



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Manda Peynirinin Gastronomi Açısından Bir Değer Olarak İncelenmesi: Amasra Örneği

Öğr. Gör. Servet K. GÜNEY, Başkent Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Ankara, e-posta: servetkg@baskent.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1948-4223>

Öz

Manda sütü, zengin tadı ve kremamsı dokusu ile bilinmektedir. İnek sütüyle karşılaştırıldığında, manda sütü yüksek yağ ve protein içeriği sayesinde özellikle peynir yapımı için çok iyi bir hammadde sağlamaktadır. Öte yandan manda sütü daha fazla yağ içermesine rağmen kolesterol içeriği inek sütünden daha düşüktür. Türkiye’de üretimi gittikçe azalan manda peynirinin yeteri kadar tanıtılmadığı ve bu nedenle de gastronomi açısından bir değer olarak değerlendirilemediği düşünülmektedir. Bu çalışmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Örneklem seçiminde amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme, verilerin toplanmasında yarı yapılandırılmış görüşme formu tekniğine başvurulmuştur. Amasra yöresinde 15 kişi ile gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda, bu peynirin taze olarak kahvaltıda veya börek yapılırken içine konularak tüketildiği; yağlı, az yağlı ve yağsız çeşitlerinin yapıldığı, farklı mayalama ve hazırlama tekniklerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Manda peynirinin hem yerel ticarete hem de gastronomi turizmine önemli katkılar sağlayacak bir ürün olarak kullanılabileceği değerlendirilmektedir.

Anahtar Kelimeler: Manda Peyniri, Süt Ürünleri, Amasra, Gastronomi.

Makale Gönderme Tarihi: 08.07.2022

Makale Kabul Tarihi: 05.08.2022

Önerilen Atf:

Güney, S. K. (2022). Manda Peynirinin Gastronomi Açısından Bir Değer Olarak İncelenmesi: Amasra Örneği, *Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Dergisi*, 5(8): 1015-1025.



Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences

2022, 5(8): 1015-1025. DOI:[10.26677/TR1010.2022.1042](https://doi.org/10.26677/TR1010.2022.1042)

ISSN: 2667-422X Dergi web sayfası: www.sobibder.org



RESEARCH PAPER

Investigation of Buffalo Cheese as a Value in Terms of Gastronomy: The Case of Amasra

Lecturer Servet K. GÜNEY, Başkent University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, Ankara, e-mail: servetkg@baskent.edu.tr
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1948-4223>

Abstract

Buffalo milk is known for its rich taste and creamy texture. Compared to cow's milk, buffalo milk provides a very good raw material especially for cheese making, thanks to its high fat and protein content. On the other hand, although buffalo milk contains more fat, its cholesterol content is lower than cow's milk. It is thought that buffalo cheese, whose production is decreasing in our country, is not promoted enough and therefore cannot be evaluated as a value in terms of gastronomy. A qualitative research technique was used in this study. Maximum variation sampling, one of the purposive sampling methods, was used in sample selection, and semi-structured interview form technique was used in data collection. As a result of the negotiations in the Amasra region, it was determined that this cheese was consumed fresh for breakfast or while making pastries; It has been determined that oily, low-fat and non-fat varieties are made and different fermentation and preparation techniques are used. It is evaluated that buffalo cheese can be used as a product that will significantly contribute to both local trade and gastronomy tourism.

Keywords: Buffalo Cheese, Dairy Products, Amasra, Gastronomy.

Received: 08.07.2022

Accepted: 05.08.2022

Suggested Citation:

Güney, S. K. (2022). Investigation of Buffalo Cheese as a Value in Terms of Gastronomy: The Case of Amasra, *Journal of Social, Humanities and Administrative Sciences*, 5(8): 1015-1025.

GİRİŞ

2021 yılında dünyada 957 milyon kadar insanın açlıkla karşı karşıya olduğu tahmin edilmektedir. Yaklaşık beş kişiden biri açlık ile mücadele etmektedir (Gráda, 2007). 20. yüzyılda 70 milyondan fazla insan kıtlıklar ve bağlantılı sebeplerden hayatını kaybetmiştir. İronik olarak, modern çağda artan üretim, daha iyi ulaşım ve izleme teknolojilerinin gelişmesi sayesinde kıtlıkla başa çıkma kapasitesi en üst düzeye çıkarılmış olsa da, yine de yirminci yüzyılda tarihteki en fazla sayıda kıtlık ölümü yaşanmıştır. Günümüzde bir yandan açlık sorunu büyüyerek devam etmekteyken, bir yandan da sağlıklı beslenme akımları yaygınlaşmaktadır (Devereux, 2000: 1).

