



**GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNDE
FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİNE
YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA:
AFYONKARAHİSAR ÖRNEĞİ**

Aybike Nur ALBAYRAK
Yüksek Lisans Tezi
Danışman: Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI
Temmuz, 2021
Afyonkarahisar

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS TEZİ

GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNDE FARKLILIKLARIN
BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA:
AFYONKARAHİSAR ÖRNEĞİ

Hazırlayan

Aybike Nur ALBAYRAK

Danışman

Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

AFYONKARAHİSAR 2021

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “**Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği**” adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakça’da gösterilen eserlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

26/07/2021

İmza

Aybike Nur ALBAYRAK



T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ENSTİTÜ ONAYI

Öğrencinin	Adı- Soyadı	Aybike Nur ALBAYRAK
	Numarası	190696101
	Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Programı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
	Program Düzeyi	☒ Yüksek Lisans ☐ Doktora ☐ Sanatta Yeterlik
Tezin Başlığı	Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği	
Tez Savunma Sınav Tarihi	26/07/2021	
Tez Savunma Sınav Saati	13:00	

Yukarıda bilgileri verilen öğrenciye ait tez, Afyon Kocatepe Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca jüri üyeleri tarafından değerlendirilerek ☒oy birliği – ☐oy çokluğu ile kabul edilmiştir.

Prof. Dr. Elbeyi PELİT
MÜDÜR

ÖZET

GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNDE FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: AFYONKARAHİSAR ÖRNEĞİ

Aybike Nur ALBAYRAK

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI

Temmuz, 2021

Danışman: Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI

Gıda saklama yöntemleri ile hazırlanan gıdalar mutfak kültürü kapsamında ele alınan kültür öğeleri olup bu gıdalar toplumumuzda gelenek haline gelmiş olan mevsimlik gıda hazırlıkları olarak ele alınmaktadır. Bu araştırmanın amacı; Afyonkarahisar’da uygulanan gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirlenmesidir. Bu sebeple Afyonkarahisar şehir merkezi, kasaba ve merkez köylerinde ikamet eden yerel halk araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Veri toplama tekniği olarak anket kullanılmış ve basit tesadüfi örnekleme yöntemiyle belirlenen, Afyonkarahisar şehir merkezi, kasaba ve köylerinde yerel halktan 411 kişiye Mart 2021-Nisan 2021 tarihleri arasında yüz yüze ve çevrimiçi (online) olmak üzere uygulanmıştır. Araştırma verileri bir istatistik programında analiz edilerek katılımcıların demografik özellikleri ve yaşam biçimleri ile ilgili bilgileri frekans ve yüzde dağılımlarıyla sunulmuştur. Gıda saklama yöntemlerinin katılımcıların demografik özellikleri ve yaşam biçimleri ile ilişkisinin olup olmadığını saptamak için Ki-Kare testinden yararlanılmıştır. Araştırmadan elde edilen bulgulara göre katılımcıların büyük bir çoğunluğu gıda saklama yöntemleri ile ilgili bilgi sahibi olup gıda saklama yöntemlerini genellikle ailelerinden öğrendiklerini belirtmişlerdir. Gıda saklama yöntemlerinin katılımcılar tarafından en fazla tercih edilme sebebi bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edilmesi iken en az tercih edilme sebebi ise gelenek haline gelmesi şeklinde ifade edilmiştir. Afyonkarahisar’da katılımcıların büyük bir çoğunluğunun mevsimlik gıda hazırlığı yaptığı, kiler yapısı bulunan çoğu evde hazırlanan mevsimlik gıdaların ise sıklıkla kilerde saklandığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gıda saklama yöntemleri, mevsimlik gıda hazırlığı, kiler kültürü, Afyonkarahisar.

ABSTRACT

A RESEARCH ON DETERMINING THE DIFFERENCES BETWEEN FOOD STORAGE METHODS: THE SAMPLE OF AFYONKARAHISAR

Aybike Nur ALBAYRAK

**AFYON KOCATEPE UNIVERSITY
INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCES
DEPARTMENT OF GASTRONOMY AND CULINARY ARTS**

July, 2021

Advisor: Assoc. Prof. Dr. Mustafa SANDIKCI

The foods we prepare with food preservation methods are cultural elements that are considered within the scope of culinary culture, and these foods are considered as seasonal food preparations that have become a tradition in our society. The aim of this research is to determine the differences in food storage methods applied in Afyonkarahisar. For this reason, the local people residing in Afyonkarahisar city center, towns, and central villages constitute the universe of this research. Questionnaire was used as the data collection technique and it was applied to 411 local people in the Afyonkarahisar city center, towns, and villages, determined by simple random sampling method, between March 2021 and April 2021, face-to-face and online. The data of the research were analyzed in a statistical program and the information about the demographic characteristics and lifestyle of the participants was presented with frequency and percentage distributions. Chi-square test was used to determine whether food storage methods were related to the demographic characteristics and lifestyles of the participants. According to the findings obtained from the research, the majority of the participants were knowledgeable about food storage methods and stated that they learned food storage methods from their families. The reason why food storage methods are most preferred by the participants is to prevent spoilage and to obtain clean, healthy, and high quality foods, while the least preferred reason is that it has become a tradition. In Afyonkarahisar, it has been determined that the majority of the participants prepare seasonal foods and these foods, most of which are prepared at home which includes pantry, are often stored in the pantry.

Keywords: Food storage methods, seasonal food preparation, culture of pantry, Afyonkarahisar.

ÖN SÖZ

“Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği” başlıklı tez çalışmamın her aşamasında bilgi birikimi ve desteğiyle bana yön veren saygıdeğer danışmanım Doç. Dr. Mustafa SANDIKCI hocama, bilim yolunda ufkumu açan ve beni yüreklendiren merhum hocam Caner SAĞIR’a, lisans ve yüksek lisans eğitimim süresince kendilerini tanıdığım ve katkılarını bir ömür hissedeceğim hocalarım; Doç. Dr. Ahmet BAYTOK, Doç. Dr. Sabri ÇELİK, Doç. Dr. Asuman PEKYAMAN ve Dr. Öğr. Üyesi Ali AVAN’a sonsuz teşekkürlerimi sunarım. Değerli görüşleri için Doç. Dr. Mustafa AKSOY’a, tezim için gerekli olan kaynağa erişmemde yardımları için Dr. Öğr. Üyesi Mehmet GÜLLÜ’ye, bilgilerinden faydalandığım hocam Arş. Gör. Asilhan Semih MUTLU’ya, destekleri için Önder KAYNAK hocama ve süreç boyunca desteği için Arş. Gör. Elifnur Düzsöz’e teşekkür ederim. Araştırmanın uygulama kısmında destek olmaya çalışan yüce gönüllü Afyonkarahisar halkına en içten duygularıyla teşekkür ederim. Son olarak sabırları için aileme, heyecanları için büyüklerime, destek ve motivasyon kaynağı arkadaşlarıma ve sonsuz sevgisi için kedim Şükrü’ye teşekkür ederim.

Aybike Nur ALBAYRAK

2021, Afyonkarahisar

İÇİNDEKİLER

Sayfa

YEMİN METNİ	iii
ENSTİTÜ MÜDÜRLÜĞÜ ONAY SAYFASI	iv
ÖZET.....	v
ABSTRACT.....	vi
ÖN SÖZ.....	vii
İÇİNDEKİLER	viii
TABLolar LİSTESİ.....	xi
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xvii
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xviii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

KİLER KÜLTÜRÜ, GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ, AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

1. KİLER KÜLTÜRÜ	3
1.1. KİLER KAVRAMI VE ÖNEMİ.....	3
1.2. KİLER MİMARİSİ	4
1.3. MEVSİMLİK GIDA HAZIRLIĞI	10
1.3.1. Et ve Et Ürünleri	11
1.3.1.1. Kavurma	11
1.3.1.2. Kaz Kuruşu.....	11
1.3.1.3. Kuru Et	12
1.3.1.4. Pastırma	13
1.3.1.5. Sucuk	14
1.3.1.6. Çiroz	14
1.3.1.7. Konserve Balık	15
1.3.1.8. Lakerda	15
1.3.2. Sebze ve Meyveler.....	16
1.3.2.1. Salça	16
1.3.2.2. Sebze-Meyve Konserveleri	17
1.3.2.3. Sebze-Meyve Kuruları.....	19
1.3.2.4. Turşu.....	21
1.3.2.5. Reçel-Marmelat-Jöle	22
1.3.2.6. Pekmez	23
1.3.2.7. Salamuralar.....	23
1.3.2.8. Ekşiler.....	25
1.3.2.9. Kuruyemişler	27
1.3.2.10. Mantar.....	29
1.3.3. Süt ve Süt Ürünleri.....	30
1.3.3.1. Peynir.....	31
1.3.3.2. Yoğurt.....	48
1.3.4. Tahıl ve Baklagiller	52
1.3.4.1. Tahıl ve Tahıl Ürünleri	52
1.3.4.2. Baklagiller	67
1.3.5. Otlar ve Baharatlar	67
1.3.5.1. Ada Çayı.....	69

1.3.5.2. Biberiye	69
1.3.5.3. Defne Yaprağı	69
1.3.5.4. Dereotu	70
1.3.5.5. Fesleğen.....	70
1.3.5.6. Ihlamur	70
1.3.5.7. Kekik	71
1.3.5.8. Maydanoz	71
1.3.5.9. Nane.....	72
1.3.6. Yağlar	72
1.3.6.1. İç (Don) Yağı.....	73
1.3.6.2. Tereyağı.....	74
1.3.6.3. Zeytinyağı.....	75
2. GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ	76
2.1. GIDALARIN SAKLANMASI.....	77
2.2. GIDALARIN SAKLANMA SEBEPLERİ	77
2.2.1. Bozulmayı Önlemenin Yolu Olarak Gıda Saklama	79
2.2.2. Geleneksellik Açısından Gıda Saklama.....	80
2.2.3. İktisadi Açısından Gıda Saklama	80
2.2.4. Lezzet Açısından Gıda Saklama	80
2.2.5. Mevsimsellik Açısından Gıda Saklama	80
2.2.6. Pratiklik Açısından Gıda Saklama	81
2.3. GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ	81
2.3.1. Kurutma	81
2.3.2. Tütsüleme (Dumanlama)	83
2.3.3. Tuzlama	83
2.3.4. Fermantasyon (Mayalama).....	84
2.3.5. Sıvı Yağ ve İç Yağında Saklama	84
2.3.6. Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	85
2.3.7. Yoğunlaştırma.....	86
2.3.8. Baharat Katarak Saklama.....	86
2.3.9. Şekerleme	86
2.3.10. Konserve.....	87
2.3.11. Dondurma	87
2.4. GIDA SAKLAMADA KULLANILAN AMBALAJLAR.....	88
3. AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ	90
3.1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI.....	90
3.1.1. Afyonkarahisar Mutfağının Genel Özellikleri.....	93
3.1.2. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Özel Gün Yemekleri.....	95
3.1.3. Afyonkarahisar Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler	97
3.1.4. Afyonkarahisar'ın Yerel Gastronomik Ürünleri	98
3.1.4.1. Haşhaş.....	98
3.1.4.2. Kaymak-Kaymaklı Şeker	100
3.1.4.3. Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	101
3.1.4.4. Keşkek	102
3.1.4.5. Kiraz-Vişne.....	103
3.1.4.6. Lokum.....	103
3.1.4.7. Pastırma	104
3.1.4.8. Patates-Patatesli Ekmek.....	104
3.1.4.9. Sucuk-Sucuk Döner.....	105
3.1.4.10. Yumurta	105

3.1.5. Afyonkarahisar’ın Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri	105
3.1.6. Afyonkarahisar’da Düzenlenen Yemek Konulu Festival ve Etkinlikler.....	107
3.2. AFYONKARAHİSAR KİLER KÜLTÜRÜ	109
3.2.1. Afyonkarahisar’da Mevsimlik Gıda Hazırlığı.....	112
3.2.1.1. Et ve Et Ürünleri.....	112
3.2.1.2. Sebze ve Meyveler	114
3.2.1.3. Süt ve Süt Ürünleri	119
3.2.1.4. Tahıl, Baklagil ve Yağlı Tohumlar.....	120
3.2.1.5. Yağlar	128

İKİNCİ BÖLÜM

KİLER KÜLTÜRÜ, GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ, AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ KONULARI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

1. KİLER KÜLTÜRÜ, GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ, AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ KONULARI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR	131
1.1. KİLER KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR	131
1.2. GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR	137
1.3. AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR	139

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNDE FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: AFYONKARAHİSAR ÖRNEĞİ

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ.....	145
2. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ	145
3. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI.....	146
4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ.....	146
4.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ	146
4.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ.....	147
4.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ	147
5. ARAŞTIRMANIN BULGULARI	147
5.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK VE YAŞAM BİÇİMLERİ İLE İLGİLİ BULGULAR	148
5.2. ARAŞTIRMADA KULLANILAN ÖLÇEĞE İLİŞKİN GEÇERLİLİK VE GÜVENİRLİK ANALİZİ SONUÇLARI.....	149
5.3. AFYONKARAHİSAR KİLER KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ BULGULAR.....	150
5.4. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI KAPSAMINDA GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ İLE İLGİLİ BULGULAR.....	154
5.5. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI KAPSAMINDA GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNDE FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİ İLE İLGİLİ BULGULAR	164
TARTIŞMA, SONUÇ VE ÖNERİLER.....	317
KAYNAKÇA.....	326
EKLER	340

TABLÖLER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Tablo 1. Konserve Yapılacak Bazı Sebze ve Meyvelerin Hasat Takvimi	18
Tablo 2. Türkiye’de Bölgelere Göre Kurutulan Sebze ve Meyveler	20
Tablo 3. Turşu Yapımında Kullanılan Malzemeler	21
Tablo 4. Peynir Çeşitlerine Uygulanan Saklama Yöntemleri	32
Tablo 5. Türkiye’de Üretilen Beyaz Peynirler	33
Tablo 6. Türkiye’de Üretilen Çökelek Peynirleri	36
Tablo 7. Türkiye’de Üretilen Kaşar Peynirleri	37
Tablo 8. Türkiye’de Üretilen Haşlanmış/Kaynamış Peynirler.....	38
Tablo 9. Türkiye’de Üretilen Küp-Çömlek-Testi Peynirleri.....	39
Tablo 10. Türkiye’de Üretilen Lor Peynirleri	41
Tablo 11. Türkiye’de Üretilen Otlı Peynirler	42
Tablo 12. Türkiye’de Üretilen Sepet Peynirleri	43
Tablo 13. Türkiye’de Üretilen Tel Peynirler.....	44
Tablo 14. Türkiye’de Üretilen Tulum Peynirleri	45
Tablo 15. Türkiye’de Üretilen Dayanıklı Yoğurt ve Ürünleri	49
Tablo 16. Yöresel Mayasız Ekmekler	56
Tablo 17. Yöresel Mayalı Ekmekler	57
Tablo 18. Türkiye’de Üretilen Tarhana Çeşitleri	63
Tablo 19. Aroma ve Lezzet Katmak Amacıyla Kullanılan Bitkiler.....	67
Tablo 20. Çabuk Bozulan ve Uzun Süre Dayanabilen (Dayanıklı) Gıdalar	79
Tablo 21. Afyonkarahisar’da Patlıcan Kullanılarak Hazırlanan Yemekler	91
Tablo 22. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Yöresel Yemekler.....	92
Tablo 23. Afyonkarahisar’da Özel Günlerde Sunulan Yiyecekler	96
Tablo 24. Afyonkarahisar Mutfağında Kullanılan Araç-Gereçler ve Kullanımları	97
Tablo 25. Afyonkarahisar Coğrafi İşareti Gastronomik Ürünleri.....	106
Tablo 26. Afyonkarahisar’da Düzenlenen Yemek Konulu Festival ve Etkinlikler	108
Tablo 27. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Hayvan Varlığına İlişkin İstatistikler.....	112
Tablo 28. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Bazı Meyvelere İlişkin İstatistikler	114
Tablo 29. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Bazı Sebzelere İlişkin İstatistikler	115
Tablo 30. Afyonkarahisar’da Üretilen Süt Çeşitlerine İlişkin İstatistikler	119
Tablo 31. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Tahıl, Baklagil ve Yağlı Tohumlara İlişkin İstatistikler.....	121
Tablo 32. Kiler Kültürü İle İlgili Hazırlanan Tez Çalışmaları.....	131
Tablo 33. Kiler Kültürü İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları.....	132
Tablo 34. Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları	137
Tablo 35. Afyonkarahisar Mutfak Kültürü İle İlgili Hazırlanan Tez Çalışmaları	139
Tablo 36. Afyonkarahisar Mutfak Kültürü İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları	140
Tablo 37. Katılımcıların Demografik ve Yaşam Biçimleri İle İlgili Bilgiler	148
Tablo 38. Araştırmada Kullanılan Ölçeğin Güvenirliğine İlişkin Bulgular.....	149
Tablo 39. Afyonkarahisar Kiler Kültürü İle İlgili Bilgiler.....	150
Tablo 40. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Yapılan Mevsimlik Gıda Hazırlıkları	152
Tablo 41. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgiler	155
Tablo 42. Besinleri Saklamada Kullanılan Ambalajlar.....	157

Tablo 43. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdalar.....	159
Tablo 44. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdalar.....	160
Tablo 45. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdalar.....	160
Tablo 46. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdalar.....	161
Tablo 47. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdalar.....	161
Tablo 48. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdalar	161
Tablo 49. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdalar	162
Tablo 50. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdalar	162
Tablo 51. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdalar	162
Tablo 52. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdalar.....	163
Tablo 53. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdalar.....	163
Tablo 54. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	164
Tablo 55. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması	167
Tablo 56. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Yaşa Göre Karşılaştırılması	170
Tablo 57. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması	173
Tablo 58. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Mesleğe Göre Karşılaştırılması	177
Tablo 59. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Gelire Göre Karşılaştırılması	180
Tablo 60. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması	182
Tablo 61. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması	185
Tablo 62. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	188
Tablo 63. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	191
Tablo 64. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması	193
Tablo 65. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması	195
Tablo 66. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması	199
Tablo 67. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması.	204
Tablo 68. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması	210
Tablo 69. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması.....	215
Tablo 70. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması	220
Tablo 71. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması	223
Tablo 72. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	227
Tablo 73. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması	227
Tablo 74. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması	228

Tablo 75. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	228
Tablo 76. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması.....	229
Tablo 77. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması.....	230
Tablo 78. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması	230
Tablo 79. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması.....	231
Tablo 80. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	232
Tablo 81. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması.....	232
Tablo 82. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	233
Tablo 83. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması	234
Tablo 84. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	236
Tablo 85. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması.....	237
Tablo 86. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması	240
Tablo 87. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması.....	241
Tablo 88. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması.....	243
Tablo 89. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	244
Tablo 90. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	246
Tablo 91. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması	246
Tablo 92. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması	247
Tablo 93. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	247
Tablo 94. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması	248
Tablo 95. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması	249
Tablo 96. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması.....	250
Tablo 97. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması	251
Tablo 98. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	251
Tablo 99. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	252
Tablo 100. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	253
Tablo 101. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması.....	253

Tablo 102. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	254
Tablo 103. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması.....	255
Tablo 104. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması.....	256
Tablo 105. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması.....	256
Tablo 106. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması.....	257
Tablo 107. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması	258
Tablo 108. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması.....	259
Tablo 109. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	259
Tablo 110. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması.....	260
Tablo 111. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	261
Tablo 112. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması	262
Tablo 113. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması.....	263
Tablo 114. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması.....	264
Tablo 115. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması.....	266
Tablo 116. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması	266
Tablo 117. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması.....	267
Tablo 118. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	268
Tablo 119. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması	268
Tablo 120. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	269
Tablo 121. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması.....	269
Tablo 122. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması.....	270
Tablo 123. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması	271
Tablo 124. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması.....	271
Tablo 125. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	272
Tablo 126. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması.....	272

Tablo 127. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	273
Tablo 128. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması.....	273
Tablo 129. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	273
Tablo 130. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması.....	274
Tablo 131. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması.....	274
Tablo 132. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması	275
Tablo 133. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması.....	275
Tablo 134. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması	275
Tablo 135. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	276
Tablo 136. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	276
Tablo 137. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması .	277
Tablo 138. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	279
Tablo 139. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması	280
Tablo 140. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması	282
Tablo 141. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması	283
Tablo 142. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması.....	285
Tablo 143. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	286
Tablo 144. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	287
Tablo 145. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	288
Tablo 146. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması...	288
Tablo 147. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	290
Tablo 148. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması	292
Tablo 149. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması.	294
Tablo 150. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması	295
Tablo 151. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması	297
Tablo 152. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	298
Tablo 153. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması	300

Tablo 154. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması.....	301
Tablo 155. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması.	302
Tablo 156. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması.....	304
Tablo 157. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması	306
Tablo 158. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması	308
Tablo 159. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması	310
Tablo 160. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması	312
Tablo 161. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması.....	314



ŞEKİLLER LİSTESİ

	<u>Sayfa</u>
Şekil 1. Fermantasyon (Mayalama) Süreci	84
Şekil 2. Kiler Görüntüsü.....	109
Şekil 3. Kiler Görüntüsü.....	110
Şekil 4. Kiler Görüntüsü.....	110
Şekil 5. Kiler Görüntüsü.....	110
Şekil 6. Afyonkarahisar’da Sebze Kurutma	116
Şekil 7. Afyonkarahisar’da Sebze Kurutma	116
Şekil 8. Afyonkarahisar’da Sebze Kurutma	116
Şekil 9. Geleneksel Afyonkarahisar Evinde Sebze Kurutma	117
Şekil 10. Poşette Saklanan İhlamur	117
Şekil 11. Plastik Kapta Biber Turşusu	118
Şekil 12. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemi İle Saklanan Pırasa	118
Şekil 13. Kurutulmuş Biber Demeti	119
Şekil 14. Afyonkarahisar’da Bir Esnaf.....	121
Şekil 15. Patlıcan Musakka	121
Şekil 16. Ekmek Yapımı	122
Şekil 17. Afyon Övmesi	123
Şekil 18. Bükme	123
Şekil 19. Ekmek Yapımı Sonrası Yapılan Pide.....	123
Şekil 20. Mahalle Fırınında Pişirilen Yemekler	124
Şekil 21. Derin Dondurucuda Saklanan Afyonkarahisar Patatesli Ekmekleri	124
Şekil 22. Mahalle Fırınında Kurutulan Cımcık Hamuraşı (Mantı)	125
Şekil 23. Haşhaş Çeken Esnaf Dükkanları	126
Şekil 24. Afyonkarahisar Lezzetlerinden Oluşan Bir Öğün (Şepit, Salamura Zeytin, Tulum Peyniri, Kaymak, Hıyar Turşusu)	127
Şekil 25. Poşette Saklanan İç Yağı (Don Yağı)	129
Şekil 26. Kaz Yağı	130

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

%: Yüzde
~: Yaklaşık
°C: Santigrat Derece
Akt.: Aktaran
Bkz.: Bakınız
Bt: Bilinmeyen Tarih
Cl. botulinum: Clostridium Botulinum
Cm: santimetre
CO₂: Karbondioksit
DOKAP: Doğu Karadeniz Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı
E. coli: Escherichia coli
F: Frekans
G: gram
H: Hipotez
KOP: Konya Ovası Projesi
M.Ö.: Milattan önce
MEB: Milli Eğitim Bakanlığı
MTA: Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü
p: Anlamlılık (önemlilik) testine ilişkin olasılık değeri
s.s. Standart Sapma
T.C.: Türkiye Cumhuriyeti
TDK: Türk Dil Kurumu
TL: Türk Lirası
TP: Türk Patent
TÜİK: Türkiye İstatistik Kurumu
Vb.: Ve benzeri
X: Aritmatik Ortalama

GİRİŞ

Anadolu, tarımın başladığı bölgede yer alması ve üç kıta arasında bir köprü konumunda olmasından dolayı, tarih boyunca çeşitli kültürlerin etkileşimde bulundukları bir kavşak olmuştur. Tarih boyunca bu topraklarda hakimiyet sürmüş olan medeniyetlerin mutfakları hiçbir zaman izole kalamayıp kendilerinden önce gelenler, komşu toplumlar ve Anadolu'ya göç edenlerin etkileriyle gelişmiştir. Etkileşimle şekil alan tüm gelişmiş mutfaklarda olduğu gibi, Türkiye mutfağında da zengin bir mirasın izleri görülebilmektedir (Işın, 2019). Ülkemizin Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında yer alıyor oluşu yemek kültürümüze yansiyarak Orta Asya'nın et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı birleşerek zengin bir yemek kültürünün doğmasını sağlamıştır (Gürsoy, 1995).

Sofrada bol çeşit sunmak, tek taraflı beslenmenin önüne geçmek ve ucuz zamanda aldığımız gıdanın bulunmadığı mevsimlerde tüketilmek üzere hazırlanarak aile ekonomisine katkı sağlaması (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999) gibi sebeplerle mevsimlik gıda hazırlığı kapsamında yöresel çok çeşitli gıda ürünleri elde edilmektedir. Bu gıdalar imece olarak ifade edilen yardımlaşmanın bir ürünüdür (Halıcı, 2014). Çeşitli gıda maddelerinin farklı gıda saklama yöntemleri ile hazırlanmasında kurutma, kavurma, tutsüleme, salamura gibi geçmişten günümüze aktarılan geleneksel yöntemlerin uygulandığı görülmektedir. Fermantasyon yoluyla saklama; şekerle ya da tuzla işleminden geçirerek saklama; et, kemik, meyve-sebze, kök ve otların özel yöntemlerle güneşte veya fırınlarda kurutulması, buğday ve peynirin toprağa gömülerek saklanması gibi günümüzde belli yerlerde uygulanan doğal, güvenli ve fonksiyonel yöntemler bu geleneksel bilginin içerisinde yer almaktadır. Bazı meyvelerin meşe külünde ya da özel havalandırma sağlayan ambarlar yoluyla taptaze saklanabilmesi, kar kuyuları ve süt ürünlerinin mağaralarda saklanması gibi yöntemler az da olsa uygulanmakta ve kültürel hafızada yerini korumaktadır (Kadıoğlu Çevik, 2014).

Mevsimlerin belirgin şekilde yaşandığı ve yerel pazarların bol olduğu Türkiye'de insanlar, yüzyıllardan beri gelenek haline gelerek turşularını, reçellerini ve yoğurtlarını kendileri yapmayı tercih etmektedirler. Uzun ve dayanıklı bir geleneğe sahip olan gıda saklama yöntemleri, kimliğimizin bir parçası olarak korunmalıdır (Croxford, 2011).

Bu araştırmada Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde farklılıklar yerel halk ile yapılan anket sonucunda belirlenmiştir. Araştırmada cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim durumu, meslek, gelir, Afyonkarahisar’da ikamet süresi, Afyonkarahisar’da ikamet yeri ve aile birey sayısı değişkenleri ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılıkların olduğu destekleyici hipotezler olarak belirlenmiştir. Ulaşılabilirlik, zaman ve maliyet gibi kısıtlar sebebiyle çalışma Afyonkarahisar şehir merkezi, kasaba ve merkez köyleri olarak sınırlandırılmıştır. Ayrıca kilerlerdeki ürünlerin hazırlanması ve takibinin genellikle kadınlar tarafından yapıldığı dikkate alınarak çalışmada kadın katılımcılara öncelik verilmiştir. Bunun yanı sıra Covid-19 salgını sebebiyle araştırma verilerinin elde edilmesi aşamasında anket uygulaması çoğunlukla çevrimiçi (online) olarak gerçekleştirilmek durumunda kalınmıştır.

Araştırma temel olarak üç ana bölümden oluşmaktadır. Araştırmanın birinci bölümü kiler kültürü, gıda saklama yöntemleri ve Afyonkarahisar mutfak kültürü hakkında kavramsal bir çerçeveden oluşmaktadır. Bu kapsamda birinci bölümde bu konular hakkında teorik açıklamalara yer verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde kiler kültürü, gıda saklama yöntemleri ve Afyonkarahisar mutfak kültürü konuları ile ilgili yapılmış çalışmalara yer verilmiştir

Araştırmanın üçüncü bölümünde temel olarak yöntem ve bulgulara yer verilmiştir. Bu doğrultuda ilk olarak araştırmanın amacı ve önemi, hipotezleri, kapsam ve sınırlılıkları açıklandıktan sonra veri toplama yöntemi, araştırmanın evreni ve örneklemi ve veri analiz yöntemine yer verilmiştir. Bu bölümde elde edilen verilerin frekans ve yüzde dağılımları sunularak Ki-Kare testi ile tespit edilen farklılıklar ortaya konulmuştur. Araştırmanın sonuç, tartışma ve öneriler bölümünde araştırmaya yönelik genel bir değerlendirme yapılarak elde edilen mevcut bulgular ile literatürdeki mevcut araştırmalar ilişkilendirilmiştir. Son olarak ise çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

KİLER KÜLTÜRÜ, GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ, AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

1. KİLER KÜLTÜRÜ

Araştırmanın bu kısımda kiler kültürü hakkında bilgiler verilmiştir. Kiler kavramı ve öneminden bahsedilmiştir. Kiler mimarisi ve ülkemizde yaygın olarak hazırlanan mevsimlik gıda hazırlıkları ele alınmıştır.

1.1. KİLER KAVRAMI VE ÖNEMİ

İnsanlar beslenmek için ürettikleri ya da satın aldıkları gıdalarını uzun süre bozulmadan saklayabilmenin yollarını aramışlar ve çeşitli gıda saklama yöntemleri kullanarak gıdalarını saklamayı başarmışlardır. Kimi zaman kuyular kazarak kimi zaman ise mağaralardaki soğuk havadan faydalanmışlardır. Kiler yapıları da bu saklama araçlarındandır. Özellikle üretici yaşam tarzına sahip insanların evleri ve ekili alanları arasında ürün saklama kapasitesine bağlı olarak evin içinde ya da dışında olmak üzere önemli bir konumdadırlar (Kaya, 2020). Yalnız gıdalarının saklanması yanında gıda hazırlama sürecinde gerekli olabilecek yardımcı araç ve gereçleri de bu alanlarda saklamaktadırlar. Ülkemizde gıdaların saklanması için oluşturulan kiler yapıları çeşitlilik arz etmektedir.

Kiler, evlerde yiyecek, içecek ve erzakın saklandığı oda, ambar veya dolap şeklinde ifade edilmektedir (TDK, 2021). Uygur döneminde ambar ve antrepo manasında kullanılan “ağılık” sözünün manasının “hazine” olduğu belirtilmiştir (Ögel, 1985). Mısır uygarlığında ise “snw” evin bölümlerinden biri olup burası hem kiler hem de mutfak olarak kullanılmıştır. Bu bölümde, ekmek fırını, birahane (bira yapım yeri), süthane (süt ve süt ürünlerinin hazırlandığı bölüm), şarap mahzeni, su, balık ve meyve depoları bulunurken hizmetkarlar, efendinin yiyeceklerini burada hazırlayıp, servisi de buradan yapmışlardır (Gürsoy, 2013). Kilerlerin, mutfakların önemli bir parçası ya da yardımcı bir alanı olma düşüncesi Nahya (2012: 19)’nın çalışmasında “*kiler, mutfagın cebidir*” şeklinde ifade edilmiştir. Buradan hareketle kiler yapıları mutfaktan ve yemek kültüründen bağımsız olarak algılanmamalıdır.

1.2. KİLER MİMARİSİ

Buzdolapları insan hayatına girmeden evvel tahıl, erzak kuyuları ve buzhaneler (kar kuyuları, buzluk) (Oğuz, 1976; Ögel, 1985; Odabaşı, 2019) oluşturulmuş, evin en serin yerine yapılan kiler, ambar ve teldolaplar, bazı evlerin kuyu, mağara ve sarnıçları geçici olarak yiyeceklerin saklanması için kullanılmıştır. Günümüzde hala kileri olan pek çok ev bulunmaktadır (Tüter, 1997).

Kiler; evin konumuna göre (içinde, dışında), kullanıldığı malzemeye göre (taş, kerpiç, ahşap vb.), içerisinde saklanan ürüne göre (tahıl ambarı, un ambarı, vb.) ve taşınabilirlik durumuna göre (sabit, seyyar) değişik yapılarda olabilmektedir (Polat, 2016). Tüm bunların yanında bölgelere göre de değişiklik göstermektedir. İç Anadolu Bölgesi'nde evin zemininde veya yakınlarında kayaların oyulması ile elde edilmiş, kuyu, mağara, kaya veya in olarak tanımlanmışlardır. Ayrıca evlerde *serpin* adı verilen ahşaptan yapılmış büyük buğday ve un ambarları da bulunmaktadır. Doğu Karadeniz Bölgesi'nde evden ayrı olarak direkler üzerinde *serander* adı verilen yapılar inşa edilmiştir (Karpuz ve Karpuz, 2014). Trabzon yöresinde ise genellikle mısırların saklanması için *çeten* ve *kalafina* isimli tahıl ambarları bulunmaktadır (Uzun, 2015).

Bölgelere göre değişik yapılarda inşa edilmiş olan gıda saklama ve depolama alanları için Doğu Karadeniz'de *serender*, *çeten*, *kalafina*, *kafes (tel dolap)*, *arakli*, *alemita* (Uzun, 2015), *nalya* (Eminağaoğlu ve Çevik, 2015), *paska*, *bagen* (Yılmaz, 2021) Çankırı'da *helkil*, Kocaeli'de *yerlik*, Konya ve Kırşehir'de *tafana*, Isparta'da *hinnas* (kerpiç, çamurdan yapılmış tahıl ambarı), Kayseri ve İçel'de *hazinevi-hazınlık*, Yozgat'ta *kış haznı-kış gaytı*, Afyon, Konya ve Nevşehir'de *kayıt* (Oğuz, 1976), Gaziantep'te *petek* (Oğuz, 1976) ve *mahmil* (tel dolap) (Nahya, 2012), Şanlıurfa'da *zerzembe* (Açanal ve Gönül, 2015; Güzel, 2013), Kayseri'de *zerzembi* (Akkor, 2019), Mardin'de *zaradiye* (zahirelik) (Halifeoğlu ve Dalkılıç, 2006), Bartın'da *hergil* (Çelikoğlu, 2015), Sivrihisar'da *harçevi* (Sayan, 2009) gibi isimler kullanılmaktadır. Farklı yapılarda inşa edilerek çeşitli yöresel isimlerle anılan bu gıda saklama ve depolama alanları yapılış amaçları aynı olması sebebiyle kiler olarak kabul edilmektedir.

Anadolu'da mevsimlik gıda hazırlığının yapıldığı mekanlar mevcuttur. *Pekmez damı/pekmezlik* (Akkaya ve Şimşek Tolacı, 2019) ve Osmaneli çevresinde *biber kurutma evleri* (Kılıç ve Karakaş, 2013) bu amaçla yapılmış yapılardandır. Ayrıca

evlerin avluları, damları ve terasları da gıda hazırlığı yaparken özellikle kurutma ve salça yapım dönemlerinde (Dalkılıç ve Aksulu, 2004) kullanılmaktadır.

13. Yüzyıl'da Orta Asya Türkleri, içerisine buz doldurularak, yaz için saklanan yer için, “buzluk” demişlerdir. Eski Anadolu'da da buzluk olarak ifade edilmiştir. Buna bazen “kar kuyusu” da denmiştir (Ögel, 1985; Odabaşı, 2019). Halk tarafından bu buzhanelerin içine kış aylarında iyice sıkıştırılarak kar doldurulmuştur. Biriktirdikleri ve üstünde toprak atarak muhafaza ettikleri bu kar kuyularından yaz aylarında kar alarak su, şerbet ve hoşaflarına katmışlardır (Oğuz, 1976).

Geçmişte evdeki odaların zeminindeki toprağın kazılmasıyla tahıl ve erzak saklama depoları oluşturulmuştur. Kuyu adı verilen bu depolar 1,5 x 2 metre boyutunda ve 1 metre derinliğinde bir çukur oluşturularak özellikle patateslerin bozulmadan saklanmaları için kullanılmıştır. Aynı şekilde peynirler de bu şekilde korunmuştur (Uzun, 2015).

Ülkemizde bu yöntem pek kullanılmamasına rağmen halen uygulandığı yöreler bulunmaktadır. Kuyular ev içerisinde veya dışında yapılabilmektedir. Bu kuyuların alt kısmına 15-20 cm kalınlığında sap ve bunun üstüne 5–10 cm kalınlığında saman döşenmektedir. Yan kısımları da 10 cm kalınlığında sap ile kaplandıktan sonra bir kapak kapatılmaktadır. Bir kuyunun ortalama sıcaklığı 5-6 °C'dir (MEB, 2015a). Bu yöntemle kuyulama denmektedir ve bu yöntemle tahıl, patates, elma, kestane, karpuz gibi gıdaların ışık ve hava sirkülasyonu sonucunda bozulması önlenmektedir (Uzun, 2015).

Mağaralar, yüzeye açılımları olan ve en az bir insanın sürünerek girebildiği genişlik ve yüksekliğe sahip olan karstik yeraltı boşluklarıdır (MTA, 2021). Serin, nemli ve güneş ışığı almamaları sebebiyle gıdaların saklanması için kullanılan alanlardan biridir. Geleneksel Midyat evlerinde (Dalkılıç ve Aksulu, 2004; Kaplan, 2019) ve Gaziantep'te (Nahya, 2012) evlerin altında mağaralar bulunmaktadır. Bu mağaralar kiler, depo olarak kullanılmaktadır. Kış için hazırlanan erzaklar için depolama alanı olan mağaralar da gıdaların depolanması kadar mutfaklarda kullanılan birçok kap, kacak ve aletler de saklanmaktadır. Bu da kilerlerin, mutfağın ayrılmaz bir parçası ve yardımcısı olduğunun bir başka göstergesidir.

Mağaralar bazı peynir çeşitlerinin olgunlaştırılmasında (Dağlı vd., 2020), süt, tereyağı, çökelek gibi ürünlerin muhafaza edilmesinde (Ege, 2017; Doğan, 2017)

kullanılmaktadır. Bunun yanında Nevşehir’de Ürgüp Göreme yöresinde gıdaların depolanması amacıyla oluşturulmuş yeraltı doğal soğuk hava depoları (Boyras ve Zeren, 2012; Örüng vd., 2016) da kullanılmaktadır. Bu depolarda depolama dışarıdaki soğuk havanın havalandırma bacaları yardımıyla depo içine alınmasıyla yapılmaktadır. Bu depolar toprak yüzeyinde ya da toprak altında oluşturulan basit depolardır (MEB, 2015a).

Bir başka gıdaların saklandığı yer ise Gaziantep’te *mahmil* (Nahya, 2012), Trabzon’da *kafes* (Uzun, 2015) ve genellikle *tel dolap* olarak ifade edilen erzak dolaplarıdır. Bu tel dolaplar bir çekmecesini bulunan üç katlı, yerden yüksekte, çevresi tel ile çevrili ahşap dikdörtgen bir yapıdadırlar. Bu dolaplara mutfak erzakı, baklagil, ekmek gibi gıdaların yanı sıra mutfak eşyaları da konmaktadır. Söz konusu bu dolaplar mutfak kileri olarak sayılmıştır. Günümüzde eskiyi hatırlatan, nostaljik birer unsur haline gelip evlerde bulunurluğunun azalmasında buzdolabı ve soğutucuların piyasaya çıkması etkili olmuştur. Ancak yine de günümüzde tel dolapların kullanıldığı evler de bulunmaktadır (Nahya, 2012; Uzun, 2015).

Doğu ve Güneydoğu Anadolu’da yaygın olarak kültürün bir parçası haline gelen tandır fırınları yazlık ve kışlık olmak üzere iki farklı alanda inşa edilmiştir. Kışlık fırınlar genellikle “tandır evi” olarak adlandırılan bir mekân içinde yer alırken, yazlık tandırlar daha çok tandır evinin hemen önünde veya bahçede eve yakın bir yerde konumlandırılmıştır. Özellikle yazın sıcak havalarda yazlık tandırın kullanıldığı bilinmektedir (Erdem, 2012). Anadolu da kiler olarak kullanılan yapılardan biri de tandır evleridir.

Tandır evleri yazları serin, kışları ise serin olmaktadır. Bu sebeple Erzurum’da tandır evleri asıl amacının dışında kışın kullanmak üzere hazır tutulan un, yağ, peynir, bal, patates, soğan, lahana, şalgam, kavurma, sucuk, turşu gibi yiyeceklerin depolandığı kiler-ambar olarak da kullanılmaktadır. Burada saklanan yiyecekler Erzurum’da yaşayan bir aile için iklim, geleneksellik ve ekonomik koşullara bağlı olarak bir güven ortamının oluşmasını sağlamaktadır (Köşklü ve Tali, 2010).

Köşklü ve Tali (2010: 101-102) çalışmalarında geleneksel Erzurum evlerinde kışlık yiyeceklerin saklandığı kiler-ambarın tandır evi ile olan ilişkisini ve mimari yapısını şöyle ifade etmişlerdir:

- Tandır evine bitişik ayrı bir mekan olarak inşa edilmiştir. Genellikle büyük konak tipi evlerde tandır evinden bir kapı ile geçiş sağlanan kiler-ambarda çeşitli boyutlarda ahşap dolaplar, un ambarları bulunmaktadır.

- Tandır evi odalarına çıkılan merdivenlerin alt kısmı kiler-ambar şeklinde düzenlenmiştir.

- Tandır evinin bir kenarında veya sekinin üzerinde ahşaptan büyük bir dolap ya da un ambarı şeklinde düzenlenmiştir.

Serender çoğunlukla Orta ve Doğu Karadeniz Bölgesi'nde üretilen ya da satın alınan insan ve hayvan yiyeceklerinin korunması, uzun süre depolanması gibi kiler veya ambar görevi gören tamamen ahşaptan yapılan dört kazık üzerine çit örülerek inşa edilmiş bir yapıdır. Yörede anılan diğer isimleriyle seren, serende, serendi, serenti, serentir, serenti, serentire ve tekir yöredeki eski tip evlerin alanının dar olması ve saklanması gereken ürünler için gerekli alanın bulunmaması bu yapıların evden ayrı bir şekilde inşa edilmesine sebep olmuştur (Demir, 2004; Köktürk ve Kukul, 2001; Tunç, 1997).

Serenderlerin en önemli amaçları kışın kullanılmak üzere yazdan saklanması gereken tahılları, kurutulmuş sebze ve ceviz, fındık gibi meyveleri nemden (çürümekten, bozulmaktan) ve zararlı etkenlerden (fare, sincap, böcek ve diğer haşerattan) korumak ve güvenli bir şekilde depolamaktır. Özellikle Orta ve Doğu Karadeniz bölgesinde mısır kurutma, yan duvarlarında bulunan havalandırma deliklerinden içeri giren havanın sirküle edilmesiyle yapılmaktadır. Bunun dışında pekmez, turşu gibi bozulmadan uzun süre saklanması gereken ihtiyaçlar da aynı şekilde saklanmaktadır (Yılmaz vd., 2015).

Serenderlere seyyar merdiven ile çıkılmakta ihtiyaç görüldükten sonra seyyar merdiven farelerin çıkmasını önlemek amacıyla serender sofası denilen açık kısma bırakılmaktadır. Serenderlerin kapısı sürekli kilitlenmektedir (Köktürk ve Kukul, 2001). Serenderlerin sadece içi değil dışı ve alt kısmı da kullanım alanı olarak kullanılmıştır. İçinde ve bazen de dış duvarlarında asılı olarak mısır kurutulurken, alt kısımları ot veya odun deposu, yağışlı zamanlarda çamaşır yıkama, kurutma yeri ya da buna benzer amaçlar için kurulak yeri olarak faydalanılmıştır (Yılmaz vd., 2015). Emniyetin sağlanamamış olduğu eski yıllarda her aile köpeğini etrafını en az bir kere dolanacak

kadar uzunluktaki bir iple serendere bağlayarak serenderin ve içindeki yıllık gıda maddelerinin güvenliğini sağlamıştır (Tunç, 1997).

Ambarlar ülkemizde yaygın olarak kullanılmaktadırlar. Mahsulün zararlı haşerelere karşı (böcek ve kemirgenler) korunmasının yanında depolanması, kurutulması ve hava, ısı ve nem gibi etkenlere karşı da korunması gibi işlevleri olan uzun süreli tecrübelerle ortaya çıkmış bir basit planlı mimari yapılardır. Toplumun temel ihtiyaç kaynağı olan beslenmenin temeli olan ambarlar, bu özellikleriyle kutsal kabul edilmiş, dini motiflerle süslenmiş hatta bazı bölgelerde ibadethane şeklinde inşa edilmişlerdir. Mahsulün muhafazası için inançlar geliştirilmiş ve bu yapılar kültür içinde önemli bir konuma erişmiştir. Ambarlar, bir depo olarak kullanılmasının yanında aynı zamanda sahibinin servetini ifade eden bir güç sembolüdür. Ambarın büyüklüğü servetin de büyüklüğünü göstermektedir. Ambarlarda yapı malzemesi olarak yakın çevreden kolayca temin edilebilecek ahşap veya taş malzemeler kullanılmıştır. Bunların bazıları tamamen aynı malzemeden yapılırken bazıları ise ikisinin birlikteliğiyle oluşturulmuştur. Ambarların iç kısımlarında gıdalar saklanırken alt kısımları hayvanların ihtiyaçlarının karşılandığı, günlük işlerin halledildiği, tarım aletlerinin depolandığı ve sosyal faaliyetlerde kullanıldığı bir işlev kazanmıştır (Kaya, 2020).

Ambar yapıları da kendi içinde çeşitlenmektedir. Uşak'ta tarım ürünlerinin depolandığı ambarlara dış ambar, kurgu ambarı, ekin ambarı, buğday ambarı, hambar, zahire ambarı, sarpın ambarı, yerli ambar gibi çeşitli isimler verilmektedir. Yörede, meydan ambarı tabiri yaygın olarak kullanılmakla birlikte evin bir eklentisi olup ailenin rahatlıkla gidip geleceği uzaklıkta konumlandırılmışlardır. Buğday, arpa, çavdar, burçak, nohut gibi gıdaların saklandığı bu depoların miktarca fazla tarım ürünlerinin ev içinde depolanmasının ve saklanmasıyla güçlüklerinden dolayı ortaya çıkmış olduğu düşünülmektedir (Polat, 2016).

Ambarların evin bir odası gibi düzenlendiği bir örneğe rastlanmadığı Seben'de ambarlar ev içlerinde konumlandırılmış farklı boyutlarda sandık şeklinde yapılmışlardır. Bu ambarlar, “unluk” veya “sütlük” olarak adlandırılan özel odalarda, tavan arasında, merdiven altında, saya veya avlu gibi evin herhangi bir bölümünde yer almakta ve bunlara kiler adı verilmektedir. Seben köylerinde ev dışı ambarlar da bulunmaktadır. Taş temeller üzerinde hava ve neme karşı korunaklı bir şekilde ahşaptan inşa edilmişlerdir. Ambarlardan kapıdan bir sahanlığa geçilmekte, sahanlığın etrafında ise farklı boyutlarda üstü açık bölümler yer almaktadır (Aktaş Yasa, 2016).

Bazı yörelerde çatı arasında kalan ambarlar da kiler olarak adlandırılmaktadır. Kiler adı artık günümüzde şehirlerdeki evlerin içinde bir bölme özellikle de mutfağın bir eklentisi olarak, fazla yiyecek ve içeceklerin saklanarak muhafaza edildiği yer anlamında, yaygın ve ortak bir kelime olarak ülkemizin çoğu yerinde kullanılmaktadır (Yılmaz vd., 2015).

Mimari bir yapı olmaktan öte kültürün birçok özelliğini yansıtan kiler yapıları toplumsal yapıdaki değişim ve gelişmelere bağlı olarak zaman içerisinde fonksiyonlarını kaybederek harap olmakta hatta yok olmaktadır. Bu durumun en önemli sebebi ise depolama şartlarının değişerek farklı yöntemlerin kullanılıyor olmasıdır. Bunun dışında tarımsal üretimde meydana gelen azalma, kırsal kesimden kente göçlerin olmasıyla nüfusun azalması, pazarlama şartlarının gelişerek gıdaların saklanması kilerlere ihtiyaç duyulmaması, kırsal alanlarda çoğunluğu daha çok yaşlı nüfusun oluşturmaya bağlı olarak üretim yapılamaması ve geleneksel yapıları inşa eden ustaların tükenmesi ambarların yok olmasına sebep olmaktadır. Bazı köylerde ise ambarlar başka konutlara yer sağlamak için ortadan kaldırılmaktadır (Karpuz, 2002; Polat, 2016; Gümüş ve Kışhalı, 2018).

Kiler yapılarının korunması ve bu kültürün aktarımı için çalışmalar yapılmaktadır. Ambarköy Açık Hava Müzesi kültürel zenginliklerin korunması ve bir arada sergilenmesi amacıyla oluşturulmuş bir açık hava müzesidir. Samsun'da Ladik Kaymakamlığı tarafından çevre köylerden taşınan 22 adet ambar, 2 adet serender, 2 adet mısır sergeni, 4 adet su kuyusu, 3 adet köy fırını, 2 adet değirmen, 1 adet cami, 4 adet ahşap ev, 1 adet müze binası, 1 adet han, 1 adet asma köprü, 1 adet ahşap kemerli köprü ve mezarlık yapıları bulunmaktadır. Alanda yer alan müze binasında, 427 adet etnografik eser de sergilenmektedir (DOKAP, b.t).

Bir diğer çalışma ise serender yapılarının kullanım dışı kalmasından dolayı harap bir hal alarak yıkılmasını önlemek, farklı bir amaçla da olsa işlevlendirmek için yapılmış olan Kültür Ambarıdır. Günümüzde tarımsal üretimin son bulduğu bölgede yapının boş kalmasının önlenmesi için “kültürel üretim” adı altında 2015 yılından beri faaliyet göstermektedir. Serender kütüphane olarak kullanılmaktadır (Çalık, 2015). Son dönemlerde Ordu, Trabzon, Rize, Artvin’de eski serenderler tamir edilerek parklara konulmakta bazı yerlerde turistik dükkan olarak kullanılmaktadır. Ayrıca bu yapılar kültür turizmi açısından değerlendirilerek depreme dayanıklı konut olarak, mini işyeri,

dükkân, kafe, yazlık ev, tatil siteleri olarak birçok şekilde yaşatılabilmektedirler (Yılmaz, 2021).

1.3. MEVSİMLİK GIDA HAZIRLIĞI

İnsanlığın tarih boyunca doğayla kurduğu ilişkide mevsimler özellikle mutfak kültürü açısından büyük bir önem arz etmiştir. Yaz mevsiminde sebze ve meyve bolluğu, kış mevsiminde de gerekli olan yeterli ve taze gıdanın bulunamayışı yaz mevsiminin sonu ve genellikle sonbahar mevsiminin başında kış mevsimi için hazırlık yapılmasını gerektirmiştir. Yiyeceklerin saklama yöntemleri ile saklanarak kışın tüketilmesini amaçlayan kışlık hazırlığı, insanların yaşamlarının devamlılığını garanti altına almalarını ifade etmektedir. Aynı zamanda bu hazırlık süreci ürünün elde edilerek saklanması için hazır hale gelişine kadar gelenek, gıda saklama yöntemleri ve mekanları, araç gereçler, gelenek aktarımı ve bunun sürdürülebilirliği gibi birçok faktörü içeren kültürel bir yapıyı ifade etmektedir (Baki Nalcıoğlu, 2016).

Gıda seçiminde çeşitliliğin artması ve birçok gıdanın mevsimi dışında da market ve pazarlarda bulunuyor olması Türk mutfağında mevsimine göre beslenme alışkanlığını azaltsa da kültürel olarak mevsime göre oluşmuş olan bir beslenme takvimine uyulmaktadır. Kış mevsiminde kuru baklagiller yaz mevsiminde ise daha çok taze sebze ve meyveler tercih edilmektedir. Geleneksel olarak sonbahar da kış için hazırlanan çeşitli gıda hazırlıkları kırsal bölgelerde devam etse bile artık hazır bir şekilde de satın alınarak tüketilmesi mümkün olan bu gıda hazırlıkları geçmiş yıllara göre azalmıştır (Sauner, 2008). Toplumumuzda imece usulüyle hazırlanan ve dayanışma, birlik ve beraberliğin göstergesi durumunda olan kış hazırlıkları hazır gıdaların tüketiminin yaygınlaşmasıyla kısmen önemini yitirmiş gibi görünse de son yıllarda sağlıklı ve organik beslenmenin tekrar gündeme gelmesiyle önemini kazanmışlardır (Yolcu, 2018).

Anadolu'da geçmişten günümüze gıdalar çeşitli sebeplerle gıda saklama yöntemleri ile dayanıklı hallere getirilerek hazırlanmakta ve bu hazırlıklar mutfak kültüründe kışlık hazırlık, kışlık yiyecek, kışlık hazırlığı şeklinde ifade edilmektedir. Ancak bu çalışmada mevsimselliğin de ölçüleceği göz önüne alınarak kışlık ya da yazlık hazırlık olarak ifade edilmeyerek mevsimlik gıda hazırlığı başlığı adı altında genel bir ifade ile ele alınmıştır. Anadolu'da yaygın bir şekilde hazırlanan mevsimlik gıdalar ise

et ve et ürünleri, sebze ve meyveler, süt ve süt ürünleri, tahıl ve bakliyatlar, otlar ve baharatlar ve yağlar başlıkları adı altında ele alınmıştır.

1.3.1. Et ve Et Ürünleri

Et, besleyiciliği ve sağlıklı bir gıda olması sebebiyle önemli bir gıda grubunu oluşturmaktadır. Ette meydana gelebilecek bozulmanın önlenmesi ve etten yeni ürünler elde edebilmek için hızlı, basit, ucuz, sağlıklı ve tekrarlanabilir yöntemlere gereksinim duyulmaktadır. Karkastan ayrılan et parçalarının değerlendirilmesi, kokuşma ve bozulmanın önüne geçilerek buna sebep olan mikroorganizmaların faaliyetlerinin durdurulması, fiziksel kimyasal ve enzimatik değişikliklerin önlenmesi, etin raf ömrünün uzatılması ve lezzetli yeni ürünler ortaya koyulmak istenmesi gibi sebepler yeni ürün elde etmenin sebeplerindendir (Güllü ve Karagöz, 2020).

1.3.1.1. Kavurma

Günümüzde gelenekselliğini sürdürmeye devam eden kavurma; ülkemizde, Ortadoğu ve Asya ülkelerinde sürekli olarak tüketilmekte olan bir et ürünü olmakla birlikte teknolojik imkanların olmadığı eski dönemlerde özellikle kış aylarında azalan et üretimine karşı et ihtiyacının giderilmesi için uygulanmış olan bir yöntemdir. Hazır et ürünleri içerisinde saklama süresi en uzun olan kavurmanın üretimi sonbahar aylarında doğal koşullarda yaygın olarak yapılmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

En eski saklama yöntemlerinden biri olan kavurma, zorlu kış aylarında hayvan besleme zorluğuna katlanmamak ve et ihtiyacının da karşılanması amacıyla sonbaharda hazırlanmaktadır. Küçük parçalar halinde kesilen etlerin kendi yağı ile karıştırılarak suyunun uçurulmasıyla elde edilmektedir. Pişme aşamasında suyunun önemli bir kısmını kaybederek zararlı bakterilerin ölmesiyle, içerisine atılan tuzun da koruyucu etkisiyle kış mevsimi boyunca bozulmadan saklanmaktadır. Kavrulan etlerden elde edilen kavurma, ağzı kapanan tenekelerde ya da temiz bez içerisinde sarılarak saklanırken et kullanılarak yapılan her çeşit yemeğin yapımında kullanılmaktadır. Etlerden arda kalan kemikler ise tuzlanarak gölge bir yere asılarak kurutulmakta et suyu yapımında kullanılmaktadır (Baysal ve Küçükaslan, 2009).

1.3.1.2. Kaz Kurusu

Anadolu'da özellikle yoğun yetiştiriciliğinin yapıldığı Doğu Anadolu'da, havaların soğuyarak ilk karın yağması ile birlikte damızlık kazlar ayrıldıktan sonra diğer kazların toplu bir şekilde kesimi yapılmaktadır. Kaz kesim döneminde her ailenin

kazları sırayla imece usulü kesilmektedir. Kazların kesimi, iç organlarının temizlenmesi, temizliğinin yapılması ve tuzlanması şeklinde işbirliği ile yüzlerce kaz kısa süre içerisinde kışın yenmek üzere hazırlanmaktadır. Kazlardan arda kalan tüy, et, yağ, karaciğer, taşlık, baş, ayaklar ve bağırsaklar değerlendirilmektedir. Baş, ayaklar, taşlık ve bağırsaklar; Ardahan ve Kars yörelerinde yüksek fiyatlarla satılmaktadırlar. Doğu Anadolu Bölgesi'nde, yöre halkı protein ve enerji ihtiyaçlarının büyük bir kısmını kaz eti ve yağından karşılamaktadır. Yöre halkı için; kış aylarında temini kolay, ucuz, hayvansal protein ve yağ kaynağı olması, kazın kar ya da buz yediğinde etinin daha lezzetli olduğunun düşünülmesi ve saklama şartlarının uygunluğu sebebiyle kazlar için en iyi kesim zamanının ilk karın yağdığı zaman olduğu kabul edilmektedir (Saatcı vd., 2021).

Doğu Anadolu'da kaz karkasları, temizlendikten sonra tuzlanarak sandıklara basılmakta ve soğuk bir mekan ya da buzdolabında saklanmaktadır. Bir diğer yöntem olarak etler tuzlandıktan sonra 1-2 gün baskıda bırakılıp güneş gören bir alana asılarak kurutulmasıyla saklanmaktadır. Kaz yetiştiriciliği yapan aileler ihtiyaç fazlası kazları canlı olarak ya da kesimi yapıldıktan sonra karkas olarak satarak ekonomik gelir elde etmektedirler (Saatcı vd., 2021).

Kaz kurutulmuş halde -7 °C'den yüksek olmayan bir sıcaklıkta, rüzgardan korunan bir yerde 2-3 yıl dayanmaktadır. Kağıt bir malzeme ile sarılarak kuru ve serin bir bodrum ya da tavan arasında saklanabilmektedir. Dondurucuda ise -18 °C sıcaklıkta kaz eti 12 aya kadar saklanabilmektedir. Sıcaklık yükseldiği takdirde saklama süresi kısalmaktadır (Kaz Eti, b.t).

1.3.1.3. Kuru Et

Etin korunarak yeni ürünler haline getirilebilmesi için hızlı, basit, ucuz, sağlıklı ve tekrarlanabilir yöntemlere gerek duyulmaktadır. Kurutma yöntemi de geçmiş çağlardan günümüze kadar uygulanan bir yöntemdir. Et saklama ile ilgili sıkıntıların yaşanması ve bunu gerçekleştirmenin yüksek maliyetler gerektirmesi sıcak iklim bölgelerinde ve gelişmekte olan ülkelerde kurutma yöntemini hala uygulanabilir kılmaktadır (Özbay Doğu ve Sarıçoban, 2015).

Kurutma yöntemi uygulandığında ürün uzun süre saklanırken yeni bir ürün de ortaya konmaktadır. Kurutma, ürün içerisindeki suyun uçurulması işlemi olmakla beraber güneşte ve ateşte etlerin kurutma yöntemiyle sularının uçurularak saklanmaları

tarih öncesi döneme kadar dayanmaktadır. Kurutma sıcaklık, nem ve kurutulacak etin büyüklüğüne bağlı olmak koşuluyla 5-10 gün sürmektedir. Etin üzeri hızla kururken iç kısmının da bakteri üremeden kurutulması için et parçalarının ince ve birbirleriyle temas etmeyecek şekilde olması gerekmektedir. Et parçaları büyük ve birbirlerine yakın bulunduğu takdirde kuruma yavaş olup ıslak kısımlarında zararlı bakteriler üreyebilmektedir. Nemli bir ortamda kurutulması halinde ise et yüzeyinde küf oluşmaktadır. Geleneksel yöntem ile kurutulan etlerde de haşereler sorun olmaktadır. Haşerelerden kaynaklanan sorunlar sonucunda ürün bozulabilmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020).

1.3.1.4. Pastırma

Pastırma, Türkiye’de üretilen geleneksel bir terbiyeli et ürünüdür. Etin tuz ve çeşitli malzemelerle terbiyelenerek içindeki nemin dışarı baskılanması sonucu açık havada kurutularak antimikrobik baharat karışımlarıyla kaplanmasıyla elde edilmektedir (Croxford, 2011).

Pastırma sığır etinden elde edilmekte ve bir inekten ortalama 50-60 kilo birinci, 20-30 kilo ikinci kalite pastırma çıkmaktadır (Tüter, 1997). Pastırmalar elde edildiği bölgeye göre sınıflara ayrılmaktadır. Bu sınıflandırma aşağıda belirtildiği gibi olmaktadır (Candoğan ve Çarkcıoğlu, 2015);

- Birinci sınıf pastırmalar: Kuş gömü ve sırt
- İkinci sınıf pastırmalar: Bohça (eğrice), kenar, şekerpare, but dilmesi, mehle, omuz, kürek ve kapak
- Üçüncü sınıf pastırmalar: Bacak, döş, etek, kavram, bez, meme, kelle ve dil

Pastırma; yüksek besin değeri, çiğ olarak tüketimi, kolay sindirimi, tağşiş ve hileye imkan tanımaması, uzun süre saklanabilmesi ve taşınmasının kolaylığından dolayı oldukça önemli bir et ürünüdür (Tekinşen ve Doğruer, 2000). İyi bir pastırma; kolaylıkla kesilebilir, dilimleri kırmızı ve esmer görünümlü, eti yumuşak ve gevrek olmalıdır (Tüter, 1997).

Pastırma yapımında en uygun zamanlar düşük nem ve sıcaklığa sahip olması ve sinek olmaması gibi sebeplerden dolayı sonbahar aylarıdır. Yapımında kullanılan çemen ve sarımsağın zararlı mikroorganizmaların oluşumunu engellediği bildirilen pastırmaya yabancı et, sakatat ve yenilmeyen dokular katılmamalıdır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Pastırma, saklama şartlarına bağılı olmak üzere özelliklerini yitirmeden 3-5 ay saklanabilmektedir. Kaliteli bir pastırmanın soğukta saklanmasına gerek olmamakla birlikte genellikle 15 °C'den az olan sıcaklıkta saklanmaktadır. Uzun zaman saklanacak pastırma için en uygun sıcaklık ise 4-5 °C olmaktadır (Tekinşen ve Doğruer, 2000).

1.3.1.5. Sucuk

Sucuk, kırmızı et ve hayvansal yağların karışımı ile hazırlanan halka bir yapısı bulunan doğal yollarla kurutulup fermente edilen bir et ürünüdür. Geleneksel sucuk üretiminde sığır eti ve katkı maddelerinden tuz ve bazı baharatlar kullanılırken zaman içerisinde koyun, keçi ve manda gibi diğer hayvan etleri ile sarımsak, şeker ve çeşitli baharatlar da kullanılmaya başlanmıştır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Sucuk yapımında kullanılan bağırsaklar kuru ya da salamura halinde satılmaktadır. Salamura bağırsaklar kullanılmadan önce bol su ile yıkanarak istenmeyen kokusundan arındırılmaktadır. Yıkanmayan tuzu giderilmemiş bağırsaklar ile hazırlanan sucukların üzerinde beyazlaşma oluşmaktadır. Ayrıca salamura bağırsaklar fazla nemli olmalarından dolayı sucuğun kuruma süresini de uzatabilmektedirler. Kurutulmuş bağırsaklar ise kullanımından önce şişirilerek kontrol edildiği için daha sağlam, parlak ve nemsiz olmaktadır. Ilık suda ıslatıldıktan sonra sucuk harcı doldurulmaktadır. Sucuk yapımında kuru bağırsaklar, salamura bağırsaklara göre daha iyi sonuç vermektedirler (Tüter, 1997).

Türk mutfağının önemli gıdalarından biri olan sucuk, genellikle kış aylarında tüketilmek üzere hazırlanmakta olan bir et ürünüdür. Geleneksel yöntemlerle ev ortamında hazırlandığı gibi, gıda endüstrisinin gelişmesiyle işletmelerde de üretimi yapılmaktadır. Ev ortamında hazırlanan sucuklar kış aylarında tüketilirken işletmelerde üretimi yapılan sucuklar ise her mevsim tüketilebilmektedir (Sürücüoğlu ve Özfer Özçelik, 2009).

Işık oksijen ile renk bozulmalarına sebep olduğundan sucukların saklandığı yerde yoğun ışık kullanılmamalıdır. Ayrıca yüksek neme maruz kalmamalı, koku yayan ürünlerle birlikte saklanmamalıdır. Sucuklarda küf oluşumunu önlemek amacıyla nem, sıcaklık ve hijyen konularına önem verilmelidir (Güllü ve Karagöz, 2020).

1.3.1.6. Çiroz

Kurutma yöntemi yağsız ve pulsuz balıklara uygulanan bir yöntem olup ülkemizde en çok çiroz olarak adlandırılan uskumru balığına uygulanmaktadır.

Uskumru balığı Nisan-Mayıs aylarında zayıflayarak yağını kaybetmekte ve bu sayede çiroz adını almaktadır. Avlandıktan sonra temizlenerek bol tuz ile tuzlanarak bekletilmektedir. Rüzgarlı bir alanda ağaca ve ipe asılarak kurutulmaktadır. Ayrıca günümüzde kurutma işlemi özel kurutma makinalarında da yapılabilmektedir. Kurutulmuş balıklar serin ve rutubetsiz bir ortamda, bekleme odası ya da depolarda bekletilmelidir. Tüketilmek istendiğinde kurumuş olan balıklar hafif odun ateşine tutularak yumuşatılmakta tokmaklanarak ezilmektedir. Etleri didilerek bir süre sirkede bekletildikten sonra çeşitli garnitürlerle süslenerek servis edilmektedir. Yemeye hazır hale getirildikten sonra uzun süre bekletilmemelidir (MEB, 2006).

Çiroz kurutulma aşamasında güneydoğu tarafından rüzgara ne kadar çok maruz kalırsa o kadar beyaz olmaktadır. Bunun yanı sıra çirozları yağmurdan korumak gerekmektedir (Kut, 2018).

Van Gölü çevresinde yöresel bir lezzet olan inci kefali de tuzlanarak kurutulmaktadır. Yörede “*şor balık*” olarak adlandırılmaktadır. Kendine has bir lezzeti olan balıklar iri tuza yatırılarak kurutulup genellikle sonbahar ve kış mevsimlerinde tüketilmektedir. Yöre halkının vazgeçilmez lezzetlerindendir (Güngörmez vd., 2017).

1.3.1.7. Konserve Balık

Yüksek sıcaklıkta sterilize edilmiş kaplarda pişirildiğinden doğrudan tüketilebilen, buzdolabına koymadan uzun süre dayanabilen ürünlerdir. Kapağı açıldıktan sonra bekletilmeden kısa süre içerisinde tüketilmeli, mutlaka buzdolabında muhafaza edilmelidir. Ülkemizde ton, palamut, sardalye, hamsi, uskumru, alabalık konserveleri yaygın olarak yapılmaktadır. Ambalajları tek seferde tüketilecek miktarda olmalıdır. Serin ve rutubetsiz yerlerde saklanmalıdır. Tüketilirken raf ömrüne dikkat edilmelidir. (Özden vd., 2008).

1.3.1.8. Lakerda

Torik, palamut, sivri ya da zindandelen gibi balıklardan yapılan lezzetli bir balık salamurasıdır. Balığın bol olduğu kış mevsimlerinde çok yapılan lakerda, balık neslinin azalmakta olması sebebiyle günümüzde yapımı azaldığı için pahalı satılan gıdalar arasında sayılmaktadır (Tüter, 1997).

Tuzlanmış balık çeşidi olmasına rağmen çok daha yumuşak bir ürün elde edilmektedir. Üretimi esnasında hem kuru, hem de salamura ile tuzlama yapıldığından yapısı dil ile damak arasında rahatlıkla ezilen yumuşaklıkta olmaktadır. Tuzlama

yöntemi uygulanacak balıklar daha ufak boyutta iken lakerda için gelenekselleşmiş olan torik kullanılmaktadır. Palamut ve somondan yapılmış lakerdalar da bulunmaktadır. Lakerda genellikle üzerine sıvı yağ gezdirilerek yanında limon, dereotu ve soğan ile soğuk olarak servis edilmektedir (Özden vd., 2008).

1.3.2. Sebze ve Meyveler

Sebze ve meyveler içeriğinde bulundurdıkları %75-95 su oranı sebebiyle uzun süre taze olarak saklanamamaktadır. Su ve nem mikroorganizmalar için ortam oluşturduğundan ürünün hızlı bir şekilde bozulmasına sebep olmaktadır. Sebze ve meyvelerin kabuğunda meydana gelen yaralar ve bereler de mikroorganizmaların üreyip ürünün çürüyerek yenilmez duruma gelmesini hızlandırmaktadır. Sebze ve meyveler ancak mikroorganizmaların yok edilerek ya da yaşayamayacağı ortamın sağlanması ile saklanabilmektedir (Tüter, 1997).

Mevsimlik gıda olarak sebze ve meyvelerden çeşitli gıda saklama yöntemleri uygulanarak hazırlanan ürünler; salça, sebze meyve kuruları, sebze meyve konserveleri, turşu, reçel marmelat jöle, pekmez, salamura, ekşiler, kuruyemişler ve mantardır.

1.3.2.1. Salça

Yemeklere tat ve renk vermek amacıyla kullanılan, dayanıklı bir ezme ürün olan salça Türk mutfak kültürünün vazgeçilmez bir parçası olarak hemen hemen her evde bulunmaktadır. (Güllü ve Karagöz, 2020). Salça üretiminde, domates ve kırmızı biberlerin daha kolay tüketilebilir hale getirilmesinin yanında tüketileceği zamana kadar bozulmadan uzun süre saklanması da amaçlanmaktadır. Salça, ülkemizde ihracatı yapılan gıda ürünleri arasında en önemli ürünler arasında yer almaktadır (MEB, 2011c).

Olgun, sağlam ve sağlıklı domateslerin seçilip yıkanması, ayıklanması, küçük parçalara ayrılarak ısıtılmasından sonra kabuk, çekirdek ve kaba liflerinden ayrılması ile elde edilen pulpun yoğunlaştırılması ile domates salçası elde edilmektedir (Ceyhun Sezgin, 2015). Yemeklere tat, renk ve lezzet katmak amacıyla kullanılan domates salçasının yapımında olgun, etli ve koyu kırmızı domatesler kullanılmalıdır. Domates üretiminin bol olduğu ve buna bağlı olarak ucuzladığı yaz mevsiminde satın alınarak ya da kendi mahsulümüz olan domateslerden yapılan ev üretimi salçalar hem ucuz hem de daha sağlıklı olmaktadır (Tüter, 1997).

Ülkemizde salça yapımında kırmızı biber de kullanılmaktadır. Biber salçası, yıkanmış ve ayıklanmış biberlerin kaynatılıp süzgeçten geçirilerek kabuk ve çekirdeklerinden ayrılması ile elde edilen pulpun tekrar kaynatılarak yoğunlaştırılması ile elde edilmektedir. Böylece kış mevsimi boyunca saklanabilmektedir (Memiş ve Ersoy, 2007). Etli kırmızı biberler seçilerek yapılan biber salçası, yemeklere renk, lezzet ve acı tat vermek amacıyla kullanılmaktadır (Tüter, 1997).

Domates ve biber salçaları için dikkat edilmesi gereken bazı önemli hususlar aşağıda yer almaktadır (Ağçam, 2019):

- Salça üretiminde tuz eklenmese bile salçada belirli düzeyde tuz bulunabileceğinden (~%2,5) tuz ile ilgili sağlık açısından hassasiyeti bulunan kişilerin dikkat etmesi gerekmektedir

- Salçaların içeriğinde sağlık açısından destekleyici bileşenler bulunmakta, kapağı açılan salçaların içerdiği bu bileşenlerin kaybı hızlanmakta ve buna bağlı olarak da yüzeyinde esmerleşme görülebilmektedir. Bu sebeple istenmeyen reaksiyonların görülmemesi için kapağı açıldıktan sonra salçaların üzerine birkaç kaşık zeytinyağı eklenerek hava ile teması önlenmelidir.

- Zeytinyağı ilavesi hava ile temasın önlenmesini sağlayarak küf oluşumu da büyük oranda azaltmaktadır. Aksi durumda hava ile temas durumunda olan salça küfün gelişmesini ve çoğalmasını sağlamaktadır. Bunun yanı sıra salça kullanılmak istendiğinde kavanozdan ıslak kaşık ile alınmamalıdır.

- Salçalarda hoş olmayan koku, renginde aşırı siyahlaşma, küf oluşumu tespit edildiğinde ürün tüketilmemeli ve imha edilmelidir.

1.3.2.2. Sebze-Meyve Konserveleri

Sebze ve meyve konserveleri, kullanıma uygun olarak hasat edilen sebze ve meyvelerin çeşitli ön işlemlerden geçirildikten sonra teneke kutu, cam kavanoz veya amaca uygun olacak benzer kaplara doldurularak hava almayacak şekilde (hermetik) kapatılması ve ısıt işlemler (pastörizasyon ve sterilizasyon) uygulayarak bozulmaya sebep olabilecek mikroorganizmaların faaliyetlerinin durdurulması gibi temel işlemleri kapsamaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Bazı gıdaların işlenmesi farklılık gösterse de genellikle sebze ve meyve konservelerinin yapımı (MEB, 2011b);

- Ham maddenin hazırlanması (yıkama, ayıklama, sınıflandırma),
- Taneleme (bezelye vb.), uç kesme ve doğrama (taze fasulye vb.),
- Kabuk soyma, çekirdek çıkarma,
- Haşlama (Genellikle sebzelere uygulanmaktadır),
- Kaplara doldurma,
- Salamura veya şurup ilavesi,
- Doldurulan kaplardan havanın çıkarılması,
- Kapakların kapatılması,
- Kapatılan kaplara ısı işleminin uygulanması,
- Soğutma ve depolama gibi aşamalardan oluşmaktadır.

Konserve üretiminde kaliteli bir sonuca ulaşabilmek için esas olan kaliteli ve taze hammadde kullanımıdır. Sebzeler mevsiminde hasat edilerek taze, meyveler ise tam olgunlaşmış olmalı, rengi ve lezzeti yerinde ancak yumuşamış olmamalıdır. Bundan dolayı sebze ve meyvelerin en uygun dönemde hasat edilmiş olması gerekmektedir. Hasadı yapıldıktan sonra da meyve ve sebzeler, yaralanmış ezik ve çürük olmamalıdır (Güllü ve Karagöz, 2020). Kaliteli konserve üretiminde kullanılacak olan bazı sebze ve meyvelerin hasat takvimi Tablo 1’de gösterilmiştir.

Tablo 1. Konserve Yapılacak Bazı Sebze ve Meyvelerin Hasat Takvimi

Sebzeler	Hasat Dönemi	Meyveler	Hasat Dönemi
Biber	Ağustos-Ekim	Çilek	Mayıs-Haziran
Patlıcan	Ağustos-Eylül	Şeftali	Temmuz-Ağustos
Kabak	Temmuz-Ağustos	Armut	Temmuz-Ağustos
Taze Fasulye	Temmuz-Eylül	Ayva	Ağustos-Kasım
Domates	Haziran-Temmuz	Vişne	Haziran-Temmuz
Bamya	Ağustos	Kiraz	Haziran-Temmuz
Bezelye	Mayıs-Haziran	Kayısı	Haziran-Temmuz
Mısır	Eylül-Ekim		

Kaynak: Milli Eğitim Bakanlığı, 2011b

Ev ortamında hazırlanan konservelede oluşabilecek Cl. botulinum riskinin yok edilebilmesi için gıdalara türlerine göre belirli sürede uygun ısıl işlemin uygulanması gerekmektedir. Botulinum toksini konservelelerin 100 °C’de 10 dakika kaynatılmasıyla etkisiz hale getirilmektedir. Uygun ortam sağlayabildiklerinde üreyebilen bu bakterinin ısıya dayanıklı olan sporları ancak 116 °C’de tahrip olmaktadır. Bu sebeple ev ortamında hazırlanan konserveleler mutlaka basınçlı tencerelerde hazırlanmalıdır (Ceyhun Sezgin, 2015). Konserve gıdalarda daha sonra bozulma olması; mikroorganizmaların

faaliyetlerinden, ambalajın içindeki ürün ile ambalaj arasındaki karşılıklı etkileşimden veya işleme sırasında yapılan hatalardan kaynaklanabilmektedir (Cemeroğlu ve Acar, 1986).

1.3.2.3. Sebze-Meyve Kuruları

Kurutma, sebze ve meyvelerin içeriğinde bulunan su miktarının asgari düzeye indirildiği bir saklama yöntemi olup yaygın olarak uygulanan bir yöntemdir (Oğuz, 1976). Sebze ve meyveler kurutulduğu zaman içerisindeki su oranı %15-18'e düşerek şeker oranı artmaktadır. Su miktarının azalması ve şeker miktarının artması ile sebze ve meyvelerin bozulmaları önlenmektedir (Tüter, 1997).

Sebze ve meyvelerdeki su uzaklaştırıldığı için ürün küçülmekte ve hafiflemektedir. Kurutulan ürün kullanılacağı zaman ise ılık suda bekletilerek kaybettiği su tekrar geri kazandırılmaktadır. Kurutma yöntemi doğru uygulandığı takdirde ürün büyük oranda eski formuna kavuşmaktadır (Çınar, 2006). Kurutulan sebzeler taze sebzelere göre daha çabuk pişmektedir (Tüter, 1997).

Türk mutfak kültürü kapsamında yapılan kış hazırlıkları arasında yer alan sebze ve meyve kurularının hazırlanmasının çeşitli amaçları bulunmaktadır. Bunlardan en önemlisi sebze ve meyvelerin saklanması esnasında bozulmalarını önlemektir. Kurutma yönteminde mikroorganizmaların oluşumlarının engellenerek bozulma ihtimalinin azaltılması için sebze ve meyvelerin içerdiği nemin belli bir düzeye düşürülmesi gerekmektedir. Meyve sebzelerin nem oranlarının düşürülmesi ile birlikte hacimlerinin azalmasına bağlı olarak ambalaj, depolama ve taşıma maliyetlerinin düşürülmesi ve sebze ve meyvelerin uzun süre saklanmasıyla her mevsim tüketilebilirliği sağlanarak karlılığın artırılması da bu amaçlar arasındadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Sebze ve meyvelerin kurutularak saklanması diğer gıda saklama yöntemleriyle kıyaslandığında bazı avantajları bulunmaktadır. Bunlar şu şekilde ifade edilmektedir (Aksoylar, 1980; Güllü ve Karagöz, 2020):

- Kurutulmuş sebze ve meyvelerin kullanım alanları çeşitli ve fazladır.
- Sebze ve meyvelerin kurutularak saklanması daha az işçilik ve daha az ekipman gerektirdiği için en az maliyetli saklama yöntemidir.
- Kurutulan sebze ve meyveler, konserve sebze ve meyvelere göre daha az maliyetlidir.

- Kurutulduktan sonra sebze ve meyvelerin hacimleri küçüleceği ve ağırlıkları azalacağı için daha az yer kaplamakla birlikte taşınmaları ve muhafazası da az masraflı ve kolay olur.

- Kurutulan sebze ve meyvelerin besin ve kalori değerleri aynı miktarlarda tüketilen yaş sebze ve meyvelere göre daha yüksektir.

- Kurutulan gıdaların normal saklama koşullarında ürün kalitesinde değişim olmaz.

Kış hazırlıkları kapsamında taze fasulyeler ortalarından kırılarak veya boyuna dilinerek gölgede kurutulmakta ya da cam kavanozlarda konserve yapılarak da saklanmaktadır. Patlıcanlar dilinerek ve oyularak iplere dizildikten sonra güneşte kurutulmaktadır. Dolma biberler de içleri oyulduktan sonra iplere dizilerek güneşte kurutulmaktadır. Günümüzde bu sebzeler kış mevsiminde bulunsalar bile kurutmalıklar yine yapılmaktadır. Çünkü kurutulmuş biber ve patlıcandan hazırlanan dolmalar tazesine göre daha lezzetli olmaktadır (Üçer, 2009). Türkiye’de bölgelere göre kurutulan diğer sebze ve meyveler ise Tablo 2’de belirtilmiştir.

Tablo 2. Türkiye’de Bölgelere Göre Kurutulan Sebze ve Meyveler

Bölgeler	Kurutulan Ürünler
Ege Bölgesi	İncir, Üzüm, Turunçgil, Elma, Zeytin, Kiraz, Domates, Bamya, Biber, Patates, Patlıcan, Havuç, Salatalık, Pırasa, Kereviz
Akdeniz Bölgesi	Muz, Turunçgil, Karpuz, Üzüm, İncir, Domates, Havuç, Balkabağı, Bamya, Bezelye
Karadeniz Bölgesi	Erik, Kivi, Elma, Kavun, Turunçgil, Lahana, Soğan, Pancar, Havuç, Patates, Zeytin, Sarımsak
İç Anadolu Bölgesi	Şeftali, Armut, Ayva, Elma, Kayısı, Kavun, Çilek, Vişne, Üzüm, Kiraz, Patates, Havuç
Doğu Anadolu Bölgesi	Dut, Kavun, Karpuz, Kayısı, Üzüm, Elma, Patates, Lahana
Marmara Bölgesi	Şeftali, Çilek, Kiraz, Üzüm, Dut, Domates, Biber, Soğan, Bezelye, Patlıcan, Kabak, Havuç
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	Üzüm, Karpuz, Patlıcan, Domates, Zeytin, Havuç, Bamya, Biber

Kaynak: Güllü ve Karagöz, 2020

Kurutulan sebze ve meyveler nem ve böceklerden korumak için temiz ve kuru teneke kaplarda, cam kavanozlarda, emaye kaplarda saklanmalıdır. Kaplara konmadan önce kurutulan yiyecekler küçük paketler halinde ambalajlanırsa hem ışıktan korunur hem de pratik bir kullanım sağlanmış olur. Kuru yiyecekler 10 °C sıcaklığın altında saklanmalıdır (Tüter, 1997). Kurutulan ürünlerdeki renk değişimi ve vitamin kaybını engellemek amacıyla depo alanlarının karanlık olması gerekmektedir (MEB, 2012).

1.3.2.4. Turşu

Turşu, sebze ve meyvelerin salamura veya kendi öz suları ile laktik asit bakterilerince fermentasyona uğratılmaları ile oluşan laktik asidin ve tuzun koruyucu etkisiyle uzun süre bozulmadan dayanıklı kalan bir üründür (Aktan vd., 1998). Turşu fermentasyonunda birçok mikroorganizma faaliyet gösterirken esas olan laktik asit bakterilerinin çalışarak laktik asit üretmesidir (Demirkol, 2015).

Ülkemizde daha çok ev ortamında ve küçük işletmelerce üretilen turşu, bölgesel çapta çeşitli tip ve özellikte turşuların elde edilmesine sebep olmuştur. Turşu yapımında çoğunlukla sebzeler kullanılmakla birlikte yörelere göre bazı meyvelerden de faydalanılmaktadır. Karadeniz’de kiraz, Orta Anadolu ve bazı bölgelerinde armut veya ahlat, Doğu ve Güneydoğu’da ceviz, Marmara bölgesinde ise erik ve kıızılcık turşuları yapılmaktadır. Bunun yanı sıra bölgelere göre turşu yapımında kullanılan sebzeler de farklılık gösterebilmektedir. En fazla turşusu yapılan sebzeler; hıyar, domates, biber ve lahanadır. Bazı yörelerde pırasa, kelek, acur turşusu yapılırken taze fasulye, patlıcan, pancar ve yer elması gibi sebzelerden de turşu yapılmaktadır. Bu turşu çeşitliliği, bölgelerde üretilen sebze durumu ve yöre halkının tüketim zevkinden kaynaklanmaktadır (Gürsel Çelikel, 2006). Tablo 3’te genellikle turşu yapımında kullanılan sebze, meyve ve koku ve lezzet veren maddelere yer verilmiştir.

