



Gastronomik Bir Değer Olarak Çankırı Tuzu

Proje Yürütücüsü: Ayhan DAĞDEVİREN¹

¹Çankırı Karatekin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, Ilgaz/Çankırı, Türkiye
ayhandagdeviren@karatekin.edu.tr

Araştırmacı: Kadir USTA²

²Bursa Kebap Evi, Ilgaz/Çankırı, Türkiye
kadirustaa@gmail.com

Araştırmacı: Nurcan GÖK³

³Ilgaz Yerel Eylem Grubu Derneği, Ilgaz/Çankırı, Türkiye
nurcangok2@gmail.com

BÖLGESEL KALKINMA
VE İHTİSASLAŞMA
KOORDİNATÖRLÜĞÜ



<https://tuzihtisas.karatekin.edu.tr/ihstiaslasma-projeleri-26222-sayfasi.karatekin>

Özet

En önemli zenginliklerinden biri kaya tuzu olan Çankırı, gelenekselliğini büyük ölçüde muhafaza edebilen ve yerel gıda ürünleri ile dikkat çeken bir şehirdir. Bu projede gastronomide şimdiye kadar yeterli ölçüde değerlendirilemeyen Çankırı kaya tuzunun geleneksel yöntemlerle yöresel ürünler kullanılarak hazırlanan gıda ürünlerinde yer almasını sağlamak ve bu çerçevede gastronomi sektöründe görev alan veya gastronomi sektörüne ilgi duyan kişilere yönelik bir gastronomi kitabı hazırlamak amaçlanmaktadır. Bu bağlamda projede öncelikle konuya ilişkin literatür taraması yapılacak, ardından gıda ürünlerinin yapımı aşamasına geçilecektir. Proje ile ortaya çıkacak gastronomi kitabı, şu bölümlerden oluşacaktır: Tuz Kavramı ve Tuzun Tarihi (1), Tuzla İlgili Hikâyeler (2), Tuzun Beslenmedeki Önemi (3), Çankırı Kaya Tuzu (4), Çankırı'nın Tuzla İlişkili Gıda Ürünleri (5).

Anahtar kelimeler: Kaya Tuzu, Çankırı, Gastronomi, Gastronomi Kitabı

Çankırı Salt as a Gastronomic Value

Abstract

One of the most important assets of which is rock salt, Çankırı is a city that has largely preserved its tradition and stands out with its local food products. This project aims to include Çankırı rock salt, which has not been sufficiently utilized in gastronomy until now, in food products prepared using local products using traditional methods and to prepare a gastronomy book for those who work in the gastronomy sector or are interested in the gastronomy sector. In this context, the project will first conduct a literature review on the subject and then move on to the production phase of the food products. The gastronomy book that will emerge with the project will consist of the following sections: The Concept of Salt and the History of Salt (1), Stories About Salt (2), Importance of Salt in Nutrition (3), Çankırı Rock Salt (4), Çankırı's Salt-Related Food Products (5).

Keywords: Rock Salt, Çankırı, Gastronomy, Gastronomy Book

Projenin Bütçesi ve Süresi

Proje, 70.000 TL bütçeli olup 12 ay içerisinde tamamlanacaktır.

Amaç ve Hedefler

Bu projede gastronomide şimdiye kadar yeterli ölçüde değerlendirilemeyen Çankırı kaya tuzunun geleneksel yöntemlerle yöresel ürünler kullanılarak hazırlanan gıda ürünlerinde yer almasını sağlamak ve bu çerçevede gastronomi sektöründe görev alan veya gastronomi sektörüne ilgi duyan kişilere yönelik bir gastronomi kitabı hazırlamak amaçlanmaktadır.

Projenin hedefleri şunlardır:

- Çankırı'nın zengin tuz üretim potansiyelini ve yöresel mutfak kültürünü birleştirerek bu özgün unsurların gastronomi dünyasında tanıtılmasını ve öne çıkarılmasını sağlamak
- Çankırı kaya tuzunun gastronomik bir değer olarak konumlandırılmasını desteklemek
- Çankırı tuzu ve bölge gastronomisi hakkında toplumun bilinç düzeyini artırmak
- Çankırı tuzu kullanılarak üretilen gastronomik ürünlerin pazarlanabilirliğini geliştirmek
- Yerel gastronomik ürünlerin markalaşmasını ve ticari değer kazanmasını teşvik etmek
- Çankırı tuzunun haloterapi ve speleoterapi dışında, gıda alanında yaratıcı ve yaygın kullanımını sağlamak

Bölgesel Kalkınmaya Etkisi

Çankırı, kaya tuzu ile ünlü bir şehir olarak bu eşsiz doğal kaynağını gastronomi dünyasında bir değer haline getirme potansiyeline sahiptir. Proje, Çankırı'nın tuzla ilişkili gıdalarının geleneksel tariflerle modern mutfak anlayışını harmanlayarak şehre özgü gıdaların ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılmasını sağlayacaktır. Bu durum, şehrin markalaşma sürecine büyük bir katkı sağlayarak Çankırı'nın gastronomik kimliğini daha belirgin ve sürdürülebilir hale getirecektir. Bunun yanı sıra proje, Çankırı'nın kaya tuzu ve diğer yöresel gıda ürünlerinin üretim ve tüketim süreçlerini artırarak bu ürünlerin ekonomiye olan katkısını önemli ölçüde artıracaktır. Çankırı'da yerel üreticiler, restoranlar, tedarikçiler gibi kesimler, daha geniş bir pazara hitap edebilecek, gelirlerinde artış yaşayacaktır. Bu durum, bölgedeki ekonomik kalkınmayı destekleyecek ve sürdürülebilir büyüme için sağlam bir temel oluşturacaktır. Proje sayesinde Çankırı'nın gastronomik potansiyeli daha geniş bir kitleye ulaşacak, bu da bölgeye gelen turist sayısında artış sağlayacaktır. Ayrıca proje sayesinde hem yerel halkın kültürel mirası korunmuş olacak hem de bu miras, ulusal ve uluslararası alanda daha fazla insan tarafından tanınacak ve takdir edilecektir. *Sonuç olarak bu proje, sadece Çankırı'nın gastronomik kimliğini değil; aynı zamanda şehrin kültürel ve ekonomik dokusunu da güçlendirecek, bölgenin sürdürülebilir kalkınmasına önemli katkılar sağlayacaktır.*

İç ve Dış Paydaşlar, Projeyi Destekleyen Diğer Kuruluşlar (Varsa)

Bursa Kebap Evi (Ilgaz Şubesi)

Projede Geline Aşama ve Projenin Çıktıları

Projede kullanılacak malzemelerinin tümü ile hizmet alımlarının bir kısmına ilişkin talep başvuruları yapılmıştır. Ayrıca projenin çıktısı olacak kitapta yer alacak hikâyeler bölümünün bir kısmı tamamlanmıştır.