Evcilleştirilmiş mandalar nehir mandaları ve bataklık mandaları olarak iki türe ayrılmaktadır. Türkiye'deki manda cinsi nehir mandası türünün alt grubu olan Akdeniz mandası kökenlidir ve Anadolu mandası olarak isimlendirilmektedir. Türkiye'de yük taşıma, et ve süt üretimi için manda yetiştiriciliği yaygın olarak yapılmakla birlikte, en çok hayvan varlığı Kuzey Anadolu coğrafyasında bulunmaktadır (Atasever ve Erdem, 2008: 59-62; Han, Lee, Zhang ve Guo, 2012). 2002 yılında 121.077 baş olan hayvan sayısı, 2010 yılına kadar sürekli bir düşüş göstermiş hayvan sayısı 84.726'ya kadar gerilemiştir. 2021 yılı itibarıyla Türkiye'deki manda sayısı 185.574'e ulaşmıştır. 2019 yılı verilerine göre bu hayvanların yüzde 42.7'si süt üretimi için kullanılmış ve hayvan başına ortalama 887 kg süt elde edilmiştir (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürlüğü, 2022). Manda sütü kullanılarak Türkiye'de peynir, yoğurt, dondurma, kaymaklı lokum ve kaymak gibi ürünler üretilmektedir. Ürünlerin elde edilmesinde kullanılan manda sütü ve inek sütü miktarları arasında farklılıklar görülmektedir. Örneğin, 1 kg. mozzarella peyniri elde etmek için 5 litre manda sütüne karşılık 8 litre inek sütü kullanılması gerekmektedir. 1 kg. tereyağı elde etmek için kullanılan 10 kg. manda sütüne karşılık 14 kg. inek sütü sarf edilmektedir (Şahin, 2015: 15-17).

Mandalar ineğe göre daha ağır iklim koşullarında yaşayabilen uyumlu ve çok amaçlı hayvanlardır. Dünyanın çeşitli bölgelerinde yük taşımacılığı ile etinden, sütünden ve derisinden faydalanılmak amacıyla yetiştirilmektedir. Manda sütü inek sütünden sonra en çok üretilen ikinci üründür. Manda yetiştiriciliği diğer besi ve süt hayvanlarının yetiştiriciliğine göre birçok avantaj sunmaktadır. Manda yetiştiriciliği düşük kaliteli ve yüksek lifli yemlerin verimli kullanımına imkân sağlamaktadır. Manda parazite dirençli olmakla birlikte, kaliteli et, zengin süt ve süt ürünleri sağlamaktadır. Ayrıca yüksek yağ, laktoz, kazein, peynir altı suyu proteinleri, mineral içeriği ve besin öğeleri yönünden diğer sütlerden daha zengindir (Vargas-Ramella, Pateiro, Maggiolino, Faccia, Franco ve Lorenzo, 2021; Sindhu ve Arora, 2011; Zicarelli, 2020). Bu özellikleri göz önünde bulundurulduğunda hem açlık hem de sağlıklı beslenme sorununa farklı çözümler getirebilecek bir ürün olabileceği değerlendirilmektedir.

Manda sütü, zengin tadı ve kremamsı dokusu ile bilinmektedir. İnek sütüyle karşılaştırıldığında, manda sütü yüksek yağ ve protein içeriği sayesinde özellikle peynir yapımı için çok iyi bir hammadde sağlamaktadır. Öte yandan manda sütü daha fazla yağ içermesine rağmen kolesterol içeriği inek sütünden daha düşüktür. (Khedkar, Khedka., Gyananath ve Kalyankar, 2003: 703; Vargas-Ramella vd., 2021; Sindhu ve Arora, 2011).

Peynirler dünya çapında giderek daha popüler ürünler olmaya başlamış ve peynire olan talep hızla artmıştır. Dünyanın en büyük çiğ süt üreticisi konumunda olmakla birlikte, ülkedeki süt üretiminin %49'unun mandadan olduğu Hindistan gibi ülkelerde manda sütünden peynir üretimi yaygındır (USDA, 2021). Manda sütü peynirleri tüm dünyada popüler hale gelmekte ve kaliteli peynir üretmek için ciddi araştırmalar yapılmaktadır.

Manda sütü, kimyasal bileşimde sığır sütünden önemli ölçüde farklıdır. Kazein misellerinin konsantrasyonu ve bu iki sütün mineral içeriğindeki farklılıklar; özellikle pıhtılaşma süresi, pıhtı sertliği ve nem tutma gibi peynir yapım özelliklerinin çok değişmesine neden olmaktadır. Bu

nedenle, inek sütü peyniri için geliştirilen ve standardize edilen yöntemler, manda sütünden aynı çeşit peynir yapmak için olduğu gibi uygulanamamaktadır (Vargas-Ramella vd., 2021).