Tablo 3. *Turşu Yapımında Kullanılan Malzemeler*

Sebzeler	Meyveler	Koku ve Lezzet Veren Maddeler
Beyaz lahana Yeşil Sivri Biber Yeşil Domates Salatalık (Kornişon) Acur Bamya Patlıcan Kırmızı Pancar Taze Fasulye Salçalık Kırmızı Biber Havuç Karnabahar Taze Kabak Şalgam Turp	Kelek Küçük Ham Karpuz Armut (Orta Sert Olgunlaşmamış) Koruk (Üzüm) Erik Şeftali Kayısı Kızılcık Vişne Kiraz Badem	Kereviz Yaprığı Sarımsak Koruk Nane Yaprığı Taze Asma Filizi Karanfil Dereotu, Maydanoz, Defne Yaprığı (Taze veya kuru) Limon Nohut Soğan Şeker Ekmek Mayası Dereotu, Kişniş, Hardal, Haşhaş, Karabiber, Esteregon, Merzengüç (Tohumu)

Kaynak: Tüter, 1997; Aktan vd., 1998

Ülkemizde bölgelere göre en çok yapılan turşular şu şekildedir; Marmara bölgesinde salatalık, biber ve lahana iken, Karadeniz bölgesinde fasulye turşusudur.

Aydın ili ve çevresi başta olmak üzere Ege bölgesine has bir turşudur. Gelin turşusunun bölgeye aidiyetini gösteren unsur, Ege’de evlerde yapılan koruk suyu ile hazırlanmasıdır. Gelin turşusu, közlenmiş kırmızıbiber, bol miktarda sarımsak ve koruk suyu ile yapılmaktadır. Doğu Anadolu’da Bitlis ili ve çevresinde bilinen heliz turşusu, yöreye özgü olan heliz bitkisinin ilkbaharda toplanarak bir avuç nohut, bir su bardağı şeker, iki üç baş sarımsak, rendelenmiş ve pişmiş domates ile birlikte küplere doldurularak ağzı kapalı bir şekilde 2 gün güneşte ve sonrasında karanlık ve serin bir yerde bekletilmesiyle hazırlanmaktadır. Akdeniz bölgesinde ise en çok tüketilen turşu, şalgam suyu olarak da oldukça fazla tüketilen şalgamdan elde edilen ancak yöre de çelem olarak adlandırılan çelem turşusudur (Güllü ve Karagöz, 2020).

1.3.2.5. Reçel-Marmelat-Jöle

Meyveler şeker ile birlikte işlem görerek genel olarak kahvaltı sofralarında tüketilmek üzere bilinen meyve formundan farklı bir biçimde olan çeşitli tatlı ürünler haline getirilmektedir. Hazırlanan ürünler yalnızca meyve ile hazırlanmayıp sebze, gül gibi bir çiçek ya da portakal veya turunç kabuğu gibi bitkisel dokularla da hazırlanabilmektedir. Farklı hammadde ve farklı yöntemlerin uygulanması ürün yelpazesinde büyük bir zenginlik oluşturmaktadır. Bu ürünler temelde birbirlerine benzeyip bazı farklılıkları bulunmaktadır ve reçel, marmelat ve jöle gibi üç grup altında sınıflandırılmaktadır (Cemeroğlu ve Acar, 1986).

Reçel meyvelerin bütün ya da küçük parçalar halinde doğranarak, rendelenerek ve şeker eklenerek ısıtılma işlemi sonucunda sürülebilir kıvama sahip olan bir gıdadır. Reçel içeriğini oluşturan hammaddenin hangi üründen yapılmış olduğunu belli edecek büyüklükte olmalıdır (Durlu Özkaya vd., 2015). Son zamanlarda sebzelerden de reçel yapımı yaygınlaşmıştır. Genellikle reçeli yapılan sebzeler; patlıcan, limon, havuç, domates vb.dir (Durlu Özkaya vd., 2015). Karpuz kabuğu, portakal ve turunç kabukları, kabak, kuşburnu, küçük patlıcan (özellikle Antalya’da), bergamut, keçiboynuzu (keleş-Antalya) reçellerinin de yapıldığı bilinmektedir (Oğuz, 1976).

Marmelat, meyvelerin tüketilemeyen kısımlarından (kabuk, çekirdek, sap vb.) ayrıştırıldıktan sonra posa ve suyunun kullanılmasıyla hazırlanmaktadır (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999). Marmelat, meyve pürelerinin şeker ilavesi ile birlikte ısıtılma işlemi uygulanması sonucu elde edilen püre formunda bir gıdadır. Marmelat, elma, armut, ayva, kuşburnu, kayısı, şeftali, erik, incir, çilek, portakal, mandalina ve greyfurt gibi

meyvelerden ya da birkaç meyvenin karışımıyla yapılmaktadır. Marmelat reçel yapımında kullanılmaya uygun olmayan olgunluktaki meyvelerin değerlendirildiği de bir gıdadır (Tüter, 1997).

Meyve ve meyve sularının şeker ile birlikte kısa sürede pişirilmesiyle birlikte berrak, kıvamlı ve jölemsi bir forma getirilmesine jöle denir. Meyve jölelerinde esas olan meyvenin doğal rengini kaybetmemektir ve bunu sağlamak için de kaynatma işleminin geniş ve yayvan kaplarda kısa sürelerde gerçekleştirilmesi gerekmektedir (Tüter, 1997). Her çeşit meyve jöle yapımında kullanılmaya uygun olmayıp jöle yapılacak olan meyvenin pektin açısından zengin olması gerekmektedir (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999).

Meyve jöleleri, marmelat ve reçeller gibi kahvaltılarda kullanılırken pastacılıkta da çok tercih edilmektedirler (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999).

1.3.2.6. Pekmez

Türkiye'nin geçmişinde önemli bir yeri olan pekmez, daha çok aile işletmeciliği kapsamında ve yöresel teknikler ile yapılmaktadır. Kültürümüzde pekmez pişirme, helva çekme gibi önemli adetler bulunmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020). Pekmez tüm Anadolu'da yaygın olup özellikle kırsalda köylünün daha çok kış için hazırladığı ve sabahları kahvaltılarda tükettiği bir tatlıdır. Üzümün bol bulunduğu yerlerde pekmez yapımı, geleneksel olarak Türk kadınının uğraşlarından (Tezcan, 2000). Pekmez yörelere göre ravanda, bulama, çalma ve ağda gibi farklı isimlerle bilinmektedir (Gürsoy, 2009).

Meyvelerin sularının kaynatılarak yoğunlaştırılmasıyla %60-80 oranında çözünabilir katı içeriğe sahip olan pekmez dut, kayısı, karpuz, keçiboynuzu, erik, incir, kuşburnu ve üzümden yapılabilmektedir. Geleneksel pekmez yapımı, Anadolu'daki pek çok köy kadının hakim olduğu bir beceridir. Üzüm pekmezi yapımında ezilen üzümlerin süzülüp kaynatılarak yoğunlaştırılmasından sonra özel bir toprak eklenerek durultma yapılmaktadır (Croxford, 2011). İstenilen kıvama gelen pekmez ocaktan alınarak soğumaya bırakılmaktadır. Cam kavanoz, plastik bidon ya da çeşitli ambalajlara doldurularak saklanmaktadır (Kaya vd., 2005).

1.3.2.7. Salamuralar

Salamura, gıdaların uzun süre bozulmadan dayanabilmesi için uygulanan bir yöntemdir. Gıdaların tuzlu suyun içinde bekletilerek fermente edilmesi sağlanmaktadır.

Tuzlu su içerisinde yavaş yavaş olgunlaşan gıdalar uygun koşullarda saklandığında daha uzun süre dayanıklı kalmaktadırlar (Yemek, 2017). Zeytin ve asma yaprağı da salamura edilerek saklanan mevsimlik hazırlıklardan en yaygın olarak hazırlananlarıdır.

a. Salamura Asma Yapağı

Ülkemiz, asma geninin merkezlerinden olmasının yanında oldukça köklü bir bağcılık kültürüne de sahiptir. Bu sayede üzümün çok çeşitli kullanımının yanı sıra, asmanın yapraklarından da yararlanılarak mutfaklarda yeni bir ürün olarak kullanılmaktadır. Neredeyse her yöremizde severek üretilen ve tüketilen sarma yemeğinin ana malzemesi olan asma yaprağı, üretimi ve ihracatı giderek artış gösteren başlıca geleneksel gıdalarımızdandır (Gülcü, 2012).

Şekil, kalınlık, tüylülük, dilimlilik gibi özellikleri bakımından asma çeşitlerinin yaprakları farklı özellikler gösterdiği için yemeklik olarak kullanılacak asma yapraklarında çeşit seçimi çok önemli olmaktadır. Bu sebeple her çeşit asma yaprağı sarma yapımında kullanılmamaktadır. Tüketiciler tarafından yaprakların ince, az tüylü ve mümkün olduğunca dilimsiz bütün şekilli olması istenirken, kalın, tüylü ve fazla dilimli yapraklar tercih edilmemektedir (Gülcü, 2012).

Özellikle yaprak salamurası için en uygun çeşit olan Sultaniye üzümü, Ege bölgesindeki bağ alanlarının %85-90'ında yaygın olarak yetiştirilmektedir. Yaprak salamurası için uygun olan çeşitler çekirdeksiz sultaniye üzümü asması (sultaniye ve yuvarlak çekirdeksiz), narince ve yapıncaktır (Aktan vd., 1998).

Taze asma yaprağının uzun süre dayanmasının güçlüğünden diğer zamanlarda da asma yaprağı ihtiyacının karşılanabilmesi için değişik yöntemler uygulanarak dayanıklı hale getirilmektedir (Gülcü, 2012).

Asma yaprakları henüz ilkbaharda sürgünlerinin taze olduğu dönemlerde toplanarak, hem taze hem de salamura şeklinde sarma yapımında kullanılmaktadır. Ülkemizde yetiştirilen birçok üzüm çeşidinin yaprakları salamura ya da konserve yöntemleri uygulanarak değerlendirilmektedir (Cangi ve Yağcı, 2017).

Farklı yörelerde özellikle ev koşullarında; yaprağı kurutma, tuzlu suda kaynatma, kuru tuzlama, yaprağın kavanozlara veya plastik şişelere doldurulup kapatılması ve derin dondurucuda saklanması gibi çok farklı yöntemlerle de asma yaprakları saklanmaktadır (Gülcü, 2012).

b. Salamura Zeytin

İnsanoğlu dalından koparılarak yenen diğer meyve türlerine göre tadının acılığından dolayı koparıldığı gibi yenemeyen zeytini çeşitli şekillerde işleyerek geçmişten günümüze tüketilebilir hale getirmiştir. Tadının acılığını suda dinlendirerek hafifletmiş, kül, sirke ve kireç suyunda tatlandırmıştır. Olduğu gibi, çizerek, çatlatarak ya da tuzlu su içerisinde salamura ederek uzun süre saklamayı başarmıştır. Salamura içerisine limon, rezene, mastika, nane, kekik ve çeşitli bitkiler katarak zeytinin tadını daha da lezzetlendirmiştir. Salamura dışında şıra, şarap hatta ballı su içinde de saklamayı denemiştir. Günümüzde ise geleneksel ve teknolojik yöntemlerle üretilmektedir (Ünsal, 2016).

Ülkemizde yaklaşık olarak üretilen zeytinin ortalama %29'u sofralığa, %71'i yağlığa ayrılmaktadır. Sofralık olarak değerlendirilen zeytinlerin %85'i siyah, %15'i yeşil zeytine işlenmektedir. Sofralık zeytinlerde hammadde kaliteyi belirleyen en önemli etmendir. Hammadde kalitesi de öncelikle çeşit ve olgunluk ile ilgili olmaktadır (Gürsel Çelikel, 2006).

Zeytinin tanındığı yıllardan beri uygulanmakta ve klasik zeytin saklama yöntemi olan salamura yöntemi 1980'li yıllara kadar tek başına uygulanmıştır. Salamura zeytin, olgunlaşmış ve yeteri kadar kararmış olan zeytinlerin toplanarak salamura içinde uzun süre laktik asit fermentasyonuna bırakılmasıyla elde edilmektedir (Ceyhun Sezgin, 2015).

1.3.2.8. Ekşiler

Tadı, kokusu ve görüntüsü güzel yemek lezzetli kabul edilmektedir. Bazı yemeklerin lezzeti ise ekşilerle arttırılmaktadır. Özellikle salata, bazı çorba, zeytinyağlılara, balık ve sulu köftelere ekşi katılarak lezzeti arttırılmaktadır (Baysal, 1993).

Ekşiler, ekşi meyvelerin yoğunlaştırılmış şuruplarıdır. Nar ekşisi en bilineni olup elma, erik ve turuncgiller gibi birçok farklı üründen de elde edilmektedir. Koruk suyu ekşilerden sayılsa da genellikle tazesı sıkılarak saklanmaktadır (Croxford, 2011). Yemeklerde kullanılan ekşilerin başlıcaları; limon, erik, koruk nar, sirke ve sumaktır (Baysal, 1993).

Turuncgillerden olan limon güze doğru olgunlaşmaktadır. Kabuğunun rengi yeşilken zamanla olgunlaştıkça sarıya dönmektedir. Dalından yeni koparılmış limon

yerine yatak limonu olarak bilinen soğuk depolarda bir süre bekletilmiş olan limonlar daha çok tercih edilmektedir. Ülkemizde Nevşehir yöresinde yer alan mağaralarda limonlar olgunlaştırmak için saklanmaktadır (Baysal, 1993). Hasadından sonra soğuk depolarda uzun süre saklanabildiği için yıl boyunca taze limon bulmak mümkün olmaktadır (Baysal, 1993).

a. Erik Ekşisi

Ekşi tat veren erik türlerinden erik ekşisi yapılmaktadır. Ekşi erikler doğrudan kurutulmuş bir şekilde parça halinde çorba ve yahnilere katılabileceği gibi aynı zamanda taze iken ezilen erikler süzülüp kaynatılarak yoğunlaştığında şişelere koyulup saklanmaktadır. Bu haliyle çorba, yahni, salata, sulu köfte ve bazı dolma çeşitlerine katılarak tüketilmektedir (Baysal, 1993).

b. Koruk Suyu

Üzümün ham, olgunlaşmamış olanına koruk denmektedir. Koruk ezilip süzildükten sonra limon suyu gibi kullanılmaktadır. Diğer mevsimlerde kullanmak üzere koruk suyu kaynatılıp yoğunlaştırıldıktan sonra şişelere konarak da tüketilebilmektedir (Baysal, 1993).

c. Nar Ekşisi

Ülkemizde güney yörelerinde ekşi nar suyunun kaynatılarak yoğunlaştırılmasıyla nardek ya da nar ekşisi elde edilmektedir. Çorba, salata ve bazı yemeklere katılmaktadır. Nar ekşisi kırsal bölgelerde kısıtlı imkanlara sahip olan ailelerin ekonomisine katkı sağlarken tonlarca meyvenin değerlendirilmesini ve faydalı bir ürün haline getirilmesini sağlamaktadır (Önay vd., 2007).

d. Sirke

Sirke, genellikle elma, üzüm gibi meyve şıralarının fermente edilmesi sonucunda elde edildiği gibi pekmez üretimi sonrasında kalan posanın fermente edilmesiyle de hazırlanmaktadır. Kırsalda öncelikli olarak olgunlaşmış üzümler özel olarak hazırlanmış havuzlarda, çiğnenerek şırası çıkarılmaktadır. Çıkarılan bu şıra pekmez yapımında kullanılmaktadır. Cubur olarak adlandırılan pekmez yapımından kalan posalı küspe ise nemlendirildikten sonra bir süre fermantasyona bırakılmaktadır. Sonrasında iyice sıkılarak sirke elde edilmektedir (Baysal, 1993).

Pekmez gibi sirke de üzüm dışında farklı meyvelerden elde edilebilmektedir. Özellikle nar sirkesi güney illerinde revaçtadır. Gül sirkesi ise soğuk algınlığı hastalığında vücuda sürülmektedir (Oğuz, 1976).

e. Sumak Ekşisi

Sumak, Akdeniz yöresinde yol, bağ, bahçe kenarlarında kendiliğinden yetişen bir bitkidir. Tohumları toplandıktan sonra kurutularak dibek olarak adlandırılan oyulmuş taş içinde veya havanda dövülmekte veya öğütülmekte irmik şekline getirilmektedir. Kebap ve köftelerin yanında sunulduğu gibi çorba ve salatalara da katılmaktadır. Sumak taneleri kaynatılıp ezilerek şırası çıkarıldıktan sonra yoğunlaştırılmaktadır. Bunun sonucunda elde edilen sumak ekşisi, şişelere doldurularak saklanmaktadır. Çorbalara bazı dolmalara sulu köftelere ve salatalara katılarak tüketilmektedir (Baysal, 1993).

1.3.2.9. Kuruyemişler

Sosyal ve ekonomik yaşamımızda önemli bir yeri olan kuruyemişler Türk konukseverliğinin vazgeçilmez bir ürünüdür. Yetiştirildiği yöreye has, yörede en fazla tüketilen ürünlerden elde edilen doyurma amacı olmayan gıdalar kavru olarak, haşlanarak ve genellikle kurutularak tüketilmektedir. Akla gelebilecek birçok kuruyemişin farklı hazırlama teknikleri bulunup uygun yöntemler uygulanarak tüketime hazırlanmaktadır. Kavurma, haşlama ve kurutma olmak üzere üç yöntem uygulanmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Kavru olarak hazırlanan kuruyemişler; fındık, Antep fıstığı, yer fıstığı, badem, ceviz, çekirdek, karpuz, kavun ve kabak çekirdekleri, leblebi, mısır kavurgası başlıca kavru olarak hazırlanan kuruyemişlerdendir. Kavurma fırında, soba ateşinde ve ocakta olmak üzere 3 farklı şekilde yapılmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Kavru olarak hazırlanan buğday, mısır, mercimek kavru olarak adlandırılmaktadır (Tezcan, 2000). Ayrıca mercimekten ufak yuvarlak yeşil kenevir tohumunun tuzlanarak kavru olmasıyla elde edilen çekene, ıslatılmış nohudun kavru olması, buğdayın kavru olması ve haşlanarak (hedik) yenmesi de kuruyemiş olarak nitelendirilmektedir. Anadolu’da diğ hediği davetlerinde hedik ile kuru üzüm konuklara ikram edilmektedir (Tezcan, 2000).

Nohut çerezi, nohut cipsi, tirmis ve karpuz çekirdeği gibi çerezler haşlanarak hazırlanan kuruyemişlerdendir. Haşlama, soğuk ve sıcak suda haşlama olmak üzere 2

farklı şekilde yapılmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020). Leblebi, haşlanmış nohuttan yapılmaktadır. Sarı leblebi, kabuğu soyulduktan sonra kavrulmakta tüketileceği zaman tekrar kavrulmaktadır. Tuzlusu da yapılmaktadır. Kabuğu ile kavrulup dışı beyaz olanına ise sakız leblebisi denmektedir (Belge, 2013).

Kuru kayısı, kuru incir, kuru üzüm, kuru elma, kuru ayva, siyah erik, hurma, dut, yaban mersini ve böğürtlen kurutularak hazırlanan kuruyemişlerin başında yer almaktadır. Güneşte kurutma ve fırında kurutma olmak üzere 2 şekilde hazırlanmaktadır. Genellikle sıcak yörelerde güneşte, uygun olmayan yörelerde ise fırında kurutma yöntemi kullanılmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Tatlı olarak bilinen kuru ceviz ve pekmezden yapılan cevizli sucuk (içi boş olanlara köfter denmektedir) ve her türlü pestil (dut, zerdali, erik pestili) de kuruyemiş sayılmaktadır (Tezcan, 2000).

a. Cevizli Sucuk (Köme)

Mutfak kültürümüzde yemek olarak sayılmayan, yemek haricinde tüketilen gıdalar kuruyemiş, çerez olarak adlandırılmıştır. Ülkemizde genel olarak bilinen adıyla cevizli sucuk, özellikle kış mevsimlerinin önemli yiyeceklerindendir. Farklı yörelerde; Antep sucuğu, bandırma, Besni sucuğu, dut sucuğu, un sucuğu, pestil sucuğu, köme, orcık/oricik, saruç ve sucuk olarak da bilinmektedir (Üçer, 2007). Sucuk, Çağatay Türkçesi'nde olduğu şekliyle sücük-süçük, *tatlı lezzetli* anlamına gelmektedir (Oğuz, 1976).

Ülkemize has bir kuruyemiş olan cevizli sucuk, ipe dizilmiş taze iç cevizin dut veya üzüm şirasına, batırılmasıyla hazırlanmaktadır. Artvin'de küma olarak adlandırılan cevizli sucuk, dut veya panta denilen yabani armut pekmeziyle yapılmaktadır. Ceviz yerine fındık, fıstık, badem, kayısı çekirdeği ayrıca elma, armut gibi meyvelerin kuruları da kullanılabilir. Ana maddesi şıra ile ceviz olan bu tatlı yiyecek, besleyici ve sağlıklı bir ürün olarak oldukça lezzetlidir. Ülkemizde yapılan kış hazırlıklarından biri olan cevizli sucuk, mevsiminde bol olan ürünleri kış mevsiminde tüketilmek üzere saklamak için bir yöntem olduğu kadar aynı üründen çeşitli ürünlerin elde edildiği, yiyecek çeşitliliğine de güzel bir örnek teşkil etmektedir. Cevizli sucuk, az çeşitte malzemeden üretilmekte olan bir tatlı ve özgün bir keşiftir (Üçer, 2007).

b. Köfter

Kırşehir yöresinde kış hazırlığı olarak pekmez ve unun pelte haline gelene kadar yoğunlaştırılmasıyla tepsilere dökülüp dondurulmasıyla elde edilen tatlı bir yiyecektir. Ankara civarında yapılan köfter ise pekmez, nişasta ve suyun karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilip ince kenarlı nişasta serpilmiş tepsiye hazırlanan karışımın dökülmesiyle hazırlanmaktadır. Tepsiye dökülen karışım kuruyunca baklava dilimi şeklinde kesilerek toprak kaplarda saklanmaktadır. Taze ve kuru olarak tüketilebilmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020).

c. Pestil (Bastık)

Kuru konsantre meyve püresi olan pestil, yoğunlaştırılmış meyve sularının nişasta ile kıvamının arttırılmasıyla elde edilmektedir. En çok üzüm, dut, kayısı ve erikten yapılmaktadır (Croxford, 2011). Kıvamı arttırılmış olan pestil karışımını köy koşullarında yayma işlemi, tahta kerevet veya hasır üzerindeki bez üzerine altı düz kepeçlerle ve iki kişi tarafından karşılıklı olarak yapılmaktadır. Bu işlemden önce isteğe göre pestil karışımına ceviz, badem gibi gıdalar eklenmektedir (Ekşi ve Artık, 1984).

Bez üzerine ince bir tabaka olarak yayılan karışım, bir gün boyunca güneşte bekletilmektedir. Ertesi gün elle bezden ayrılan pestil, ipe asılarak 1-2 saat daha güneş altında diğer yüzeyinin kuruması için bekletilmektedir (Ekşi ve Artık, 1984).

Ülkemizde aile işletmeciliği kapsamında üretimi yapılan pestil sevilerek tüketilen bir kuruyemiştir. Üretimiyle aile gelirine katkı sağlaması yanında meyvelerin değerlendirilmesine imkan sağlamaktadır. Bunun yanında özellikle kış mevsiminin uzun ve sert geçtiği yörelerde aileler tatlı ihtiyacı da karşılamış olmaktadır (Batu vd., 2007).

1.3.2.10. Mantar

Taze tüketilen bir sebze türü olan mantarların Dünya’da %40-50’si taze tüketilmektedir. Hızlı bozulan bir yapıya sahip olduğu için taze mantar satışı ve tüketimi mantarların saklama koşullarına bağlıdır. Kalitenin belirlenmesinde; şapka açıklığı ve uzaması, dış renk ve iç renkte kahverengileşme ve genel görünümü dikkate alınmaktadır. Kültür mantarlarında kalite, taze tüketimi etkileyen en önemli faktör olmaktadır. Tüketici açısından mantarda dikkat edilen başlıca kalite kriterleri ise; tazelik, temizlik, bir örneklik ve şapka kapallılığı olmaktadır (Dündar vd., 2016).

Mantar, hasat sonrasında fizyolojisi açısından diğer sebze ve meyvelere göre hızlı solunum yapma özelliği ile oldukça farklı bir gıdadır. Solunum hızı mantarın olgunluk durumuna, ortam koşullarına ve özellikle sıcaklığa bağlı olarak büyük ölçüde değişmektedir (MEB, 2015b). Hasattan sonra son derece duyarlı olmaları sebebiyle mantarlarda, hasat ve hasat sonrası işlemler sırasında dikkatli olunmaması durumunda, önemli ölçüde kalite kayıpları olmaktadır (Dündar vd., 2016).

Mantarlar yetiştiriciliği dışında çeşitli yörelerde toplanan yabani mantarların yetiştirme dönemleri dışında da tüketilebilmeleri amacıyla çeşitli saklama yöntemleri uygulanmaktadır. Bu yöntemler kurutarak, dondurarak, turşu yaparak, yağda ve alkolde saklama, konserve ve sterilizasyondur (Barutçıyan, 2012'den akt. Eren vd., 2017: 80).

1.3.3. Süt ve Süt Ürünleri

Çeşitli uygarlıklara ev sahipliği yapmış olan Türkiye topraklarında zengin doğa örtüsü, çeşitli hayvanların varlığı ve mandıralarının bolluğu ile süt ürünleri kültürü, çok uzun bir geçmişe dayanmaktadır (Ünsal, 2019).

Canlıların en önemli besinlerinden biri olan süt; dişi memeli hayvanların doğurdukları yavrularını beslemek için, hayvanın türüne göre farklı sürelerde, kendine özgü tat ve kokuda, beyaz-krem renginde, besin değeri yavruya ek gıdaya başlayıncaya kadar tüm ihtiyacını karşılayabilecek nitelikte olan, süt bezlerinin doğal bir salgısıdır. Sütler alındığı hayvana göre koyun sütü, keçi sütü, inek sütü şeklinde isimlendirilmektedirler (Bulduk ve Bulduk, 2014; Durlu Özkaya vd., 2015).

Süt, besin değeri çok yüksek olmasına rağmen çok kısa zamanda bozulabilmektedir. Pastörize ya da sterilize edilmemiş süt *Brucella*, *E.coli*, *tüberküloz*, *tifo*, *kolera* gibi bir çok hastalık sebebi olan bakteri taşıyabilmektedir. Bunun yanında hayvanın veya sağım yapan kişinin sütle teması olan yerlerdeki yaralardan *Stafilokokus aureus* süte karışarak besin zehirlenmesi yapan toksin üretebilmektedir. Pastörizasyonun bulunmasıyla süütün daha güvenli hale gelmesi sağlanmıştır. Ancak pastörize süt, buzdolabında saklansa bile bir hafta sonra bozulmakta ekşiyecek kesilmektedir. Bu şekilde süt özelliklerini kaybetmektedir (Baysal ve Küçükaslan, 2009; Croxford, 2011).

Süütün uzun süre saklanması için güçlüğü süt ürünlerinin yapılmasına neden olmuştur. Süütün; suyunun azaltılmasıyla konsantre süt, suyunun tamamen

uurtulmasıyla sttozu, içerisine maya katılmasıyla çeşitli peynirler ve yoğurt, yağından tereyağı, kaymak ve krema yapılmaktadır (Tüter, 1997).

1.3.3.1. Peynir

Peynirin orijini, ilk yapıldığı tarih ve yöre, kesin olarak bilinmemektedir. Günümüzden yaklaşık 8000-9000 yıl önce bazı hayvanların evcilleştirilmesinden sonra Orta Asya'daki göçebe Türk boyları veya Güneybatı Asya'da olasılıkla Dicle ve Fırat nehirleri arasında kalan bölgede yaşıyan insanlar tarafından, sütün hayvan (olasılıkla keçi) midesi ya da derilerinde taşınması esnasında tesadüfen meydana gelen ekşi süt pıhtısından oluştugu tahmin edilmektedir. Sonrasında ise oluşıan pıhtıya baskılama, tuzlama gibi işılemlerin uygulanarak dayanıklı hale getirildiğı dşınlmektedir (Aras, 2009).

Peynir, sütte bulunan proteinlerin (peynir özü, peynir altı suyu) bir kısmının ya da tamamının pıhtılaştırılmasıyla elde edilmektedir. Peynir yapımında tam yağlı, yağsız ve yarı yağlı süt, kesilmiş süt, yayık altı sütü, yoğurt ya da bunların karışımları kullanılabilir. Laktik asitte bulunan bakterilerin, sütü mayalandırma, pH oranını dşırerek pıhtılaşmasını sağlama gibi önemli bir işılevi bulunmaktadır. Bunun gibi diğer faydalı bakteriler de katılma esnasında sıvıyı dışarı atılmaya zorlamaktadırlar. Bozulmaya ve mikroorganizmaların oluşımasına engel olarak peynir kıvamının oluşımasını sağlamakta, lezzeti ve kaliteyi de korumaktadırlar (Croxford, 2011). Pıhtılaşma; enzimlerle (maya) ve asitle oluşımaktadır (Adam, 1974; Kamber, 2005; Croxford, 2011; nsal, 2019).

Peynir yapımında unutulmaya yüz tutan bir uygulama olsa da özellikle aile içi tüketim için peynir yapan köylüler kurutulmuş şirdene ısırgan, ebegümeci gibi bitkiler katarak ya da incir yaprağı sütü kullanarak sütü pıhtılaştırmaktadırlar. Günümüzde en çok fabrika üretimi olması sebebiyle daha güvenli ve ekonomik olan, şirdenden yapılan sıvı ve toz halde bulunan şişe mayaları tercih edilmektedir. Sıvı mayalara göre daha dayanıklı olan kuru mayalar ılık suda eritilerek kullanılmaktadır. Bunun yanı sıra hayvansal peynir mayaları yerine bitkisel ve küflerden elde edilen mayaların da kullanımı giderek yaygınlaşmaktadır (nsal, 2019).

Taze peynirler uzun süre dayanıklı bir şekilde kalamamaktadırlar. Bu sebeple peynirin dayanıklılığını artırmak için peynirlerin kp içerisinde salamura yapılması, hayvan derisinden elde edilen tulumlara basılması, toprak veya kum altında genellikle

serin mağaralarda olgunlaştırılmaya bırakılması, hafif küflendirilmesi şeklinde yapılan uygulamalar geçmişten günümüze gelen bir yöntem ve apayrı bir damak tadı geleneğidir (Ünsal, 2019). Peynirler küflendirilmelerinin yanında sarımsak, adaçayı ve biberiye gibi kokulu ve aromatik otların ilavesi ile de değişik tat ve lezzetler kazanmaktadırlar. Bir kısım peynirler renklendirilmiş balmumuna batırılarak olgunlaştırılmaktadırlar. Bazıları da asma yaprağı, kestane yaprağı ve değişik otların ambalaj malzemesi maksadıyla kullanılmasıyla saklanmaktadırlar (Tüter, 1997). Peynir çeşitlerine dayanıklılığını artırmak üzere uygulanan saklama yöntemleri Tablo 4'te belirtilmiştir.

Tablo 4. *Peynir Çeşitlerine Uygulanan Saklama Yöntemleri*

Saklama Yöntemleri	Peynir Çeşitleri
Taze	Köy peyniri, Lor, Çökelek, Künefe Peyniri
Kurutulmuş	Sürk, Keş, Kurut, Abaza-sıkılarak kurutulmuş
Piştirilmiş, Lor	Abaza, Dil, Kaşar, Mihaliç, Hellim, Sıkma, Örgü, Civil, Kolete
Kuru Tuzlanmış	Tulum, Kaşar, Kolete
Salamurada Tuzlanmış	Salamura, Beyaz, Oflu, İzmir Salamuralı Tulum, Dil, Mihaliç, Urfa, Hellim, Malatya, Örgü, Civil, Gaziantep ve Sıkma (Maraş)
Kaplanmış, Toprak Kaplarda Saklanan	Tulum, İzmir Salamuralı Tulum, Toprak Kaplarda: Çömlek (Çanak, Küp, Ayaş, Küpecik), Külek, Carra, Testi, Kolete Kalıplanmış: Divle, Konya Küflü, Antalya Çimi, Karın Kaymağı, Tomas
Tütsülenmiş	Çerkes

Kaynak: Croxford, 2011

Peynir çeşitliliği ve peynirlerin bazı özellikleri açısından benzerlik göstermeleri peynirlerin sınıflandırılmasını zorlaştıran bir durumdur. Bu sebeple birçok özellik dikkate alınarak sınıflandırılma yapılabilmektedir (Aras, 2009). Ülkemizin her yöresinde kendine özgü süreçlerle ürettiği çeşitli aroma, tat, yapı ve şekillerde fermente bir süt ürünü olan peyniri, peynir çeşidi bulunmaktadır. Bu peynir çeşitliliğinin ortaya çıkmasında birçok faktör etkili olmaktadır. Bunlar faktörler şöyle sıralanabilir (Durlu Özkaya, 2015);

- sütün cinsi (inek, koyun, keçi sütü peyniri)
- pıhtı oluşturma yöntemi (asit, maya peynirleri)
- sütün ısıtma işlemi görüp görmemesi (çiğ, pastörize peynir)
- yağ oranı (tam yağlı, yağlı, az yağlı, yağsız peynir)
- yapısı (çok sert, sert, yumuşak peynirler)

- tuz oranı (tuzlu, tuzsuz peynirler)
- katkı maddeleri (çeşitli ot ve baharatlar eritici tuzlar, küf gelişimi desteklenerek yapılan peynirler)
- olgunlaşma süresi (taze, yarı olgun, olgun peynirler)

Geleneksel olarak Türkiye'nin çoğu bölgesinde yapılan beyaz peynir en çok tüketilen peynir çeşididir. Çoğu yörede yapılıyor olmasına rağmen koyun sütünden elde edilen Ezine, Biga ve Edirne beyaz peynirleri çok ünlü olması sebebiyle bölgeler arasında Trakya bölgesi daha öne çıkmaktadır. Akdeniz bölgesinde de keçi ve inek sütü karışımıyla yapılan beyaz peynirler çok lezzetlidir. Kahvaltılarda ve börek, salata, kek ve poğaçaya gibi hamur işlerinde bolca kullanılmaktadır. (Kamber, 2005).

Beyaz peynirler salamurada saklama yöntemi kullanılarak saklanmaktadır. Hazırlanan salamura peynirin lezzeti ve yapısı üzerinde etkilidir. Beyaz peynir, salamurada en az 3 aylık olgunlaşma sürecinin ardından tüketime hazır hale gelmektedir. Yaklaşık bir yıl süren olgunlaştırmalarda, istenen sert ve pürüzsüz yapı ile tatlımsı, tuzlu, ekşi lezzetleri bir araya toplayan karmaşık bir lezzete ulaşmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020). Türkiye'de üretilen beyaz peynirler Tablo 5'te gösterilmiştir.

Tablo 5. Türkiye'de Üretilen Beyaz Peynirler

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Manisa	Çayır Peyniri/ Köylü Peyniri	Tam Yağlı Süt	Taze tüketilir.
Şanlıurfa	Urfa Beyaz Peyniri/ Kız Memesi/ Kuzu Başı	Çiğ Koyun/ Keçi Sütü Karışımları	Teneke ve bidonlara salamura edilir. Hem taze hem salamura olarak tüketilir. Pide ve salatalarla aynı zamanda yolluk olarak tüketilir. Tatlı ve hamur işlerinde kullanılır.
Hatay	Künefe Peyniri	Yağlı Koyun Sütü	Taze tüketim için 1 hafta buzdolabında saklanır. Künefe tatlısı ve irmik helvası yapımında kullanılır.
Gaziantep/İslahiye	Kartal Peyniri	Keçi Sütü	Serin bir yerde muhafaza edilir.
Kayseri/Tokat	Çiğleme Peyniri	-	-
Trabzon ve Çevresi	İmansız Peynir/Sulu Peynir/Köylü Peyniri	Yağsız İnek/ Koyun/ Keçi Sütü	Serin bir yerde muhafaza edilir. Taze tüketilir.
Karabük/Safranbolu /Yenice/Eskipazar	Karabük Peyniri	İnek Sütü	Salamura içerisinde muhafaza edilebilir.
Bursa/ Yenişehir	Çoban Peyniri	Dağ otları	-
Trabzon	Su (Sulu) Peyniri	İnek Sütü	Taze tüketilir.
Trabzon/Sürmene	Sürmene Çökelekli Mezele Peyniri	İmansız Peynir/ Çökelek/Minzi Karışımı	Tahta Fıçı
Aydın	Kuru Ezme Peyniri	Tenekede beyaz peynir ve tulum peynir kırıklarından	Bir kap içine basılarak soğuk bir yerde 6 ay ile 1 yıl kadar bekletilerek tüketilir.
Mersin/Antalya/ Isparta/Burdur/ Denizli (Toros Dağlarının yüksek kesimleri)	Yörük Peyniri	Koyun Sütü/Keçi Sütü/Yöresel Otlar	Çuval, keçi tulumuna basılır serin yerde olgunlaştırılır. Ya da küp, bidon, tenekelerde salamura yapılır.

Tablo 5. (Devam) Türkiye’de Üretilen Beyaz Peynirler

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Siirt	Köçer (Göçer) Peyniri	Koyun Sütü/Keçi Sütü	Salamura konmuş plastik poşetlerin ağzı bağlı şekilde plastik bidonlarda serin yerde muhafaza edilir.
Giresun	Teleme Peyniri	Beyaz Peynir Kırıntıları ve Çökelek Karışımı	Küp
Bolu	Bolu Yayla Peyniri	-	-
Bursa/ Yenişehir	Bursa Yenişehir Köy Peyniri	Yağsız Süt	-
Balıkesir/ Manyas	Manyas Torba Peyniri	Yağsız-Yağlı Süt	-
Afyonkarahisar	Afyon Köylü Peyniri	-	Salamurada saklanır.
Kastamonu/ İnebolu	Kastamonu-İnebolu Peyniri	Yağlı/Az Yağlı Süt	-
Samsun/ Bafra	Bafra Camış Peyniri	Yağı Alınmış Manda Sütü	-
Ordu	Ordu Torba Peyniri	Yağlı İnek Sütü	-
Giresun	Giresun İmansız Peyniri	Yağsız İnek Sütü	Yağlı Aş yemeğinde kullanılır.
Tunceli/ Elazığ/ Bingöl/ Erzincan	Şavak Peyniri	Koyun Sütü	Tahta ya da tepsi üzerine istiflenerek üzerine bez örtülür serin bir yerde taze tüketilmesi için muhafaza edilir.
Giresun-Tirebolu	Giresun-Tirebolu Torba Peyniri	Yağlı/Yağsız İnek Sütü	-
Bayburt	Bayburt Köylü Peyniri	Çiğ İnek Sütü	Salamura edilir, saklanır.
Bayburt	Bayburt Kurç Peyniri	Yağlı İnek/Koyun Sütü	Kahvaltıda ve mihlamada kullanılır.
Trabzon/ Yusufeli	Yusufeli Küflü Köylü Peyniri	Yağlı/Yağsız Süt	Kurutulur ve küflendirerek tüketilir.
Sivas/ Suşehri	Sivas-Suşehri Kaymaklı Peyniri	Yağı Alınmış Manda Sütü/Tuzsuz Tereyağı/ Manda Yoğurdu	-
Adana	Adana Taze Peyniri	Yavan Süt Çörekotu/Kekik	Kavanoza basılarak kahvaltılarda tüketilir.
Hatay	Antakya/Yayladağ Taze Peyniri	Çiğ Yağlı İnek Sütü	Tuzlanarak taze tüketilir.
Tunceli	Tunceli Göçer Peyniri	Koyun Sütü/Keçi Sütü	-
Şanlıurfa	Urfa Kelle Peyniri	-	Hemen yenilmeyecekse salamura edilir.
Çanakkale/Ezine	Ezine Taze Keçi Peyniri	Keçi Sütü	-
Balıkesir/Gönen	Gönen Yörük Peyniri/Köylü Peyniri	Kıl Keçisi Sütü	Taze veya ahşap fiçıda salamura edilir. Tereyağında kızartılarak tüketilir.
Isparta/Sütçüler	Isparta-Sütçüler Çayır Peyniri	Koyun Sütü/ Keçi Sütü	Tuzlanıp salamurada saklanır.
Hatay/Yayladağ	Hatay-Yayladağ Keçi Peyniri	Keçi Sütü	Tuzlanıp salamurada saklanır.
Isparta/Eğirdir	Isparta-Eğirdir Taze Kelle Peyniri	Keçi Sütü/Koyun Sütü/İnek Sütü	Tuzlanıp salamurada saklanır.
Konya/Beyşehir Akçabelen (Çepni) Yöresi	Konya Teneke Salamura Keçi Peyniri	Tam Yağlı Keçi Sütü	Tuzlanarak tenekede salamura edilir. Soğuk hava deposunda olgunlaştırılır.
Denizli/Çal/Çivril/ Bekilli	Kelle Çökelek Peyniri	Koyun Sütü/İnek Sütü Karışımları	Tuzlu su içerisinde muhafaza edilir. Hamur işlerinde kullanılır.
Trabzon ve çevresi	Süt Kırması	-	-
Trabzon ve çevresi	Varil Peyniri	-	Plastik Varil

Tablo 5. (Devam) Türkiye’de Üretilen Beyaz Peynirler

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Trabzon/Tonya-Artvin/Yusufeli	Oğma Peynir	İnek Sütü	Ladin ağacından yapılmış külekler serin bir yerde ters çevrilip toprağa gömülerek olgunlaştırılır.
Bursa/Balıkesir/Çanakkale	Mihaliç Peyniri/Mağlıç/Mahlıç/Kelle/Manyas Peyniri	Yağlı Kıvrıcık Koyun Sütü/Keçi Sütü/İnek Sütü	Fiçılarda salamura edilir. Kahvaltılarda, kızartılarak, ızgara yapılarak, üzerine yumurta kırılarak tüketilir. Susurluk tostunun yapımında ve makarnaların üzerine rendelenir.
Bodrum/İstanköy Adası	Posa Peyniri	İnek Sütü/Koyun Sütü	Tenekede şarap posası ile salamura edilir. Soğuk mahzende olgunlaştırılır.

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Anadolu’da yoğurttan tereyağı üretilen yörelerde arta kalan ayran, hafif ateş üzerinde ısıtılıp dinlenmeye bırakılarak tortunun dibe çökmesi sağlanarak elde edilen bir peynirdir. Elde edilen tortu kısmı torbalara konup üzerine taş bastırılarak suyu tamamen süzdürülmektedir. Çökelek genellikle kısa sürede tüketilmektedir ancak kış için tuzlanarak küplerde daha uzun süre de saklanabilmektedir. Bazen aralarına peynir ufalanarak ilave edilebilir. Bu şekilde hazırlanan çökelek kapları toprak içine baş aşağı gelecek şekilde yerleştirilerek saklanmaktadır. Kışın ihtiyaç duyulduğunda çıkarılarak tüketilmektedir. Beyazımsı renkte kendine özgü bir kokusu olan çökelek, hammaddesi ile lor peynirinden ayrılmaktadır. İçeriğinde az veya hiç tuz barındırmayan, yapımı kolay, kahvaltıda doğrudan tüketilebildiği gibi pasta, börek, çörek gibi unlu mamullerin yapımında da kullanılabilen bir peynirdir. Kimi yerlerde içerisine tat versin diye yabani bitkiler de karıştırılmaktadır. Batı illerde (Burdur, İçel ve Zonguldak) boyotu kullanılırken Doğu illerde (Ağrı, Van, Bitlis, Hakkari) yabani sarımsakotu kullanılmaktadır (Memiş ve Ersoy, 2007; Durlu Özkaya, 2015; Ünsal, 2019).

Ülkemizde beyaz ve tulum peynirinden sonra en çok tüketilen lezzetli bir peynirdir. Bölgelere göre ismi, tadı, dokusu değişen bir peynir olan çökelek; Batı Anadolu, Trakya ve Karadeniz’de “ekşimik”, Akdeniz ve Doğu Anadolu’da “süt koptu, akkatık, kesik, torak, urda, süt kırması”, Karadeniz’de “kurçi, minci, ekşimik”, Ege Bölgesi’nde “kırk tokmak”, Antalya’da “sürk”, Doğu Anadolu’da “cacık, jajik” kurutulmuşu “çortan” olarak adlandırılmaktadır. Farklı isimlerle anılsa da en yaygın ismi çökelektir (Kamber, 2005; Güllü ve Karagöz, 2020). Türkiye’de üretilen çökelek peynirleri Tablo 6’da gösterilmiştir.

Tablo 6. Türkiye’de Üretilen Çökelek Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Kastamonu	İnebolu Süt Çökeleği (Caba Altı)	Koyun Sütü/Ağız Sütü	Üzerine şeker ya da pekmez dökülerek yenir.
Isparta/Sütçüler	Tortu/ Ekşimik	Koyun-Keçi Sütü/Yoğurt/ Ayrar	-
Giresun/Ordu	Çökelek/ Ekşimik/ Kesik Peyniri	İnek Sütü/Yayıkaltı	Küp, fiçi, tulumlarda saklanır. Hamur işleri ve Karadeniz pidesinde kullanılır.
Rize/Erzurum	Kurçi/Kurç	İnek Sütü/Yayıkaltı	Kahvaltıda mısır ekmeğiyle yenir. Mıhlama yapımında da kullanılır.
Kars	Kars Çökelek Peyniri	İnek Sütü/Yayıkaltı	Tuluma basılırsa daha uzun süre saklanır. Börek harcı ve salatalarda kullanılır.
Erzincan	Erzincan Şavak Çökeleği	İnek Sütü/Çiğ Süt	-
Bitlis/Tatvan	Bitlis Jaji Peyniri	İnek Sütü/Yayıkaltı	Taze tüketilir.
Antalya (Akseki-Serik-Manavgat-Korkuteli)	Tulumda Keş Peyniri	İnek Sütü/Yoğurt	Deri Tulum
Afyon/Emirdağ	Afyon Emirdağ Çökeleği/ Türkmen Çökeleği	Koyun Sütü/Yoğurt	Tulumda saklanır. Kahvaltıda tüketilir. Katmer, yufka, bükme ve börek gibi hamur işlerinde kullanılır.
Muğla/Milas	Milas Kırtokmak Peyniri	İnek Sütü/Yayıkaltı	Önce tulum sonra içi sırlı çöMLEKLERE basılır. Üzerine asma yaprağı örtülür. Serin bir yerde baş aşağı bırakılır. 2-3 ayda olgunlaşır.
Hatay	Hatay Tulum Çökeleği	İnek Sütü/ Çiğ Süt/ Zahter (bir çeşit taze kekik), çörekotu	Tulum
Antakya	Antakya Zahterli Cara Çökeleği	İnek Sütü/ Çiğ Süt/ Zahter	Tek Kulplu Cara (Testi/Küp)
Aydın/İzmir	Kuru Çökelek	İnek Sütü/ Çiğ Süt/ Karacaotu/ Çörekotu	Tulum
Trabzon/Of	Minzi/Yağlı	İnek Sütü/Yayıkaltı	-
Hatay	Hatay Kuru çökeleği/Sürk	İnek Sütü/Kırmızı Pul Biber/ Zahter/Yenibahar/Çakşır Otu/ Toz Karabiber/Dövülmüş Hindistan Cevizi	Zeytinyağı dolu kavanoz, naylon kılıf (top haline getirilen peynir sarılır) içinde saklanır. Kahvaltıda domates ve salatalık eşliğinde tüketilir.
Tokat	Tokat Küp Çökeleği	İnek Sütü Çiğ Süt	Küp (Ağzı üzüm yapraklarıyla kapatılarak toprağa gömülür.)
Doğu Karadeniz Bölgesi	Ayrar Kırmısı/Ayrar Çökeleği	İnek Sütü/Yayıkaltı	-
Sivas/Suşehri	Çökelik	İnek Sütü/Çiğ Süt	-
Mersin/Silifke	Ham Çökelek	İnek Sütü/Yoğurt	-
Malatya	Malatya Çökeleği	İnek Sütü/Yayıkaltı	Kurutulmuş koyun/kuzu içkembesi
Çankırı	Kesmük Peyniri	İnek Sütü/Yoğurt Ayrarı	Geçmişte çanaklara basılırken günümüzde Plastik bidonlara basılır.
Yozgat/Akdağm adeni	Biberli Çökelek	İnek Sütü/Yoğurt Ayrarı/Yeşil Biber	Küp/Çanak
Burdur	Akçakatık	İnek Sütü/Keçi Sütü/Yoğurt/ Nane/Karanfil	Bez Torba/Karın (İnek veya Keçi içkembesi)

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Türklerin Anadolu’ya gelişlerinden sonra tattıkları, yapmasını öğrendikleri bir peynir olan kaşar peyniri (Ünsal, 2019) koyun sütünden yapılan, sarımtırak renkte, hoş kokulu ve sert kabuklu bir peynirdir. Büyük tekerlek biçiminde ya da dilimlenmiş

olarak satışa sunulmaktadır. Taze kaşar peyniri yumuşak, eski kaşar peyniri ise hem sert, hem de daha lezzetli olmaktadır (Tüter, 1997).

Kaşar peynirinin en kalitelisi koyun sütünden yapılanıdır. Bu sütlerle yapıldığında daha verimli olmaktadır. Ancak sadece inek veya inek, keçi, koyun sütlerinin karışımından da kaşar peyniri yapılmaktadır. Tekerlek şeklinde üretilen peynir, 6 ay buzhanede çuval içinde bekletilerek kabuk bağlaması eskimesi sağlanarak “Elleme peynir” elde edilmektedir. Bekletildiğinde dış yüzeyi küflenerek lezzeti artmaktadır (Adam, 1974; Ünsal, 2019).

Saf koyun sütünden %3 oranında tuzlanarak elde edilen kaşar peyniri soğuk bir yerde 2-3 yıl saklanabilmektedir. İnek sütünden yapılanları ise bu kadar uzun süre dayanmamaktadır (Ünsal, 2019). Türkiye’de üretilen kaşar peynirleri Tablo 7’de gösterilmiştir.

Tablo 7. Türkiye’de Üretilen Kaşar Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Mersin/Mut	Bez Kaşar Peyniri	-	Bez çuvalda serin bir yerde olgunlaştırılır.
Kars	Kars Kaşar Peyniri	Koyun Sütü/İnek Sütü/Keçi Sütü	Çuvalda soğuk depolarda olgunlaştırılır
Trabzon/Tonya	Tonya Kaşarı	Yağlı İnek Sütü	Vakum Paketleme
Tokat/Dumanlı Yaylaları/Trabzon/Sürmene/Vakfikebir İlçeleri	Tulum Kaşarı	-	Tulum
Kırklareli/Edirne/Tekirdağ	Trakya Kaşarı	Koyun/Keçi/İnek Sütü Karışımları	Vakum Paketleme
-	Kaşkaval (Balkan Kaşarı)	Koyun Sütü	-
-	Sanayi Tipi Blok Kaşar	-	-
Malazgirt/Süphandağı	Muş Kaşar Peyniri	Tam Yağlı Süt	-
Trabzon	Trabzon-Kadırca Kaşar Peyniri	Tam Yağlı İnek ve Koyun Sütü Karışık	-
Bayburt	Bayburt Kaşar Peyniri	Tam Yağlı İnek Sütü	Soğuk hava deposunda olgunlaştırılır.
Bayburt	Bayburt Lorlu Kaşar Kırığı	-	Tahta fiçı, plastik bidon ya da kovalarda serin bir yerde baş aşağı soba külü, talaş üzerine çevrilir.
Kars/Ardahan	Kars Gravyer Peyniri	İnek Sütü	-

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Haşlanmış peynirlerin üretimi süt mayalandıktan sonra genellikle baskılanarak süzdürülen telemenin kendi suyu ile haşlanarak hamur haline getirilip şekillendirilmesi ile gerçekleşmektedir. Ülkemizde Doğu Akdeniz, Güneydoğu Anadolu, başta Kars olmak üzere Doğu Anadolu, Marmara ve Karadeniz’de üretilen “plastik teleme” olarak da bilinen peynirlerdir. Bu şekilde adlandırılmasının en önemli sebebi ısıyla karşılaştığında erimeye uygun olan yapıları ve yerken ağızda hissedilen elastik

yapılarıdır. Türkiye’de üretilen haşlama peynirlere örnek olarak; kaşar peyniri, dil peyniri, çerkez ve abaza peynirleri, Mengen peyniri, Erzurum civil peyniri, Kolot peyniri, Diyarbakır örgü peyniri, Maraş parmak peyniri, Malatya kaynamış peyniri, Urfa peyniri, Antakya sıkma ve sünme peyniri, Kıbrıs hellimi ve pek çok telli peynir verilebilir (Güllü ve Karagöz, 2020). Türkiye’de üretilen haşlanmış/kaynamış peynirler Tablo 8’de gösterilmiştir.

Tablo 8. Türkiye’de Üretilen Haşlanmış/Kaynamış Peynirler

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Hatay	Hatay Kaynamış Peyniri	-	-
Mersin/Silifke/ Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti	Hellim Peyniri/Kıbrıs Peyniri/Hallaoumi	Koyun Sütü/Keçi Sütü/İnek Sütü/Taze Nane Yaprağı	Küpte veya tenekede salamura/ Vakum ambalajlı/ Naylon Torba
Mersin	Mersin Kaynamış Peyniri	-	-
Antakya yöresi	Halep Peyniri	-	Salamurada saklanır.
Gaziantep/ Kahramanmaraş	Antep Sıkma Peyniri/ Pişken/ Kelle	Koyun Sütü/Keçi Sütü	Tenekede salamura yapılır. Serin bir yerde muhafaza edilir. Daha çok kahvaltılarda tüketilir. Yörede irmik helvası, kadayıf yapımında ve kiremitte yapılan yemekler üzerine serpilir.
Malatya	Malatya Kaynamış Peyniri	-	-
Kahramanmaraş	Maraş Parmak Peyniri	Keçi Koyun Sütü Karışımları/İnek Sütü	Salamurada serin bir yerde tercihen soğuk hava deposunda olgunlaştırılır.
Diyarbakır	Diyarbakır Örgü Peyniri	Koyun Sütü	Toprak küp veya tenekeye salamura yapılır. Soğuk depolarda, mağaralarda dehlizlerde muhafaza edilir.
Hatay	Ezme Peyniri/Baskı/Yaprak Peyniri	İnek Sütü	Taze tüketilmeyecekse salamura dolu ak küplerde muhafaza edilir. Kızartılarak kahvaltılarda tüketilir.
Kahramanmaraş /Elbistan	Elbistan Kelle Peyniri	Koyun Sütü	Taze tüketilmeyecekse salamura dolu bidonlarda muhafaza edilir.
Hatay/Reyhanlı	Antakya Kesme Peyniri	İnek Sütü	Bidon
Kars	Deve Dili Peyniri	İnek Sütü	Taze tüketilir.
Artvin	Yumme Peyniri	Yayıkaltı Krema	Bir kaba doldurularak serin bir yerde muhafaza edilir.
Artvin/Yusufeli	Eridik Peyniri	Yağsız Süt Krema	Bir kaba doldurularak serin bir yerde muhafaza edilir.
Güneydoğu Bölgesi	Eritme Peyniri	-	-
Tüm Yurtta	Dil Peyniri	-	-
Sinop/Düzce/Bolu /Adapazarı/ Balıkesir/Bursa/ Çanakkale/Biga/ Hendek/Gönen	Çerkez Peyniri	İnek/Koyun/Keçi/ Yağı Alınmış Manda Sütü	Taze olarak 2 hafta saklanabilir, islenmiş daha uzun süre saklanır. Tazeyken davar ve mataz denilen böreklerde kullanılır.
Kocaeli/Bursa/ Bolu/Sinop/ Adapazarı/ Çanakkale	Abaza Peyniri	Yağlı Sütler	Yassı bir kaba basılmaktadır. 2-4 ay buzdolabında muhafaza edilebilir. Güneşte kurutulabilir, islendirilebilir veya ocakta kurutulabilir.
Bolu	Bolu-Mengen Peyniri	Koyun/İnek Sütü	Sepet/Plastik Ambalaj

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Yağlı yağsız her türlü süttten elde edilmektedirler. Küp, çömlek ve testi peynirleri yağsız süttten yapılmak istendiğinde ise kaba basılırken aralarına krema veya

yağlı süt konmaktadır (Adam, 1974). Anadolu'nun yayla ve dağlık kesimlerinde daha çok tulumlara basılırken düzlük alanlarda küp, testi, çanak ve çömleklerle basılmaktadırlar. Bu peynirler; Kayseri, Niğde, Aksaray, Nevşehir, Kırşehir ve Çankırı illerinde daha yaygın yapılmaktadırlar. Tulum peynirine benzemelerine rağmen lezzetleri oldukça farklıdır. Antalya testi, Hatay cara, Kayseri ve Kırşehir çömlek, Niğde küp peyniri, Yozgat çanak peyniri, Ayaş ovma ve basma peyniri, Giresun teleme peyniri, Sivas, Bitlis, Sürmene ve Yalvaç küp peynirleri toprak kapta saklanan ünlü peynirlerimizdendir (Kamber, 2005). Türkiye'de üretilen küp-çömlek-testi peynirleri Tablo 9'da gösterilmiştir.

Tablo 9. Türkiye'de Üretilen Küp-Çömlek-Testi Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Niğde	Niğde Küp Peyniri	Koyun Sütü/ İnek Sütü	Gödelek (Küp) (Ağzı çamurla sıvanır) ile serin ve rutubetli kilerlerde, taş mahzenlerde, mağaralarda özel getirilen ve her yıl değiştirilen dere kumu içine gömülür.
Hatay/Cara	Hatay Cara Küp Peyniri	Koyun Sütü/ İnek Sütü Çörekotu/ Kekik	Küp (Ağzı içyağı ile sıvanır) ile serin bir yerde külün içine baş aşağı gömülür.
Isparta/Yalvaç	Yalvaç Küp Peyniri	Koyun Sütü/İnek Sütü Tam Yağlı/Yağsız Süt/ Çörekotu/Buy Otu	Küp (Ağzı çamurla sıvanır) ile serin bir yerde baş aşağı toprağa gömülür ya da bir iple kuyuya sarkıtılır.
Giresun	Giresun Teleme Peyniri	Peynir Kırıntıları/Çökelek	Küp
Sivas	Sivas Küp Peyniri	Koyun Sütü/ İnek Sütü Yarım Yağlı veya Yağsız Koyun/İnek Sütünden Elde Edilen Teleme/Krema	Küp ya da testi (Ağzına bez doldurulur, çamurla sıvanır) ile serin yerde baş aşağı toprağa gömülür.
Bitlis	Bitlis Küp Peyniri	Koyun Sütü/ İnek Sütü Yarım Yağlı veya Yağsız Koyun/İnek Sütünden Elde Edilen Tuzsuz Peynir/Jaji	Küp ya da testi (Kalın ve geniş yapraklarla kapatılır. Dışına çamur sıvanır. İnce uzun bir çubuk testinin içine sokulur) evin içinde serin bir yerde baş aşağı toprağa gömülür.
Antalya	Antalya Testi Peyniri	Koyun Sütü/Keçi Sütü Teleme	Testi (Ağzına donyağı sürülür) ile dağlık yerlerde mağaraya ya da serin bir yerde toprağa gömülür.
Trabzon/Sürmene	Sürmene Küp Peyniri	İnek Sütü/İmansız Beyaz Peynir/Kırmızı Biber	Küp ile toprağa gömülür.
Yozgat	Yozgat Çanak Peyniri	Koyun Sütü/ Keçi Sütü Teleme/Çörekotu	Çanak (Ağzına asma yaprağı kapatılır) ile kiler gibi serin, havadar bir yerde baş aşağı kumun içine gömülür.
Ankara/Ayaş	Ayaş Küpecik Peyniri	Koyun Sütü/Az Yağlı Koyun Peyniri/Kaymak	Küpecik (Küp) (İç yağı ya da asma yaprağı ile kapatılır) ile evin arka tarafında ya da kilerde bebe toprağı denilen emici özel toprak içine baş aşağı gömülür.
Çankırı	Küpecik Peyniri	-	Büyük Güveç/Küpecik
Kayseri	Kayseri Çömlek Peyniri	Koyun Sütü/Teleme/ Çörekotu	Sırsız çömlek (Ağzına eritilmiş içyağı dökülerek kapatılır) lerde zerzemi denilen mahzenlerde, havadar kilerlerde baş aşağı kuru dere kumu içine gömülür.
Aksaray/Kırşehir/ Çankırı/Nevşehir	Çömlek Peyniri	Çiğ Süt	Açık bir yerde mahzen ve soğuk hava depolarında olgunlaştırılır.
Kırşehir	Kırşehir Çömlek Peyniri	Koyun Sütü/Teleme/ Çörekotu	Çömlek (Ağzı hamurla sıvanır)
Sakarya/ Adapazarı/ Hendek/Arifiye/ Doğançay	Balkabağı Küp Peyniri	Çiğ Süt/ Yoğurt	Kurutulmuş balkabağı içinde serin bir yerde muhafaza edilir.

Tablo 9. (Devam) Türkiye’de Üretilen K p-  mlek-Testi Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Artvin/�av�at	�or Peyniri	-	Külek veya bez torbaya basılır, serin bir yerde saklanır.
Trabzon/Araklı/Sürmene/Gümüşhane ve Bayburt’un Yüksek Yaylaları	Aho Peyniri/Acı Peynir/Sürmene K�p Peyniri	�nek Sütü/Koyun Sütü	�uvallarla beton kuyulara konur ve üzeri toprakla örtülür ya da külek ve plastik bidonlara basılarak ters çevrilerek toprağa gömülür.
Trabzon/Artvin/Rize/Ardahan	Külek Peyniri	Koyun Sütü/�nek Sütü	Külek (ladin ağacı) ler ters çevrilerek humuslu toprağa gömülür. Kahvaltılarda veya mısırdan hazırlanan yemek, çorba ve makarnalara katılarak tüketilir.
Artvin	Gorcola Peyniri	-	Tulum içerisinde olgunla�tırılır.
Artvin Merkez/ Yusufeli/ Trabzon ve ilçeleri	Yer Peyniri	Minzi Loru/�mansız Peynir/Beyaz Peynir	K�p (A�zı tülbent içine konulmuş odun külü ile kapatılır. Ters çevrilerek toprağa gömülür olgunla�tırılır.)

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu  zkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009;  nsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Lor peyniri, herhangi bir ürün yapmak amacıyla işlenen sütün arda kalan ayrıntı veya atık suyundan elde edilen bir peynir çeşididir. Ülkemizin bütün bölgelerinde yaygın olarak yapılmaktadır. Çökelek peyniri ile g r n  lerinin benzemesi sebebiyle karı tırılmaktadırlar. Genellikle taze tüketilen bir peynirdir ancak bazı bölgelerde olgunla tırılmaya bırakılmaktadır. Sade olarak ya da civil ve beyaz peynir gibi peynirlerin karışımı bir şekilde tulum gibi çeşitli kaplara (plastik bidon, çanak, k p veya emaye) basılmakta ve konuldukları kapların (tulum, k p vb.) ismiyle birlikte anılmaktadırlar. Ya  oranı düşük olan bir peynir olması nedeniyle diyet peyniri olarak da tercih edilmektedir. Genellikle börek, çörek ve tatlı gibi unlu mamullerin yapımında ve zeytinyağı ve baharat karı ımlarıyla birlikte kahvaltılarda tüketilmektedir. Lor peyniri daha çok beyaz ve ka ar peynirlerinin yapıldığı yaz aylarında yapılmaktadır. Doğu ve İç Anadolu bölgelerinin kırsal kesimlerinde yöresel peynirlerden sonra en çok tüketilen peynir olup bu bölgelerde k   kba  hayvancılık yaygın olduğundan, lor peynirinin yapımında daha çok koyun sütü kullanılmaktadır (Kamber, 2005).

Her yöreye özgü lor peyniri yapıılıyor olmasına rağmen ka ar peyniri peyniraltı suyundan elde edilen Trakya loru, beyaz koyun peyniri peyniraltı suyundan yapılan Ayvalık Kırlihanım Peyniri, sepette süzülerek elde edilen Ayvalık sepet loru, Mihaliç peyniraltı suyundan elde edilen Marmara loru, Kars loru, Antalya loru, Artvin Yusufeli kurtlu loru literatürde yer almış lor peynirlerindendir (Durlu  zkaya, 2015). Türkiye’de üretilen lor peynirleri Tablo 10’da gösterilmiştir.

Tablo 10. Türkiye’de Üretilen Lor Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Kırklareli	Trakya Loru	Peyniraltı Suyu	-
Bursa/ Balıkesir/ Manyas/ Savaştepe	Marmara/Sırvatka Loru/Kelle/Mihaliç Loru	Peyniraltı Suyu	Ahşap fiçılarda saklanır. Taze tüketilir ya da baharatlarla çeşnilendirerek de tüketilebilir. Börek ve hamur işlerinde aranan peynirdir.
Ayvalık/ Çeşme/Urla/ İzmir/ Balıkesir	Ayvalık Sepet Loru	Peyniraltı Suyu	Delikli plastik kaplar
Ayvalık/Foça/ Karaburun	Kirlihanım Peyniri	Lor	Saz sepetlerde süzülen lorun tuzlanıp havalı bir yerde 7-8 gün bırakılmasıyla elde edilir. Erişte ve makarna yemekleri üzerine ufalanarak tüketilir.
İzmir/Çeşme/ Karaburun	Kopanisti	Lor, Çörekotu	İçi sırlı çömlleklerde yoğrulur, tuzlanarak tekrar yoğrulur ve üzerine zeytinyağı dökülerek saklanır. Özellikle meze olarak kullanılan bir peynirdir.
Antalya (Serik- Manavgat- Korkuteli)	Antalya Lor (Nor) Peyniri	Peyniraltı Suyu	Fıçı-Plastik Bidon
Kars	Kars Kurtlu Peyniri	Peyniraltı Suyu	Tulum
Artvin-Yusufeli	Artvin-Yusufeli Kurtlu Loru	Çürük Peynir Kuru	-
Kars	Kars Lor (Şor) Peyniri	Kaymakaltı	-
Rize	Rize-Çamlıhemşin Minzi Peyniri	Peyniraltı Suyu	-
Trabzon Yaylaları	Trabzon, Minzi, Çökelek ve Tel Karışık Peyniri	-	Ahşap fiçılarla kapalı yerde toprağa gömülür. 3-4 ay olgunlaştırılarak tüketilir.
Rize	Rize Ayrın Peyniri	Yayık Ayrını	-
Trabzon Hamsiköy Yaylaları	Trabzon Ovma Yayla Peyniri	Minzi/ İmansız Peynir	Çam ağacından yapılmış fiçılarla toprak kuyuya gömülerek 4 ay olgunlaştırılır.
Manisa/ Akhisar	Tuzlu Tulum Loru	-	-
Denizli	Kelle Lor Peyniri	-	-
Erzurum/ Ağrı	Deri Loru	-	-
Malatya	Salamura Keçi Loru	Peyniraltı Suyu	-
Akdeniz Bölgesi	Nor Peyniri/Karrisha Peyniri	Peyniraltı Suyu	-
Kars	Şor Loru	Peyniraltı Suyu	-
Van	Otlı Lor	Peyniraltı Suyu/ Kekik/ Dağ Nanesi/ Mendo/ Sirmo/ Heliz Otları	Tulum ya da plastik bidon ile saklanır. Daha çok hamur işlerinde kullanılmaktadır.
İzmir/Urla/ Çeşme/ Karaburun/ Foça	Koponesti Peyniri	Peyniraltı Suyu	“Dahar” adı verilen içi sırlı topraktan çömllekler veya plastik kap, cam kavanozlarda saklanır. Daha çok içki mezesi olarak tüketilmektedir.
Çankırı	Ekşi (Siyah) Peynir	Peyniraltı Suyu	Madeni kapların içerisinde muhafaza edilir. Kahvaltıda ekmeğe sürülerek ya da yemeklerde salça gibi kullanılır.
İzmir/Tire	Tire Çamur Peyniri	Koyun Sütü/ Keçi Sütü/ İnek Sütü Lor Peyniri ve Olgunlaştırılmış Teneke Tulum Peyniri Salamurası	Soğuk yerde muhafaza edilerek tüketilir. Sabah kahvaltılarda ekmeğe sürülerek yenir.

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Otlı peynirler arasında en çok bilinen “Van otlı peyniri” olmakla birlikte Hakkari, Siirt, Kars, Ağrı, Diyarbakır, Muş ve Bitlis’te de yoğun olarak üretilmektedir.

Her bölgenin kullandığı ot çeşidi ve bunların kullanım şekli farklı olduğu için lezzetleri de farklılaşmaktadır. Otların yanında çoğu kez bir çeşit yoğurda benzeyen bölgede cacık olarak anılan karışımın peynirin arasına kat kat basılması da tadı farklılaştıran diğer bir unsurdur (Güllü ve Karagöz, 2020). Çatak soğanı, düğün çiçeği, sirik, sirmo, mendo, heliz, kenger geleneksel üretimde en fazla tercih edilen otlardandır. Genellikle koyun sütü ile üretilen bu peynir, koyun sütü ile inek veya keçi sütünün karıştırılmasıyla da elde edilebilmektedir (Durlu Özkaya ve Gün, 2007).

Peynirle adını veren otlar kış aylarında bitkisel gıda takviyesi niteliğinde olup 25 farklı ot mevcuttur. “Sirmo, sov, siyabo, yarpuz, yabani nane, kekik, mendi, heliz, caşır, mendo, çiriş” kullanılan başlıca otlardır. Türlerine göre salamura edilerek ya da taze olarak peynire eklenmektedirler. Genellikle süt mayalanırken ya da teleme baskıya girmeden kaynatılıp lezzetini vererek kaynaşmaktadırlar sonradan ilave edildiğinde peynirle bütünleşmeyip lezzetini vermemektedir (Güllü ve Karagöz, 2020).

Peynirin dayanabilmesi için tuzlu suda salamura ya da kuru tuzlama yapılarak saklanması gerekmektedir. Bu şekilde saklanan peynirlerde zaman geçtikçe tuz miktarı artmakta yapısı sertleşerek peynirin lezzeti vurgulu bir hal almaktadır. Beyaz-kremsi, kabuksuz, yarı sert, küçük gözenekli yapıda keskin otsu aromaya sahip olmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020). Türkiye’de üretilen otlu peynirler Tablo 11’de gösterilmiştir.

Tablo 11. Türkiye’de Üretilen Otlı Peynirler

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Van	Van Otlı Peyniri	Koyun Sütü/Sirmo/Kekik/Helis/Mendo/Cünk/Dereotu/Nane/Catır	Toprak Küp/ Plastik Bidon
Erzincan	Erzincan Keçene Otlı Küp Peyniri	Yağlı Koyun Sütü/Koyun Sütü İnek Sütü Karışımı/Sirmo	Küpte saklanır. Sabah kahvaltısı ve yolcu azığı olarak tüketilir. Ayrıca pidenin içine konarak dürüm yapılır.
Siirt	Siirt Otlı Peyniri	Koyun Sütü/Sirmo/Sof	Küp/Plastik Bidon/Deri Tulum
Trabzon	Trabzon Otlı Peyniri	İnek Sütü/Nane/Kekik	-
Hatay	Sürk	İnek Sütü/Yayık Ayranı/Çörekotu/Karabiber/Karanfil/Kekik/Kırmızıbiber/Kimyon/Kışniş/Küçük Hindistan Cevizi/Mahlep/Nane/Sarımsak/Tarçın/Yenibahar/Zencefil/Tuz	-
Van/Bitlis/Hakkari	Cacık/Jaji/Otlı Çökelek	Koyun Sütü/Yayıkaltı/Yöresel Otlar (maydanoz, yeşil biber, dere otu, hıyar, sirmo, mendo)	Taze olarak tüketilmeyecekse çömlek ve bidonlarda muhafaza edilir. Taze olarak kahvaltılarda tüketilir.

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Ülkemizin Ege kıyılarında yapılan sepet peyniri isim ve özelliklerini, bölgede yetişen zeytin ağaçlarından hazırlanmış çift başlı yılan örgülü ve dere kenarlarındaki

bataklıklarda yetişen saz saplarından örülen sepetlerden almaktadırlar. Bu sepetlerin alt kısımları dar, üst kesimleri geniş olup bir saksıyı andırmaktadır. Genellikle 1-1,5 kg peynir almaktadırlar. Günümüzde peynir üretiminde plastik süzgeçler de kullanılmaktadır. Balıkesir-İzmir çevresindeki Ayvalık Cunda, Foça, Dikili, Edremit, Burhaniye, Çeşme ve Karaburun yörelerinde üretilen sepet peynirlerine özellikle şehirlerde büyük rağbet olmaktadır (Kamber, 2005; Güllü ve Karagöz, 2020).

Sepet peynirleri keçi sütünden yapılırken günümüzde artık yağlı keçi, koyun ve inek sütleri ya da karışımları ile üretilmektedirler. Yağlı çiğ süt ile mayalanarak yöre halkının guva olarak adlandırdığı sepetlerde süzdürülmektedirler. Süzülen peynirler kuru tuzlama yapılarak 3 ay olgunlaştırılmaya bırakılırlar. Salamura suyunda ise 1-1,5 yıl saklanabilmektedirler. 4-5 kiloluk yuvarlak kelle şeklinde, sarımsı renk, sert ve gözenekli yapıda olan bir peynir çeşididir (Güllü ve Karagöz, 2020). Türkiye’de üretilen sepet peynirleri Tablo 12’de gösterilmiştir.

Tablo 12. Türkiye’de Üretilen Sepet Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Balıkesir/ Ayvalık	Ayvalık Kelle Sepet Peyniri	Tam Yağlı Keçi-Koyun Sütü	Bataklıkta yetişen ucu dikenli sazdan örülen sepet (kova) lerde hazırlanır. Salamura, parafinle ya da zeytinyağı ve çeşitli otlarla bir kaptaki saklanabilir.
Balıkesir/ Burhaniye	Burhaniye Sepet Peyniri	-	Zeytin dallarından örme sepetlerde hazırlanır. Cingan salatası içinde tadına doyum olmaz.
Balıkesir/ Ayvalık	Ayvalık Cunda Adası Kelle Peyniri/ Sepet Peyniri	Koyun/ Keçi/ İnek Sütü Karışık	Zeytin dallarından örme sepetlerde hazırlanır. Tahta bir fiçide tuzlu salamura suyuna bırakılır.
İzmir/ Ödemiş/ Aydın/Söke	Sepet Peyniri	Yağlı Kıl Keçisi Sütü/ İnek Sütü/ Koyun Sütü	Saz saplarından yapılmış sepet (kova, guva) ya da makarna süzgeçleri ile hazırlanır. Tenekelerde salamura edilerek saklanır.
İzmir/ Karaburun	Karaburun Keçi Sepet Peyniri	Yağlı Keçi Sütü	Sepet ile hazırlanır. Daha uzun saklamak için bidonda salamura edilir.

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Tel peynir, Doğu Anadolu ve Doğu Karadeniz Bölgelerinde aile işletmeleri tarafından üretilen, genellikle yağı alınmış süttten ya da ekşitilmiş yağlı sütün yayıklanmasıyla elde edilen bir peynirdir. Tel peyniri elle ovularak iplik iplik bir hale getirildiği için bazı yörelerde “civil”, “çeçil”, “saçak” ya da “çekme peynir” olarak da adlandırılmaktadır. Yumuşak, tel tel ve açık sarı renge sahiptir. Yağlı süttten yapılanın rengi daha açık ve daha lezzetlidir; yağsız süttten yapılanın ise rengi daha koyu olup tadı yavan ve tuzludur. Bazı yörelerde tel peyniri, lor ya da çökelekle birlikte fiçılara basılarak olgunlaştırıldığı da olmaktadır (Ünsal, 2019). Türkiye’de üretilen tel peynirler Tablo 13’te gösterilmiştir.

Tablo 13. Türkiye’de Üretilen Tel Peynirler

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Erzurum	Erzurum Civil Peyniri	Yağsız Çiğ İnek Sütü	Teneke/ Bidon/Poliüretan Çuval
Bayburt/ Soğanlı Dağları Yaylası	Bayburt Örne Peyniri	İnek Sütü/Yağlı Çiğ Süt	-
Kars	Kars Çeçil Peyniri/ Saçak/Çiçal/İplik/ Tel/Kadayıf	İnek/Koyun/Keçi Sütü/Yağsız Çiğ Süt	-
Kars/Hanak	Hanak Telli Peyniri	İnek Sütü/Yağsız Çiğ Süt	-
Trabzon	Trabzon Tel Peyniri	İnek Sütü/Yarım Yağlı Çiğ Süt	-
Trabzon/Akçaabat	Akçaabat Tel Peyniri/ Mişon	İnek Sütü/Yağlı Çiğ Süt	-
Hatay	Hatay Sünme Peyniri/ Yılan Peyniri/Halep Peyniri/İp/Örgü	İnek Sütü/Yağlı Çiğ Süt	Plastik vakumlanabilen torbalarda saklanır. Hemen tüketilmeyecekse buzlukta muhafaza edilir.
Artvin	Artvin Çürük Peynirli Çeçil	-	Küp ile toprağa gömülür.
Artvin/Yusufeli Yaylaları	Yusufeli Külek Peyniri/Yayla Peyniri	İnek Sütü	Çam ağacından yapılmış külek (fıçı) ile serin yerde toprağa gömülür ya da saklanır.
Trabzon	Trabzon Yayla Peyniri	-	Külek (fıçı)
Artvin	Tekne Peyniri/Telli Peynir	Yağsız Süt	-
Rize/Çamlıhemşin	Kadina Peyniri/ Kadeğ/Kadel	Yağsız İnek Sütü	Kurun- kadina (çam fıçı) lara basılarak yayla evlerinin serin yerinde muhafaza edilir. Kahvaltılarda ve mıhlama yapımında kullanılır.
Rize/Artvin/ Trabzon/Erzurum/ İspir	Kolette/Koleti/Goloti/ Kolot/Kolo	İnek/Koyun Sütü	Ahşap Fıçı (Kurun-Kadine)
Rize/Çamlıhemşin	Rize Kolo Peyniri	İnek/Koyun Sütü	Ahşap Fıçı (Kurun-Kadine)
Trabzon	Cami Boğazı	İmansız Peynir/Krema/Minzi	Fıçı
Trabzon/Artvin/ Sürmene/Akçaabat	Telli Peynir/Tekne Peyniri	Yağı Alınmış İnek Sütü	Külekler ters çevrilerek toprağa gömülür.
Erzurum/Tortum	Tortum Pişmiş Peyniri	-	Taze tüketilir.
Artvin/Yusufeli	Telli Kremalı Peynir	Civil Peyniri/Krema	Bidona doldurulur ve baş aşağı kül içerisine gömülür.

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Peyniri tuluma basma, Türklerin Orta Asya’dan günümüze kadar peynirin dayanıklılığını artırmak amaçlı uyguladıkları bir yöntemdir. Trakya bölgesi dışında yaygın olarak Toros yaylalarında deri tulumu büyük bir öneme sahip olup aile içi tüketime yönelik olarak hazırlanmaktadır. Tam yağlı süt ve tereyağı yapımından artan yağsız sütler yapımında kullanılmaktadırlar. Oğlak, süt kuzusu, koyun veya keçi derisinden elde edilen tulum, “Tulkuk” ya da “tulûk” olarak adlandırılmaktadır (Durlu Özkaya ve Gün, 2007).

Tulum peyniri taze tüketilmeyen belli bir olgunlaşma süreci geçiren bir peynir çeşididir. Besin değeri yüksek, gözeneksiz hafif keskin kokulu, genzi yakan acılıkta bir peynirdir. Genellikle yapımında yağlı ya da yağsız çiğ veya pastörize koyun, keçi veya

inek sütü kullanılmaktadır. Ancak yağlı koyun sütünden yapılanı en lezzetlisidir. Süt mayalandıktan sonra baskılanan teleme ufalanarak tuzlanmakta ve daha önce hazırlanmış olan tuluma, plastik ya da teneke kutular içine basılmaktadır. Deri tulumda yapılanların rengi, derideki bakteriler ile temas ettiği için sarı olup iç kısımlara doğru beyazlaşmaktadır. Olgunlaşması obruk, mağara ve mahzen gibi yerlerde yaklaşık üç ay bekletilerek sağlanmaktadır. Ülkemizde Trakya bölgesi dışında tüm bölgelerde yaygın olarak yapılan tulum peyniri, yörelere göre farklı isimlerle anılmaktadır. Bu farklılık daha çok peynirin basıldığı tuluma verilen isimlerden dolayı ortaya çıkmaktadır. Doğu ve İç Anadolu bölgelerinde “Tuluk peyniri”, Burdur yöresinde “Boğalak ya da Boğana”, Konya’da “Peynir bağlaması” şeklinde ifade edilmektedir. Ayrıca Muş’ta çökelek peynirinin basıldığı keçi tulumuna “Avrınç”, Isparta’da “İlikme” Tunceli’de ise “Tomas” denilmektedir (Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Ünsal, 2019).

Peynir tulumlarda ya da konduğu kabın içerisinde hava boşluğu kalmayacak şekilde sıkıca bastırılmalı ve ağzı çok iyi kapatılmalıdır. Kapatılan tulum, ters çevrilerek serin ve havadar bir mağarada, kilerde veya bastırak olarak adlandırılan ve toprağın altında kazılarak oluşturulan çukurlar gibi dış ortam sıcaklığından etkilenmeyecek, ışık almayacak yerlerde olgunlaştırılmalıdır. Bu durumda hangi ambalaja basılırsa basılsın olgunlaşma için esas olan tulumun saklandığı ortamın nemi ve sıcaklığıdır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Yöresel peynirler arasında en çok tanınan peynirlerden biri de küflü peynirlerdir. Küflü peynirler arasında en çok bilineni ise Konya küflü peyniridir. Genellikle koyun sütünden elde edilen pıhtının tuzlanarak bez torbalarda süzülmesiyle elde edilen teleme elle ufalanarak deri tulum veya naylon torba yerleştirilmiş çuvallara basılarak hazırlanmaktadır. 2-3 ay olgunlaştırmaya bırakılıp sonrasında bir mahzen ya da depoya alınarak 15-20 gün süreyle küflenmesi sağlanmaktadır (Durlu Özkaya ve Gün, 2007). Türkiye’de üretilen tulum peynirleri Tablo 14’te gösterilmiştir.

