçgenine sıkışmış olduğunu ve bu şekilde tanındığını dile getirdi. Dünyada gastronomi turizminin geliştiğini ve Türk mutfağının zengin yapısı ile turistleri çok rahatlıkla cezbedeceğini ifade eden Tüzel, bunu başarabilmek için bazı yemek ya da tatlı çeşitlerinin günümüz insanına hitap edebilecek tarzda yeniden ele alınabileceğini sözlerine ekledi. Bu bağlamda örnek olarak baklavadaki şeker oranının ya da kebablardaki acı oranının azaltılabileceğini gündeme getirdi. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Eray Polat ise Tüzel'e ek olarak, günümüz tüketicilerinin ve turistlerinin deneyim odaklı ürünlere yönelmesi nedeniyle Türk mutfağına yönelik pazarlama çalışmalarında, deneyimsel pazarlama unsurlarının kullanılabilmesine parmak bastı. Tüzel de bu

kapsamda sokak lezzetlerinin kolaylıkla işlevli hale getirilebileceğini ifade etti.

Tüzel, etkinliğin bir diğer konu başlığı olan "Gastronomi Yazarlığı" hakkında ise şunlara değindi:

"Gastronomi yazarlığı, gastronomi yazmak ve yemek tarifleri yazmak şeklinde iki başlık altında incelenmelidir. Yemek tarifleri yazmak, günümüzde artık bir trend unsuru haline geldi ve ilgili/ilgisiz her kesimden insan buna girişti. Ancak kimi yayınlar istenen doyuruculuğu okuyucuya sunmaktan uzaktır. Bu nedenle yetkin olan insanlar buna yönelmeli ve konuya oldukça hassas bir şekilde yaklaşmalıdır. Gastronomi yazmak ise daha meşakkatli bir süreçtir. Çünkü gastronomi yazmak sadece yemek tarifleri yazmaktan öte, yemeklerin hikayesini de ortaya koyma ve bunu okuyucuya ilgi çekici bir şekilde aktarabilme sürecidir. Diğer taraftan gastronomi yazarlığı, diğer alanlardaki yazarlık sürecine göre daha maliyetli olabilmektedir. Çünkü bir yemek yapıldıktan sonra fotoğraflama aşamasında kimi zaman istenen karelerin elde edilememesi, yemek yapım sürecinin en başından itibaren tekrarlanmasını gerektirebilmektedir. Bu da maliyeti artıran bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır."

İtalya merkezli Slow Food organizasyonuna üyeliği bulunan bir gurme olan Haldun Tüzel, 600 yıllık Fransız derneği Chaine des Rotisseurs (Gastronomi Birliği Rötisörler Zinciri Derneği) tarafından şövalye unvanı verilmiştir. Bunun yanında Haldun Tüzel, Milliyet Favori Lezzetler Gazetesi'nde uzun yıllardır köşe yazarlığı da yapmaktadır.

Keyifli bir sohbet ortamında geçen ve iki saatlik süreyi aşan çevrimiçi etkinlik, bundan sonraki süreçte Gümüşhane'de, Turizm Fakültesi'nde yüz yüze yapılabilmesi temennileri ile son buldu.

Haldun Tüzel'in öğrencilere bilgi ve tecrübelerini aktardığı etkinlik hakkında Rektör Prof. Dr. Halil İbrahim Zeybek şu açıklamaları yaptı:

"Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz tarafından belirli aralıklarla düzenlenen 'Çevrimiçi Gastronomi Söyleşileri'nin bu son serisinde dünyaca ünlü gurme Haldun Tüzel beyefendiyi konuk etmekten ayrı bir mutluluk duyduk. Öğrencilerimizin sektörel tecrübelerin ve bilgi birikimlerin yanı sıra gastronomi kültürünün de yaygın bir şekilde aktarıldığı bu programdan büyük keyif aldıklarına inanıyorum. Ülkemiz coğrafi ve kültürel yapısı bakımından dünyanın en zengin gastronomisine sahiptir. Bu gastronomi kültürünün de turizm ile harmanlanması ülkemizin gelişimi ve tanıtımı açısından büyük bir fırsattır. Gümüşhane Üniversitesi olarak öncelikli olarak bölgemizde ve sonrasında da ülkemizde olmak üzere bu zenginliği turizme kazandırmak istiyoruz. Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümümüz bu yönde seri şekilde çevrimiçi etkinlikler düzenleyerek, öğrencilerimizin ufkunu açmaktadırlar. Bundan dolayı halen devam etmekte olan salgın dolayısıyla çevrimiçi olarak düzenlenen etkinlikler ve böylesi değerli konukları bizlerle buluşturan bölümümüzü kutluyorum. Engin bilgisi ve tecrübesiyle bizlerle buluşan Sayın Haldun Tüzel beyefendiye de aramızda bulunmasından ve öğrencilerimize vakit ayırmasından dolayı çok teşekkür ediyorum."

**KAYNAK: GÜMÜŞHANE ÜNİVERSİTESİ – 14.01.2021**