Manda sütü küresel süt üretiminin %15'inden fazlasını oluşturmaktadır ve inek sütünden sonra ikinci sırada yer almaktadır. Bununla birlikte, mandalar dünyanın sıcak ve nemli bölgelerinde, daha ağır koşullar altında gelişebilmektedirler. Manda diğer besi türlerine göre daha dayanıklı, hastalıklara karşı dirençli olmaları ve kaba yemleri daha iyi dönüştürmeleri nedeniyle; bu bölgelerdeki toplam süt üretimine ineklerden daha fazla katkıda bulunmaktadır (Sindhu ve Arora, 2011; Han, Lee, Zhang ve Guo, 2012; Zicarelli, 2020; Roy, Ye, Moughan ve Singh, 2020). Bunlara ek olarak, bir bölgenin gastronomi turizmi açısından çekici hale getirilebilmesi için o yöreye ait bir gastronomi kimliğini oluşturmak gerekmektedir. Bunun için o yöreye özgü yiyeceklerin, beslenme şekillerinin ve ayırt edici özelliklerin ortaya çıkarılarak tanıtılması önemlidir. Gastronomi kimliğinin taklit edilebilmesi zor olduğu için bölgeye turistik açıdan da rekabet avantajı sağlamaktadır (Köşker, Ercan ve Albuz, 2018: 1243-1244).

Önemi

Türkiye'de üretimi gittikçe azalan manda peynirinin yeteri kadar tanıtılmadığı ve bu nedenle de gastronomi açısından bir değer olarak değerlendirilemediği düşünülmektedir. Türkçe yazında yapılan araştırmalarda, manda peyniri ve manda sütü ürünlerine ait sınırlı sayıda çalışmaya rastlanmıştır. Ulaşılan çalışmaların hiçbiri ürünün gastronomi açısından kullanımını incelememektedir. Amasra zengin tarihi geçmişi ve eşsiz doğasının yanı sıra çok çeşitli, araştırılmamış ve tanıtılmamış bir yemek kültürüne sahiptir. Manda peyniri yörede bilinmekle birlikte Türkiye çapında yeteri kadar tanıtılmamıştır. Manda peynirinden farklı yemekler hazırlanarak restoran, otel ve kafelerin menülerinde yer verilmesinin bölgenin tanıtımına, turizmine ve yemek kültürüne önemli katkılar sunacağı düşünülmektedir. Bununla birlikte, farklı iklim koşullarına ineklerden daha dayanıklı olan mandaların yetiştiriciliğinin artması ile halkın beslenmesinde yeni ve besleyici alternatifler oluşturmasının mümkün olacağı değerlendirilmektedir. Yapılan yazın taramasında konunun bu yönüyle ele alındığı çalışmalara rastlanmamıştır. Araştırmanın bu yönüyle de yazına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Sınırlılıklar

Türkiye'deki manda yetiştiriciliğinin 1980'lerden 2022 yılına kadar geçen sürede 5 kat azalması sebebiyle üretici sayısı da azalmıştır. Bu nedenle, yörede yürütülen araştırmalarda görüşme yapılabilen yerel üretici sayısı da azdır. Manda sütünden elde edilen ürünler Karadeniz bölgesinde yaygın olmakla birlikte, zaman ve maddi olanakların kısıtlı olması sebebiyle, araştırma Amasra yöresi ve manda peyniri ile sınırlandırılmıştır.

Yöntem

Bu çalışma, Amasra yöresinde üretilen manda peynirinin yöredeki üretimi ile kullanım şekillerini tespit etmek ve ürünün tanıtımını yapmak amacıyla planlanmıştır. Bu çalışmada nitel araştırma tekniği kullanılmıştır. Nitel araştırma, merak edilen bir konuyu daha derinlemesine araştırabilmek, olay ve olguları yerinde inceleyebilmek, katılımcıların bu olay veya olgulara yükledikleri anlamları, deneyimlerini, algılarını daha iyi anlayıp değerlendirebilmek için araştırmacılara rahat bir alan sunan bir tekniktir. Nitel araştırma yöntemlerinde araştırmacılar olay ve olgularla ilgili olarak *neden ve nasıl* sorularına cevap ararlar. Bu, anlam üzerine odaklanan, sorgulayıcı, belirsizlikleri de barındırabilen ve nitelikli sorular soran dikkatli bir gözlemci olmayı