Tablo 14. Türkiye’de Üretilen Tulum Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Erzincan/Tunceli/Bingöl/Elazığ	Erzincan-Şavak Tulum Peyniri	Koyun Sütü	Tulum/ Plastik Bidon
Afyon	Afyon Tulum Peyniri/ Afyon Çoban Peyniri	Koyun/İnek Sütü	Tulum
Çankırı/Çorum	Kargı Tulum Peyniri	İnek/Koyun/Manda Sütü	İnek, manda, koyun derilerinden dikilen küçük tulumlarda saklanır.
Kayseri	Kayseri Tulum Peyniri	-	-
Isparta	Isparta Tulum Peyniri	-	Tulum
Antalya	Antalya-Korkuteli Deri Peyniri	-	-

Tablo 14. (Devam) Türkiye’de Üretilen Tulum Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Isparta	Isparta-Sütçüler Tulum Peyniri	Koyun Sütü/ Çörekotu/ Buy	Tulumda saklanır. Yufkadan yapılan katmerlere katılır.
Antalya/Akseki/ Serik Yaylaları	Antalya-Akseki-Çimi Peyniri/Çimi Peyniri	Keçi Sütü	Deri Tulum
Antalya	Korkuteli Deri Peyniri	Keçi Sütü/Koyun Sütü/ İnek Sütü	Deri tulumunda mağaralarda olgunlaştırılır.
Mersin	İçel-Mut Tulum Peyniri	Keçi/Koyun Sütü	-
Konya/Ereğli	Ereğli Bez Tulumu	İnek Sütü/Koyun Sütü	Bez Tulum
Konya	Konya-Cihanbeyli Tulum Peyniri	-	-
Konya	Konya-Beyşehir-Akçabelen (Çepni) Tulum Peyniri	Keçi Sütü	Tulum
Konya	Konya Küflü Peyniri	Koyun Sütü	Tulum/Çuval
Karaman	Karaman Tulumu	Koyun/Keçi Sütü/Çörek Otu	Naylon Torba/Bez Tulum
Konya/İvriz Yöresi	Karaman-Ermenek Tulum Peyniri	Çörekotu	Deri Tulum
Karaman/Ayrancı Yöresi	Divle Tulum Peyniri	Koyun Sütü	Tulum
Tokat/Dumanlı Yaylaları	Tokat Tulum Peyniri	-	Deri Tulum
Ankara/Gölbaşı	Gölbaşı Tulum Peyniri	İnek/Koyun/Keçi Sütü	Tulum
Giresun	Giresun-Yağlıdere Küflü Tulum Peyniri	Koyun Sütü	Deri Tulum
Giresun	Giresun Tulum Peyniri	Koyun Sütü	Deri Tulumu
Giresun	Giresun Acı Peyniri	Koyun Sütü	Plastik Bidon
İzmir/Seferihisar	İzmir-Seferihisar Armola Peyniri	Koyun/Keçi Sütü	Keçi tulumunda saklanır. Üzerine kekik ve zeytinyağı dökülerek tüketilir.
İzmir	İzmir-Karaburun Lorlu Keçi Tulum Peyniri	Keçi Sütü	Oğlak Tulumu
İzmir	İzmir Tulum Peyniri	Koyun/Keçi/İnek Sütü	Tulumda saklanır. Kahvaltı ve salatalarda tüketilir.
İzmir/Bergama	Bergama Tulumu	-	Tulum
Bingöl/Tunceli/ Elazığ/Erzurum/ Erzincan/Muş/ Malatya	Dorak/Tomas/Serto	Koyun/Keçi Sütü	Deri Tulum
Erzurum/Pasinler	Erzurum-Pasinler Lorlu Tulum Peyniri	-	-
Ordu	Ordu Çökelekli Tulumu/Olaman	-	Deri Tulum
Ordu/Aybastı/ Gümüşhane/ Erzurum/Kars	Karın Kaymağı Peyniri	İnek Sütü	-
Kars/Sarıkamış	Kars-Sarıkamış Karın Kaymağı Peyniri	İnek Sütü	Koyun Kuzu İşkembesi
Erzurum	Erzurum Karın Yağı Peyniri	İnek Sütü	Koyun Kuzu İşkembesi
Manavgat/Isparta/ Sütçüler/Denizli	Karın Kaymağı Peyniri	-	Tulum/İşkembe
Bitlis	Bitlis Tulum Peyniri	Koyun-Keçi Sütü/İnek Sütü	Plastik bidonlarla toprağa gömülerek, ince kum ve pomza taşı ile çevrelenerek ya da soğuk hava depolarında bekletilerek olgunlaştırılır.
Denizli/Süller	Süller Tulum Peyniri	-	Keçi Deri Tulumu
Toroslar	Sütlü Peynir	Keçi Sütü	Tulum
Niğde	Gödelek Peyniri	Koyun/İnek/Keçi Sütü	Gödelek (Küp)

Tablo 14. (Devam) Türkiye’de Üretilen Tulum Peynirleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Ankara/Beypazar/ Karaşar Köyü	Karaşar Tulumu	-	Keçi Tulumu
Milas/Kazıklı Köyü	Kazıklı Peynir	Keçi Sütü/Koyun Sütü	Teneke ve tulumlarda bir sıra peynir bir sıra tuz konarak sıralanır ve serin yerde muhafaza edilir.
İzmir/Bergama/ Aydın/Manisa/ Balıkesir/ Savaştepe	Ege Salamuralı Tulum Peyniri	Yağlı Koyun Sütü/Karışık Sütler	Teke Tulumu
İzmir/Bergama/ Aydın/Manisa/ Balıkesir/ Savaştepe	Ege Teneke ve Bidon Tulumu	Yağlı Koyun Sütü/Karışık Sütler	Tenekede salamurada bekletilir.
Balıkesir/Ayvalık	Ayvalık Teneke Tulumu	İnek/Koyun/Keçi Sütü Karışımları	Tenekelerle soğuk hava deposunda bekletilir.
Erzincan	Şafak Peyniri	Yağlı Süt	Hurç denilen kıl çuvalar içerisinde saklanır.
Hakkari/ Yüksekova	Yaprak Peyniri/Lavaş/Lastik Peynir	Koyun Sütü	Küp ağzı bir kapakla kapatılarak toprağa düz bir şekilde gömülür.
Hakkari/Şemdinli	Dövme Peynir	Koyun ve Keçi Sütü	Küp ya da plastik bidon ile toprağa düz bir şekilde gömülür.
Muş/Bulanık	Motal Peyniri	Civil Peyniri/Beyaz Peynir/Tereyağı/Krema	Tulum ya da plastik bidon ile kiler gibi serin yerde düz bir şekilde toprağa gömülür.

Kaynak: Adams, 1974; Tüter, 1997; Kamber, 2005; Durlu Özkaya ve Gün, 2007; Aras, 2009; Sancak vd., 2018; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

Peynir %50 oranında su içeriyorsa 4 °C de buzdolabında saklanmalıdır. Bu durum salamuralı beyaz peynirler ve çok nemliyse sepet peyniri de olmak üzere tüm taze peynir, çökelek, lor, dil, çerkez, sıkma, örgü, urfa, civil, otlu, kolot, külek ve beyaz peynirleri kapsamaktadır. Peynir %50 oranında su içeriyorsa 30 °C’den az serin oda sıcaklıklarında da saklanabilmektedir. Bu durum ise birçok olgunlaştırılmış tulum, abaza, kurutulmuş çerkez, mihaliç, kaşar, sürk, gravyer, kurut, olgunlaştırılmış sepet, sıkma, örgü, urfa, civil ve otlu peynirleri kapsamaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Dondurma yöntemi her peynir çeşidine uygulanması sakıncalı bir yöntemdir. Bu yöntem peynirin lezzetini ve yapısını etkileyebilmektedir. Nem miktarı fazla olan yumuşak ve taze peynirler dondurulduğunda yapıları kolay dağılan bir nitelik almaktadır. Dondurma yöntemi sadece pişirmek amacıyla kullanılacak olan sert peynirlere uygulanabilmektedir. Ayrıca peynirin 450 g’dan fazla olmaması, soğutma işlemi yapıldıktan sonra dondurulması ve saklama süresinin de 2 aydan fazla olmaması gerekmektedir (Aras, 2009).

1.3.3.2. Yoğurt

Yoğurt, sütün mayalandırılmasıyla elde edilen bir gıdadır ve mayalandırma (fermentasyon) da en eski gıda saklama yöntemlerinden biridir. Mayalanma süreci doğal olarak oluşarak birçok gıdanın üretiminde kullanılmaktadır (Önay vd., 2007). Yoğurdu ilk yapan ve dünyada yaygınlaştıran Türkler olmuştur. Orta Asya'dan göçlerle batıya getirerek Anadolu'dan da diğer ülkelere yaymışlardır (Tüter, 1997).

Türkiye'de yoğurt üretimi ev koşullarında ve ticari olarak gerçekleşmektedir. Ev koşullarında yoğurt üretimi yaygın olmakla birlikte yoğurt, çiğ ve sınırlı pastörizasyondan geçmiş sütlerden yapılabilir (Güllü ve Karagöz, 2020). En iyi ve lezzetli yoğurtlar koyun sütünden yapılanlardır. Manda sütünden yapılan yoğurtlar da koyun sütlerinden yapılanlar kadar kıvamlı ve lezzetli olmaktadır. Kış mevsiminde manda ve inek sütü karışımıyla ya da koyun sütü ile inek sütü karıştırılarak yoğurt yapılmaktadır (Tüter, 1997).

Yoğurt ülkemizde geleneksel beslenme alışkanlıklarımızın önemli bir parçasını oluşturarak çok farklı şekillerde tüketilmektedir. Yoğurt sulandırılarak Türklerin milli içeceği olan ayran olarak tüketilmekte, kıvamını koyu hale getirerek ve birçok gıdanın içerisine katılarak tüketilmektedir. Çoğu gıdanın hammaddesi olmaktadır. Gıdalara yapısal özellikler kazandırmakta, tat ve aromasını geliştirmekte ve besleyiciliğini artırmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Türk mutfağının vazgeçilemez bir gıdası olarak mutfaklarda birçok yiyeceğin hazırlık aşamasında yoğurt kullanılmaktadır. Yoğurt; çorba, tatlı, börek, kek, cacık ve ayran gibi yiyeceklere katılmaktadır. Kızartma yemekler yoğurtla birlikte servis edilmekte, birçok salata ve mezeye yoğurt katılarak hem lezzetleri, hem de besin değerleri artırılmaktadır. Yoğurt; bal, pekmez, reçel ve taze meyvelerle karıştırılarak da yenebilmektedir. Günümüzde içine meyve katılmış pastörize yoğurtlar da satılmaktadır (Tüter, 1997). Ayrıca geleneksel gıdalarımızdan biri olan Anadolu'da mevsimlik gıda hazırlığı yapımında çeşitli karışımlarla elde edilen tarhana yapımında da yoğurt kullanılmaktadır. Kolay ekşiyen ve bozulan bir gıda olan yoğurdu daha uzun ömürlü hale getirmek ve özellikle kış aylarında daha erişilebilir olmasını sağlamak amacıyla Türkiye'de üretilen dayanıklı yoğurt ve ürünleri Tablo 15'te gösterilmektedir.

Tablo 15. Türkiye’de Üretilen Dayanıklı Yoğurt ve Ürünleri

Yöresi	Yöresel Adı	İçeriği	Ambalaj Tipi-Kullanımı
Bingöl/Elazığ/Erzurum/Tunceli	Pestigen	Yayık Ayranı	Tuluma basılarak serin bir yerde muhafaza edilir. Kahvaltı ve kış aylarında sarımsak katılan yöresel çorbalarda kullanılır.
Sivas	Pesküten	Yayık Ayranı	Küp ya da plastik bidonlara basılarak olgunlaştırılır. Daha çok çorbası yapılarak kullanılmaktadır.
Trabzon	Minzi Kurut	Minzi, Beyaz Peynir, Tuz	Bez bir torbaya konularak güneş altında kurutulur.
Ordu/Giresun/Yağlıdere	Keş	Ayran, Tuz	Güneşte kurutularak plastik kapla buzdolabında muhafaza edilir. Çorba ve yemeklere lezzet katar. Ayrıca yöresel geleceş yemeğinde de kullanılır.
Bolu	Keş	Yayık Ayranı	Tuzlanır, kalıp sabun gibi şekil verildikten sonra kurumaya bırakılır. Taze keş tavada kızartılarak yenir. Meze olarak tüketilebilir. Kurusu sert olacağı için rendelenerek tüketilmektedir.
Bitlis	Bitlis Kurutu	Yoğurt	Yıllarca dayanmaktadır. Yeneceği zaman suyla ıslatılarak yoğurt kıvamına getirilmektedir. Yarma keşkek buğdayı ile gebol aşısı yemeği yapılmaktadır.
Kars/Erzurum/Erzincan/Bayburt	Kars Kurutu	Yayık Ayranı	Tuzlanarak patates büyüklüğünde yuvarlanır, güneşte kurutulur. Topaklar birbirine sürtülerek, kırıntılar su içerisinde eritilerek yenir.
Orta ve Kuzey Anadolu	Katık	Yoğurt, Tuz, Çörek Otu	Kuzu midesinden yapılmış kaplara koyularak kurutulur. Düğün çorbalarında, böreklerde süzme yoğurda göre yağsız olduğu için tercih edilir.
Sivas/Hatay	Kış (Tuzlu) Yoğurdu	Yoğurt (Keçi Sütü), Tuz	Cam kavanozlarda üzeri sadeyağ, iç yağı veya zeytinyağı ile kaplanarak serin bir yerde muhafaza edilmektedir. Raf ömrü 6-9 ay arasında değişmektedir.
Van ve çevresi	Kış (Tuzlu) Yoğurdu	Yoğurt (Koyun Sütü)	Yoğurt üzerine konan bez yardımıyla suyu alınır. Oksijen ile teması kesmek için yoğurdun üzerine eritilmiş tereyağı, sadeyağ veya margarin dökülmektedir.
Ege Bölgesi/Denizli	Yanık Yoğurt	Koyun/ Keçi veya İnek Sütü	Süt kaynatılırken dibi tutturulur ve toprak kaplarda mayalandırılır. Tütsülenmiş kokuyu geleneksel odun ateşi vermektedir.
Türkiye genelinde	Süzme (Torba/Kese/Konsantre) Yoğurt	Yoğurt	Bez keselerde süzülmemektedir. Kullanılmak istendiğinde suyla sulandırılmaktadır.
Denizli/Burdur	Tulum Yoğurdu	Yoğurt, Tuz	Keçi ve koyun derisinden torbalarda serin ve havadar bir yere asılarak muhafaza edilmektedir. Sürülebilir peynir kıvamında, pütürlü ve kendisine özgü tuzlu bir tada sahiptir.

Kaynak: Yücecan, 1975; Akyüz ve Gülümser, 1987; Ünsal, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020

a. Kış (Tuzlu) Yoğurdu

Geleneksel bir yoğurt çeşidi olan kış yoğurdu bazı yörelerde değişik şekillerde işlenmesine rağmen genellikle kaynatılarak koyulaştırılan yoğurda tuz eklenmesiyle hazırlanmaktadır. Bu şekilde üretilen yoğurt hava almayacak şekilde cam kavanozlara doldurulmakta ve üzeri don yağı, margarin, zeytinyağı veya parafin ile kaplanarak hava ile ilişkisi kesilerek serin bir yerde saklanmaktadır. Genellikle kışlık tüketim amacıyla sütlerin bol olduğu mevsimlerde üretilmesinden dolayı kış yoğurdu denmektedir. Tuzlu yoğurdun raf ömrü 6-9 ay arasında değişmektedir (Yücecan, 1975; MEB, 2011e).

Ülkemizde kış yoğurdu; tuzlu yoğurt, tutma yoğurt, güz yoğurdu ve pişmiş yoğurt gibi isimlerle bilinmektedir. Tuzlu yoğurt özellikle Van, Sivas, Hatay illeri ile

Akdeniz Bölgesi'nin bazı illerinde üretilmektedir. Araştırmacılar tarafından genellikle taze yoğurdun süzme, pişirme, tuzlama ve çeşitli maddelerle stabilize edilmesi gibi işlemlerden geçirilerek uzun süre saklamak için dayandığını belirtmişlerdir (Güllü ve Karagöz, 2020).

Kış yoğurdu üretiminde uygulanan yöntemler, her bölgenin gelenek, göreneklerine ve yaşantısına bağlı olarak değişebilmektedir. Sivas ve Hatay yörelerinde daha çok keçi sütünden tuzlu yoğurt yapılmaktadır (Köse, 2018).

Kış yoğurdu adından da anlaşıldığı gibi, koyun ve keçi sütlerinin bollaştığı yaz aylarında yapılarak kış aylarında çeşitli çorbaların ve böreklerin yapımında kullanılmakta, sulandırılarak ayran olarak hazırlanıp tüketilmektedir. Ayrıca içerisine zeytinyağı ve baharatlar eklenerek kahvaltılık olarak da tüketilmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020).

b. Kurut/Keş

Kurut, bir kış yiyeceği olmakla birlikte Güneydoğu Anadolu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde genellikle sütün bol olduğu dönemlerde yapılmaktadır. Yoğurt ve ayranın kurutulmuş hali olan kurutun tadı mayhoş, sulandırıldığında ise kıvamı koyudur. Yapıldığı yörede çorba, mantı ve bazı yöresel yemeklere katılarak tüketilmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020).

Taze olarak yenen ve ayran olarak içilen az bulunan mevsimlerde tüketebilmek amacıyla kurutulan yoğurt, kurut adı verilen kurutulmuş haliyle günümüzde Orta Asya ülkelerinde çokça tüketilmektedir (Önay vd., 2007). Genelde yağsız süttten yapılan yoğurt veya yağı alınmış ayran çökeleğinin kurutulmasıyla elde edildiği için çökelek kurusuna da kurut denebilmektedir. Bazı yörelerde keş olarak da adlandırılmaktadır (Ünsal, 2019).

Yoğurttan elde edilen gıdalar olan kurut ve tarhana besleyici, hazır gıda ve bozulmadan uzun süre saklanabilmesi açısından Osmanlı ordularının beslenmesinde önemli rol oynamışlardır. Haftalarca, hatta aylarca süren seferlerde, konakladıkları yerlerde bir parça suyla karıştırarak karınlarını rahatlıkla doyurabilmişlerdir (Gürsoy, 1995).

Türkiye'nin doğu illerinde, doğudaki komşularında ve Orta Asya'da yapılan kurut ya da keş, yağ oranı az bir gıda olduğu için saklanması kolaydır. Yüksek oranda

protein ve mineral içerdiği için de sağlığa yararlı olup çeşitli yöresel yemeklerin yapımında kullanılmaktadır (Ünsal, 2019).

Kurut tüketilmek istendiğinde küçük parçalara ayrılarak sıcak su içerisinde iyice yumuşatıldıktan sonra ezilerek hazırlanmaktadır. Kurutun içerdiği yağ oranı kişinin damak zevkine göre değişen bir durumdur. Bazı yörelerde yağsız yoğurttan yapılmaktadır. Yağlı yapıldığında ise suda daha kolay eriyebilmekte, daha lezzetli olmakta ve güneşte kurutulması esnasında kararmamaktadır. Kurut iyi şartlar altında saklandığında ise birkaç yıl dayanabilmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020).

c. Peskütan

Peskütan, yoğurdun dayanıklılığını artırmak ve daha farklı bir lezzet elde etmek amacıyla yapılmaktadır. *Pesküten*, *pestigen* veya *pestikan* olarak da bilinmektedir. Genellikle Sivas ili ve çevresinde yapılmaktadır. Köylerde ve hayvancılığın gelişmiş olduğu Zara, Kangal, Doğanşar ve diğer ilçelerde yaygın olarak yapılmaktadır. Zara ilçesinin peskütanı meşhurdur. Ekim ayı başlarında ilçe ve köylerden getirilen peskütan Sivas'ın Dikilitaş semtinde satılmaktadır. Yoğurttan daha kıvamlı olup geçmişte bulunduğu kabın ağız kısmına tuzlu su koyularak saklanırken günümüzde üzerine yağ koyularak ya da lahana veya asma yaprağı kapatılarak saklanmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Yüksek oranda protein kaynağı olan pesküten, halkın hayvansal protein ihtiyacını sağlarken üreticiye ek gelir de sağlamaktadır (Ünsal, 2019).

Peskütan; Bingöl, Elazığ, Erzurum ve Tunceli'de *pestigen* olarak ifade edilmektedir. Kış aylarında sarımsak katılarak çorbası yapılmakta ya da sarımsaklı yoğurt şeklinde tüketilmektedir (Kurt vd., 2010). Kirli beyazımsı bir görünüşte bazen küflü de olabilmektedir. Ortalama %65 oranında su içermesi nedeniyle, yumuşak kıvamlı ve lezzetli, düşük yağ oranına sahip olmasına rağmen protein oranı yüksek bir gıdadır. Bingöl, Elazığ, Erzurum ve Tunceli yörelerinde yapılan *pestigen*in yapılışı Sivas yöresinde yapılan peskütana benzemektedir (Ünsal, 2019).

d. Süzme (Torba) Yoğurt

Yaz aylarında 25-35 saat içinde ekşiyip bozulan kış aylarında ise 3-4 gün dayanabilen yoğurt tüketilinceye kadar buzdolabında saklanmalıdır. Yoğurdun kaymağı alınarak suyunun bir torbadan süzdürülmesiyle elde edilen torba yoğurdu daha fazla dayanabilmektedir (Tüter, 1997).

Genellikle yağsız sütlerden yapılan yoğurdun torbalara alınması suyunun önemli bir kısmının süzülmesi ile elde edildiği için vitamin ve mineraller bakımından önemli ölçüde kayıp oluşmaktadır. Süzülen kısmının tarhana ve ekmek gibi ürünlerin yapımında kullanılarak değerlendirilmesi besin değeri açısından önerilmektedir (Yücecan, 1975).

1.3.4. Tahıl ve Baklagiller

Mevsimlik gıda hazırlığı kapsamında ele alınan tahıllardan elde edilen ürünler ve baklagiller oldukça önemli besinler olup üretiminin yaygın olması, erişilebilirliğinin kolay, sağlıklı ve lezzetli olması gibi sebeplerden dolayı mevsimlik gıda hazırlıkları yapılırken faydalanılmaktadır. Böylece çok çeşitli ve lezzetli ürünler elde edilmektedir. Bu ürünler Türk mutfak kültürünün zenginliğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda tahıl ve baklagiller adı altında tahıl ve ürünleri (buğday, un, nişasta, bulgur, yarma, ekmek, erişte, kuskus, makarna, şehriye, mantı ve tarhana, yufka) ve baklagiller ele alınmıştır.

1.3.4.1. Tahıl ve Tahıl Ürünleri

Tahıllar, bitkilerin kuru meyveleri olup mısır, arpa buğday, pirinç ve yulaf tahıl gurubuna giren besinlerdendir. Karbonhidrat ve protein içermektedirler (MEB, 2011a). Tahıl olarak familyaya adını veren buğday ilk akla gelen tahıldır. Tahıllar, genellikle çeşitli işlemler geçirdikten sonra yeni ürünlerin yapımında kullanılmakta ve bu elde edilen ürünler tüketilmek üzere saklanmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Tahıllar, doğru koşullar sağlandığında çok uzun süre saklanabilmektedirler. Tahıllar rafine edilmiş ve öğütülmüş tahıllara göre yüksek oranda yağ içerdiklerinden daha çabuk bozulmaktadır. Tahılları saklamanın teknik olarak raf ömürlerini uzatıp uzatmayacağı tartışılmakla birlikte tahıl içeren birçok ürüne kurutma yönteminin uygulanması, kullanışlılıklarını artıran bir durumdur (Croxford, 2011).

Tahıllar, kuru ortamda saklanmalıdır. Pirinç, un, bulgur, makarna ve şehriyenin nem oranı %14'ü geçmemelidir. Nem oranı yüksek olan ürünler küflenmekte ve böceklenmektedir. Pirinç ve bulgur gibi gıdaların içinde kırık ve bozuk tanelerin ile yabancı maddelerin fazla olması, küflenme ve böceklenmeyi artıran bir unsurdur. Bundan dolayı satın alınan gıda temizlenerek gerekirse bir kez daha yıkanarak kurutulmalı ve bez torbalarda kuru alanlarda saklanmalıdır (Baysal ve Küçükaskan, 2009).

a. Buğday-Un-Nişasta

Buğday en eski çağlardan beri insanların temel yiyeceği olan ekmeğin yapımında kullanılan bir tahıl ürünüdür (Tüter, 1997). İnsanların beslenmesinde önemi büyük olan buğdayın ekim alanları giderek yayılırken, diğer taraftan da insanlar tarafından sürekli geliştirilerek ıslah edilmiştir. Tahıllar içinde buğdayın önde gelme sebepleri şu şekilde belirtilmektedir (Öztürk, 2015):

- Çeşitli iklim ve toprak koşullarına uyum sağlamaktadır.
- Verimi yüksek ve tarımı zahmetsizdir.
- Depolamaya elverişlidir.
- Besin değeri açısından zengindir.
- Buğdayın öğütölmesiyle ağırlığının yaklaşık 4'te 3'ü oranında un elde ederken öğütmeden arda kalan kepek ve embriyo gibi yan ürünleri ise hayvanların beslenmesinde kullanılmaktadır.
- Buğday unu, su ile yoğrulduğu zaman içeriğindeki protein sayesinde (glüten) viskoelastik bir yapı oluşturmaktadır. Glüten, fermentasyon sırasında açığa çıkan CO₂ gazı sayesinde hamurun kabarmasını ve kaliteli ekmek elde edilmesini sağlamaktadır. Glüten içermesi sebebiyle hamur oluşturabilen tek un buğday unudur ve diğer tahıllar glüten içermemelerinden dolayı bu özelliğe sahip değillerdir.

Ülkemizde glüten açısından zengin olup makarna, irmik ve bulgur gibi ürünlerin yapımında kullanılan sert buğday Orta Anadolu'da yetiştirilmektedir. Nişasta miktarı çok, glütteni az olan ekmek ve çeşitli hamur işlerinde elverişli olan yumuşak buğday ise daha çok Güney Anadolu ve Ege bölgesinde yetiştirilmektedir (Tüter, 1997). Hamur işlerinin ana maddesi olan unu istenildiği gibi sonuç alabilmek için iyi seçmek gerekmektedir. Bu sebeple unların özellikleri bilinmelidir. Unlar değirmende öğütöldükten sonra 2 ay dinlendirilerek kullanılmaktadır. Ayrıca unlar 1-1,5 yıl bekletildiğinde bayatlamakta özelliklerini kaybederek böceklenmektedirler (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999).

Unlar uzun süre saklandığında acılaşmakta ve bu acılaşma önce kepek kısmında başladığından yüksek randımanlı kepeği fazla unlar daha çabuk acıyarak bozulmaktadırlar. Acılaşma olayında nem oranının rolü büyük olup unlar %13,5'dan fazla nem içermemelidirler (Baysal, 1977).

Buğday unu kadar yaygın kullanılmamakla birlikte arpa, mısır, çavdar ve pirinç de unları üretilen ve tüketilen tahıllardır. Arpa ve mısır unları ekmek yapımında, mayalanmış mısır boza yapımında, çavdar tek başına ağır tada sahip olduğu için genellikle buğday unuyla karıştırılarak ekmek yapımında, mısır unu kabarma özelliği olmayan bir un olmasına rağmen ekmek ve çörek yapımında kullanıldığı gibi kızartılacak balık ve tavukların kaplamasında, pirinç unu puding bazı hamur işleri ve bebek mamalarında, yulaf ekmek üretimi için unu yapılan bir tahıl olmayıp sadece lezzet ve kıvam artırıcı olarak kullanılmaktadır (Croxford, 2011).

Unun bozulmadan sağlıklı ve hijyenik bir şekilde saklanabilmesi için ambalajı hava geçiren ancak unun dökülmeden muhafaza edilebilmesini sağlayan dayanıklı bir malzemeden olmalıdır. Dokuma kumaş torbalar, kraft kağıt torbalar ve polietilen torbalar kullanılabilir. Sağlık açısından zararlı olabilecek malzemeden üretilmiş çuval veya torbalar ve daha önce kullanılmış un çuvaları kullanılmamalıdır (Gürsel Çelikel, 2006).

En önemli besinlerimizden biri olan nişasta ise buğday, arpa, patates, mercimek ve bezelye gibi besinlerden elde edilmektedir (Tüter, 1997). Bunlar içinde ülkemizde en çok buğday nişastasını kullanılmaktadır. Nişasta yapımı için buğday taneleri 15-20 gün ıslatılmakta tanelerin yumuşaması sağlanmaktadır. Buğday kabukları tanelerden ayrıldıktan sonra birkaç defa yıkanmasıyla nişasta elde edilmektedir. Bu şekilde elde edilen nişasta içinde vitamin, mineral ve protein içermeyip sadece saf karbonhidrattan oluşmaktadır (Baysal, 1977). İyi kurutulmuş nişasta ince elekten geçirildikten sonra torbalara koyularak nemsiz bir yerde saklanmalıdır (Kut, 2018).

Buğday ve mısırdan elde edilen nişastalar saf nişastalardır. Yoğunluk artırıcı ve jelleştirici yapıya sahip olan nişasta, başta puding ve tatlı sucuk yapımı olmak üzere bütün gıda endüstrisinde kullanılmaktadır (Croxford, 2011).

b. Bulgur-Yarma (Dövme)

Orta Asya'dan günümüze kadar gelmiş olan bulgur buğdayın saklama şekillerinden biridir. Geleneksel Türk mutfağına ait olup sadece Türk mutfağında kullanılmaktadır. Günümüzde teknolojik gelişmeler sayesinde daha modern bir şekilde üretim yapılan bulgurun yapım aşamaları temel olarak değişmemiştir. Buğday yıkanır, haşlandıktan sonra kurutulmaktadır. Daha sonra ise sokuda (dibekte) üzerine su eklenerek dövülürken kepeğinden ayrılması sağlanmaktadır. En son değirmende

öğütülerek üç farklı elekten geçirilerek tane büyüklüğüne göre sınıflandırılmaktadır (Memiş ve Ersoy, 2007).

Buğday tanelerinin öğütülmesi aşamasında oluşan iri parçalara bulgur ya da kırık, ince parçalar ise halk arasında “dügü”, “dügür”, “dügürcük” olarak adlandırılmaktadır. Bulgur yörelere göre “kırık”, “normal orta pilavlık”, “pıtık”, “pıtpıtı” ya da “köftelik bulgur” olarak da adlandırılmaktadır. İnce bulgur (dügü) bazı yörelerde mercimekli köfte, batırık, bat, kısır, içli köfte, ekşili köfte gibi yemeklerin yapımında, daha iri taneli bulgur ise pilav, sarma, dolma, çorba gibi yemeklerin yapımında kullanılmaktadır. Buğday tanelerinin tavlandıktan sonra kabuklarından ayrılmasıyla elde edilen “yarma” (dövme) da bazı çorbalara ve aşureye katılmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Bulgur, besleyici değeri olan bir yiyecek olmakla birlikte günümüzde hala kırsal bölgelerde yaşayan insanlar tüketebilecekleri bulguru kendileri yapmaktadırlar (Tüter, 1997).

c. Ekmek

Türkiye halkının bugün ana beslenme kaynağı karbonhidratlı yiyecekler olup bunlar arasında tahılların yaygın olarak tüketilen şekli olan ekmek en önde gelmektedir. Diğer yiyeceklerin tümü ise ona katık olmaktadır (Oğuz, 1976). Enerji kaynağı olan ekmek diğer enerji kaynağı gıda maddelerinin en ucuzudur (Tezcan, 2000).

Anadolu topraklarında yetiştirilen tahıllardan özellikle buğdaydan elde edilen un ile yapılan hamur Türk kadınının becerikli ellerinde çok çeşitli ve lezzetli ekmekler haline getirilmiştir. Bu durum Türk mutfağının zengin bir mutfak haline gelmesine katkıda bulunmuştur (Arlı ve Işık, 1994).

Ekmeğin Türk mutfağında önemi büyük olmakla birlikte ayrıca toplumun kutsal saydığı bir besindir. En önemli besin, ucuz ve yüksek enerji kaynağı olan ekmeği israf etmek, saygısızlık etmek hoş karşılanmayan bir durumdur. Para kazanmanın ve çalışmanın karşılığı ekmek parası olarak ifade edilmekte, emeğin simgesi olarak görülmekte ve yere düştüğünde öpüp başa konulmaktadır. Ekmek ile ilgili çeşitli halk inanışları da mevcuttur. Bunlar arasında yere düşen ekmeğe basan insanın taş kesileceği, çarpılacağı, zenginken fakirleşeceği düşünülmektedir (Arlı ve Işık, 1994; Baysal ve Över, 1994; Tezcan, 2000; Alyakut ve Küçükkömürler, 2018; Sabbağ ve Boğan, 2019).

Afyonkarahisar’da yapılan cücü ve Ankara’da yapılan külçe gibi ekmekler çocuklar için küçük boylarda yapılan ekmekler olup ekmeğe verilen önemin bir göstergesidir. Diğer bir gösterge ise artık ve bayatlamış ekmeklerin çeşitli yemeklere dönüştürülerek israfının önlenmesi, değerlendirilmesidir (Arlı, 1982).

Zengin bir mutfak kültürüne sahip Türkiye’de yöresel birçok ekmek çeşidi bulunmaktadır. Bu ekmekler genel olarak hamurun içeriği ve pişirilme tarzı olmak üzere iki ana başlık altında sınıflandırılmaktadırlar (Oğuz, 1976):

- Hamurun içeriği bakımından ekmekler; tahılın cinsi (buğday, mısır, arpa vs. veya bunların karışımı), mayalı olup olmaması, yağ, yumurta, sebzeler, otlar, etler, peynirler ve bazı tohumlar gibi malzemelerin eklenip eklenmemesi şeklinde sınıflandırılmaktadırlar.

- Pişirilme tarzı bakımından ekmekler ise alttan ısıtma ve fırın sistemleri olmak üzere sınıflandırılmaktadırlar.

Ekmekler mayalı ve mayasız hamurdan yapılmalarına göre de iki gruba ayrılmaktadırlar. Mayasız hamurdan yapılan yufka ekmek göçebe kültürün yakın zamana kadar yaygın olduğu yörelerde yapılmaktadır (Koca ve Yazıcı, 2014). Mayasız hamurdan yapılan ekmekler mayalı ekmeklere göre daha dayanıklı olmaktadır. Ülkemizde yapılan yöresel mayasız ekmekler Tablo 16’da gösterilmektedirler.

Tablo 16. Yöresel Mayasız Ekmekler

Mayasız Ekmekler				
Çeşidi	Ekmek	Yöresi	Piştirildiği Yer	Tüketim Şekli-Özelliği
Tandır Ekmekleri	Siirt Gübayeresi	Siirt	Tandırdı	Kuruyunca ıslatılarak yenir.
	Siirt Tandır Ekmeği	Siirt	Tandırdı	Kuruyunca ıslatılarak yenir.
	Malatya Biliği	Malatya	Tandırdı Yumurta ve küncü (susam) sürülür.	15-20 gün dayanmaktadır.
	Güdül	Samsun/Sivas/Amasya/Tokat	Sacda ya da tandırdı	-
Yufka	Çanakkale Çan Bezesi	Çanakkale Çan	Beze teli üstünde, fırında	Bez altında korunup yeneceği zaman hafifçe ıslatılarak tavlama yapılır.
	Sacaltı/Açık Ekmek	Niğde	Sac üstünde ve tandırdı	-
	Konya Yufka Ekmeği-Şebiti	Konya	Sac üstünde	Mayasız hamur bezeleri ince açılırsa yufka kalın açılırsa şebit denmektedir.
	Dürüm/Saç Bükmesi	Safranbolu	Sac üstünde	-
	Gartalaş	Bolu/Bursa/Eskişehir	Sacda	-

Tablo 16. (Devam) Yöresel Mayasız Ekmekler

Mayasız Ekmekler				
Çeşidi	Ekmek	Yöresi	Piştirildiği Yer	Tüketim Şekli-Özelliği
Yufka	Şepit	Afyonkarahisar	Sac üstünde	Genellikle Ramazan ayında sahurluk olarak hazırlanmaktadır.
	Ter Ekmeği	Kastamonu ve civarı	Sac üstünde	-
Külde Pişen Ekmekler	Balıkesir Değirmenci Bohçası	Balıkesir/Dursunbeyli	Külde	Yeni öğütülmüş henüz sıcak unla yoğrularak yapılmaktadır. Piştikten sonra tereyağı ya da sadeyağ sürülerek yenir. Taze tüketilir.
	Kömme/Gömbe	Balıkesir/Kömme Sinop/Kete	Külde üzerine sac kapatılarak	Mayalı/Mayasız
	Kömeç	Trabzon/Zonguldak	Külde	Tuzsuz
	Trabzon Yayla Usulü Sacda Gömme Mısır Ekmeği	Trabzon	Kızgın sac üzerinde kara lahana yaprakları arasında külde	-
Tepsi Ekmekleri	Mayasız Çerkez Ekmeği/Mukumips	Sakarya	Tepside fırında	Üzerine yoğurt ve yumurta sürülür.
Mısır Ekmekleri	Rize Kuzinede Mısır Ekmeği	Rize	Bileki içerisinde kuzinede	Un içerisine ballı lobya denilen kuru şekerfasulyesi unu karıştırılır.
	Rize Tepside Mısır Ekmeği	Rize	Tepside Taş Fırında/ Kuzinede/Elektrikli Fırında	Tepsideki hamurun üzerine karalahana yaprakları örtülüyor.
Mısır Ekmekleri	Hamsili Mısır Ekmeği	Karadeniz Yöresinde	Fırında	Taze ya da tuzlu hamsiden yapılır.
	Trabzon Otlı Ekmek/Lames	Trabzon	Sac-Tepsi-Tava-Kuzinede	Pırasa ve ot çeşitleri ile yapılır.
	Kabak Sivimli Ekmek	Trabzon	Sac-Tepsi-Tava-Kuzinede	Kabağın yay biçiminde kesildikten sonra kurutulan kabuklarına sivim denir.

Kaynak: Arlı ve Işık, 1994; Güllü ve Karagöz, 2020; Ünsal, 2021

Mayalı ekmekler ise, pişmenin etkisiyle kabardıklarında hamurun yapısını koruyabilecek miktarda glüten (protein) içeren unlar ile yapılmaktadırlar. Mayalı ekmek yapımı için çok elverişli olan buğday, arpa ve çavdar yüksek oranda glüten içermesi sebebiyle bu tahıllardan elde edilen unlar ekmek yapımında kullanılmaktadır. Yapılarında glüten içermeyen pirinç ve mısır unlarından yapılan ekmekler ise kabarmamaktadırlar (Croxford, 2011). Ülkemizde yapılan yöresel mayalı ekmekler Tablo 17’de gösterilmektedirler.

Tablo 17. Yöresel Mayalı Ekmekler

Mayalı Ekmekler				
Çeşidi	Ekmek	Yöresi	Piştirildiği Yer	Tüketim Şekli-Özelliği
Lavaş	Tandır Lavaşı	Malatya/Gümüşhane/Erzurum	Tandırdı	Ambarlarda 6 aydan 1 seneye kadar dayanır. Kuru olacağı için ıslatılarak yenir.
	İstanbul Kebapçı Lavaşı	İstanbul	Taş Fırında	Yumurta, susam, çörekotu sürülür.
	Bayburt Fırın Lavaşı	Bayburt	Fırında	Piştirirken su buharı verilir.

Tablo 17. (Devam) Yöresel Mayalı Ekmekler

Mayalı Ekmekler				
Çeşidi	Ekmek	Yöresi	Piştirildiği Yer	Tüketim Şekli-Özelligi
Bazlama (Bazlamaç, Bezirme)	Aydın Bezirmesi	Aydın	Sac Üzerinde	-
	Konya Usulü Bazlama	Konya	Sac Üzerinde	-
	Göbüt	Kastamonu/Cide	Kızgın Sac Üzerinde	-
	Fetil	Sivas, Elazığ	Sac Üzerinde	Taze yenir.
	Pıt Pıt	Çorum/Osmancık	Fırında	-
Tandır Ekmekleri	Bileki (Pileki) Ekmeği	Karadeniz Yöresi	Bilekide	-
	Kakala (Borçka ilçesinde Puridikagayı)	Artvin	Bilekide	-
	Cadi	Artvin/Borçka	Bilekide	-
	Rize Bilekide Mısır Ekmeği	Rize	Bileki taşı üstüne sac kapatılarak	-
	Ocak Ekmeği	Trabzon	Bileki taşı (hamurun altına üstüne yapraklar örtülür) üzerine sac kapatılarak	-
	Kalın	Kars	Tandırda	-
	Konya Tandır Gevreği/Silkme	Konya	Tandırda	Gevrek ekmeği ıslatılarak yumuşak kıvama gelince yenmektedir.
	Malatya Boztepe Biliği	Malatya/Boztepe	Tandırda	Üzerine haşhaş tohumu atılır.
	Tandır Ekmeği	Bayburt/Oruçbeyli/ Adana/Yüreyir/ Erzurum/Erzincan/ Elazığ/Diyarbakır/ Ağrı/Kayseri/Hatay/ Eskişehir/Mardin/ Malatya/Sivas/Siirt/ Yozgat/Urfa/Konya/ Niğde (Tandır Çöreği)	Tandırda	-
	Sivas Pobucu	Sivas	Tandırda	-
	Tandır Kuru Ekmeği/Ighbeys Kak	Siirt	Tandırda	Nemsiz ortamda 6-7 ay dayanmakta ortasından ip geçirilmiş şekilde asılarak saklanmaktadır.
	Trabzon Seymesi (Seğirme)	Trabzon	Taş üstünde	Hamurun üzerine sumas yaprağı örtülerek pişirilmektedir.
	Taşa Mısır Ekmeği	Trabzon	Taş üstünde hamurun üzerine sac kapatılarak	-
Külde Pişen Ekmekler	Bingöl Kömesi	Bingöl	Külde	İki hamurun arasına kavurma, soğan, çökelek karıştırılıp koyulur. Piştikten sonra eritilmiş sadeyağ dökülerek yenir.
	İki Sac Arası Ekmeği/Kapama/Sac Kapama/Kastra Ekmeği	Akşehir/ Niğde/ Sivas/ Kayseri/ Manisa	İki sac arasında	-
	Gaziantep Kömmesi	Gaziantep	Kızdırılmış ocak taşı üstüne konan hamurun üstüne kapatılan sacın etrafında külde	Hamur teknesinde ekmeğin yapımından arta kalan hamur parçalarının değerlendirildiği bir ekmektir.
	Ev Ekmeği	Sivas/Suşehri	Çerepeneye (toprak çanak) alınan hamur üzerine sac kapatılarak pişirilir.	-

Tablo 17. (Devam) Yöresel Mayalı Ekmekler

Mayalı Ekmekler				
Çeşidi	Ekmek	Yöresi	Piştirildiği Yer	Tüketim Şekli-Özelliği
Ekşili Ekmekler	Cızlama	Ankara ve civarı	Sac üzerinde	Altı üstü tereyağıyla yağlanarak yenir.
	Ebeleme	Ankara ve civarı	Sac üzerinde	Altı üstü tereyağıyla yağlanarak yenir.
	Malatya Ekşili Ekmeği	Malatya	Sac üzerinde	Altı üstü tereyağıyla yağlanarak yenir.
	Mayalı ve Şıllık	Çoğunlukla Güneydoğu Anadolu, Konya, Karaman, Niğde	Sac veya fırında	Günlük pişirilir, mayalı olduğu için çok dayanmaz.
	Sac Ekmeği/ Açık Ekmek	Ağrı/ Kastamonu/ Sivas/ Siirt	Sac üstünde	-
	Sivas Ekşili Ekmeği	Sivas	Tandır üzerinde ısıtılan sacda	-
Ekşi Mayalı Ekmekler	Tava Ekmeği	Aksaray	Fırında sac tavada	Üzerine un su karışımı, susam, çörekotu atılır. Yazın 1 kışın 2 hafta dayanır.
	Köy Ekmeği	Amasya	Fırında	15 gün dayanır.
	Cihanbeyli Tava Ekmeği	Konya/ Cihanbeyli	Fırında Sac Tavada	10 gün dayanıyor.
	Köy Ekmeği	Çanakkale/Ayvacık/ İzmir Bergama/ Tekirdağ	Taş Fırın	1 hafta kadar dayanmaktadır.
	Gömeç	Konya/Cihanbeyli	Fırın içinde ayaklı sac	-
	Taşlı Fırın Ekmeği	Malatya ve Civarı	(Kızgın Çakıl Taşlı) Taşlı Fırın	-
	Silivri Muhacir Ekmeği	İstanbul/Silivri	Fırın taşı	-
	Vakfikebir Ekmeği/ Trabzon Ekmeği (Köylü Ekmeği)	Trabzon/Vakfikebir	Taş Fırında	-
Nohut Mayalı Ekmekler	“Muhacir İşi” Nohut Ekmeği	Bursa	Fırında	1 hafta dayanır.
	Lokum (Simit) Ekmeği	Çanakkale/Kozlu	Fırında	Düğünlerde yapılır.
	Nohutlu Buğday Ekmeği	Denizli/Acıpayam	Fırında	-
Patatesli Ekmekler	Afyon Ekmeği/Patatesli Afyon Ekmeği	Afyonkarahisar	Taş Fırında	Odun Ateşinde
	Patates Mayalı Köy Ekmeği	Düzce	Taş Fırında	Aylık yapılmakta ve serin ve kapalı bir odada, kilerde muhafaza edilmektedir.
Yoğurt Mayalı Ekmekler	Kabaklı Köy Ekmeği	Balıkesir	Taş Fırında	“Tez geldi kabağı” ya da “Aşkabağı” denilen kabak katılıyor.
	Trabzon (Ayran) Mayalı Köy Ekmeği	Trabzon	Fırında	Hamurun altına sumas, kestane ya da ceviz yaprağı konularak fırınlanmaktadır.
Tepsi Ekmekleri	Sütlü Çerkez Ekmeği/Dongot Zus	Sakarya	Fırında	-
	Haşhaşlı Ekmek	Bayburt	Taş Fırında	-
	Bursa Ekşi Mayalı Ev Ekmeği	Bursa	Tepside fırında	-
	Tepsi Ekmeği/ Tava Ekmeği (Yağlı Ekmek/Sırın Ekmeği)	Ankara/ Artvin/ Ağrı/ Kayseri/ Niğde/ Şanlıurfa/ Tekirdağ/ Kastamonu/ Sakarya/ Sivas/ Muş/ Konya	Tepside pişerse tepsi ekmeği- Tavada pişerse tava ekmeği	-

Tablo 17. (Devam) Yöresel Mayalı Ekmekler

Mayalı Ekmekler				
Çeşidi	Ekmek	Yöresi	Piştirildiği Yer	Tüketim Şekli-Özelligi
Tepsi Ekmekleri	Kübban	Gaziantep	Tava	-
	Halka	Niğde	Fırında	İpe dizilerek asılır.
	Yuvarlak	Isparta	Fırında	Üzerine haşhaş ve susam sürülerek pişirilir. Çuvaldızla iplere dizilerek asılır.

Kaynak: Arlı ve Işık, 1994; Güllü ve Karagöz, 2020; Ünsal, 2021

Türkiye'de yörelere özgü ekmek çeşitlerinin oluşmasında o yörelerde yetiştirilen bazı katkı ürünlerinin ekmek hamuruna katılması etkili olmuştur. Aynı zamanda bu ürünler hazırlanan ekmeğe de adını vermektedir. Afyonkarahisar yöresinde yetiştirilen haşhaş ve patatesin ekmek hamuruna katılmasıyla haşhaşlı ve patatesli ekmekler yapılmaktadır (Koca ve Yazıcı, 2014). Çeşitli ürünlerin eklendiği ekmekler, Hititler döneminden beri görülmekte olan bir Anadolu geleneğini meydana getirmiştir. Bazen ekmeğin hamuruna anason, rezene tohumu veya sakız katılmakta ya da üzerine susam, haşhaş tohumu veya keten tohumu serpilmekteydi (Işın, 2019).

Ekmek pişirmede kullanılan yakacak malzemeler coğrafya faktörüne bağlı olarak değişmektedir. Orman içi veya orman yakınlarında yer alan yörelerde ekmek pişirmede, yakıldığında fazla is çıkarmayan odunlar kullanılırken, orman örtüsünden yoksun yörelerde, bazı yörelerdeki ifade ediliş biçimi kesmik olan buğday sapının iri ve boğumlu kısımları ve bazı yörelerde ise tezek yakacak olarak kullanılmaktadır. Bu yakacak malzemeler de ekmeğin lezzeti ve kokusunu etkilemektedirler (Koca ve Yazıcı, 2014).

Ekmekleri pişirme işlemi ise en çok saç üzerinde, tandırda, köy fırınlarında ya da kuzinelerde yapılmaktadır. Ekmekler günlük, haftalık ya da aylık yapılmaktadır. Uzun süre yenecek olan ekmeğin teknik ve hazırlanışı farklı olmaktadır. Ekmeğin böyle uzun zaman dayanacak durum ve miktarda yapılması genellikle kırsalda yaşayan insanların çok çeşitli işlerle meşgul oluyor olmasından (Tezcan, 2000) veya zorlu geçen kış mevsiminde hazır bulundurulmak istenmesinden kaynaklanmaktadır. Uzun süre yetecek miktarda kış ekmeğinin bir aile tarafından hazırlanması zor olacağından aileler yufkalarını, ekmeklerini ya imece (keşşik) usulüyle yapmakta ya da ücret karşılığında kadınlara yaptırmaktadırlar (Oğuz, 1976). Günümüzde yöresel ekmekler çarşı, market, internette de temin edilebilmektedirler.

d. Erişte-Kuskus-Makarna-Şehriye

Makarna, şehriye ve erişte hamurun kurutularak saklandığı yiyeceklerdir. Makarna ve şehriye, sert buğday unlarından hazırlanan hamurların değişik şekillerde kesildikten sonra kurutulmasıyla elde edilmektedir. Evlerde bol yumurta ile yoğrularak yapılan hamurdan ise erişte yapılmaktadır. Erişte kesildikten sonra gölgede kurutulmalıdır. Makarna ve erişte sade veya kıyma, peynir ve salçadan hazırlanan soslar ile yenilmektedir. Makarnalar genellikle günümüzde hazır olarak satın alınmaktadır. Ancak erişte özellikle kış hazırlıkları kapsamında Anadolu kadınının imece usulü ile hazırladığı bir yiyecektir (Tezcan, 2000; Baysal ve Küçükaslan, 2009).

Erişte, Türkiye’de daha çok kırsal kesimlerde tüketilmektedir. Besleyiciliği, kolay erişilebilir ve üretilebilirliği, düşük maliyet ve lezzetinden dolayı son zamanlarda önem kazanarak birçok araştırmaya konu olmakta ve içeriğini zenginleştirmek için çalışmalar yapılmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

Kuskus ise eskiden beri kış hazırlığı kapsamında genellikle un, köftelik bulgur ya da irmik, süt, yumurta ve tuz kullanılarak hazırlanan yarı hazır bir gıdadır (Güllü ve Karagöz, 2020). Kuskuslar, çarşaflara yayılarak gündüzleri güneşte akşamları ise nemsiz bir yere kaldırılarak kurutulmaktadır. Bu işlem kuruyana kadar günde bir iki defa karıştırılarak bu şekilde devam ettirilmektedir. Kuruduktan sonra bir torbaya konularak nemsiz bir yerde saklanmaktadır (Kut, 2018).

e. Manti

Türk mutfağının en önemli hamur işi gıdalarından olan mantı yufka hamurunun ince bir şekilde açılarak küçük parçalar halinde kesilip içine çiğ olarak hazırlanan kıymalı, mercimek ya da yöresel iç harcı konulup değişik şekillerde kapatılmasıyla hazırlanmaktadır. Hazırlanan mantı hamurları haşlanarak ya da fırında kızartılarak pişirilmektedirler. Pişen mantı servis edilirken üzerine genellikle sarımsaklı yoğurt ve domates sosu ile birlikte kızdırılmış tereyağı gezdirilmektedir. Tek başına yenildiği gibi yöresel çorbaların içerisinde de kullanılmaktadır. Manti; yapımında kullanılan iç malzeme, katlama şekli ve pişirme yöntemine göre farklı şekillerde hazırlanmaktadır (MEB, 2011d).

Manti hazırlandıktan hemen sonra pişirilerek tüketilebileceği gibi daha sonra pişirmek için fırında kurutarak ya da dondurarak da saklanabilmektedir. Küçük işletmeler mantıyı taze veya fırınlanmış olarak piyasaya sunarken daha büyük işletmeler

vakum ambalajlı veya modifiye atmosferle paketlenmiş ambalajlı mantıları taze, fırınlanmış ya da dondurulmuş olarak piyasaya sunabilmektedirler. Raf ömrü bu şekilde yaklaşık 1 yıl kadar uzatılabilmektedir. Bu sebeple çeşitli endüstriyel kuruluşlarda üretimi ve buna bağlı olarak da tüketimi son yıllarda artmaktadır (Güllü ve Karagöz, 2020).

f. Tarhana

Tarhana, ülkemizde geleneksel fermente tahıl ürünlerinden en önemlisidir (Çakıroğlu, 2007). Kışlık olarak hazırlanan yiyecekler arasında önemli bir yeri olan, protein açısından zengin bir gıda maddesidir (Tüter, 1997).

Tarhana un, yoğurt, ekme mayası, tuz, çeşitli sebze ve baharatların karışımıyla oluşan hamurun, yoğurt bakterileri tarafından laktik asit fermantasyonuna ekme mayası tarafından da alkol fermantasyonuna uğratılmasıyla elde edilmektedir. Elde edilen bu ürün yaş tarhana olarak adlandırılıp çorba yapımında kullanılırken yaş tarhananın kurutularak öğütülmesi ile de kuru tarhana elde edilmektedir. Tarhana, yaş ve kuru olmak üzere aromatik, besleyici ve yarı hazır bir gıdadır. Genellikle çorba olarak kullanılmaktadır. Yöre ve üretim tekniğine bağlı olarak topak veya plaka halinde üretilip, kurutulduktan sonra öğütülmeden çerez olarak da tüketilebilmektedir (Erbaş vd., 2004).

Tarhana hamuru, içeriğindeki yiyeceklere göre değişik reçetelerde hazırlanabilmektedir. Genellikle un, yoğurt, domates, soğan, kırmızı acı ve salçalık biber ve irmik katılarak yapılırken bazı yörelerimizde domates ve soğan karıştırılmadan sadece yağlı torba yoğurdu, un ve yeşil kokulu otlar katılarak hazırlanmaktadır. Tarhanaya yapımında sebzeler çiğ veya pişmiş olarak kullanılmaktadır ve bu sebeple tarhana pişmiş veya çiğ tarhana olarak da isimlendirilmektedir. Kızılıklık meyvesinin bol yetiştiği yörelerde kızılıklık tarhanası da yapılmaktadır (Tüter, 1997).

Tarhananın genellikle çoğu bölgede temel üretimi benzer olup gelenek, görenek ve beslenme alışkanlıklarına, bazen de gıda çeşitliliğine bağlı olarak içeriğine çeşitli besinler eklenerek, çok farklı tarhanalar üretilerek tüketilmektedir. Bu doğrultuda Türkiye sınırları içerisinde yörelere göre farklı tipte tarhana üretimleri mevcuttur (Güllü ve Karagöz, 2020). Türkiye’de üretilen bu tarhana çeşitleri Tablo 18’de belirtilmektedir.

Tablo 18. Türkiye’de Üretilen Tarhana Çeşitleri

Tarhana	Yöresi	Kullanılan Malzemeler	Tüketim Şekli-Özelliği
Göce Tarhanası	Ankara, Kahramanmaraş, Muğla, Aydın, Afyonkarahisar	Buğday Yarması, Su, Tuz, Torba Yoğurdu/Süzme Ayran, Yoğurt, Buğday Kırmısı	Piştirilmeden önce birkaç saat suda bekletilir. Daha sonra pişirilerek tüketilir.
Ege/Un Tarhanası	Ege Bölgesi	Domates, Biber, Soğan, Aromatik Otlar, Yoğurt ve Un	Yaz mevsiminde hazırlanarak kavanozlara doldurulur ve çorba şeklinde tüketilir.
Top Tarhana	Isparta	Dövülmüş Buğday, Dereotu, Tuz, Suda Yoğurt, Nane, Maydanoz	Piştirilmeden evvel önceki akşamdan ılık suya konulur. Sonraki gün haşlanmış nohut ve börülce eklenerek bir taşım kaynatılır. Sonra kızdırılmış yağ ve salça ile tüketilir.
Trakya Tarhanası	Kırklareli, Edirne, Tekirdağ	Yoğurt, Kırmızı Biber, Soğan, Un, Ekşi Hamur, Tuz, Domates, Salça, Baharatlar, Et Suyu, Tereyağı, Peynir, Dereotu, Nane, Karabiber, Buy Otu Tohumu	Yaz mevsiminde hazırlanarak kavanozlara doldurulur ve çorba şeklinde tüketilir. Piştikten sonra üzerine tereyağı eritilir.
Uşak Tarhanası	Uşak	Buğday Unu, Tam Yağlı Yoğurt, Kırmızıbiber, Soğan, Domates, Nane	Tarhana hamurunun en az 21 gün fermente olması ve sebze oranının yüksek olması esastır. Kurutularak ya da hamur halinde buzdolabında veya dondurucuda saklanabilir.
Ak Tarhana	Kütahya	Un, Maya, Yoğurt, Kırmızı Biber, Nane, Tuz, Acı Biber, Domates, Soğan	Bir tavada tereyağı eritilip, içerisinde kıyma kavrulur. Hazırlanan çorbanın üzerine gezdirilerek tüketilir.
Gediz Tarhanası	Gediz	Kırmızı Biber, Soğan, Yoğurt, Nane, Tuz, Un, Önceki Tarhanadan Alınan Ekşi Maya	İnce toz haline gelen tarhana kış aylarında çorba olarak tüketilmektedir.
Kıymalı Tarhana	Trakya Yöresi	Salçalık Kırmızı Biber, Domates, Kuru Soğan, Süt, Kıyma, Tuz, Peynir, Yoğurt, Yaş Ekmek Mayası, Un, Az Miktarda Geçmiş Yıl Yapılan Tarhana	Islatılan tarhana, kıymalı ve salçalı karışımla pişirilerek, kış aylarında yanında turşu ile birlikte tüketilmektedir.
Kızılıcak/ Kiren Tarhanası	Kastamonu, Kütahya, Bolu, Bursa, Zonguldak	Kızılıcak, Buğday Unu/Arpa Göcesi, Tuz	Soğan, sarımsak, tereyağı ve çeşitli baharatlar ile pişirilir ve çorba olarak tüketilir.
Beyşehir Tarhanası	Konya	Göce, Süzme Yoğurt Ayranı, Tereyağı, Süt, Su	Taze olarak veya çorba olarak tüketilebilmektedir. Ayrıca kavrularak ceviz içi eklenerek çerez şeklinde de tüketilir.
Göçmen Tarhanası	Marmara Bölgesi	Buğday Unu, Yoğurt, Lor Peyniri, Domates, Salça, Yeşil Biber, Yumurta, Tuz, Ekmek Mayası, Çeşitli Baharatlar	Tüketiminden önce tarhana hamuruna su ilave edilir, eridikten sonra yağ katılmadan pişirilmektedir. Çorba haline geldikten sonra üstüne süt ve peynir eklenip tüketilebilir.
Kastamonu Yaş Tarhana	Kastamonu, Eskişehir, Çankırı	Yeşil Biber, Soğan, Dereotu Tohumu, Doğranmamış Salatalık, Doğranmamış Ayva, Buğday Unu, Yoğurt, Domates, Kırmızı Biber, Maydanoz, Sarımsak, Dereotu, Fesleğen, Baharatlar	Yaz mevsiminde hazırlanıp kavanozlara doldurulup çalkalanır ve tülbentten geçirilerek un ile yoğrulur. Dinlendirildikten sonra çorbası yapılarak bol karabiberli tüketilmektedir.
Sivas Tarhanası	Sivas	Domates, Yeşil Biber, Kırmızı Salçalık Biber, Soğan, Maydanoz, Yoğurt, Nane, Baharatlar (İsteğe Göre: Reyhan, Dereotu, Kimyon, Yumurta, Nohut, Yağ ve Maya, Elma, Armut, Ayva, Havuç)	Kuru tarhanalar ve nohut akşamdan ıslatılmaktadır. Çorba piştiğinde üzerine tereyağı kızdırılmış nane gezdirilerek tüketilmektedir.

Tablo 18. (Devam) Türkiye’de Üretilen Tarhana Çeşitleri

Tarhana	Yöresi	Kullanılan Malzemeler	Tüketim Şekli-Özelliği
Maraş Tarhanası	Kahramanmaraş	Buğday Yarması, Yoğurt, Kekik, Çörekotu, Su, Tuz	Kurumadan, yarı kurumuş, tam kurumuş halde çerez gibi, çorba halinde, sıcak et suyu veya kelle suyuna bandırılarak, yağda veya fırında kuru halde kızartılarak, ıslanmış tarhana yağda soğanla kavrularak, sıcak sac üzerinde ya da mangalda gevretilerek birçok tüketim şekli mevcuttur.
Şalgamlı Tarhana	Kahramanmaraş	Maraş Tarhanası, Haşlanmış Nohut, Şalgam	Maraş tarhanası pişirilirken, şalgamlar soyulup doğrandıktan sonra haşlanıp çorbanın içine atılır. Haşlanmış nohudun da ilavesiyle bir süre kaynatılır. Üzerine nane, zeytinyağı, pul biber ve sarımsaktan oluşan sos eklenir.
Pancarlı Tarhana	Kastamonu (İnebolu)	Pancar, Ak Tarhana	Pancar doğranıp haşlandıktan sonra içine ak tarhana ilave edilerek pişirilir.
Süt Tarhanası	Çanakale (Gelibolu)	Buğday Yarması, Süt, Tuz, Karabiber	Yörede fırın mantısı, sarma ve dolmalarda ya da pilav yapımında kullanılmaktadır.
Hamur Tarhanası	Burdur (Göhlisar)	İri Öğütülmüş Buğday Unu, Çörekotu, Nane, Çörtük, Ayva, Kırmızı Biber, Su, Tuz	Sarımsaklı ve naneli yoğurtla birlikte tüketimi mevcuttur.
Et Tarhanası	Karaman	Kıyma, Köftelik İnce Bulgur, Patates, Baharat, Salça, Tuz, Su	Kızgın saç üzerinde veya ızgarada pişirilerek, ayran ile tüketilmektedir.
Üzüm Tarhanası	Tokat	Pekmez, Beyaz ya da Siyah Üzüm Şırası, İnce Buğday Kırmısı	Sadece tatlı olarak tüketilmektedir. Kare veya baklava dilimi şeklinde kesilip kurutularak ceviz ile birlikte tüketilir.
Tatlı Tarhana	Malatya	Üzüm Şırası, Dügü, Gendüme/Döğme Ufağı	Taze iken üzerine tuzsuz tereyağı ve dövülmüş ceviz serpilerek tatlı olarak tüketilmektedir. Parça kurutulanlar kışın sıcak su ile yumuşatılıp tekrar kaynatılmaktadır.
Şirin Tarhana	Gaziantep	Pekmez, İnce Bulgur (Simit), Şeker, Tarçın, Karanfil, Su	Hazırlanan tatlı tarhana karışımı 5 cm olacak şekilde yassı kaplara dökülerek altı ve üstü kurutulur. Baklava dilimi veya kare şeklinde kesilerek tüketilir.
Dörtdivan Çakmak Tarhanası	Bolu/Dörtdivan	Süzme Yoğurt, Süt, Tuz, Un	Süzme yoğurt ve tuz ile hazırlanan kurutulmuş keşin rendelenerek süt ve un ile yoğrulmasıyla elde edilmektedir. Misket büyüklüğünde parçalara ayrılıp güneşte kurutularak saklanır. Ilık su ile pişirilip içerisine tereyağında kavrulan kıyma eklenerek tüketilir.
İrmik Tarhanası	Aydın ve çevresi	İrmik, Yoğurt, Biber, Tuz, Soğan, Domates	Un ya da buğday kırmısı yerine irmik kullanılır. Diğer malzemeler aynen un tarhanasında olduğu gibi kullanılır.
Sakızlı Tarhana	İzmir/ Seferihisar/ Çeşme	Sakız, Karanfil, Un, Süt, Tarçın, Tuz	Servisi tereyağında tulum peyniriyle kavrulan ekmeklerle yapılmaktadır.
Çerez Tarhanası	Denizli/Bademli Acıpayam Köyü	Keçi Yoğurdu ve Karakılçık Buğdayı	Özelliği hamur tam kurumadan çerez gibi tüketilebiliyor olmasıdır.
Gömbe Tarhanası	Antalya/Kaş	Koyun Sütü Yoğurdu, Ev Yapımı Kırmızı Biber Salçası, Soğan, Biber, Domates, Buğday, Baharatlar (Fesleğen, Maydanoz, Nane ve Kekik)	Piştirilirken mercimek, nohut, tereyağı ve çeşitli baharatlar eklenmektedir.
Ekşi Tarhana	Antalya/Akseki-Manavgat	Yarma, Yabani Erik, Domates	Özelliği yapımında yoğurt kullanılmaması ve hamuru hazırlanırken içine kırmızı yabani erik eklenmesidir. Piştirilirken içine kemikli koyun eti, börülce, sarımsak, tahin, kuru fasulye, nohut veya yağ katılabilmektedir.
Koca Tarhana	Antalya/Manavgat	Fesleğen, Kırmızı Biber, Buğday	Üzerinde eritilmiş tereyağı ve kırmızı toz biber ile servis edilir.

Tablo 18. (Devam) Türkiye’de Üretilen Tarhana Çeşitleri

Tarhana	Yöresi	Kullanılan Malzemeler	Tüketim Şekli-Özelliği
Yelten Tarhanası	Antalya	Süt Kesigi, Nohut Mayası, Öğütülmüş Nohut, Un, Domates, Çörek Otu, Kuru Nane	Kurutulmuş toz tarhana baharatlarla suda eritilerek çorbası hazırlanmaktadır.
Kazan (Sütlü-Nohutlu) Tarhanası	Bursa	Süt, Domates, Biber, Un, Nohut, Göce, Tuz	Kıymalı, zeytinyağı, tereyağı, nohut veya fasulye ilave edilerek pişirilmektedir. Tereyağı eritildikten sonra salçası ve tarhanası eklenerek soğuk su ile karıştırılarak pişirilir, sıcak olarak servis yapılır.
Sıkma Tarhana	Amasya	Bütün Yarmalı Tarhana, Nohut, Nane, Tereyağı, Tuz	Üzerine tereyağında kızdırılan nane dökülerek yenilmektedir.
Foça Tarhanası	İzmir/Foça	Kırmızı Biber, Kuru Soğan, Domates, Kese Yoğurdu, Nohut, Un, Tarhana Otu	Özelliği Foça’da yetiştirilen ince kabuklu domateslerin ve tarhana otunun kullanılmasıdır.
Gendime Tarhanası	Erzincan	Çiğ Süt (ekşitilmiş), Yoğurt (ekşitilmiş), Gendime, Yeşil Biber, İsteğe göre Kırmızı Biber, Domates, Tuz, Un, Su	Hem kurutularak bez torbalarda hem de steril kavanozlarda sıcakken doldurulup kapakları sıkıca kapatılarak saklanmaktadır. Kuru ve yaş tarhanadan çorba yapılırken yaş tarhananın soğan, domates, tereyağı ile kavurması da yapılmaktadır.

Kaynak: Kaya vd., 2009; Dörtdivan Belediyesi, 2017; Türk Patent Enstitüsü, 2017; Başar vd., 2019; Sabbağ ve Boğan, 2019; Güllü ve Karagöz, 2020; Türkiye Kültür Portalı, 2021; Antep Yöresel Ürünler, b.t.; Slow Food, b.t.

Tarhanalar kurutularak öğütüldükten sonra bez torbalarda, fiçilerde (Kahramanmaraş yöresinde), kavanozlarda serin, ışık almayan, nemsiz ortamlarda saklanmaktadır. Depolama şartlarına bağlı olarak 6 ay ile 1 yıl arasında renk, koku, bakteriyolojik özelliklerinde değişme olmadan depolanabilmektedir. Ancak bu şartların sağlanamaması durumunda tarhananın özelliklerinde kayıplar yaşanması mümkün olmaktadır (Çakıroğlu, 2007).

Günümüzde gelişen teknoloji ile fermentasyonu tamamlanan ve modern yöntemlerle kurutulan tarhana veya kurutulmamış yaş tarhana dondurularak 1-2 yıl hiçbir özelliğini yitirmeden saklanabilmektedir (Çakıroğlu, 2007).

g. Yufka

Yufka, buğday unundan hazırlanan mayasız hamurun ince bir şekilde açılarak sacda pişirilmesi ile elde edilmektedir. Pişirme işlemiyle yufka su içeriğini kaybettiği için mikrobiyel faaliyetler oluşturmamaktadır. Bu sayede uygun saklama koşullarında 5-6 ay kadar saklanabilmektedir. Ülkemizde ekonomik ve dayanıklı olması sebebiyle kışlık hazırlanan gıdalar içerisinde vazgeçilmez bir üründür. Aynı zamanda tüm kışlık hazırlanan gıdalar arasında en yoğun yardımlaşma yufka yapımında görülmekte ve her evin yufka hazırlığı bu şekilde yapılmaktadır (Sabbağ ve Boğan, 2019).

Komşular ile imece usulü hazırlanan yufkanın hamurunun biraz kalın açılanına “şebit” denir. Şebit taze iken içine peynir, kavurma, kaymak gibi yiyecekler konup dürülerek yenmektedir. Yufkalar ise yemeden önce su ile nemlendirilerek yumuşatılmaktadır. Yeneceği zamana kadar kurummasını önlemek amacıyla uçlarından katlanarak bir beze sarılmaktadır. Bu şekilde yumuşaklığı korunan yufkalar arasına peynir, kavurma, domates gibi yiyecekler konarak dürüm olarak veya doğrudan yemek ile birlikte ekmek olarak tüketilmektedir (Baysal, 1993). Ekmek olarak tüketilmesinin dışında ana yemek, tatlı gibi yiyeceklerin yapımında da kullanılmaktadır. Yufka ekmeğinden yemek yapımının kolay ve ucuz olması, tercih edilmesini sağlayan bir unsurdur (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018).

Türk kültürüne özgü bir ekmek çeşidi olan yufka ekmeği Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesine eklenerek korunma altına alınmıştır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018). Göçebe toplumun ekmeği olan yufka unutulmadan günümüze kadar süregelmiştir. Ekmek olarak tüketildiği gibi bir sini etrafında oturup yemek yerken dizlere koyularak yağdan koruyan bir peşkir aynı zamanda da dürülerek yenilebilen bir kaşık işlevi görmektedir (Oğuz, 1976).

Yufka ekmeği, Türkiye'nin her bölgesinde yapılmaktadır. Özellikle kırsal kesimlerde yoğun olmak üzere; İç, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde yaygındır. Ramazan ayında, kış hazırlığı için, hasat öncesi, düğün, cenaze ve bayram gibi özel gün ve davetlerde toplu olarak yufka yapılarak yenilmektedir. Düğün davetleri, “ekmek atımı” olarak ifade edilen lavaş-yufkanın evlere dağıtılması ile başlamaktadır. Kolay ve ucuz kaynaklarla edinilmekte, komşuluk ilişkileri çerçevesinde imece usulü ile yufka yapılmak amacıyla toplanılmakta ve bu toplantılarda sıkıntılar paylaşarak bunlara çareler üretilmekte, destek olunmaktadır. Bu bireylerarası gerçekleşen durum yufka geleneğinin sosyal yönünü vurgulamaktadır (Alyakut ve Küçükkömürler, 2018).

Ülkemizde en çok somun tipi ekmek tüketilmektedir. Ancak son zamanlarda bazlama, lavaş ve yufka gibi geleneksel ekmeklere olan ilgi artmış ve bunun bir sonucu olarak ticarileşmiştir. Özellikle kebab çeşitleri yapan lokantalarda, kahvaltı salonlarında yiyecekler ile servis edilmektedir. Bununla birlikte son yıllarda Türkiye'nin her yerinde hızla yaygınlaşan çiğ köfte dükkanlarında da yufka-lavaş gibi ekmekler tercih edilmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020).

1.3.4.2. Baklagiller

Kuru baklagiller, karbonhidrat ve protein yönünden zengin bazı bitkilerin olgunlaşmış tohumlarıdır. İçeriğinde bulunan suyu tüketim aşamasına kadar kaybetmelerinden dolayı sert ve kurudurlar. Nohut, mercimek, fasulye, bakla, bezelye, soya fasulyesi, börülce gibi besinler kuru baklagillerdir. Kuru baklagiller; düşük kaliteli protein içeren, B vitamini, demir ve kalsiyum açısından oldukça zengin besinlerdir (MEB, 2011a). Sebzelerin sınırlı çeşitte olduğu kış mevsiminde sofralara çeşit katmak amacıyla baklagiller fazlasıyla tüketilmektedirler (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999).

Baklagillerin saklanması ortamın nemi ve haşerelerin varlığı kontrol altına alınmalıdır. Kuru baklagiller saklanırken nem miktarının artması sonucu mikroorganizmalar üremektedirler. Mikroorganizmaların çoğalması ile de küflenme ve çürüme başlamaktadır. Ayrıca haşereler de tane kaybına sebep olmaktadır. Sıcak yerlerde saklanan baklagillerin dış zarlarında kalınlaşma meydana gelmektedir. Bu da ısılatma ve pişirme sürelerini arttırmaktadır (Baysal, 1977).

Ev ortamında saklanacak olan baklagillerin kuru, nemsiz ve serin yerlerde saklanmasına özen gösterilmelidir. Baklagillerin içerisine ortamın nemini dengelemek ve haşere oluşumunu önlemek amacıyla tuz atılmalıdır. Son yıllarda konserve kuru baklagiller de satılmaktadır (MEB, 2011a).

1.3.5. Otlar ve Baharatlar

Baharat, kendine özgü koku ve tada sahip olan doğal bitkisel maddelerdir. Yemekleri lezzetli hale getirmek dolayısıyla iştahı ve işlenen besinlerin dayanıklılığını arttırmak amacıyla kullanıldıkları gibi bazı sağlık sorunlarını iyileştirmek için de kullanılmaktadırlar (Baysal, 1993). Ülkemizde yemeğin aroma ve tadını düzeltmek amacıyla kullanılan bitkilerin başlıcaları Tablo 19’da gösterilmektedir.

Tablo 19. *Aroma ve Lezzet Katmak Amacıyla Kullanılan Bitkiler*

Yaprağı Kullanılanlar	Nane, Maydanoz, Reyhan (Fesleğen), Defne Yaprağı, Dereotu (Taze ve kurutulmuş olarak kullanılmaktadır.)
Tohumu Kullanılanlar	Hardal, Mahlep, Çörek Otu
Meyvesi Kullanılanlar	Karabiber, Kırmızı Biber, Yenibahar, Kimyon, Anason, Kişniş, Vanilya, Hindistan Cevizi
Yapraklı Çiçeği Kullanılanlar	Kekik, Papatya
Gövdesi Kullanılan	Tarçın
Kökü Kullanılan	Zencefil
Çiçek Tomurcuğu Kullanılan	Karanfil
Stigması Kullanılan	Safran

Kaynak: Baysal, 1993

Bunların bir bölümü ülkemizde yetiştirilip, taze veya kurutulmuş olarak kullanılırken karabiber, tarçın, vanilya, Hindistan cevizi gibi bir bölümü ise tropikal ülkelerden getirilerek kuru olarak satılmaktadır (Baysal, 1993). Otlar ve baharatlar genel olarak şu şekillerde kullanılabilirler (İnaltong, 2008):

- Otların özellikle her mevsim bulunamayan türleri buz küpleri halinde dondurularak saklanabilmektedir. Ancak bu otlar çiğ olarak tüketilmek için değil, yemeklerde kullanılmak üzere dondurulabilir. İhtiyaç olması durumunda yemeklere eklenebilmektedir. Aromatik otlar dışında yemeklik otlar da dondurularak saklanabilmektedir. Arapsaçı gibi otları mevsiminde bolca satın alarak ayıklayıp, doğrayıp kendi suyunda az pişirerek hacmi azaldıktan sonra buzdolabı poşetlerine koyarak dondurulabilmektedir. Bu şekilde madımdan ısırgana, yabani kuşkonmazdan köremene kadar su salmayan, hacmi azalmayan ot ve kökler kaynar suya atıp çıkardıktan sonra soğutup dondurarak saklanabilmektedir.

- Bazı otlar ve baharatlar sirke, zeytinyağı gibi koruyucu maddelerin içinde de saklanabilmektedir. Fesleğen ile yapılan pesto sos, içeriğinde bol miktarda zeytinyağı bulunması sebebiyle uzun süre bozulmadan durmaktadır. Yıl boyu kullanım için kişniş, tarhun gibi otlar da zeytinyağında saklanabilir. Korumak istenilen otlar iyice yıkayıp durulandıktan sonra kavanozlara (daha sonra kullanılmak istenilen şekilde, bütün, doğrayarak veya ezerek) doldurularak üzerlerine sirke veya zeytinyağı doldurularak serin ve gölge bir yerde saklanabilirler.

- Anadolu'da, özellikle kış aylarının sert geçtiği yörelerde sebze ve meyvenin bulunmadığı dönemler için pek çok bitkinin turşusu kurulur, konservesi yapılır. Kazayağı, çakşır ve kaya kuruğu gibi otlardan yapılan turşular, yemeğin yanında yenmek için veya meze olarak hazırlanırken; diken ucu ve madımak gibi otlardan yapılan konserve, kavurma ve yemek yapmak için hazırlanır. Asma, kabalak ve ısıt gibi bitkilerin yaprakları da tazesinin bulunmadığı dönemlerde sarma yapmak için çeşitli yöntemler ile salamura edilir. Sağlıklı ve sağlam bitkiler ayıklanarak tuzlu suya basılarak ya da tuz ve sirkeli suda bekletilerek salamura edilmektedir. Bazı bitkiler ise önce hafifçe haşlanıp süzildikten sonra salamura edilmektedir.

- Otlar doğrudan pişirilmese de et, balık veya sebze pişirirken ateşe biberiye, defne, kekik gibi aromatik otlardan atarak hoş bir koku vermesi sağlanabilir, sebze veya

etleri şişe dizmek yerine dayanıklı bir biberiye dalına takarak hoş bir şekilde sunum yapılabilir.

- Reçel ve turşulara da aromatik otlar eklenerek lezzeti artırılabilir. Turşuların içerisine lezzetini arttıran tarhun, biberiye, kekik, defne gibi otlar katılabilir. Reçel kaynatırken tencereye biberiye, adaçayı, mercanköşk, ıtır ve lavanta koyulabilir. Hatta bal kavanozlarınıza bile yıkanıp iyice kurulanmış otlar koyarak aromalı ballar hazırlayabilirsiniz.

1.3.5.1. Ada Çayı

Adaçayı, Güney illerimizde kendiliğinden yetişmekte olan bir bitkidir. Çiçek açma zamanında toplanır ve gölgede kurutulur. İçeriğinde bulunan salvion esansı dolayısıyla gaz ve idrar söktürücü ve mikrop öldürücü etkisi vardır. Fazla tüketildiğinde duyarlı kimselerde zehirlenme yapabilir (Baysal, 1993). Sağlık yönünden yararlı olan bu bitki de tıpkı ıhlamur gibi sıcak olarak içilmektedir. Özellikle Batı Anadolu'da kahvehanelerde, çayhanelerde bol miktarda tüketilmektedir (Tezcan, 2000).

Taze adaçayı yaprakları dondurularak, kurusu ise cam bir kavanozda, ağzı kapalı olarak nemden ve ışıktan etkilenmeyecek şekilde saklanmalıdır (Mete, 2017).

1.3.5.2. Biberiye

Ballıbabagiller familyasından yaprakları sert ve kokulu bir bitki olan biberiye Akdeniz çevresinde çokça yetişmektedir. Taze ve kurutulmuş olarak kullanılmaktadır. Çiçekleri haşlanarak uyarıcı bir şurup elde edilir. Genelde kuzu etlerini lezzetlendirmede kullanılır (Tüter, 1997).

Kuru veya dallı yapraklar, ağzı sıkıca kapanan cam kavanozlarda karanlık, serin, kuru yerlerde saklanır. Taze biberiye dalları nemli beyaz mutfak kağıdına sarılır ve naylon torbaya konup buzdolabına konur. Bu durumda 1 hafta tazeliğini korur. Biberiye dondurulabilir. Yapraklar gerektiğinde kullanmadan kısa süre önce, havanda dövülmeli veya elektrikli değirmende öğütülmelidir (Mete, 2017).

1.3.5.3. Defne Yapağı

Defne, çoğu yerde kendiliğinden yetişen hoş kokulu yaprakları olan, yaprakları her mevsim yeşil kalan bir ağaçtır (Tüter, 1997). Kendine has koku ve lezzete sahiptir. Balık yemeklerine kokusunu bastırmak için yaprak olarak eklenir. Mikrop öldürücü ve mideyi rahatlatıcı etkisi vardır. Kuru portakal kabuğu ile birlikte kaynatılarak suyu içilir

(Baysal, 1993). Yeşil yaprakları ya taze olarak ya da kurutularak et ve balık yemeklerinde kullanılır. Et sularına ve bazı yemeklere içinde defne yaprağı bulunan sebze buketi katılır (Tüter, 1997).

Taze ve gelişmiş defne yaprakları ilkbaharda toplanıp sapları kesildikten sonra içeriğinde bulunan eterli yağ sebebiyle havadar, gölge bir yerde kurutulur. Yapraklar kurutulduktan sonra da yeşil rengini kaybetmemelidir. Kuru yapraklar ağzı hava almayan, ışık geçirmeyen cam, ahşap, seramik veya porselen kaplarda öğütülerek de saklanabilir. Genellikle baharat olarak öğütülmemiş yapraklarından yararlanılır. Bir yıldan fazla saklanmamalıdır. Çok uzun süre saklanan yapraklar baharat özelliğini yitirir ve acı bir tadı kalır (Mete, 2017).

1.3.5.4. Dereotu

Dereotu, zeytinyağlı sebze yemeklerine, dolma ve sarmalara ve salatalara katılır (Baysal, 1993). Tohumları kahverengileşmeye başlayınca, ağustos ayından eylül ayına kadar toplanır. Havadar gölge yerlerde küçük bağlar halinde asılarak çok iyi kuruduktan sonra hafifçe vurularak saplarından ayrılır. Kapağı hava almayan cam, porselen, seramik kaplarda karanlık ve kuru yerlerde saklanmalıdır. Dereotu kurutulduğunda tüm aromasını kaybettiği için aromasını koruyabilmek için dondurulabilir (Mete, 2017).

1.3.5.5. Fesleğen

Fesleğen içeriğinde bulunan estrobol ve ogenol gibi esanslardan dolayı hoş bir tada sahip olan bir bitkidir. Tazesi veya kuru salatalara, köftelere, dolma ve sarmalara zeytinyağlı yemeklere katılır. Mide bulantısını giderici, gaz ve idrar söktürücü etkileri vardır (Baysal, 1993).

Taze yaprakları çiçek açmadan kısa bir süre önce toplanarak çok çabuk solduğundan kuru, havadar ve gölge bir yerde kuruması gerekmektedir. Kuru fesleğen, kapağı hava almayan cam kavanozlarda güneşten uzak saklanmalıdır. Tercihen koyu renkli kavanoz kullanılmalıdır. Aynı zamanda yeni toplanmış taze fesleğen dondurulabilir ve sıvıyağda (öncelikle zeytinyağında) kapağı hava almayan bir şişede konserve yapılabilir. Bu şekilde bir yıldan fazla saklanmamalıdır (Mete, 2017).

1.3.5.6. İhlamur

Çiçekli yaprakları kaynatılarak içecek olarak tüketilen ihlamur, bileşimindeki musilaj ve fernesol esansları sebebiyle göğüs yumuşatıcı ve idrar söktürücü etkilere

sahiptir. Uzun süre kaynatıldığında bileşimindeki esanslar uçarak bu etkileri azalmaktadır. Bu sebeple ıhlamurun 5 dakikadan fazla kaynatılmaması faydalı olmaktadır (Baysal, 1993).

1.3.5.7. Kekik

Dağlarda yetişen hoş kokulu bir bitki olan kekik yemeklere lezzet vermek için kullanılmaktadır. Bitkinin gövde ve yapraklarındaki yağlımsı madde sayesinde hoş kokmaktadır. Toplanan kekikler asılı ya da serili olarak kurutulur ve saplarından ayrıldıktan sonra ovalanarak dikensi saplarından temizlenir, kavanozda saklanır (Tüter, 1997).

Kurutulmaya elverişli, dondurulabilir ve sirke içinde konserve edilebilir. Taze kekik nemli mutfak kağıdına sarılır, buzdolabı poşetine konup dondurulabilir. Buzdolabının soğutucu bölümünde ise yaklaşık 1 hafta tazeliğini koruyabilmektedir. Kuru kekik ise kapağı sıkı kapanabilen, ışık geçirmeyen kaplarda serinde saklanmalıdır (Mete, 2017).

1.3.5.8. Maydanoz

Bileşimindeki esanslardan dolayı hoş koku ve tadı ile yemeklerin lezzetini arttıran maydanoz salata, çorba, sarma, dolma ve köftelere katıldığı gibi birçok yemeğin yapımında da kullanılmaktadır. İdrar söktürücü, sindirimi kolaylaştırıcı etkileri bulunmaktadır. Genellikle taze yenen maydanoz kurutulmuş olarak da yemeklerde kullanılmaktadır (Baysal, 1993).

Maydanoz yaprakları yeteri kadar büyüdüktan sonra saplarıyla birlikte kesilerek toplanmaktadır. Küçük demetler haline getirerek havadar gölge yerlerde asılarak kurutulabilmektedir (Mete, 2017).

Yaprakları kurutulurken bozulup sararma yapabileceğinden kurumayı hızlandırmak ve bozulmayı önlemek için yapay olarak hava akımlı fırınlarda 40 °C'de kurutulması önerilmektedir. Fırında ya da açık havada kurutma esnasında tüm aromasını kaybedeceğinden tazesine öncelik tanınmalıdır. Maydanoz tohumları ise açık havada, sabah, olgunlaşmalarına yakın saplarıyla birlikte toplanarak küçük demetler halinde asılarak kurutulmaktadır. Tohumların dökülüp kaybolmaması için maydanoz demetlerinin bir tülbent torba içinde asılması gerekmektedir. Çok iyi kurumuş tohumlar, kapağı tam kapanan cam kavanozlarda saklanmalıdır (Mete, 2017).

Toz olarak kullanılmak istendiğinde, ihtiyaç kadar öğütülmelidir. Kurutulan tohumlar, yapraklar ve maydanoz kökleri bir yıldan fazla saklanmamalıdır (Mete, 2017).

Maydanoz tercihen dondurularak da saklanabilmektedir. Maydanozların dondurmadan önce hafif ıslatılarak dondurulması önerilmektedir (Mete, 2017).