gerektiren tümevarımsal bir süreçtir (Kıral, 2020: 172-173; Merriam, 2018: 13-16). Ayrıca nitel araştırma, konunun özelliğine bağlı olarak, araştırmacıların katılımcılara açık uçlu sorular sorabilmesini; cevapların gidişatına göre katılımcının deneyim ile bilgisinden daha fazla faydalanabilmek amacıyla ek sorular sorarak beklentilerin ötesinde verilere ulaştıktan sonra, bunları yorumladığı sonuçları bir formda sunmasını sağlayan yaratıcı ve dinamik bir yaklaşımdır (Kıral, 2020: 172-173; Merriam, 2018: 16). Maksimum çeşitlilik örnekleme, örneklem büyüklüğünün küçük olduğu durumlarda, araştırılacak konu veya olguyla ilgili olarak mümkün olan en fazla ve farklı tecrübe, bilgi, yorum ve yaklaşım çeşitliliğine ulaşmayı amaçlamaktadır. Elde edilen farklı veriler ışığında ana temaların oluşturulması, tanımlanması ve hedeflenmektedir (Baltacı, 2018: 249; Merriam, 2018: 78-80).

Konuyla ilgili yazın araştırıldıktan sonra 15 adet soru hazırlanmıştır. Bu sorular iki üniversitenin gastronomi bölümlerinde görev üç akademisyenle de paylaşılarak uzman görüşleri alınmıştır. Amasra yöresinde gerçekleştirilen pilot çalışma sonucunda soru sayısı 6 olarak sınırlandırılmıştır. Verilerin toplanması için yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur. Örneklem seçiminde amaçlı örneklem yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örneklemesine başvurulmuştur. Bu araştırmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izin belgesi Başkent Üniversitesi Etik Kurulu 22 Nisan 2022 tarihi ve E-62310886-605.99-121802 karar/sayı numarası ile alınmıştır. Veri toplamak amacıyla, manda peyniri konusunda bilgi sahibi olduğu bilinen ve görüş beyan edebilecek yöre sakinleri, üreticiler ve satıcılar ile 25.04.2022 ile 01.05.2022 tarihleri arasında yüz yüze görüşmeler yapılmıştır.

Sorular:

1. Manda peyniri hakkında bilgi verebilir misiniz?
2. Manda peynirinin üretimi nasıl ve ne zaman yapılmaktadır?
3. Manda peyniri ile hazırlanan yiyecekler nelerdir?
4. Size göre manda peyniri yeterince biliniyor mu?
5. Size göre manda peyniri tanıtımı için neler yapılabilir?
6. Gastronomi turizmi açısından yöre tanıtımında kullanılacak bir ürün olarak değerlendirilebilir mi?

Araştırmada görüşülen toplam 15 katılımcı ile ilgili bilgiler Tablo 1’de verilmiştir. Görüşmeler sırasında soru formuna bağlı kalınmış, ancak yarı yapılandırılmış görüşme yöntemine ve amacına bağlı kalmak şartıyla, daha derin bilgiler edinebilmek için gerektiği yerlerde ek sorular sorulmuş veya katılımcının ek katkılar yapmasına imkân tanınmıştır. Görüşme sürelerinin ortalaması 18 dakikadır. Araştırma aşamasında görüşmelerden yeni bir bilgi elde edilemediği aşamada görüşmeler sonlandırılmıştır. Elde edilen verilere içerik analizi yapılmıştır. Araştırmanın geçerliği ve güvenilirliğine yönelik oluşabilecek sorunları engellemek için bütün görüşmeler sesli ve görüntülü olarak kayıt altına alınmış, bu kayıtlar dijital ortamda depolanmış ve sorulara verilen cevapların raporlanması aşamasında katılımcılardan doğrudan alıntılar yapılmıştır (Başkale, 2016).

BULGULAR**Tablo 1.** Örneklem Grubundaki Katılımcılara Ait Bilgiler

Katılımcı Adı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim	Görevi	Görev Yeri
K1	48	Erkek	Lisans	İşletmeci	Kendine Ait
K2	43	Kadın	Lise	İşletmeci	Kendine Ait
K3	75	Kadın	İlkokul	Esnaf	Pazar Esnafı
K4	47	Kadın	Lisans	Eğitmen	Özel Sektör
K5	40	Erkek	Lisans	Şef	Özel Sektör
K6	68	Kadın	İlkokul	Yöre Sakini	Ev Hanımı
K7	73	Kadın	İlkokul	Yöre Sakini	Ev Hanımı
K8	78	Kadın	İlkokul	Yöre Sakini	Ev Hanımı
K9	54	Kadın	İlkokul	Esnaf	Üretici
K10	56	Kadın	İlkokul	Esnaf	Üretici
K11	75	Kadın	İlkokul	Esnaf	Pazar Esnafı
K12	40	Kadın	İlkokul	Üniversite	Pazar Esnafı
K13	67	Kadın	İlkokul	Esnaf	Pazar Esnafı
K14	72	Kadın	İlkokul	Yöre Sakini	Ev Hanımı
K15	74	Kadın	İlkokul	Yöre Sakini	Ev Hanımı

Demografik Bilgilere İlişkin Bulgular

Katılımcıların tamamı Amasra doğumludur ve K4 hariç hepsi Amasra'da ikamet etmektedir. Katılımcılar; 2'si (K1, K2) işletmeci, K4 eğitmen, K5 şef, 5'i yöre sakini (K6, K7, K8, K14, K15) ve 6'sı esnaf (K3, K9, K10, K11, K12, K13) olan bir grubu oluşturmaktadır. Eğitim durumları ilkökullük ile lisans düzeyi arasında değişmektedir. Yaşları 40-78 aralığındadır. Katılımcıların 13'ü kadın, 2'si erkektir.

Manda Peynirinin Bölgedeki Durumuna Ait Bulgular**1. Manda peyniri hakkında bilgi verebilir misiniz?**

K4; "Manda peyniri Zonguldak ili Çaycuma ilçe köyleri ve Bartın ili, Amasra ilçe köylerinde yetiştirilmekte olan mandalardan elde edilen sütlerin hane halkı tarafından işlenmesiyle üretilmektedir. Satışı pazar yerlerinde Amasra'yı ziyarete gelen turistlere ve yerleşik halka yapılmaktadır. Markalaşma sağlamış birkaç işletme Çaycuma ilçesinde bulunmaktadır. Dokusu, daha yoğun ve kalıp gibi olmalıdır. Özellikle belirli lezzetleri yakalamak için olmazsa olmazdır."

K5; "Manda peyniri yerelde peynir üreticileri tarafından az miktarda üretilir. Dokusu sert formda köy peyniri gibidir. Satışı halk pazarında yapılır, ama internet üzerinden satışı farklı bölgelerde yapılmakta. Peynirin her çeşidini sevdiğim için bana göre lezzetli bir peynir."

K15; "Kırsal kesimde yerleşik hanelerde üretilir. Pazar yerlerinde satışı yapılır. Yoğun bir peynirdir."

2. Manda peynirinin üretimi nasıl ve ne zaman yapılmaktadır?

K8; "...sütü yoğurt mayalayacakmış gibi ısıtırsın. Elini yakmaz. Sonra kestirirsin. Kestirmek için peynir mayası kullanan var, sirke kullanan var, yoğurt kullanan var. Yoğurt kullanırsan daha yumuşak bir peynir

olur. Yoğurt tadı olur. Üstünü kapatır beklersin. Peynir olunca kesersin, beze alıp süzdürürsün ve sıkıştırırsın...”

K9; “...yağımı alırsan daha sert bir peynir olur. İyi sıkıştırman lazım ki iyice sert olsun. Parmak yakmayacak şekilde sütü ısıtırsın. Bir kapak peynir mayası atarsın. Bekletirsin. Peynir olunca kesersin. Kestikten sonra tekrar ısıtacaksın. Eline eldiven giyeceksin, o alttan patır patır edince elinle ya da kepçeyle alıp bezden süzeceksin. Ben 40 sene yaptım hiç yoğurt katmadım...”

K4; “Süt sağıldıktan hem sonra (ılık iken) peynir mayasıyla mayalanır. Bir süre sonra temiz bir bez torbaya dökülen mayalanmış süt suyu süzülene kadar bekletilir ve sonrasında tuzlu suda saklamaya alınır. İhtiyaç kadarı alınarak tüketilir.”

K5; “Manda peyniri her mevsimde yapılabilir ama zaten mandadan elde edilen süt miktarı az olduğu için bence yazın yapılmalı, zira kış aylarında süt verimi düşmekte. Bildiğim kadarıyla manda peyniri köy tipi dediğimiz şekilde yapılmakta, ama ürün geliştirilerek her çeşidi yapılabilir. Bence manda peyniri demek yanlış olur; manda sütünden beyaz peynir, kaşar peyniri, mozzarella, lor vs. gibi bütün çeşitleri yapılabilir.”

K14, K15; “Süt sağıldıktan hem sonra hala ılıkken peynir mayasıyla mayalanır. Çiğ süttten yapılır. Bir süre sonra temiz bir beze torbaya dökülen mayalanmış süt suyu süzülene kadar bekletilir.”