1.3.5.9. Nane

Bileşiminde bulunan mentol ve türevleri ile tanen ve uçucu yağlardan dolayı nane özel tat ve kokusu bulunmaktadır. Nane elde edilen nane yağı, koku verici ve ferahlatıcı olarak kullanılır ve mikrop öldürücü özelliği de vardır. Bileşimindeki esanslar nedeniyle mide bulantısı ve sindirim sorunlarına iyi gelmektedir. Bu gibi durumlarda nane kaynatılarak suya limon sıkılarak içilmektedir (Baysal, 1993).

Nane çiğ olarak tüketildiği gibi yoğurtlu çorbalara ve dolmalara aroma ve lezzet katması için eklenmektedir. Aynı zamanda kurutularak her mevsimde kullanılabilir (Baysal, 1993). Demetler halinde nane, rüzgar alan gölgelik bir yerde kurutulur ve ufalandıktan sonra saklanabilir (Kut, 2018).

1.3.6. Yağlar

Yağlar insan vücudu için yaşamsal değeri olan, insan beslenmesinde önemli yer tutan temel ihtiyaç maddelerinden biri olmakla birlikte beslenmemizde kullanılan yağın niteliği ve miktarı sağlığımız açısından önem arz etmektedir (Durlu Özkaya, 2009).

Yağlar insanların beslenmesinde elzemdir ve vücutta çeşitli görevleri vardır. Bu görevler şu şekildedir (Baysal, 1977):

- 1 gram yağ 9 kaloriye eşdeğerdir. Bu sebeple en ekonomik enerji kaynağıdır ve vücuda alınan fazla enerji yağ olarak depo edilir.
- Yağda eriyen vitaminlerin taşıyıcısıdır.
- Midedeki besinlerin sindirim süresini uzatarak acıkma hissini geciktirirler.
- Organları dış etkenlerden korurlar.
- Gerekli yağ asitlerinin vücuda alınmasını sağlarlar.

Yağların yiyecek hazırlamada da önemli bir yeri bulunmaktadır. Yağlar, yemeklerde ve salatalarda lezzet verici olarak, pastacılık ürünlerinde yumuşaklık ve gevreklik vermesi ve yağ ve yağlı yiyeceklerde bulunan mono ve digliseritlerle

fosfolipitler emülsiyonu kolaylaştırıcı görev yapması sebebiyle kullanılmaktadırlar (Baysal, 1977).

Yağlar, hayvansal ve bitkisel yağlar olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Hayvansal yağlar, süttten (tereyağı ve sadeyağı), iç ve kuyruk yağlarından elde edilmektedir. Bitkisel yağlar ise başta zeytin olmak üzere susam, haşhaş ve çeşitli yağlı tohumlardan elde edilmektedir (Oğuz, 1976).

1.3.6.1. İç (Don) Yağı

İç yağı, koyun, sığır gibi memeli hayvanların vücudunda, daha çok karın boşluğu ve böbrek çevresinde bulunan yağdır. Eritilip dondurularak işlenmiş haline don yağı denir. Koyun kuyruğunda bulunan iç yağına kuyruk yağı denir. İç yağının erime noktası 45-50 °C, donma noktası ise 37-40 °C arasında değişmektedir (Wikipedia, 2020a; 2020b).

Türkiye’de koyun cinslerinin sınıflandırmasının kuyruğuna göre yapılması kuyruk yağının önemini ortaya koymaktadır. Kuyruğu yiyecek deposu işlevi gören koyunlar, yeterli besin bulamadıkları kış aylarında şartlara daha iyi dayanmaktadır. Ülkemizde en yaygın tür olan ağır kokulu Karaman akı, karası, moru vb. en büyük kuyruklu koyun olmakla birlikte bazı koçlarda kuyruk ağırlığı 25 kiloyu bulabilmektedir (Belge, 2013).

Eritilmiş kuyruk yağının içine sadeyağı katılmışına Çorum’da galle adı verilmektedir. Bazı yerlerde içerisine bitkisel yağ da ilave edilmektedir. Afyonkarahisar ve civarında iç yağına haşhaş yağı eklenerek dondurulmaktadır. Buna kalyağı denmektedir. Özellikle börek ve çeşitli unlu mamüller bu yağ karışımı ile yapılmaktadır. Yağ, yamak veya yamağ adı verilen bakır kaplarda eritilmektedir (Oğuz, 1976).

Koyunun karın boşluğundan, özellikle de böbrek üstünden elde edilen iç yağı ise daha çok hamur işlerinde kullanılırken bu hayvansal yağlar, günümüzde ağız tadına hitap etmemesi ve sağlıkla ilgili kaygılar oluşturması gerekçesiyle taşrada bile neredeyse hiç kullanılmamaktadırlar. Çeşitli kebablarda, şişe geçirilen etler arasında lezzet vermesi amacıyla hala kullanılmaktadır. Ancak çoğu hayvansal katı yağ günümüzde pek kullanılmayıp tereyağının yerini de margarin almıştır (Belge, 2013).

1.3.6.2. Tereyağı

Tereyağı, sütün elde edilen besleyici değeri yüksek olan bir besindir. Bileşiminde %84-86 yağ, %13-16 su, %2 eriyebilen maddeler ve A ve D vitaminleri içermektedir (Tüter, 1997).

Tereyağı doğrudan sütün, kaymaktan ve yoğurttan elde edilmektedir. Sütün tereyağı elde etmek hem zor hem de ekonomik değildir bunun yanında süt kaynatılmadan yayıklandığından sütte bulunan zararlı mikroorganizmalar doğrudan tereyağına geçme tehlikesi bulunmaktadır. Günümüzde sütün tereyağı pek yapılmazken en uygunu süt kremasından veya yoğurttan tereyağının elde edilmesidir. Yoğurttan elde edilen tereyağı, yoğurt yapılırken sütün kaynatılarak içinde bulunan zararlı mikroorganizmaların faaliyetlerinin durmasından dolayı daha sağlıklıdır (Tüter, 1997).

Diğer yağlar gibi tereyağı da yemek yapımında kullanılmaktadır. Tuzsuz tereyağı kahvaltılarda kullanılırken pilav ve çorbalara tereyağı yakılarak eklenmektedir. Yağın yakılması esnasında oluşan zararlı maddeler nedeniyle tereyağı yakılmadan yemeği pişirirken eklenmelidir (Yücecan, 1975).

Tereyağı yüksek sıcaklık, hava ve ışığa duyarlı olduğu ve çabuk bozulduğu için saklama koşullarına dikkat etmek gerekmektedir (MEB, 2013). Açıkta bırakılması oksitlenerek çabuk bozulup acılaşmasına sebep olacağından 0-10 °C’de buzdolabının içinde bir hafta, suyun içinde sıkıştırılmış halde her gün suyunu değiştirerek 3 hafta saklanabilmektedir. Daha uzun süre saklamak için tuzlamak gerekmektedir (Tüter, 1997).

Diğer süt ürünleri ile karşılaştırıldığında oldukça dayanıklı bir yiyecek olsa da kalitesini yitirmemesi için soğukta saklanmalıdır. İyi muhafaza edilmeyen tereyağları güneş, hava ve demir gibi bazı metallerin de etkileriyle acıyabilmekte veya iç yağı tadı oluşabilmektedir. Mikroorganizmalar özellikle küfler de tereyağını çabuk bozabilmektedirler (Yücecan, 1975).

Tereyağında meydana gelebilecek mikrobiyal ve kimyasal bozulmalar ile tat ve aroma değişimleri -15 °C’den itibaren önemli ölçüde engellenmektedir. Tereyağının muhafazası ise -18 °C ile -25 °C arasında yapılırken depolamada yüksek nemden kaçınılmalıdır (Gürsel Çelikel, 2006).

Tereyağının eritilmesiyle elde edilen sadeyağ ise suyunun bir kısmının uçurulup tuzlanmasıyla mutfak tereyağı veya sadeyağ adı verilerek satılmaktadır. Saklanması daha kolay olup yemeklerde kullanılmaktadır (Baysal, 1977).

Sadeyağ, su ve içeriğindeki diğer öğelerinden arındırılarak yağ oranı %99'a çıkarılmış bir yağ çeşididir. Dayanıklılığının fazla olması sebebiyle saklama ve taşıma güçlükleri yaşanan yerlerde (özellikle Güneydoğu Anadolu'da) tereyağları sadeyağ haline getirilmiştir. Sadeyağın hazırlanışı kolay olup tereyağı bir kazana alınarak 50 °C'yi geçmeyen bir sıcaklıkta yavaş yavaş eritilmektedir. Üstünde oluşan köpük ile dibinde toplanan tortudan ayrılarak tenekelere boşaltılıp serince bir yerde saklanmaktadır. Sadeyağ yapımında eritme sıcaklığı önemlidir. 50 °C olan eritme sıcaklığını geçmemek için bazı yerlerde iç içe geçmiş 2 kazandan faydalanılmaktadır. Dıştaki kazana su, içteki kazana ise yağ konularak daha elverişli bir şekilde eritme işlemi yapılmaktadır (Yücecan, 1975).

Türkiye'de neredeyse her bölgede üretimi yapılan bir yağ olan sadeyağ, Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerinde özellikle de Şanlıurfa'da yaygın olarak üretimi yapılarak ticari bir değer kazanmıştır. Bu nedenle bu yağ; “*Urfa yağı*”, “*Şanlıurfa yağı*”, “*Urfa sadeyağı*” isimleri ile de anılmaktadır (Durlu Özkaya, 2015).

1.3.6.3. Zeytinyağı

Zeytinyağı, sebze ve yağlı tohumlardan elde edilen neredeyse bütün bitkisel yağların aksine herhangi bir kimyasal işleme uğramadan üretilen, üretildiği anda tüketilebilen tek sıvı yağdır. Diğer yağlar ise çeşitli işlemlere tabi tutularak rafine edilmekte aksi hâlde tüketilememektedirler. Zeytinyağı ise zeytinin sıkılarak yağının çıkarıldığı andan itibaren yenebilir ve besin değeri açısından diğer yağlara göre oldukça zengindir. Eşsiz tadı ve lezzeti ile salata, kahvaltılıklar ve yemeklerde kullanıldığında yemeğin zevkle yenmesini sağlamaktadır (Durlu Özkaya, 2009).

Zeytinyağının kendine özgü tat, koku, renk ve aromasını değiştirebilecek 4 unsur bulunmaktadır. Bunlar aşağıda ifade edildiği gibidir (Ünsal, 2016);

- Güneş ışığı zeytinyağının tadının acılaşmasına neden olmaktadır. Bu sebeple zeytinyağları kapalı, ışık almayan yerlerde muhafaza edilmelidir. Satın alınacak zeytinyağının da ışığa maruz kalmamış olmasının tercih edilmesi gerekmektedir.

- Işık ve sıcaklık zeytinyağının asit oranını artırıp yapısını bozup yabancı tat ve kokulara ortam oluşturmaktadır. Bu sebeple ihtiyaç olacak miktarı aşmamak kaydıyla

stoklanması gereken zeytinyağı serin ve karanlık bir yerde saklanmalıdır. Kilerde ya da dolapta yaklaşık 18 °C’de saklanmalı soba ya da kalorifer gibi ısı kaynaklarından uzakta olmalıdır.

- Zeytinyağı hava ile temas ettiğinde oksidasyona uğramaktadır. Oksidasyon da yağı ekşiterek tadını bozmaktadır. Bu sebeple zeytinyağı şişelerinin ağzının kapalı tutulması gerekmektedir. Şişede eksilen yağın yerine takviye yapılması da şişe ile kapak arasındaki hava boşluğunu azaltmak açısından gereklidir.

- Zeytinyağı şarap gibi mahzende yıllandıkça değerlenen bir ürün değildir. Her zeytinyağının kendine has renk, koku ve tadını aynen koruyabilme süresi ortalama 1,5 seneyi geçmemekle birlikte bekledikçe bozulmasa bile aromasını yavaş yavaş yitirip rengi giderek açılmaktadır.

Raf ömrü 18 ay olan zeytinyağının son kullanma tarihi geçtikten sonra tüketilmesi sağlık açısından doğrudan tehlike yaratmamakla birlikte zamanla asit oranının yükselerek tadında değişme, acılaşma olacağı unutulmaması gerekmektedir. Ayrıca mide hassasiyeti olan kişilerde acılaşmış yağın mideyi etkileyebileceği unutulmamalıdır (Durlu Özkaya, 2009).

Zeytinyağlarının beklerken kalitesinde bozulma olmaması için uygun şartlarda saklanması gerekmektedir (MEB, 2011f). Eski dönemlerde zeytinyağı küplerde, amforalarda, deri kırbalarda taşınmış, saklanmasında ise içi 100-300 kilo yağ alabilen, içleri sırlı, ağız ve taban kısımları dar, ortası ise geniş küpler tercih edilmiştir. Bu küpler serin, güneş görmeyen mahzenlerde, yarısına kadar toprağa gömülü bir şekilde saklanmıştır (Ünsal, 2016).

Ayrıca saraylarda, konaklarda, yağhanelerde ve kalabalık nüfuslu evlerde zeytinyağının saklanmasında içi özel bir alaşımla kaplanmış büyük ya da küçük yeraltı sarnıçları kullanılmıştır. Günümüzde cam damacaneler, şişeler, tenekeler, plastik bidonlar ve pet şişeler aynı işlevi görmektedir (Ünsal, 2016). Zeytinyağını saklamak için kullanılabilecek en uygun malzeme ise cam, porselen ya da krom nikel kaplardır. Plastik ve diğer metal kapların kullanılmamasında fayda vardır (Durlu Özkaya, 2009).

2. GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Araştırmanın bu kısımda gıda saklama yöntemleri hakkında bilgiler verilmiştir. Gıdaların saklanması, gıdaların saklanma sebepleri, gıda saklama yöntemleri ve gıda saklamada kullanılan ambalajlardan bahsedilmiştir.

2.1. GIDALARIN SAKLANMASI

Gıdaları saklamak sadece mevsimlik gıda hazırlamak üzere yapılan gündelik bir uğraş olmayıp belli bir bölgenin ya da ülkenin yemek ve kültür tarihini tamamlayan bir aşçılık geleneğidir. Gıdaları saklama düşüncesi sadece günlük gıda ihtiyacımızı karşılamak düşüncesiyle doğmamıştır. Kimliğimizin birer parçası olmaları, bizlere bir anlam ifade etmeleri, geçmişi hatırlatmaları, tat ile doku arasında bir bağ kurmaları, ayrıca yiyeceklerin daha iyi kontrol edilebildiği günlere geri dönme isteği de gıdaları saklama düşüncesinde etkili olmuştur (Croxford, 2011).

2.2. GIDALARIN SAKLANMA SEBEPLERİ

Baysal (1977) gıdaların çeşitli gıda saklama yöntemleri ile farklı bir ürüne dönüştürülmesinin amaçlarını şu şekilde ifade etmiştir:

- Gıdaların saklanması ve taşınmasını kolaylaştırmak.
- Çeşitli gıdaların bulunmayan mevsim ve yörelerde bulunmasını sağlamak.
- Gıdaların lezzetini ve görünüşünü hoş a gider duruma getirmek.
- Gıdaların hazırlanmasında, pişirilmesinde kolaylık sağlamak ve çeşidini arttırmak.
- Gıdaların içeriğinde bulunabilecek zararlıları yok etmek. Zararlılar mikroorganizmalar olabildiği gibi toksik ve sindirimi zorlaştırıcı da olabilmektedir.
- Gıdaları karışımlar haline getirerek besin değerlerini yükseltmek.

Ersoy (1990), ev kadınlarının ev teknolojisi ile gıdaları saklamasının nedenlerini; daha kaliteli olması, daha ucuz olması, daha temiz olması, ailelerin alışkanlığı olması, evde hazır yiyecek bulunması şeklinde sınıflandırmıştır.

Cılızoğlu Eryılmaz (1999)'a göre mevsimlik gıda hazırlamadaki amaç; farklı ürünler sunmak, tek taraflı beslenmenin önüne geçmek, gıdaları bol ve ucuz olduğu mevsimlerde alıp hazırlayarak aile ekonomisine katkı sağlamaktır.

Urbaş (2008), geleneksel hazırlama ve saklama yöntemleri kullanılarak hazırlanan bazı yöresel gıdaların kullanılma amaçlarını; besin ihtiyacı, enerji ihtiyacı, sağlık için, keyif için, doğal olması, tatlandırıcı olarak sınıflandırmıştır.

Gıdaların çeşitli şekillerde tüketilebilir hale getirilmesi işlemleri geçmişte daha çok ev ortamında yapılırken günümüzde sanayileşme ile birlikte fabrikalarda

yapılmaktadır. Ancak yine de ülkemizde hala birçok gıda özellikle kırsal bölgelerde çeşitli sebeplerle ev ortamında çeşitli yöntemler uygulanarak bulunmayan mevsimlerde tüketilebilir hale getirilmektedir. Gıdaları saklamanın amaçları şu şekilde sıralanmaktadır (MEB, 2011a):

- Gıda endüstrisi için gıdanın biçimini ve niteliklerini, pazarlanmasını kolaylaştırarak ve tüketici için daha cazip hâle gelecek şekilde değiştirmek.
- Aileler için az bulunur ve pahalı oldukları dönemlerde kullanmak üzere saklamak ve aile ekonomisine katkıda bulunmak.
- Bozulma ve çürümeye neden olabilecek etkenleri ortadan kaldırmak ya da etkilerini en aza indirmek.
- Bulunabilecek bütün zararlı mikroorganizmaları yok etmek ya da etkisiz hâle getirmek.
- Yiyeceğin besin değerini artırmak.

Onur vd. (2017), gıdalara saklama yöntemi uygulayarak saklamanın sebeplerini; fiyatının pahalı olduğu dönemlerde bol miktarda bulundurmak için, kendi üretiminden dolayı bol miktarda olduğu için, üretiminin olmadığı dönemlerde bulunmasını sağlamak için, bozulmasını engellemek için, tat-kıvam gibi özelliklerini uzun süre koruyabilmek için ve karışım haline getirerek besin değerini arttırmak için şeklinde ifade etmişlerdir.

Uluer Saygın ve İlban (2019), geleneksel gıda saklama yöntemlerini tercih sebeplerini; sağlık (daha sağlıklı olduğu için), dayanıklılık (dayanıklı ve lezzetli olduğu için), geleneksellik (geleneksel olduğu ve büyüklerden görüldüğü için) ve ihtiyaç (ihtiyaç karşılamak, mevsimi dışında bulunması için) olarak kodlamışlardır.

Baylan Kalaycı (2020), mevsimlik gıdaların tüketilme sebeplerini; damak tadına uygun olması, çocukların ileride mevsimlik gıda hazırlama alışkanlıklarının sürdürülmesi, geleneklerin devamlılığı, ucuz olması, bölgesel tanınma (ün), doğal olması (katkı maddesi bulunmaması), sağlıklı olması, gıda güvenliğine dikkat edilmesi ve hijyenik olması şeklinde ele almıştır.

Literatürde yapılan çalışmalara göre bu araştırmada gıdaların çeşitli yöntemler uygulanarak saklanmalarının sebepleri; bozulmayı önlemenin yolu olarak, geleneksellik açısından, iktisadi açıdan, lezzet açısından, mevsimsellik açısından ve pratiklik açısından gıda saklama olarak belirlenerek ele alınmıştır.

2.2.1. Bozulmayı Önlemenin Yolu Olarak Gıda Saklama

Gıdalardaki çeşitli mikroorganizmalar, kendileri için gerekli olan gıdaları üzerinde yaşamlarını sürdürdükleri üründen sağlarken metabolizma atıklarını da ortama vermektedirler. Aynı zamanda her gıdanın yapısında doğal olarak bulunan enzimlerin etkinlikleri de devam etmektedir. Tüm bunların sonucunda da gıdalarda birçok fiziksel ve kimyasal değişimler gerçekleşerek ürün tüketilemeyecek duruma gelmekte bozulmaktadır. Kısaca gıdalarda bozulma; “tüketilebilir durumun yitirilmesine yönelik, bileşim ve karakter özelliklerini değiştirebilecek doğrultuda kayıpların oluşması” şeklinde ifade edilmektedir (Bulduk ve Bulduk, 2014). Çabuk bozulan ve uzun süre dayanabilen (dayanıklı) gıdalar Tablo 20’de gösterilmiştir.

Tablo 20. Çabuk Bozulan ve Uzun Süre Dayanabilen (Dayanıklı) Gıdalar

Çabuk Bozulan Gıdalar	Uzun Süre Dayanabilen (Dayanıklı) Gıdalar
Et, tavuk, balık	Tahıllar
Et ürünleri (salam, sosis vb.)	Kurubaklagiller
Süt, yoğurt, peynir vb. besinler	Kuru meyveler
Yumurta ve yumurtadan yapılan besinler	Kuru yemişler
Pişmiş yemekler	Baharatlar
Artan yemekler	Şeker
Taze sebze ve meyveler	Yağ
Soslar, kremler	Turşu-sirke
Kapağı açılmış konserve	Salça
Tereyağı ve margarinler	Kapağı açılmamış konserve
Vakumlu, paketlenmiş ürünler	Reçel-marmelat
	Patates-Kuru soğan, sarımsak

Kaynak: Bulduk ve Bulduk, 2014

Çoğu gıda maddelerinin bileşiminde yer alan su, gıdanın kimyasal ve mikrobiyal bozulmasında oldukça etkin rol oynamaktadır. Bu sebeple su, gıdanın kimyasal ve mikrobiyal bozulmasında etkin bir rol oynadığında gıdadaki su aktivitesinin çeşitli gıda saklama yöntemleriyle (kurutma, dondurma, tuzlama vb.) kontrol edilebilir düzeye düşürülmesi gerekmektedir (Aktan, Yücel ve Kalkan, 1998).

Gıda saklama yöntemleri, bozulmaya neden olan mikroorganizmaların yaşamsal ihtiyaçlarını tespit ederek onları bu ihtiyaçlarından mahrum bırakıp gelişimlerini yavaşlatmak ya da yaşam ortamlarını değiştirerek faaliyetlerini durdurmayı sağlamak gibi yöntemlerle geliştirilmiştir. Atalarımız bu yöntemleri kazara ya da deneme yanılma yoluyla keşfetmişlerdir. Böylelikle, hem günümüzde halen kullanılan yöntemlerle hem de eski yöntemlerin modernleşmiş halleri ile çok çeşitli gıdaları korumayı başarmışlardır (Croxford, 2011).

2.2.2. Geleneksellik Açısından Gıda Saklama

Kış ya da yaz ayları için gıdanın bol bulunduğu aylarda yapılan geleneksel mevsimlik gıda hazırlıkları, kadınlar tarafından görsel ve sözlü anlatım yoluyla kuşaktan kuşağa aktarılan bir dizi teknik bilgi ve deneyimi içermektedir. Modern mutfakta daha çok yazılı ve görsel kaynaklar yoluyla gerçekleşen bu aktarım, geleneksel kesimde “anneden kıza, nineden toruna” aktarılmakta ve bu şekilde nesiller boyu sürdürülen bir sözlü miras ürününe dönüşmektedir (Kadıoğlu Çevik, 2014). Mevsimlik gıdaların hazırlanması, kadınlar arasında yardımlaşma geleneğini de doğurmuştur. Erişte (ev makarnası) kesiminde, pekmez kaynatmada, salça yapımında, turşu kurmada, tarhana yapımında komşular birbirlerine yardım etmektedirler. Bu gelenek, toplumsal dayanışmanın en güzel ifadesi haline gelmiştir (Tezcan, 2000).

2.2.3. İktisadi Açısından Gıda Saklama

Türk mutfağının en az yemek pişirme kadar hatta daha da önem arz eden uygulaması kiler hazırlıkları başlı başına bir ev ekonomisi konusudur (Üçer, 2009). Evlerde, özellikle sebze ve meyvenin bol ve ucuz olduğu mevsimde hazırlanan gıdaların ev ekonomisine katkıları olmaktadır. Küçük yerleşim bölgelerinde, köy ve kentlerimizde yaşayan halk ihtiyaçlarını karşılayacak mevsimlik gıdalarını kendi hazırlamaktadır (Tüter, 1997). Mevsimlik hazırlıklar, aile ekonomisine büyük fayda sağlamakla birlikte yemek hazırlarken güçlük çekilmemesi ve yapılan hazırlıkların aile fertleri tarafından takdir edilmesi açısından önemlidir (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999).

2.2.4. Lezzet Açısından Gıda Saklama

Gıda saklama yöntemleri uygulanarak elde edilen gıdaların saklanma sebeplerinden biri de lezzet kaygısıdır. Hazırlanan gıdanın kişi tarafından beğenilerek tüketilmesi, damak tadına uygunluğu gıdaların çeşitli yöntemlerle saklanmasına sebep olmaktadır.

2.2.5. Mevsimsellik Açısından Gıda Saklama

Ülkemiz mevsim özellikleri bakımından farklılık gösterdiği için, her mevsimde o mevsime özgü ürünleri bulmamız oldukça zordur. Yaz mevsiminde sebze ve meyvenin bol olması sebebiyle kış yiyeceklerinin çeşidini artırmak ve kış ortasında yaz mevsimini sofralara getirebilmek için mevsimlik gıda hazırlamak çok eskiden beri bilinen bir görenektir (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999). Yiyeceklerin hasat sezonu dışında da ağız tadıyla tüketilmek üzere fermente edilerek saklanması, kurutma ve tuzlama

yöntemlerinin uygulanabilmesi için elverişsiz olan, nemli ve soğuk bölgelerde ayrı bir önem taşımaktadır. Uzun kışların yaşandığı bölgelerde fazla besin üretilmemesi, mevsimlik gıdaların soğuk aylarda tüketilmek üzere saklanması gerekmektedir (Croxford, 2011).

2.2.6. Pratiklik Açısından Gıda Saklama

Toplumların gıda tüketim alışkanlıkları hızlı bir şekilde değişmektedir. Her mevsim istenilen gıdanın satın alınarak tüketilmek istenmesi; fazla uğraşı gerektirmeyen, sağlıklı, temiz ve kolay tüketilen meyve ve sebze konservelerinin ve dondurulmuş gıdaların gelir düzeyi yüksek, çalışan birey sayısı fazla ve özellikle de çalışan kadınların bulunduğu ailelerde tüketimini gittikçe arttırmaktadır. Bu durumun en önemli sebebi aile bireylerinin zamanlarının büyük bir bölümünü iş hayatında geçirmesinden kaynaklanmaktadır (Tüter, 1997; Ceyhun Sezgin, 2015).

2.3. GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ

Çevrede yetişen bitki, toprak yapısı, iklim ve coğrafya gibi pek çok faktörün etkisiyle gıda tüketimi gerçekleşmektedir. Birçok gıda mevsimi dışında tüketilmek üzere gıda saklama yöntemleri uygulanarak saklanmaktadır. Günümüzde toplum yaşam tarzı hızlı bir değişim geçirmektedir ve bu değişim o topluma ait kültürün ve buna bağlı olarak beslenme kültürünün de değişime uğraması demektir. Hazır gıdalara ulaşımın kolay olduğu günümüzde kadınlar gıda saklama yöntemlerini uygulamaktansa gıdaları hazır olarak satın almayı tercih etmektedirler. Kadının özellikle iş hayatına girmesi ile unutulmaya başlayan geleneksel gıda saklama yöntemlerinin gelecek kuşaklara aktararak sürdürülebilirliğinin sağlanması ve yöntemlerin doğru bir biçimde korunması önem arz etmektedir (Uluer Saygın ve İlban, 2019).

Bu araştırma kapsamında ele alınan gıda saklama yöntemleri; kurutma, tutsüleme (dumanlama), tuzlama, fermentasyon (mayalama), sıvı yağ-iç yağında saklama, kuyulama (toprak altına gömme), yoğunlaştırma, baharat katarak saklama, şekerleme, konserve ve dondurmadır.

2.3.1. Kurutma

Gıdaların kurutularak dayanıklı hale getirilmeleri insanoğlunun uyguladığı en eski gıda saklama yöntemleri arasındadır. Gıdanın içeriğindeki suyun uzaklaştırılarak mikroorganizmaların varlıklarını sürdüremeyecekleri bir ortam sağlanması hem gıdanın bozulmasını hem de olası gıda zehirlenmelerini engellemektedir. Gıdalardan suyun

uzaklaştırılabilmesi için insanoğlu güneşi kullanmıştır ve günümüzde hala yaygın bir şekilde kurutma yöntemi gıdaların kurutulmasında kullanılmaktadır. Güneş gören bir alanda yaş gıdalar temiz bir bez ya da kap üzerine serilerek kurutulmaktadır. Ancak bu geleneksel yöntemin bazı dezavantajları da bulunmaktadır. Bunlar; enerji kaynağı güneşten sağlanması sebebiyle günün belli bir kısmında kurutma yapılabilmesi ve bundan dolayı gıdaların kuruma sürelerinin uzayarak küflenme başta olmak üzere çeşitli mikroorganizma faaliyetleri sonucunda gıda kalitesinin düşmesi hatta tüketilemez hale gelmesi, kurutma esnasında gelişen küfler sayesinde üretilen zehirli bileşiklerin ciddi sağlık problemlerine sebep olması ve güneş altında kurumaya bırakılan gıdaların kuş, böcek ve hava akımlarına maruz kalarak gıdada istenmeyen bulaşmaların söz konusu olabilmesidir (Ağçam, 2019). Gıdalar, güneşte veya açık havada kurutulmalarının dışında fırında veya kurutma dolaplarında da kurutulmaktadırlar (Tüter, 1997).

Gıdaları kurutma yöntemiyle saklamanın avantajları ise; gıdadaki mevcut suyun bozulmaya sebep olmayacak düzeye kadar azaltılmasının kesin bir saklama olanağı sunması, diğer yöntemlerle saklanan gıdalara göre besin öğeleri açısından yoğunlaştırılmış bir nitelik kazanması, en ucuz saklama yöntemi olması, daha az işçilik ve daha az ekipman gerektiği gibi bunların depolanması ve taşınmasında da daha az masraf yapılması ve kurutulmuş ürünlerin çoğunun özel kullanım alanlarının olmasıdır (Cemeroğlu ve Acar, 1986). Kurutulmuş gıdalar, halkın ihtiyaçları dışında, ticari değer de taşımaktadır (Tüter, 1997).

Meyvelerden; elma, armut, yarma şeftali, kayısı, vişne, kiraz, erik, dut, üzüm, incir, sebzelerden; bamya, biber, bezelye, nohut, bakla, fasulye, patlıcan, soğan, sarımsak, kabak, acur, yeşilliklerden; maydanoz, nane, dereotu, fesleğen, kekik, defne, biberiye, bergamut vb. unlu mamullerden; tarhana, makarna, kuskus, bulgur ve et, balık ve bunlardan elde edilen gıdalar kurutularak saklanmaktadır (Tüter, 1997).

Kurutulduktan sonra gıdaları temiz torbalara, kutu, kavanoz gibi kaplarda serin, karanlık, kuru ve havalandırılabilen yerlerde saklamak gerekmektedir. Kurutulmuş gıdaların saklandığı yerin nemli olması küflerin çoğalmasına neden olmaktadır. Gıdalar yerden yüksek raflarda, üzerleri kapalı olarak; birbirlerine benzeyenler bir araya konarak saklanmalıdır (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999; Baysal, 2009).

2.3.2. Tütsüleme (Dumanlama)

Gıda saklama yöntemlerinden biri olan tütsüleme en eski yöntemlerden biridir ve ilk olarak ne zaman uygulandığı bilinmemekle beraber ateşin keşfinden beri tütsüleme yönteminin uygulandığı düşünülmektedir (Gürbüz vd., 2003).

Günümüzde genel olarak ısısal işlemle birlikte uygulanan tütsüleme yönteminin nedenleri şu şekildedir (Kundakçı, 1979):

- Tadın gelişimi
- Antimikrobiyal etki
- Yeni ürün elde etme
- Renk oluşumu
- Antioksidan etki

Tütsüleme yöntemi, yanan bitkisel malzemenin sebep olduğu dumanın nem içerikli olarak gıda maddeleri üzerinde uygulanması ve belirli sıcaklığın meydana getirdiği su kaybı sebebiyle gıda maddelerinin dayanıklılığını arttırmasının yanında şekil, tat ve kokusunun değişimidir. Bu yöntem uygulanırken meşe, gürgen, akçaağaç, kiraz, ceviz, elma gibi katran oranı düşük ve sert odun yapısındaki ağaçların talaşları kullanılmaktadır. Çam ve diğer yumuşak iğne yapraklı ağaçlar tütsüleme amacıyla kullanılmazken mutlaka doğal ağaç malzemeleri kullanılmalıdır. Boyalı, cilalı, yapışkanlı, macunlu gibi kimyasal maddeleri içeren ağaç malzemeleri tütsüleme için kesinlikle uygun değildir (Güllü ve Karagöz, 2020). Tütsünün elde edilmesi için hayvan gübresinden mısır koçanına, yumuşak ve sert odunların bütün çeşitlerine kadar pek çok malzeme kullanılmaktadır (Kundakçı, 1979).

2.3.3. Tuzlama

Tuzlama, gıdaların saklanmasında uygulanan yöntemlerden biridir. Tuzun görevi, güneş ya da ısınkinden farklı olsa da, amacı yine gıdalarda bulunan sıvıyı kurutmak ve bozulmaya yol açan faktörlerin hayatta kalmasını engellemektir (Croxford, 2011). Tuzlama yöntemi, kuru tuzlama ya da salamura (tuzlu su) şeklinde uygulanmaktadır (Tüter, 1997).

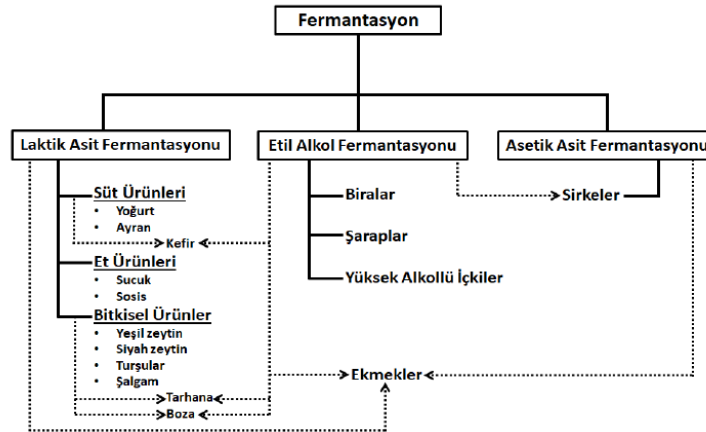
Pastırma, zeytin, çiroz, salça gibi gıdalara kuru tuzlama yapılarak dayanıklılıkları arttırılmaktadır. Bazı sebzelerde kuru tuzlama yöntemiyle

saklanmaktadır. Turşu çeşitleri, zeytin salamurası ve bazı sebze çeşitleri de tuzlu su içerisinde saklanmaktadır. Tuzlu su karışımına salamura denmektedir (Aksoylar, 1954). Salamura, gıdaların uzun süre bozulmadan dayanabilmesi için uygulanan bir yöntemdir. Gıdaların tuzlu su içerisinde bekletilerek fermente edilmesi esasına dayanmaktadır. Bu sayede gıdalar yavaş yavaş olgunlaşarak uygun koşullarda saklandığında uzun süre bozulmadan kalabilmektedir (Yemek, 2017).

2.3.4. Fermantasyon (Mayalama)

Fermantasyon, mikroorganizmaların başta şekerler olmak üzere organik molekülleri çeşitli biyokimyasal süreçlerle farklı organik moleküllere dönüştürülmesi olup şekerlerin mayalar tarafından etil alkole, bakteriler tarafından laktik asit veya asetik aside dönüştürülmesi bir fermantasyon işlemidir. Gıda saklama yöntemi olarak fermantasyonun uygulanması M.Ö. binlerce yıl öncesine kadar dayandığı arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkmıştır. Fermantasyon yöntemiyle üzümünden şarap, arpadan bira, tahıllardan ekmek ve çeşitli bitkisel gıdalardan turşular üretilerek daha uzun süre dayanan gıdalar elde edilmiştir. Geleneksel gıdaların elde edilmesinde en önemli rolü laktik asit fermantasyonu, etil alkol fermantasyonu ve asetik asit fermantasyonu üstlenmektedir (Ağçam, 2019). Fermantasyon süreci ve sonucunda elde edilen ürünler Şekil 1’de belirtilmiştir.

Şekil 1. Fermantasyon (Mayalama) Süreci



Kaynak: Ağçam, 2019

2.3.5. Sıvı Yağ ve İç Yağında Saklama

Ülkemizin Güneydoğu bölgesinde gıdaları saklamada sıvıyağ kullanımı oldukça yaygın bir uygulamadır. Top şeklindeki peynirler zeytinyağı dolu kavanozlarda saklanmaktadır. Bu yöntem kavrulan etlerin içyağıyla korunması şeklinde olup,

zeytinyağı peynir ile hava arasında koruyucu bir katman oluşturarak oluşabilecek kirliliğin gıdayla temasını azaltarak koruma saklamaktadır. İç yağı ve sıvı yağ ile saklamada etlerin kavrulması peynirlerin ise olgunlaştırılarak sularının alınması gerekmektedir. Şişeleme yöntemi, Victoria Dönemi'nde İngilizlerin düzenli olarak kullandığı bir yöntem olup gıdaların üst kısımları sade tereyağı ile kaplanarak korunmuştur. Tereyağı altında saklanan köfteler, günümüz Batı Avrupası'nda da yaygın olarak tüketilen gıdalardandır. Birçok yarı ve tam kurutulmuş sebzenin yanı sıra balıkların da sıvıyağda saklanmaları oldukça yaygındır (Croxford, 2011).

Her ne kadar yağ oranı yüksek olan gıdalar bozulmaya daha elverişli olsa ve sıvıyağ ve içyağı bir koruyucu madde olmasalar da gıdaların hava ile temasını engelledikleri için koruyucu görev üstlenmektedirler. Yağlar ısıtılıp çeşitli ot ve baharatlarla karıştırılarak yiyecekleri lezzetlendirmek amacıyla üzerlerine dökülmektedirler. Sıvıyağ ya da içyağında saklanan gıdalar tüketildikten sonra geriye kalan aromatik yağ yemek pişirmede kullanılabilir (Croxford, 2011).

2.3.6. Kuyulama (Toprak Altına Gömme)

Günümüzde Anadolu'da hala yaygın olarak uygulanan kuyulama, toprağa gömme yöntemi, farklı gıda maddeleri için kullanılmaktadır. Testiler içinde et, peynir, yoğurt, tereyağı ya da elma, patates gibi tarım ürünleri kuyulama yöntemiyle saklanmaktadır. Doğu Anadolu (Hakkâri, Van, Kars, Bitlis), Güneydoğu Anadolu (Diyarbakır, Batman), Orta Anadolu (Sivas, Yozgat, Kayseri), Karadeniz (Amasya, Giresun, Tokat) gibi birçok yörede yaygın olarak gıdalar kuyulanmaktadır (Candan, 2019).

Başta peynir olmak üzere bazı gıdaların doğal olgunlaşma sürecinde başvuru toprağa gömme, kuyulama yöntemi daha çok hava koşullarını kontrol etmek amacıyla kullanılmaktadır. Gıdaların içyağı ya da sıvıyağlarla hava ile temasının kesilmesi, toprak kaplarla toprağa gömülerek saklanmalarının yalnızca bir aşamasıdır. Yeraltı gıdalar için soğuk ve nemli bir ortam sağlamasının yanı sıra havanın ve mikropların gıdaları kirletmelerini büyük oranda engellemektedir. Gıdaları büyük kaplarla kuyulamanın olumsuz yanı ise, topraktan çıkarıldıklarında kirlenme ve bozulma riski artacağından çabuk tüketmek gerekmektedir (Croxford, 2011).

2.3.7. Yoğunlaştırma

Yoğunlaştırma yöntemi, gıda içerisinde bulunan sıvı bileşenlerin mikroorganizma faaliyetlerini ve istenmeyen kimyasal reaksiyonları sınırlandırılmasını sağlayacak düzeye kadar ateş üzerinde ya da ocakta ısıtma işlemi uygulanıp azaltılarak yoğun, konsantre hale getirilmesidir. Isıtma işlemi, gıdada bulunan suyun buhar olarak atmosfere salınmasını sağlamaktadır. Gıda içerisinde ne kadar az su kalırsa mikroorganizmaların faaliyetleri ve kimyasal reaksiyonların gerçekleşmesi için ortam sağlanamayarak dayanıklılığı da o kadar artmaktadır. Sebze ve meyvelerin doğranmaları, ısıtma işlemi sürecince karıştırılmaları, püre haline getirilmeleri ya da elekten geçirilmeleri, içlerindeki suyun dışarı çıkmasını kolaylaştırarak buharlaştıracaktır. Çekirdekleri ayıklanarak yapılan domates ya da biber salçalarından kıvamı katı olanlar, sıvı kıvamlılara göre çok daha dayanıklı olmaktadır. Yoğunlaştırma yöntemi kullanılarak; soslar, biber ve domates salçası, pestiller, reçel ve marmelat, birçok farklı türdeki macun ve ezme, limon, turunc ve nar ekşisi ile meyve pekmezleri hazırlanabilmektedir (Croxford, 2011; Ağçam, 2019).

2.3.8. Baharat Katarak Saklama

İnsanoğlu ilk çağlardan beri faydalanabileceği bitkileri tanımaya başlayarak bu bitkileri besin olarak ve hazırladığı yemeklerin lezzetlerini arttırmada kullanmıştır. Zaman içerisinde beslenmede doğaya olan bağımlılığı azaltmak amacıyla mevsiminde bol bulunan gıdaları bulunmayan zamanlarda tüketebilmek için çeşitli saklama yöntemleriyle saklamayı başarmıştır. Bu saklama yöntemlerinden biri olan baharat katarak saklama yöntemi; gıdaların lezzetini düzenleyerek besin alımını arttırmakta, gıdaların bozulmasının önlenmesine yardımcı olarak dolaylı yoldan beslenmeyi olumlu yönde etkilemektedir (Baysal, 1993).

Sucuk, pastırma, salam, sosis gibi et ürünlerine çeşitli baharatlar katılarak etteki mikroorganizmaların baharat ve ısı yoluyla faaliyetleri durdurulmakta, et de bu sayede daha dayanıklı bir hale gelmektedir (Cılızoğlu Eryılmaz, 1999).

2.3.9. Şekerleme

Şekerleme, şeker ilavesi ile gıdaların mikroorganizma faaliyetlerine karşı korunmasıdır. Meyve ve sebzeler, bu yöntem sayesinde daha dayanıklı hale getirilmektedir. Böylece istenildiği zaman ve istenildiği yerde tüketime hazır

olmaktadırlar. Bu yöntemle dayanıklı hale getirilen meyve sebzeler reçel, marmelat ve jöle olarak tüketilmektedir (Durlu Özkaya vd., 2015).

Şekerleme, tuzlama yöntemine benzer bir gıda saklama yöntemidir. Şeker, mikroorganizmaların gıdadaki suya ulaşmasını engellediği için gıda sanayinde kullanılmaya başlandığında, nem tutucu olarak adlandırılmıştır. Şekerin antimikrobiyal özelliğini koruyabilmesi için ne oranla kullanılması gerektiği oldukça önemlidir. Şeker oranının düşmesi durumunda gıdadaki ulaşılabilir su miktarı artarak gıdanın dayanıklılığı azalacaktır. Şekerleme yöntemiyle saklanan gıdaların raf ömrü taze gıdalara oranla çok daha uzun olmaktadır (Croxford, 2011).

2.3.10. Konserve

Konserve, ısıtma işlemi uygulanarak kavanozda bulunan gıdaların mikroorganizma yükünü azaltıp dış ortamla arasındaki ilişkilerin kesilerek uzun süre saklanmasıdır. Pastörizasyon ve sterilizasyon olmak üzere 2 şekilde yapılmaktadır (Gürsel Çelikel, 2006).

Konservenin amacı, uzun süre saklanmak istenen gıdalarda bozulmaya yol açacak mikroorganizmaların faaliyetlerini durdurmak ve mikroorganizmalar tarafından oluşabilecek bulaşmayı önlemektir. Konservelerde mikrobiyolojik, kimyasal ve fiziksel bozulmaları önlemek için bu gıdaların tüketime kadar geçen her aşamasında sağlıklı hazırlama ve pişirme yöntemlerinin uygulanması ve hijyenik koşulların yeterince sağlanması gerekmektedir (Belibağlı ve İnanç Horuz, 2015).

2.3.11. Dondurma

Gıdaların dondurulması bir çeşit gıda saklama yöntemidir. Gıda maddelerinin yapısında bulunan suyun sıvı halden katı hale geçmesi gıdaların dondurulması olarak tanımlanmaktadır. Gıdaların dondurulmasındaki esas, ortamı mikroorganizmaların faaliyetlerine karşı elverişsiz hale getirmektir (Belibağlı ve İnanç Horuz, 2015).

Dondurulmuş gıdalar genellikle -18 °C veya daha düşük sıcaklıklarda saklanmaktadır. Soğutma yöntemiyle gıdalar birkaç gün veya birkaç hafta süreyle saklanabilirken; dondurma yöntemiyle aylarca, hatta iyi bir ambalajlama yapılmış ise birkaç yıl süre ile saklanabilmektedirler. Dondurma yöntemi, gıdalarda bozulmaya sebep olan mikroorganizmaların yaşayamayacağı ve çoğalamayacağı bir ortam sunmakla birlikte; gıdalarda bozulmaya sebep olan enzim aktivitelerine, kimyasal ve

biyokimyasal olaylara engel olmakta, bunları yavaşlatmaktadır. Gıdaları dondurma yöntemiyle saklamanın avantajları şu şekildedir (Güllü ve Karagöz, 2020);

- Dondurularak saklanan gıdalara koruyucu hiçbir katkı maddesi eklenmesine gerek duyulmamaktadır.
- Dondurularak saklanan gıdaların doğal lezzetlerinde ciddi bir farklılık yaşanmamaktadır.
- Dondurularak saklanan gıdaların besin değerinde ciddi bir kayıp olmamaktadır.

Dondurma yöntemiyle saklamada dikkat edilmesi gereken noktalar ise şu şekildedir (Güllü ve Karagöz, 2020);

- Dondurularak saklanan gıdalarda mikroorganizma düzeyinde azalma gözlenmektedir ancak tamamen yok edilememektedirler.
- Toksinler dondurma yönteminden etkilenmemektedirler.

2.4. GIDA SAKLAMADA KULLANILAN AMBALAJLAR

İnsanlığın ilk yıllarında hayvan derileri, boynuzlar, bambular, geniş yapraklar, örülmüş sepetler, tulumlar daha sonraları amforalar, seramik kaplar; M. Ö. 5000'lerde Mısır'da ahşap kutular, seramikler, cam kaplar; Fenikelilerde şişirme camlar, M. Ö. 2000'lerde Çin'de kağıt ve selüloz lifleri; 18. yüzyıla kadar savaşlar ve orduların uzak yerlerde beslenmesi ve servetin taşınması için sandıklar ve çeşitli malzemeler ambalaj olarak kullanılmıştır. Endüstri devriminden sonra ambalajlama teknolojisi hızla artarak günümüzde önemli bir sektör hâline gelmiştir (MEB, 2012).

Ambalajın bir arada tutucu ve taşıyıcı işlevi sonucu ürünlerin depolanması, taşınması ve korunması yönünden kolaylıklar sağlanırken, ekonomik olarak büyük kazançlarda elde edilmektedir (Bulduk ve Bulduk, 2014). İklim değişiklikleri, depolama ve taşınma sırasında meydana gelebilecek zararlar ambalaj sayesinde önlenabilmektedir. Ayrıca ideal bir ambalaj, içerisindeki gıdayı tozdan, kirden, böceklerden, küften, nemden ve dışarıdan gelebilecek herhangi bir etmenden de korumaktadır (MEB, 2012).

Ambalajlamada kullanılacak malzemeler, istenilen özellikleri yerine getirirken içine konan gıda maddesi ile etkileşim göstermemeli ve insan sağlığına zararlı hale gelmemelidir. Çeşitli ambalaj malzemeleri üretim tekniklerine ve içerdikleri maddelere bağlı olarak kontaminasyona neden olurlar. Bu açıdan bir ambalaj seçiminde özelliklerinden önce insan sağlığı açısından güvenilir olmasına ve kullanılacak

malzemenin formülü, içerdği maddelerin toksitesi ve ekstrakte olma özelliğine dikkat edilmelidir (Bulduk ve Bulduk, 2014).

Eski dönemlerde salça, turşu, pekmez, peynir gibi hacimli gıdalar toprak küp ve çömlleklerde, su kabağından yapılmış kaplarda saklanırken günümüzde bunların yerini plastik kaplar almıştır. Gıda için yapılan plastik kaplar tek sefer kullanılması gerekirken, tekrar tekrar kullanıldıkları görülmektedir. Bu uygulama sağlık için sakıncalı olup bunlar için en uygun ambalaj cam kaplardır (Baysal, 2009).

Plastik ambalajlar, hafif oluşları, gaz ve nem gerginliklerini düşük olması, transparan, biyolojik ajanlardan etkilenmeyen, kimyasal maddelere karşı ve hava şartlarına dayanıklı, üzerine baskı yapılabilen, korozyona dirençli, kırılmayan ve 60-200 °C arasında sıcaklık farklarından etkilenmeyen ambalaj malzemesidir (Bulduk ve Bulduk, 2014).

Plastik malzemeden yapılmış bidonlar gıdaları saklamada kullanıldığında, önce bidonun içine kalın naylon torba yerleştirilmelidir. Böylece plastik kapla gıdanın teması önlenmiş olmaktadır. Reçel, marmelat ve pekmez gibi gıdalar mümkün olduğunca cam kavanoz ve bidonlarda saklanmalıdır (Baysal, 1993).

Ahşap ambalajlar, kereste veya kontrplaktan yapılmak üzere en fazla sandık, kutu, kasa, fıçı ve paket şeklinde kullanılmaktadır. Genellikle yaş sebze ve meyve ambalajı olarak tahta kasalar ve sandıklar kullanılmaktadır. Yüzeyleri pürüzlü ve kıymıklı olduğundan sebze ve meyvelerin zedelenmesine, çürümesine ve bozulmalarına neden olmamaları için kasa ve sandıkların içine renkli sülfür kağıtları yerleştirilerek kullanılmalıdır (Bulduk ve Bulduk, 2014).

Torba ve çuvallar, dayanıklı olmaları, içine konan ürünün kolayca havalanabilmesi, birden fazla kez kullanılabilme özelliği nedeniyle fındık, ceviz, şeker, patates gibi gıdaların saklanması kullanılmaktadır (Bulduk ve Bulduk, 2014).

Kağıt ambalajlar ise, genellikle kuru gıda maddelerinin ambalajlanmasında kullanılan malzemeler olup atık malzemelerden elde edilmemiş olmaları gerekmektedir. Bunun yanı sıra temiz olmalı, toksik ve kirlilik etkenleri içermemelidir. Gıdayla temas yüzeyleri daha dayanıklı ve sağlıklı maddelerle kaplanmış olmalıdır. Bunlar izin verilen maddelerin özelliğini taşımalıdır (Bulduk ve Bulduk, 2014).

3. AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ

Afyonkarahisar, ülkemizde özellikle büyükbaş hayvancılık ve tavukçuluğun yaygın yapıldığı ve geliştiği bir ilimizdir. Ülkemizin önemli kırmızı ve beyaz et üretim merkezlerinden birisi olan il, aynı zamanda yumurta üretiminde de önemli bir konuma sahiptir. Büyükbaş hayvan üretiminin yaygınlığı ili sucuk ve pastırma üretiminde önemli illerden birisi hâline getirmiştir. Afyonkarahisar'ın sucuğu ve pastırması meşhurdur. Her ne kadar sayısı her geçen gün azalsa da büyükbaş hayvan olarak manda yetiştiriciliğinin yaygın olduğu illerden birisi olan Afyonkarahisar, manda sütünden elde edilen “kaymağı” ile ünlü bir ilimizdir. İlimizde hayvansal gıdaların bolca üretilmesi, ayrıca bu ürünlerin (özellikle et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri bilhassa kaymak) yemeklerin hazırlanmasında kullanılması, yemek kültürümüzün gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır (Baytok vd., 2013).

Araştırmanın bu kısmında Afyonkarahisar mutfak kültürü hakkında bilgiler verilmiştir. Afyonkarahisar mutfağına ait gastronomik öğelerden bahsedilmiştir. Aynı zamanda araştırmanın konusu kapsamında Afyonkarahisar'da hazırlanan kiler kültürü unsurları ele alınmıştır.

3.1. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI

Yiyecekler ve yemekler, sosyo-kültürel anlamı olan kültür öğeleridirler. Kültürel ve toplumsal ortamlar, insanların yemek yeme alışkanlıklarıyla doğrudan ilişkilidirler. Kültür ne yiyeceğimizin temel belirtisidir, öğrenilmiştir. Yiyecek alışkanlıkları da küçük yaşlarda edinilir. Öğrenildikten sonra uzun süre değişmez. Yiyecekler, kültürün bütünleyici bir parçasıdır (Tezcan, 2000).

Topluluklar arasında oluşan yemek alışkanlıklarının farklılıklarının belirleyicilerini coğrafi belirleyiciler, kültürel belirleyiciler ve ekonomik yapı ve beslenme politikaları olarak sınıflandırabiliriz (Beşirli, 2012). Ülkemiz, coğrafi bölgelere göre farklı kültürel özellikler gösterir. Öyle ki, Anadolu, bir kültür mozağıdır. İşte bu farklı yöreler yemek alışkanlıklarında da farklılık gösterir. Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde daha önce yaşayan insanların beslenme sistemlerinden etkilenmişlerdir (Tezcan, 2000).

Afyonkarahisar ili kültürel çekicilikler yönüyle zengin bir konumda bulunur. Farklı milletlerin birçok devlet kurduğu Anadolu'da, muhtelif medeniyetlere ait tarihî ve kültürel kalıntıların bir bölümü de Afyonkarahisar'da bulunmaktadır. Afyonkarahisar'daki kültürel çekicilikleri Hitit, Frig, Lidya, Roma, Bizans, Selçuklu ve

Osmanlı Dönemi eserleri oluşturmaktadır. Afyonkarahisar ilinin en önemli kültürel turizm çekiciliğini Frig Vadisi oluşturur. Bunun yanında geleneksel Afyonkarahisar evleri, el ve halı işlemleri, mutfak kültürü, yakın tarihi olayların geçtiği ve Kurtuluş Savaşı'nın yaşandığı en önemli alan olan Başkomutanlık Tarihi Milli Park'ı, Konya'dan sonra ikinci derecede öneme sahip olan mevlevihanesi, ilin çeşitli bölgelerinde gerçekleştirilen fuarlar, festivaller, şenlikler ilin kültürel turizm çekiciliklerini oluşturmaktadır (Özdemir ve Kervankıran, 2012).

Yemek çeşitleri, yapımı, kullanılan malzemeler, Anadolu'da bölgeler arasında geniş bir farklılaşma gösterir (Tezcan, 2000). Türkiye'nin birçok yerinde olduğu gibi, Afyonkarahisar mutfağındaki zenginlik de Orta Asya'dan, Balkanlar'dan, Mezopotamya'dan taşınan ve Anadolu topraklarında buluşan ürünlerin çeşitliliği ile uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim sonucunda ortaya çıkmıştır. Bu da Afyonkarahisar'a gelen ziyaretçilere farklı lezzetler sunma imkânı vermektedir (Zengin ve Gürkan, 2019).

Afyonkarahisar Ege Bölgesi'nde yer alan bir il olmasına rağmen Ege mutfak kültürünü yansıtmamakta, daha çok mutfak kültürü İç Anadolu Bölgesi'ne benzemektedir. Ege mutfak kültüründe zeytin, zeytinyağı, otlar ve sebzeler kullanılırken Afyonkarahisar'da hamur işleri ve et yemekleri ön plana çıkmakta, çoğunlukla yemekler et ve et ürünleriyle hazırlanmaktadır. Afyonkarahisar Mutfağı'nı diğer mutfaklardan ayıran en önemli husus ise haşhaş, iç yağı, manda sütü ve ürünleri kullanımıdır. Özellikle hamur işlerinde haşhaş ve iç yağı kullanılarak farklı lezzetler elde edilmektedir (Çelik ve Mutlu, 2019). Sebzelerden en çok kullanılanı patlıcandır. İlde sadece patlıcandan 22 çeşit yemek yapılmaktadır (Nasrattınoğlu, 1974; Baysal, 1993). Afyonkarahisar mutfağına ait patlıcanlı lezzetler Tablo 21'de, Afyonkarahisar mutfağına ait yöresel yemekler ise Tablo 22'de gösterilmektedir.

Tablo 21. Afyonkarahisar'da Patlıcan Kullanılarak Hazırlanan Yemekler

Afyonkarahisar'da Patlıcan Kullanılarak Hazırlanan Yemekler	
Etli Patlıcan	Patlıcan Gömmesi
Etli Patlıcan Sarması	Patlıcan Küllemesi
Hünkâr Beğendi	Patlıcan Köftüsü
İmam Bayıldı	Patlıcan Oturtma
Kavurmalı Patlıcan Kebabı	Patlıcan Pilakisi
Nohutlu Patlıcan Musakkası	Patlıcanlı Pilav
Patlıcan Böreği	Patlıcan Sırt Dolması
Patlıcan Çöp Kebabı	Patlıcan Turşusu
Patlıcan Doğraması	Patlıcan Yahnisi
Patlıcan Dolması	Yanı Yarnna
Patlıcan Ezmesi	Yoğurtlu Sarımsaklı Patlıcan Tava

Kaynak: Nasrattınoğlu, 1974; Baysal, 1991

Tablo 22. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Yöresel Yemekler

Kategori	Yemek Adı	Kategori	Yemek Adı
Çorbalar	Arabaşı	Sebze Yemekleri	Badılcan Böreği
	Düğün Çorbası		Badılcan Musakka
	Göce Tarhanası		Bamya Yahnisi
	Hamur Çorbası		Düğülü Dolma-Sarma
	Miyane Çorbası		Ebegümeçi Kavurması
	Pirinç Çorbası		Ispanak Kavurması
	Sakala Çarpan Çorbası		İlibada Dolması
	Tarhana Çorbası		Kabak Musakka
	Toyga Çorbası		Maydanoz Musakka
			Patates Böreği
Et Yemekleri	Bütüm Et		Pırasa Musakka
	Çullama Köfte (Köttü)	Pilavlar	Semizlik
	Dolgulu Köfte		Sırt Dolması
	Duvaklı Hindi		Uzun Kabak Yemeği
	Fırında Sac		Yalancı Dolma-Sarma
	Göce Köftesi (Köttüsü)		Haşgeşli Pilav
	İşkembe (Garın)		Mercimekli Pilav
	Göveç		Özbek Pilavı
	Keşkek		Solta Pilavı
	Paça Kebabı (Paçık)	Tatlılar	Ağız
	Piyazlı Patlıcan		Armut dolması
	Ramazan Kebabı		Aşure
	Sulu Köfte (Köttü)		Ayva Tatlısı
	Tas Eti		Baklava
	Zürbiye		Bisküvi
Hamur İşleri	Afyon Patatesli Ekmegi		Cücük Tatlısı
	Afyon Öğmesi		Ekmek Kadayıfı
	Ak Pide		Ekmek Tatlısı
	Ağzı Açık		Elma Dolması
	Bazlama		Elmasiye
	Cızdırma		Erişte Baklavası
	Cırcık Hamurası		Fırma Baklavası
	Cücü		Gurabiye
	Çörek		Güllaç
	Dolam		Haşhaş Helvası
	Göce Böreği		Höşmerim
	Hamursuz		İncir Tatlısı
	Haşgeşli Börek		İrmik Helvası
	Haşgeşli Pide		Kabak Tatlısı
	Haşgeşli Nokul		Kalbura Bastı
	Haşıl		Kar Helvası
	Ispanaklı Börek		Kaymaklı Baklava
	İkiz Börek		Kedikülümbe
	İnce Börek		Kırma Helva
	Katıklı Pide		Lokrna
	Katmer		Muhallebi
	Kaygana		Palize
	Kol Böreği		Su Muhallebisi
	Mercimekli Bükme		Şalvagara
	Nohut Çöreği		Tel Helva
	Ocak Bükmesi		Tez Pişti
	Peksimet		Un Helvası
	Pişi		Un Kurabiyesi
	Puf Böreği		Vişneli Ekmek Kadayıfı
	Suböreği		Yepinti (Gülemez)
	Velense		Yumurta Tatlısı
	Yalın Pidesi	Salata ve Turşular	Afiyan Salatası
	Yufka (Şepit)		Düğü Salatası
Hoşafılar	Ayva Kompostosu		Manda Yoğurtlu Kış Salatası
	Beyaz Kiraz Reçeli		Biber Turşusu
	Elma Hoşafı		Domates Turşusu
	Erik Hoşafı		Havuç Turşusu
	Kayısı Hoşafı		Kelek Turşusu
	Kuşburnu Hoşafı		Lahana Turşusu
	Üzüm Hoşafı		Salatalık Turşusu
	Vişne Hoşafı		

Kaynak: Nasrattınoğlu, 1974; Baysal, 1991; Baytok vd., 2013; Kalkan vd., 2018

Afyonkarahisar ekonomisinin tarım ve hayvancılığa dayalı olması nedeniyle yörede et, sebze, meyve, tahıl ve bakliyat tüketimi yaygındır. Bölgede yaşayan insanlar sucuktan bulgura kadar pek çok ürünü kendisi hazırlayıp tüketmektedir. Özellikle manda sütünden yapılan kaymak, manda yoğurdu, manda peyniri, manda tereyağı yemek ve tatlılara yüksek aroma ve tat vermektedir. Bölgede yetişen gıda ürünlerinin doğal şartlarda üretilmesi, farklı pişirme yöntemlerinin kullanımı, yemeklerin hazırlanmasındaki özen ve yöreye özgü malzemelerin kullanılması gibi nedenlerden dolayı yemekler tat, görünüm ve sunum şekli bakımından farklılık göstermektedir (Çelik ve Mutlu, 2019).

Tarihi ve kültürel çekicilikleri gibi mutfak kültürü de zengin olan Afyonkarahisar 2019 yılında UNESCO tarafından gastronomi alanında “Yaratıcı Şehirler Ağı”na dâhil edilerek kendine has zengin mutfak kültürü tescillenmiştir.

3.1.1. Afyonkarahisar Mutfağının Genel Özellikleri

Afyonkarahisar mutfağının genel özellikleri şu şekildedir (Nasrattınoğlu, 1974; Baysal, 1991; Baytok vd., 2013; Çiftçi, 2019):

- Yörede “haşgeş” olarak ifade edilen haşhaş, Afyonkarahisar lezzetlerinin hazırlanmasında önemli bir yer tutmaktadır. Özellikle hamur işlerinde bol miktarda kullanılmaktadır. Haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, övme, bükme, ağzı açık, katmer gibi hamur işleri haşhaş katılarak hazırlanan hamur işleri arasında sayılabilir.

- Et ve et ürünleri fazlaca kullanılmaktadır. Afyonkarahisar Mutfağı’na ait et yemekleri arasında bütün et, Ramazan kebabı, paça, duvaklı hindi veya kaz ilk sırada gelen yemeklerdendir. İlin önemli gelir kaynaklarından olan sucuk ise kış aylarında en çok tüketilen et ürünlerinin başında gelmektedir. Bunun yanında hayvanın baş ve bacakları ile içkembesinden büyük ölçüde yararlanılmaktadır. Küçük yerleşim yerlerinde hayvan bacakları içinde su bulunan toprak çömleğe yerleştirilerek bir gece mahalle fırınında pişirilerek “paçık” yapılır. Kalan suyu ile de tirit yapılır. İçkembeye "garın" denir ve paça gibi pişirilir. Pişen içkembe söğüş olarak yendiği gibi, yumurtaya bulanarak yağda kızartılır. Ayrıca içkembe kıyılarak soğanla birlikte yahni yapılır. İçkembenin yararlı olduğuna inanılarak bu inanç "üzgünlüğü alır, bunalımdan kurtarır." şeklinde ifade edilmektedir.

- Et yemekleri hazırlanırken yemeklerde kullanılan etler yağlı olduğu için ayrıca yağ ilave edilmez. Etin yağı ile yemek pişirilir. Keşkek, bütün et, taseti (tas kebabı),

paça gibi et yemeklerinin pişme süresinin uzun tutulması (4-6 saat) yemeklere ayrı bir lezzet katmaktadır.

- Yemeklerde iç yağı (don yağı) kullanılmaktadır. Bükme gibi Afyonkarahisar'a özgü lezzetlerin hazırlanmasında iç yağı önemli bir katkı maddesidir. Afyonkarahisar yemeklerinde margarin tercih edilmez.

- Yörede nohut, mercimek, buğday, göce, bulgur ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıklıkla kullanılan ürünlerdir. Örneğin nohut bütün musakkalara katılmaktadır.

- Hamur işleri Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli yere sahiptir. Bükme, ağzı açık, katmer, Afyon ekmeği hamur işlerinden en çok yapılanlarıdır. Çoğunlukla haşhaş ilavesi ile hazırlanan hamur işlerinde, başta mercimek olmak üzere peynir, patates ve kıyma iç malzemesi olarak kullanılmaktadır.

- Bütün sebzelerin yemeklerinin yapıldığı Afyonkarahisar mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan patlıcandan çok çeşitli yemekler yapılmaktadır. Patlıcan böreği Afyonkarahisar'a özgü bir yemektir.

- Afyonkarahisar mutfak kültüründe patlıcan musakka, kabak musakka, pırasa musakka, maydanoz musakka ve patates musakka olmak üzere birçok sebzeden musakka yapıldığı görülmektedir. Afyonkarahisar Mutfağı'nda yapılan musakkaların farkı ise içerisinde haşlanmış nohudun bulunmasıdır.

- Afyonkarahisar'da pilavlar sade yapılmayıp domates, havuç gibi sebzelerle veya mercimek, nohut gibi kuru baklagillerle birlikte pişirilmektedir. Özbek pilavı ve mercimekli bulgur pilavı örnek olarak verilebilir.

- Afyonkarahisar Mutfağı'nın önemli yiyeceklerinden biri de kaymağıdır. Kaliteli kaymak, haşhaş küspesiyle beslenen mandaların sütünden elde edilmektedir. Kaymak, bal ve reçel ile kahvaltılık olarak tüketildiği gibi, meyvelerden yapılan tatlılarda ve ekmek kadayıfında kullanılmaktadır. Bunun yanında koyu şeker şurubu çırpılarak beyazlatılmakta, içine kaymak ve vanilya katılıp yoğrularak, kaymaklı şeker elde edilmektedir.

- Yemeklere hoşaf, yoğurt veya ayran mutlaka eşlik etmektedir.

- Köfteler genellikle düğü adı verilen ince bulgur ile hazırlanmaktadır. Dolma ve sarmalarda iç malzemesi hazırlarken pirinç yerine düğü tercih edilmektedir.

- Afyonkarahisar’a özgü salata ve meze çeşidi fazla olmamakla birlikte Afyon (Afiyan) salatası yöreye özgü bir salata dır. Afiyan, haşhaşın ilk yeşerdiği zamanki taze yapraklarıdır.

3.1.2. Afyonkarahisar Mutfağına Ait Özel Gün Yemekleri

Günlük olarak hazırlanan yiyecekler ile özel gün ve dönemlerde hazırlanan yiyecekler taşıdıkları toplumsal anlam ve mesajlar yönüyle ayrışabilmektedirler. Aile içinde hazırlanan ve yenilen yemekler, bazen o ailede gelenek ve göreneklerin devam ettirilmesinde önemli bir rol üstlenirken bazen de büyüklerden süregelen yemek tariflerini kuşaktan kuşağa aktarılabilmekte ve aile kimliğinin devamına katkıda bulunabilmektedir. Özel gün ve dönemlerde hazırlanan ve sunulan bazı yiyecek ve içecekler de içinde bulunduğu toplumda kimlik duygusunun geliştirilmesinde ve diğer nesillere aktarılmasında önemli rol oynayabilmektedirler (Avcıkurt ve Sarıoğlan, 2019).

İnsan hayatındaki sevinçli ve acılı günlerin diğer insanlarla paylaşılmasında yemek önemli bir araçtır. Özel gün yemekleri insanların beslenmesine katkıda bulunduğu gibi, sosyal yakınlaşmaya ve ahenk içinde birlikte yaşamaya da yardımcı olmaktadır. Özel günler; birey ve aileye özgü olanlar (doğum, söz kesme, nişan, düğün, kına gecesi, gelin alma, sünnet, diş çıkarma, ölüm, adak ve eve konuk davet etme) ve toplumsal yaşamla ilgili olanlar (Ramazan Bayramı, Kurban Bayram, Muharrem Ayı, Kandiller, Yağmur Duası ve Hıdırellez gibi kırd a yapılan faaliyetler) olarak sınıflandırılmaktadırlar (Baysal, 1993).

Toplum yaşamında özel günlerin önemli bir yeri vardır. Besin retiminde ortaklaşa çalışma (imece) yöntemi kullanıldığı gibi, ortak tüketim de gelenekleşmiştir. Türk kültüründe ne şekilde olursa olsun eve gelen konuğa mutlaka yiyecek ve içecek sunulur. Sunulanı almamak ev sahibi için onur kırıcı olarak kabul edilir. Sunulananın niteliği pek önem taşımaz, “konuk umduğunu değil, bulduğunu yer” denir. Kültürümüzde ortak yaşanan simgesi olan çok çeşitli özel günler vardır. Ülkemizin diğer yörelerinde olduğu gibi Afyonkarahisar’da da bu özel günlerde konuklara yiyecek ve içecek sunulur (Baysal, 1991). Afyonkarahisar’da bu özel günlerde sunulan yemeklerin hazırlanmasında tüm becerilerini gösteren geleneksel düğün aşçıları kadın aşılardan oluşmaktadır (Yasak, 1993). Afyonkarahisar’da özel günlerde sunulan yiyecekler ise Tablo 23’te gösterilmektedir.

Tablo 23. Afyonkarahisar’da Özel Günlerde Sunulan Yiyecekler

Özel Günler	Sunulan Yiyecekler
Doğum Daveti	Davet, doğumdan sonra lohusanın evine yakın akrabalar tarafından gönderilen ve takım olarak ifade edilen genellikle pirinç çorbası, kaymaklı palize, tavuk veya et, meyveden oluşan yemeklerle gerçekleşir. Ayrıca loğusa ve konuklara tarçın ve karanfil kaynatılır.
Cenaze	Genelde yakın akrabalar ve komşular Afyon kebabı, düğülü yaprak dolma, etli yaprak dolma, badılcan musakka, maydanoz musakka gibi yemeklerin yer aldığı sıra yemeği hazırlarken, daha uzak olanlar ise tepsi böreği ve hoşaf getirmektedirler.
Sünnet	Yemeklerini aşçıların yaptığı sünnet davetlerinde pilav üstü et veya özbek pilavı, hoşaf, börek, tatlı veya meyve ve bamya sunulmaktadır.
Hacı Daveti	Davette nadiren de olsa sıra yemeği verilebilirken genellikle etli pilav, börek ve vişne hoşafı ikram edilmektedir.
Zınardı Daveti	Geleneksel olarak katıkli pide ve badılcan böreği ikram edilmektedir.
Oğlan Kınası (Asker-Damat Eğlencesi)	Genelde pirinç çorbası, bütün et, patlıcan musakka, yalancı dolma, kaymaklı ekmek kadayıfı veya baklava ve bamyadan oluşan sıra yemeği verildiği gibi haşhaşlı lokul, pide de ikram edilebilmektedir. Sıra yemeğinin yanında meze çeşitleri ve içkide yer almaktadır.
Güveyi Koyma	Kız tarafından kimsenin katılmayıp oğlan tarafının katıldığı bu davette sıra yemeği sunulmaktadır.
El Öpme-Çeyiz İndirme Daveti	Pirinç çorbası, bütün et, musakka, muhallebi, paça, elmasiye, nohutlu tavuk yahnisi, baklava, bamya, taze fasulye veya pirinç pilavı, mevsimine göre meyve ikram edilmektedir.
Nişan-Düğün	Nişanda misafirlere nişan kurabiyesi ikram edilirken, kedi külümbe nişan sonrası kız tarafından oğlan tarafına yapılan bohça ile birlikte gönderilir. Düğünlerde verilen sıra yemeğinde; çorba, duvaklı hindi, paça, elmasiye, patlıcan musakka, tas eti, muhallebi, yalancı dolma, güllaç, tavuk yahnisi, börek, baklava, bamya, pilav, hoşaf sırasıyla yer almaktadır. Bu yemekler arasında dört çeşit et yemeği, dört çeşit tatlı olması kurallaşmıştır.
Kına Gecesi	Ev sahibi, misafirlerine; haşhaşlı lokul, öğme, dolma, reçel, peynir, zeytinle beraber ikram etmektedir.
Ad Koyma	Özel bir yemeği olmamakla beraber, daraltılmış sıra yemeği, haşhaşlı lokul, bükme ikram edilebilmektedir.
Diş Çıkarma	Bu davette diş gölgesi pişirilerek misafirlere ve komşulara ikram edilir. Ayrıca misafirlere bükme, haşhaşlı lokul vişne hoşafıyla birlikte ikram edilir.
Mevlit Okuma	Davetlerde genellikle hoşafla birlikte tepsi böreği, bükme, pişi, ağzı açık veya hamırsız, ırmik helvası ikram edilmektedir.
Nikah	Kaymaklı lokum sunulmaktadır.
Söz Kesme	Türk kahvesi, şeker ve tatlı sunulmaktadır.
Gezek Yemekleri	Afyonkarahisar gezeklerinin vazgeçilmezleri arabası ile tel helvadır. Ancak sıra yemeği de sunulmaktadır. Günümüzde yemekli gezek sayısı oldukça azalmıştır.
Asker Davetleri Bayram Davetleri Gelin Davetleri Hıdırellez Davetleri Ramazan Davetleri	Bu davetlerde çorba, kebab, musakka, dolma, muhallebi, taze fasulye, tatlı olarak ekmek kadayıfı veya baklava ve bamyadan oluşan sıra yemeği ikram edilmektedir.
Muharrem Ayı	Aşure yapılarak komşulara dağıtılmaktadır.
Regaip Kandili	Pişi yapılarak komşulara dağıtılmaktadır.
Mevlüt Kandili	Ağzı açık, bükme, katmer yapılarak komşulara dağıtılmaktadır.

Kaynak: Baysal, 1991; Yasak, 1993; Baytok vd., 2013; Çiftçi, 2019

Afyonkarahisar’da özel gün ve davetlerde mutfak en yoğun günlerini yaşamaktadır. Alışlagelmiş yemek düzeninin dışında daha özen ve gayret gösterilmektedir. Özel günlerin çoğunda “pilav takımı” ve “sıra yemeği” olmak üzere

iki tür yemek listesi uygulanmaktadır. Pilav takımı yemek listesi pirinç çorbası, özbek pilavı, hoşaf, tepsi böreği, ırmik helvası ve bamya çorbasından oluşmaktadır. Yaz aylarında etli patlıcan, etli dolmalar da ikram edilmektedir. Sıra yemeği listesinde ise pirinç çorbası, bütümet, güllaç dolması, tavuk yahnisi, sarma, dolma, börek, kaymaklı ekmek kadayıfı, sonunda da bamya çorbası bulunmaktadır (Baysal, 1991).

Sıra yemeği, belli bir sıra ile sunulmasından dolayı sıra yemeği olarak adlandırılmıştır. Sıra yemeğinde sunulan yemekler en az 40-50 kişi için hazırlanmakta ve meydan sofralarında toplu olarak yenmektedir (Yasak, 1993). Sıra yemeğinde yemek çeşidi, verilen davetin özelliğine göre 10-15 çeşit yemekten 40 çeşit yemeğe kadar çıkabilmektedir. Sıra yemeğinde verilen yemeklerin sayıca fazla olmasının yaratacağı sindirim sorunlarını önlemek amacıyla yemeklerin sonunda bamya çorbasının verilmesi Afyonkarahisar yemek kültürünün önemli bir farklılığıdır (Baytok vd., 2013).

3.1.3. Afyonkarahisar Mutfağında Kullanılan Araç ve Gereçler

Afyonkarahisar Mutfağı'nda kullanılan araç ve gereçler Anadolu Mutfağı'nda kullanılan araç ve gereçlerle benzerlik göstermekle birlikte adlandırmada bazı yöresel farklılıklar meydana gelmiştir. Afyonkarahisar Mutfağı'nda önemli bir yer tutan hamur işlerinde kullanılan araç ve gereçler, diğer yörelere göre çeşitlilik arz etmektedir (Baytok vd., 2013). Bakır tencere (kaymak tavası), elcik ve haşgeş daşı yörede üretilen ürünlerin hazırlanmasında kullanılan yöreye özgü araç ve gereçlerdir. Afyonkarahisar Mutfağı'nda kullanılan araç ve gereçler ve kullanımları Tablo 24'te gösterilmektedir.

Tablo 24. Afyonkarahisar Mutfağında Kullanılan Araç-Gereçler ve Kullanımları

Araç-Gereçler	Kullanımı
Bakır Tencere (Kaymak Tavası)	Alt kısmından yukarıya doğru daralan özel bir tencedir. Kaymak yapımında kullanılır.
Bişirgeç	Bir ucu geniş ve yassı, uzunca bir ağaç malzemedir. Katmer ve şepitin sac üzerinde çevrilmesinde kullanılır.
Boyana	Bir çeşit değirmen olan boyana, yerden bir metre yükseklikte, 3-4 metre çapında, daire şeklinde bir setin üzerinde dik olarak duran geniş çaplı fakat kısa boylu bir silindir şeklindedir. Set üzerine koyulan buğdayın bir at veya katır yardımıyla çevrilerek silindire ezilmesinde kullanılır.
Börek ve Baklava Tepsileri	Börek ve baklava pişirmede kullanılan tepsilerdir. Baklava tepsileri kalaylanmış bakır tepsiler iken börek ve diğer hamur işleri için ise siyah sac veya alüminyumdan yapılmış ve "kara tepsisi" olarak adlandırılan tepsiler kullanılır.
Dığan	Kızartma yapımında kullanılan tavadır.
Elcik	Haşhaş taşında haşhaş ezmeye yarayan iki elle tutulabilen alettir.
Enli-Kıyılı Tepsi	Kenarları normal tepsilere göre daha yüksek olan tepsilerdir.
Eysinti	Ekmek yapımından önce maya üretme ve hamırsız gibi ekmek çeşitlerinin yapımında kullanılan sapsız ve teknedeki küçük, omuzda taşınan bir malzemedir. Çam ağacından yapılmış olanları daha uzun ömürlüdür.
Eysiran	Hamuru parçalara ayırmada ve teknede kalan hamurları sıyırmada kullanılan, demirden yapılmış keskin ağızlı kısa saplı alettir.
Göveç	Fırın yemeklerinin pişirilmesinde kullanılan sarı topraktan elde edilen toprak kaptır.

Tablo 24. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağında Kullanılan Araç-Gereçler ve Kullanımları

Araç-Gereçler	Kullanımı
Haşgeş Daşı	Afyonkarahisar'a özgü bir alettir. Haşhaş ezmesi yapımında kullanılır. İki kısımdan oluşur. Alt taşı dikdörtgen şeklinde kenarları hafif yüksek düz bir taştır. Diğer parça ise ezme işlemi için kullanılan elcik taştır.
İlistir	Geniş çaplı bir süzgeçtir.
Kazan	Özel gün ve davetlerde hazırlanan yemeklerin pişirildiği bakır, demir gibi malzemelerden yapılmış büyük mutfak malzemesidir.
Mahalle Fırını	30 m2 ile 40 m2 arasında değişen büyüklükteki mahalle fırınlarının duvarları taş ve kerpiçtendir. Üst örtüsü kiremit çatılı, zemini topraktır. Ocak kısmı fırının bir köşesine yapılmıştır. Boş kalan fırının yanındaki köşe ise fırının yakacaklarının konulması için kullanılmaktadır. Fırının diğer köşesinde ise yerden yaklaşık 60-90 cm yüksekliğe sahip olan ve eni, fırının büyüklüğüne göre değişen bir seki bulunmaktadır. Seki, hamura ekmek şekli verme işlevi yanında fırından çıkan ekmeklerin havalandırılması işlevini de yerine getirmektedir. Ayrıca haşhaş sürtme ve börek çeşitlerinin yapımında da kullanılmaktadır. Fırının büyüklüğü yerinin büyüklüğü ile doğru orantılıdır. 25-35 adet arasında ekmek alabilecek büyüklüktedir. Elektrikli ızgaralarda yapılan tüm yemeklerin yanı sıra tahıldan elde edilen yiyeceklerin (kızartılanlar hariç) hepsi pişirilebilmektedir.
Mertibane	Yemek servisinde kullanılan bakır bir tabaktır.
Meydan Sofrası	Bağdaş kurularak 30 kişinin yemek yiyebileceği daire şeklindeki sofradır. Çok davetlinin bulunduğu özel gün ve davetlerde kurulur. Yere bağdaş kurulur ve sağ diz sofranın altına sokularak sola doğru tüm misafirler sıralanır. Böylece sağ elle herkes sofrasının ortasına kadar uzanarak yemek yiyebilmektedir.
Oklava	Katmer, şepit, börek gibi hamur işlerinin açılması sırasında kullanılır. Gürgenden yapılır.
Sinit	Üzerinde oklava ile hamur açılabilen çam ağacından yapılmış bir alt malzemedir. Ayrıca mahalle fırınlarında üzerine hamur dökülerek ekmeğin şekillendirilmesinde kullanılır.
Tekne	Hamuru yoğurmak, hamuru ve pişen ekmekleri taşımak için kullanılan, dört kulplu, kavak ve çam ağacından yapılmış malzemedir.
Tınga	Yemek servisinde kullanılan küçük bir tabaktır.
Uğra Gabı (Tekne Cücesi)	Hamur işlerinin yapımında un taşınırken kullanılır.

Kaynak: Nasrattınoğlu, 1974; Arça, 1993; Baytok vd., 2013

3.1.4. Afyonkarahisar'ın Yerel Gastronomik Ürünleri

Afyonkarahisar, Akdeniz, Ege ve İç Anadolu Bölgeleri arasında kalan bir konum, yüksek rakım ve karasal iklim şartlarının hakim olduğu bir ildir. Tarım ve hayvancılığın yaygın olarak yapıldığı ilde; haşhaş, patates, vişne, kiraz, elma önemli tarımsal ürünlerdir. İle adını veren afyon (haşhaş) bitkisi, kiraz ve vişnesi ile meşhurdur. Bu tarımsal ürünlerden haşhaş aynı zamanda Afyonkarahisar mutfak kültürünün özgünlüğünde önemli bir etkindir (Baytok vd., 2013). Bunun yanında kaymak, kaymaklı şeker, kaymaklı ekmek kadayıfı, keşkek, lokum, pastırma, patates, patatesli ekmek, sucuk, sucuk döner ve yumurta da Afyonkarahisar mutfak kültürü kapsamında öne çıkan yiyeceklerdir.

3.1.4.1. Haşhaş

Haşhaş bitkisinin hemen her biri Coğrafi İşaret niteliğinde olan ürünleri çeşitli olduğu kadar karakteristiktir. Haşhaş tohumlarının en fazla tüketildiği çeşni şeklinden başka özellikle ülkemiz mutfak kültürüne yönelik özel kullanım alanları da mevcuttur. Haşhaş ezmesi, haşhaşlı helva ve çeşitli şekerlemeler, haşhaş yağı, kahvaltılık haşhaş kreması verilebilecek örneklerden birkaçıdır. Yemeklerde haşhaş yağı kullanımı, taze

yapraklarının salata yapılması, tohumlarının ekmek ve çöreklerin üzerine serpilmesi dışında haşhaşlı yiyeceklerin çoğunda sürtülmüş haşhaş kullanılır. Sürtülmüş haşhaş kullanılarak yapılan yiyeceklerin özellikle hamur işlerinin tadına doyum olmaz (Taşlıgil ve Şahin, 2018; Halıcı, 1989).

Afiyan, haşhaş bitkisinin tarlada yeşeren ilk yapraklarına verilen addır. Afiyan tere, marul, roka gibi salatası yapılarak, yufka içine sarılarak, peynir ve yoğurt yanında istenirse pilav ve makarna yanında, çörek, börek ve pide gibi hamur işlerinin yanında garnitür olarak yenmektedir. Büyüdükçe yaprakların tadı acır ve ot olarak yenmez hale gelir (Özdemir, 2018; Baytok vd., 2013; Nasrattınoğlu, 1974; Halıcı, 1989).

Haşhaş tohumları ezilerek veya sürtülerek hamur haline getirilmektedir. Ezme haline gelen haşhaş pekmez ile karıştırılarak yenmektedir. Aynı zamanda hamur işlerinde de kullanılmaktadır (Özdemir, 2018).

Afyonkarahisar mutfağına ait haşhaşlı lokul, haşhaşlı pide, Afyon öğmesi (övmesi), bükme, cızdırma, katmer, katıklı pide, haşhaşlı börek, hamırsız, göce böreği, haşgeşli (haşhaşlı) pilav, mercimekli pilav, afiyan salatası, haşhaş helvası, haşhaş tatlısı ve şalvangara yapımında haşhaş ve haşhaş ürünleri (yağı, ezmesi) kullanılan lezzetlerden bazılarıdır (Nasrattınoğlu, 1974; Baysal, 1991; Baytok vd., 2013; Kalkan vd., 2018).

Kuruyan haşhaş kapsüllerinden haşhaş tohumları alındıktan sonra yağhaneye götürülerek önce ateş üzerindeki ocakta kavrulularak ezilmektedir. Ezilen haşhaşlar çuvala konularak özel makinede pres yapılarak yağı çıkartılmaktadır. Çıkan yağ, haşhaş sahibine verilirken küspesi hayvan besleyen kişilere satmak üzere yağhane sahibine kalmaktadır (Özdemir, 2018). Bu geleneksel yöntem hala devam ettirilmesine karşın günümüzde daha çok endüstriyel makineler vasıtasıyla haşhaş yağı çıkartılmaktadır.

Haşhaş yağı, içyağı ve tereyağı ile karıştırılarak çorba, pilav, hamur işi ve sebze kızartmalarında kullanılmaktadır (Halıcı, 1989). Bitkisel yağlar arasında en sağlıklı (Omega 6 ve Omega 9 yağ asitlerince zengin, içinde E vitamini bulunan, antioksidan özelliklere sahip, kalp hastalıklarını ve kalp krizini önleyici etkisi olan, tansiyon düşürücü, kabızlık giderici) yağlardan olan haşhaş yağının kendine özgü ağır kokusu nedeniyle, günümüzde kullanımı gittikçe azalmıştır (Baytok vd., 2013).

Afyonu ve tohumları alınan haşhaş artıkları hayvan küspesi ve yakacak olarak saçta pişirilen yiyecekleri pişirmede kullanılmaktadır (Halıcı, 1989).

3.1.4.2. Kaymak-Kaymaklı Şeker

Kaymak, sütün yağlı kısmının değerlendirildiği bir süt ürünüdür. Türk Gıda Kodeksi Yönetmeliği Krema ve Kaymak tebliğine göre kaymak; ağırlıkça en az %60 oranında süt yağı içeren kremayı, Afyon Kaymağı; manda sütünün tekniğine uygun bir şekilde kaynatılarak 92 °C’de en az iki dakika tutulması ve tekniğine uygun soğutulması ile elde edilen ürünü ifade etmektedir. Türkiye’de genellikle küçük aile işletmelerince yapılırken son yıllarda modern tesislerde de üretimi yapılmaktadır. Türkiye’de kaymak, manda sayısının çok olduğu özellikle Afyonkarahisar, Edirne, Kocaeli, İstanbul, Bursa, Ankara, İzmir ve Kilis illerinde geleneksel yöntemlerle üretilmektedir. Günümüzde kaymak üretiminin başında kaymak ile özdeşleşmiş olan Afyonkarahisar ili gelmektedir (İpekçioğlu, 2009; Durlu Özkaya vd., 2015).

Yüksek yağ ve yüksek kaymak bağlama oranına sahip manda sütü yağ renginin de beyaz olması sebebiyle kaymak üretiminde kullanılmaktadır. Afyon Kaymağı’nın yapımında kullanılan manda sütünün bir diğer özelliği mandaların haşhaş küspesi ile besleniyor oluşlarıdır. Bu özelliklere sahip süttten kaymak üretimi işletme açısından ekonomik olurken tüketici yönünden de daha çok tercih edilmektedir. Son yıllarda sulak alanların azalması ve manda veriminin arttırılamaması gibi nedenlere bağlı olarak manda sayısında dolayısıyla da yöreye özgü manda kaymağı üretiminde önemli ölçüde azalmalara yol açmıştır. Özellikle büyük kentlerdeki talebi karşılamak için Afyonkarahisar’daki bazı kaymak imalatçıları manda sütü yerine yağ oranı arttırılmış inek sütü de kullanılmaktadırlar. Bu şekilde imal edilen kaymaklar farklı renk ve lezzette olmaları nedeniyle tüketiciler tarafından tercih edilmemektedir (Yılmaz Baytok, 1999; Durlu Özkaya vd., 2015; Nasrattınoğlu, 1974).

Yaklaşık 36 saatlik bir sürede elde edilen 300-350 g kaymak için 2,5-3 litre süt kullanılmaktadır. Buna bağlı olarak manda sütünün kaymak randımanı %14-18 arasında değişmektedir. Bu değer manda sütündeki yağ oranı, imal şartları ve hava sıcaklığına bağlıdır. Kaymağın buzdolabı şartlarında muhafaza süresi 3-5 gündür (Yılmaz Baytok, 1999).

Afyonkarahisar’da geleneksel olarak üretilen, lezzeti ve aroması ile sevilen bir süt ürünü olan Afyon Kaymağı kahvaltılarda sade olarak tüketilebildiği gibi çeşitli hamur tatlılarında eşlikçi olarak lezzet arttırmaktadır. Özellikle çocukların ve gençlerin bal, reçel ve toz şekerle karıştırarak severek yedikleri bir gıda maddesi olan kaymak süt

ürünleri içerisinde ekonomik değeri en yüksek üründür. Afyon’a özgü kaymaklı şeker, kaymaklı lokum ve kaymak dolması gibi gıda ürünlerinin üretiminde de önemli rol oynamaktadır (Gürsoy, 2001).

Afyonkarahisar’ın ekonomisinde önemli bir yer tutan kaymaklı şeker, 20. yüzyılın başlarında Şekerci Salih Usta tarafından yapılmış bir şekerlemedir. İstenilen nitelikte bir kaymaklı şeker, kaliteli kaymaktan yapılır. Kaliteli kaymak ise, iyi besili mandalardan elde edilir. En iyi besi yemi de haşhaş küspesidir. Afyonkarahisar’da haşhaş ekiminin sınırlandırılması Afyon kaymağının kalitesinin düşmesine neden olmuştur. Kaymağın, alıcılara değişik biçimlerde sunulabilmesi amacıyla son yıllarda kaymaklı şeker yapımında kakao ve Hindistan cevizi gibi maddeler kullanılarak, “kaymaklı lokum” gibi şekerlemeler yapılmaktadır (Baytok vd., 2013).

Gerek kaymak gerekse kaymaklı şeker besleyicilik açısından oldukça zengin gıdalardır. Ancak, üretimlerinde gerekli teknolojik ve hijyenik kurallara dikkat edilmemesinden dolayı her iki üründe de problemler söz konusudur. Özellikle kaymak imalatının evlerde kontrolsüz şartlarda yapılması kontaminasyon riskini artırırken kaymağın depolanması, muhafaza edilmesi, taşınabilirliğinin ve satış pazarlamasının zor olması, kaymağın yöreden dışarıya açılmamasından dolayı yerinde ve kısa zamanda (4-7 gün) tüketimini zorunlu kılmaktadır. Kaymaklı şeker üretiminde ise imalatçılar ekonomik sebeplerin yanı sıra kaymağın yüksek oranda yağ içermesinden dolayı ürünün raf ömrünü kısalttığı gerekçesiyle kaymaklı şeker üretiminde taze Afyon Kaymağı kullanmamaktadırlar. Afyon kaymağı yerine maya diye adlandırılan daha önce üretilmiş olan eski kaymaklı şeker kullanılırken bazı işletmelerde şekerin soğutulduğu kaba belli bir miktar süt konulduğu hatta bazı imalathanelerin üretimde süt ve kaymak bazlı hiçbir ürün kullanmadığı bilinmektedir (Gürsoy, 2001). Afyon kaymağının sahip olduğu ününün korunabilmesi için imalat teknolojisi, depolama ve pazarlama olanaklarının geliştirilmesiyle ticari olarak yöreye ciddi anlamda katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bunun yanında üreticilerin ve tüketicilerin de bilgilendirilmesi teknolojik ve hijyenik kuralların gelişmesinde önemli etken olabilecektir (Yılmaz Baytok, 1999; Sandıkcı ve Özkan, 2017).

3.1.4.3. Kaymaklı Ekmek Kadayıfı

Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı; ekmeklik buğday unu, su, yaş maya, tuz ile tekniğine uygun hamur haline getirilerek pidemsi yapıda olan ancak yoğun gözenek

miktarına sahip kuru kadayıf hamurunun, beyaz şeker, su ve limon tuzu bileşenlerinden oluşan şerbet ile ıslatılıp tekrar pişirilmesi ile elde edilen ve 115 numaralı coğrafi işaret tescilli Afyon Kaymağı ile servis edilen tatlıdır (TP, 2019).

Sofralarımızın en şık ve en lezzetli tatlılarında olan ekmek kadayıfının tarihi Osmanlı Dönemi'ne kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğu'nun sefere çıktığı dönemlerde askerlere zaferle sonuçlanan her seferin ardından kuru ekmeklerin üzerine şerbet dökülüp ikram edilirdi. Afyonkarahisar'da ise yöre halkının uzun yıllardır evlerinde, ekmeklik buğday unundan yapılmış bayat ekmekleri ıslatıp pekmez veya bal ile tatlandırarak yaptıkları ekmek tatlısı, zamanla Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı olarak bilinen özgün bir lezzet haline gelmiştir. Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfının Afyonkarahisar'a özgünlüğü, sıra yemeği geleneğine dayanır. Doğum, ölüm, sünnet, hac, düğün, bayram gibi topluluk yemeklerinde, temsil, tören, tanıtım organizasyonları, âdetleşmiş davetler (güvey koyma, el öpme, çeyiz indirme, zinardı vb.) gibi özel günlerin yanı sıra günlük öğünlerde de Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı sıkça tüketilmektedir (MEB, 2018; TP, 2019).

3.1.4.4. Keşkek

Keşkek, Afyonkarahisar mutfak kültüründe bir çeşit sabah kahvaltısıdır. Yıkanan göce, nohut, yağlı et, su ve tuz ilavesiyle kulplu “Keşkek çömleği” ne konan keşkek, akşama kadar üzerinde ekmek pişirilen mahalle fırınının sıcaklığı ile yavaş yavaş sabaha kadar pişirilmektedir. Sabahleyin fırından alınarak, soğuması beklenilmeden üzerine tereyağı eklenerek yenilmektedir (Nasrattınoğlu, 1974). Afyonkarahisar'ın Şuhut ilçesi ise keşkeği ile öne çıkmıştır. Kahvaltılarının yanı sıra günün her öğünü ve her özel gün ve davette hazırlanabilen geleneksel bir yemektir.

Şuhut keşkeği, geleneksel olarak bölgeden sağlanan ürünler kullanılarak hazırlanmaktadır. Keşkek içerisinde bölgede yetişen nohut ve buğdaydan yapılmış göce, bölge meralarında doğal beslenen büyükbaş hayvanların zıpkın eti, kemiksiz eti ve lola kemiği kullanılması esastır. Şuhut keşkeğinin piştiği fırınlar ve çömlekler özeldir. Bu sebeple Şuhut keşkeği yöredeki ustalar tarafından yapılmış fırın ve çömleklerde pişmelidir. Şuhut keşkeğinin rayihasını ve lezzetini artıran diğer bir unsur ise taş fırında kullanılan meşe, gürgen ve kızılağaç odunlarıdır. Ayrıca Şuhut keşkeğinde Afyon Kaymağı da kullanılmaktadır (TP, 2018b).

3.1.4.5. Kiraz-Vişne

Kiraz, Afyonkarahisar'ın sulanabilir arazileri üzerinde meyveciliğin önde geldiği Sultandağı ilçesinde yetişmektedir. Kiraz, vişne, elma üretimi ilçe ekonomisinin temelini oluştururken kiraz üretiminin %80'i ihracata gitmekte olup, elma ve vişne daha ziyade iç piyasaya sürülmekte, kalan kısmı da ilçede bulunan meyve suyu ve konservecilik fabrikalarında değerlendirilmektedir (Gastro Afyon, b.t).

Sultandağı kirazı, Sultandağı ve Çay ilçelerinde ilk olarak dikimi 1940-1950 yılları arasında yapılmıştır ve bu ürüne ilişkin bölgede düzenlenen kiraz festivalleri 1968 yılından beri devam etmektedir. Sultandağı Gıllı Kirazı ise gıda endüstrisi için işlemeye uygun bir çeşit olması, çekirdeğinin meyve etinden kolay ayrılması, meyve eti renginin koyu kırmızı-siyah renkte olması gibi istenilen renk özellikleri ile gıdalarda renklendirici olarak kullanılması ile öne çıkmaktadır. Özellikle istenilen renk ve lezzeti ile taze ya da dondurulmuş ürün olarak ticareti yapılmaktadır. Sultandağı Kaymakamlığınca yapılan başvuru sonucunda Sultandağı Kirazı ve Sultandağı Gıllı Kirazı Türk Patent Kurumu tarafından menşe adı ile tescillenmiştir (TP, 2021a; TP, 2021b).

Vişne, yoğun olarak Afyonkarahisar'ın Çay ilçesi ve Erkmek kasabasında yetişmektedir. Çoğunlukla iç piyasada rağbet görmekte kalan kısmı da ilçede bulunan meyve suyu ve konserve fabrikalarında değerlendirilmektedir (Gastro Afyon, b.t).

Afyonkarahisar Çay ilçesi vişnesinin en belirgin özelliği büyüklüğüdür. Afyonkarahisar'ın uygun toprak ve iklim yapısı sayesinde kendine has renk, tat ve aromaya sahiptir. Meyvesinin eti gevrek ve sert, meyve suludur. Tadındaki ekşilik insanların tüketebileceği seviyededir. Hem meyve olarak hem de meyve suyu olarak piyasaya sunulmaktadır. Reçeline ve meyve suyuna şeker katılmadan da kullanılabilir (TP, 2007). Afyonkarahisar mutfağında özellikle hamur işlerinin yanında hoşaf olarak tüketilirken kış günlerinde tüketilmek üzere komposto ve reçeli de yapılmaktadır.

3.1.4.6. Lokum

Geleneksel bir Türk tatlısı olan lokumun bütün Dünya'ya Türklerden yayıldığı bilinmektedir. Lokum, içine katılan malzemeye göre; meyveli, bademli, fındıklı, fıstıklı, cevizli, kaymaklı, güllü gibi farklı çeşitlerde yapılmaktadır. Bu katkı malzemeleri,

lokum ateşten indirilmeden evvel konulur. Afyonkarahisar, bu geleneksel lezzetin yaygın bir şekilde üretildiği illerimizden birisidir (Baytok vd., 2013).

3.1.4.7. Pastırma

Afyon pastırması, kesilen sığır gövdelerinin bazı özel bölümlerinden alınan etlerin tuzlama, kurutma ve çemen denilen yenilebilir özel maddeyle kaplanarak tekrar kurutulup olgunlaştırılarak renk almasının sağlanmasıyla elde edilen bir et ürünüdür. Afyon’da kesilen hayvanların etleri kesimhanelerde temiz de olsa su değmeden elde edilmesi, etlerin kalitesini, et ürünlerinde dayanıklılık ve olgunlaşmada, renk ve elde edilen rengin devamlılığını sağlamaktadır (TP, 2005).

3.1.4.8. Patates-Patatesli Ekmek

Afyonkarahisar’ın Şuhut ve Sandıklı ilçelerinde yetiştirilen patates sarı renkli ve iricedir. Lezzeti toprak yapısından ve ekim sırasında yapılan bakımdan kaynaklanan bu patatesler özellikle kızartma için tercih edilmektedir. Büyük şehirlerde kurulan semt pazarlarında da “Afyonkarahisar Patatesi/Şuhut Patatesi/Sandıklı Patatesi” olarak satılmaktadır (Türkiye Kültür Portalı, 2017). Afyonkarahisar mutfak kültürüne özgü bir lezzet olan patatesli ekmek ise yörede yetişen bu patateslerden yapılmaktadır.

Afyonkarahisar patatesi, ekmek hamurunun fermantasyon sürecini kısaltırken ekmeğin bayatlama süresini uzatmaktadır. Bayatlama sürecinde oluşan ufalanmayı önleyerek elastik ve tok yapısını korumaktadır. Haşlanmış patates ile ek katkı maddelerine gerek kalmaksızın vitamin, mineral ve antioksidan açısından zengin bir ekmek üretilmektedir (TP, 2018a).

Afyonkarahisar’a özgü geleneksel bir tat olan Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği, yapımının her aşamasında özel usuller gerektiren, bayatlama süresi uzun, doyurucu ve besleyici, katkı maddesi kullanılmayan sadece patates ile lezzetlendirilmiş, ekşi mayalı, büyük yuvarlak somun şeklinde ve kendine has kızarmış renginde bir ekmek çeşididir. İçeriğinde Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeklik buğday unu, ilde yetişen ve ekmeklik olarak tabir edilen patatesin haşlaması, ekşi maya, tuz ve su vardır. Ekmek niteliğini taş fırında sadece meşe, gürgen ve kızılâğaç odunlarının ateşinin ısıyla yavaş yavaş pişirilerek tamamlanmaktadır (TP, 2018a).

3.1.4.9. Sucuk-Sucuk Döner

Sucuk, Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesinde de bahsettiği üzere Anadolu sofralarının vazgeçilmez bir gıda maddesidir. Anadolu'ya ait bir kültür olan sucuk, toplumda hemen herkesin sevdiği bir yiyecektir. Her kesimden insan, yılın her vaktinde kolayca temin edebilmektedir (Yarar, 2017).

Türklerin pastırma ve kavurma ile birlikte Orta Asya'dan beri tükettiği et ürünlerinden olan sucuk, Afyonkarahisar ili ile özdeşleşmiş ürünlerden birisidir. Sucuk yapımı, pastırma yapımında olduğu gibi çiğ etin, tuz ve baharatla pişirilmesiyle oluşmaktadır. Sucuk yapımı için, pastırma yapmaya elverişli olmayan küçük et parçaları kullanılır veya büyükbaş hayvan kesilerek sucuk elde edilir. Yapımı için en uygun zaman Ekim ve Kasım aylarıdır. Afyonkarahisar sucukçuluğu, kendisini geliştirerek bugün entegre tesislere sahip ve markasını ulusal anlamda tescil ettirmiş bir üne sahiptir (Gastro Afyon, b.t).

Afyonkarahisar sucuğu, kahvaltı sofralarının vazgeçilmezidir. Sucuklu yumurta, sucuk tava, sucuk ızgara olarak günün her öğününde tüketilebilmektedir. Son zamanlarda sucuk basımında kullanılan baharatlı harç kullanılarak elde edilen sucuk köfte ve sucuk döner de Afyonkarahisar Mutfağı'nın önemli lezzetleri arasında yerini almıştır (Çiftçi, 2019).

3.1.4.10. Yumurta

Afyonkarahisar'da yumurta tavukçuluğu geçmiş yıllardan beri yoğun olarak yapılmaktadır. Türkiye'de yumurta tavuğu varlığı, yumurta üretimi ve verimlilik açısından önemli bir konuma sahiptir. İlde 1976 yılında, Türkiye'de yumurta fiyatlarının belirlenmesinde oldukça etkin olan Başmakçı 2 No'lu Tavukçuluk Kooperatifi kurulmuştur. Bu yönüyle yumurtacılık coğrafi açıdan birçok karayolunun kesiştiği ve Ankara, İzmir, Antalya gibi büyük tüketim merkezlerine yakınlığı ile Afyonkarahisar'a önemli bir ticaret potansiyeli kazandırmaktadır (Sarıözkan ve Sakarya, 2006).

3.1.5. Afyonkarahisar'ın Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Kültürel değerler, şekil ve öz olarak aynı olmakla beraber alan, yöre, bölge veya ülkeye özgü küçük farklılıklar arz edebilmekte ve bulundukları alanda coğrafi işaret olarak belirginleşebilmektedir. Coğrafi işaretlerin korunması, yaşatılması ve gelecek nesillere aktarılması gerekmektedir. Günümüzde kültür ve onun ürünü olan coğrafi

işaretler bir marka olarak da ortaya çıkabilmektedir. Harita işaretlerinden farklı olarak coğrafi işaret; belirgin bir niteliği, ünü veya diğer özellikleri itibariyle kökeninin bulunduğu bir yöre, alan, bölge veya ülke ile özdeşleşmiş bir ürünü gösteren ad veya işaretlere denmektedir (Tanrıku, 2014). Türkiye sahip olduğu coğrafi konumu, doğası, kültürel ve sanatsal değerleri, her yöreye ait farklı mutfak kültürü gibi değerleriyle her şehre hatta ilçeye ve köye göre çok fazla çeşitlilik gösteren yöresel ürünlere sahiptir. Ülkelerin ve şehirlerin turizm potansiyelinin artırılmasında yerel ürünler büyük önem arz ettirmektedir. Yöresel değeri olan bu ürünlerin ulusal ve uluslararası alanda pazarlanması hem ekonomik düzeyde hem de bölgenin turizm istihdamına katkı sağlaması açısından çok önemlidir. Bunun yanında doğaya dönüş hareketi trendi ile yerel ürün ve değerlere de ilgi artmaya başlamıştır (Boyras, 2018).

Leblebi için Çorum ibaresinin, halı için Isparta ibaresinin, kaymak için Afyon ibaresinin belirli bir kalitenin işareti olarak ortaya çıkması ve bunun sürdürülebilirliği gibi, coğrafi kaynak gösteren ürünlerin adlarının koruma altına alınmasını sağlamak coğrafi işaret tescilinin temel amaçlarındandır. Tescilin diğer amaçları arasında ise; coğrafi işaret konusu, yörede üretim yapan üreticilerin, tescilin sağladığı korumadan öncelikli olarak yararlanmalarının sağlanması; coğrafi işarete konu ürünün kalitesinin korunması ve bu vasıta ile tüketici tercihleri için “garanti sunan” bir yol gösterici olması yer almaktadır (Tanrıku, 2014). Afyonkarahisar iline ait tescillenmiş coğrafi işaretli gastronomik ürünler Tablo 25’te gösterilmektedir.

Tablo 25. Afyonkarahisar Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı-Geleneksel Ürün Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu
Afyon Ağzıaçığı	11.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyon Bükmesi	11.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyonkarahisar Çullama Köfte	09.06.2020	17.03.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyonkarahisar İlibada Sarması-Dolması	09.06.2020	10.03.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyon Kaymağı	31.12.2003	10.07.2009	Menşe Adı	Tescilli
Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	15.08.2017	11.12.2019	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyon Kebabı	10.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyon Lokumu	07.08.2017	25.01.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyonkarahisar Manda Yoğurdu	16.07.2019	27.07.2021	Menşe Adı	Tescilli
Afyon Pastırması	31.12.2003	02.08.2005	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği	29.01.2018	30.07.2018	Menşe Adı	Tescilli
Afyon Patlıcan Böreği	11.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyon Sucuğu	31.12.2003	02.08.2005	Mahreç İşareti	Tescilli
Afyonkarahisar Velense Hamur Aşı	09.06.2020	29.04.2021	Mahreç İşareti	Tescilli

Tablo 25. (Devam) Afyonkarahisar Coğrafi İşaretli Gastronomik Ürünleri

Coğrafi İşaretin Adı-Geleneksel Ürün Adı	Başvuru Tarihi	Tescil Tarihi	Türü	Durumu
Çay İlçesi Vişnesi	21.10.2005	10.09.2007	Menşe Adı	Tescilli
Emirdağ Dolgulu Köfte	19.03.2020	26.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Emirdağ Güveci	27.03.2020	19.01.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Emirdağ Yumurtalı Pidesi	16.03.2020	26.05.2021	Mahreç İşareti	Tescilli
Sultandağı Gıllı Kirazı	18.10.2018	08.01.2021	Menşe Adı	Tescilli
Sultandağı Kirazı	18.10.2018	08.01.2021	Menşe Adı	Tescilli
Şuhut Keşkeği	30.01.2017	11.12.2018	Mahreç İşareti	Tescilli

Kaynak: Türk Patent Enstitüsü, 2021c

Tablo 25'e göre Afyonkarahisar'ın 21 adet tescillenmiş gastronomik ürünü bulunmaktadır. Bunun yanı sıra hali hazırda tescillenmeyi bekleyen başvurusu yapılmış değerlendirme aşamasında olan birçok lezzet bulunmaktadır. Bunlar; Afyonkarahisar Tırnak Pidesi/Ak Pide, Afyon Dana Tandır, Afyonkarahisar Fırma-Hurma Baklava Tatlısı, Afyonkarahisar Göce Köftesi, Afyon Haşhaşı, Afyonkarahisar Haşhaşlı Katmer, Afyonkarahisar Haşhaş Yağlı Mercimekli Pilav, Afyonkarahisar Haşhaşlı Övme, Afyonkarahisar Nişan Kurabiyesi, Afyon Palize Tatlısı, Afyon Tandır Çorbası, Dinar Taptama Köfte, Emirdağ Koyun Yoğurdu, Sandıklı Alacası, Sandıklı Haşhaş Ezmesi, Sandıklı Kapama Yemeği, Sandıklı Kürek Helvası, Sandıklı Leblebisi, Sandıklı Saç Eti ve Şuhut Kışlık Patatesi (Şuhut Patatesi) dir.

3.1.6. Afyonkarahisar'da Düzenlenen Yemek Konulu Festival ve Etkinlikler

Günümüzde turizme katılan kişi sayısında görülen artış, turist istek ve ihtiyaçlarında görülen değişiklikler, turizmin kıyı kesimlerde, belli merkezler ve yaz mevsiminde yoğunlaşması gibi nedenlerden dolayı turizm çeşitlendirmesi ve alternatif turizm faaliyetleri önem kazanmaya başlamıştır. Alternatif turizm çeşitleri rekabet avantajı, sürdürülebilirlik, turizm sezonunu uzatma ve mevsimlere yayma, turizm talebinin ülke içindeki farklı destinasyonlar (bölgeler) arasında eşit dağılımını sağlama gibi üstünlükleri sayesinde ilgi görmektedir. Alternatif turizm çeşitlerinden biri olan festivaller, özellikle doğal turizm kaynaklarından (dağ, deniz, kum, göl, orman vb.) yoksun bölgelerde turistlerin bölgeye çekilmesinde, bölgedeki turist sayısını artırmada, bölgenin tanıtımına ve kalkınmasına katkıda bulunan önemli bir araçtır (Doğdubay ve İlsay, 2016).

Ekonomik anlamda yiyecek içecek festivallerinin önemli faydaları olabilmektedir. Özellikle de ciddi bir imaj oluşturmuş festivale çok fazla katılımcı

gelmektedir. Süresi bir günden fazla olan festivallerde bazı ziyaretçiler konaklamaktadırlar. Festival boyunca katılımcıların temel ihtiyaçlarını festivalin yapıldığı bölgede gidermeleri bölgeye ekonomik katkıda bulunmalarını sağlamaktadır. Festivalin düzenlendiği yerin çok fazla insanı taşımaya kapasitesi olmadığı durumlarda ise festivalin çevresinde yer alan bölgelerdeki tesislerde konaklamanın yapılması festivalden ekonomik olarak yararlanmayı daha da arttırmaktadır. Yakın bölgelerdeki kişilerin festival süresince oluşturulan iş istihdamına katılmaları ve iş sahiplerinin ürünlerini sergilemek için festivalden faydalanmaları gibi fırsatlar yaratılarak ekonomik etki artırılabilir (Yatkın ve Tolga, 2018).

Afyonkarahisar ili gastronomik kimlik kazanma yolunda birçok etkinliğe ev sahipliği yapmakta ve bu etkinliklerin sayısını ve katılımlarını arttırmak için bütün imkânlarını kullanarak çalışmaktadır. Bu çalışmalara örnek olarak organize edilen yemek yarışmaları, turizm ve lezzet festivalleri, geleneksel ve yöresel değerler sempozyumu, kültür sanat etkinlikleri düzenlenerek gastronomik ürünlerin tanıtımı, dolayısıyla da gastronomik kimlik oluşturmada önemli katkı sağlayan etkinlikler arasında yer almaktadır (Özkan, 2019). Afyonkarahisar’da düzenlenen yemek konulu festival ve etkinlikler Tablo 26’da gösterilmektedir.

Tablo 26. Afyonkarahisar’da Düzenlenen Yemek Konulu Festival ve Etkinlikler

Festival-Etkinlik Adı	Yeri	Zamanı
Avdaz Dede Katmer ve Kumalar Yaylası Şenlikleri	Afyonkarahisar-Sandıklı	Ağustos Ayı
Bolvadin Geleneksel Kaymak Festivali	Afyonkarahisar-Bolvadin	Ağustos Ayı
Çay Vişne Festivali	Afyonkarahisar-Çay	Temmuz Ayının İkinci Haftası
Dazkırı, Halı, Kilim ve Haşhaş Festivali	Afyonkarahisar-Dazkırı	Temmuz Ayı
Fethibey Kavun Festivali	Afyonkarahisar-Merkez	Ağustos Ayının Son Haftası
Flamingo ve Yumurta Festivali	Afyonkarahisar-Başmakçı	Mayıs Ayının Son Haftası
Gastro Afyon Uluslararası Turizm ve Lezzet Festivali	Afyonkarahisar-Merkez	Nisan Ayı
Güney Belediyesi Halk Kültür-Sanat ve Bezelye Festivali	Afyonkarahisar-Sinanpaşa	Haziran Ayı
Halı - Kilim ve Kaymak Böreği Festivali	Afyonkarahisar-Sinanpaşa	Haziran Ayı
Karaadilli Vişne ve Patates Festivali	Afyonkarahisar-Şuhut	Ağustos Ayı
Kınık Katmer Şenliği	Afyonkarahisar-Sinanpaşa	Temmuz Ayı
Kırka Belediyesi Halk Kültür-Sanat ve Bezelye Festivali	Afyonkarahisar-Sinanpaşa	Temmuz Ayı
Kiraz Festivali	Afyonkarahisar-Sultandağı	Temmuz Ayının İlk Haftası
Meyfes Meyvecilik Kültür ve Sanat Festivali	Afyonkarahisar-Sultandağı	Temmuz Ayının İlk Haftası
Sultan Divani Hz. Anma ve Şifalı Aşure Günü	Afyonkarahisar-Merkez	Her Yıl Muharrem Ayının 10. Günü
Tazlar Katmer Şenliği	Afyonkarahisar-Sinanpaşa	Temmuz Ayı

Kaynak: İlgar vd., 1993; Ekerim ve Tanrısever, 2020; Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, b.t.

Afyonkarahisar’da düzenlenen bu etkinlik ve festivallerin içeriğine bakıldığında ana temanın yörede yetiştirilen ve yöre ile bağdaştırılan yiyeceklerin olduğu görülmektedir. Katmer, kaymak, kaymak böreği, sucuk, haşhaş, yumurta, bezelye, patates ve kiraz başta olmak üzere meyveler etkinlik ve festivallerin ana unsurlarıdır. Bunun yanında Mevleviliğin Konya’dan sonra ikinci merkezi olan Afyonkarahisar’da Sultan Divani Hz. Anma ve Şifalı Aşure Günü’nde gelenekselleşmiş olan 40 hatimli aşure yapılarak dağıtılmaktadır. Afyonkarahisar mutfak kültürünün ulusal ve uluslararası düzeyde tanıtılması ve şehrin bu şekilde bilinirliğinin artırılmasının amaçlandığı Gastro Afyon Uluslararası Turizm ve Lezzet Festivali’nde ise yemek yarışmaları yapılmakta, yöresel ürün ve lezzetlerin sergilendiği stantlar kurularak yemek tanıtım ve şovları yapılmakta ve ikramlar sunulmaktadır.

3.2. AFYONKARAHİSAR KİLER KÜLTÜRÜ

Afyonkarahisar kent dokusu içinde önemli bir yeri olan geleneksel Afyonkarahisar evleri iki veya üç katlı olarak inşa edilmiştir. Evlerin zemin kat duvarları taş, üst katların duvarları ise ahşap olup kerpiç dolguludur. Giriş kısmında kiler dışında; zemini taş döşeli, Afyonkarahisar’da kış mevsimlerinin sert geçmesi nedeniyle üstü örtülü olan taşlık kısım, depo, ahır, çamaşırlık, odunluk, samanlık, tuvalet ve gerektiğinde hizmetlilere ayrılan odalar yer almaktadır (Meriç, 1995; Yılmaz, 2019). Şekil 2, 3, 4 ve 5’te Afyonkarahisar’da bir kiler yapısı gösterilmektedir.

Şekil 2. Kiler Görüntüsü



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 3. Kiler Görüntüsü



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 4. Kiler Görüntüsü



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 5. Kiler Görüntüsü



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Geleneksel Afyonkarahisar evlerinde odalar arası dolaşım ve kullanım yeri olan sofada yazın kışlık yiyecekler hazırlanmakta evde dokuma ile uğraşan varsa halı, kilim, bez dokumaktadır. Bu mekanlar, sokağı gören kısımlarına sedirler koyularak hem oturma hem de iş bitirme yeri olarak kullanılmaktadır (Meriç, 1995).

Geçmişte Afyonkarahisar'da bulunan Evliya Çelebi'nin aktardığına göre âdetâ Tanrı'nın eliyle inşa edilmiş izlenimi uyandıran ve çevresi iki bin adım olan Afyonkarahisar Kalesi'nin İç kale olarak ifade edilen kısmında “hazine” olarak nitelediği üç buğday ambarı ve yedi sekiz adet su sarnıcı bulunurken bu yapıların kapıları daima kapalı durduğundan ve çevrede insan dolaşmadığından yılan ve fareler oldukça fazla imiş. Bunun yanı sıra kuşatmalar sırasında ve celaliler korkusundan halkın malını ve erzakını kalede yer alan mağaralara gizlediğini aktarmıştır (Kerman, 2002).

Afyonkarahisar'da geçmiş dönemlerde kiler yapıları karanlık oda, kayıt evi olarak adlandırılmış çeşitli gıdaların saklanması tel dolaplar sıklıkla kullanılmıştır. Gıdaların saklanması saklama kabı olarak küp, çömlek ve kavanozlar kullanılmıştır (Güneş, 2009). Tahıl ürünleri ve yörenin farklı özelliği olarak haşhaş üretimi ve tüketiminin yaygın olarak yapıldığı Afyonkarahisar'da evlerde kuru yiyecekler, böceklerin zarar vermemesi için zenbillere asılmıştır (Gürsoy, 2000).

Günümüzde değişen yaşam şartları içinde yapılarda değişime uğrayarak çok katlı bir hal almıştır. Bu durum da çeşitli yapısal eklentilerin ve yaşam alanlarının varlığını etkilemiştir. Geleneksel evlerde kiler zemin katta bir oda şeklinde konumlandırılırken günümüzde özellikle şehir yaşıntısı içerisinde bu imkana sahip olmayan ailelerce farklı şekillerde gıda saklama alanları oluşturulmaktadır. Geleneksel Afyonkarahisar evleri ise kendine has özellikleri ile koruma altına alınarak, onararak ya da çeşitli şekillerde kullanılarak yaşatılmaya devam edilmektedir.

Afyonkarahisar'da kadınlar çeşitli gıda saklama yöntemleriyle gıda maddelerini ekonomik kaygı ve sağlıklı gıda elde etme arzusu ile kilerlerinde saklayarak evlerinde huzurlu bir geçim sağlamaktadırlar (Devrim, 2000).

Afyonkarahisar'da bir mevsimlik, özellikle kış mevsimi için el altında bulundurulmuş gıdalar zengin bir gıda varlığının olduğunu göstermektedir. Bu doğrultuda ilde kiler kültürü ile saklanan gıdalar; nohut, fasulye, mercimek, bulgur, göce, börülce, mısır, nişasta, erişte, makarna, pastırma, sucuk, tereyağı, tulum peyniri, zeytin,

konserveler, salamuralar, turşular, pestiller, ezmeler, salçalar, baharatlar, pekmez, reçel, marmelat, kurutulmuş fasulye, biber, patlıcan, kabak, bamya, bezelye, soğan, haşhaş, erik, kayısı, üzüm, vişne, incir, dut, ceviz, fındık, badem ve tuzdur (Devrim, 2000).

3.2.1. Afyonkarahisar’da Mevsimlik Gıda Hazırlığı

Afyonkarahisar’da hazırlanan belli başlı mevsimlik gıdalar et ve et ürünleri, sebze ve meyveler, süt ve süt ürünleri, tahıl, bakliyat ve yağlı tohumlar ve yağlar başlıkları adı altında ele alınmıştır.

3.2.1.1. Et ve Et Ürünleri

Afyonkarahisar, ülkemizde özellikle büyükbaş hayvancılık ve tavukçuluğun yaygın olarak yapıldığı ve geliştiği bir il olup ülkemizin önemli kırmızı ve beyaz et üretim merkezlerinden birisidir. Aynı zamanda yumurta üretiminde de önemli bir konuma sahiptir. Büyükbaş hayvan üretiminin yaygınlığı ili sucuk ve pastırma üretiminde önemli illerden birisi hâline getirmiştir. Afyonkarahisar’ın sucuğu ve pastırması meşhurdur. Her ne kadar sayısı her geçen gün azalsa da büyükbaş hayvan olarak manda yetiştiriciliğinin yaygın olduğu illerden birisi olan Afyonkarahisar, manda sütünden elde edilen “kaymağı” ile de ünlü bir ildir. Afyonkarahisar’da hayvansal gıdaların bolca üretilmesi, ayrıca bu ürünlerin yemeklerin hazırlanmasında kullanılması, yemek kültürümüzün gelişmesine önemli katkılar sağlamaktadır (Baytok vd., 2013). Afyonkarahisar’da yetiştirilen hayvan çeşitlerine ilişkin istatistikler Tablo 27’de gösterilmiştir. Sığır, manda, koyun, keçi ve kümes hayvanlarının üretim miktarlarına ilişkin veriler incelendiğinde Afyonkarahisar’da hayvan varlığı son yıllarda artış göstermektedir.

Tablo 27. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Hayvan Varlığına İlişkin İstatistikler

Yıllar	Hayvan Türü				
	Sığır (baş)	Manda (baş)	Koyun (baş)	Keçi (baş)	Kümes Hayvanları (baş)
2015	342601	5183	778118	58619	18963203
2016	314984	5598	712416	55662	17401182
2017	367997	6420	807728	88218	19108151
2018	384667	6840	853769	96204	19687110
2019	410199	6301	943601	101399	16456029
2020	430159	7100	1124236	110810	16893961

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2021

Et hayvansal ürünler içinde, üretimi nispeten kolay olan, yüksek kaliteli protein, B-grubu vitaminler ve mineraller, özellikle demir, bakımından zengin bir gıdadır. İnsan

beslenmesinde oldukça büyük bir öneme sahip olan et, taze tüketilmesinin yanı sıra, değişik özellikte olan kavurma, pastırma, sucuk gibi ürünler haline getirerek de tüketilmektedir (Tekinşen ve Doğruer, 2000).

a. Afyon Pastırması

Pastırma özel olarak seçilen etlerin sinirlerinden yağlarından temizlendikten sonra tuzlama, kurutma ve çemen ile kaplanarak tekrar kurutulup olgunlaştırılarak renk almasının sağlanması ile elde edilen bir et ürünü olmakla birlikte Afyon pastırmasının tercih edilmesindeki ana sebeplerden biri kullanılan etin kalitesidir. Afyonkarahisar'ın coğrafi konumu ve coğrafi özellikleri, rakımı, sert iklim şartları, doğal kaynak suları, sahip olduğu mera ve otlaklar, hayvanlarının daha çok doğal otlak ve yaylalarda çeşitli otlar yiyerek beslenmeleri, besiye çekildiklerinde özellikle Afyon'a özgü haşhaş küspesi ile beslenmeleri beslenen hayvanların etlerine ayrı bir lezzet vermektedir (Visit Afyon, b.t).

b. Afyon Sucuğu

Kuşbaşı büyüklüğünde kesilen etler; karabiber, kırmızıbiber, zencefil, yenibahar ve sarımsakla karıştırıldıktan sonra ince delikli kıyma makinesinden birkaç kez geçirilmektedir. Sucuğun sert olmaması için yağlı kıyma ile hazırlanması gerekmektedir. Sucuk için gerekli olan etin sıcaklığı -2°C civarında olduğu takdirde daha kaliteli bir sucuk elde edilmektedir. Aşamalı olarak tuz katılan sucuk karışımı soğuk ortamda bir gece boyunca dinlendirildikten sonra önceden temizlenmiş ve kurutulmuş bağırsaklara doldurulmaktadır. Bu karışım, belirli yerlerinden boğum boğum bağlanan bağırsaklarda dinlendirilerek güneşte 2-3 gün süre ile kurutulmaktadır (Baytok vd., 2013).

c. Kavurma

Kavurma; kasaplık hayvanların karkas etlerinin ufak parçalar halinde doğranarak, belirli oranlarda tuz eklendikten sonra açık veya kapalı kazanlarda, içerisine iç yağları eklenerek pişirilmesiyle elde edilmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020). Afyonkarahisar'da da her et ürünü gibi hazırlanarak beğeniyle tüketilmektedir.

d. Kaz

Kaz yetiştiriciliğinin ana amacı kaz eti elde etmektir. Oldukça lezzetli bir et olan kaz eti, tavuk eti ile kırmızı et arasında bir görünüme sahiptir. Kaz eti, tavuk etine göre

daha yağlı olup kazların iç organları (kalp, taşlık, barsak), baş ve ayakları da insan gıdası olarak tüketilmektedir (Arslan, 2017). Yağlı yapısıyla tavuk etinden daha fazla enerji veren kaz eti, kızartılarak altın rengi derisi ve ağızda dağılan haliyle nefis bir ziyafet yemeği haline gelmektedir. Kazlar et için yetiştirildiklerinde diğer kanatlı türlere göre ağırlıkları oldukça fazla olmaktadır (KOP, b.t). Kaz yetiştiriciliğinin yapıldığı Afyonkarahisar’da kaz soğuk kış günlerinde yenmektedir.

3.2.1.2. Sebze ve Meyveler

Afyonkarahisar ilinde geçim kaynağı genel olarak tarım ve hayvancılığa dayanmaktadır. Tarım, öncelikle dağlar arasında yer tutan ovalarda bahçe tarımı tipinde olup mevsimlik sebze üretimi ile birlikte meyve üretimi de büyük oranda yapılmaktadır. Sulu tarımın yapıldığı yerlerde sebze üretimi hâkimdir. Diğer yandan iklim şartlarına ve toprak özelliklerine göre tahıl üretimi de çok miktarda yapılmaktadır. Bunun yanında haşhaş, şekerpancarı, patates, ayçiçeği gibi endüstri bitkileri de yetiştirilmektedir (Afyonkarahisar Belediyesi, b.t). Tablo 28 ve Tablo 29’da Afyonkarahisar’da yetiştirilen meyve ve sebzelere ilişkin istatistiklere yer verilmiştir.

Tablo 28. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Bazı Meyvelere İlişkin İstatistikler

Meyveler (ton)	Yıllar					
	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Armut	3517	3715	3936	3972	3890	3989
Ayva	918	725	878	881	912	900
Badem	1483	2219	2299	2344	3085	3390
Ceviz	1863	2681	2555	4403	3869	4468
Çilek	395	750	801	815	953	900
Dut	185	205	152	152	150	145
Elma	26012	25304	28438	31865	31731	28928
Erik	5495	9819	11618	11889	12459	11497
Fındık	4	6	5	3	10	0
İğde	173	172	149	131	134	134
Kayısı	950	4986	3785	4058	3564	2304
Kestane	2	2	12	27	27	30
Kızılcık	60	67	65	65	65	188
Kiraz	28246	40387	35818	41043	37282	41329
Nar	32	41	41	43	41	40
Şeftali	531	688	785	771	784	846
Üzüm	6020	6933	1108	1176	949	1445
Vişne	40794	46624	42273	47485	44623	45249

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2021

Afyonkarahisar’da yetiştirilen bazı meyvelere ilişkin istatistiklerin yer aldığı Tablo 28’e göre; en fazla yetiştirilen meyveler vişne, kiraz, elma ve eriktir.

Tablo 29. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Bazı Sebzelere İlişkin İstatistikler

Sebzeler (ton)	Yıllar					
	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Taze Fasulye	11473	10815	9460	7816	8485	10942
Barbunya	-	5	5	569	563	2182
Bezelye	14562	14562	14540	14558	14843	13228
Bakla	5	5	5	5	5	5
Beyaz Lahana	4885	4833	5083	5370	17998	20918
Kırmızı Lahana	54	54	20	20	20	33
Karnabahar	11	-	-	198	264	530
İspanak	1467	1461	1404	1248	2079	1219
Maydanoz	56	56	57	53	53	6
Dereotu	7	7	7	7	7	-
Nane	16	16	16	16	16	1
Karpuz	7685	7381	6312	6271	6358	5090
Kavun	8879	9708	9358	9130	9020	8932
Salçalık Biber (Kıyıcı)	1367	1745	1830	1970	1955	1340
Dolma Biber	3926	4058	4149	4038	3799	3617
Sivri Biber	5741	5735	5962	5833	11757	12462
Sofralık Hıyar	4778	4880	6514	6625	8507	4518
Turşuluk Hıyar	27301	25745	27179	29365	45280	54498
Patlıcan	697	723	694	689	661	653
Sofralık Domates	40778	44916	46399	52990	54208	95500
Salçalık Domates	318	329	303	201	202	100
Bamya	74	74	74	74	75	112
Kabak Sakız	359	404	391	496	1510	1555
Balkabağı	859	884	1083	2161	2753	4023
Kabak Çerezlik	320	320	336	526	538	477
Havuç	75	518	118	175	123	50
Sarımsak (Kuru)	680	696	578	714	627	513
Soğan (Kuru)	10367	9675	41354	25547	34439	30010
Pırasa	2014	1917	1808	1612	1947	1927
Kırmızı Pancar	4	4	4	304	304	1606
Turp	401	392	387	349	353	234
Mantar	143	131	131	1305	1306	1320

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2021

Afyonkarahisar’da yetiştirilen bazı sebzelere ilişkin istatistiklerin yer aldığı Tablo 29’a göre; en fazla yetiştirilen sebzeler sofralık domates, turşuluk hıyar, soğan ve beyaz lahanadır.

Mevsimlik gıda hazırlıklarında en geniş ürün çeşitliliğine sahip olan sebze ve meyveler, Afyonkarahisar’da çeşitli yöntemler uygulanarak saklanmaktadır. Her çeşit sebzeden yemeğin yapıldığı yörede en çok kurutma yöntemi tercih edilmektedir. Özellikle yaz aylarında Afyonkarahisar sokaklarında evlerin balkonunda, bahçelerinde ve pencerelerinde kurutulan sebze ve meyveler rengarenk bir görüntü oluşturmaktadır. Her çeşit sebze ve meyvenin tercihe göre kurutması yapılırken patlıcan, bamya ve uzun kabak kurutmalarının yöre mutfağında yeri oldukça önemlidir. Sıra yemeklerinin en sonunda hazmettirici olarak yenen bamya çorbası kuru bamyadan yapılan Afyonkarahisar mutfağının önemli yöresel lezzetlerindendir. Afyonkarahisar’da kurutulan ürünler Şekil 6, 7, 8, 9 ve 10’da gösterilmektedir.

Şekil 6. Afyonkarahisar'da Sebze Kurutma



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2020

Şekil 7. Afyonkarahisar'da Sebze Kurutma



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2020

Şekil 8. Afyonkarahisar'da Sebze Kurutma



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2020

Şekil 9. Geleneksel Afyonkarahisar Evinde Sebze Kurutma



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2020

Şekil 10. Poşette Saklanan Ihlamur



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Uzun kabak, Afyonkarahisar yöresinde yetişen bir kabak cinsidir. Kışın kullanılmak üzere boyuna parçalara kesilerek kurutulmaktadır (Baytok vd., 2013). Tazesi ve kurusundan yapılan yemeği oldukça lezzetlidir.

Yöre mutfağında meyveler de reçel, marmelat, jöle olarak ya da kurutularak saklanmaktadır. Vişne, kayısı, erik, üzüm, elma ve kuşburnu meyvelerinin kurusundan yapılan hoşaf lar özellikle taze meyveye ulaşımın zor olduğu zamanlarda çoğu zaman yemeklerle birlikte tüketilmektedir. Afyonkarahisar'a özgü bir lezzet olan bükme, ocak bükmesi ve Özbek pilavı yanında hoşaf ikram edilirken (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok vd., 2013) birçok özel gün ve davette de yemeklerin yanında hoşaf sunulmaktadır.

Turşu, Afyonkarahisar'da en çok tüketilen yiyeceklerdendir. Salatalık turşusunun en ideal kurulma dönemi, 10 Ağustos-10 Eylül tarihleri arasındır. Turşunun

her 15 günde bir kontrol edilerek, suyunda eksilme varsa kavanoza turşu suyu ilave edilmesi gerekmektedir. Dikkat edilmesi gereken bir başka nokta ise turşuluk salatalıkların yıkandıktan sonra yıkama suyunda bekletilmemesidir. Eğer bekletilir ise salatalıklar bu suyu içine alıp daha sonra eklenen turşu suyunu içine alamayarak çürümektedir. Buna “su çürüğü” denmektedir (Baytok vd., 2013). Salatalık dışında kelek, lahana, havuç, biber ve domates turşusu başta olmak üzere birçok sebze ve meyveden de turşular hazırlanmaktadır. Turşular birçok yemeğin yanında garnitür olarak tüketilmektedir. Afyonkarahisar’da Regaip Kandili’nde yapılan pişi yanında turşu ve reçel ile servis edilmektedir. Mercimek ve bulgurun midede oluşturacağı hazımsızlığı gidermesi amacıyla mercimekli pilavın yanında da salatalık turşusu tüketilmektedir (Baytok vd., 2013). Bunlara ek olarak zeytin ve asma yaprağı salamurası, biber ve domates salçaları ve çeşitli konserveler yapılmaktadır. Şekil 11, 12 ve 13’te sebzelerin saklanma yöntemlerine örnekler gösterilmektedir.

Şekil 11. Plastik Kaptaki Biber Turşusu



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 12. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemi İle Saklanan Pırasa



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 13. Kurutulmuş Biber Demeti



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

3.2.1.3. Süt ve Süt Ürünleri

Afyonkarahisar hayvancılığın yoğun olarak yapıldığı bir il olup bu durum yöre mutfak kültürüne de yansımıştır. Afyonkarahisar denilince ilk akla gelen kaymak ve kaymak ile elde edilen ürünler, Afyonkarahisar tulum (çoban) peyniri, Emirdağ çökeleği, Afyonkarahisar köylü peyniri ve Afyonkarahisar manda yoğurdu bu ürünlerdendir. Bu yöresel ürünlerin elde edilmesinde kullanılan süt çeşitlerine ilişkin istatistikler Tablo 30’da gösterilmiştir. İnek, manda, koyun ve keçi sütü üretim miktarlarına ilişkin veriler incelendiğinde Afyonkarahisar’da süt miktarları son yıllarda artış göstermektedir.

Tablo 30. Afyonkarahisar’da Üretilen Süt Çeşitlerine İlişkin İstatistikler

Yıllar	Süt Çeşidi			
	İnek Sütü (ton)	Manda Sütü (ton)	Koyun Sütü (ton)	Keçi Sütü (ton)
2015	399100	2359	19520	1171
2016	371162	2607	17536	1159
2017	445266	2963	23475	2446
2018	469758	3231	26466	3125
2019	513553	3082	28821	3430

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2021

a. Emirdağ Çökeleği

Afyonkarahisar’ın Emirdağ ilçesinde yaz aylarında yaylaya çıkan Türkmenler tarafından koyun sütünden yapılarak süzdürülen yoğurdun tuzlanarak kuzu derisinden hazırlanan tulumlara basılmasıyla elde edilmektedir. Tulumla basılan yoğurt 15 gün ile 1 ay arasında bekletilmektedir. Bekletildikten sonra tulumdan çıkartılan yoğurt yeniden

başka bir tulumla basılarak 2-3 ay sonra lezzetli bir çökelek peynirine dönüşmektedir (Ünsal, 2019).

Emirdağ (Türkmen) çökeleği, özellikle kahvaltılarda tüketilmektedir. Ayrıca katmer, yufka, bükme ve börek gibi hamur işlerinin hazırlanmasında iç harç olarak da yaygın bir şekilde kullanılmaktadır (Ünsal, 2019).

b. Afyon Köylü Peyniri

Afyon'un Sinanpaşa ve Büyükkalecik köylerinde tam yağlı sütün yapılanları oldukça lezzetli olup salamura beyaz peynire benzese de daha az yağlı, daha az tuzlu ve yumuşak bir peynirdir. Telemesi tezgahta cendele bezleri içinde süzdürülerek üzerine ağırlık konarak hazırlanmaktadır. Kenarları dikdörtgen biçiminde kesilerek tuzlanmaktadır. Salamurada 1 yıl dayanan bu peynir haşhaş küspesi ile beslenen hayvanlardan elde edilen süt ile hazırlandığında daha lezzetli olmaktadır (Ünsal, 2019).

c. Afyonkarahisar Tulum Peyniri (Afyon Çoban Peyniri)

Batı Anadolu'da deri tulum peyniri yapılan illerden olan Afyonkarahisar'da en ünlü tulum peynirleri Şuhut ilçesi, Sinanpaşa beldesi ve köylerinde yapılmaktadır. Tulum peyniri yapmak Afyonkarahisar'da neredeyse bir sanat haline gelmiştir. Bu sebeple Afyonkarahisar'da tulum peyniri yapan "Helvacı" diye adlandırılan bir kısım esnafla, ailelerin kışlık peynirlerini yapan "Basıcı" adı verilen kimseler bulunmaktadır. Tulum peyniri, taze veya kuru salamura edilmiş, yağlı ya da yarım yağlı, tuzsuz beyaz peynirlerden elde edilmektedir. Yaylada yapılan peynirler ile tulumda saklanmış olanları hem lezzeti daha iyi hem de randımanı yüksek olduğu için daha çok tercih edilmektedirler. Ancak tulum ismine rağmen son yıllarda peynirin ambalajlanmasında plastik ambalajlar kullanılmaktadır (Kamber, 2005).

3.2.1.4. Tahıl, Baklagil ve Yağlı Tohumlar

Afyonkarahisar mutfak kültürü kapsamında tahıl, baklagil ve yağlı tohumlardan elde edilen başlıca mevsimlik gıdalar; Afyon patatesli ekmeği, bulgur-düğün-göce, cimcik hamuraşı (mantı), ev makarnası, göce tarhanası, haşhaş, kavurga, şepit ve tarhanadır. Bu ürünler aynı zamanda Afyonkarahisar mutfak kültürü açısından önem arz eden ürünlerdir. Bölgede yoğun olarak yetiştirilen ürünlerin sonucunda şekillenen mutfak kültürü Afyonkarahisar'da da aynı doğrultuda gelişim göstermiştir. Üretilen ürünler çoğu esnaf tarafından Şekil 14'te gösterildiği gibi yöre halkı ve şehri ziyaret eden misafirlerin satışına sunulmaktadır.

Şekil 14. Afyonkarahisar’da Bir Esnaf



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2020

Yörede nohut, mercimek, buğday ve buğdaydan elde edilen göce, bulgur ve düğü (ince çekilmiş bulgur) yemeklerde sıklıkla kullanılan ürünlerdir. Özellikle nohut bütün musakka yemeklerine katılmaktadır (Baytok vd., 2013). Nohut katılarak hazırlanan patlıcan musakka yemeği Şekil 15’te gösterilmektedir.

Şekil 15. Patlıcan Musakka



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Afyonkarahisar’da yetiştirilen tahıl, baklagil ve yağlı tohumlara ilişkin istatistikler Tablo 31’de gösterilmiştir. İlde yetiştirilen ürünlerin üretim miktarları incelendiğinde yağlı tohumların üretimi sürekli artış gösterirken tahıl ve baklagil ürünlerinde düzensiz bir üretimin olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 31. Afyonkarahisar’da Yetiştirilen Tahıl, Baklagil ve Yağlı Tohumlara İlişkin İstatistikler

Yıllar	Ürün Türü		
	Tahıllar (ton)	Patates, Kuru Baklagiller, Yenilebilir Kök ve Yumrular (ton)	Yağlı Tohumlar (ton)
2015	442873	839841	17345
2016	485078	697576	18370
2017	480224	761662	22085
2018	461304	750251	26518
2019	537093	743250	28387

Kaynak: Türkiye İstatistik Kurumu, 2021

a. Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği

Afyonkarahisar’a özgü geleneksel bir lezzet olan patatesli ekmek köy ekmeğine benzemektedir. Bayatlama süresi uzun, doyurucu ve besleyici, katkı maddesi kullanılmayan sadece patates ile çeşnilendirilmiş, ekşi mayalı, büyük yuvarlak somun şeklinde ve kendine has kızarmış renginde bir ekmek çeşididir. İçeriğinde Afyonkarahisar ilinde yetişen ekmeklik buğday unu, ilde yetişen patatesin haşlanması, ekşi maya, tuz ve su bulunmaktadır. Taş fırında odun ateşinin ısıyla yavaş yavaş pişirilmektedir. Bir somunu yaklaşık olarak 1 kg ağırlığında olmaktadır. Bazı yörelerde içerisine belli bir ölçüde tam buğday unu da eklenmektedir (Güllü ve Karagöz, 2020). Geleneksel usullerde hazırlanan Afyonkarahisar patatesli ekmeğinin yapımı Şekil 16’da gösterilmektedir.

Şekil 16. Ekmek Yapımı



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Geçmişte Afyonkarahisar’da her ev halkı tarafından genellikle gelinlerle birlikte yaşandığı için hamuru evin gelininin yoğurmasıyla ekmek yapılmaktayken günümüzde artık genellikle hazır alınmakta ancak bazı ayakta kalan mahalle fırınlarında kırsal kesimden gelen aileler kendileri için ekmek yapmaktadırlar. Evde yaşayan birey sayısına göre ekmek yapım sıklığı değişmekte genellikle 1 tekne ekmek hamuru 30 adet ekmeğe karşılık gelmektedir. Ekmek yapılan mahalle fırınlarında sadece ekmek değil börek, pide, keşkek ve güveç gibi farklı yemeklerde pişirilmektedir (Gürman, 2019). Bu yemeklerden bazıları Şekil 17, 18, 19 ve 20’de gösterilmektedir.

Şekil 17. Afyon Övmesi



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 18. Bükme



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 19. Ekmek Yapımı Sonrası Yapılan Pide



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Şekil 20. Mahalle Fırınında Pişirilen Yemekler



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Ekmek yapım aşamalarından olan mayayı ve hamuru tek başına hazırlayan kadın tekneye koyduğu hamuru tek başına fırına götüremeyeceğinden çoğunlukla komşu kadınlar, komşuların çocukları teknelerin fırına götürülmesinde birbirlerine yardım etmektedirler. Afyonkarahisar’da bu durum ekmek yapma faaliyetinde yoğun bir imecenin gerçekleştiğini ortaya koymaktadır (Arça, 1993). Bunun yanı sıra fazla miktarda yapılan ekmekler derin dondurucularda saklanarak uzun süre ekmek ihtiyacı karşılanabilmektedir. Bu şekilde saklanan ekmekler Şekil 21’de gösterilmektedir.

Şekil 21. Derin Dondurucuda Saklanan Afyonkarahisar Patatesli Ekmekleri



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

b. Bulgur-Düğü-Göce

Afyonkarahisar’da bulgur, boyana (bir çeşit değirmen) da sürtüldükten sonra yıkanır, kurutulur, savrulur, ayıklanır ve değirmende çekilir. Kalburla elenirken, kalburun altında kalanlar bir yana, üstünde kalanlar başka bir yana ayrılır. Kalburun altında kalanlara “dügü” üstünde kalanlara ise “bulgur” denir (Nasrattınoğlu, 1974). Bulgur ve düğü Afyonkarahisar yöresel yemeklerinde kullanılan önemli ürünlerdendir. Bulgur ve düğü kullanılarak hazırlanan yöresel yemekler ise; çullama köfte, sulu köfte,

ilibada (labada) dolması, tas eti, dolgulu köfte, göce köftesi (köttüsü), haşgeşli pilav, mercimekli pilav, düğülü yaprak, biber ve lahana dolmasıdır.

Afyonkarahisar'da harmandan gelen buğday içerisindeki yabancı malzemeler temizlendikten sonra boyanada (bir çeşit değirmen) sürtülüp yıkanarak kurutulmaktadır. Ayıklandıktan sonra el değirmeninde çekilerek göce elde edilmektedir. Göce yapımının yöreye özgü özellikleri bulunmaktadır. Bu işlemlerin gerçekleştirilmesinde bütün komşular birbirlerine yardım etmektedirler (Nasrattınoğlu, 1974).

c. Cımcık Hamuraşı (Mantı)

Un, tuz, yumurta ve su ile hazırlanan mayasız sert hamur yufka büyüklüğünde ince açılmaktadır. Yaklaşık 2x2 cm boyutunda küçük kareler şeklinde kesildikten sonra kıyma, ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiber ile hazırlanan iç harç kare şeklindeki hamur parçalarının ortasına iri bir nohut kadar konarak dört köşesi cımcıkleyerek (çimdik atarak hamurun dört köşesinin yapıştırılması) birleştirilmektedir. Tepsiyeye konan cımcıklenmiş hamurlar fırına verilerek kızartılmaktadır. Kızarmış hamuraşı kaynayan et suyuna salınarak haşlanmaktadır. Sulu bir şekilde servis tabağına alındıktan sonra üzerine sarımsaklı yoğurt dökülerek ve tereyağında yakılmış kırmızıbiber gezdirilerek servis edilmektedir (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok vd., 2013). Fırında kızartılarak kurutulan cımcık hamuraşı (mantı) daha sonra tüketilmek üzere hazırlanarak saklanan gıdalardan biri olup Şekil 22'de gösterilmektedir.

Şekil 22. Mahalle Fırınında Kurutulan Cımcık Hamuraşı (Mantı)



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

d. Ev Makarnası

Afyonkarahisar'da ev makarnası meydan sofrası etrafına dizilen kadınlar tarafından imece usulü ile yapılmaktadır. Yumurtalı ve irmikli hamurun yoğrulup açılmasıyla sekiz-on adet yufka üst üste konduktan sonra iki parmak eninde, şeritler

halinde kesilmektedir. Kesilen bu şeritler ince ince kesilerek bir odada temiz bir örtü üzerinde kurumaya bırakılmaktadır (Nasrattınoğlu, 1974).

Bu makarna, evlerde bir kış boyunca yetecek miktarda hazırlanmaktadır. Bu nedenle kesim işi için bütün komşular ve akrabalar yardıma çağrılmaktadır. Gelirken makarna kesiminde kullanacakları bıçakları da yanlarında getirmektedirler (Nasrattınoğlu, 1974).

e. Göce Tarhanası

Göce tarhanası kışlık hazırlanan yiyeceklerdendir. Yapımında çekilmiş buğday (göce), süzme yoğurt ve süt kullanılmaktadır. Bir hamur teknesi içinde buğday, yoğurt ve süt iyice yoğrulup 3 gün boyunca bekletilerek ekşimesi sağlanmaktadır. Ekşiyen tarhana temiz bir bez üzerinde küçük parçalar hâlinde dökülerek güneşte kurutulmaya bırakılmaktadır. Kuruduktan sonra elle ovularak ufaltılan tarhana bez keseler içinde ambarda saklanmaktadır (Nasrattınoğlu, 1974; Baytok vd., 2013).

f. Haşhaş

Haşhaş bitkisinin yaprakları, tohumları, tohumlarından elde edilen yağı yiyecek maddesi olarak kullanılmaktadır (Halıcı, 1989). Kazanda kavrulan haşhaş tohumlarının elcik makinesinde ezilmesiyle hazırlanan haşhaş ezmesi; özellikle hamur işleri başta olmak üzere, Afyonkarahisar mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır. Kaba çekilmiş haşhaş ezmesi hamur işlerinde, ince çekilmiş haşhaş ezmesi ise kahvaltılık olarak tüketilmektedir (Baytok vd., 2013). Afyonkarahisar sokaklarında, üretilen haşhaşın çekilerek ezme şeklinde kullanılabilmesi için Şekil 23'te görüldüğü gibi haşhaş çeken esnaflar bulunmaktadır.

Şekil 23. Haşhaş Çeken Esnaf Dükkanları



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2020

Afyonu alınan haşhaş kapsülü iyice kuruduktan sonra kırılarak tohumları alınıp elenmektedir. Bitkiden alındığı şekliyle diri haşhaş tohumları Anadolu'nun birçok yerinde ekmek, çörek gibi yiyeceklerin üzerine serpilerek veya dolma, helva gibi yiyeceklerin yapımında kullanılmaktadır (Halıcı, 1989). Haşhaş tohumu, ağzı sıkı kapanan hava almayan kaplarda, kuru ve serin yerlerde saklanmalıdır (Mete, 2017).

g. Kavurga

Kavurga yıkanmış tahıl tanelerinin açık ateş üzerinde ısıtılan saclarda kavrulmasıyla elde edilmektedir. Bu kuru tahıllar özellikle Afyonkarahisar, Sivas, Yozgat ve Kayseri yörelerinde, diğer kuruyemişler ile karıştırılarak tüketilmektedir (Croxford, 2011).

h. Şepit

Şepit, hamurun açılabilceği kadar ince ve daire şeklinde açılmasıyla sac üzerinde yağsız olarak pişirilen bir yiyecektir. Yeni pişmiş şepit üzerine tereyağı sürülerek yenmektedir. Buna yörede “şepit yağlama” denmektedir (Nasrattınoğlu, 1974). Ayrıca sac üzerinde kurutularak daha dayanıklı hale getirilmektedir. Uygun koşullar altında saklanan şepit tüketileceği zaman ılık su ile nemlendirilerek yemeye hazır hale getirilmektedir. Şekil 24'te de görüldüğü gibi yöresel lezzetlerle herhangi bir öğünde tüketilmektedir.

Şekil 24. Afyonkarahisar Lezzetlerinden Oluşan Bir Öğün (Şepit, Salamura Zeytin, Tulum Peyniri, Kaymak, Hıyar Turşusu)



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

1. Tarhana

Tarhana, ülkemizin her bölgesinde yapılan geleneksel bir çorba çeşidi olsa da Afyonkarahisar'da farklı şekillerde hazırlanmaktadır. Bunlardan en yaygını; un, yoğurt, domates, yeşilbiber, soğan, yumurta, tuz ve kuru nane ile hazırlananıdır. Tarhananın hazırlanmasında öncelikle domates, yeşilbiber ve soğan haşlanır, süzgeçten geçirilerek soğutulur. Soğuyan bu karışıma un, yoğurt, tuz ve yumurta eklenerek iyice yoğrulur. 4-5 gün dinlendirilerek ekşitilir. Bu süreçte her gün karıştırılır. Beş günün sonunda temiz bezlerin üzerine un serpilerek avuç büyüklüğünde parçalar şeklinde dökülen tarhana güneşte kurutulduğunda içerisindeki vitaminini kaybedeceğinden 2-3 gün ev içinde kurutulur. Kuruduktan sonra elle ovularak toz hâline getirilir. Kalburdan geçirilen tarhana iyice kuruyunca kuru nane ile karıştırılarak saklanır (Baytok vd., 2013).

3.2.1.5. Yağlar

Afyonkarahisar'da mevsimlik gıda hazırlığı kapsamında ele alınan yağlar; haşhaş yağı, iç yağı ve kaz yağıdır. İç yağı, yöreye özgü hamur işlerinin yapımında yaygın olarak kullanılırken haşhaş yağı ve kaz yağı günümüzde özellikle kırsalda üretim yapan bazı aileler tarafından aile tüketimi için hazırlanarak tüketilmektedir.

a. Haşhaş Yağı

Haşhaş yağının hazırlanırken kuruyan haşhaş kapsülleri kırılarak tohumları alındıktan sonra kavrulmaktadır. Kavrulan haşhaş tohumları bir torbaya konularak pres altında yağı çıkarılmaktadır. Bu şekilde elde edilen saf haşhaş yağı hamur işi, sebze kızartmaları ve yemeklerde zeytinyağı gibi kullanılmaktadır (Halıcı, 1989; Özdemir, 2018).

Afyonkarahisar'da hayvanların iç yağlarının kavrulduktan sonra sızdırılmasıyla elde edilen yağın 1/5 oranında tavada (dığanda) kızdırılan saf haşhaş yağına karıştırılmasıyla elde edilen yağ çöMLEKLERE (toprak hevik) dökülerek saklanmaktadır. Bu yağ yörede baklava dışında her yemeğe kullanılmaktadır (Halıcı, 1989). Ayrıca haşhaş yağı yörede aynı yöntemle tereyağı ile karıştırılarak çorba ve pilav yapımında da kullanılmaktadır (Halıcı, 1989).

Haşhaş yağı; bitkisel yağlar arasında en sağlıklı (Omega 6 ve Omega 9 yağ asitlerince zengin, içinde E vitamini bulunan, antioksidan özelliklere sahip, kalp hastalıklarını ve kalp krizini önleyici etkisi olan, tansiyon düşürücü, kabızlık giderici)

yağlardan biri olmasına rağmen kendine has ağır bir kokusunun olması sebebiyle günümüzde kullanımı gittikçe azalmaktadır (Baytok vd., 2013).

b. İç Yağı (Don Yağı)

Afyonkarahisar’da yemeklerde iç yağı (don yağı) kullanılmaktadır. Bükme gibi bazı yöresel yemeklere özgü lezzetin oluşmasında iç yağı önemli bir katkı maddesi olup yöre yemeklerinde margarin kullanılmamaktadır (Baytok vd., 2013). Şekil 25’te kullanılmak üzere saklanan iç yağı gösterilmektedir.

Şekil 25. Poşette Saklanan İç Yağı (Don Yağı)



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

c. Kaz Yağı

Kaz; eti, ciğeri, tüyü ve yağından yararlanılan hindi ve tavuğa göre daha değerli olan bir kuş türüdür. Ülkemizde en çok Kars’ta yetiştiriciliği yapılan kazın hem eti kurutulmakta hem de yağ elde edilmektedir. Lezzetli bir yağ olan kaz yağı Trakya bölgesinde çok kullanılmaktadır. Kasım veya Aralık aylarında kesilen kazların tüyleri temizlendikten sonra iç kısımları ve boyun bölgesinde bulunan yağların toplanarak eritilmesiyle elde edilen kaz yağı süzildükten sonra kavanozlara doldurulmaktadır. Özellikle kaz üretiminin olduğu Kars ve Ardahan gibi illerde kış hazırlıkları kapsamında kaz yağı yapılmaktadır. Bir kazdan yaklaşık 175-425 gram kaz yağı elde edilmektedir. Derin dondurucularda saklanabilen kaz yağı yöresel bir yağ olmasına rağmen Avrupa’da aşçılar tarafından yanma seviyesi yüksek bir yağ olduğu için fırın yemeklerinde kullanmak üzere tercih edilmektedir (Savran, b.t). Afyonkarahisar’da kaz yetiştiriciliği yapan aileler tarafından aile içi tüketim amacıyla hazırlanarak tüketilmektedir. Şekil 26’da katı halde dondurulmuş kaz yağı gösterilmektedir.

Şekil 26. Kaz Yağı



Kaynak: Yazara ait fotoğraf arşivi, 2021

Kaz yağı çok bilinen bir yağ olmamakla birlikte bilen kişiler tarafından oldukça beğenilen bir yağdır. Kazın yağlı kısımlarından elde edilen kaz yağı hayvansal yağlar içinde tekli doymamış yağ açısından en zengin yağlardan biridir. Bunun yanı sıra içerisinde yağda çözünebilen vitaminler olan K, D, E ve A vitaminlerini içermektedir. Yüksek enerji veren bir yağ olup özellikle kış aylarının zorlu geçtiği dünyanın pek çok yerinde popüler olan bir besindir. Vücuda direnç verir ve beyin için oldukça faydalıdır (Savran, b.t).

İKİNCİ BÖLÜM

KİLER KÜLTÜRÜ, GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ, AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ KONULARI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

1. KİLER KÜLTÜRÜ, GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ, AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ KONULARI İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Bu bölümde araştırmanın konusunu oluşturan kiler kültürü, gıda saklama yöntemleri ve Afyonkarahisar mutfak kültürü konuları ile ilgili literatürde yapılmış olan çalışmalara yer verilmiştir. Çalışmalar ilgili konular ile ilgili yapılmış olan tez çalışmaları ve bildiri, makale çalışmaları şeklinde ele alınmıştır.

1.1. KİLER KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Kiler kültürü konusu kapsamında hazırlanan tez çalışmaları Tablo 32’de belirtilmiştir. Mevcut çalışmalar geleneksel yiyecekleri hazırlama, pişirme, saklama ve tüketme aşamalarını kapsamaktadır. Bu sebeple mutfak kültürü içerisinde önemli bir yeri olan kiler hazırlığı, kışlık hazırlık, mevsimlik hazırlık konuları kiler kültürü kapsamında ele alınmıştır.

Tablo 32. Kiler Kültürü İle İlgili Hazırlanan Tez Çalışmaları

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Urbaş (2008)	Silifke Yöresinde Yetişen Bazı Ürünlerin Geleneksel Hazırlama, Saklama, Tüketim Şekillerinin Saptanması	Yüksek Lisans Tezi
Koçak (2005)	Amasya İli Merkez İlçesi ve Köylerinde Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları	Yüksek Lisans Tezi
Baylan Kalaycı (2020)	Farklı Sosyoekonomik Düzeye Sahip Kadınların Beslenme Alışkanlıkları ve Evde Yaptıkları Kışlık Yiyeceklerin Gastronomik Açından Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği	Yüksek Lisans Tezi

Urbaş (2008), çalışmasında Silifke yöresinde yetişen bazı yöresel ürünler ve bu ürünlerden elde edilen yan ürünlerin; saklama koşulları, üretim mevsimleri, tüketim koşulları, faydaları ve kullanılma amaçlarını ortaya koymuştur.

Koçak (2005), çalışmasında Amasya ili merkez ilçesi ve köylerinde yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama uygulamalarını ortaya koymayı amaçlamıştır. Bu kapsamda yapılan anket sonucunda katılımcıların tamamı kadınlardan oluşmaktadır.

Baylan Kalaycı (2020), çalışmasında Ankara’da ikamet eden kadınların beslenme alışkanlıklarını ve evlerinde yaptıkları kışlık yiyecekleri gastronomik açıdan değerlendirerek sosyoekonomik düzeyleri bakımından değişiklik olup olmadığını ortaya

koymuştur. Ayrıca sosyoekonomik geliri orta ve yüksek olan kadınların beslenme alışkanlıkları ve evlerinde yaptıkları kışlık yiyecekleri değerlendirmiştir.

Kiler kültürü konusu kapsamında hazırlanan makale ve bildiri çalışmaları Tablo 33'te belirtilmiştir. Konu ile ilgili geçmişten günümüze kadar birçok çalışma yapılmıştır. Yiyeceklerin uzun süre saklanabilmesi, yiyeceklere uygulanan yöntemler, ekonomi ve aile bütçesine katkısı, kışlık hazırlanan yiyecekler, belli ürün gruplarına uygulanan yöntemler ve bu ürünlerin saklandığı mimari yapılar gibi pek çok konuda makale ve bildiri çalışması yapılmıştır.

Tablo 33. Kiler Kültürü İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Ongan (1958)	Niğde'de Ekmek ve Kış Ekmeği Faaliyetleri	Makale
Ateş, Ballar ve Pekcan (1986)	Sosyo Ekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saptanması	Makale
Baysal (1992)	Türk Mutfağında Kışa Hazırlık	Bildiri
Köktürk ve Kukul (2001)	Trabzon'un Beşikdüzü İlçesi'nde Serender'in Köy Hayatındaki Yeri ve Bir Serender Numûnesi	Makale
Demir (2004)	Trabzon ve Yöresinde Serenderler	Makale
Albayrak (2009)	Çorum'da İlinde Kışlık Yiyecek Hazırlıkları	Makale
Baysal (2009)	Türk Mutfağında Kış Hazırlığı	Makale
Büyükkavukçu (2009)	Çankırı'da Kış Hazırlıkları	Makale
Efe (2009)	Dağıstan'da Konserve Kültürü ve Aile Bütçesine Katkısı	Makale
Ertekin Akkaya (2009)	Arapgir'de Kış Hazırlıkları	Makale
Karaaslan (2009)	Kapadokya Bölgesi'nde Yapılan Kışlık Hazırlıklar ve Gıda Maddelerinin Muhafazası	Bildiri
Pekşen (2009)	Divriği'de Kış Hazırlıkları ve Kiler Kültürü	Makale
Sürücüoğlu ve Özfer Özçelik (2009)	Türk Mutfağında Etten Hazırlanan Kışlık Yiyecekler	Makale
Tokuz (2009)	Gaziantep Mutfağı'nda Mevsimlik Hazırlıklar	Makale
Üçer (2009)	Sivas'ta Kış Devliği Görme	Makale
Varol İnel (2009)	Niğde'de Kış Hazırlıkları	Makale
Seferoğlu (2011)	Ahıska'da Kış Hazırlıkları ve Yemek Kültürü	Makale
Boyras ve Zeren (2012)	Kavak ve Ortahisar (Nevşehir) Kasabalarındaki Doğal Soğutmalı Yer Altı Depolarına Coğrafi Bir Bakış	Makale
Kılıç ve Karakaş (2013)	Osmaneli'de (Bilecik) Fonksiyonel Özelliklerini Kaybetmiş Ev Eklentilerine Bir Örnek: Biber Kurutma Evleri	Makale
Kadioğlu Çevik (2014)	Kışlık Yiyecek Hazırlıkları: Geleneksel Bilginin Aktarımı ve Doğal Saklama Teknikleri	Bildiri
Çalık (2015)	Kültür Ambarı	Makale
Sökülmez Kaya (2015)	Samsun İlinde, Çalışan ve Çalışmayan Kadınların, Evde Besin Hazırlama ve Hazır Gıda Tüketim Durumları	Makale
Uzun (2015)	Trabzon'da Yiyeceklerin Saklanma Yöntemleri	Makale
Baki Nalcioğlu (2016)	Mevsimlerin Yemek Dili: Kışa Hazırlık	Bildiri
Örüng, Karaman ve Şirin (2016)	Nevşehir Yöresindeki Doğal Depoların Modern Depolarla Karşılaştırılması	Makale

Tablo 33. (Devam) Kiler Kültürü İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Önay Derin, Işık ve Erdem (2016)	Konya İl Merkezinde Yaşayan Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma	Makale
Polat (2016)	Uşak İlinde Bir Ev Eklentisi Olarak Ambarlar	Makale
Ege (2017)	Karstik Şekillerin Farklı Bir Kullanımı: “Orbuklar”	Makale
Güllü ve Karagöz (2017)	Türk Kültüründe Kış Hazırlıkları: Reçel Türlerinin ve Üretim Metotlarının Değerlendirilmesi	Bildiri
Karagöz ve Güllü (2017)	Türk Kültüründe Kış Hazırlıkları: Turşu Türlerinin ve Üretim Metotlarının Değerlendirilmesi	Bildiri
Mertol ve Saygı (2018)	Kültürel Bir Değer Olarak Besin Saklama	Bildiri
Yolcu (2018)	Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları	Makale
Çaylak Dönmez ve Pehlivan (2019)	Gaziantep İlinde Kışlık Hazırlıklar ve Kurutmalıklar	Makale
Odabaşı (2019)	Türkiye Selçukluları Döneminde Buzun Kullanımı ve Konya ile Çevresinde Bulunan Buzhaneler	Makale
Uluer Saygın ve İlban (2019)	Kırsal Alanlarda Kadınların Uyguladıkları Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri	Makale
Akoğul, Aksakallı Bayraktar (2020)	Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi	Makale
Dağlı, Sert ve Uzun (2020)	Mağaraların Peynir Olgunlaştırmada Kullanımı, Bir Örnek Araştırma: Peynirini Mağarası Derbent/ Konya	Makale
Kaya (2020)	Anadolu Kültüründen Dünya Kültürüne Ambarlar	Makale
Özgel Felek (2020)	Doğu Karadeniz Yerel Mimariye Ait Serender ve Dünya’da Benzer Yapılar	Makale
Kara ve Kuruca (bt)	Giresun Yöresinde Sebze ve Meyve Kurutma Kültürü	Makale

Ongan (1958), çalışmasında Niğde yöresinde geleneksel olarak kırsalda yürütülen kış ekmeği geleneğini, yapılış aşamalarını, kış ekmeği yapılırken sürdürülen faaliyetlerden bahsetmiştir.

Ateş vd. (1986), çalışmalarında Ankara ilinde sosyo-ekonomik koşulları yönünden yüksek, orta ve kötü olmak üzere gruplandırılan semtlerde yaşayan ev kadınlarının yemek hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini ortaya koymuşlardır.

Baysal (1992), çalışmasında işleyerek gıda saklamanın önemi ve amacından bahsederken değişik yerleşim birimlerinde yaşama ve kentleşmeyle birlikte besin saklama durumu arasındaki ilişkiyi de ele almıştır.

Köktürk ve Kukul (2001), çalışmalarında Trabzon'un Beşikdüzü ilçesinde halk kültürü unsurlarından biri olan serenderlerin köy hayatındaki yeri, mimarisi, kullanımı, sözlü kültüre yansımaları incelenmiştir.

Demir (2004), çalışmasında serender yapısının kaynağını, coğrafyasını, kelimesinin kökenini, yapı olarak inşasını ve serender terimlerini ortaya koymuştur.

Albayrak (2009), çalışmasında Çorum ilinde hazırlanan kışlık yiyecek hazırlıklarını ve hazırlanan yiyeceklerden yapılan yöresel yemekleri ele almıştır.

Baysal (2009), Türk mutfağında kış hazırlığı olarak ele aldığı çalışmasında ev teknolojisiyle hazırlanan ürünleri gıda grupları adı altında ele almıştır.

Büyükkavukçu (2009), çalışmasında Çankırı'da yapılan kış hazırlıklarını Çankırı'da yaşayan kişilerle yapılan görüşmeler sonucunda ortaya koymuştur.

Efe (2009), çalışmasında konserve yapımını Ruslardan öğrenen Dağıstan halkının bunu nasıl kendi kültürü haline getirdiğinden bahsetmiştir. Konserve kültürünün ortaya çıkışı, benimsenerek yaygınlaşması ve aile bütçesine katkısını ekonomi ve kültür ilişkisi içerisinde incelemiştir.

Ertekin Akkaya (2009), çalışmasında Arapgir'de "kış devröğü" olarak ifade edilen kışlık erzak hazırlıklarını ele almıştır.

Karaaslan (2009), çalışmasında Kapadokya yöresinde geçmişte hazırlanmakta olup günümüzde unutulmuş ya da değişime uğramış olan geleneksel gıda kapsamında ele alınan kışlık hazırlıkların ortaya konmasını amaçlayarak yörede yapılan kışlık hazırlıkların zenginliğinden bahsetmiştir.

Pekşen (2009), çalışmasında Divriği'de kiler ve kilerde saklanan kışlık hazırlıkları ele almıştır.

Sürücüoğlu ve Özfer Özçelik (2009), çalışmalarında Türk mutfağında etin işlenmesiyle evlerde hazırlanan kışlık yiyeceklerden olan sucuk, pastırma ve kavurmanın öneminden bahsetmiştir.

Tokuz (2009), çalışmasında Gaziantep mutfağında tören havasında gerçekleştirilen mevsimlik hazırlıkları ele almıştır.

Üçer (2009), çalışmasında Sivas ilinde kış için hazırlanan hazırlıklar anlamında kullanılan "Kış Devliği Görme" kültürünü ve yapılan gıda hazırlıklarını ele almıştır.

Varol İnsel (2009), çalışmasında Niğde’de gerçekleştirilen kış hazırlıklarını ele almıştır.

Seferoğlu (2011), çalışmasında Ahıska’da yapılan kış hazırlıkları ve yemek kültüründen bahsetmiştir.

Boyraz ve Zeren (2012), çalışmalarında Kapadokya yöresinde yer altında oluşturulan doğal soğutmalı depoların yapımı ve kullanım özelliklerinden bahsetmişlerdir.

Kılıç ve Karakaş (2013), çalışmalarında Bilecik Osmaniye ilçesinde işlevlerini yitirmiş ev eklenti örneklerinden biri olan biber kurutma evlerini, kuruluş nedenlerini, kurulduğu yerin seçilmesini, yapısal özelliklerini, biber kurutma işleminin yapılışı ve aşamalarını ele almışlardır.

Kadioğlu Çevik (2014), çalışmasında kışlık hazırlanan yiyecekler ve doğal gıda saklama yöntemlerinden bahsetmiştir.