3. Manda peyniri ile hazırlanan yiyecekler nelerdir?

K1, K2, K3, K5, K6, K7 ve K15; “...en çok kahvaltıda tüketilir...”

K8, K9, K10, K11 ve K12; “...kahvaltıda yenir. Biraz pahalı olduğu için esnaf alıp restoranda kullanmayı tercih etmez.”

K4, K14; “Peynirli börek (su böreği) yapılır ve kahvaltıda tüketilir. Bana göre; Pizzalarda, domates ve roka ile tatlandırarak kahvaltıda ve sandviç yapımında kullanılabilir.”

K5; “Özellikle manda peyniri ile yapılan bir yiyecek bilmiyorum. Ama Bartın incir dondurması özellikle manda sütü ile yapılır ve daha iyi sonuç elde edilir.”

Manda Peynirinin Bilinirliğine Ait Bulgular

4. Size göre manda peyniri yeterince biliniyor mu?

K1, K2, K3, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K11 ve K12; “Bilinmiyor.”

K4; “Bence yeterince bilinmiyor. Ben manda mozzarella peynirini tattıktan sonra değerini anladım.”

5. Size göre manda peyniri tanıtımı için neler yapılabilir?

K4; “Kullanım alanlarını çeşitlendirerek, yörenin ve/veya ülkenin damak tadına uygun reçeteler geliştirerek tanıtımı ve kullanımı yaygınlaştırılabilir. Diğer taraftan, alternatif peynir çeşitlerinden besin değeri açısından farkı anlatılarak farkındalık yaratılabilir.”

K5; “Manda peyniri olarak bir çeşit yapılacaksa mutlaka manda sütü ile yapılan ya da manda sütü ile yapıldığında daha iyi sonuç elde edilecek bir çeşit tespit edilmeli. Bunun için kuru madde oranının fazla olacağı çeşitler tercih edilebilir ve mutlaka peynire bir özellik katılmalı.”

K14; “Daha çok manda yetiştirilmesi hedeflenmeli. Peynirin sağlığa faydaları anlatılmalı.”

6. Gastronomi turizmi açısından yöre tanıtımında kullanılacak bir ürün olarak değerlendirilebilir mi?

K1 ve K2; “Kesinlikle değerlendirilebilir. İşletmeler menülerine koyabilir ve tanıtabilir.”

K4; “Değerlendirilebilir kesinlikle. İtalya’da seyahat ederken ülkenin yörelerine ait lezzetlerin tanıtımı, pazarlama şekilleri benim dikkatimi çekmiştir. Yörede restoranlarda manda peyniriyle yapılan ürünler tadımlık olarak ikram edilmeli.”

K5; “Bence bu konuda yeterli değil çünkü üretimi yeterli seviyede değil.”



Resim 1: İsmail İnci (Lakabı; Yumak), 1970’ler Amasra.

Resim Kaynağı: Bu fotoğraf torunu Galip Özer Çiftçi tarafından verilmiştir.

SONUÇLAR ve YORUM

Mandaların daha ağır iklim koşullarına ineklere göre daha iyi uyum sağlamaktadır. Yüksek protein ve düşük kolesterol içeriğine sahip manda sütünden, süt ürünleri üretiminde aynı miktarda inek sütüne göre daha fazla ürün elde edilebilmektedir. Manda sütü bu özellikleri ile iklim koşulları nedeniyle kıtlık yaşanan bölgelerde halkın sağlıklı besine ulaşabilmesi için kullanılacak araçlardan biri olarak değerlendirilebilir.

Amasra ilçesindeki görüşmeler sonucunda, bu peynirin taze olarak kahvaltıda veya börek yapılırken içine konularak tüketildiği; yağlı, az yağlı ve yağsız çeşitlerinin yapıldığı, farklı mayalama ve hazırlama tekniklerinin kullanıldığı tespit edilmiştir. Ayrıca, manda peynirinin restoran, otel veya kafelerin menülerinde yer almadığı görülmüştür. Tanıtımı yapılmadığı için yöre dışında bilinmediği, bu nedenle de önemli bir ticari olarak değerlendirilemediği tespit edilmiştir. Yapılan görüşmeler sonrasında, bu ürünün hem ticari hem de gastronomi turizmine katkı sağlayacak bir ürün olarak kullanılabilceği değerlendirilmektedir. Bunun için:

Öncelikle ürünün bölgedeki hayvan varlığı, manda sütü ve süt ürünlerinin yıllık üretim miktarı belirlenmelidir.

Üretim miktarına yönelik çalışmaların sonucuna göre çiftçi ve besicilere maddi teşvik verilerek üretim artırılmalıdır.