Çalık (2015), çalışmasında Ordu’nun İkizce ilçesinde kullanılmayan bir serender yapısının kültür ambarı adıyla kütüphane olarak işlev kazandırılması ve gelecek tasarımları hakkında bilgi vermiştir.

Sökülmez Kaya (2015), çalışmasında Samsun’da çalışan ve çalışmayan kadınların, evde gıda hazırlama ve hazır gıda tüketim farklılıklarını ortaya koymuştur.

Uzun (2015), çalışmasında Trabzon’da yiyeceklerin saklanma yöntemleri ve yiyeceklerle ilgili özel yapılmış alanların kendilerine özgü kullanım ve yapılaş özelliklerinden bahsetmiştir.

Baki Nalcıoğlu (2016), çalışmasında mutfak kültürüne mevsimlerin yansımaları olarak yaz mevsiminde elde edilen ürünlerle kış mevsimi için hazırlanan kışlık hazırlıkları Macaristan bağlamında ele almıştır.

Önay Derin vd. (2016), çalışmasında Konya il merkezinde kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama yöntemleri konusundaki uygulamalarını saptamıştır.

Örüng vd. (2016), çalışmalarında Nevşehir yöresinde tarım ürünlerinin enerji harcanmadan depolanabildiği volkanik tüf kaya depolama sistemi ele alınmıştır.

Polat (2016), çalışmasında Uşak ilinde yöre halkının buğday, arpa, çavdar gibi çeşitli tarım ürünlerini saklamada kullandıkları ev dışında, bahçe ya da sokak kenarlarında konumlandırılmış bir ev eklentisi olan meydan ambarları ele alınmıştır.

Ege (2017), yaylacıların hayvanlardan elde ettikleri peynir, yağ ve çökelek gibi hayvansal ürünlerin bozulmaktan korumak amacıyla depoladıkları yer olan orbukları ele alan çalışmada Bolkar Dağları üzerinde yer alan orbuklar tanıtılarak sınıflandırılmıştır.

Güllü ve Karagöz (2017), çalışmalarında kış hazırlıklarında önemli bir gıda ve şeker katarak saklama yöntemlerinden biri olan reçelin önemini, ülkemizde farklı bölgelerde yapılan reçel çeşitleri ve üretim metotlarını karşılaştırarak ortaya koymuşlardır.

Karagöz ve Güllü (2017), çalışmalarında kış hazırlıklarından olan ülkemizde farklı bölgelerde üretilen turşuların üretim metotlarını kıyaslayıp çoğunluğu bölgesel olarak bilinen bazı turşu türlerini de ortaya koymuşlardır.

Mertol ve Saygı (2018), çalışmalarında besinlerin saklamasında kültürel aktarım konusunu ele almıştır. Yapılan kışa hazırlıkların nesilden nesile kültürel aktarımının azalarak unutulduğunu ortaya koymuştur.

Yolcu (2018), çalışmasında Nevşehir yöresinde kış hazırlıklarının yapılışında kullanılan malzemeler, yapım teknikleri ve zamanı, kullanım alanları gibi konuları ele almıştır.

Çaylak Dönmez ve Pehlivan (2019), çalışmalarında Gaziantep mutfağında yapılan kışlık hazırlıkları, kullanılan yöntemler, temin edildiği yerler, kullanılan ürünler ve kurutmalıkların diğer hazırlıklar arasındaki yerini ortaya koymuşlardır.

Odabaşı (2019), çalışmasında Türkiye Selçukluları döneminde kar ve buz ile saklama yöntemi, Konya ve çevresinde bulunan buzhaneler ve bunların özellikleri hakkında bilgiler verilmiştir.

Uluer Saygın ve İlban (2019), çalışmalarında Balıkesir ili Burhaniye kırsal alanlarında yaşayan kadınların uyguladıkları geleneksel gıda saklama yöntemlerini tespit etmişlerdir.

Akoğul ve Aksakallı Bayraktar (2020), çalışmalarını kış mevsiminin zorlu geçmesi ve zengin bir yöresel mutfak kültürüne sahip olması gibi sebeplerle

Erzurum’da gerçekleştirerek kış mevsimine dair hazırlanan kışlık yiyecekleri tespit etmişlerdir.

Dağlı vd. (2020), çalışmalarında tulum peyniri olgunlaştırılmasında kullanılan Konya’da bulunan Peynirini Mağarası ve burada olgunlaştırılan peynirlerin bazı özellikleri çok yönlü olarak incelenmiştir.

Kaya (2020), çalışmasında dünyanın farklı bölgelerinde ve Türkiye’de Karadeniz bölgesinin Sinop, Samsun, Trabzon, Rize ve Artvin illerinde yaşayan insanların, yiyeceklerini saklamak amacıyla inşa ettikleri ambarlar ve bu ambarların benzer özelliklerini açıklamıştır.

Özgel Felek (2020), çalışmasında Türkiye’de özellikle Doğu Karadeniz bölgesinde yer alan yerel mimari örneği olan serender ile dünyanın farklı ülkelerinde yer alan, mimaride benzer fonksiyonlara sahip yapıları karşılaştırılmıştır.

Kara ve Kuruca (b.t.), çalışmalarında Giresun yöresinde genellikle kış mevsiminde tüketmek için hazırlanan kurutulmuş ve tuzlanmış yiyeceklerin yapılışı, ortaya çıkan ürünlerin mutfak kültürüne katkılarını ve hazırlık aşamalarındaki aile içi ve aileler arası imce kültürünü ortaya koymuşlardır.

1.2. GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Gıda saklama yöntemleri ile ilgili hazırlanan makale ve bildiri çalışmaları Tablo 34’te belirtilmiştir.

Tablo 34. Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Ertaş (1978)	Balıkların Soğutma-Dondurma ve Salamura Metodları ile Muhafazası	Makale
Kundakçı (1979)	Et Teknolojisinde Tütsüleme	Makale
Acar (1981)	Bitkisel Besinlerin Dondurularak Saklanması	Makale
Ersoy (1990)	Ankara’nın Farklı Sosyo-Ekonomik Semtlerindeki Ailelerin Ev Teknolojisi İle Besin İşleme Durumu	Makale
Ayaz Topçu, Köksal ve Bilgili (2003)	15-49 Yaş Grubu Ev Hanımlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemleri Konusunda Bilgi, Tutum ve Davranışlarına Yönelik Bir Araştırma	Makale
Çiçek, Budak ve Şahin (2006)	Kayseri İlinde Ev Kadınlarının Besinleri Saklama Uygulamaları	Makale
Memiş ve Ersoy (2007)	Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri	Bildiri
Kaba, Özer, ve Söyleyen (2009)	Dumanlama İşleminin Balık Kalitesine ve Raf Ömrüne Etkisi	Bildiri
Özbay Doğu ve Sarıçoban (2015)	Et Kurutma Teknolojisi ve Dünyada Tüketilen Bazı Kurutulmuş Et Ürünleri	Makale
Ünver Alçay, Yalçın, Bostan ve Dinçel (2015)	Orta Asya’dan Anadolu’ya Kurutulmuş Gıdalar	Makale

Tablo 34. (Devam) Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Ufuk ve Sarımehtetoğlu (2016)	Balık Etinin Muhafazasında Soğutma ve Dondurma Yöntemleri	Makale
Güngörmez, Güzel, Öksüz ve Güzel (2017)	Tuz ile Balığın Buluşması: Tuzlu Balık	Makale
Kökmen Seyirci ve Çağ (2018)	Antikçağ'da Gıdaların Korunması	Makale
Ağçam (2019)	Adana'da Gıdaların Dayandırılmasında Kullanılan Geleneksel Yöntemler, Bazı Uygulama Hataları, Sonuçları ve Önleyici Tedbirler	Bildiri

Ertaş (1978), çalışmasında balıkları saklama yöntemlerinden soğutma, dondurma ve salamura yöntemlerini ele almıştır.

Kundakçı (1979), çalışmasında et teknolojisinde tütsüleme yöntemi ele alınmış olup; tütsülemenin nedenleri, tütsünün elde edilmesi, tütsünün bileşimi ve yapısı, tütsü uygulama yöntemleri ve tütsü birikiminden bahsedilmiştir.

Acar (1981), çalışmasında sebze ve meyvelerin dondurma yöntemiyle saklanması konusunu ele almıştır.

Ersoy (1990), Ankara ilinin sosyo-ekonomik koşulları düşük, orta ve yüksek olarak gruplandırılan semtlerinde gerçekleştirdiği çalışmasında ailelerin besinleri işleme durumlarını ortaya koymuştur.

Ayaz Topçu vd. (2003), çalışmalarında 15-49 yaş grubunda yer alan ev hanımlarının besinlerin hazırlanması, pişirilmesi ve saklanması konusunda bilgi, tutum ve davranış düzeyleri belirlenmiştir.

Çiçek vd. (2006), çalışmalarında Kayseri'de sosyoekonomik düzeyi farklı ev kadınlarının evde hazırladıkları besinleri ve besinleri saklamaya ilişkin uygulamalarını belirlemişlerdir.

Memiş ve Ersoy (2007), çalışmalarında geleneksel gıda muhafaza yöntemlerinin Orta Asya'dan Anadolu'ya devamlılığını ve farklılıklarını ortaya koymuşlardır. Bu kapsamda besin grupları; et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, tahıllar ile sebze ve meyveler ana başlıklar halinde belirlenerek her bir gruba dahil olan yiyecekler Orta Asya ve Anadolu'daki uygulamaları ve kullanılan isimleri ile verilmiştir.

Kaba vd. (2009), çalışmalarında çabuk bozulan bir ürün olan balık etine uygulanan dumanlama yönteminin balık eti kalitesine ve raf ömrüne etkisini ortaya

koymuşlardır. Bu kapsamda dumanlama yöntemleri ve dumanlama yönteminin balık eti üzerindeki etkileri ele alınmıştır.

Özbay Doğu ve Sarıçoban (2015), çalışmalarında et kurutma teknolojisi ile ülkemizde ve dünyada tüketilen farklı geleneksel kurutulmuş et ürünlerinin yapılışı ve bu ürünlerin taşıdığı özellikler ortaya koymuştur.

Ufuk ve Sarımeahmetoğlu (2016), çalışmalarında balıkların buzla ve buza alternatif yöntemlerle soğutulması ve farklı ortamlardan faydalanılarak yapılan dondurma yöntemleriyle uzun süre muhafaza edilmesini ele almışlardır.

Ünver Alçay vd. (2015), çalışmalarında Orta Asya'dan günümüze Türk Mutfağında uygulanan gıda kurutma ve kışlık kuru gıda hazırlama teknikleri, günümüz mutfağına etkisi ve izleri konularını ele almışlardır.

Güngörmez vd. (2017), çalışmalarında tuzlanmış balığın tuzlanma aşamaları ve tüketimi hakkında bilgi vermişlerdir.

Kökmen Seyirci ve Çağ (2018), çalışmalarında bilinen yöntemlerin yanında antikçağda kullanılan ancak günümüzde artık kullanılmayan yöntemlerin genel olarak değerlendirilmesi yapılmıştır. Çalışmada kurutma, tuzlama, fermentasyon, tütsüleme, salamura, soğutma/dondurma, sirke ile koruma, kireçle koruma, tatlandırma yoluyla muhafaza yöntemleri ele alınmıştır.

Ağçam (2019), çalışmasında zengin gıda ve gıda hammaddesi potansiyeli ile geleneksel gıda dayandırma işlemlerinin yoğun olarak uygulandığı Adana'da geleneksel yöntemler, uygulama hataları ve hataların sonuçları ile önleyici tedbirleri ele almıştır.

1.3. AFYONKARAHİSAR MUTFAK KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ ÇALIŞMALAR

Afyonkarahisar mutfak kültürü ile ilgili hazırlanan tez çalışmaları Tablo 35'te belirtilmiştir.

Tablo 35. *Afyonkarahisar Mutfak Kültürü İle İlgili Hazırlanan Tez Çalışmaları*

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Aydın (2015)	Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği	Yüksek Lisans Tezi
Gökgöz (2017)	Afyonkarahisar'da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: UNESCO Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme	Yüksek Lisans Tezi
Çiftçi (2019)	Tören Yemeklerinin Bilinirliği Üzerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma	Yüksek Lisans Tezi
Özkan (2019)	Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği	Yüksek Lisans Tezi

Aydın (2015), çalışmasında Afyonkarahisar’da gastronomi turizminin şehir markalaşmasına olan etkisinin olup olmadığını Afyonkarahisar’da faaliyet gösteren ve Afyonkarahisar’a özgü yiyecekleri ve yemekleri üreten ve satan tanınmış, isim yapmış işletmelerin sahipleri, müdürleri ya da çalışanları ile yaptığı görüşmeler ve Afyonkarahisar’ı ziyaret eden misafirler ile yaptığı anket sonucunda ortaya koymaya çalışmıştır.

Gökgöz (2017), çalışmasında Afyonkarahisar’daki gastronomi sunumunu, UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağındaki gastronomi destinasyonlarından biri olarak kabul görmüş olan Gaziantep rehberliğinde geliştirebilmek amacıyla çözüm önerileri üretmiştir.

Çiftçi (2019), çalışmasında Afyonkarahisar’a özgü tören yemeklerinin kuşaklara, katılımcıların yaşına, cinsiyetine, medeni durumuna, eğitim seviyesine, gelir seviyesine, Afyonkarahisar’da yaşama süresine ve mesleğine göre bilinirliklerini karşılaştırmıştır.

Özkan (2019), çalışmasında Afyonkarahisar yöresine ait olan coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik kimlik oluşturmada etkisini ele almıştır.

Afyonkarahisar mutfak kültürü ile ilgili hazırlanan makale ve bildiri çalışmaları Tablo 36’da belirtilmiştir. Konu ile ilgili hazırlanan bu çalışmalar yöre mutfağının zenginliğini ortaya koymaktadır.

Tablo 36. Afyonkarahisar Mutfak Kültürü İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Baysal (1991)	Afyonkarahisar’ın Beslenme Kültürü	Bildiri
Arça (1993)	Afyonkarahisar Mahalle Fırınları	Bildiri
Yasak (1993)	Geleneksel Afyonkarahisar Davetlerinde Sıra Yemekleri	Bildiri
Yılmaz Baytok (1999)	Afyon Kaymağı ve Kaymaklı Şeker Üretimi	Makale
Devrim (2000)	Afyonkarahisar’da Osmanlı’dan Günümüze Mutfak ve Kiler Kültürü	Bildiri
Gürsoy (2001)	Afyon Kaymaklı Şekeri	Makale
Akoğlan Kozak ve Korkmaz (2008)	Otel Mutfaklarında Haşhaşın Kullanımı İle İlgili Bir Değerlendirme: Afyonkarahisar ve Yakın Çevredeki İller Örneği	Makale
Kara (2012)	Geleneksel Bir Peynir: Afyon Tulum Peyniri	Makale
Kuşat (2012)	Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği	Makale
Cihan, Yılmaz ve Denктаş (2017)	Afyonkarahisar’ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel ve Yenilikçi Gıda Ürünlerinin Kullanılması	Makale
Gülen (2017)	Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi	Makale
Pamuk (2017)	Geleneksel Afyon Kaymağı Üretimi	Makale

Tablo 36. (Devam) Afyonkarahisar Mutfak Kültürü İle İlgili Hazırlanan Makale ve Bildiri Çalışmaları

Yazar	Çalışma Adı	Çalışma Türü
Sandıkçı ve Özkan (2017)	Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri	Bildiri
Boyras (2018)	Coğrafi İşaretili Ürünler ve Afyonkarahisar Örneği	Bildiri
Çakıcı ve Zencir (2018)	Unutulmaya Yüz Tutmuş Mutfak Kültürleri: Çakırözü Köyü Örneği	Makale
Sandıkçı, Soybalı, Çelik ve Töre Başat (2018)	Kültür Turizmi Kapsamında Afyonkarahisar Mutfağı	Bildiri
Akdeniz ve Demirbükür Kavak (2019)	Afyonkarahisar’da Bağ ve Üzüm	Bildiri
Çelik ve Mutlu (2019)	Afyonkarahisar’ın Gastronomi Zenginliği ve Sunumu Üzerine Bir Değerlendirme	Bildiri
Gürman (2019)	Afyonkarahisar İli Ev Ekmeği Yapımı ve Kullanılan Gereçler	Bildiri
Kızıldemir (2019)	Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme	Makale
Zengin ve Gürkan (2019)	Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi	Makale
Algan Özkök, Yalçın ve Maden (2020)	A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab	Makale
Baytok, Pelit ve Cerit (2020)	Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği	Makale
Çelik, Sandıkçı ve Cerit (2020)	Esnaf Lokantalarında Otantiklik: Aşçı Bacaksız Örneği	Makale
Çıtak ve Sandıkçı (2020)	Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel Çorbaları ve Diğer Şehirlerle Karşılaştırılması	Makale
Sandıkçı, Mutlu ve Mutlu (2020)	UNESCO Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi	Makale

Baysal (1991), çalışmasında Afyonkarahisar’ın beslenme kültürünü ele alarak Afyonkarahisar yöresel yemekleri, özel günlerde sunulan yemekleri ve sosyal yaşam yönünden önemini ortaya koymuştur.

Arça (1993), Afyonkarahisar mahalle fırınlarını ele aldığı çalışmasında mahalle fırınlarının kullanılışını, mimarisini, çalışma kurallarını ve fırınlarda pişirilen başta ekmek olmak üzere hamur işi ürünleri tespit etmiştir.

Yasak (1993), çalışmasında Afyonkarahisar’da gerçekleştirilen geleneksel davetleri ve sıra yemeklerini ele almıştır.

Yılmaz Baytok (1999), çalışmasında manda sütünden elde edilen Afyon kaymağı ve Afyon kaymağı ile hazırlanan kaymak şekerinin üretimi hakkında bilgiler ortaya koymuştur.

Devrim (2000), çalışmasında Afyonkarahisar yöresel yemekleri ve kilerde saklanan gıdalar ile kurutulmuş gıdaları ortaya koymuştur.

Gürsoy (2001), çalışmasında Afyonkarahisar'da geleneksel olarak üretilen kaymaklı şekerin geçmişi, günümüzde üretimini, mevcut şekerleme sektörünün durumunu değerlendirerek öneriler sunmuştur.

Akoğlu Kozak ve Korkmaz (2008), çalışmalarında özellikle Afyonkarahisar ilinde önemli bir yeri bulunan haşhaşın otel mutfaklarında değerlendirilme şeklini ve otel mutfak yetkililerinin haşhaşın kullanımı ile ilgili görüşlerini tespit ederek haşhaş kullanımı konusunda öneriler sunmuşlardır.

Kara (2012), çalışmasında geleneksel olarak üretilen Afyon tulum peynirini ele almıştır.

Kuşat (2012), çalışmasında Afyonkarahisar'da geleneksel ürünlerin üretim ve pazarlamasını sürdürülebilir kılacak en önemli güç olarak değerlendirilebilecek olan inovasyonun geleneksel ürün üreten yerel işletmeler için hangi faktörlerin etkisi altında olduğunu ortaya koymaya çalışmıştır.

Cihan vd. (2017), çalışmalarında Afyonkarahisar'ın geleneksel gıda ürünlerinden olan kaymak, sucuk, haşhaş ve lokumun gastronomi turizmi kapsamında tanıtımının yapılmasında kullanılabilirliğini ele almışlardır.

Gülen (2017), çalışmasında Afyonkarahisar'da gastronomi turizminin mevcut durumlarını ortaya koyarak şehri gastronomi turizmi açısından değerlendirmiş ve geliştirilmesine yönelik önerilerde bulunmuştur.

Pamuk (2017), çalışmasında geleneksel Afyon kaymağı üretimi, kaymak kalitesini etkileyen faktörler, kaymak üretiminde kullanılan teknolojik yöntemleri ele almıştır.

Sandıkçı ve Özkan (2017), çalışmalarında Afyonkarahisar denince ilk akla gelen kaymağın Afyonkarahisar Mutfağındaki yeri ve kullanım alanlarını tespit ederek yöreye özgü gastronomik değerlerin korunarak farkında olunması gerektiğini ifade etmişlerdir.

Boyraz (2018), çalışmasında turistik ürün çeşitlendirilmesi açısından zengin değerlerin yer aldığı Afyonkarahisar'da coğrafi işaret tescilli ve tescil alma potansiyeli bulunan ürünleri turizm ve kırsal kalkınma açısından değerlendirmiştir.

Çakıcı ve Zencir (2018), çalışmalarında Afyonkarahisar Çakırözü Köyü mutfak kültürünün kaybolmaya yüz tutmuş değerlerini köyün yerlisi olan katılımcılarla yaptıkları yarı yapılandırılmış görüşmeler sonucunda ortaya koymuşlardır. Çakırözü Köyü'ne ait yemek kültürü; gündelik yaşamda yemek yeme alışkanlıkları, kültürel

etkinliklerde yemek yeme alışkanlıkları ve saklama yöntemleri olmak üzere üç tema olarak belirlenmiştir.

Sandıkçı vd. (2018), çalışmalarında Afyonkarahisar kültür turizmi potansiyeli ve mutfak kültürü ortaya koyarak yöresel mutfak ürünlerinin turizm ürünü olarak kullanılabilmesi için öneriler geliştirmişlerdir.

Akdeniz ve Demirbüker Kavak (2019), çalışmalarında Afyonkarahisar yöresinde bağcılık konusunda bazı veriler sunarak yörenin bağ, asma ve üzümle olan ilişkisini inceleyerek durum değerlendirmesi yapmışlardır.

Çelik ve Mutlu (2019), çalışmalarında Afyonkarahisar'ın "Lezzetin Başkenti" unvanını destekleyen gastronomi zenginliği ve sunumuna dair bir değerlendirme yapmışlardır.

Kızıldemir (2019), çalışmasında Afyonkarahisar yöresinin tarihçesi, yöreye ait yiyecek ve içecekler, mutfak kültürünün özellikleri ve yöre mutfağında kullanılan araç ve gereçler hakkında bilgiler ortaya koymuştur.

Zengin ve Gürkan (2019), çalışmalarında Afyonkarahisar yemek kültürünün gastronomi turizmi açısından önem derecesini lokanta ve otel yöneticileri ile yaptıkları görüşmeler sonucunda ortaya koymuşlardır.

Algan Özkök vd. (2020), çalışmalarında et ve et ürünlerinin özel bir yer edindiği Afyonkarahisar'da yapılan sucuk dönerin içeriği, yapılışı ve tüketimini konu edinmişlerdir.

Baytok vd. (2020), çalışmalarında Afyon Kocatepe Üniversitesi'nde lisans düzeyinde turizm eğitimi alan öğrencilerin, Afyonkarahisar ili mutfağını ve yöresel yemeklerini bilme ve tatma durumlarını tespit etmişlerdir.

Çelik vd. (2020), çalışmalarında Afyonkarahisar'da faaliyet gösteren 1800'lü yıllardan günümüze kadar özünü kaybetmeden dört nesildir varlığını sürdüren ve Türk mutfak kültürünün yapı taşlarından olan Esnaf Lokantaları içerisinde kendine yer edinen, Aşçı Bacaksız Lokantası'nı otantiklik çerçevesinde derinlemesine incelemişlerdir.

Çıtak ve Sandıkçı (2020), çalışmalarında Afyonkarahisar mutfak kültüründe yer alan yöresel çorbaları belirleyerek diğer illerde aynı isim ya da malzemelerle hazırlanan çorbaların farklılık ve benzerliklerini ortaya koymuşlardır.

Sandıkçı vd. (2020), çalışmalarında UNESCO Yaratıcı Şehirler Ağı'na gastronomi teması ile katılan Afyonkarahisar Mutfağı konulu yazılı çalışmaları (yayınlanan kitap, kitap bölümü, makale, bildiri, özet bildiri, tez ve projeler) yayın yeri, yıl, dil, yazar sayısı, tema ve araştırma yöntemleri gibi değişkenleri ele alarak incelemişlerdir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNDE FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: AFYONKARAHİSAR ÖRNEĞİ

1. ARAŞTIRMANIN AMACI VE ÖNEMİ

Bu araştırmanın amacı; Afyonkarahisar’da uygulanan gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirlenmesidir. Bu sebeple katılımcıların cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim durumu, meslek, gelir, Afyonkarahisar’da ikamet süresi, Afyonkarahisar’da ikamet yeri ve aile birey sayısı değişkenleri ile uyguladıkları gıda saklama yöntemleri arasındaki farklılıklar ortaya konmaktadır. Bu araştırma sonucunda elde edilen verilerin bu alanda yapılacak çalışmalar için yol gösterici olmasının yanında gıda saklama yöntemleri ile gıdaların sofralarda yerini alana kadar geçen sürede doğru yöntemlerle saklanması önemini anlaşılmaması açısından önem taşımaktadır.

2. ARAŞTIRMANIN HİPOTEZLERİ

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinin farklılıklarının belirlenmesini amaçlayan bu çalışmada geliştirilen hipotezler şu şekildedir:

H1: Katılımcıların cinsiyeti ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H2: Katılımcıların medeni durumu ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H3: Katılımcıların yaşı ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H4: Katılımcıların eğitim durumu ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H5: Katılımcıların mesleği ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H6: Katılımcıların geliri ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H7: Katılımcıların Afyonkarahisar’da ikamet süresi ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H8: Katılımcıların Afyonkarahisar’da ikamet yeri ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

H9: Katılımcıların aile birey sayısı ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.

3. ARAŞTIRMANIN KAPSAM VE SINIRLILIKLARI

Bu araştırmada Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde farklılıklar yerel halk ile yapılan anket sonucunda belirlenmiştir. Ulaşılabilirlik, zaman ve maliyet gibi kısıtlar sebebiyle çalışma Afyonkarahisar şehir merkezi, kasaba ve merkez köyleri olarak sınırlandırılmıştır. Ayrıca kilerlerdeki ürünlerin hazırlanması ve takibinin genellikle kadınlar tarafından yapıldığı dikkate alınarak çalışmada kadın katılımcılara öncelik verilmiştir. Bunun yanı sıra Covid-19 salgını sebebiyle araştırma verilerinin elde edilmesi aşamasında anket uygulaması çoğunlukla çevrimiçi (online) olarak gerçekleştirilmek durumunda kalmıştır.

4. ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

Bu bölümde araştırmada kullanılan veri toplama yöntemi, evren ve örneklem ve veri analiz yöntemleri ile ilgili bilgiler yer almaktadır.

4.1. VERİ TOPLAMA YÖNTEMİ

Veri toplama yöntemi olarak nicel veri toplama yöntemlerinden anket kullanılmıştır. Araştırmada kullanılan anket formu; Ateş vd. (1986), Ersoy (1990), Ayaz Topçu vd. (2003), Çiçek vd. (2006), Koçak (2005), Çaylak Dönmez ve Pehlivan (2019) ve Uluer Saygın ve İlban (2019)’ın çalışmalarında kullanılan ölçeklerden derlenerek hazırlanmıştır. Hazırlanan anket formu, araştırma tasarımı hatası ve ifade hatalarının olması halinde düzeltilebilmesi amacıyla alanında uzman 12 kişi ile pilot uygulama gerçekleştirilip değerlendirilerek (Altunışık vd., 2012) son halini almıştır (Bkz., Ek 1).

İlgili literatürün gözden geçirilmesiyle hazırlanan anket formu, 3 ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Afyonkarahisar’da ikamet eden yerel halkın demografik özellikleri ve yaşam biçimleriyle ilgili sorular yer almaktadır.

İkinci bölümde Afyonkarahisar kiler kültürü ile ilgili; evlerde kiler yapısının mevcudiyeti ve yapısı, mevsimlik gıda hazırlığının yapılma durumu ile ilgili sorular ve Afyonkarahisar mutfağı kapsamında mevsimlik hazırlanan gıdaların “hazırlamayı bilme durumu” ve “hazırlama durumu” ölçülmek istenmiş ve “evet”, “hayır” şeklinde

cevaplandırılmıştır. Katılımcılar tarafından “hazırlama durumu” nun “hayır” şeklinde cevaplanması durumunda “satın alırım”, “aile-akraba gönderir”, “köyden gelir”, “tüketilmez” ve “diğer” şeklinde sebebini belirtmeleri istenmiştir.

Son bölüm olan üçüncü bölümde ise Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Gıdaların saklandığı yer, gıda saklama yöntemleri ile ilgili bilgi sahibi olma durumu, bu yöntemlerin öğrenildiği kaynak ve tercih edilme sebepleri ve gıda saklamada kullanılan ambalajlar ile ilgili sorular yer almaktadır. Ayrıca gıda gruplarına en çok uygulanan saklama yöntemiyle her bir gıda saklama yönteminin uygulandığı gıdalar ile ilgili sorular da yer almaktadır. Anket formu toplam 40 sorudan oluşmaktadır.

4.2. ARAŞTIRMANIN EVRENİ VE ÖRNEKLEMİ

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirleneceği bu araştırmada Afyonkarahisar şehir merkezi, kasaba ve merkez köylerinde ikamet eden yerel halk araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. 2020 yılı verilerine göre Afyonkarahisar merkez nüfusu 313.063 olup (Nufusu, b.t) evreninin tamamına ulaşmanın güç olması sebebiyle örneklem alma yoluna gidilmiştir. Araştırmada basit tesadüfi örnekleme yöntemi uygulanarak Afyonkarahisar şehir merkezi, kasaba ve köylerinde 384 katılımcıya ulaşmak hedeflenerek yüz yüze ve çevrimiçi (online) anket uygulaması yapılmıştır. Araştırma verileri 15 Mart-15 Nisan 2021 tarihleri arasında elde edilmiştir. Yüz yüze yapılan anket formu 112, çevrimiçi (online) yapılan anket sayısı ise 341 olmak üzere toplam elde edilen anket sayısı 453’tür. Eksik ve hatalı kodlama yapılması sebebiyle 42 anket formu analizlere dahil edilmeyerek 411 anket formu üzerinden değerlendirmeler yapılmıştır.

4.3. VERİ ANALİZ YÖNTEMİ

Elde edilen araştırma verileri bir istatistik programında analiz edilerek katılımcıların demografik özellikleri ve yaşam biçimleri ile ilgili bilgiler frekans ve yüzde dağılımlarıyla sunulmuştur. Gıda saklama yöntemlerinin katılımcıların demografik özellikleri ve yaşam biçimleri ile ilişkisinin olup olmadığını saptamak için Ki-Kare testi kullanılmıştır.

5. ARAŞTIRMANIN BULGULARI

Bu kısımda, Afyonkarahisar’da yaşayan yerel halktan elde edilen verilerin analizi sonucunda sırasıyla, katılımcıların demografik ve yaşam biçimlerine ilişkin

bulgular, Afyonkarahisar kiler kültürü ile ilgili bulgular ve Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemlerine ilişkin bulgular sunulmuştur. Sonrasında araştırmanın konusunu oluşturan gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirlenmesine yönelik olarak gerçekleştirilen analiz sonuçlarına yer verilmiştir.

5.1. KATILIMCILARIN DEMOGRAFİK VE YAŞAM BİÇİMLERİ İLE İLGİLİ BULGULAR

Araştırmaya katılan katılımcıların demografik ve yaşam biçimleri ile ilgili bilgiler Tablo 37’de verilmiştir.

Tablo 37. Katılımcıların Demografik ve Yaşam Biçimleri İle İlgili Bilgiler

Değişkenler	Gruplar	F	%	Değişkenler	Gruplar	F	%
Cinsiyet	Kadın	279	67,9	Medeni Durum	Evli	182	44,3
	Erkek	132	32,1		Bekar	229	55,7
Yaş	17 ve altı	42	10,2	Meslek	Özel Sektör	97	23,6
	18-29	208	50,6		Kamu Çalışanı	66	16,1
	30-45	109	26,5		Ev Hanımı	75	18,2
	46 ve üzeri	52	12,7		Serbest Meslek	18	4,4
Eğitim Durumu	İlköğretim	55	13,4		Öğrenci (Diğer)	59	14,4
	Lise	139	33,8		Çalışmıyor	96	23,4
	Ön Lisans	61	14,8	Gelir	0-2000 TL	177	43,1
	Lisans	131	31,9		2001-3000 TL	81	19,7
	Lisansüstü	25	6,1		3001-4000 TL	58	14,1
Ailedeki Birey Sayısı	2 ve altı	30	7,3		4001-5000 TL	29	7,1
	3-4	191	46,5		5001 TL ve üzeri	66	16,1
	5-6	153	37,2	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	1-5 yıl	42	10,2
	7 ve üzeri	37	9,0		6-10 yıl	18	4,4
Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Şehir Merkezi	278	67,6		11-15 yıl	28	6,8
	Köy	65	15,8		16-24 yıl	159	38,7
	Kasaba	68	16,5		25 yıldan fazla	164	39,9

Tablo 37’ye göre araştırmaya katılan katılımcıların %67,9’u kadın, %32,1’i erkektir. Katılımcıların medeni durumlarına göre dağılımı ise %44,3’ü evli, %55,7’si bekâr şeklindedir. Araştırmaya katılan katılımcıların yaş grupları incelendiğinde sırasıyla, 18-29 yaş arası (%50,6), 30-45 yaş arası (%26,5), 46 ve üzeri yaş arası (%12,7) ve 17 ve altı (%10,2) yaşa sahip katılımcıların olduğu anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılan katılımcıların sırasıyla; lise (%33,8), lisans (%31,9), ön lisans (%14,8), ilköğretim (%13,4) ve lisansüstü (%6,1) eğitim durumlarına sahip oldukları anlaşılmaktadır. Araştırmaya katılan katılımcıların mesleklerine göre dağılımları ise; özel sektör (%23,6), çalışmıyor (%23,4), ev hanımı (%18,2), kamu çalışanı (%16,1),

öğrenci (%14,4) ve serbest meslek (%4,4) şeklinde olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların çoğunluğunun çalışmıyor olması, öğrenci ve ev hanımı olması sebebiyle gelir durumlarının %43,1'inin 0-2000 TL arasında, %19,7'sinin 2001-3000 TL arasında, %16,1'inin 5001 TL ve üzerinde, %14,1'inin 3001-4000 TL arasında, %7,1'inin 4001-5000TL arasında olduğu tespit edilmiştir.

Katılımcıların Afyonkarahisar'da ikamet sürelerinin sırasıyla; 25 yıldan fazla (%39,9), 16-24 yıl (%38,7), 1-5 yıl (%10,2), 11-15 yıl (%6,8) ve 6-10 yıl (%4,4) olduğu sonucuna ulaşılmıştır. Katılımcıların büyük çoğunluğunun uzun zamandır Afyonkarahisar'da yaşadığı ortaya konarak Afyonkarahisar'da uygulanan gıda saklama yöntemlerinin değerlendirilmesinde yetkin oldukları ifade edilebilir. Katılımcıların %67,6'sı şehir merkezinde, %16,5'i kasabada ve %15,8'i köyde yaşamaktadır. Araştırmaya katılan katılımcıların aile birey sayıları incelendiğinde ise; %46,5'i 3-4, %37,2'si 5-6, %9,0'ı 7 ve üzeri ve %7,3'ü 2 ve altında aile birey sayısına sahiptir.

5.2. ARAŞTIRMADA KULLANILAN ÖLÇEĞE İLİŞKİN GEÇERLİLİK VE GÜVENİRLİK ANALİZİ SONUÇLARI

Araştırmada kullanılan kiler kültürü ve gıda saklama yöntemleri ölçeklerine ilişkin güvenirlik analizleri (Cronbach's Alpha) sonuçları Tablo 38'de belirtilmiştir. Cronbach's Alpha katsayısına göre ölçeğin güvenirlik sınırları şu şekildedir (Özdamar, 2002'den akt. Kılıç, 2016: 48):

- $0,00 < \alpha < 0,40$ ise ölçek güvenilir değildir,
- $0,41 < \alpha < 0,60$ ise ölçek düşük güvenirliktedir,
- $0,61 < \alpha < 0,80$ ise oldukça güvenilirlerdir,
- $0,81 < \alpha < 1,00$ ise ölçek yüksek derecede güvenilirlerdir.

Tablo 38. Araştırmada Kullanılan Ölçeğin Güvenirliğine İlişkin Bulgular

Ölçek	Alt Ölçekler (Boyutlar)	Madde Sayısı	Cronbach's Alpha
	Kiler Kültürü	11	,884
	Gıda Saklama Yöntemleri	20	,920
	Genel	31	,932

Tablo 38 incelendiğinde araştırmada kullanılan ölçeğe ilişkin kiler kültürü boyutunun güvenirlik düzeyi (.884) ve gıda saklama yöntemleri boyutunun güvenirlik düzeyinin (.920) yüksek güvenirlik düzeyinde olduğu ortaya koyulmuştur. Bunun yanında araştırmada kullanılan ölçeğin genel Cronbach's Alpha değeri ise ,932 olarak tespit edilmiştir.

5.3. AFYONKARAHİSAR KİLER KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ BULGULAR

Afyonkarahisar kiler kültürü ile ilgili bilgiler Tablo 39’da sunulmuştur.

Tablo 39. Afyonkarahisar Kiler Kültürü İle İlgili Bilgiler

Değişkenler	Gruplar	F	%	Değişkenler	Gruplar	F	%
Evde Kiler Bulunma Durumu	Mutfakta Bir Kısım	42	10,2	Mevsimlik Hazırlığın Yapıldığı Yer	Kendi Evi	385	93,7
	Evin Dışında Bir Kısım	84	20,4		Bağ Evi-Arazi	26	6,3
	Evin İçinde Bir Kısım	105	25,5	Tüketim Zamanı	Yazın	6	1,5
	Erzak Dolabı Şeklinde	74	18,0		Kışın	405	98,5
	Bulunmaz	106	25,8	Mevsimlik Hazırlıkların Hazırlandığı Aylar	Ocak-Şubat-Mart	4	1,0
Mevsimlik Gıda Hazırlığı Yapma Durumu	Evet	402	97,8		Nisan-Mayıs-Haziran	19	4,6
	Hayır	9	2,2		Temmuz-Ağustos-Eylül	364	88,6
Ürünlerin Temin Edildiği Yer	Semt Pazarı	242	58,9		Ekim-Kasım-Aralık	24	5,8
	Köyden Gelir	74	18,0	Mevsimlik Hazırlıkların Hazırlanma Amacı	Kendim tüketmek için.	397	96,6
	Kendi Mahsulü	80	19,5		Satış yapmak amaçlı.	1	0,2
	Market	15	3,6		Paylaşımında bulunmak için.	13	3,2
Mevsimlik Gıda Hazırlığını En Çok Kim İle Yaparsınız?	Akraba	176	42,8	Aile Ekonomisine Katkı Sağlama Durumu	Evet	328	79,8
	Arkadaş	13	3,2		Hayır	83	20,2
	Komşu	24	5,8	Aile İçi Tüketimde Önemi Büyüktür	Evet	391	95,1
	Tek Başına	198	48,2		Hayır	20	4,9

Tablo 39’a göre Afyonkarahisar’da evlerin %74,2’sinde kiler yapısı bulunmaktadır. Bu kiler yapılarının sırasıyla; %25,5’i evin içinde bir kısım, %20,4’ü evin dışında bir kısım, %18,0’ı erzak dolabı şeklinde ve %10,2’si mutfakta bir kısım şeklinde olduğu belirlenmiştir. Afyonkarahisar’da katılımcıların %97,8’inin mevsimlik gıda hazırlığı yaptığı tespit edilmiştir. Mevsimlik gıdalarını katılımcıların %58,9’u semt pazarından, %19,5’i kendi mahsulünden, %18,0’ı köyden gelen ürünlerden ve %3,6’sı ise marketten temin ettiği ürünlerden hazırlamaktadır. Mevsimlik gıda hazırlığını katılımcıların %48,2’si tek başına, %42,8’si akrabası ile, %5,8’i komşusu ile, %3,2’si ise arkadaşı ile yapmaktadır. Katılımcıların %93,7’si mevsimlik hazırlığını kendi evinde yaparken %6,3’ü ise bağ evi-arazide yapmaktadır. Afyonkarahisar’da katılımcıların %88,6’sı mevsimlik gıda hazırlığını Temmuz-Ağustos-Eylül aylarında, %5,8’i Ekim-Kasım-Aralık aylarında, %4,6’sı Nisan-Mayıs-Haziran aylarında ve %1,0’ı Ocak-Şubat-Mart aylarında yapmaktadır. Katılımcıların %98,5’i hazırlanan mevsimlik gıdaları kışın tüketirken %1,5’i ise yazın tüketmektedir. Katılımcıların %96,6’sı gıdaları kendi

tüketimi için hazırlarken %3,2'si paylaşımda bulunmak ve %0,2'si de satış yapmak amacıyla hazırlamaktadır. Katılımcılar tarafından hazırlanan mevsimlik gıdaların aile ekonomisine katkı sağladığı (%79,8) ve aile içi tüketimde öneminin büyük olduğu (%95,1) tespit edilmiştir.

Çiçek, Budak ve Şahin (2006)'ın çalışmalarında kiler yapısı Kayseri il merkezindeki evlerde içerisinde ısıtma ve aydınlatmanın bulunmadığı bir bölüm olarak inşa edildiği ifade edilmiştir.

Çaylak Dönmez ve Pehlivan (2019)'ın çalışmalarında Gaziantep ilinde katılımcıların tamamının kışlık hazırlık yaptığı, hazırlıkların çoğunlukla katılımcıların kendi evlerinde genellikle arkadaş, akraba ile yapıldığı ifade edilmiştir. Kışlık hazırlıkların genellikle Temmuz ve Ekim ayları arasında yapıldığı belirtilmiştir.

Uluer Saygın ve İlban (2019)'ın çalışmalarında kadınların ürettikleri gıdaları evlerinde aileleri ile kullandığını fazlasını da satmak yerine aileleri ve komşuları ile paylaşmayı tercih ettiklerini belirtmişlerdir.

Tablo 40. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Yapılan Mevsimlik Gıda Hazırlıkları

Gıdalar	Hazırlamayı Bilirim		Hazırlamayı Bilmem		Hazırlarım		Hazırlamam							
							Satın alırım		Aile- akraba gönderir		Köyden gelir		Tüketilmez	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Un	330	80,3	81	19,7	48	11,7	321	78,1	13	3,2	29	7,1	0	0
Bulgur	354	86,1	57	13,9	63	15,3	309	75,2	12	2,9	23	5,6	4	1,0
Göce	342	83,2	69	16,8	75	18,2	290	70,6	18	4,4	27	6,6	1	0,2
Mercimek	338	82,2	73	17,8	36	8,8	357	86,9	6	1,5	10	2,4	2	0,5
Nohut	359	87,3	52	12,7	41	10,0	351	85,4	8	1,9	11	2,7	0	0
Börülce	339	82,5	72	17,5	57	13,9	325	79,1	10	2,4	11	2,7	8	1,9
Kuru Fasulye	370	90,0	41	10,0	118	28,7	254	61,8	20	4,9	17	4,1	2	0,5
Nişasta	305	74,2	106	25,8	46	11,2	341	83,0	10	2,4	11	2,7	3	0,7
Kuskus	254	61,8	156	38,0	66	16,1	264	64,2	13	3,2	5	1,2	63	15,3
Şehriye	343	83,5	68	16,5	73	17,8	299	72,7	26	6,3	11	2,7	2	0,5
Erişte	388	94,4	23	5,6	245	59,6	137	33,3	11	2,7	10	2,4	8	1,9
Makarna	372	90,5	39	9,5	84	20,4	307	74,7	13	3,2	3	0,7	4	1,0
Mantı	393	95,6	18	4,4	197	47,9	201	48,9	10	2,4	3	0,7	0	0
Göce Tarhanası	380	92,5	31	7,5	229	55,7	124	30,2	31	7,5	16	3,9	11	2,7
Tulum Peyniri	357	86,9	54	13,1	81	19,7	251	61,1	11	2,7	7	1,7	61	14,8
Kavurma	379	92,2	32	7,8	220	53,5	149	36,3	20	4,9	10	2,4	12	2,9
Sucuk	352	85,6	59	14,4	56	13,6	326	79,3	13	3,2	8	1,9	8	1,9
Pastırma	261	63,5	150	36,5	12	2,9	298	72,5	1	0,2	3	0,7	97	23,6
Kaz	260	63,3	151	36,7	33	13,6	5	1,2	9	2,2	13	3,2	351	85,4
Şepit	391	95,1	20	4,9	160	38,9	207	50,4	16	3,9	21	5,1	7	1,7
Patatesli Ekmek	381	92,7	30	7,3	135	32,8	237	57,7	20	4,9	15	3,6	4	1,0
Kavurga	270	65,7	141	34,3	49	11,9	228	55,5	8	1,9	8	1,9	118	28,7
Haşhaş Tohumu	345	83,9	66	16,1	100	24,3	263	64,0	19	4,6	17	4,1	12	2,9
Haşhaş Ezmesi	364	88,6	47	11,4	116	28,2	253	61,6	17	4,1	13	3,2	12	2,9
Salça	386	93,9	25	6,1	151	36,7	227	55,2	21	5,1	9	2,2	3	0,7
Ezme	365	88,8	46	11,2	132	32,1	232	56,4	15	3,6	11	2,7	21	5,1
Sebze kuruları	399	97,1	12	2,9	356	86,6	36	8,8	6	1,5	7	1,7	6	1,5
Sebze konserveleri	390	94,9	21	5,3	303	73,7	85	20,7	10	2,4	7	1,7	6	1,5
Sebze turşuları	398	96,8	13	3,2	317	77,1	79	19,2	10	2,4	5	1,2	0	0
Meyve kuruları	372	90,5	39	9,5	98	23,8	253	61,6	12	2,9	6	1,5	42	10,2
Meyve konserveleri	372	90,5	39	9,5	146	35,5	200	48,7	22	5,4	14	3,4	29	7,1
Sirke	314	76,4	97	23,6	90	21,9	295	71,8	14	3,4	6	1,5	6	1,5
Koruk Suyu	240	58,4	171	41,6	14	3,4	44	10,7	9	2,2	8	1,9	336	81,7
Nar Ekşisi	271	65,9	140	34,1	48	11,7	330	80,3	6	1,5	7	1,7	20	4,9
Salamura Yaprak	380	92,5	31	7,5	188	45,7	193	47,0	18	4,4	8	1,9	4	1,0
Salamura Zeytin	370	90,0	41	10,0	117	28,5	262	63,7	18	4,4	9	2,2	5	1,2
Reçel	388	94,4	23	5,6	111	27,0	186	45,3	14	3,4	8	1,9	92	22,4
Marmelat	337	82,0	74	18,0	81	19,7	197	47,9	18	4,4	6	1,5	109	26,5
Pekmez	289	70,3	122	29,7	53	12,9	321	78,1	16	3,9	9	2,2	12	2,9
Pestil	281	68,4	130	31,6	55	13,4	250	60,8	19	4,6	11	2,7	76	18,5
Haşhaş Yağı	319	77,6	92	22,4	73	17,8	53	12,9	14	3,4	16	3,9	255	62,0
Kaz Yağı	254	61,8	157	38,2	31	7,5	17	4,1	11	2,7	12	2,9	340	82,7
Tereyağı	359	87,3	52	12,7	88	21,4	291	70,8	15	3,6	13	3,2	4	1,0
Kuru Kekik	373	90,8	38	9,2	102	24,8	256	62,3	29	7,1	14	3,4	10	2,4
Kuru Maydanoz	373	90,8	38	9,2	129	31,4	214	52,1	22	5,4	11	2,7	35	8,5
Kuru Nane	387	94,2	24	5,8	156	38,0	211	51,3	23	5,6	16	3,9	5	1,2

Tablo 40'a göre katılımcılar tarafından hazırlaması en çok bilinen gıdalar; sebze kuruları (%97,1), sebze turşuları (%96,8), mantı (%95,6), şepit (%95,1), sebze konserveleri (%94,9), reçel (%94,4) ve erişte (%94,4) dir. Katılımcılar tarafından hazırlaması en az bilinen gıdalar ise; koruk suyu (%41,6), kaz yağı (%38,2), kuskus (%38,0), kaz (%36, 7), pastırma (%36,5), kavurga (%34,3) ve nar ekşisi (%34,1) dir.

Katılımcılar tarafından en çok hazırlanan mevsimlik gıdalar; sebze kuruları (%86,6), sebze turşuları (%77,1), sebze konserveleri (%73,7), erişte (%59,6), göce tarhanası (%55,7), kavurma (%53,5) ve mantı (%47,9) dır. Katılımcılar tarafından en az hazırlanan mevsimlik gıdalar ise; pastırma (%2,9), koruk suyu (%3,4), kaz yağı (%7,5), mercimek (%8,8), nohut (%10,0), nişasta (%11,2), un (%11,7) ve nar ekşisi (%11,7) dir.

Ateş, Ballar ve Pekcan (1986)'ın Ankara örnekleminde yapılan çalışmalarında tüm ailelerin imkanları dahilinde kış için gıda hazırladığı ve en sık yapılan hazırlıkların ise sebze kurutma, turşu, reçel ve tarhana olduğu belirtilmiştir.

Ersoy (1990), Ankara'nın farklı sosyoekonomik semtlerinde yaptığı çalışmada gıda saklama yöntemleri ile elde edilen gıdaların başında turşu, reçel ve kurutmalıkların geldiğini ortaya koymuştur.

Çiçek, Budak ve Şahin (2006) çalışmalarında Kayseri'de en çok hazırlanan gıdaların; reçel, turşu ve salça olduğunu ortaya koymuşlardır.

Çaylak Dönmez ve Pehlivan (2019)'ın çalışmalarında kışlık hazırlık kapsamında Gaziantep ilinde en çok turşu, basma asma yaprağı, domates konservesi, tarhana ve salça hazırlandığını ortaya konmuştur (Çaylak Dönmez ve Pehlivan, 2019: 286-287).

Uluer Saygın ve İlban (2019) çalışmalarında Balıkesir İli Burhaniye ilçesi kırsal alanındaki yaşayan kadınlar tarafından en çok fasulye ve domates konservesi yapılmaktadır.

Baylan Kalaycı (2020) çalışmada Ankara'da kadınların kışlık gıdalar arasında en çok taze domates konservesi, turşu, reçel ve tarhana hazırladıklarını ortaya koymuştur.

Katılımcılar tarafından hazırlanmayarak satın alınan mevsimlik gıdalar; mercimek (%86,9), nohut (%85,4), nişasta (%83,0), nar ekşisi (%80,3), sucuk (%79,3), un (%78,1) ve pekmez (%78,1) dir. Katılımcılar tarafından hazırlanmayarak aile ve akrabanın hazırlayarak gönderdiği mevsimlik gıdalar; göce tarhanası (%7,5), kuru kekik

(%7,1), şehriye (%6,3), kuru nane (%5,6), kuru maydanoz (%5,4), meyve konserveleri (%5,4) ve salça (%5,1) dır. Katılımcılar tarafından hazırlanmayarak köyden gelen mevsimlik gıdalar; un (%7,1), göce (%6,6), bulgur (%5,6), şepit (%5,1), kuru fasulye (%4,1), haşhaş tohumu (%4,1), göce tarhanası (%3,9), haşhaş yağı (%3,9) ve kuru nane (%3,9) dir. Katılımcıların tüketmediği mevsimlik gıdalar ise; kaz (%85,4), kaz yağı (%82,7), koruk suyu (%81,7), haşhaş yağı (%62,0), kavurga (%28,7), marmelat (%26,5) ve pastırma (%23,6) dır.

Çakıcı ve Zencir (2018), Afyonkarahisar'ın Çakırözü Köyü'nde yaptıkları çalışmalarında sebzelerin kışın yemek yapmak üzere, meyvelerin ise hoşaf yapmak üzere kurutulduğunu belirtmişlerdir. Nohut kurutulurken üretilen haşhaşın bir kısmı sıvı yağ olarak çekilmektedir. Buğday çeşitli işlemlerden geçirildikten sonra kurutularak bulgur ve yumuşak göce haline getirilmektedir. Hamurdan yapılan hamur aşı ve eriştelere hazırlanmaktadır. Hamur aşı hamurun kesilerek kurutulmasıyla elde edilirken kavruklar erişte olarak bilinmektedir. Et ve et ürünleri sonbaharda kış mevsiminde tüketmek üzere hazırlanmaktadır. Kesilen hayvanın etinin kendi yağıyla pişirilmesiyle kavurma yapıp yuvarlak kaplar içine konularak soğutulmaktadır. Soğuyan kavurmalar kapların içinden çıkartılarak içi un dolu çuvallarda saklanmaktadır. Kesilen hayvanın kemikleri de kurutularak kışın yemeklere lezzet vermesi amacıyla kullanılmaktadır. Süt ve süt ürünlerinden elde edilen ürünlerin başında kaymak, peynir ve yoğurt gelmektedir. Peynir çok süt gerektirdiğinden her evde değil, çok sayıda hayvanı olan ailelerce yapılmaktadır. Kaymaklardan ihtiyaç durumunda sadeyağ elde edilmektedir.

5.4. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI KAPSAMINDA GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ İLE İLGİLİ BULGULAR

Afyonkarahisar mutfağı kapsamında uygulanan gıda saklama yöntemlerine ilişkin bulgular Tablo 41'de belirtilmektedir.

Tablo 41. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgiler

Değişkenler	Gruplar	F	%	Değişkenler	Gruplar	F	%
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler	163	39,7	Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu	Evet	386	93,9
	Mutfak	63	15,3		Hayır	25	6,1
	Buzdolabı	161	39,2	Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	5	1,2
	Balkon	24	5,8		Dondurma	391	95,1
	Saklamam	0	0		Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	357	86,9		Konserve	0	0
	Komşu	70	17,0		Tütsüleme (Dumanlama)	0	0
	Uzman Kişiler	68	16,5		Tuzlama/Salamura	0	0
	Radio-Televizyon-İnternet	112	27,3		Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0
	Tecrübeler	104	25,3		Baharat Katarak Saklama	0	0
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	339	82,5		Saklamam	20	4,9
	Gelenek haline geldiği için.	108	26,3	Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	167	40,5
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	215	52,3		Dondurma	158	38,4
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	188	45,7		Konserve	62	15,1
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	286	69,6		Tuzlama/Salamura	8	1,9
	Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için	252	61,3		Yoğunlaştırma	0	0
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	102	24,8		Saklamam	16	3,9
	Dondurma	98	23,8	Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0
	Şekerleme	42	10,2		Dondurma	127	30,9
	Konserve	60	14,6		Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0
	Yoğunlaştırma	0	0		Tuzlama/Salamura	87	28,5
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0		Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0
	Saklamam	109	26,5		Tütsüleme (Dumanlama)	0	0
					Fermantasyon (Mayalama)	25	6,1
					Saklamam	172	41,8

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

Tablo 41'e göre Afyonkarahisar'da gıdaların sıklıkla kiler (%39,7) de saklandığı tespit edilmiştir. Katılımcıların %93,9'u gıda saklama yöntemleri ile ilgili bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir. Katılımcıların %86,9'u ailesinden, %27,3'ü radyo-televizyon-internette, %25,3'ü tecrübelerinden, %17,0'ı komşusundan ve %16,5'i uzman

kişilerden gıda saklama yöntemlerini öğrendiği tespit edilmiştir. Gıda saklama yöntemlerinin katılımcılar tarafından tercih edilme sebepleri sırasıyla; bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edilmesi (%82,5), mevsimi olmayan ürünün mevsimi dışında da tüketilebilmesi (%69,6), hazır halde olmasının ihtiyaç durumunda pratiklik sağlaması (%61,3), ihtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağlaması (%52,3), elde edilen ürünlerin daha lezzetli bulunması (%45,7) ve gelenek haline gelmesi (%26,3) şeklinde ifade edilmiştir. Katılımcılar tarafından et ve et ürünleri (%95,1), sebzeler (%38,4) ve süt ve süt ürünleri (%30,9) en çok dondurma yöntemiyle saklanırken meyveler (%24,8) en çok kurutma yöntemiyle saklanmaktadır.

Ersoy (1990), çalışmasında katılımcıların gıda saklama yöntemlerini ailelerinden öğrendiklerini belirtmiştir.

Koçak (2005)'ın çalışmasında Amasya ilinde kadınların yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama yöntemlerini annesi ve diğer büyüklerinden öğrendiğini ve büyük bir çoğunluğunun kışlık hazırlık yaptığını ortaya koymuştur. Kış için hazırlanan yiyeceklerin başında turşunun geldiği erişte, reçel-marmelat ve tarhananın en çok hazırlanan gıdalardan olduğu belirtilmiştir.

Çiçek, Budak ve Şahin (2006)'ın çalışmalarında çoğunlukla sebzelerin dondurma yöntemiyle meyvelerin ise şekerleme yöntemiyle saklandığı belirtilmiştir.

Uluer Saygın ve İlban (2019)'ın çalışmalarında geleneksel gıda saklama yöntemlerinin en çok anne tarafından öğrenildiği ifade edilmiştir. Gıda saklamada geleneksel yöntemlerin kullanılma sebebi en fazla “daha sağlıklı olduğu için” şeklinde belirtilmiştir.

Baylan Kalaycı (2020)'nın çalışmasında kadınlar en fazla sağlıklı olması ve doğal olması (katkı maddesi bulunmaması) sebepleriyle kışlık yiyecek tükettiklerini ifade etmişlerdir. Tercihlerini en az etkileyen sebepleri ise; geleneklerin devamlılığı ve bölgesel tanınma (ün) şeklinde ifade etmişlerdir.

Tablo 42. Besinleri Saklamada Kullanılan Ambalajlar

Gıdalar	Ambalajlar																	
	Cam Kap		Teneke Kap		Plastik Kap		Bez Torba		Buzdolabı Poşeti		Çinko-Emaye Kap		Testi-Küp-Toprak Kap		Çuval		Tulum	
	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
Kuru Sebzeler	95	23,1	0	0	43	10,5	164	39,9	88	21,4	0	0	0	0	21	5,1	0	0
Konserve Ürünler	358	87,1	42	10,2	11	2,7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Salça	329	80,0	35	8,5	47	11,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Turşu	242	58,9	21	5,1	148	36,0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Pekmez	321	78,1	0	0	80	19,5	0	0	0	0	10	2,4	0	0	0	0	0	0
Reçel-Marmelat-Jöle	381	92,7	0	0	30	7,3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Tarhana	143	34,8	15	3,6	95	23,1	129	31,4	19	4,6	0	0	0	0	10	2,4	0	0
Tahıl-Bakliyat	138	33,6	9	2,2	129	31,4	100	24,3	21	5,1	0	0	0	0	14	3,4	0	0
Yağlar	234	56,9	84	20,4	59	14,4	0	0	34	8,3	0	0	0	0	0	0	0	0
Peynir	175	42,6	73	17,8	102	24,8	0	0	19	4,6	0	0	6	1,5	0	0	36	8,8
Salamura Ürünler	206	50,1	47	11,4	158	38,4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tablo 42'ye göre kuru sebzeleri katılımcıların %39,9'u bez torbada, %23,1'i cam kaptaki, %21,4'ü buzdolabı poşetinde, %10,5'i plastik kaptaki ve %5,1'i çuvalda saklamaktadır. Konserve ürünleri katılımcıların %87,1'i cam kaptaki, %10,2'si teneke kaptaki ve %2,7'si plastik kaptaki saklamaktadır. Salçayı katılımcıların %80,0'ı cam kaptaki, %11,4'ü plastik kaptaki, %8,5'i teneke kaptaki saklamaktadır. Turşuyu katılımcıların %58,9'u cam kaptaki, %36,0'ı plastik kaptaki, %5,1'i teneke kaptaki saklamaktadır. Pekmezi katılımcıların %78,1'i cam kaptaki, %19,5'i plastik kaptaki, %2,4'ü çinko-emaye kaptaki saklamaktadır. Reçel, marmelat ve jöleleri katılımcıların %92,7'si cam kaptaki, %7,3'ü plastik kaptaki saklamaktadır. Tarhanayı katılımcıların %34,8'i cam kaptaki, %31,4'ü bez torbada, %23,1'i plastik kaptaki, %4,6'sı buzdolabı poşetinde, %3,6 'sı teneke kaptaki, %2,4'ü çuvalda saklamaktadır. Tahıl ve bakliyatları katılımcıların %33,6'sı cam kaptaki, %31,4'ü plastik kaptaki, %24,3'ü bez torbada, %5,1'i buzdolabı poşetinde, %3,4'ü çuvalda, %2,2'si teneke kaptaki saklamaktadır. Yağları katılımcıların %56,9'u cam kaptaki, %20,4'ü teneke kaptaki, %14,4'ü plastik kaptaki, %8,3'ü buzdolabı poşetinde saklamaktadır. Peynirleri katılımcıların %42,6'sı cam kaptaki, %24,8'i plastik kaptaki, %17,8'i teneke kaptaki, %8,8'i tulumda, %4,6'sı buzdolabı poşetinde, %1,5'i testi, küp, toprak kaptaki saklamaktadır. Salamura ürünleri katılımcıların %50,1'i cam kaptaki, %38,4'ü plastik kaptaki, %11,4'ü teneke kaptaki saklamaktadır.

Koçak (2005) çalışmasında Amasya ilinde kadınların bulgur, yarma, pirinç, tarhana, kurutulmuş sebze meyveler ve kuru baklagiller bez torbada; un, erişte, kavrulmuş etler naylon torbada dondurucuda; turşu, salça ve peynir plastik kaptaki; yağlar, konserve, reçel marmelatlar ve pekmez cam kavanozda sakladıklarını ortaya koymuştur.

Çiçek, Budak ve Şahin (2006)'in çalışmalarında ev kadınlarının çoğunluğunun salça, yoğurt, süt, pekmez ve reçelleri cam kaptaki, turşuları ise plastik kaptaki sakladıkları belirlenmiştir.

Tablo 43. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Kuruturum						Kurutmam	
	Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte			
	F	%	F	%	F	%	F	%
Et	15	3,6	10	2,4	12	2,9	374	91,0
Pastırma	0	0	13	3,2	0	0	398	96,8
Sucuk	0	0	48	11,7	6	1,5	357	86,9
Kümes Hayvanı	0	0	9	2,2	8	1,9	394	95,6
Balık	0	0	15	3,6	9	2,2	387	94,2
Nişasta	0	0	3	0,7	38	9,2	370	90,0
Bulgur	0	0	3	0,7	74	18,0	334	81,3
Göce	0	0	9	2,2	65	15,8	337	82,0
Börülce	0	0	1	0,2	53	12,9	357	86,9
Kuru Fasulye	0	0	13	3,2	102	24,8	296	72,0
Nohut	0	0	0	0	46	11,2	365	88,8
Mercimek	0	0	2	0,5	25	6,1	384	93,4
Makarna	18	4,4	18	4,4	36	8,8	339	82,5
Şehriye	14	3,4	25	6,1	72	17,5	300	73,0
Kuskus	10	2,4	15	3,6	42	10,2	344	83,7
Manti	100	24,3	25	6,1	39	9,5	247	60,1
Erişte	94	22,9	46	11,2	104	25,3	167	40,6
Şepit	176	42,8	0	0	0	0	235	57,2
Kavurga	50	12,2	0	0	0	0	361	87,8
Göce Tarhanası	0	0	64	15,6	157	38,2	190	46,2
Domates	0	0	32	7,8	287	69,8	92	22,4
Biber	0	0	34	8,3	316	76,9	61	14,8
Patlıcan	0	0	34	8,3	315	76,6	62	15,1
Fasulye	0	0	46	11,2	269	65,5	96	23,4
Kabak	0	0	32	7,8	242	58,9	137	33,3
Uzun Kabak	0	0	29	7,1	238	57,9	144	35,0
Bamya	0	0	36	8,8	203	49,4	172	41,8
Bezelye	0	0	31	7,5	106	25,8	274	66,6
Salça	15	3,6	13	3,2	112	27,3	271	65,9
Elma	6	1,5	26	6,3	111	27,0	268	65,2
Erik	10	2,4	28	6,8	112	27,3	261	63,5
Armut	8	1,9	31	7,5	83	20,2	289	70,3
Ayva	4	1,0	29	7,1	92	22,4	286	69,6
Vişne	8	1,9	23	5,6	115	28,0	265	64,5
Kiraz	6	1,5	24	5,8	83	20,2	298	72,5
İncir	7	1,7	24	5,8	102	24,8	278	67,6
Üzüm	5	1,2	22	5,4	101	24,6	283	68,9
Portakal	7	1,7	24	5,8	67	16,3	313	76,2
Kayısı	12	2,9	28	6,8	135	32,8	236	57,4
Dut	8	1,9	29	7,1	101	24,6	273	66,4
Badem	9	2,2	29	7,1	99	24,1	274	66,7
Mısır	0	0	30	7,3	138	33,6	243	59,1
Fındık	14	3,4	30	7,3	81	19,7	286	69,6
Ceviz	0	0	43	10,5	109	26,5	259	63,0
Maydanoz	0	0	29	7,1	91	22,1	291	70,8
Kekik	0	0	25	6,1	69	16,8	317	77,1
Nane	0	0	37	9,0	117	28,5	257	62,5
Dereotu	0	0	58	14,1	127	30,9	226	55,0
İhlamur	0	0	67	16,3	190	46,2	154	37,5
Haşhaş	0	0	0	0	72	17,5	339	82,5
Mantar	0	0	33	8,0	57	13,9	321	78,1

Tablo 43'te Afyonkarahisar'da kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların en çok kuruttuğu gıdalar; biber, patlıcan, domates ve fasulyedir. Katılımcıların en az kuruttuğu gıdalar ise; pastırma, kümes hayvanı, balık ve mercimektir. Katılımcılar tarafından en çok fırında/ateşte kurutulan gıdalar; şepit

(%42,8), mantı (%24,3) ve erişte (%22,9) dir. Katılımcılar tarafından en çok gölgede kurutulan gıdalar; ıhlamur (%16,3), göce tarhanası (%15,6) ve dereotu (%14,3) dur. Katılımcılar tarafından en çok güneşte kurutulan gıdalar; biber (%76,9), patlıcan (%76,6) ve fasulye (%65,5) dir.

Uluer Saygın ve İlban (2019) çalışmalarında kurutma yöntemi kullanılarak güneşte; en çok patlıcan, biber, domates, fırında ise; et kurutulduğunu ortaya koymuşlardır.

Tablo 44. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Tütsülerim		Tütsülemem	
	F	%	F	%
Et	0	0	411	100,0
Kümes Hayvanı	0	0	411	100,0
Balık	4	1,0	407	99,0
Tahıl	4	1,0	407	99,0
Peynir	5	1,2	406	98,8

Tablo 44'te Afyonkarahisar'da tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalar peynir (%1,2), tahıl (%1,0) ve balık (%1,0) tır.

Tablo 45. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Saklarım				Saklamam	
	Salamura		Kuru Tuzlama			
	F	%	F	%	F	%
Et	0	0	36	8,8	375	91,2
Kümes Hayvanı	0	0	22	5,4	389	94,6
Balık	0	0	14	3,4	397	96,6
Peynir	223	54,3	53	12,9	135	32,8
Yoğurt	0	0	116	28,2	295	71,8
Tereyağı	0	0	98	23,8	313	76,1
Asma Yaprığı	172	41,8	19	4,6	220	53,5
Zeytin	120	29,2	23	5,6	268	65,2
Lahana (turşu)	329	80,0	2	0,5	80	19,5
Biber (turşu)	340	82,7	0	0	71	17,3
Acur (turşu)	319	77,6	0	0	92	22,4
Hıyar (turşu)	340	82,7	0	0	71	17,3
Domates (turşu)	301	73,2	0	0	110	26,8
Havuç (turşu)	306	74,5	0	0	105	25,5
Patlıcan (turşu)	222	54,0	0	0	189	46,0
Taze Fasulye (turşu)	251	61,1	0	0	160	38,9

Tablo 45'te Afyonkarahisar'da tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların salamura tuzlama yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; biber turşusu (%82,7), hıyar turşusu (%82,7) ve lahana turşusu (%80,0) dur. Katılımcıların kuru tuzlama yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar ise; yoğurt (%28,2), tereyağı (%23,8) ve peynir (%12,9) dir.

Tablo 46. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Saklarım		Saklamam	
	F	%	F	%
Peynir	175	42,6	236	57,4
Ekmek	184	44,8	227	55,2
Tarhana	211	51,3	200	48,7
Turşu	318	77,4	93	22,6
Sirke	129	31,4	282	68,6

Tablo 46’da Afyonkarahisar’da fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların fermantasyon (mayalama) yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; turşu (%77,4), tarhana (%51,3) ve ekmek (%44,8) tir. En az saklanan gıda ise sirke (%31,4) dir.

Uluer Saygın ve İlban (2019)’ın çalışmalarında fermantasyon yöntemi ile en çok turşu yapımı, süt ürünlerinin mayalanması, sirke, tarhana ve ekmek yapıldığı ortaya konmuştur. En çok biber ve lahana turşusu ve elma ve armut sirkesi yapıldığı belirtilmiştir.

Tablo 47. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam	
	F	%	F	%
Et	87	21,2	324	78,8
Kavurma	219	53,3	192	46,7
Balık	36	8,8	375	91,2
Peynir	45	10,9	366	89,1
Haşhaş Ezmesi	198	48,2	213	51,8
Sarımsak	53	12,9	358	87,1

Tablo 47’de Afyonkarahisar’da sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; kavurma (%53,3), haşhaş ezmesi (%48,2) ve et (%21,2) tir.

Tablo 48. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Kuyularım		Kuyulamam	
	F	%	F	%
Et	0	0	411	100,0
Peynir	45	10,9	366	89,1
Havuç	39	9,5	372	90,5
Patates	59	14,4	352	85,6
Turp	53	12,9	358	87,1
Turşu	0	0	411	100,0
Kırmızı Lahana (Diğer)	4	1,0	407	99,0
Pancar (Diğer)	15	3,6	396	96,4
Pırasa (Diğer)	59	14,4	352	85,6

Tablo 48’de Afyonkarahisar’da kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; patates (%14,4), pırasa (%14,4) ve turp (%12,9) tur. Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanmayan gıdalar ise; et (%0,0) ve turşu (%0,0) dur.

Tablo 49. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Saklarım		Saklamam	
	F	%	F	%
Salça	156	38,0	255	62,0
Nar Ekşisi	49	11,9	362	88,1
Pekmez	53	12,9	358	87,1
Pestil	51	12,4	360	87,6

Tablo 49’da Afyonkarahisar’da yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların yoğunlaştırarak en çok sakladığı gıdalar; salça (%38,0), pekmez (%12,9) ve pestil (%12,4) dir. En az sakladığı gıda ise nar ekşisi (%11,9) dir.

Tablo 50. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Saklarım		Saklamam	
	F	%	F	%
Sucuk	57	13,9	354	86,1
Pastırma	9	2,2	402	97,8

Tablo 50’de Afyonkarahisar’da baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcılar baharat katarak en çok sucuk (%13,9) saklamaktadır.

Tablo 51. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Saklarım						Saklamam	
	Jöle		Marmelat		Reçel			
	F	%	F	%	F	%	F	%
Armut	9	2,2	16	3,9	125	30,4	261	63,5
Ayva	6	1,5	20	4,9	240	58,4	145	35,3
Çilek	8	1,9	4	1,0	338	82,2	61	14,8
Erik	7	1,7	58	14,1	163	39,7	183	44,5
Gül	0	0	0	0	236	57,4	175	42,6
İncir	9	2,2	11	2,7	217	52,8	174	42,3
Kayısı	5	1,2	36	8,8	297	72,3	73	17,8
Kızılcık	8	1,9	66	16,1	93	22,6	244	59,4
Kiraz	8	1,9	21	5,1	183	44,5	199	48,4
Kuşburnu	10	2,4	98	23,8	78	19,0	225	54,7
Portakal	10	2,4	23	5,6	143	34,8	235	57,2
Şeftali	0	0	29	7,1	219	53,3	163	39,7
Vişne	8	1,9	14	3,4	319	77,6	70	17,0

Tablo 51’de Afyonkarahisar’da şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Şekerleme yöntemiyle reçel, marmelat ve jöle elde edilmektedir. Katılımcıların şekerleme yöntemiyle reçel olarak en çok sakladığı gıdalar; çilek (%82,2), vişne (%77,6) ve kayısı (%72,3) dır. Katılımcıların şekerleme yöntemiyle marmelat olarak en çok sakladığı gıdalar; kuşburnu (%23,8), kızılcık (%16,1) ve erik (%14,1) tir. Katılımcıların şekerleme yöntemiyle jöle olarak en çok sakladığı gıdalar ise; kuşburnu (%2,4) ve portakal (%2,4) dır.

Tablo 52. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam	
	F	%	F	%
Domates	244	59,4	167	40,6
Menemen	241	58,6	170	41,4
Patlıcan	149	36,3	262	63,7
Bakla	57	13,9	354	86,1
Bamya	86	20,9	325	79,1
Bezelye	130	31,6	281	68,4
Biber	167	40,6	244	59,4
Börülce	73	17,8	338	82,2
Barbunya	78	19,0	333	81,0
Fasulye	162	39,4	249	60,6
Vişne	213	51,8	198	48,2
Kiraz	112	27,3	299	72,7
Erik	119	29,0	292	71,0
Şeftali	112	27,3	299	72,7
Kayısı	156	38,0	255	62,0
Meyve Suyu	120	29,2	291	70,8
Mantar	50	12,2	361	87,8

Tablo 52’de Afyonkarahisar’da konserve yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların konserve yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; domates (%59,4), menemen (%58,6) ve vişne (%51,8) dir. Katılımcıların konserve yöntemiyle en az sakladığı gıdalar ise; mantar (%87,8), bakla (%86,1) ve börülce (%82,2) dir.

Tablo 53. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdalar

Gıdalar	Dondururum		Dondurmam	
	F	%	F	%
Et	396	96,4	15	3,6
Kümes Hayvanı	356	86,6	55	13,4
Balık	300	73,0	111	27,0
Peynir	138	33,6	273	66,4
Tereyağı	275	66,9	136	33,1
Ekmek	294	71,5	117	28,5
Fasulye	322	78,3	89	21,7
Barbunya	215	52,3	196	47,7
Biber	308	74,9	103	25,1
Bezelye	311	75,7	100	24,3
Havuç	161	39,2	250	60,8
Soğan	64	15,6	347	84,4
Bamya	214	52,1	197	47,9
Patlıcan	278	67,6	133	32,4
Dolmalık Biber	280	68,1	131	31,9
Kabak	212	51,6	199	48,4
İspanak	223	54,3	188	45,7
Yeşillikler	155	37,7	256	62,3
Mısır	251	61,1	160	38,9
Vişne	287	69,8	124	30,2
Çilek	135	32,8	276	67,2

Tablo 53’te Afyonkarahisar’da dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara yer verilmiştir. Katılımcıların dondurma yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; et (%96,4), kümes hayvanı (%86,6) ve fasulye (%78,3) dir. Katılımcıların dondurma yöntemiyle en az sakladığı gıdalar ise; soğan (%84,4), çilek (%67,2) ve peynir (%66,4) dir.

5.5. AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI KAPSAMINDA GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİNDE FARKLILIKLARIN BELİRLENMESİ İLE İLGİLİ BULGULAR

Tablo 54. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Cinsiyet				Ki-Kare	p
			Kadın		Erkek			
			F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		105	37,6	58	43,9	6,840	,077
	Mutfak		51	18,3	12	9,1		
	Buzdolabı		109	39,1	52	39,4		
	Balkon		14	5,0	10	7,6		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	246	88,2	111	84,1	1,308	,253
		Hayır	33	11,8	21	15,9		
	Komşu	Evet	52	18,6	18	23,6	1,586	,208
		Hayır	227	81,4	114	86,4		
	Uzman Kişiler	Evet	49	17,6	19	14,4	,652	,420
		Hayır	230	82,4	113	85,6		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	89	31,9	23	17,4	9,471	,002**
		Hayır	190	68,1	109	82,6		
	Tecrübeler	Evet	72	25,8	32	24,2	,806	,703
		Hayır	207	74,2	100	75,8		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	233	83,5	106	80,3	,639	,424
		Hayır	46	16,5	26	19,7		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	72	25,8	36	27,3	,099	,752
		Hayır	207	74,2	96	72,7		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	160	57,3	55	41,7	8,832	,003**
		Hayır	119	42,7	77	58,3		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	134	48,0	54	40,9	1,830	,176
		Hayır	145	52,0	78	59,1		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	206	73,8	80	60,6	7,410	,006**
		Hayır	73	26,2	52	39,4		
Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için	Evet	193	69,2	59	44,7	22,636	,001**	
	Hayır	86	30,8	73	55,3			
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu		Evet	267	95,7	119	90,2	4,827	,028**
		Hayır	12	4,3	13	9,8		

Tablo 54. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Cinsiyet				Ki-Kare	p
		Kadın		Erkek			
		F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	,080	,777
	Dondurma	266	95,3	125	94,7		
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0		
Saklamam	13	4,7	7	5,3			
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	118	42,3	49	37,1	11,879	,018**
	Dondurma	113	40,5	45	34,1		
	Konserve	38	13,6	24	18,2		
	Tuzlama/Salamura	2	0,7	6	4,5		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0		
	Saklamam	8	2,9	8	6,1		
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	68	24,4	34	25,8	5,513	,239
	Dondurma	62	22,2	36	27,3		
	Şekerleme	34	12,2	8	6,1		
	Konserve	44	15,8	16	12,1		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0		
	Saklamam	71	25,4	38	28,8		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	76	27,2	51	38,6	6,415	,093
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	61	21,9	26	19,7		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	16	5,7	9	6,8		
	Saklamam	126	45,2	46	34,8		

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 54’te yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadelere katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıda saklama yöntemlerinin öğrenildiği kaynaklardan biri olan “radyo-televizyon-internet” ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Gıda saklama yöntemlerinin tercih edilme sebeplerinden olan “İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.”, “Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.” ve “Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.” ifadeleri ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir.

Gıda saklama yöntemleri ile ilgili bilgi sahibi olma durumu ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki tespit edilmiştir. Bu durumda kadın katılımcılar (%95,7) erkek katılımcılara (%90,2) göre gıda saklama yöntemleri konusunda daha bilgilidirler.

Katılımcıların sebzelerin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile cinsiyet arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Kadın katılımcılar erkek katılımcılara göre “kurutma ve dondurma” yöntemini daha fazla tercih ederken; erkek katılımcılar ise kadın katılımcılara göre “konserve ve tuzlama/salamura” yöntemini daha fazla tercih etmektedirler.

Tablo 55. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Medeni Durum				Ki-Kare	P
			Evli		Bekar			
			F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		74	40,7	89	38,9	1,422	,700
	Mutfak		31	17,0	32	14,0		
	Buzdolabı		68	37,4	93	40,6		
	Balkon		9	4,9	15	6,6		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	156	85,7	201	87,8	,377	,539
		Hayır	26	14,3	28	12,2		
	Komşu	Evet	27	14,8	43	18,8	1,115	,291
		Hayır	155	85,2	186	81,2		
	Uzman Kişiler	Evet	28	15,4	40	17,5	,319	,572
		Hayır	154	84,6	189	82,5		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	48	26,4	64	27,9	,127	,722
		Hayır	134	73,6	165	72,1		
	Tecrübeler	Evet	43	23,6	59	25,8	1,516	,544
		Hayır	139	76,4	168	73,4		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	151	83,0	188	82,1	,053	,818
		Hayır	31	17,0	41	17,9		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	59	32,4	49	21,4	6,357	,012**
		Hayır	123	67,6	180	78,6		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	105	57,7	110	48,0	3,791	,052
		Hayır	77	42,3	119	52,0		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	93	51,1	95	41,5	3,777	,052
		Hayır	89	48,9	134	58,5		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	133	73,1	153	66,8	1,880	,170
		Hayır	49	26,9	76	33,2		
Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için	Evet	121	66,5	131	57,2	3,680	,055	
	Hayır	61	33,5	98	42,8			
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu		Evet	170	93,4	216	94,3	,149	,699
		Hayır	12	6,6	13	5,7		

Tablo 55. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Medeni Durum				Ki-Kare	P
		Evli		Bekar			
		F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	,156	,693
	Dondurma	174	95,6	217	94,8		
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0		
	Saklamam	8	4,4	12	5,2		
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	73	40,1	94	41,0	2,990	,560
	Dondurma	71	39,0	87	38,0		
	Konserve	30	16,5	32	14,0		
	Tuzlama/Salamura	4	2,2	4	1,7		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0		
	Saklamam	4	2,2	12	5,2		
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	41	22,5	61	26,6	9,901	,042**
	Dondurma	40	22,0	58	25,3		
	Şekerleme	28	15,4	14	6,1		
	Konserve	27	14,8	33	14,4		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0		
	Saklamam	46	25,3	63	27,5		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	41	22,5	86	37,6	15,906	,001**
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	51	28,0	36	15,7		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	9	4,9	16	7,0		
	Saklamam	81	44,5	91	39,7		

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 55’te yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadelere katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıda saklama yöntemlerinin tercih edilme sebeplerinden olan “Gelenek haline geldiği için.” ifadesi ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Evli katılımcılar (%32,4) bekar katılımcılara (%21,4) göre daha fazla gıda saklama yöntemlerinin tercih edilmesinin gelenek haline gelmesinden kaynaklandığını düşünmektedirler.

Katılımcıların sebzelerin en çok saklanma yöntemi ve süt ve süt ürünlerinin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile medeni durum arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Bu durumda evli katılımcılar bekar katılımcılara göre sebzeleri saklarken “şekerleme ve konserve” yöntemini daha fazla tercih etmektedirler. Bekar katılımcılar ise evli katılımcılara göre “kurutma ve dondurma” yöntemini daha fazla tercih etmektedirler. Ayrıca bekar katılımcılar (%27,5) evli katılımcılara (%25,3) göre sebzelere hiçbir saklama yöntemi uygulamayıp “saklamam” olarak daha fazla ifade etmişlerdir. Süt ve süt ürünlerini saklarken de evli katılımcılar (%28,0) bekar katılımcılara (%15,7) göre “tuzlama/salamura” yöntemini daha fazla tercih ederken; bekar katılımcılar (%37,6) ise evli katılımcılara (%22,5) göre “dondurma” yöntemini daha fazla uygulamaktadırlar.

Tablo 56. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Yaşa Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Yaş								Ki-Kare	P
			17 ve altı		18-29		30-45		46 ve üzeri			
			F	%	F	%	F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		16	38,1	80	38,5	43	39,4	24	46,2	2,788	,972
	Mutfak		8	19,0	30	14,4	16	14,7	9	17,3		
	Buzdolabı		15	35,7	86	41,3	43	39,4	17	32,7		
	Balkon		3	7,1	12	5,8	7	6,4	2	3,8		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	39	92,9	181	87,0	97	89,0	40	76,9	6,261	,100
		Hayır	3	7,1	27	13,0	12	11,0	12	23,1		
	Komşu	Evet	7	16,7	40	19,2	16	14,7	7	13,5	1,612	,657
		Hayır	35	83,3	168	80,8	93	85,3	45	86,5		
	Uzman Kişiler	Evet	11	26,2	35	16,8	18	16,5	4	7,7	5,793	,122
		Hayır	31	73,8	173	83,2	91	83,5	48	92,3		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	10	23,8	57	27,4	30	27,5	15	28,8	,324	,955
		Hayır	32	76,2	151	72,6	79	72,5	37	71,2		
	Tecrübeler	Evet	10	23,8	51	24,5	27	24,8	14	26,9	3,489	,760
		Hayır	31	73,8	156	75,0	82	75,2	38	73,1		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	36	85,7	170	81,7	91	83,5	42	80,8	,567	,904
		Hayır	6	14,3	38	18,3	18	16,5	10	19,2		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	5	11,9	46	22,1	38	34,9	19	36,5	13,312	,004**
		Hayır	37	88,1	162	77,9	71	65,1	33	63,5		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	19	45,2	97	46,6	64	58,7	35	67,3	10,009	,018**
		Hayır	23	54,8	111	53,4	45	41,3	17	32,7		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	19	45,2	80	38,5	58	53,2	31	59,6	10,929	,012**
		Hayır	23	54,8	128	61,5	51	46,8	21	40,4		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	24	57,1	146	70,2	78	71,6	38	73,1	3,609	,307
		Hayır	18	42,9	62	29,8	31	28,4	14	26,9		
	Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.	Evet	21	50,0	124	59,6	70	64,2	37	71,2	5,030	,170
		Hayır	21	50,0	84	40,4	39	35,8	15	28,8		
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu	Evet	39	92,9	196	94,2	102	93,6	49	94,2	,389	,964	
	Hayır	3	7,1	12	5,8	7	6,4	3	5,8			

Tablo 56. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Yaşa Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Yaş								Ki-Kare	P
		17 ve altı		18-29		30-45		46 ve üzeri			
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	0	0	0	0	2,696	,447
	Dondurma	38	90,5	199	95,7	105	96,3	49	94,2		
	Kuyulama	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0		
Saklamam	4	9,5	9	4,3	4	3,7	3	5,8			
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	13	31,0	92	44,2	46	42,2	16	30,8	13,629	,325
	Dondurma	17	40,5	77	37,0	41	37,6	23	44,2		
	Konserve	6	14,3	29	13,9	18	16,5	9	17,3		
	Tuzlama/Salamura	1	2,4	3	1,4	2	1,8	2	3,8		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	5	11,9	7	3,4	2	1,8	2	3,8		
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	8	19,0	55	26,4	31	28,4	8	15,4	12,633	,396
	Dondurma	9	21,4	49	23,6	23	21,1	17	32,7		
	Şekerleme	2	4,8	18	8,7	14	12,8	8	15,4		
	Konserve	9	21,4	32	15,4	12	11,0	7	13,5		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	14	33,3	54	26,0	29	26,6	12	23,1		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	17	40,5	82	39,4	24	22,0	4	7,7	34,563	,001**
	Kuyulama	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	8	19,0	29	13,9	31	28,4	19	36,5		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	1	2,4	15	7,2	6	5,5	3	5,8		
	Saklamam	16	38,1	82	39,4	48	44,0	26	50,0		

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 56’da yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadelere katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıda saklama yöntemlerinin tercih edilme sebeplerinden olan “Gelenek haline geldiği için.”, “İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.”, “Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.” ifadesi ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Katılımcıların yaşı arttıkça gıda saklama yöntemlerinin “gelenek haline gelmesi ve ihtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağlaması” sebebiyle tercih edildiği tespit edilmiştir.

Katılımcıların süt ve süt ürünlerinin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile yaş arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir. Bu durumda katılımcıların yaşı azaldıkça süt ve süt ürünlerinin dondurularak saklanma oranı da artmaktadır. 46 ve üzeri (%36,5) yaşa sahip olan katılımcılar süt ve süt ürünlerini tuzlama/salamura yöntemiyle en fazla saklayan yaş grubudur. Fermantasyon (mayalama) yöntemiyle süt ve süt ürünlerini en fazla saklayan grup ise 18-29 (%7,2) yaş grubudur.

Tablo 57. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Eğitim Durumu										Ki-Kare	p
			İlköğretim		Lise		Ön Lisans		Lisans		Lisansüstü			
			F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		28	50,9	49	35,3	19	31,1	55	42,0	12	48,0	28,078	,008**
	Mutfak		15	27,3	15	10,8	9	14,8	19	14,5	5	20,0		
	Buzdolabı		10	18,2	63	45,3	32	52,5	49	37,4	7	28,0		
	Balkon		2	3,6	12	8,6	1	1,6	8	6,1	1	4,0		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	48	87,3	121	87,1	50	82,0	118	90,1	20	80,0	3,511	,476
		Hayır	7	12,7	18	12,9	11	18,0	13	9,9	5	20,0		
	Komşu	Evet	8	14,5	22	15,8	7	11,5	30	22,9	3	12,0	5,357	,253
		Hayır	47	85,5	117	84,2	54	88,5	101	77,1	22	88,0		
	Uzman Kişiler	Evet	4	7,3	23	16,5	8	13,1	30	22,9	3	12,0	8,151	,086
		Hayır	51	92,7	116	83,5	53	86,9	101	77,1	22	88,0		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	7	12,7	28	20,1	23	37,7	45	34,4	9	36,0	17,053	,002**
		Hayır	48	87,3	111	79,9	38	62,3	86	65,6	16	64,0		
	Tecrübeler	Evet	15	27,3	32	23,0	15	24,6	36	27,5	6	24,0	6,466	,587
		Hayır	40	72,7	10	7,0	46	75,4	95	72,5	19	76,0		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	48	87,3	109	78,4	54	88,5	112	85,5	16	64,0	10,738	,030**
		Hayır	7	12,7	30	21,6	7	11,5	19	14,5	9	36,0		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	26	47,3	21	15,1	12	19,7	44	33,6	5	20,0	26,963	,001**
		Hayır	29	52,7	118	84,9	49	80,3	87	66,4	20	80,0		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	37	67,3	72	51,8	29	47,5	71	54,2	6	24,0	13,726	,008**
		Hayır	18	32,7	67	48,2	32	52,5	60	45,8	19	76,0		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulunduğu için.	Evet	35	63,6	62	44,6	22	36,1	60	45,8	9	36,0	10,426	,034**
		Hayır	20	36,4	77	55,4	39	63,9	71	54,2	16	64,0		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	39	70,9	95	68,3	44	72,1	94	71,8	14	56,0	2,805	,591
		Hayır	16	29,1	44	31,7	17	27,9	37	28,2	11	44,0		
	Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.	Evet	39	70,9	86	61,9	34	55,7	79	60,3	14	56,0	3,306	,508
		Hayır	16	29,1	53	38,1	27	44,3	52	39,7	11	44,0		
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu	Evet		53	96,4	129	92,8	59	96,7	121	92,4	24	96,0	1,926	,759
	Hayır		2	3,6	10	7,2	2	3,3	10	7,6	1	4,0		

Tablo 57. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Eğitim Durumu										Ki-Kare	p
		İlköğretim		Lise		Ön Lisans		Lisans		Lisansüstü			
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3,577	,432
	Dondurma	54	98,2	132	95,0	56	91,8	126	96,2	23	92,0		
	Kuyulama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Saklamam	1	1,8	7	5,0	5	8,2	5	3,8	2	8,0			
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	20	36,4	49	35,3	35	57,4	54	41,2	9	36,0	30,351	,016**
	Dondurma	20	36,4	55	39,6	21	34,4	52	39,7	10	40,0		
	Konserve	13	23,6	23	16,5	4	6,6	21	16,0	1	4,0		
	Tuzlama/Salamura	1	1,8	4	2,9	0	0	2	1,5	1	4,0		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	1	1,8	8	5,8	1	1,6	2	1,5	4	16,0		
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	7	12,7	34	24,5	12	19,7	38	29,0	11	44,0	32,165	,010**
	Dondurma	11	20,0	36	25,9	14	23,0	34	26,0	3	12,0		
	Şekerleme	13	23,6	11	7,9	4	6,6	13	9,9	1	4,0		
	Konserve	11	20,0	21	15,1	6	9,8	17	13,0	5	20,0		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	13	23,6	37	26,6	25	41,0	29	22,1	5	20,0		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	8	14,5	50	36,0	20	32,8	41	31,3	8	32,0	35,121	,001**
	Kuyulama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	26	47,3	19	13,7	15	24,6	20	15,3	7	28,0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	3	5,5	6	4,3	4	6,6	10	7,6	2	8,0		
	Saklamam	18	32,7	64	46,0	22	36,1	60	45,8	8	32,0		

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 57’de yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadelere katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıdaların sıklıkla saklandığı yer ile eğitim durumu arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($p<0,05$). Eğitim durumu; ilköğretim olan katılımcılar (%50,9) gıdalarını sıklıkla “kiler” de, lise olan katılımcılar (%45,3) gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda, önlisans olan katılımcılar (%52,5) gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda, lisans olan katılımcılar (%42,0) gıdalarını sıklıkla “kiler” de ve lisansüstü olan katılımcılar ise (%48,0) gıdalarını sıklıkla “kiler” de saklamaktadırlar.

Gıda saklama yöntemlerinin öğrenildiği kaynaklardan biri olan “radyo-televizyon-internet” ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Buna göre; radyo-televizyon-internetten eğitim durumu ilköğretim olan katılımcılar (%12,7) en az faydalanırken, eğitim durumu önlisans olan katılımcılar (%37,7) ise en fazla faydalanmaktadırlar.

Gıda saklama yöntemlerinin tercih edilme sebeplerinden olan “Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.”, “Gelenek haline geldiği için.”, “İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.” ve “Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.” ifadeleri ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Gıda saklama yöntemlerinin gelenek haline gelmesi (%47,3), ihtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağlaması (%67,3) ve elde edilen ürünlerin daha lezzetli bulunması (%63,6) sebebiyle tercih eden katılımcılar en fazla eğitim durumu ilköğretim olan katılımcılardır. Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için (%88,5) tercih eden katılımcılar ise eğitim durumu ön lisans olan katılımcılardır.

Katılımcıların sebzelerin, meyvelerin ve süt ve süt ürünlerinin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile eğitim durumu arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Bu durumda sebzeleri kurutma (%57,4) yöntemiyle en fazla eğitim durumu ön lisans olan katılımcılar saklarken, dondurma (%40,0) ve tuzlama/salamura (%4,0) yöntemiyle ise en fazla eğitim durumu lisansüstü olan katılımcılar saklamaktadır. Sebzeleri konserve (%23,6) yöntemiyle en fazla saklayan katılımcılar ise eğitim durumu ilköğretim olan katılımcılardır. Meyveleri kurutma (%44,0) yöntemiyle eğitim durumu lisansüstü olan katılımcılar, dondurma (%26,0) yöntemiyle eğitim durumu lisans olan katılımcılar, şekerleme (%23,6) yöntemiyle

eğitim durumu ilköğretim olan katılımcılar, konserve (%20,0) yöntemiyle eğitim durumu ilköğretim ve lisansüstü olan katılımcılar saklamaktadırlar. Süt ve süt ürünlerini ise dondurma (%36,0) yöntemiyle eğitim durumu lise olan katılımcılar, tuzlama/salamura (%47,3) yöntemiyle eğitim durumu ilköğretim olan katılımcılar, fermentasyon (mayalama) (%8,0) yöntemiyle eğitim durumu lisansüstü olan katılımcılar saklamaktadırlar. Eğitim durumu lisansüstü olan katılımcılar sebzelere (%16,0), eğitim durumu ön lisans olan katılımcılar meyvelere (%41,0) ve eğitim durumu lise olan katılımcılar süt ve süt ürünlerine (%46,0) herhangi bir saklama yöntemi uygulamayıp “saklamam” olarak ifade etmişlerdir.



Tablo 58. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Meslek												Ki-Kare	p
			Özel Sektör		Kamu Çalışanı		Ev Hanımı		Serbest Meslek		Öğrenci		Çalışmıyor			
			F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		40	41,2	27	40,9	35	46,7	7	38,9	21	35,6	33	34,4	29,966	,012**
	Mutfak		12	12,4	7	10,6	18	24,0	1	5,6	4	6,8	21	21,9		
	Buzdolabı		34	35,1	30	45,5	19	25,3	10	55,6	31	52,5	37	38,5		
	Balkon		11	11,3	2	3,0	3	4,0	0	0	3	5,1	5	5,2		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	85	87,6	51	77,3	67	89,3	12	66,7	52	88,1	90	93,8	16,277	,006**
		Hayır	12	12,4	15	22,7	8	10,7	6	33,3	7	11,9	6	6,3		
	Komşu	Evet	9	9,3	9	13,6	12	16,0	4	22,2	15	25,4	21	21,9	9,599	,087
		Hayır	88	90,7	57	86,4	63	84,0	14	77,8	44	74,6	75	78,1		
	Uzman Kişiler	Evet	7	7,2	12	18,2	11	14,7	2	11,1	15	25,4	21	21,9	12,162	,033**
		Hayır	90	92,8	54	81,8	64	85,3	16	88,9	44	74,6	75	78,1		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	20	20,6	26	39,4	17	22,7	4	22,2	16	27,1	29	30,2	8,510	,130
		Hayır	77	79,4	40	60,6	58	77,3	14	77,8	43	72,9	67	69,8		
	Tecrübeler	Evet	28	28,9	13	19,7	20	26,7	5	27,8	15	25,4	21	21,9	6,762	,799
		Hayır	69	71,1	53	80,3	55	73,3	13	72,2	43	72,9	74	77,1		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	77	79,4	52	78,8	64	85,3	15	83,3	51	86,4	80	83,3	2,388	,793
		Hayır	20	20,6	14	21,2	11	14,7	3	16,7	8	13,6	16	16,7		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	30	30,9	22	33,3	24	32,0	1	5,6	13	22,0	18	18,8	11,393	,044**
		Hayır	67	69,1	44	66,7	51	68,0	17	94,4	46	78,0	78	81,3		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	55	56,7	35	53,0	49	65,3	7	38,9	30	50,8	39	40,6	12,467	,029**
		Hayır	42	43,3	31	47,0	26	34,7	11	61,1	29	49,2	57	59,4		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	49	50,5	33	50,0	37	49,3	8	44,4	23	39,0	38	39,6	4,328	,503
		Hayır	48	49,5	33	50,0	38	50,7	10	55,6	36	61,0	58	60,4		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	66	68,0	46	69,7	55	73,3	15	83,3	42	71,2	62	64,6	3,421	,635
		Hayır	31	32,0	20	30,3	20	26,7	3	16,7	17	28,8	34	35,4		
Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.	Evet	63	64,9	34	51,5	59	78,7	9	50,0	34	57,6	53	55,2	15,551	,008**	
	Hayır	34	35,1	32	48,5	16	21,3	9	50,0	25	42,4	43	44,8			
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu	Evet		90	92,8	62	93,9	72	96,0	17	94,4	56	94,9	89	92,7	1,229	,961
	Hayır		7	7,2	4	6,1	3	4,0	1	5,6	3	5,1	7	7,3		

Tablo 58. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Meslek												Ki-Kare	p
		Özel Sektör		Kamu Çalışanı		Ev Hanımı		Serbest Meslek		Öğrenci		Çalışmıyor			
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2,047	,847
	Dondurma	92	94,8	62	93,9	73	97,3	17	94,4	55	93,2	92	95,8		
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Saklamam	5	5,2	4	6,1	2	2,7	1	5,6	4	6,8	4	4,2	15,117	,770	
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	48	49,5	23	34,8	26	34,7	6	33,3	25	42,4	39			40,6
	Dondurma	31	32,0	24	36,4	36	48,0	8	44,4	21	35,6	38			39,6
	Konserve	13	13,4	13	19,7	10	13,3	3	16,7	10	16,9	13			13,5
	Tuzlama/Salamura	3	3,1	2	3,0	0	0	1	5,6	1	1,7	1			1,0
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0
	Saklamam	2	2,1	4	6,1	3	4,0	0	0	2	3,4	5			5,2
	Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	22	22,7	19	28,8	16	21,3	5	27,8	11	18,6	29	30,2	
Dondurma		27	27,8	13	19,7	15	20,0	3	16,7	16	27,1	24	25,0		
Şekerleme		13	13,4	4	6,1	14	18,7	0	0	3	5,1	8	8,3		
Konserve		11	11,3	11	16,7	15	20,0	4	22,2	7	11,9	12	12,5		
Yoğunlaştırma		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Fermantasyon (Mayalama)		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Saklamam		24	24,7	19	28,8	15	20,0	6	33,3	22	37,3	23	24,0		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	33	34,0	16	24,2	10	13,3	7	38,9	21	35,6	40	41,7		
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	18	18,6	20	30,3	23	30,7	1	5,6	10	16,9	15	15,6		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	3	3,1	3	4,5	4	5,3	1	5,6	7	11,9	7	7,3		
Saklamam	43	44,3	27	40,9	38	50,7	9	50,0	21	35,6	34	35,4			

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 58’de yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadeler katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıdaların sıklıkla saklandığı yer ile meslek arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($p<0,05$). Mesleği; özel sektör olan katılımcılar (%41,2) gıdalarını sıklıkla “kiler” de, kamu çalışanı olan katılımcılar (%45,5) gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda, ev hanımı olan katılımcılar (%46,7) gıdalarını sıklıkla “kiler” de, serbest meslek olan katılımcılar (%55,6) gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda, öğrenci olan katılımcılar (%52,5) gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda ve çalışmayan katılımcılar ise (%38,5) gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda saklamaktadırlar.

Gıda saklama yöntemlerinin öğrenildiği kaynaklardan olan “aile” ve “uzman kişiler” ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Buna göre; aileden çalışmayan katılımcılar (%93,8) en fazla faydalanırken, öğrenci olan katılımcılar (%25,4) ise uzman kişilerden en fazla faydalanmaktadırlar.

Gıda saklama yöntemlerinin tercih edilme sebeplerinden olan “Gelenek haline geldiği için.”, “İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.” ve “Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.” ifadeleri ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Gıda saklama yöntemleri ihtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağlaması (%65,3) ve hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağlaması (%78,7) sebepleriyle en fazla ev hanımları tarafından tercih edilmektedir.

Katılımcıların süt ve süt ürünlerinin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile meslek arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Bu durumda süt ve süt ürünlerini en fazla dondurma (%41,7) yöntemiyle saklayan katılımcılar çalışmayan katılımcılardır. Süt ve süt ürünlerini tuzlama/salamura (%30,7) yöntemiyle en fazla ev hanımları saklarken, fermentasyon (mayalama) (%11,9) yöntemiyle ise öğrenci olan katılımcılar en fazla saklamaktadırlar.

Tablo 59’da yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadeler katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmış olup katılımcıların ifadeleri ile meslek arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir ($p>0,05$).

Tablo 59. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Gelire Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Gelir										Ki-Kare	p
			0-2000 TL		2001 TL-3000 TL		3001 TL-4000 TL		4001 TL-5000 TL		5001 TL ve üzeri			
			F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		69	39,0	31	38,3	26	44,8	11	37,9	26	39,4	11,891	,454
	Mutfak		32	18,1	16	19,8	7	12,1	2	6,9	6	9,1		
	Buzdolabı		69	39,0	27	33,3	20	34,5	15	51,7	30	45,5		
	Balkon		7	4,0	7	8,6	5	8,6	1	3,4	4	6,1		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	160	90,4	70	86,4	49	84,5	24	82,8	54	81,8	4,137	,388
		Hayır	17	9,6	11	13,6	9	15,5	5	17,2	12	18,2		
	Komşu	Evet	38	21,5	13	16,0	10	17,2	3	10,3	6	9,1	6,386	,172
		Hayır	139	78,5	68	84,0	48	82,8	26	89,7	60	90,9		
	Uzman Kişiler	Evet	35	19,8	7	8,6	13	22,4	2	6,9	11	16,7	8,403	,078
		Hayır	142	80,2	74	91,4	45	77,6	27	93,1	55	83,3		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	48	27,1	15	18,5	20	34,5	11	37,9	18	27,3	6,316	,177
		Hayır	129	72,9	66	81,5	38	65,5	18	62,1	48	72,7		
	Tecrübeler	Evet	46	26,0	21	25,9	15	25,9	6	20,7	14	21,2	3,668	,886
		Hayır	129	72,9	60	74,1	43	74,1	23	79,3	52	78,8		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	147	83,1	70	86,4	45	77,6	24	82,8	53	80,3	2,089	,719
		Hayır	30	16,9	11	13,6	13	22,4	5	17,2	13	19,7		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	43	24,3	23	28,4	14	24,1	9	31,0	19	28,8	1,238	,872
		Hayır	134	75,7	58	71,6	44	75,9	20	69,0	47	71,2		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	86	48,6	46	56,8	30	51,7	20	69,0	33	50,0	5,009	,286
		Hayır	91	51,4	35	43,2	28	48,3	9	31,0	33	50,0		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	73	41,2	39	48,1	25	43,1	18	62,1	33	50,0	5,392	,249
		Hayır	104	58,8	42	51,9	33	56,9	11	37,9	33	50,0		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	123	69,5	59	72,8	33	56,9	23	79,3	48	72,7	6,422	,170
		Hayır	54	30,5	22	27,2	25	43,1	6	20,7	18	27,3		
	Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için	Evet	108	61,0	53	65,4	33	56,9	23	79,3	35	53,0	6,932	,140
		Hayır	69	39,0	28	34,6	25	43,1	6	20,7	31	47,0		
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu		Evet	166	93,8	78	96,3	52	89,7	29	100,0	61	92,4	4,788	,310
		Hayır	11	6,2	3	3,7	6	10,3	0	0	5	7,6		

Tablo 59. (Devam) Afyonkarahisar Mufıağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Gelire Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Gelir										Ki-Kare	p
		0-2000 TL		2001 TL-3000 TL		3001 TL-4000 TL		4001-5000 TL		5001 TL ve üzeri			
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1,128	,890
	Dondurma	169	95,5	78	96,3	54	93,1	28	96,6	62	93,9		
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Saklamam	8	4,5	3	3,7	4	6,9	1	3,4	4	6,1			
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	76	42,9	34	42,0	19	32,8	17	58,6	21	31,8	16,580	,413
	Dondurma	65	36,7	30	37,0	28	48,3	7	24,1	28	42,4		
	Konserve	25	14,1	13	16,0	8	13,8	3	10,3	13	19,7		
	Tuzlama/Salamura	2	1,1	1	1,2	1	1,7	2	6,9	2	3,0		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	9	5,1	3	3,7	2	3,4	0	0	2	3,0		
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	48	27,1	17	21,0	11	19,0	6	20,7	20	30,3	28,973	,090
	Dondurma	40	22,6	22	27,2	16	27,6	10	34,5	10	15,2		
	Şekerleme	12	6,8	16	19,8	5	8,6	2	6,9	7	10,6		
	Konserve	31	17,5	5	6,2	10	17,2	2	6,9	12	18,2		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	46	26,0	21	25,9	16	27,6	9	31,0	17	25,8		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	66	37,3	23	28,4	13	22,4	9	31,0	16	24,2	20,386	,060
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	26	14,7	22	27,2	12	20,7	9	31,0	18	27,3		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	16	9,0	1	1,2	3	5,2	1	3,4	4	6,1		
	Saklamam	69	39,0	35	43,2	30	51,7	10	34,5	28	42,4		

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

Tablo 60. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Afyonkarahisar’da İkamet Süresi										Ki-Kare	p
			1-5 yıl		6-10 yıl		11-15 yıl		16-24 yıl		25 yıldan fazla			
			F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		20	47,6	8	44,4	12	42,9	57	35,8	66	40,2	6,389	,895
	Mutfak		5	11,9	3	16,7	4	14,3	22	13,8	29	17,7		
	Buzdolabı		14	33,3	5	27,8	10	35,7	71	44,7	61	37,2		
	Balkon		3	7,1	2	11,1	2	7,1	9	5,7	8	4,9		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	37	88,1	16	88,9	22	78,6	140	88,1	142	86,6	2,015	,733
		Hayır	5	11,9	2	11,1	6	21,4	19	11,9	22	13,4		
	Komşu	Evet	7	16,7	5	27,8	4	14,3	35	22,0	19	11,6	7,858	,097
		Hayır	35	83,3	13	72,2	24	85,7	124	78,0	145	88,4		
	Uzman Kişiler	Evet	12	28,6	4	22,2	4	14,3	33	20,8	15	9,1	13,466	,009**
		Hayır	30	71,4	14	77,8	24	85,7	126	79,2	149	90,9		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	14	33,3	5	27,8	7	25,0	48	30,2	38	23,2	2,927	,570
		Hayır	28	66,7	13	72,2	21	75,0	111	69,8	126	76,8		
	Tecrübeler	Evet	13	31,0	7	38,9	6	21,4	42	26,4	34	20,7	5,104	,746
		Hayır	29	69,0	11	61,1	22	78,6	116	73,0	129	78,7		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	35	83,3	11	61,1	22	78,6	138	86,8	133	81,1	8,269	,082
		Hayır	7	16,7	7	38,9	6	21,4	21	13,2	31	18,9		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	8	19,0	4	22,2	5	17,9	42	26,4	49	29,9	3,410	,492
		Hayır	34	81,0	14	77,8	23	82,1	117	73,6	115	70,1		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	20	47,6	10	55,6	15	53,6	83	52,2	87	53,0	,501	,973
		Hayır	22	52,4	8	44,4	13	46,4	76	47,8	77	47,0		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	20	47,6	4	22,2	12	42,9	71	44,7	81	49,4	5,121	,275
		Hayır	22	52,4	14	77,8	16	57,1	88	55,3	83	50,6		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	26	61,9	7	38,9	19	67,9	119	74,8	115	70,1	11,323	,023**
		Hayır	16	38,1	11	61,1	9	32,1	40	25,2	49	29,9		
	Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.	Evet	25	59,5	9	50,0	17	60,7	96	60,4	105	64,0	1,599	,809
		Hayır	17	40,5	9	50,0	11	39,3	63	39,6	59	36,0		
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu	Evet		41	97,6	17	94,4	28	100,0	149	93,7	151	92,1	3,818	,431
	Hayır		1	2,4	1	5,6	0	0	10	6,3	13	7,9		

Tablo 60. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi										Ki-Kare	P
		1-5 yıl		6-10 yıl		11-15 yıl		16-24 yıl		25 yıldan fazla			
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7,607	,107
	Dondurma	42	100	17	94,4	24	85,7	152	95,6	156	95,1		
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Saklamam	0	0	1	5,6	4	14,3	7	4,4	8	4,9			
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	14	33,3	7	38,9	11	39,3	64	40,3	71	43,3	19,959	,222
	Dondurma	14	33,3	8	44,4	7	25,0	67	42,1	62	37,8		
	Konserve	10	23,8	3	16,7	5	17,9	18	11,3	26	15,9		
	Tuzlama/Salamura	1	2,4	0	0	1	3,6	4	2,5	2	1,2		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	3	7,1	0	0	4	14,3	6	3,8	3	1,8		
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	18	72,9	5	27,8	13	46,4	41	25,8	25	15,2	30,004	,018**
	Dondurma	9	21,4	7	38,9	4	14,3	36	22,6	42	25,6		
	Şekerleme	5	11,9	1	5,6	2	7,1	12	7,5	22	13,4		
	Konserve	3	7,1	1	5,6	3	10,7	27	17,0	26	15,9		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	7	16,7	4	22,2	6	21,4	43	27,0	49	29,9		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	13	31,0	6	33,3	8	28,6	59	37,1	41	25,0	15,763	,202
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	10	23,8	3	16,7	3	10,7	29	18,2	42	25,6		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	2	4,8	2	11,1	0	0	13	8,2	8	4,9		
	Saklamam	17	40,5	7	38,9	17	60,7	58	36,5	73	44,5		

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır (p<0,05).

Tablo 60'ta Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadeler katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar'da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıda saklama yöntemlerinin öğrenildiği kaynaklardan biri olan “uzman kişiler” ile Afyonkarahisar'da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Buna göre; ikamet süresi 1-5 yıl (%28,6) olan katılımcılar gıda saklama yöntemlerini uzman kişilerden en fazla öğrenen katılımcılardır.

Gıda saklama yöntemlerinin tercih edilme sebeplerinden olan “Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.” ifadesi ile Afyonkarahisar'da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Gıda saklama yöntemleri mevsimi olmayan ürünün mevsimi dışında da tüketilebilmesi (%74,8) sebebiyle en fazla 16-24 yıl Afyonkarahisar'da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından tercih edilmektedir.

Katılımcıların meyvelerin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile Afyonkarahisar'da ikamet süresi arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Bu durumda meyveleri en fazla kurutma (%72,9) yöntemiyle saklayan katılımcılar 1-5 yıldır Afyonkarahisar'da ikamet etmekte olan katılımcılardır. Meyveleri; şekerleme (%38,9) yöntemiyle en fazla 6-10 yıl Afyonkarahisar'da ikamet etmiş olan katılımcılar, şekerleme (%13,4) yöntemiyle 25 yıldan fazla süredir Afyonkarahisar'da ikamet etmekte olan katılımcılar ve konserve (%17,0) yöntemiyle 16-24 yıldır Afyonkarahisar'da ikamet etmekte olan katılımcılar en fazla saklamaktadırlar.

Tablo 61. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Afyonkarahisar’da İkamet Yeri						Ki-Kare	p
			Şehir Merkezi		Köy		Kasaba			
			F	%	F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		105	37,8	25	38,5	33	48,5	16,453	,012**
	Mutfak		36	12,9	19	29,2	8	11,8		
	Buzdolabı		117	42,1	19	29,2	25	36,8		
	Balkon		20	7,2	2	3,1	2	2,9		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	240	86,3	57	87,7	60	88,2	,220	,896
		Hayır	38	13,7	8	12,3	8	11,8		
	Komşu	Evet	49	17,6	8	12,3	13	19,1	1,305	,521
		Hayır	229	82,4	57	87,7	55	80,9		
	Uzman Kişiler	Evet	49	17,6	6	9,2	13	19,1	3,080	,214
		Hayır	229	82,4	59	90,8	55	80,9		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	77	27,7	15	23,1	20	29,4	,759	,684
		Hayır	201	72,3	50	76,9	48	70,6		
	Tecrübeler	Evet	67	24,1	13	20,0	22	32,4	3,884	,422
		Hayır	209	75,2	52	80,0	46	67,6		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	229	82,4	54	83,1	56	82,4	,019	,991
		Hayır	49	17,6	11	16,9	12	17,6		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	63	22,7	24	36,9	21	30,9	6,423	,040**
		Hayır	215	77,3	41	63,1	47	69,1		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	129	46,4	45	69,2	41	60,3	13,086	,001**
		Hayır	149	53,6	20	30,8	27	39,7		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	114	41,0	38	58,5	36	52,9	8,168	,017**
		Hayır	164	59,0	27	41,5	32	47,1		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	187	67,3	48	73,8	51	75,0	2,206	,332
		Hayır	91	32,7	17	26,2	17	25,0		
	Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.	Evet	162	58,3	41	63,1	49	72,1	4,478	,107
		Hayır	116	41,7	24	36,9	19	27,9		

Tablo 61. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Afyonkarahisar'da İkamet Yeri						Ki-Kare	p
			Şehir Merkezi		Köy		Kasaba			
			F	%	F	%	F	%		
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu		Evet	260	93,5	62	95,4	64	94,1	,325	,850
		Hayır	18	6,5	3	4,6	4	5,9		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	0	0	2,931	,231	
	Dondurma	266	95,7	63	96,9	62	91,2			
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0			
	Konserve	0	0	0	0	0	0			
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0			
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0	0	0			
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0			
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0	0	0			
Saklamam	12	4,3	2	3,1	6	8,8				
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	117	42,1	23	35,4	27	39,7	7,370	,497	
	Dondurma	104	37,4	29	44,6	25	36,8			
	Konserve	38	13,7	9	13,8	15	22,1			
	Tuzlama/Salamura	6	2,2	1	1,5	1	1,5			
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0			
	Saklamam	13	4,7	3	4,6	0	0			
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	64	23,0	20	30,8	18	26,5	8,167	,417	
	Dondurma	71	25,5	14	21,5	13	19,1			
	Şekerleme	27	9,7	8	12,3	7	10,3			
	Konserve	40	14,4	5	7,7	15	22,1			
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0			
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0	0	0			
	Saklamam	76	27,3	18	27,7	15	22,1			
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	93	33,5	15	23,1	19	27,9	20,818	,002**	
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0			
	Tuzlama/Salamura	43	15,5	23	35,4	21	30,9			
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0			
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0			
	Fermantasyon (Mayalama)	14	5,0	5	7,7	6	8,8			
	Saklamam	128	46,0	22	33,8	22	32,4			

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 61’de yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadelere katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıdaların sıklıkla saklandığı yer ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir ($p<0,05$). Afyonkarahisar’da ikamet yeri; şehir merkezi olan katılımcılar (%42,1) gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda, köy olan katılımcılar (%38,5) ve kasaba olan katılımcılar (%48,5) ise gıdalarını sıklıkla “kiler” de saklamaktadırlar.

Gıda saklama yöntemlerinin tercih edilme sebeplerinden olan “Gelenek haline geldiği için.”, “İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.” ve “Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.” ifadeleri ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Gıda saklama yöntemleri gelenek haline gelmesi (%36,9), ihtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağlaması (%69,2) ve elde edilen ürünlerin daha lezzetli bulunması (%58,5) sebepleriyle en fazla köyde ikamet eden katılımcılar tarafından tercih edilmektedir.

Katılımcıların süt ve süt ürünlerinin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Bu durumda süt ve süt ürünlerini en fazla dondurma (%33,5) yöntemiyle saklayan katılımcılar şehir merkezinde ikamet eden katılımcılardır. Süt ve süt ürünlerini tuzlama/salamura (%35,4) yöntemiyle en fazla köyde ikamet eden katılımcılar saklarken, fermentasyon (mayalama) (%8,8) yöntemiyle ise kasabada ikamet eden katılımcılar en fazla saklamaktadırlar.

Tablo 62. Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar		Aile Birey Sayısı								Ki-Kare	p
			2 ve altı		3-4		5-6		7 ve üzeri			
			F	%	F	%	F	%	F	%		
Gıdaların Sıklıkla Saklandığı Yer	Kiler		11	36,7	65	34,0	71	46,4	16	43,2	11,654	,234
	Mutfak		3	10,0	28	14,7	26	17,0	6	16,2		
	Buzdolabı		14	46,7	83	43,5	49	32,0	15	40,5		
	Balkon		2	6,7	15	7,9	7	4,6	0	0		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Öğrenildiği Kaynak*	Aile	Evet	24	80,0	162	84,8	143	93,5	28	75,7	11,838	,008**
		Hayır	6	20,0	29	15,2	10	6,5	9	24,3		
	Komşu	Evet	4	13,3	34	17,8	26	17,0	6	16,2	,388	,943
		Hayır	26	86,7	157	82,2	127	83,0	31	83,8		
	Uzman Kişiler	Evet	4	13,3	31	16,2	27	17,6	6	16,2	,375	,945
		Hayır	26	86,7	160	83,8	126	82,4	31	83,8		
	Radyo-Televizyon-İnternet	Evet	10	33,3	62	32,5	32	20,9	8	21,6	6,864	,076
		Hayır	20	66,7	129	67,5	121	79,1	29	78,4		
	Tecrübeler	Evet	7	23,3	56	29,3	33	21,6	6	16,2	7,010	,320
		Hayır	23	76,7	133	69,6	120	78,4	31	83,8		
Gıda Saklama Yöntemlerinin Tercih Edilme Sebepleri*	Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.	Evet	26	86,7	161	84,3	122	79,7	30	81,1	1,644	,649
		Hayır	4	13,3	30	15,7	31	20,3	7	18,9		
	Gelenek haline geldiği için.	Evet	10	33,3	46	24,1	41	26,8	11	29,7	1,494	,684
		Hayır	20	66,7	145	75,9	112	73,2	26	70,3		
	İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.	Evet	16	53,3	97	50,8	78	51,0	24	64,9	2,637	,451
		Hayır	14	46,7	94	49,2	75	49,0	13	35,1		
	Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.	Evet	15	50,0	84	44,0	69	45,1	20	54,1	1,514	,679
		Hayır	15	50,0	107	56,0	84	54,9	17	45,9		
	Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.	Evet	19	63,3	134	70,2	108	70,6	25	67,6	,727	,867
		Hayır	11	36,7	57	29,8	45	29,4	12	32,4		
	Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.	Evet	22	73,3	119	62,3	87	56,9	24	64,9	3,381	,337
		Hayır	8	26,7	72	37,7	66	43,1	13	35,1		
Gıda Saklama Yöntemleri İle İlgili Bilgi Sahibi Olma Durumu	Evet		29	96,7	177	92,7	145	94,8	35	94,6	1,142	,767
	Hayır		1	3,3	14	7,3	8	5,2	2	5,4		

Tablo 62. (Devam) Afyonkarahisar Mutfağı Kapsamında Gıda Saklama Yöntemlerinin Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Değişkenler	Gruplar	Aile Birey Sayısı								Ki-Kare	p
		2 ve altı		3-4		5-6		7 ve üzeri			
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et ve Et Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	0	0	0	0	0	0	0	0	1,949	,583
	Dondurma	27	90,0	183	95,8	146	95,4	35	94,6		
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Konserve	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Baharat Katarak Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0		
Saklamam	3	10,0	8	4,2	7	4,6	2	5,4	26,033	,011**	
Sebzelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	13	43,3	80	41,9	65	42,5	9			24,3
	Dondurma	12	40,0	77	40,3	57	37,3	12			32,4
	Konserve	3	10,0	21	11,0	25	16,3	13			35,1
	Tuzlama/Salamura	0	0	3	1,6	5	3,3	0			0
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0			0
	Saklamam	2	6,7	10	5,2	1	0,7	3	8,1		
Meyvelerin En Çok Saklanma Yöntemi	Kurutma	9	30,0	39	20,4	47	30,7	7	18,9	21,031	,050**
	Dondurma	4	13,3	46	24,1	36	23,5	12	32,4		
	Şekerleme	4	13,3	24	12,6	13	8,5	1	2,7		
	Konserve	2	6,7	38	19,9	16	10,5	4	10,8		
	Yoğunlaştırma	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Saklamam	11	36,7	44	23,0	41	26,8	13	35,1		
Süt ve Süt Ürünlerinin En Çok Saklanma Yöntemi	Dondurma	6	20,0	58	30,4	53	34,6	10	27,0	10,748	,293
	Kuyulama (Toprak Altına Gömme)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tuzlama/Salamura	5	16,7	34	17,8	36	23,5	12	32,4		
	Sıvı/İç Yağ İçinde Saklama	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Tütsüleme (Dumanlama)	0	0	0	0	0	0	0	0		
	Fermantasyon (Mayalama)	3	10,0	11	5,8	8	5,2	3	8,1		
	Saklamam	16	53,3	88	46,1	56	36,6	12	32,4		

*Soru çoklu yanıt sorusu olduğu için f sayısı katılımcı sayısını geçmektedir.

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 62’de yer alan Afyonkarahisar mutfağı kapsamında gıda saklama yöntemleri ile ilgili ifadeler katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; gıda saklama yöntemlerinin öğrenildiği kaynaklardan olan “aile” ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Buna göre; aileden 5-6 bireyden oluşan aileler (%93,5) en fazla faydalanmaktadırlar.

Katılımcıların sebzelerin ve meyvelerin en çok saklanma yöntemiyle ilgili belirttiği ifadeler ile aile birey sayısı arasında da anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$). Bu durumda sebzeleri; en fazla kurutma (%43,3) yöntemiyle saklayan katılımcılar 2 ve altı, en fazla dondurma (%40,3) yöntemiyle saklayan katılımcılar 3-4, en fazla konserve (%35,1) yöntemiyle saklayan katılımcılar 7 ve üzeri ve en fazla tuzlama/salamura (%3,3) yöntemiyle saklayan katılımcılar 5-6 bireyden oluşan ailelerdir. Meyveleri ise; en fazla kurutma (%30,7) yöntemiyle saklayan katılımcılar 5-6, en fazla dondurma (%32,4) yöntemiyle saklayan katılımcılar 7 ve üzeri, en fazla şekerleme (%13,3) yöntemiyle saklayan katılımcılar 2 ve altı ve en fazla konserve (%19,9) yöntemiyle saklayan katılımcılar 3-4 bireyden oluşan ailelerdir.

Tablo 63. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	Kadın	10	3,6	5	1,8	3	1,1	261	93,5	11,400	,007**
	Erkek	5	3,8	5	3,8	9	6,8	113	85,6		
Pastırma	Kadın	0	0	5	1,8	0	0	274	98,2	5,330	,032**
	Erkek	0	0	8	6,1	0	0	124	93,9		
Sucuk	Kadın	0	0	29	10,4	2	0,7	248	88,9	4,789	,076
	Erkek	0	0	19	14,4	4	3,0	109	82,6		
Kümes Hayvanı	Kadın	0	0	4	1,4	4	1,4	271	97,1	3,698	,156
	Erkek	0	0	5	3,8	4	3,0	123	93,2		
Balık	Kadın	0	0	4	1,4	4	1,4	271	97,1	13,685	,001**
	Erkek	0	0	11	8,3	5	3,8	116	87,9		
Nişasta	Kadın	0	0	1	0,4	26	9,3	252	90,3	1,724	,446
	Erkek	0	0	2	1,5	12	9,1	118	89,4		
Bulgur	Kadın	0	0	0	0	52	18,6	227	81,4	5,563	,057
	Erkek	0	0	3	2,3	22	16,7	107	81,1		
Göce	Kadın	0	0	2	0,7	49	17,6	228	81,7	10,292	,006**
	Erkek	0	0	7	5,3	16	12,1	109	82,6		
Börülce	Kadın	0	0	0	0	37	13,3	242	86,7	2,029	,464
	Erkek	0	0	1	0,8	16	12,1	115	87,1		
Kuru Fasulye	Kadın	0	0	5	1,8	75	26,9	199	71,3	6,711	,035**
	Erkek	0	0	8	6,1	27	20,5	97	73,5		
Nohut	Kadın	0	0	0	0	30	10,8	249	89,2	,169	,681
	Erkek	0	0	0	0	16	12,1	116	87,9		
Mercimek	Kadın	0	0	1	0,4	15	5,4	263	94,3	1,511	,394
	Erkek	0	0	1	0,8	10	7,6	121	91,7		
Makarna	Kadın	10	3,6	17	6,1	25	9,0	227	81,4	7,252	,064
	Erkek	8	6,1	1	0,8	11	8,3	112	84,8		
Şehriye	Kadın	9	3,2	13	4,7	42	15,1	215	77,1	7,958	,047**
	Erkek	5	3,8	12	9,1	30	22,7	85	64,4		
Kuskus	Kadın	5	1,8	8	2,9	26	9,3	240	86,0	4,387	,210
	Erkek	5	3,8	7	5,3	16	12,1	104	78,8		
Mantı	Kadın	80	28,7	15	5,4	27	9,7	157	56,3	9,594	,022**
	Erkek	20	15,2	10	7,6	12	9,1	90	68,2		
Erişte	Kadın	72	25,8	30	10,8	71	25,4	106	38,0	4,920	,178
	Erkek	22	16,7	16	12,1	33	25,0	61	46,2		
Şepit	Kadın	118	42,3	0	0	0	0	161	57,7	,099	,753
	Erkek	58	43,9	0	0	0	0	74	56,1		
Kavurga	Kadın	31	11,1	0	0	0	0	248	88,9	,904	,342
	Erkek	19	14,4	0	0	0	0	113	85,6		
Göce Tarhanası	Kadın	0	0	47	16,8	118	42,3	114	40,9	10,134	,006**
	Erkek	0	0	17	12,9	39	29,5	76	57,6		
Domates	Kadın	0	0	18	6,5	202	72,4	59	21,1	3,403	,182
	Erkek	0	0	14	10,6	85	64,4	33	25,0		
Biber	Kadın	0	0	23	8,2	223	79,9	33	11,8	6,364	,042**
	Erkek	0	0	11	8,3	93	70,5	28	21,2		
Patlıcan	Kadın	0	0	23	8,2	221	79,2	35	12,5	4,465	,107
	Erkek	0	0	11	8,3	94	71,2	27	20,5		
Fasulye	Kadın	0	0	33	11,8	183	65,6	63	22,6	,541	,763
	Erkek	0	0	13	9,8	86	65,2	33	25,0		
Kabak	Kadın	0	0	21	7,5	165	59,1	93	33,3	,085	,959
	Erkek	0	0	11	8,3	77	58,3	44	33,3		
Uzun Kabak	Kadın	0	0	21	7,5	164	58,8	94	33,7	,836	,658
	Erkek	0	0	8	6,1	74	56,1	50	37,9		
Bamya	Kadın	0	0	26	9,3	137	49,1	116	41,6	,341	,843
	Erkek	0	0	10	7,6	66	50,0	56	42,4		
Bezelye	Kadın	0	0	22	7,9	64	22,9	193	69,2	3,695	,158
	Erkek	0	0	9	6,8	42	31,8	81	61,4		
Salça	Kadın	11	3,9	4	1,4	82	29,4	182	65,2	9,153	,025**
	Erkek	4	3,0	9	6,8	30	22,7	89	67,4		

Tablo 63. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Elma	Kadın	2	0,7	17	6,1	80	28,7	180	64,5	4,164	,233
	Erkek	4	3,0	9	6,8	31	23,5	88	66,7		
Erik	Kadın	3	1,1	20	7,2	75	26,9	181	64,9	7,045	,070
	Erkek	7	5,3	8	6,1	37	28,0	80	60,6		
Armut	Kadın	2	0,7	17	6,1	57	20,4	203	72,8	9,929	,019**
	Erkek	6	4,5	14	10,6	26	19,7	86	65,2		
Ayva	Kadın	1	0,4	15	5,4	61	21,9	202	72,4	7,616	,048**
	Erkek	3	2,3	14	10,6	31	23,5	84	63,6		
Vişne	Kadın	2	0,7	13	4,7	79	28,3	185	66,3	8,596	,035**
	Erkek	6	4,5	10	7,6	36	27,3	80	60,6		
Kiraz	Kadın	1	0,4	14	5,0	57	20,4	207	74,2	7,870	,041**
	Erkek	5	3,8	10	7,6	26	19,7	91	68,9		
İncir	Kadın	3	1,1	15	5,4	69	24,7	192	68,8	2,617	,450
	Erkek	4	3,0	9	6,8	33	25,0	86	65,2		
Üzüm	Kadın	2	0,7	13	4,7	66	23,7	198	71,0	3,582	,299
	Erkek	3	2,3	9	6,8	35	26,5	85	64,4		
Portakal	Kadın	3	1,1	16	5,7	46	16,5	214	76,7	2,140	,547
	Erkek	4	3,0	8	6,1	21	15,9	99	75,0		
Kayısı	Kadın	6	2,2	17	6,1	93	33,3	163	58,4	2,635	,451
	Erkek	6	4,5	11	8,3	42	31,8	73	55,3		
Dut	Kadın	3	1,1	17	6,1	68	24,4	191	68,5	5,085	,166
	Erkek	5	3,8	12	9,1	33	25,0	82	62,1		
Badem	Kadın	6	2,2	15	5,4	70	25,1	188	67,4	3,908	,272
	Erkek	3	2,3	14	10,6	29	22,0	86	65,2		
Mısır	Kadın	0	0	19	6,8	90	32,3	170	60,9	1,215	,545
	Erkek	0	0	11	8,3	48	36,4	73	55,3		
Fındık	Kadın	8	2,9	19	6,8	57	20,4	195	69,9	1,267	,737
	Erkek	6	4,5	11	8,3	24	18,2	91	68,9		
Ceviz	Kadın	0	0	26	9,3	76	27,2	177	63,4	1,280	,527
	Erkek	0	0	17	12,9	33	25,0	82	62,1		
Maydanoz	Kadın	0	0	24	8,6	66	23,7	189	67,7	4,993	,082
	Erkek	0	0	5	3,8	25	18,9	102	77,3		
Kekik	Kadın	0	0	21	7,5	52	18,6	206	73,8	5,971	,051
	Erkek	0	0	4	3,0	17	12,9	111	84,1		
Nane	Kadın	0	0	30	10,8	84	30,1	165	59,1	5,374	,068
	Erkek	0	0	7	5,3	33	25,0	92	69,7		
Dereotu	Kadın	0	0	42	15,1	86	30,8	151	54,1	,666	,717
	Erkek	0	0	16	12,1	41	31,1	75	56,8		
İhlamur	Kadın	0	0	49	17,6	130	46,6	100	35,8	1,487	,476
	Erkek	0	0	18	13,6	60	45,5	54	40,9		
Haşhaş	Kadın	0	0	0	0	49	17,6	230	82,4	,001	,972
	Erkek	0	0	0	0	23	17,4	109	82,6		
Mantar	Kadın	0	0	20	7,2	35	12,5	224	80,3	2,430	,297
	Erkek	0	0	13	9,8	22	16,7	97	73,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 63'te yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, pastırma, balık, göce, kuru fasulye, şehriye, mantı, göce tarhanası, biber, salça, armut, ayva, vişne, kiraz” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle saklanan gıdalardan “et, pastırma, balık, şehriye, armut, ayva, vişne ve kiraz” ı en fazla erkek katılımcılar kuruturken “göce, kuru fasulye, mantı, göce tarhanası, biber ve salça” yı ise kadın katılımcılar daha fazla kurutmaktadırlar.

Tablo 64. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	Evli	10	5,5	5	2,7	1	0,5	166	91,2	9,466	,024**
	Bekar	5	2,2	5	2,2	11	4,8	208	90,8		
Pastırma	Evli	0	0	6	3,3	0	0	176	96,7	,019	,890
	Bekar	0	0	7	3,1	0	0	222	96,9		
Sucuk	Evli	0	0	24	13,2	1	0,5	157	86,3	2,332	,301
	Bekar	0	0	24	10,5	5	2,2	200	87,3		
Kümes Hayvanı	Evli	0	0	5	2,7	1	0,5	176	96,7	3,683	,146
	Bekar	0	0	4	1,7	7	3,1	218	95,2		
Balık	Evli	0	0	8	4,4	4	2,2	170	93,4	,611	,806
	Bekar	0	0	7	3,1	5	2,2	217	94,8		
Nişasta	Evli	0	0	2	1,1	13	7,1	167	91,8	2,329	,317
	Bekar	0	0	1	0,4	25	10,9	203	88,6		
Bulgur	Evli	0	0	1	0,5	37	20,3	144	79,1	1,408	,527
	Bekar	0	0	2	0,9	37	16,2	190	83,0		
Göce	Evli	0	0	5	2,7	30	16,5	147	80,8	,616	,735
	Bekar	0	0	4	1,7	35	15,3	190	83,0		
Börülce	Evli	0	0	0	0	27	14,8	155	85,2	1,804	,374
	Bekar	0	0	1	0,4	26	11,4	202	88,2		
Kuru Fasulye	Evli	0	0	6	3,3	39	21,4	137	75,3	2,011	,366
	Bekar	0	0	7	3,1	63	27,5	159	69,4		
Nohut	Evli	0	0	0	0	17	9,3	165	90,7	1,127	,288
	Bekar	0	0	0	0	29	12,7	200	87,3		
Mercimek	Evli	0	0	0	0	9	4,9	173	95,1	1,965	,395
	Bekar	0	0	2	0,9	16	7,0	211	92,1		
Makarna	Evli	7	3,8	7	3,8	15	8,2	153	84,1	,624	,891
	Bekar	11	4,8	11	4,8	21	9,2	186	81,2		
Şehriye	Evli	3	1,6	11	6,0	21	11,5	147	80,8	12,338	,006**
	Bekar	11	4,8	14	6,1	51	22,3	153	66,8		
Kuskus	Evli	4	2,2	7	3,8	11	6,0	160	87,9	6,374	,095
	Bekar	6	2,6	8	3,5	31	13,5	184	80,3		
Mantı	Evli	55	30,2	16	8,8	14	7,7	97	53,3	12,220	,007**
	Bekar	45	19,7	9	3,9	25	10,9	150	65,5		
Erişte	Evli	46	25,3	27	14,8	36	19,8	73	40,1	8,659	,034**
	Bekar	48	21,0	19	8,3	68	29,7	94	41,0		
Şepit	Evli	82	45,1	0	0	0	0	100	54,9	,665	,415
	Bekar	94	41,0	0	0	0	0	135	59,0		
Kavurga	Evli	22	12,1	0	0	0	0	160	57,9	,002	,966
	Bekar	28	12,2	0	0	0	0	201	87,8		
Göce Tarhanası	Evli	0	0	33	18,1	64	35,2	85	46,7	2,178	,337
	Bekar	0	0	31	13,5	93	40,6	105	45,9		
Domates	Evli	0	0	16	8,8	125	68,7	41	22,5	,489	,783
	Bekar	0	0	16	7,0	162	70,7	51	22,3		
Biber	Evli	0	0	17	9,3	139	76,4	26	14,3	,530	,767
	Bekar	0	0	17	7,4	177	77,3	35	15,3		
Patlıcan	Evli	0	0	17	9,3	138	75,8	27	14,8	,493	,782
	Bekar	0	0	17	7,4	177	77,3	35	15,3		
Fasulye	Evli	0	0	28	15,4	115	63,2	39	21,4	5,906	,052
	Bekar	0	0	18	7,9	154	67,2	57	24,9		
Kabak	Evli	0	0	17	9,3	94	51,6	71	39,0	7,075	,029**
	Bekar	0	0	15	6,6	148	64,6	66	28,8		
Uzun Kabak	Evli	0	0	15	8,2	96	52,7	71	39,0	3,626	,163
	Bekar	0	0	14	6,1	142	62,0	73	31,9		

Tablo 64. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Bamya	Evli	0	0	22	12,1	75	41,2	85	46,7	10,400	,006**
	Bekar	0	0	14	6,1	128	55,9	87	38,0		
Bezelye	Evli	0	0	18	9,9	29	15,9	135	74,2	17,454	,000**
	Bekar	0	0	13	5,7	77	33,6	139	60,7		
Salça	Evli	8	4,4	6	3,3	59	32,4	109	59,9	5,528	,137
	Bekar	7	3,1	7	3,1	53	23,1	162	70,7		
Elma	Evli	2	1,1	12	6,6	43	23,6	125	68,7	2,330	,510
	Bekar	4	1,7	14	6,1	68	29,7	143	62,4		
Erik	Evli	1	0,5	15	8,2	45	24,7	121	66,5	6,964	,073
	Bekar	9	3,9	13	5,7	67	29,3	140	61,1		
Armut	Evli	2	1,1	14	7,7	33	18,1	133	73,1	2,156	,541
	Bekar	6	2,6	17	7,4	50	21,8	156	68,1		
Ayva	Evli	0	0	11	6,0	35	19,2	136	74,7	5,981	,099
	Bekar	4	1,7	18	7,9	57	24,9	150	65,5		
Vişne	Evli	1	0,5	8	4,4	47	25,8	126	69,2	5,622	,127
	Bekar	7	3,1	15	6,6	68	29,7	139	60,7		
Kiraz	Evli	1	0,5	7	3,8	32	17,6	142	78,0	6,287	,091
	Bekar	5	2,2	17	7,4	51	22,3	156	68,1		
İncir	Evli	2	1,1	9	4,9	44	24,2	127	69,8	1,339	,724
	Bekar	5	2,2	15	6,6	58	25,3	151	65,9		
Üzüm	Evli	1	0,5	8	4,4	38	20,9	135	74,2	4,714	,186
	Bekar	4	1,7	14	6,1	63	27,5	148	64,6		
Portakal	Evli	2	1,1	9	4,9	26	14,3	145	79,7	2,388	,516
	Bekar	5	2,2	15	6,6	41	17,9	16	73,4		
Kayısı	Evli	5	2,7	12	6,6	54	29,7	111	61,0	1,784	,618
	Bekar	7	3,1	16	7,0	81	35,4	125	54,6		
Dut	Evli	3	1,6	13	7,1	45	24,7	121	66,5	,201	1,000
	Bekar	5	2,2	16	7,0	56	24,5	152	66,4		
Badem	Evli	3	1,6	10	5,5	45	24,7	124	68,1	1,726	,631
	Bekar	6	2,6	19	8,3	54	23,6	150	65,5		
Mısır	Evli	0	0	14	7,7	54	29,7	114	62,6	2,236	,327
	Bekar	0	0	16	7,0	84	36,7	129	56,3		
Fındık	Evli	2	1,1	15	8,2	35	19,2	130	71,4	5,700	,127
	Bekar	12	5,2	15	6,6	46	20,1	156	68,1		
Ceviz	Evli	0	0	22	12,1	42	23,1	118	64,8	2,457	,293
	Bekar	0	0	21	9,2	67	29,3	141	61,6		
Maydanoz	Evli	0	0	22	12,1	48	26,4	112	61,5	18,324	,000**
	Bekar	0	0	7	3,1	43	18,8	179	78,2		
Kekik	Evli	0	0	19	10,4	35	19,2	128	70,3	13,312	,001**
	Bekar	0	0	6	2,6	34	14,8	189	82,5		
Nane	Evli	0	0	26	14,3	57	31,3	99	54,4	14,518	,001**
	Bekar	0	0	11	4,8	60	26,2	158	69,0		
Dereotu	Evli	0	0	37	20,3	42	23,1	103	56,6	15,572	,000**
	Bekar	0	0	21	9,2	85	37,1	123	53,7		
Ihlamur	Evli	0	0	41	22,5	73	40,1	68	37,4	10,413	,005**
	Bekar	0	0	26	11,4	117	51,1	86	37,6		
Haşhaş	Evli	0	0	32	17,6	0	0	150	82,4	,001	,976
	Bekar	0	0	40	17,5	0	0	189	82,5		
Mantar	Evli	0	0	17	9,3	18	9,9	147	80,8	4,725	,094
	Bekar	0	0	16	7,0	39	17,0	174	76,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 64'te yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, şehriye, mantı,

erişte, kabak, bamya, bezelye, maydanoz, kekik, nane, dereotu, ıhlamur” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle saklanan “et, şehriye, kabak, bamya, bezelye ve dereotu” en çok bekar katılımcılar tarafından saklanırken “mantı, erişte, maydanoz, kekik, nane ve ıhlamur” en çok evli katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 65. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	17 ve altı	0	0	2	4,8	3	7,1	37	88,1	12,706	,107
	18-29	8	3,8	4	1,9	8	3,8	188	90,4		
	30-45	7	6,4	2	1,8	1	0,9	99	90,8		
	46 ve üzeri	0	0	2	3,8	0	0	50	96,2		
Pastırma	17 ve altı	0	0	2	4,8	0	0	40	95,2	1,089	,826
	18-29	0	0	6	2,9	0	0	202	97,1		
	30-45	0	0	3	2,8	0	0	106	97,2		
	46 ve üzeri	0	0	2	3,8	0	0	50	96,2		
Sucuk	17 ve altı	0	0	4	9,5	1	2,4	37	88,1	4,756	,525
	18-29	0	0	30	14,4	3	1,4	175	84,1		
	30-45	0	0	8	7,3	2	1,8	99	90,8		
	46 ve üzeri	0	0	6	11,5	0	0	46	88,5		
Kümes Hayvanı	17 ve altı	0	0	1	2,4	1	2,4	40	95,2	2,693	,854
	18-29	0	0	4	1,9	6	2,9	198	95,2		
	30-45	0	0	3	2,8	1	0,9	105	96,3		
	46 ve üzeri	0	0	1	1,9	0	0	51	98,1		
Balık	17 ve altı	0	0	2	4,8	1	2,4	39	92,9	2,001	,939
	18-29	0	0	7	3,4	5	2,4	196	94,2		
	30-45	0	0	3	2,8	2	1,8	104	95,4		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	1	1,9	48	92,3		
Nişasta	17 ve altı	0	0	1	2,4	2	4,8	39	92,9	9,460	,093
	18-29	0	0	0	0	24	11,5	184	88,5		
	30-45	0	0	1	0,9	6	5,5	102	93,6		
	46 ve üzeri	0	0	1	1,9	6	11,5	45	86,5		
Bulgur	17 ve altı	0	0	1	2,4	6	14,3	35	83,3	9,438	,098
	18-29	0	0	1	0,5	29	13,9	178	85,6		
	30-45	0	0	1	0,9	26	23,9	82	75,2		
	46 ve üzeri	0	0	0	0	13	25,0	39	75,0		
Göce	17 ve altı	0	0	2	4,8	8	19,0	32	76,2	7,778	,208
	18-29	0	0	2	1,0	27	13,0	179	86,1		
	30-45	0	0	3	2,8	20	18,3	86	78,9		
	46 ve üzeri	0	0	2	3,8	10	19,2	40	76,9		
Börülce	17 ve altı	0	0	0	0	5	11,9	37	88,1	3,997	,794
	18-29	0	0	1	0,5	25	12,0	182	87,5		
	30-45	0	0	0	0	18	16,5	91	83,5		
	46 ve üzeri	0	0	0	0	5	9,6	47	90,4		
Kuru Fasulye	17 ve altı	0	0	1	2,4	10	23,8	31	73,8	4,085	,653
	18-29	0	0	9	4,3	57	27,4	142	68,3		
	30-45	0	0	2	1,8	26	23,9	81	74,3		
	46 ve üzeri	0	0	1	1,9	9	17,3	42	80,8		
Nohut	17 ve altı	0	0	0	0	5	11,9	37	88,1	,809	,847
	18-29	0	0	0	0	25	12,0	183	88,0		
	30-45	0	0	0	0	12	11,0	97	89,0		
	46 ve üzeri	0	0	0	0	4	7,7	48	92,3		

Tablo 65. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Kuruturum								Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte		Kurutmam			
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Mercimek	17 ve altı	0	0	2	4,8	3	7,1	37	88,1	9,794	,074
	18-29	0	0	0	0	14	6,7	194	93,3		
	30-45	0	0	0	0	7	6,4	102	93,6		
	46 ve üzeri	0	0	0	0	1	1,9	51	98,1		
Makarna	17 ve altı	2	4,8	3	7,1	3	7,1	34	81,0	5,271	,810
	18-29	7	3,4	6	2,9	21	10,1	174	83,7		
	30-45	6	5,5	6	5,5	8	7,3	89	81,7		
	46 ve üzeri	3	5,8	3	5,8	4	7,7	42	80,8		
Şehriye	17 ve altı	6	14,3	6	14,3	10	23,8	20	47,6	33,022	,001**
	18-29	6	2,9	9	4,3	41	19,7	152	73,1		
	30-45	2	1,8	5	6,6	16	14,7	86	78,9		
	46 ve üzeri	0	0	5	9,6	5	9,6	42	80,8		
Kuskus	17 ve altı	2	4,8	3	7,1	7	16,7	30	71,4	14,623	,065
	18-29	5	2,4	5	2,4	26	12,5	172	82,7		
	30-45	3	2,8	3	2,8	7	6,4	96	88,1		
	46 ve üzeri	0	0	4	7,7	2	3,8	46	88,5		
Mantı	17 ve altı	7	16,7	1	2,4	3	7,1	31	73,8	11,650	,234
	18-29	46	22,1	12	5,8	23	11,1	127	61,1		
	30-45	30	27,5	6	5,5	11	10,1	62	56,9		
	46 ve üzeri	17	32,7	6	11,5	2	3,8	27	51,9		
Erişte	17 ve altı	14	33,3	3	7,1	14	33,3	11	26,2	13,128	,157
	18-29	40	19,2	22	10,6	57	27,4	89	42,8		
	30-45	27	24,8	11	10,1	24	22,2	47	43,1		
	46 ve üzeri	13	25,0	10	19,2	9	17,3	20	38,5		
Şepit	17 ve altı	23	54,8	0	0	0	0	19	45,2	7,953	,047**
	18-29	77	37,0	0	0	0	0	131	63,0		
	30-45	48	44,0	0	0	0	0	61	56,0		
	46 ve üzeri	28	53,8	0	0	0	0	24	46,2		
Kavurga	17 ve altı	7	16,7	0	0	0	0	35	83,3	1,858	,602
	18-29	27	13,0	0	0	0	0	181	87,0		
	30-45	10	9,2	0	0	0	0	99	90,8		
	46 ve üzeri	6	11,5	0	0	0	0	46	88,5		
Göce Tarhanası	17 ve altı	0	0	5	11,9	18	42,9	19	45,2	3,154	,789
	18-29	0	0	32	15,4	81	38,9	95	45,7		
	30-45	0	0	16	14,7	43	39,4	50	45,9		
	46 ve üzeri	0	0	11	21,2	15	28,8	26	50,0		
Domates	17 ve altı	0	0	7	16,7	21	50,0	14	33,3	16,715	,010**
	18-29	0	0	9	4,3	158	76,0	41	19,7		
	30-45	0	0	9	8,3	73	67,0	27	24,8		
	46 ve üzeri	0	0	7	13,5	35	67,3	10	19,2		
Biber	17 ve altı	0	0	6	14,3	28	66,7	8	19,0	9,060	,170
	18-29	0	0	11	5,3	170	81,7	27	13,0		
	30-45	0	0	11	10,1	78	71,6	20	18,3		
	46 ve üzeri	0	0	6	11,5	40	76,9	6	11,5		
Patlıcan	17 ve altı	0	0	6	14,3	27	64,3	9	21,4	7,722	,259
	18-29	0	0	14	6,7	166	79,8	28	13,5		
	30-45	0	0	8	7,3	81	74,3	20	18,3		
	46 ve üzeri	0	0	6	11,5	41	78,8	5	9,6		
Fasulye	17 ve altı	0	0	5	11,9	23	54,8	14	33,3	7,080	,313
	18-29	0	0	19	9,1	138	66,3	51	24,5		
	30-45	0	0	14	12,8	71	65,1	24	22,0		
	46 ve üzeri	0	0	8	15,4	37	71,2	7	13,5		
Kabak	17 ve altı	0	0	5	11,9	17	40,5	20	47,6	18,108	,006**
	18-29	0	0	10	4,8	142	68,3	56	26,9		
	30-45	0	0	12	11,0	56	51,4	41	37,6		
	46 ve üzeri	0	0	5	9,6	27	51,9	20	38,5		

Tablo 65. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Uzun Kabak	17 ve altı	0	0	3	7,1	20	47,6	19	45,2	6,370	,383
	18-29	0	0	12	5,8	132	63,5	64	30,8		
	30-45	0	0	9	8,3	59	54,1	41	37,6		
	46 ve üzeri	0	0	5	9,6	27	51,9	20	38,5		
Bamya	17 ve altı	0	0	4	9,5	20	47,6	18	42,9	29,325	,001**
	18-29	0	0	8	3,8	126	60,6	74	35,6		
	30-45	0	0	17	15,6	40	36,7	52	47,7		
	46 ve üzeri	0	0	7	13,5	17	32,7	28	53,8		
Bezelye	17 ve altı	0	0	4	9,5	15	35,7	23	54,8	24,087	,001**
	18-29	0	0	9	4,3	67	32,2	132	63,5		
	30-45	0	0	12	11,0	21	19,3	76	69,7		
	46 ve üzeri	0	0	6	11,5	3	5,8	43	82,7		
Salça	17 ve altı	1	2,4	2	4,8	8	19,0	31	73,8	28,622	,001**
	18-29	4	1,9	5	2,4	44	21,2	155	74,5		
	30-45	8	7,3	2	1,8	38	34,9	61	56,0		
	46 ve üzeri	2	3,8	4	7,7	22	42,3	24	46,2		
Elma	17 ve altı	2	4,8	4	9,5	9	21,4	27	64,3	10,614	,303
	18-29	3	1,4	10	4,8	63	30,3	132	63,5		
	30-45	1	0,9	9	8,3	30	27,5	69	63,3		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	9	17,3	40	76,9		
Erik	17 ve altı	4	9,5	5	11,9	10	23,8	23	54,8	18,128	,034**
	18-29	5	2,4	9	4,3	59	28,4	135	64,9		
	30-45	1	0,9	11	10,1	31	28,4	66	60,6		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	12	23,1	37	71,2		
Armut	17 ve altı	4	9,5	5	11,9	7	16,7	26	61,9	18,843	,027**
	18-29	2	1,0	15	7,2	45	21,6	146	70,2		
	30-45	2	1,8	8	7,3	24	22,0	75	68,8		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	7	13,5	42	80,8		
Ayva	17 ve altı	2	4,8	8	19,0	7	16,7	25	59,5	21,537	,010**
	18-29	2	1,0	10	4,8	50	24,0	146	70,2		
	30-45	0	0	8	7,3	27	24,8	74	67,9		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	8	15,4	41	78,8		
Vişne	17 ve altı	2	4,8	7	16,7	9	21,4	24	57,1	15,865	,070
	18-29	5	2,4	8	3,8	59	28,4	136	65,4		
	30-45	0	0	5	4,6	33	30,3	71	65,1		
	46 ve üzeri	1	1,9	3	5,8	14	26,9	34	65,4		
Kiraz	17 ve altı	3	7,1	6	14,3	7	16,7	26	61,9	24,482	,004**
	18-29	2	1,0	11	5,3	47	22,6	148	71,2		
	30-45	0	0	4	3,7	25	22,9	80	73,4		
	46 ve üzeri	1	1,9	3	5,8	4	7,7	44	84,6		
İncir	17 ve altı	2	4,8	7	16,7	8	19,0	25	59,5	16,838	,051
	18-29	4	1,9	7	3,4	58	27,9	139	66,8		
	30-45	1	0,9	7	6,4	25	22,9	76	69,7		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	11	21,2	38	73,1		
Üzüm	17 ve altı	2	4,8	8	19,0	7	16,7	25	59,5	30,418	,001**
	18-29	2	1,0	6	2,9	63	30,3	137	65,9		
	30-45	1	0,9	5	4,6	23	21,1	80	73,4		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	8	15,4	41	78,8		
Portakal	17 ve altı	3	7,1	4	9,5	7	16,7	28	66,7	13,020	,118
	18-29	2	1,0	10	4,8	37	17,8	159	76,4		
	30-45	0	0	7	6,4	18	16,5	84	77,1		
	46 ve üzeri	2	3,8	3	5,8	5	9,6	42	80,8		
Kayısı	17 ve altı	4	9,5	5	11,9	13	31,0	20	47,6	11,404	,249
	18-29	3	1,4	12	5,8	72	34,6	121	58,2		
	30-45	3	2,8	7	6,4	33	30,3	66	60,6		
	46 ve üzeri	2	3,8	4	7,7	17	32,7	29	55,8		

Tablo 65. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Dut	17 ve altı	2	4,8	5	11,9	9	21,4	26	61,9	10,969	,278
	18-29	4	1,9	12	5,8	60	28,8	132	63,5		
	30-45	2	1,8	7	6,4	25	22,9	75	68,8		
	46 ve üzeri	0	0	5	9,6	7	13,5	40	76,9		
Badem	17 ve altı	3	7,1	5	11,9	7	16,7	27	64,3	10,513	,311
	18-29	4	1,9	14	6,7	54	26,0	136	65,4		
	30-45	2	1,8	5	4,6	27	24,8	75	68,8		
	46 ve üzeri	0	0	5	9,6	11	21,2	36	69,2		
Mısır	17 ve altı	0	0	3	7,1	16	38,1	23	54,8	6,728	,339
	18-29	0	0	12	5,8	78	37,5	118	56,7		
	30-45	0	0	9	8,3	32	29,4	68	62,4		
	46 ve üzeri	0	0	6	11,5	12	23,1	34	65,4		
Fındık	17 ve altı	3	7,1	4	9,5	8	19,0	27	64,3	12,353	,194
	18-29	11	5,3	11	5,3	39	18,8	147	70,7		
	30-45	0	0	10	9,2	24	22,0	75	68,8		
	46 ve üzeri	0	0	5	9,6	10	19,2	37	71,2		
Ceviz	17 ve altı	0	0	5	11,9	11	26,2	26	61,9	2,283	,892
	18-29	0	0	20	9,6	57	27,4	131	63,0		
	30-45	0	0	10	9,2	30	27,5	69	63,3		
	46 ve üzeri	0	0	8	15,4	11	21,2	33	63,5		
Maydanoz	17 ve altı	0	0	1	2,4	7	16,7	34	81,0	40,401	,001**
	18-29	0	0	4	1,9	36	17,3	168	80,8		
	30-45	0	0	15	13,8	31	28,4	63	57,8		
	46 ve üzeri	0	0	9	17,3	17	32,7	26	50,0		
Kekik	17 ve altı	0	0	1	2,4	5	11,9	36	85,7	29,985	,001**
	18-29	0	0	3	1,4	30	14,4	175	84,1		
	30-45	0	0	13	11,9	25	22,9	71	65,1		
	46 ve üzeri	0	0	8	15,4	9	17,3	35	67,3		
Nane	17 ve altı	0	0	2	4,8	10	23,8	30	71,4	25,561	,001**
	18-29	0	0	11	5,3	49	23,6	148	71,2		
	30-45	0	0	14	12,8	38	34,9	57	52,3		
	46 ve üzeri	0	0	10	19,2	20	38,5	22	42,3		
Dereotu	17 ve altı	0	0	5	11,9	14	33,3	23	54,8	14,232	,027**
	18-29	0	0	18	8,7	72	34,6	118	56,7		
	30-45	0	0	23	21,1	29	26,6	57	52,3		
	46 ve üzeri	0	0	12	23,1	12	23,1	28	53,8		
Ihlamur	17 ve altı	0	0	6	14,3	21	50,0	15	35,7	4,888	,558
	18-29	0	0	29	13,9	104	50,0	75	36,1		
	30-45	0	0	22	20,2	42	38,5	45	41,3		
	46 ve üzeri	0	0	10	19,2	23	44,2	19	36,5		
Haşhaş	17 ve altı	0	0	0	0	10	23,8	32	76,2	2,103	,551
	18-29	0	0	0	0	34	16,3	174	83,7		
	30-45	0	0	0	0	17	15,6	92	84,4		
	46 ve üzeri	0	0	0	0	11	21,2	41	78,8		
Mantar	17 ve altı	0	0	6	14,3	6	14,3	30	71,4	8,033	,236
	18-29	0	0	12	5,8	34	16,3	162	77,9		
	30-45	0	0	9	8,3	14	12,8	86	78,9		
	46 ve üzeri	0	0	6	11,5	3	5,8	43	82,7		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 65'te yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “şehriye, şepit, domates, kabak, bamya, bezelye, salça, erik, armut, ayva, kiraz, üzüm, maydanoz, kekik, nane, dereotu”

gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tablo 66. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	İlköğretim	5	9,1	1	1,8	0	0	49	89,1	13,417	,227
	Lise	4	2,9	4	2,9	8	5,8	123	88,5		
	Ön Lisans	3	4,9	2	3,3	2	3,3	54	88,5		
	Lisans	3	2,3	3	2,3	1	0,8	124	94,7		
	Lisansüstü	0	0	0	0	1	4,0	24	96,0		
Pastırma	İlköğretim	0	0	1	1,8	0	0	54	98,2	2,004	,711
	Lise	0	0	6	4,3	0	0	133	95,7		
	Ön Lisans	0	0	3	4,9	0	0	58	95,1		
	Lisans	0	0	3	2,3	0	0	128	97,7		
	Lisansüstü	0	0	0	0	0	0	25	100,0		
Sucuk	İlköğretim	0	0	5	9,1	0	0	50	90,9	5,468	,665
	Lise	0	0	17	12,2	4	2,9	118	84,9		
	Ön Lisans	0	0	9	14,8	0	0	52	85,2		
	Lisans	0	0	14	10,7	1	0,8	116	88,5		
	Lisansüstü	0	0	3	12,0	1	4,0	21	84,0		
Kümes Hayvanı	İlköğretim	0	0	0	0	0	0	55	100,0	8,153	,293
	Lise	0	0	3	2,2	3	2,2	133	95,7		
	Ön Lisans	0	0	3	4,9	3	4,9	55	90,2		
	Lisans	0	0	3	2,3	1	0,8	127	96,9		
	Lisansüstü	0	0	0	0	1	4,0	24	96,0		
Balık	İlköğretim	0	0	1	1,8	1	1,8	53	96,4	7,370	,405
	Lise	0	0	6	4,3	3	2,2	130	93,5		
	Ön Lisans	0	0	4	6,6	3	4,9	54	88,5		
	Lisans	0	0	3	2,3	1	0,8	127	96,9		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	1	4,0	23	92,0		
Nişasta	İlköğretim	0	0	0	0	6	10,9	49	89,1	7,106	,459
	Lise	0	0	1	0,7	8	5,8	130	93,5		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	8	13,1	52	85,2		
	Lisans	0	0	1	0,8	12	9,2	118	90,1		
	Lisansüstü	0	0	0	0	4	16,0	21	84,0		
Bulgur	İlköğretim	0	0	0	0	17	30,9	38	69,1	14,833	,027**
	Lise	0	0	2	1,4	30	21,6	107	77,0		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	6	9,8	54	88,5		
	Lisans	0	0	0	0	18	13,7	113	86,3		
	Lisansüstü	0	0	0	0	3	12,0	22	88,0		
Göce	İlköğretim	0	0	0	0	17	30,9	38	69,1	12,497	,089
	Lise	0	0	4	2,9	20	14,4	115	82,7		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	9	14,8	51	83,6		
	Lisans	0	0	4	3,1	14	10,7	113	86,3		
	Lisansüstü	0	0	0	0	5	20,0	20	80,0		
Börülce	İlköğretim	0	0	0	0	10	18,2	45	81,8	7,547	,556
	Lise	0	0	0	0	15	10,8	124	89,2		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	7	11,5	53	86,9		
	Lisans	0	0	0	0	18	13,7	113	86,3		
	Lisansüstü	0	0	0	0	3	12,0	22	88,0		
Kuru Fasulye	İlköğretim	0	0	0	0	16	29,1	39	70,9	4,483	,805
	Lise	0	0	4	2,9	31	22,3	104	74,8		
	Ön Lisans	0	0	3	4,9	15	24,6	43	70,5		
	Lisans	0	0	6	4,6	34	26,0	91	69,5		
	Lisansüstü	0	0	0	0	6	24,0	19	76,0		

Tablo 66. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Nohut	İlköğretim	0	0	0	0	7	12,7	48	87,3	,857	,931
	Lise	0	0	0	0	15	10,8	124	89,2		
	Ön Lisans	0	0	0	0	5	8,2	56	91,8		
	Lisans	0	0	0	0	16	12,2	115	87,8		
	Lisansüstü	0	0	0	0	3	12,0	22	88,0		
Mercimek	İlköğretim	0	0	0	0	2	3,6	53	96,4	4,468	,876
	Lise	0	0	2	1,4	10	7,2	127	91,4		
	Ön Lisans	0	0	0	0	3	4,9	58	95,1		
	Lisans	0	0	0	0	8	6,1	123	93,9		
	Lisansüstü	0	0	0	0	2	8,0	23	92,0		
Makarna	İlköğretim	7	12,7	3	5,5	4	7,3	41	74,5	14,910	,246
	Lise	4	2,9	6	4,3	16	11,5	113	81,3		
	Ön Lisans	2	3,3	3	4,9	7	11,5	49	80,3		
	Lisans	4	3,1	5	3,8	8	6,1	114	87,0		
	Lisansüstü	1	4,0	1	4,0	1	4,0	22	88,0		
Şehriye	İlköğretim	1	1,8	4	7,3	11	20,0	39	70,9	15,097	,236
	Lise	8	5,8	14	10,1	24	17,3	93	66,9		
	Ön Lisans	2	3,3	3	4,9	8	13,1	48	78,7		
	Lisans	2	1,5	2	1,5	25	19,1	102	77,9		
	Lisansüstü	1	4,0	2	8,0	4	16,0	18	72,0		
Kuskus	İlköğretim	2	3,6	3	5,5	2	3,6	48	87,3	13,546	,331
	Lise	5	3,6	4	2,9	20	14,4	110	79,1		
	Ön Lisans	2	3,3	4	6,6	5	8,2	50	82,0		
	Lisans	0	0	3	2,3	12	9,2	116	88,5		
	Lisansüstü	1	4,0	1	4,0	3	12,0	20	80,0		
Mantı	İlköğretim	29	52,7	5	9,1	4	7,3	17	30,9	39,256	,001**
	Lise	26	18,7	6	4,3	14	10,1	93	66,9		
	Ön Lisans	16	26,2	6	9,8	8	13,1	31	50,8		
	Lisans	26	19,8	7	5,3	10	7,6	88	67,2		
	Lisansüstü	3	12,0	1	4,0	3	12,0	18	72,0		
Erişte	İlköğretim	27	49,1	5	9,1	13	23,6	10	18,2	45,587	,001**
	Lise	28	20,1	19	13,7	43	30,9	49	35,3		
	Ön Lisans	17	27,9	7	11,5	11	18,0	26	42,6		
	Lisans	20	15,3	14	10,7	33	25,2	64	48,9		
	Lisansüstü	2	8,0	1	4,0	4	16,0	18	72,0		
Şepit	İlköğretim	44	80,0	0	0	0	0	11	20,0	45,908	,001**
	Lise	60	43,2	0	0	0	0	79	56,8		
	Ön Lisans	28	45,9	0	0	0	0	33	54,1		
	Lisans	36	27,5	0	0	0	0	95	72,5		
	Lisansüstü	8	32,0	0	0	0	0	17	68,0		
Kavurga	İlköğretim	6	10,9	0	0	0	0	49	89,1	1,371	,849
	Lise	17	12,2	0	0	0	0	122	87,8		
	Ön Lisans	10	16,4	0	0	0	0	51	83,6		
	Lisans	14	10,7	0	0	0	0	117	89,3		
	Lisansüstü	3	12,0	0	0	0	0	22	88,0		
Göce Tarhanası	İlköğretim	0	0	18	32,7	24	43,6	13	23,6	24,393	,002**
	Lise	0	0	17	12,2	53	38,1	69	49,6		
	Ön Lisans	0	0	8	13,1	25	41,0	28	45,9		
	Lisans	0	0	21	16,0	45	34,4	65	49,6		
	Lisansüstü	0	0	0	0	10	40,0	15	60,0		
Domates	İlköğretim	0	0	5	9,1	43	78,2	7	12,7	11,425	,179
	Lise	0	0	13	9,4	89	64,0	37	26,6		
	Ön Lisans	0	0	5	8,2	37	60,7	19	31,1		
	Lisans	0	0	7	5,3	101	77,1	23	17,6		
	Lisansüstü	0	0	2	8,0	17	68,0	6	24,0		

Tablo 66. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Biber	İlköğretim	0	0	4	7,3	48	87,3	3	5,5	7,380	,496
	Lise	0	0	11	7,9	104	74,8	24	17,3		
	Ön Lisans	0	0	7	11,5	43	70,5	11	18,0		
	Lisans	0	0	11	8,4	102	77,9	18	13,7		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	19	76,0	5	20,0		
Patlıcan	İlköğretim	0	0	4	7,3	48	87,3	3	5,5	10,692	,220
	Lise	0	0	13	9,4	101	72,7	25	18,0		
	Ön Lisans	0	0	7	11,5	42	68,9	12	19,7		
	Lisans	0	0	10	7,6	104	79,4	17	13,0		
	Lisansüstü	0	0	0	0	20	80,0	5	20,0		
Fasulye	İlköğretim	0	0	5	9,1	44	80,0	6	10,9	8,728	,366
	Lise	0	0	16	11,5	89	64,0	34	24,5		
	Ön Lisans	0	0	7	11,5	40	65,6	14	23,0		
	Lisans	0	0	17	13,0	79	60,3	35	26,7		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	17	68,0	7	28,0		
Kabak	İlköğretim	0	0	4	7,3	40	72,7	11	20,0	11,850	,158
	Lise	0	0	11	7,9	70	50,4	58	41,7		
	Ön Lisans	0	0	7	11,5	35	57,4	19	31,1		
	Lisans	0	0	9	6,9	82	62,6	40	30,5		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	15	60,0	9	36,0		
Uzun Kabak	İlköğretim	0	0	3	5,5	40	72,7	12	21,8	11,531	,173
	Lise	0	0	9	6,5	73	52,5	57	41,0		
	Ön Lisans	0	0	6	9,8	31	50,8	24	39,3		
	Lisans	0	0	11	8,4	77	58,8	43	32,8		
	Lisansüstü	0	0	0	0	17	68,0	8	32,0		
Bamya	İlköğretim	0	0	9	16,4	25	45,5	21	38,2	7,124	,523
	Lise	0	0	12	8,6	69	49,6	58	41,7		
	Ön Lisans	0	0	5	8,2	26	42,6	30	49,2		
	Lisans	0	0	9	6,9	69	52,7	53	40,5		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	14	56,0	10	40,0		
Bezelye	İlköğretim	0	0	7	12,7	9	16,4	39	70,9	9,063	,337
	Lise	0	0	12	8,6	35	25,2	92	66,2		
	Ön Lisans	0	0	6	9,8	16	26,2	39	63,9		
	Lisans	0	0	6	4,6	38	29,0	87	66,4		
	Lisansüstü	0	0	0	0	8	32,0	17	68,0		
Salça	İlköğretim	7	12,7	4	7,3	29	52,7	15	27,3	50,056	,001**
	Lise	3	2,2	3	2,2	33	23,7	100	71,9		
	Ön Lisans	2	3,3	1	1,6	15	24,6	43	70,5		
	Lisans	2	1,5	5	3,8	31	23,7	93	71,0		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	4	16,0	20	80,0		
Elma	İlköğretim	0	0	3	5,5	11	20,0	41	74,5	16,044	,189
	Lise	3	2,2	12	8,6	28	20,1	96	69,1		
	Ön Lisans	1	1,6	4	6,6	16	26,2	40	65,6		
	Lisans	1	0,8	7	5,3	47	35,9	76	58,0		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	9	36,0	15	60,0		
Erik	İlköğretim	0	0	2	3,6	9	16,4	44	80,0	22,403	,033**
	Lise	7	5,0	12	8,6	32	23,0	88	63,3		
	Ön Lisans	1	1,6	4	6,6	14	23,0	42	68,9		
	Lisans	1	0,8	8	6,1	50	38,2	72	55,0		
	Lisansüstü	1	4,0	2	8,0	7	28,0	15	60,0		
Armut	İlköğretim	0	0	3	5,5	6	10,9	46	83,6	27,814	,006**
	Lise	5	3,6	16	11,5	23	16,5	95	68,3		
	Ön Lisans	0	0	4	6,6	10	16,4	47	77,0		
	Lisans	1	0,8	8	6,1	39	29,8	83	63,4		
	Lisansüstü	2	8,0	0	0	5	20,0	18	72,0		

Tablo 66. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Ayva	İlköğretim	0	0	2	3,6	9	16,4	44	80,0	14,931	,245
	Lise	3	2,2	15	10,8	25	18,0	96	69,1		
	Ön Lisans	0	0	4	6,6	14	23,0	43	70,5		
	Lisans	1	0,8	7	5,3	39	29,8	84	64,1		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	5	20,0	19	76,0		
Vişne	İlköğretim	0	0	2	3,6	14	25,5	39	70,9	21,047	,050**
	Lise	5	3,6	13	9,4	32	23,0	89	64,0		
	Ön Lisans	0	0	2	3,3	12	19,7	47	77,0		
	Lisans	2	1,5	5	3,8	50	38,2	74	56,5		
	Lisansüstü	1	4,0	1	4,0	7	28,0	16	64,0		
Kiraz	İlköğretim	0	0	2	3,6	7	12,7	46	83,6	19,101	,086
	Lise	4	2,9	14	10,1	26	18,7	95	68,3		
	Ön Lisans	0	0	3	4,9	10	16,4	48	78,7		
	Lisans	1	0,8	5	3,8	35	26,7	90	68,7		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	5	20,0	19	76,0		
İncir	İlköğretim	0	0	2	3,6	9	16,4	44	80,0	18,208	,110
	Lise	5	3,6	12	8,6	34	24,5	88	63,3		
	Ön Lisans	0	0	4	6,6	11	18,0	46	75,4		
	Lisans	2	1,5	5	3,8	43	32,8	81	61,8		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	5	20,0	19	76,0		
Üzüm	İlköğretim	0	0	2	3,6	6	10,9	47	85,5	20,606	,056
	Lise	3	2,2	12	8,6	31	22,3	93	66,9		
	Ön Lisans	0	0	2	3,3	16	26,2	43	70,5		
	Lisans	2	1,5	5	3,8	44	33,6	80	61,1		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	4	16,0	20	80,0		
Portakal	İlköğretim	0	0	2	3,6	5	9,1	48	87,3	20,098	,065
	Lise	6	4,3	12	8,6	21	15,1	100	71,9		
	Ön Lisans	0	0	4	6,6	7	11,5	50	82,0		
	Lisans	1	0,8	5	3,8	30	22,9	95	72,5		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	4	16,0	20	80,0		
Kayısı	İlköğretim	0	0	2	3,6	10	18,2	43	78,2	24,956	,015**
	Lise	7	5,0	14	10,1	49	35,3	69	49,6		
	Ön Lisans	2	3,3	3	4,9	16	26,2	40	65,6		
	Lisans	1	0,8	8	6,1	52	39,7	70	53,4		
	Lisansüstü	2	8,0	1	4,0	8	32,0	14	56,0		
Dut	İlköğretim	0	0	3	5,5	8	14,5	44	80,0	14,556	,267
	Lise	5	3,6	11	7,9	32	23,0	91	65,5		
	Ön Lisans	1	1,6	7	11,5	15	24,6	38	62,3		
	Lisans	1	0,8	7	5,3	41	31,3	82	62,6		
	Lisansüstü	1	4,0	1	4,0	5	20,0	18	72,0		
Badem	İlköğretim	1	1,8	3	5,5	11	20,0	40	72,7	10,323	,588
	Lise	4	2,9	13	9,4	31	22,3	91	65,5		
	Ön Lisans	2	3,3	7	11,5	16	26,2	36	59,0		
	Lisans	2	1,5	6	4,6	36	27,5	87	66,4		
	Lisansüstü	0	0	0	0	5	20,0	20	80,0		
Mısır	İlköğretim	0	0	4	7,3	21	38,2	30	54,5	7,273	,507
	Lise	0	0	13	9,4	44	31,7	82	59,0		
	Ön Lisans	0	0	4	6,6	27	44,3	30	49,2		
	Lisans	0	0	7	5,3	40	30,5	84	64,1		
	Lisansüstü	0	0	2	8,0	6	24,0	17	68,0		
Fındık	İlköğretim	1	1,8	4	7,3	11	20,0	39	70,9	11,069	,523
	Lise	7	5,0	11	7,9	26	18,7	95	68,3		
	Ön Lisans	4	6,6	7	11,5	11	18,0	39	63,9		
	Lisans	1	0,8	8	6,1	29	22,1	93	71,0		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	4	16,0	20	80,0		

Tablo 66. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Ceviz	İlköğretim	0	0	5	9,1	13	23,6	37	67,3	7,576	,476
	Lise	0	0	14	10,1	32	23,0	93	66,9		
	Ön Lisans	0	0	9	14,8	15	24,6	37	60,7		
	Lisans	0	0	15	11,5	41	31,3	75	57,3		
	Lisansüstü	0	0	0	0	8	32,0	17	68,0		
Maydanoz	İlköğretim	0	0	12	21,8	28	50,9	15	27,3	64,318	,000**
	Lise	0	0	7	5,0	30	21,6	102	73,4		
	Ön Lisans	0	0	2	3,3	8	13,1	51	83,6		
	Lisans	0	0	8	6,1	20	15,3	103	78,6		
	Lisansüstü	0	0	0	0	5	20,0	20	80,0		
Kekik	İlköğretim	0	0	11	20,0	22	40,0	22	40,0	54,229	,000**
	Lise	0	0	6	4,3	21	15,1	112	80,6		
	Ön Lisans	0	0	2	3,3	5	8,2	54	88,5		
	Lisans	0	0	5	3,8	19	14,5	107	81,7		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	2	8,0	22	88,0		
Nane	İlköğretim	0	0	14	25,5	30	54,5	11	20,0	55,320	,000**
	Lise	0	0	12	8,6	36	25,9	91	65,5		
	Ön Lisans	0	0	2	3,3	13	21,3	46	75,4		
	Lisans	0	0	7	5,3	32	24,4	92	70,2		
	Lisansüstü	0	0	2	8,0	6	24,0	17	68,0		
Dereotu	İlköğretim	0	0	15	27,3	19	34,5	21	38,2	14,179	,077
	Lise	0	0	21	15,1	41	29,5	77	55,4		
	Ön Lisans	0	0	8	13,1	20	32,8	33	54,1		
	Lisans	0	0	12	9,2	40	30,5	79	60,9		
	Lisansüstü	0	0	2	8,0	7	28,0	16	64,0		
İhlamur	İlköğretim	0	0	12	21,8	21	38,2	22	40,0	5,583	,694
	Lise	0	0	21	15,1	63	45,3	55	39,6		
	Ön Lisans	0	0	11	18,0	26	42,6	24	39,3		
	Lisans	0	0	18	13,7	66	50,4	47	35,9		
	Lisansüstü	0	0	5	20,0	14	56,0	6	24,0		
Haşhaş	İlköğretim	0	0	0	0	13	23,6	42	76,4	2,992	,559
	Lise	0	0	0	0	25	18,0	114	82,0		
	Ön Lisans	0	0	0	0	12	19,7	49	80,3		
	Lisans	0	0	0	0	19	14,5	112	85,5		
	Lisansüstü	0	0	0	0	3	12,0	220	88,0		
Mantar	İlköğretim	0	0	5	9,1	7	12,7	43	78,2	8,888	,334
	Lise	0	0	15	10,8	20	14,4	104	74,8		
	Ön Lisans	0	0	7	11,5	8	13,1	46	75,4		
	Lisans	0	0	5	3,8	21	16,0	105	80,2		
	Lisansüstü	0	0	1	4,0	1	4,0	23	92,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 66’da yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “bulgur, mantı, erişte, şepit, göce tarhanası, salça, erik, armut, vişne, kayısı, maydanoz, kekik, nane” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle “bulgur, mantı, erişte, şepit, göce tarhanası, salça, maydanoz, kekik ve nane” kurutma durumu eğitim düzeyi azaldıkça artmaktadır. “Erik,

armut ve vişne” en çok eğitim durumu lisans olan katılımcılar tarafından kurutulurken “kayısı” eğitim durumu lise olan katılımcılar tarafından kurutulmaktadır.