Manda peyniri üreticileri ile görüşülmeli, üretim süreçleri standart hale getirilmelidir. Farklı çeşitlerin üretilmesi ve ürünlere özel isimlerle coğrafi işaret alınması için çalışmalar yapılmalıdır.

Manda peynirinin sürdürülebilirliği sağlanmalı, ürünün ilçe ekonomisinde yaratacağı katma değerlerle ilgili eğitim ve bilgilendirme çalışmaları yürütülmelidir.

Manda peynirinin sadece pazarda değil; ilçedeki otel, restoran ve kafelerde tanıtımının yapılması için kahvaltılarda bulundurulmalı; kuymak, muhlama, Karadeniz pidesi, gözleme, tost, sandviç gibi ürünlerde kullanılmalı ve manda peyniri ile yapılmış yeni ürünler geliştirilerek menülere konulmalıdır.

Manda peynirinden sadece taze beyaz peynir değil; kaşar peyniri, olgunlaştırılmış peynir, mozzarella ve lor peyniri gibi çeşitlerin üretilmesi için araştırma geliştirme çalışmaları yürütülmelidir. Ulusal ve uluslararası destekleme projelerine başvurulmalı, belediye bu konuda öncülük etmeli ve üreticilere eğitim vermelidir.

Manda peyniri ve manda peynirinden üretilen ürünler ile ulusal fuarlara katılım sağlanmalıdır. Manda peynirinden üretilen ürünler sosyal medya kanalları kullanılarak tanıtılmalı ve kamuoyunun ilgisi çekilmelidir.

Üretim miktarı ve Amasra ilçesinin ihtiyaçlarını karşıladıktan sonraki aşamada, üretim endüstriyel seviyeye taşınarak tedarikçiler ile görüşülmeli ve niş ürün pazarına girilmelidir.

Türkiye çapında manda ve manda sütü üretiminin artırılması için T.C. Tarım Orman Bakanlığı tarafından yeni politikalar oluşturulmalı; çiftçi, besici ve süt ürünleri üreticileri için yeni teşvik ve hibe programları hazırlanmalıdır. Bu sayede süt ve süt ürünleri üretiminin artırılması ve çeşitlendirilmesi sağlanarak halkın sağlıklı beslenmesine katkı verilebilecektir.

Türkçe yazında manda peyniri ile ilgili çok az sayıda çalışma bulunmaktadır ve bu çalışmalar ürünün ne ticari ne de gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesine yöneliktir. Yapılan çalışmanın manda peynirini bu iki alanda ele alan bir araştırma olarak ilgili yazına önemli bir katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bu araştırmanın kapsamının dışında olması sebebiyle manda sütünden üretilen peynir çeşitleri, bunların besin değerleri, manda sütünden elde edilen tereyağı gibi konulara değinilmemiştir. Gelecekte manda sütü ve süt ürünleri ile ilgili yapılacak çalışmalar bu konular kapsamında geliştirilebilir.

KAYNAKÇA

Atasever, S. ve Erdem, H. (2008). Manda Yetiştiriciliği ve Türkiye'deki Geleceği. *Anadolu Tarım Bilimleri Dergisi*, 23 (1): 59-64. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/omuanajas/issue/20223/214366>

Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örnekleme Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *BEÜ SBE Dergisi*, 7(1): 231-274.

Başkale, H. (2016). Nitel Araştırmalarda Geçerlik, Güvenirlik ve Örneklem Büyüklüğünün Belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakültesi Elektronik Dergisi*, 9(1): 23-28.

Devereux S. (2000). *Famine in the Twentieth Century. IDS Working Paper 105*. Brighton: Institute of Development Studies, University of Sussex.

Gráda, C. Ó. (2007). Making Famine History. *Journal of Economic Literature*. 45(1): 5-38. <http://www.jstor.org/stable/27646746>

Han, X., Lee, F., Zhang, L. and Guo, M. R. (2012). Chemical Composition of Water Buffalo Milk and Its Low-Fat Symbiotic Yogurt Development. *Functional Foods in Health and Disease*. 2(4): 86-106. Doi: 10.31989/ffhd.v2i4.96.

- Sindhu, J. S. and Arora, S. (2011). Milk | Buffalo Milk. Editor(s): John W. Fuquay, *Encyclopedia of Dairy Sciences (2nd Edition)* içinde (ss. 503-511) Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-374407-4.00316-2>.
- Khedkar, C. D., Khedkar, G. D., Gyanaanath, G. and Kalyankar, S. D. (2003). Buffalo | Meat, (Editörler) Caballero, B. Trugo, L. C. and Finglas, P. M. *Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition (2nd Edition)* içinde (ss. 699-705) Amsterdam: Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B0-12-227055-X/00133-4>.
- Kıral, B. (2020). Nitel Bir Veri Analizi Yöntemi Olarak Doküman Analizi. *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(15): 170-189. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/susbid/issue/54983/727462>
- Köşker, H., Ercan, F. ve Albuz, N. (2018). Osmanlı Çileği'nin Gastronomik Kimlik Unsuru Olarak Değerlendirilmesi. *Adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 10(30): 1236-1269. doi: <http://dx.doi.org/10.14520/adyusbd.443594>
- Merriam, B. S. (2018). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber [Qualitative Research A Guide to Design and Implementation]* (3. Baskı). (Editör, S. Turan, Çev.). Ankara: Nobel Yayınevi
- Roy, D., Ye, A., Moughan, P. J. and Singh, H. (2020). Composition, Structure, and Digestive Dynamics of Milk From Different Species—A Review. *Frontiers in Nutrition*. 7:577759. doi: 10.3389/fnut.2020.577759
- Şahin, G. (2015). Türkiye Zirai Hayatında Manda (Bubalus Bubalis) Yetiştiriciliği ve Manda Ürünlerinin Değerlendirilmesi. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Dergisi*. (31): 14-40. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/tr/pub/iucografya/issue/25076/264658>
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı Hayvancılık Genel Müdürlüğü. (2022). <https://www.tarimorman.gov.tr/sgb/Belgeler/SagMenuVeriler/HAYGEM.pdf>
- Vargas-Ramella, M., Pateiro, M., Maggiolino, A., Faccia, M., Franco, D. De Palo and P. Lorenzo, J. M. (2021). Buffalo Milk as A Source of Probiotic Functional Products. *Microorganisms*, 2021 Nov 5; 9(11): 2303. doi: 10.3390/microorganisms9112303. PMID: 34835429; PMCID: PMC8620832.
- Zicarelli, L. (2020). Current Trends in Buffalo Milk Production. *Journal of Buffalo Science*. 9: 121-132. doi: 10.6000/1927-520X.2020.09.14.

EK.1

**AMASRA YÖRESİNDE ÜRETİLEN MANDA PEYNİRİNİN GASTRONOMİ AÇISINDAN
BİR DEĞER OLARAK İNCELENMESİ**

GÖRÜŞME FORMU

Değerli Uzman Katılımcı,

Araştırma, sadece akademik amaçlı olup, soruların içerik analizi sonrası hakemli bir dergide makale olarak veya akademik bildiri şeklinde kullanılması amaçlanmıştır. Katılımın gönüllülük esasına dayandığı çalışmada, verilerin üçüncü kişilerle paylaşılması veya ticari bir amaç için kullanılması söz konusu değildir. Değerli görüş, öneri ve katkılarınız için çok teşekkür ederiz. Saygılarımızla.

Araştırmacılar
Servet K. Güney

Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Böl.

BÖLÜM I: DEMOGRAFİK BİLGİLER

Aşağıdaki ifadelerdeki boşlukları size uygun olan cevaplarla doldurarak, ifadelerin karşısında bulunan kutucuklardan kendinize uygun olanını lütfen (X) biçiminde işaretleyerek belirtiniz.

1. Adınız Soyadınız ?
2. Yaşınız ?	<input type="checkbox"/> 18-25 <input type="checkbox"/> 26-35 <input type="checkbox"/> 36-45 <input type="checkbox"/> 46-55 <input type="checkbox"/> 56-65 <input type="checkbox"/> 66 +
3. Eğitim durumunuz ?	<input type="checkbox"/> İlköğretim <input type="checkbox"/> Lise <input type="checkbox"/> Ön Lisans <input type="checkbox"/> Lisans <input type="checkbox"/> Y. Lisans <input type="checkbox"/> Doktora ve üzeri

BÖLÜM II: MANDA PEYNİRİNİN BÖLGEDEKİ DURUMU

1. Manda peyniri hakkında bilgi verebilir misiniz?
2. Manda peynirinin üretimi nasıl ve ne zaman yapılmaktadır?
3. Manda peyniri ile hazırlanan yiyecekler nelerdir?

BÖLÜM III: MANDA PEYNİRİNİN BİLİNİRLİĞİ

4. Size göre manda peyniri yeterince biliniyor mu?
5. Size göre manda peyniri tanıtımı için neler yapılabilir?
6. Gastronomi turizmi açısından yöre tanıtımında kullanılacak bir ürün olarak değerlendirilebilir mi?