Tablo 67. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	Özel Sektör	4	4,1	3	3,1	3	3,1	87	89,7	13,114	,593
	Kamu Çalışanı	4	6,1	1	1,5	4	6,1	57	86,4		
	Ev Hanımı	4	5,3	2	2,7	0	0	69	92,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	2	3,4	3	5,1	2	3,4	52	88,1		
	Çalışmıyor	1	1,0	1	1,0	2	2,1	92	95,8		
Pastırma	Özel Sektör	0	0	2	2,1	0	0	95	97,9	10,063	,034**
	Kamu Çalışanı	0	0	4	6,1	0	0	62	93,9		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	0	0	73	97,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	5	8,5	0	0	54	91,5		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	0	0	0	100,0		
Sucuk	Özel Sektör	0	0	11	11,3	2	2,1	84	86,6	18,132	,053
	Kamu Çalışanı	0	0	14	21,2	1	1,5	51	77,3		
	Ev Hanımı	0	0	10	13,3	1	1,3	64	85,3		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	0	0	17	94,4		
	Öğrenci	0	0	9	15,3	2	3,4	48	81,4		
	Çalışmıyor	0	0	3	3,1	0	0	93	96,9		
Kümes Hayvanı	Özel Sektör	0	0	3	3,1	3	3,1	91	93,8	11,304	,189
	Kamu Çalışanı	0	0	2	3,0	2	3,0	62	93,9		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	0	0	73	97,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	2	3,4	3	5,1	54	91,5		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	0	0	96	100,0		
Balık	Özel Sektör	0	0	3	3,1	4	4,1	90	92,8	15,742	,041**
	Kamu Çalışanı	0	0	6	9,1	1	1,5	59	89,4		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	2	2,7	71	94,7		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	4	6,8	2	3,4	53	89,8		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	0	0	96	100,0		
Nişasta	Özel Sektör	0	0	0	0	7	7,2	90	92,8	8,329	,531
	Kamu Çalışanı	0	0	2	3,0	7	10,6	57	86,4		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	6	8,0	69	92,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	0	0	1	1,7	6	10,2	52	88,1		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	9	9,4	87	90,6		
Bulgur	Özel Sektör	0	0	2	2,1	21	21,6	74	76,3	10,022	,342
	Kamu Çalışanı	0	0	0	0	8	12,1	58	87,9		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	18	24,0	57	76,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	0	0	1	1,7	8	13,6	50	84,7		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	15	15,6	81	84,4		
Göce	Özel Sektör	0	0	2	2,1	19	19,6	76	78,4	8,321	,552
	Kamu Çalışanı	0	0	4	6,1	7	10,6	55	83,3		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	12	16,0	63	84,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	0	0	1	1,7	10	16,9	48	81,4		
	Çalışmıyor	0	0	2	2,1	13	13,5	81	84,4		
Börülce	Özel Sektör	0	0	1	1,0	9	9,3	87	89,7	9,709	,550
	Kamu Çalışanı	0	0	0	0	8	12,1	58	87,9		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	14	18,7	61	81,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	0	0	0	0	9	15,3	50	84,7		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	10	10,4	86	89,6		

Tablo 67. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Kuru Fasulye	Özel Sektör	0	0	1	1,0	24	24,7	72	74,2	19,016	,040**
	Kamu Çalışanı	0	0	7	10,6	12	18,2	47	71,2		
	Ev Hanımı	0	0	1	1,3	17	22,7	57	76,0		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	4	22,2	13	72,2		
	Öğrenci	0	0	2	3,4	19	32,2	38	64,4		
	Çalışmıyor	0	0	1	1,0	26	27,1	69	71,9		
Nohut	Özel Sektör	0	0	0	0	12	12,4	85	87,6	16,222	,006**
	Kamu Çalışanı	0	0	0	0	5	7,6	61	92,4		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	7	9,3	68	90,7		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	0	0	0	0	15	25,4	44	74,6		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	6	6,3	90	93,8		
Mercimek	Özel Sektör	0	0	0	0	5	5,2	92	94,8	9,746	,370
	Kamu Çalışanı	0	0	0	0	3	4,5	63	95,5		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	3	4,0	72	96,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	2	11,1	16	88,9		
	Öğrenci	0	0	2	3,4	5	8,5	52	88,1		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	7	7,3	89	92,7		
Makarna	Özel Sektör	5	5,2	2	2,1	7	7,2	83	85,6	17,113	,312
	Kamu Çalışanı	2	3,0	4	6,1	6	9,1	54	81,8		
	Ev Hanımı	4	5,3	4	5,3	2	2,7	65	86,7		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	5	8,5	1	1,7	6	10,2	47	79,7		
	Çalışmıyor	2	2,1	7	7,3	12	12,5	75	78,1		
Şehriye	Özel Sektör	1	1,0	6	6,2	18	18,6	72	74,2	25,507	,044**
	Kamu Çalışanı	0	0	7	10,6	12	18,2	47	71,2		
	Ev Hanımı	2	2,7	3	4,0	7	9,3	63	84,0		
	Serbest Meslek	2	11,1	0	0	4	22,2	12	66,7		
	Öğrenci	6	10,2	2	3,4	11	18,6	40	67,8		
	Çalışmıyor	3	3,1	7	7,3	20	20,8	66	68,8		
Kuskus	Özel Sektör	3	3,1	3	3,1	11	11,3	80	82,5	5,765	,987
	Kamu Çalışanı	2	3,0	3	4,5	6	9,1	55	83,3		
	Ev Hanımı	2	2,7	2	2,7	5	6,7	66	88,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	2	3,4	3	5,1	8	13,6	46	78,0		
	Çalışmıyor	1	1,0	4	4,2	11	11,5	80	83,3		
Mantı	Özel Sektör	23	23,7	6	6,2	12	12,4	56	57,7	20,978	,138
	Kamu Çalışanı	14	21,2	6	9,1	5	7,6	41	62,1		
	Ev Hanımı	29	38,7	6	8,0	8	10,7	32	42,7		
	Serbest Meslek	3	16,7	1	5,6	2	11,1	12	66,7		
	Öğrenci	12	20,3	3	5,1	7	11,9	37	62,7		
	Çalışmıyor	19	19,8	3	3,1	5	5,2	69	71,9		
Erişte	Özel Sektör	21	21,6	6	6,2	26	26,8	44	45,4	27,392	,026**
	Kamu Çalışanı	10	15,2	14	21,2	13	19,7	29	43,9		
	Ev Hanımı	22	29,3	14	18,7	20	26,7	19	25,3		
	Serbest Meslek	3	16,7	1	5,6	4	22,2	10	55,6		
	Öğrenci	17	28,8	5	8,5	16	27,1	21	35,6		
	Çalışmıyor	21	21,9	6	6,3	25	26,0	44	45,8		
Şepit	Özel Sektör	40	41,2	0	0	0	0	57	58,8	18,465	,002**
	Kamu Çalışanı	22	33,3	0	0	0	0	44	66,7		
	Ev Hanımı	47	62,7	0	0	0	0	28	37,3		
	Serbest Meslek	4	22,2	0	0	0	0	14	77,8		
	Öğrenci	26	44,1	0	0	0	0	33	55,9		
	Çalışmıyor	37	38,5	0	0	0	0	59	61,5		

Tablo 67. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Kavurğa	Özel Sektör	14	14,4	0	0	0	0	83	85,6	4,806	,440
	Kamu Çalışanı	5	7,6	0	0	0	0	61	92,4		
	Ev Hanımı	9	12,0	0	0	0	0	66	88,0		
	Serbest Meslek	2	11,1	0	0	0	0	16	88,9		
	Öğrenci	11	18,6	0	0	0	0	48	81,4		
	Çalışmıyor	9	9,4	0	0	0	0	87	90,6		
Göce Tarhanası	Özel Sektör	0	0	12	12,4	39	40,2	46	47,4	19,929	,030**
	Kamu Çalışanı	0	0	10	15,2	15	22,7	41	62,1		
	Ev Hanımı	0	0	18	24,0	29	38,7	28	37,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	8	44,4	10	55,6		
	Öğrenci	0	0	10	16,9	21	35,6	28	47,5		
	Çalışmıyor	0	0	14	14,6	45	46,9	37	38,5		
Domates	Özel Sektör	0	0	9	9,3	65	67,0	23	23,7	10,968	,360
	Kamu Çalışanı	0	0	8	12,1	46	69,7	12	18,2		
	Ev Hanımı	0	0	3	4,0	59	78,7	13	17,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	14	77,8	4	22,2		
	Öğrenci	0	0	7	11,9	39	66,1	13	22,0		
	Çalışmıyor	0	0	5	5,2	64	66,7	27	28,1		
Biber	Özel Sektör	0	0	7	7,2	69	71,1	21	21,6	12,935	,227
	Kamu Çalışanı	0	0	8	12,1	50	75,8	8	12,1		
	Ev Hanımı	0	0	6	8,0	65	86,7	4	5,3		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	14	77,8	3	16,7		
	Öğrenci	0	0	6	10,2	46	78,0	7	11,9		
	Çalışmıyor	0	0	6	6,3	72	75,0	18	18,8		
Patlıcan	Özel Sektör	0	0	8	8,2	69	71,1	20	20,6	10,146	,428
	Kamu Çalışanı	0	0	8	12,1	49	74,2	9	13,6		
	Ev Hanımı	0	0	5	6,7	65	86,7	5	6,7		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	14	77,8	3	16,7		
	Öğrenci	0	0	5	8,5	47	79,7	7	11,9		
	Çalışmıyor	0	0	7	7,3	71	74,0	18	18,8		
Fasulye	Özel Sektör	0	0	9	9,3	63	64,9	25	25,8	17,511	,064
	Kamu Çalışanı	0	0	12	18,2	42	63,6	12	18,2		
	Ev Hanımı	0	0	11	14,7	54	72,0	10	13,3		
	Serbest Meslek	0	0	2	11,1	12	66,7	4	22,2		
	Öğrenci	0	0	7	11,9	40	67,8	12	20,3		
	Çalışmıyor	0	0	5	5,2	58	60,4	33	34,4		
Kabak	Özel Sektör	0	0	8	8,2	58	59,8	31	32,0	7,347	,692
	Kamu Çalışanı	0	0	9	13,6	33	50,0	24	36,4		
	Ev Hanımı	0	0	4	5,3	47	62,7	24	32,0		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	11	61,1	6	33,3		
	Öğrenci	0	0	6	10,2	35	59,3	18	30,5		
	Çalışmıyor	0	0	4	4,2	58	60,4	34	35,4		
Uzun Kabak	Özel Sektör	0	0	8	8,2	56	57,7	33	34,0	7,006	,725
	Kamu Çalışanı	0	0	8	12,1	31	47,0	27	40,9		
	Ev Hanımı	0	0	3	4,0	48	64,0	24	32,0		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	11	61,1	6	33,3		
	Öğrenci	0	0	4	6,8	34	57,6	21	35,6		
	Çalışmıyor	0	0	5	5,2	58	60,4	33	34,4		
Bamya	Özel Sektör	0	0	8	8,2	51	52,6	38	39,2	14,766	,141
	Kamu Çalışanı	0	0	9	13,6	26	39,4	31	47,0		
	Ev Hanımı	0	0	11	14,7	30	40,0	34	45,3		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	12	66,7	5	27,8		
	Öğrenci	0	0	3	5,1	33	55,9	23	39,0		
	Çalışmıyor	0	0	4	4,2	51	53,1	41	42,7		

Tablo 67. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Bezelye	Özel Sektör	0	0	7	7,2	34	35,1	56	57,7	17,352	,067
	Kamu Çalışanı	0	0	8	12,1	14	21,2	44	66,7		
	Ev Hanımı	0	0	7	9,3	9	12,0	59	78,7		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	4	22,2	13	72,2		
	Öğrenci	0	0	4	6,8	19	32,2	36	61,0		
	Çalışmıyor	0	0	4	4,2	26	27,1	66	68,8		
Salça	Özel Sektör	6	6,2	5	5,2	26	26,8	60	61,9	25,724	,041**
	Kamu Çalışanı	0	0	4	6,1	18	27,3	44	66,7		
	Ev Hanımı	4	5,3	1	1,3	29	38,7	41	54,7		
	Serbest Meslek	2	11,1	0	0	2	11,1	14	77,8		
	Öğrenci	3	5,1	1	1,7	15	25,4	40	67,8		
	Çalışmıyor	0	0	2	2,1	22	22,9	72	75,0		
Elma	Özel Sektör	2	2,1	9	9,3	22	22,7	64	66,0	15,245	,434
	Kamu Çalışanı	1	1,5	8	12,1	23	34,8	34	51,5		
	Ev Hanımı	1	1,3	5	6,7	18	24,0	51	68,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	1	1,7	1	1,7	16	27,1	41	69,5		
	Çalışmıyor	1	1,0	3	3,1	26	27,1	66	68,8		
Erik	Özel Sektör	3	3,1	7	7,2	27	27,8	60	61,9	17,766	,275
	Kamu Çalışanı	3	4,5	8	12,1	24	36,4	31	47,0		
	Ev Hanımı	0	0	6	8,0	15	20,0	54	72,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	2	3,4	2	3,4	17	28,8	38	64,4		
	Çalışmıyor	2	2,1	5	5,2	23	24,0	66	68,8		
Armut	Özel Sektör	2	2,1	12	12,4	19	19,6	64	66,0	20,718	,146
	Kamu Çalışanı	2	3,0	8	12,1	18	27,3	38	57,6		
	Ev Hanımı	0	0	5	6,7	10	13,3	60	80,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	2	3,4	1	1,7	11	18,6	45	76,3		
	Çalışmıyor	2	2,1	5	5,2	19	19,8	70	72,9		
Ayva	Özel Sektör	2	2,1	8	8,2	24	24,7	63	64,9	17,002	,319
	Kamu Çalışanı	0	0	9	13,6	18	27,3	39	59,1		
	Ev Hanımı	0	0	3	4,0	11	14,7	61	81,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	1	1,7	4	6,8	12	20,3	42	71,2		
	Çalışmıyor	1	1,0	5	5,2	21	21,9	69	71,9		
Vişne	Özel Sektör	1	1,0	7	7,2	24	24,7	65	67,0	14,286	,504
	Kamu Çalışanı	2	3,0	6	9,1	24	36,4	34	51,5		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	18	24,0	55	73,3		
	Serbest Meslek	1	5,6	0	0	6	33,3	11	61,1		
	Öğrenci	2	3,4	4	6,8	17	28,8	36	61,0		
	Çalışmıyor	2	2,1	4	4,2	26	27,1	64	66,7		
Kiraz	Özel Sektör	1	1,0	7	7,2	24	24,7	65	67,0	21,364	,126
	Kamu Çalışanı	0	0	7	10,6	15	22,7	44	66,7		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	10	13,3	63	84,0		
	Serbest Meslek	1	5,6	0	0	5	27,8	12	66,7		
	Öğrenci	3	5,1	2	3,4	11	18,6	43	72,9		
	Çalışmıyor	1	1,0	6	6,3	18	18,8	71	74,0		
İncir	Özel Sektör	1	1,0	6	6,2	27	27,8	63	64,9	18,217	,251
	Kamu Çalışanı	4	6,1	7	10,6	16	24,2	39	59,1		
	Ev Hanımı	0	0	1	1,3	19	25,3	55	73,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	1	1,7	3	5,1	13	22,0	42	71,2		
	Çalışmıyor	1	1,0	7	7,3	22	22,9	66	68,8		

Tablo 67. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Üzüm	Özel Sektör	1	1,0	6	6,2	27	27,8	63	64,9	17,261	,304
	Kamu Çalışanı	1	1,5	6	9,1	19	28,8	40	60,6		
	Ev Hanımı	0	0	1	1,3	11	14,7	63	84,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	2	3,4	4	6,8	12	20,3	41	69,5		
	Çalışmıyor	1	1,0	5	5,2	27	28,1	63	65,6	16,497	,350
	Özel Sektör	2	2,1	8	8,2	14	14,4	73	75,3		
	Kamu Çalışanı	0	0	9	13,6	11	16,7	46	69,7		
	Ev Hanımı	2	2,7	2	2,7	11	14,7	60	80,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	2	3,4	2	3,4	10	16,9	45	76,3	6,161	,977
	Çalışmıyor	1	1,0	3	3,1	18	18,8	74	77,1		
	Özel Sektör	3	3,1	6	6,2	30	30,9	58	59,8		
	Kamu Çalışanı	3	4,5	8	12,1	23	34,8	32	48,5		
	Ev Hanımı	2	2,7	4	5,3	25	33,3	44	58,7		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	6	33,3	11	61,1	22,037	,107
	Öğrenci	2	3,4	3	5,1	20	33,9	34	57,6		
	Çalışmıyor	2	2,1	6	6,3	31	32,3	57	59,4		
	Özel Sektör	1	1,0	10	10,3	29	29,9	57	58,8		
	Kamu Çalışanı	4	6,1	8	12,1	18	27,3	36	54,5		
Dut	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	17	22,7	56	74,7	14,793	,466
	Serbest Meslek	0	0	0	0	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	1	1,7	4	6,8	11	18,6	43	72,9		
	Çalışmıyor	2	2,1	5	5,2	21	21,9	68	70,8		
	Özel Sektör	3	3,1	11	11,3	22	22,7	61	62,9		
	Kamu Çalışanı	2	3,0	8	12,1	14	21,2	42	63,6	12,112	,278
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	23	30,7	50	66,7		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	1	1,7	3	5,1	15	25,4	40	67,8		
	Çalışmıyor	3	3,1	5	5,2	21	21,9	67	69,8		
	Özel Sektör	0	0	7	7,2	35	36,1	55	56,7	17,200	,307
	Kamu Çalışanı	0	0	11	16,7	19	28,8	36	54,5		
	Ev Hanımı	0	0	3	4,0	25	33,3	47	62,7		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	5	27,8	12	66,7		
	Öğrenci	0	0	2	3,4	21	35,6	36	61,0		
	Çalışmıyor	0	0	6	6,3	33	34,4	57	59,4	19,478	,035**
	Özel Sektör	5	5,2	10	10,3	20	20,6	62	63,9		
	Kamu Çalışanı	2	3,0	9	13,6	13	19,7	42	63,6		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	19	25,3	54	72,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	3	5,1	3	5,1	10	16,9	43	72,9	25,736	,004**
	Çalışmıyor	4	4,2	6	6,3	16	16,7	70	72,9		
	Özel Sektör	0	0	12	12,4	25	25,8	60	61,9		
	Kamu Çalışanı	0	0	15	22,7	17	25,8	34	51,5		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	21	28,0	52	69,3		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	3	16,7	14	77,8	,004**	
	Öğrenci	0	0	6	10,2	18	30,5	35	59,3		
	Çalışmıyor	0	0	7	7,3	25	26,0	64	66,7		
	Özel Sektör	0	0	7	7,2	21	21,6	69	71,1		
	Kamu Çalışanı	0	0	4	6,1	8	12,1	54	81,8		
	Ev Hanımı	0	0	12	16,0	25	33,3	38	50,7	,004**	
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	3	16,7	14	77,8		
	Öğrenci	0	0	1	1,7	14	23,7	44	74,6		
	Çalışmıyor	0	0	4	4,2	20	20,8	72	75,0		
	Özel Sektör	0	0	7	7,2	21	21,6	69	71,1		

Tablo 67. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Kekik	Özel Sektör	0	0	7	7,2	18	18,6	72	74,2	33,894	,001**
	Kamu Çalışanı	0	0	3	4,5	4	6,1	59	89,4		
	Ev Hanımı	0	0	10	13,3	23	30,7	42	56,0		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	0	0	17	94,4		
	Öğrenci	0	0	1	1,7	8	13,6	50	84,7		
	Çalışmıyor	0	0	3	3,1	16	16,7	77	80,2		
Nane	Özel Sektör	0	0	10	10,3	32	33,0	55	56,7	40,623	,001**
	Kamu Çalışanı	0	0	3	4,5	11	16,7	52	78,8		
	Ev Hanımı	0	0	16	21,3	31	41,3	28	37,3		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	3	16,7	14	77,8		
	Öğrenci	0	0	2	3,4	16	27,1	41	69,5		
	Çalışmıyor	0	0	5	5,2	24	25,0	67	69,8		
Dereotu	Özel Sektör	0	0	17	17,5	32	33,0	48	49,5	18,272	,051
	Kamu Çalışanı	0	0	14	21,2	14	21,2	38	57,6		
	Ev Hanımı	0	0	15	20,0	20	26,7	40	53,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	0	0	3	5,1	24	40,7	32	54,2		
	Çalışmıyor	0	0	9	9,4	31	32,3	56	58,3		
İhlamur	Özel Sektör	0	0	17	17,5	43	44,3	37	38,1	14,103	,168
	Kamu Çalışanı	0	0	16	24,2	29	43,9	21	31,8		
	Ev Hanımı	0	0	17	22,7	31	41,3	27	36,0		
	Serbest Meslek	0	0	2	11,1	6	33,3	10	55,6		
	Öğrenci	0	0	5	8,5	33	55,9	21	35,6		
	Çalışmıyor	0	0	10	10,4	48	50,0	38	39,6		
Haşhaş	Özel Sektör	0	0	0	0	14	14,4	83	85,6	7,315	,198
	Kamu Çalışanı	0	0	0	0	12	18,2	54	81,8		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	12	16,0	63	84,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	0	0	0	0	17	28,8	42	71,2		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	13	13,5	83	86,5		
Mantar	Özel Sektör	0	0	11	11,3	15	15,5	71	73,2	15,804	,105
	Kamu Çalışanı	0	0	9	13,6	8	12,1	49	74,2		
	Ev Hanımı	0	0	4	5,3	10	13,3	61	81,3		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	0	0	3	5,1	14	23,7	42	71,2		
	Çalışmıyor	0	0	6	6,3	9	9,4	81	84,4		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 67’de yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “pastırma, balık, kuru fasulye, nohut, şehriye, erişte, şepit, göce tarhanası, salça, ceviz, maydanoz, kekik, nane” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle “pastırma, kuru fasulye, nohut” en çok öğrenci katılımcılar tarafından, “balık, ceviz” en çok kamu çalışanı olan katılımcılar tarafından, “şehriye” en çok serbest meslek sahibi katılımcılar tarafından, “erişte, şepit, göce tarhanası, salça, maydanoz, kekik ve nane” ise en çok ev hanımı olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 68. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Kuruturum						Kurutmam		Ki Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	0-2000 TL	6	3,4	5	2,8	6	3,4	160	90,4	3,342	,997
	2001-3000 TL	3	3,7	2	2,5	2	2,5	74	91,4		
	3001-4000 TL	2	3,4	1	1,7	3	5,2	52	89,7		
	4001-5000 TL	1	3,4	1	3,4	0	0	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	3	4,5	1	1,5	1	1,5	61	92,4		
Pastırma	0-2000 TL	0	0	5	2,8	0	0	172	97,2	1,428	,861
	2001-3000 TL	0	0	2	2,5	0	0	79	97,5		
	3001-4000 TL	0	0	3	5,2	0	0	55	94,8		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	0	0	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	0	0	2	3,0	0	0	64	97,0		
Sucuk	0-2000 TL	0	0	19	10,7	4	2,3	154	87,0	4,255	,826
	2001-3000 TL	0	0	8	9,9	1	1,2	72	88,9		
	3001-4000 TL	0	0	6	10,3	0	0	52	89,7		
	4001-5000 TL	0	0	6	20,7	0	0	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	0	0	9	13,6	1	1,2	56	84,8		
Kümes Hayvanı	0-2000 TL	0	0	2	1,1	4	2,3	171	96,6	5,790	,596
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	2	2,5	76	93,8		
	3001-4000 TL	0	0	0	0	1	1,7	57	98,3		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	0	0	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	0	0	3	4,5	1	1,5	62	93,9		
Balık	0-2000 TL	0	0	4	2,3	4	2,3	169	95,5	5,298	,687
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	1	1,2	77	95,1		
	3001-4000 TL	0	0	3	5,2	1	1,7	54	93,1		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	0	0	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	0	0	3	4,5	3	4,5	60	90,9		
Nişasta	0-2000 TL	0	0	1	0,6	16	9,0	160	90,4	7,137	,447
	2001-3000 TL	0	0	0	0	8	9,9	73	90,1		
	3001-4000 TL	0	0	0	0	4	6,9	54	93,1		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	5	17,2	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	0	0	1	1,5	5	7,6	60	90,9		
Bulgur	0-2000 TL	0	0	1	0,6	33	18,6	143	80,8	4,511	,805
	2001-3000 TL	0	0	0	0	15	18,5	66	81,5		
	3001-4000 TL	0	0	1	1,7	10	17,2	47	81,0		
	4001-5000 TL	0	0	0	0	7	24,1	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	1	1,5	9	13,6	56	84,8		
Göce	0-2000 TL	0	0	2	1,1	27	15,3	148	83,6	11,649	,117
	2001-3000 TL	0	0	0	0	17	21,0	64	79,0		
	3001-4000 TL	0	0	2	3,4	9	15,5	47	81,0		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	6	20,7	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	4	6,1	6	9,1	56	84,8		
Börülce	0-2000 TL	0	0	0	0	26	14,7	151	85,3	7,573	,549
	2001-3000 TL	0	0	0	0	9	11,1	72	88,9		
	3001-4000 TL	0	0	1	1,7	7	12,1	50	86,2		
	4001-5000 TL	0	0	0	0	5	17,2	24	82,8		
	5001 TL ve üzeri	0	0	0	0	6	9,1	60	90,9		
Kuru Fasulye	0-2000 TL	0	0	3	1,7	50	28,2	124	70,1	17,039	,030**
	2001-3000 TL	0	0	0	0	22	27,2	59	72,8		
	3001-4000 TL	0	0	4	6,9	14	24,1	40	69,0		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	7	24,1	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	0	0	3	4,5	9	13,6	54	81,8		
Nohut	0-2000 TL	0	0	0	0	24	13,6	153	86,4	4,315	,365
	2001-3000 TL	0	0	0	0	8	9,9	73	90,1		
	3001-4000 TL	0	0	0	0	7	12,1	51	87,9		
	4001-5000 TL	0	0	0	0	4	13,8	25	86,2		
	5001 TL ve üzeri	0	0	0	0	3	4,5	63	95,5		

Tablo 68. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Mercimek	0-2000 TL	0	0	2	1,1	14	7,9	161	91,0	4,031	,898
	2001-3000 TL	0	0	0	0	3	3,7	78	96,3		
	3001-4000 TL	0	0	0	0	3	5,2	55	94,8		
	4001-5000 TL	0	0	0	0	1	3,4	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	0	0	0	0	4	6,1	62	93,9		
Makarna	0-2000 TL	12	6,8	7	4,0	19	10,7	139	78,5	12,646	,395
	2001-3000 TL	2	2,5	5	6,2	5	6,2	59	85,2		
	3001-4000 TL	3	5,2	2	3,4	4	6,9	49	84,5		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	3	10,3	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	1	1,5	5	7,6	59	89,4		
Şehriye	0-2000 TL	11	6,2	9	5,1	33	18,6	124	70,1	14,536	,268
	2001-3000 TL	2	2,5	3	3,7	10	12,3	66	81,5		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	13	22,4	40	69,0		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	6	20,7	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	5	7,6	10	15,2	50	75,8		
Kuskus	0-2000 TL	6	3,4	5	2,8	23	13,0	143	80,8	9,925	,566
	2001-3000 TL	2	2,5	3	3,7	5	6,2	71	87,7		
	3001-4000 TL	0	0	1	1,7	8	13,8	49	84,5		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	2	6,9	25	86,2		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	4	6,1	4	6,1	56	84,8		
Mantı	0-2000 TL	42	23,7	6	3,4	19	10,7	110	62,1	13,211	,354
	2001-3000 TL	27	33,3	5	6,2	9	11,1	40	49,4		
	3001-4000 TL	10	17,2	5	8,6	6	10,3	37	63,8		
	4001-5000 TL	7	24,1	3	10,3	1	3,4	18	62,1		
	5001 TL ve üzeri	14	21,2	6	9,1	4	6,1	42	63,6		
Erişte	0-2000 TL	45	25,4	12	6,8	56	31,6	64	36,2	25,230	,014**
	2001-3000 TL	24	29,6	7	8,6	19	23,5	31	38,3		
	3001-4000 TL	11	19,0	9	15,5	11	19,0	27	46,6		
	4001-5000 TL	6	20,7	4	13,8	7	24,1	12	41,4		
	5001 TL ve üzeri	8	12,1	14	21,2	11	16,7	33	50,0		
Şepit	0-2000 TL	82	46,3	0	0	0	0	95	53,7	8,433	,077
	2001-3000 TL	36	44,4	0	0	0	0	45	55,6		
	3001-4000 TL	25	43,1	0	0	0	0	33	56,9		
	4001-5000 TL	15	51,7	0	0	0	0	14	48,3		
	5001 TL ve üzeri	18	27,3	0	0	0	0	48	72,7		
Kavurga	0-2000 TL	25	14,1	0	0	0	0	152	85,9	1,394	,845
	2001-3000 TL	9	11,1	0	0	0	0	72	88,9		
	3001-4000 TL	7	12,1	0	0	0	0	51	87,9		
	4001-5000 TL	3	10,3	0	0	0	0	26	89,7		
	5001 TL ve üzeri	6	9,1	0	0	0	0	60	90,9		
Göce Tarhanası	0-2000 TL	0	0	31	17,5	78	44,1	68	38,4	17,016	,030**
	2001-3000 TL	0	0	10	12,3	34	42,0	37	45,7		
	3001-4000 TL	0	0	11	19,0	17	29,3	30	51,7		
	4001-5000 TL	0	0	5	17,2	12	41,4	12	41,4		
	5001 TL ve üzeri	0	0	7	10,6	16	24,2	43	65,2		
Domates	0-2000 TL	0	0	14	7,9	125	70,6	38	2,15	10,573	,227
	2001-3000 TL	0	0	1	1,2	64	79,0	16	19,8		
	3001-4000 TL	0	0	6	10,3	36	62,1	16	27,6		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	21	72,4	5	17,2		
	5001 TL ve üzeri	0	0	8	12,1	41	62,1	17	25,8		
Biber	0-2000 TL	0	0	15	8,5	139	78,5	23	13,0	10,566	,228
	2001-3000 TL	0	0	2	2,5	68	84,0	11	13,6		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	40	69,0	13	22,4		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	23	79,3	3	10,3		
	5001 TL ve üzeri	0	0	9	13,6	46	69,7	11	16,7		

Tablo 68. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Patlıcan	0-2000 TL	0	0	15	8,5	138	78,0	24	13,6	8,928	,348
	2001-3000 TL	0	0	2	2,5	67	82,7	12	14,8		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	41	70,7	12	20,7		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	23	79,3	3	10,3		
	5001 TL ve üzeri	0	0	9	13,6	46	69,7	11	16,7		
Fasulye	0-2000 TL	0	0	21	11,9	114	64,4	42	23,7	15,063	,058
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	63	77,8	15	18,5		
	3001-4000 TL	0	0	6	10,3	32	55,2	20	34,5		
	4001-5000 TL	0	0	5	17,2	20	69,0	4	13,8		
	5001 TL ve üzeri	0	0	11	16,7	40	60,6	15	22,7		
Kabak	0-2000 TL	0	0	13	7,3	112	63,3	52	29,4	16,063	,041**
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	55	67,9	23	28,4		
	3001-4000 TL	0	0	3	5,2	33	56,9	22	37,9		
	4001-5000 TL	0	0	4	13,8	14	48,3	11	37,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	9	13,6	28	42,4	29	43,9		
Uzun Kabak	0-2000 TL	0	0	12	6,8	112	63,3	53	29,9	14,054	,080
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	52	64,2	26	32,1		
	3001-4000 TL	0	0	3	5,2	32	55,2	23	39,7		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	15	51,7	11	37,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	8	12,1	27	40,9	31	47,0		
Bamya	0-2000 TL	0	0	15	8,5	96	54,2	66	37,3	12,551	,128
	2001-3000 TL	0	0	4	4,9	45	55,6	32	39,5		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	26	44,8	27	46,6		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	14	48,3	13	44,8		
	5001 TL ve üzeri	0	0	10	15,2	22	33,3	34	51,5		
Bezelye	0-2000 TL	0	0	13	7,3	53	29,9	111	62,7	8,559	,381
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	22	27,2	56	69,1		
	3001-4000 TL	0	0	4	6,9	14	24,1	40	69,0		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	4	13,8	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	8	12,1	13	19,7	45	68,2		
Salça	0-2000 TL	5	2,8	4	2,3	47	26,6	121	68,4	18,853	,092
	2001-3000 TL	7	8,6	1	1,2	25	30,9	48	59,3		
	3001-4000 TL	1	1,7	4	6,9	17	29,3	36	62,1		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	11	37,9	16	55,2		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	2	3,0	12	18,2	50	75,8		
Elma	0-2000 TL	3	1,7	10	5,6	51	28,8	113	63,8	4,378	,982
	2001-3000 TL	1	1,2	3	3,7	22	27,2	55	67,9		
	3001-4000 TL	1	1,7	5	8,6	15	25,9	37	63,8		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	6	20,7	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	5	7,6	17	25,8	43	65,2		
Erik	0-2000 TL	4	2,3	12	6,8	50	28,2	111	62,7	14,090	,295
	2001-3000 TL	2	2,5	2	2,5	18	22,2	59	72,8		
	3001-4000 TL	3	5,2	2	3,4	18	31,0	35	60,3		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	7	24,1	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	9	13,6	19	28,8	37	56,1		
Armut	0-2000 TL	4	2,3	12	6,8	37	20,9	124	70,1	9,589	,652
	2001-3000 TL	1	1,2	4	4,9	13	16,0	63	77,8		
	3001-4000 TL	1	1,7	8	13,8	15	25,9	34	58,6		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	4	13,8	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	5	7,6	14	21,2	45	68,2		
Ayva	0-2000 TL	2	1,1	13	7,3	42	23,7	120	67,8	9,736	,639
	2001-3000 TL	1	1,2	2	2,5	16	19,8	62	76,5		
	3001-4000 TL	1	1,7	5	8,6	17	29,3	35	60,3		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	4	13,8	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	0	0	7	10,6	13	19,7	46	69,7		

Tablo 68. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Vişne	0-2000 TL	4	2,3	12	6,8	51	28,8	110	62,1	14,529	,268
	2001-3000 TL	1	1,2	2	2,5	17	21,0	61	75,3		
	3001-4000 TL	2	3,4	0	0	20	34,5	36	62,1		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	10	34,5	17	58,6		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	7	10,6	17	25,8	41	62,1		
Kiraz	0-2000 TL	4	2,3	13	7,3	38	21,5	122	68,9	12,791	,384
	2001-3000 TL	1	1,2	2	2,5	12	14,8	66	81,5		
	3001-4000 TL	0	0	2	3,4	18	31,0	38	65,5		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	4	13,8	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	5	7,6	11	16,7	49	74,2		
İncir	0-2000 TL	2	1,1	13	7,3	45	25,4	117	66,1	18,080	,113
	2001-3000 TL	1	1,2	1	1,2	18	22,2	61	75,3		
	3001-4000 TL	2	3,4	1	1,7	18	31,0	37	63,8		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	2	6,9	24	82,8		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	6	9,1	19	28,8	39	59,1		
Üzüm	0-2000 TL	3	1,7	12	6,8	46	26,0	116	65,5	17,455	,133
	2001-3000 TL	1	1,2	1	1,2	17	21,0	62	76,5		
	3001-4000 TL	0	0	0	0	20	34,5	38	65,5		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	4	13,8	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	7	10,6	14	21,2	44	66,7		
Portakal	0-2000 TL	3	1,7	10	5,6	36	20,3	128	72,3	13,048	,366
	2001-3000 TL	1	1,2	4	4,9	6	7,4	70	86,4		
	3001-4000 TL	1	1,7	2	3,4	12	20,7	43	74,1		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	2	6,9	24	82,8		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	5	7,6	11	16,7	48	72,7		
Kayısı	0-2000 TL	4	2,3	15	8,5	60	33,9	98	55,4	15,409	,220
	2001-3000 TL	2	2,5	1	1,2	26	32,1	52	64,2		
	3001-4000 TL	1	1,7	3	5,2	20	34,5	34	58,6		
	4001-5000 TL	1	3,4	1	3,4	6	20,7	21	72,4		
	5001 TL ve üzeri	4	6,1	8	12,1	23	34,8	31	47,0		
Dut	0-2000 TL	3	1,7	11	6,2	49	27,7	114	64,4	8,265	,764
	2001-3000 TL	1	1,2	4	4,9	18	22,2	58	71,6		
	3001-4000 TL	2	3,4	3	5,2	15	25,9	38	65,5		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	5	17,2	21	72,4		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	8	12,1	14	21,2	42	63,6		
Badem	0-2000 TL	4	2,3	9	5,1	48	27,1	116	65,5	12,308	,421
	2001-3000 TL	1	1,2	5	6,2	13	16,0	62	76,5		
	3001-4000 TL	3	5,2	5	8,6	13	22,4	37	63,8		
	4001-5000 TL	0	0	4	13,8	6	20,7	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	6	9,1	19	28,8	40	60,6		
Mısır	0-2000 TL	0	0	11	6,2	66	37,3	100	56,5	5,780	,672
	2001-3000 TL	0	0	4	4,9	29	35,8	48	59,3		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	17	29,3	36	62,1		
	4001-5000 TL	0	0	4	13,8	8	27,6	17	58,6		
	5001 TL ve üzeri	0	0	6	9,1	18	27,3	42	63,6		
Fındık	0-2000 TL	6	3,4	10	5,6	38	21,5	123	69,5	16,017	,190
	2001-3000 TL	3	3,7	3	3,7	12	14,8	63	77,8		
	3001-4000 TL	4	6,9	4	6,9	13	22,4	37	63,8		
	4001-5000 TL	0	0	4	13,8	3	10,3	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	9	13,6	15	22,7	41	62,1		
Ceviz	0-2000 TL	0	0	14	7,9	58	32,8	105	59,3	25,166	,001**
	2001-3000 TL	0	0	4	4,9	15	18,5	62	76,5		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	13	22,4	40	69,0		
	4001-5000 TL	0	0	5	17,2	5	17,2	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	0	0	15	22,7	18	27,3	33	50,0		

Tablo 68. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Maydanoz	0-2000 TL	0	0	11	6,2	44	24,9	122	68,9	8,541	,382
	2001-3000 TL	0	0	6	7,4	20	24,7	55	67,9		
	3001-4000 TL	0	0	7	12,1	11	19,0	40	69,0		
	4001-5000 TL	0	0	0	0	7	24,1	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	5	7,6	9	13,6	52	78,8		
Kekik	0-2000 TL	0	0	10	5,6	35	19,8	132	74,6	15,268	,054
	2001-3000 TL	0	0	6	7,4	19	23,5	56	69,1		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	10	17,2	43	74,1		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	2	6,9	26	89,7		
	5001 TL ve üzeri	0	0	3	4,5	3	4,5	60	90,9		
Nane	0-2000 TL	0	0	17	9,6	53	29,9	107	60,5	10,185	,252
	2001-3000 TL	0	0	10	12,3	29	35,8	42	51,9		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	15	25,9	38	65,5		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	7	24,1	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	3	4,5	13	19,7	50	75,8		
Dereotu	0-2000 TL	0	0	24	13,6	65	36,7	88	49,7	19,440	,013**
	2001-3000 TL	0	0	7	8,6	21	25,9	53	65,4		
	3001-4000 TL	0	0	9	15,5	24	41,4	25	43,1		
	4001-5000 TL	0	0	7	24,1	4	13,8	18	62,1		
	5001 TL ve üzeri	0	0	11	16,7	13	19,7	42	63,6		
İhlamur	0-2000 TL	0	0	28	15,8	92	52,0	57	32,2	13,794	,087
	2001-3000 TL	0	0	8	9,9	31	38,3	42	51,9		
	3001-4000 TL	0	0	12	20,7	25	43,1	21	36,2		
	4001-5000 TL	0	0	6	20,7	10	34,5	13	44,8		
	5001 TL ve üzeri	0	0	13	19,7	32	48,5	21	31,8		
Haşhaş	0-2000 TL	0	0	0	0	35	19,8	142	80,2	3,072	,546
	2001-3000 TL	0	0	0	0	13	16,0	68	84,0		
	3001-4000 TL	0	0	0	0	7	12,1	51	87,9		
	4001-5000 TL	0	0	0	0	7	24,1	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	0	0	10	15,2	56	84,8		
Mantar	0-2000 TL	0	0	12	6,8	32	18,1	133	75,1	13,359	,100
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	5	6,2	73	90,1		
	3001-4000 TL	0	0	7	12,1	9	15,5	42	72,4		
	4001-5000 TL	0	0	4	13,8	3	10,3	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	0	0	7	10,6	8	12,1	51	77,3		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 68’de yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “kuru fasulye, erişte, göce tarhanası, kabak, ceviz, dereotu” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle “kuru fasulye” en çok 4001-5000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından, “erişte, göce tarhanası” 0-2000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından, “kabak” 2001-3000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından, “ceviz” 5001 TL ve üzeri gelire sahip katılımcılar tarafından, “dereotu” 3001-4000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 69. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	1-5 yıl	2	4,8	1	2,4	1	2,4	38	0,5	14,905	,131
	6-10 yıl	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	0	0	2	7,1	0	0	26	92,9		
	16-24 yıl	2	1,3	4	2,5	8	5,0	145	91,2		
	25 yıldan fazla	11	6,7	3	1,8	2	1,2	148	90,2		
Pastırma	1-5 yıl	0	0	1	2,4	0	0	41	97,6	5,161	,194
	6-10 yıl	0	0	0	0	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	1	3,6	0	0	27	96,4		
	16-24 yıl	0	0	9	5,7	0	0	150	94,3		
	25 yıldan fazla	0	0	2	1,2	0	0	162	98,8		
Sucuk	1-5 yıl	0	0	5	11,9	1	2,4	36	85,7	17,259	,012**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	1	5,6	16	88,9		
	11-15 yıl	0	0	7	25,0	1	3,6	20	71,4		
	16-24 yıl	0	0	23	14,5	3	1,9	133	83,6		
	25 yıldan fazla	0	0	12	7,3	0	0	152	92,7		
Kümes Hayvanı	1-5 yıl	0	0	1	2,4	1	2,4	40	95,2	9,823	,164
	6-10 yıl	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	0	0	1	3,6	0	0	27	96,4		
	16-24 yıl	0	0	4	2,5	6	3,8	149	93,7		
	25 yıldan fazla	0	0	3	1,8	0	0	161	98,2		
Balık	1-5 yıl	0	0	2	4,8	1	2,4	39	92,9	3,132	,903
	6-10 yıl	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	0	0	1	3,6	0	0	27	96,4		
	16-24 yıl	0	0	7	4,4	4	2,5	148	93,1		
	25 yıldan fazla	0	0	5	3,0	3	1,8	156	95,1		
Nişasta	1-5 yıl	0	0	1	2,4	1	2,4	40	95,2	8,954	,282
	6-10 yıl	0	0	0	0	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	0	0	2	7,1	26	92,9		
	16-24 yıl	0	0	2	1,3	17	10,7	140	88,1		
	25 yıldan fazla	0	0	0	0	18	11,0	146	89,0		
Bulgur	1-5 yıl	0	0	2	4,8	8	19,0	32	76,2	7,757	,422
	6-10 yıl	0	0	0	0	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	0	0	0	0	5	17,9	23	82,1		
	16-24 yıl	0	0	1	0,6	28	17,6	130	81,8		
	25 yıldan fazla	0	0	0	0	31	18,9	133	81,1		
Göce	1-5 yıl	0	0	2	4,8	3	7,1	37	88,1	5,681	,621
	6-10 yıl	0	0	0	0	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	0	0	0	0	6	21,4	22	78,6		
	16-24 yıl	0	0	4	2,5	24	15,1	131	82,4		
	25 yıldan fazla	0	0	3	1,8	30	18,3	131	79,9		
Börülce	1-5 yıl	0	0	0	0	3	7,1	39	92,9	6,861	,741
	6-10 yıl	0	0	0	0	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	0	0	0	0	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	0	0	1	0,6	25	15,7	133	83,6		
	25 yıldan fazla	0	0	0	0	20	12,2	144	87,8		
Kuru Fasulye	1-5 yıl	0	0	2	4,8	8	19,0	32	76,2	10,061	,206
	6-10 yıl	0	0	0	0	5	27,8	13	72,2		
	11-15 yıl	0	0	0	0	7	25,0	21	75,0		
	16-24 yıl	0	0	10	6,3	40	25,2	109	68,6		
	25 yıldan fazla	0	0	1	0,6	42	25,6	121	73,8		
Nohut	1-5 yıl	0	0	0	0	2	4,8	40	95,2	5,523	,216
	6-10 yıl	0	0	0	0	4	22,2	14	77,8		
	11-15 yıl	0	0	0	0	2	7,1	26	92,9		
	16-24 yıl	0	0	0	0	22	13,8	137	86,2		
	25 yıldan fazla	0	0	0	0	16	9,8	148	90,2		

Tablo 69. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Süresi	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Mercimek	1-5 yıl	0	0	1	2,4	1	2,4	40	95,2	7,990	,402
	6-10 yıl	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	0	0	0	0	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	0	0	1	0,6	12	7,5	146	91,8		
	25 yıldan fazla	0	0	0	0	8	4,9	156	95,1		
Makarna	1-5 yıl	1	2,4	3	7,1	2	4,8	36	85,7	8,333	,759
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	0	0	17	94,4		
	11-15 yıl	0	0	1	3,6	2	7,1	25	89,3		
	16-24 yıl	9	5,7	5	3,1	17	10,7	128	80,5		
	25 yıldan fazla	8	4,9	8	4,9	15	9,1	133	81,1		
Şehriye	1-5 yıl	3	7,1	3	7,1	5	11,9	31	73,8	7,466	,792
	6-10 yıl	0	0	0	0	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	0	0	2	7,1	7	25,0	19	67,9		
	16-24 yıl	5	3,1	10	6,3	33	20,8	111	69,8		
	25 yıldan fazla	6	3,7	10	6,1	25	15,2	123	75,0		
Kuskus	1-5 yıl	1	2,4	3	7,1	4	9,5	34	81,0	20,973	,051
	6-10 yıl	0	0	0	0	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	0	0	1	3,6	4	14,3	23	82,1		
	16-24 yıl	2	1,3	8	5,0	25	15,7	124	78,0		
	25 yıldan fazla	7	4,3	3	1,8	7	4,3	147	89,6		
Mantı	1-5 yıl	4	9,5	4	9,5	4	9,5	30	71,4	15,218	,230
	6-10 yıl	4	22,2	2	11,1	3	16,7	9	50,0		
	11-15 yıl	5	17,9	2	7,1	2	7,1	19	67,9		
	16-24 yıl	36	22,6	10	6,3	19	11,9	94	59,1		
	25 yıldan fazla	51	31,1	7	4,3	11	6,7	95	57,9		
Erişte	1-5 yıl	5	11,9	8	19,0	8	19,0	21	50,0	21,408	,045**
	6-10 yıl	3	16,7	2	11,1	6	33,3	7	38,9		
	11-15 yıl	4	14,3	5	17,9	6	21,4	13	46,4		
	16-24 yıl	31	19,5	19	11,9	50	31,4	59	37,1		
	25 yıldan fazla	51	31,1	12	7,3	34	20,7	67	40,9		
Şepit	1-5 yıl	14	33,3	0	0	0	0	28	66,7	3,609	,462
	6-10 yıl	6	33,3	0	0	0	0	12	66,7		
	11-15 yıl	13	46,4	0	0	0	0	15	53,6		
	16-24 yıl	66	41,5	0	0	0	0	93	58,5		
	25 yıldan fazla	77	47,0	0	0	0	0	87	53,0		
Kavurga	1-5 yıl	3	7,1	0	0	0	0	39	92,9	5,532	,237
	6-10 yıl	5	27,8	0	0	0	0	13	72,2		
	11-15 yıl	3	10,7	0	0	0	0	25	89,3		
	16-24 yıl	21	13,2	0	0	0	0	138	86,8		
	25 yıldan fazla	18	11,0	0	0	0	0	146	89,0		
Göce Tarhanası	1-5 yıl	0	0	8	19,0	8	19,0	26	61,9	13,424	,098
	6-10 yıl	0	0	4	22,2	5	27,8	9	50,0		
	11-15 yıl	0	0	2	7,1	10	35,7	16	57,1		
	16-24 yıl	0	0	26	16,4	71	44,7	62	39,0		
	25 yıldan fazla	0	0	24	14,6	63	38,4	77	47,0		
Domates	1-5 yıl	0	0	2	4,8	32	76,2	8	19,0	5,118	,738
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	13	72,2	4	22,2		
	11-15 yıl	0	0	5	17,9	16	57,1	7	25,0		
	16-24 yıl	0	0	13	8,2	110	69,2	36	22,6		
	25 yıldan fazla	0	0	11	6,7	116	70,7	37	22,6		
Biber	1-5 yıl	0	0	2	4,8	34	81,0	6	14,3	7,669	,439
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	13	72,2	4	22,2		
	11-15 yıl	0	0	5	17,9	17	60,7	6	21,4		
	16-24 yıl	0	0	15	9,4	124	78,0	20	12,6		
	25 yıldan fazla	0	0	11	6,7	128	78,0	25	15,2		

Tablo 69. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Süresi	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Patlıcan	1-5 yıl	0	0	3	7,1	33	78,6	6	14,3	4,146	,844
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	13	72,2	4	22,2		
	11-15 yıl	0	0	4	14,3	19	67,9	5	17,9		
	16-24 yıl	0	0	15	9,4	123	77,4	21	13,2		
	25 yıldan fazla	0	0	11	6,7	127	77,4	26	15,9		
Fasulye	1-5 yıl	0	0	5	11,9	26	61,9	11	26,2	8,419	,378
	6-10 yıl	0	0	2	11,1	10	55,6	6	33,3		
	11-15 yıl	0	0	7	25,0	14	50,0	7	25,0		
	16-24 yıl	0	0	18	11,3	107	67,3	34	21,4		
	25 yıldan fazla	0	0	14	8,5	112	68,3	38	23,2		
Kabak	1-5 yıl	0	0	4	9,5	20	47,6	18	42,9	10,376	,240
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	12	66,7	5	27,8		
	11-15 yıl	0	0	4	14,3	15	53,6	9	32,1		
	16-24 yıl	0	0	14	8,8	103	64,8	42	26,4		
	25 yıldan fazla	0	0	9	5,5	92	56,1	63	38,4		
Uzun Kabak	1-5 yıl	0	0	4	9,5	21	50,0	17	40,5	12,745	,121
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	13	72,2	4	22,2		
	11-15 yıl	0	0	4	14,3	11	39,3	13	46,4		
	16-24 yıl	0	0	13	8,2	100	62,9	46	28,9		
	25 yıldan fazla	0	0	7	4,3	93	56,7	64	39,0		
Bamya	1-5 yıl	0	0	5	11,9	24	57,1	13	31,0	13,613	,092
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	11	61,1	6	33,3		
	11-15 yıl	0	0	5	17,9	9	32,1	14	50,0		
	16-24 yıl	0	0	9	5,7	88	55,3	62	39,0		
	25 yıldan fazla	0	0	16	9,8	71	43,3	77	47,0		
Bezelye	1-5 yıl	0	0	3	7,1	11	26,2	28	66,7	10,040	,233
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	6	33,3	11	61,1		
	11-15 yıl	0	0	4	14,3	8	28,6	16	57,1		
	16-24 yıl	0	0	11	6,9	50	31,4	98	61,6		
	25 yıldan fazla	0	0	12	7,3	31	18,9	121	73,8		
Salça	1-5 yıl	0	0	1	2,4	17	40,5	24	57,1	25,907	,011**
	6-10 yıl	1	5,6	0	0	4	22,2	13	72,2		
	11-15 yıl	0	0	1	3,6	8	28,6	19	67,9		
	16-24 yıl	5	3,1	4	2,5	26	16,4	124	78,0		
	25 yıldan fazla	9	5,5	7	4,3	57	34,8	91	55,5		
Elma	1-5 yıl	1	2,4	3	7,1	11	26,2	27	64,3	24,186	,019**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	9	50,0	8	44,4		
	11-15 yıl	1	3,6	6	21,4	4	14,3	17	60,7		
	16-24 yıl	2	1,3	9	5,7	51	32,1	97	61,0		
	25 yıldan fazla	2	1,2	7	4,3	36	22,0	119	72,6		
Erik	1-5 yıl	3	7,1	3	7,1	12	28,6	24	57,1	32,657	,001**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	10	55,6	7	38,9		
	11-15 yıl	1	3,6	7	25,0	3	10,7	17	60,7		
	16-24 yıl	5	3,1	9	5,7	44	27,7	101	63,5		
	25 yıldan fazla	1	0,6	8	4,9	43	26,2	112	68,3		
Armut	1-5 yıl	2	4,8	2	4,8	9	21,4	29	69,0	21,595	,042**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	8	44,4	9	50,0		
	11-15 yıl	1	3,6	6	21,4	1	3,6	20	71,4		
	16-24 yıl	2	1,3	12	7,5	34	21,4	111	69,8		
	25 yıldan fazla	3	1,8	10	6,1	31	18,9	120	73,2		
Ayva	1-5 yıl	0	0	2	4,8	9	21,4	31	73,8	17,235	,141
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	8	44,4	9	50,0		
	11-15 yıl	1	3,6	5	17,9	3	10,7	19	67,9		
	16-24 yıl	2	1,3	12	7,5	40	25,2	105	66,0		
	25 yıldan fazla	1	0,6	9	5,5	32	19,5	122	74,4		

Tablo 69. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Süresi	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Vişne	1-5 yıl	1	2,4	2	4,8	10	23,8	29	69,0	10,477	,488
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	6	33,3	11	61,1		
	11-15 yıl	1	3,6	4	14,3	7	25,0	16	57,1		
	16-24 yıl	5	3,1	10	6,3	47	29,6	97	61,0		
	25 yıldan fazla	1	0,6	6	3,7	45	27,4	112	68,		
Kiraz	1-5 yıl	0	0	2	4,8	10	23,8	30	71,4	18,198	,110
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	6	33,3	11	61,1		
	11-15 yıl	1	3,6	5	17,9	2	7,1	20	71,4		
	16-24 yıl	3	1,9	12	7,5	33	20,8	111	69,8		
	25 yıldan fazla	2	1,2	4	2,4	32	19,5	126	76,8		
İncir	1-5 yıl	0	0	2	4,8	16	38,1	24	57,1	19,336	,081
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	8	44,4	9	50,0		
	11-15 yıl	1	3,6	5	17,9	4	14,3	18	64,3		
	16-24 yıl	3	1,9	9	5,7	39	24,5	108	67,9		
	25 yıldan fazla	3	1,8	7	4,3	35	21,3	119	72,6		
Üzüm	1-5 yıl	0	0	2	4,8	12	28,6	28	66,7	16,712	,161
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	6	33,3	11	61,1		
	11-15 yıl	1	3,6	5	17,9	4	14,3	18	64,3		
	16-24 yıl	2	1,3	7	4,4	46	28,9	104	65,4		
	25 yıldan fazla	2	1,2	7	4,3	33	20,1	122	74,4		
Portakal	1-5 yıl	2	4,8	2	4,8	7	16,7	31	73,8	14,009	,300
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	5	27,8	12	66,7		
	11-15 yıl	1	3,6	4	14,3	4	14,3	19	67,9		
	16-24 yıl	3	1,9	12	7,5	27	17,0	117	73,6		
	25 yıldan fazla	1	0,6	5	3,0	24	14,6	134	81,7		
Kayısı	1-5 yıl	4	9,5	2	4,8	10	23,8	26	61,9	25,025	,015**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	10	55,6	7	38,9		
	11-15 yıl	1	3,6	6	21,4	7	25,0	14	50,0		
	16-24 yıl	4	2,5	12	7,5	55	34,6	88	55,3		
	25 yıldan fazla	3	1,8	7	4,3	53	32,3	101	61,6		
Dut	1-5 yıl	1	2,4	2	4,8	10	23,8	29	69,0	13,388	,341
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	8	44,4	9	50,0		
	11-15 yıl	0	0	5	17,9	7	25,0	16	57,1		
	16-24 yıl	4	2,5	13	8,2	41	25,8	101	63,5		
	25 yıldan fazla	3	1,8	8	4,9	35	21,3	118	72,0		
Badem	1-5 yıl	0	0	2	4,8	12	28,6	28	66,7	21,237	,047**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	7	38,9	10	55,6		
	11-15 yıl	2	7,1	5	17,9	5	17,9	16	57,1		
	16-24 yıl	2	1,3	16	10,1	40	25,2	101	63,5		
	25 yıldan fazla	5	3,0	5	3,0	35	21,3	119	72,6		
Mısır	1-5 yıl	0	0	5	11,9	10	23,8	27	64,3	10,047	,262
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	9	50,0	8	44,4		
	11-15 yıl	0	0	4	14,3	10	35,7	14	50,0		
	16-24 yıl	0	0	12	7,5	58	36,5	89	56,0		
	25 yıldan fazla	0	0	8	4,9	51	31,1	105	64,0		
Fındık	1-5 yıl	2	4,8	4	9,5	9	21,4	27	64,3	11,742	,467
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	6	33,3	11	61,1		
	11-15 yıl	2	7,1	4	14,3	5	17,9	17	60,7		
	16-24 yıl	7	4,4	13	8,2	33	20,8	106	66,7		
	25 yıldan fazla	3	1,8	8	4,9	28	17,1	125	76,2		
Ceviz	1-5 yıl	0	0	5	11,9	11	25,2	26	61,9	21,115	,007**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	10	55,6	7	38,9		
	11-15 yıl	0	0	7	25,0	7	25,0	14	50,0		
	16-24 yıl	0	0	20	12,6	44	27,7	95	59,7		
	25 yıldan fazla	0	0	10	6,1	37	22,6	117	71,3		

Tablo 69. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’ da İkamet Süresi	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Maydanoz	1-5 yıl	0	0	3	7,1	10	23,8	29	69,0	18,862	,010**
	6-10 yıl	0	0	0	0	3	16,7	15	83,3		
	11-15 yıl	0	0	2	7,1	5	17,9	21	75,0		
	16-24 yıl	0	0	4	2,5	29	18,2	126	79,2		
	25 yıldan fazla	0	0	20	12,2	44	26,8	100	61,0		
Kekik	1-5 yıl	0	0	4	9,5	9	21,4	29	69,0	12,749	,093
	6-10 yıl	0	0	0	0	5	27,8	13	72,2		
	11-15 yıl	0	0	2	7,1	5	17,9	21	75,0		
	16-24 yıl	0	0	5	3,1	19	11,9	135	84,9		
	25 yıldan fazla	0	0	14	8,5	31	18,9	119	72,6		
Nane	1-5 yıl	0	0	4	9,5	11	26,2	27	64,3	22,881	,004**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	6	33,3	11	61,1		
	11-15 yıl	0	0	5	17,9	5	17,9	18	64,3		
	16-24 yıl	0	0	5	3,1	38	23,9	116	73,0		
	25 yıldan fazla	0	0	22	13,4	57	34,8	85	51,8		
Dereotu	1-5 yıl	0	0	71	16,7	14	33,3	21	50,0	12,783	,120
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	11	61,1	6	33,3		
	11-15 yıl	0	0	6	21,4	7	25,0	15	53,6		
	16-24 yıl	0	0	17	10,7	51	32,1	91	57,2		
	25 yıldan fazla	0	0	27	16,5	44	26,8	93	56,7		
İhlamur	1-5 yıl	0	0	7	16,7	22	52,4	13	31,0	10,136	,256
	6-10 yıl	0	0	3	16,7	12	66,7	3	16,7		
	11-15 yıl	0	0	8	28,6	11	39,3	9	32,1		
	16-24 yıl	0	0	23	14,5	77	48,4	59	37,1		
	25 yıldan fazla	0	0	26	15,9	68	41,5	70	42,7		
Haşhaş	1-5 yıl	0	0	0	0	5	11,9	37	88,1	6,847	,144
	6-10 yıl	0	0	0	0	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	0	0	0	0	9	32,1	19	67,9		
	16-24 yıl	0	0	0	0	28	17,6	131	82,4		
	25 yıldan fazla	0	0	0	0	29	17,7	135	82,3		
Mantar	1-5 yıl	0	0	3	7,1	4	9,5	35	83,3	9,435	,273
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	4	22,2	13	72,2		
	11-15 yıl	0	0	5	17,9	3	10,7	20	71,4		
	16-24 yıl	0	0	15	9,4	27	17,0	117	73,6		
	25 yıldan fazla	0	0	9	5,5	19	11,6	136	82,9		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 69’da yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “sucuk, erişte, salça, elma, erik, armut, kayısı, badem, ceviz, maydanoz, nane” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle “sucuk, elma” en çok 11-15 yıl Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar, “erişte” 16-24 yıl Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar, “salça, maydanoz ve nane” 25 yıldan fazla süredir Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar, “erik, armut, kayısı, badem, ceviz” 6-10 yıl Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 70. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisarda İkamet Yeri	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	Şehir Merkezi	6	2,2	8	2,9	9	3,2	255	91,7	8,914	,124
	Köy	2	3,1	1	1,5	1	1,5	61	93,8		
	Kasaba	7	10,3	1	1,5	2	2,9	58	85,3		
Pastırma	Şehir Merkezi	0	0	11	4,0	0	0	267	96,0	2,424	,298
	Köy	0	0	0	0	0	0	65	100,0		
	Kasaba	0	0	2	2,9	0	0	66	97,1		
Sucuk	Şehir Merkezi	0	0	28	10,1	5	1,8	245	88,1	7,015	,099
	Köy	0	0	14	21,5	0	0	51	78,5		
	Kasaba	0	0	6	8,8	1	1,5	61	89,7		
Kümes Hayvanı	Şehir Merkezi	0	0	8	2,9	5	1,8	265	95,3	2,304	,687
	Köy	0	0	1	1,5	1	1,5	63	96,9		
	Kasaba	0	0	0	0	2	2,9	66	97,1		
Balık	Şehir Merkezi	0	0	12	4,3	7	2,5	259	93,2	1,166	,908
	Köy	0	0	2	3,1	1	1,5	62	95,4		
	Kasaba	0	0	1	1,5	1	1,5	66	97,1		
Nişasta	Şehir Merkezi	0	0	2	0,7	21	7,6	255	91,7	4,467	,293
	Köy	0	0	0	0	9	13,8	56	86,2		
	Kasaba	0	0	1	1,5	8	11,8	59	86,8		
Bulgur	Şehir Merkezi	0	0	2	0,7	41	14,7	235	84,5	9,085	,042**
	Köy	0	0	0	0	13	20,0	52	80,0		
	Kasaba	0	0	1	1,5	20	29,4	47	69,1		
Göce	Şehir Merkezi	0	0	8	2,9	39	14,0	231	83,1	4,122	,353
	Köy	0	0	0	0	11	16,9	54	83,1		
	Kasaba	0	0	1	1,5	15	22,1	52	76,5		
Börülce	Şehir Merkezi	0	0	0	0	36	12,9	242	87,1	4,025	,474
	Köy	0	0	0	0	8	12,3	57	87,7		
	Kasaba	0	0	1	1,5	9	13,2	58	85,3		
Kuru Fasulye	Şehir Merkezi	0	0	10	3,6	63	22,7	205	73,7	2,742	,606
	Köy	0	0	2	3,1	18	27,7	45	69,2		
	Kasaba	0	0	1	1,5	21	30,9	46	67,6		
Nohut	Şehir Merkezi	0	0	0	0	28	10,1	250	89,9	1,523	,467
	Köy	0	0	0	0	10	15,4	55	84,6		
	Kasaba	0	0	0	0	8	11,8	60	88,2		
Mercimek	Şehir Merkezi	0	0	2	0,7	14	5,0	262	94,2	4,641	,283
	Köy	0	0	0	0	3	4,6	62	95,4		
	Kasaba	0	0	0	0	8	11,8	60	88,2		
Makarna	Şehir Merkezi	9	3,2	13	4,7	21	7,6	235	84,5	8,019	,215
	Köy	2	3,1	3	4,6	8	12,3	52	80,0		
	Kasaba	7	10,3	2	2,9	7	10,3	52	76,5		
Şehriye	Şehir Merkezi	7	2,5	17	6,1	48	17,3	206	74,1	6,772	,323
	Köy	1	1,5	4	6,2	14	21,5	46	70,8		
	Kasaba	6	8,8	4	5,9	10	14,7	48	70,6		
Kuskus	Şehir Merkezi	6	2,2	11	4,0	25	9,0	236	84,9	4,161	,644
	Köy	1	1,5	1	1,5	8	12,3	55	84,6		
	Kasaba	3	4,4	3	4,4	9	13,2	53	77,9		
Mantı	Şehir Merkezi	62	22,3	14	5,0	28	10,1	174	62,6	7,899	,246
	Köy	18	27,7	4	6,2	3	4,6	40	61,5		
	Kasaba	20	29,4	7	10,3	8	11,8	33	48,5		
Erişte	Şehir Merkezi	55	19,8	29	10,4	70	25,2	124	44,6	10,574	,102
	Köy	20	30,8	6	9,2	20	30,8	19	29,2		
	Kasaba	19	27,9	11	16,2	14	20,6	24	35,3		
Şepit	Şehir Merkezi	113	40,6	0	0	0	0	165	59,4	1,736	,420
	Köy	30	46,2	0	0	0	0	35	53,8		
	Kasaba	33	48,5	0	0	0	0	35	51,5		
Kavurga	Şehir Merkezi	30	10,8	0	0	0	0	248	89,2	2,405	,300
	Köy	8	12,3	0	0	0	0	57	87,7		
	Kasaba	12	17,6	0	0	0	0	56	82,4		

Tablo 70. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisarda İkamet Yeri	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Göce Tarhanası	Şehir Merkezi	0	0	44	15,8	102	36,7	132	47,5	2,213	,697
	Köy	0	0	11	16,9	29	44,6	25	38,5		
	Kasaba	0	0	9	13,2	26	38,2	33	48,5		
Domates	Şehir Merkezi	0	0	21	7,6	193	69,4	64	23,0	1,356	,852
	Köy	0	0	7	10,8	45	69,2	13	20,0		
	Kasaba	0	0	4	5,9	49	72,1	15	22,1		
Biber	Şehir Merkezi	0	0	22	7,9	210	75,5	46	16,5	3,827	,430
	Köy	0	0	8	12,3	50	76,9	7	10,8		
	Kasaba	0	0	4	5,9	56	82,4	8	11,8		
Patlıcan	Şehir Merkezi	0	0	25	9,0	209	75,2	44	15,8	4,224	,377
	Köy	0	0	7	10,8	51	78,5	7	10,8		
	Kasaba	0	0	2	2,9	55	80,9	11	16,2		
Fasulye	Şehir Merkezi	0	0	32	11,5	173	62,2	73	26,3	4,941	,293
	Köy	0	0	8	12,3	46	70,8	11	16,9		
	Kasaba	0	0	6	8,8	50	73,5	12	17,6		
Kabak	Şehir Merkezi	0	0	21	7,6	159	57,2	98	35,3	2,249	,690
	Köy	0	0	6	9,2	38	58,5	21	32,3		
	Kasaba	0	0	5	7,4	45	66,2	18	26,5		
Uzun Kabak	Şehir Merkezi	0	0	20	7,2	151	54,3	107	38,5	6,404	,165
	Köy	0	0	5	7,7	39	60,0	21	32,3		
	Kasaba	0	0	4	5,9	48	70,6	16	23,5		
Bamya	Şehir Merkezi	0	0	21	7,6	129	46,4	128	46,0	10,051	,040**
	Köy	0	0	9	13,8	31	47,7	25	38,5		
	Kasaba	0	0	6	8,8	43	63,2	19	27,9		
Bezelye	Şehir Merkezi	0	0	19	6,8	63	22,7	196	70,5	6,752	,150
	Köy	0	0	7	10,8	19	29,2	39	60,0		
	Kasaba	0	0	5	7,4	24	35,3	39	57,4		
Salça	Şehir Merkezi	5	1,8	8	2,9	70	25,2	195	70,1	13,813	,021**
	Köy	5	7,7	3	4,6	23	35,4	34	52,3		
	Kasaba	5	7,4	2	2,9	19	27,9	42	61,8		
Elma	Şehir Merkezi	5	1,8	19	6,8	70	25,2	184	66,2	5,101	,494
	Köy	0	0	5	7,7	23	35,4	37	56,9		
	Kasaba	1	1,5	2	2,9	18	26,5	47	69,1		
Erik	Şehir Merkezi	10	3,6	20	7,2	67	24,1	181	65,1	9,425	,126
	Köy	0	0	6	9,2	21	32,3	38	58,5		
	Kasaba	0	0	2	2,9	24	35,3	42	61,8		
Armut	Şehir Merkezi	7	2,5	18	6,5	56	20,1	197	70,9	11,209	,063
	Köy	1	1,5	11	16,9	14	21,5	39	60,0		
	Kasaba	0	0	2	2,9	13	19,1	53	77,9		
Ayva	Şehir Merkezi	4	1,4	19	6,8	61	21,9	194	69,8	8,653	,155
	Köy	0	0	9	13,8	13	20,0	43	66,2		
	Kasaba	0	0	1	1,5	18	26,5	49	72,1		
Vişne	Şehir Merkezi	7	2,5	16	5,8	71	25,5	184	66,2	7,486	,241
	Köy	1	1,5	6	9,2	20	30,8	38	58,5		
	Kasaba	0	0	1	1,5	24	35,3	43	63,2		
Kiraz	Şehir Merkezi	6	2,2	14	5,0	50	18,0	208	74,8	10,177	,089
	Köy	0	0	8	12,3	17	26,2	40	61,5		
	Kasaba	0	0	2	2,9	16	23,5	50	73,5		
İncir	Şehir Merkezi	7	2,5	14	5,0	65	23,4	192	69,1	6,542	,324
	Köy	0	0	7	10,8	19	29,2	39	60,0		
	Kasaba	0	0	3	4,4	18	26,5	47	69,1		
Üzüm	Şehir Merkezi	5	1,8	15	5,4	61	21,9	197	70,9	8,202	,181
	Köy	0	0	6	9,2	20	30,8	39	60,0		
	Kasaba	0	0	1	1,5	20	29,4	47	69,1		
Portakal	Şehir Merkezi	6	2,2	18	6,5	42	15,1	212	76,3	3,851	,683
	Köy	1	1,5	4	6,2	14	21,5	46	70,8		
	Kasaba	0	0	2	2,9	11	16,2	55	80,9		

Tablo 70. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisarda İkamet Yeri	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	p
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Kayısı	Şehir Merkezi	11	4,0	21	7,6	82	29,5	164	59,0	12,082	,047**
	Köy	1	1,5	6	9,2	21	32,3	37	56,9		
	Kasaba	0	0	1	1,5	32	47,1	35	51,5		
Dut	Şehir Merkezi	7	2,5	22	7,9	64	23,0	185	66,5	4,263	,624
	Köy	1	1,5	5	7,7	18	27,7	41	63,1		
	Kasaba	0	0	2	2,9	19	27,9	47	69,1		
Badem	Şehir Merkezi	6	2,2	20	7,2	63	22,7	189	68,0	3,461	,749
	Köy	2	3,1	6	9,2	15	23,1	42	64,6		
	Kasaba	1	1,5	3	4,4	21	30,9	43	63,2		
Mısır	Şehir Merkezi	0	0	20	7,2	85	30,6	173	62,2	5,251	,259
	Köy	0	0	6	9,2	28	43,1	31	47,7		
	Kasaba	0	0	4	5,9	25	36,8	39	57,4		
Fındık	Şehir Merkezi	10	3,6	21	7,6	51	18,3	196	70,5	2,589	,863
	Köy	2	3,1	6	9,2	13	20,0	44	67,7		
	Kasaba	2	2,9	3	4,4	17	25,0	46	67,6		
Ceviz	Şehir Merkezi	0	0	27	9,7	72	25,9	179	64,4	1,025	,906
	Köy	0	0	8	12,3	17	26,2	40	61,5		
	Kasaba	0	0	8	11,8	20	29,4	40	58,8		
Maydanoz	Şehir Merkezi	0	0	18	6,5	48	17,3	212	76,3	15,470	,003**
	Köy	0	0	3	4,6	22	33,8	40	61,5		
	Kasaba	0	0	8	11,8	21	30,9	39	57,4		
Kekik	Şehir Merkezi	0	0	15	5,4	40	14,4	223	80,2	13,256	,008**
	Köy	0	0	1	1,5	18	27,7	46	70,8		
	Kasaba	0	0	9	13,2	11	16,2	48	70,6		
Nane	Şehir Merkezi	0	0	24	8,6	73	26,3	181	65,1	5,721	,221
	Köy	0	0	4	6,2	25	38,5	36	55,4		
	Kasaba	0	0	9	13,2	19	27,9	40	58,8		
Dereotu	Şehir Merkezi	0	0	36	12,9	82	29,5	160	57,6	2,597	,627
	Köy	0	0	11	16,9	23	35,4	31	47,7		
	Kasaba	0	0	11	16,2	22	32,4	35	51,5		
İhlamur	Şehir Merkezi	0	0	44	15,8	129	46,4	105	37,8	,648	,958
	Köy	0	0	12	18,5	31	47,7	22	33,8		
	Kasaba	0	0	11	16,2	30	44,1	27	39,7		
Haşhaş	Şehir Merkezi	0	0	0	0	36	12,9	242	87,1	15,099	,001**
	Köy	0	0	0	0	14	21,5	51	78,5		
	Kasaba	0	0	0	0	22	32,4	46	67,6		
Mantar	Şehir Merkezi	0	0	22	7,9	34	12,2	222	79,9	3,090	,543
	Köy	0	0	7	10,8	11	16,9	47	72,3		
	Kasaba	0	0	4	5,9	12	17,6	52	76,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 70'te yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar'da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “bulgur, bamya, salça, kayısı, maydanoz, kekik, haşhaş” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar'da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle “bulgur, bamya, kayısı, maydanoz, kekik ve haşhaş” en çok kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından, “salça” köyde ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 71. Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Et	2 ve altı	0	0	1	3,3	1	3,3	28	93,3	7,478	,479
	3-4	9	4,7	4	2,1	4	2,1	174	91,1		
	5-6	5	3,3	3	2,0	4	2,6	141	92,2		
	7 ve üzeri	1	2,7	2	5,4	3	8,1	31	83,8		
Pastırma	2 ve altı	0	0	1	3,3	0	0	29	96,7	9,345	,015**
	3-4	0	0	7	3,7	0	0	184	96,3		
	5-6	0	0	1	0,7	0	0	152	99,3		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	0	0	33	89,2		
Sucuk	2 ve altı	0	0	1	3,3	1	3,3	28	93,3	7,089	,255
	3-4	0	0	24	12,6	3	1,6	164	85,9		
	5-6	0	0	16	10,5	1	0,7	136	88,9		
	7 ve üzeri	0	0	7	18,9	1	2,7	29	78,4		
Kümes Hayvanı	2 ve altı	0	0	1	3,3	2	6,7	27	90,0	5,201	,397
	3-4	0	0	4	2,1	3	1,6	184	96,3		
	5-6	0	0	3	2,0	2	1,3	148	96,7		
	7 ve üzeri	0	0	1	2,7	1	2,7	35	94,6		
Balık	2 ve altı	0	0	1	3,3	2	6,7	27	90,0	14,920	,009**
	3-4	0	0	7	3,7	5	2,6	179	93,7		
	5-6	0	0	2	1,3	1	0,7	150	98,0		
	7 ve üzeri	0	0	5	13,5	1	2,7	31	83,8		
Nişasta	2 ve altı	0	0	0	0	3	10,0	27	90,0	7,149	,251
	3-4	0	0	3	1,6	12	6,3	176	92,1		
	5-6	0	0	0	0	20	13,1	133	86,9		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	3	8,1	34	91,9		
Bulgur	2 ve altı	0	0	0	0	1	3,3	29	96,7	15,585	,007**
	3-4	0	0	3	1,6	26	13,6	162	84,8		
	5-6	0	0	0	0	37	24,2	116	75,8		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	10	27,0	27	73,0		
Göce	2 ve altı	0	0	0	0	5	16,7	25	83,3	11,432	,053
	3-4	0	0	7	3,7	21	11,0	163	85,3		
	5-6	0	0	1	0,7	29	19,0	123	80,4		
	7 ve üzeri	0	0	1	2,7	10	27,0	26	70,3		
Börülce	2 ve altı	0	0	0	0	5	16,7	25	83,3	5,964	,499
	3-4	0	0	1	0,5	19	9,9	171	89,5		
	5-6	0	0	0	0	24	15,7	129	84,3		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	5	13,5	32	86,5		
Kuru Fasulye	2 ve altı	0	0	0	0	5	16,7	25	83,3	10,553	,079
	3-4	0	0	7	3,7	42	22,0	142	74,3		
	5-6	0	0	3	2,0	49	32,0	101	66,0		
	7 ve üzeri	0	0	3	8,1	6	16,2	28	75,7		
Nohut	2 ve altı	0	0	0	0	5	16,7	25	83,3	2,142	,537
	3-4	0	0	0	0	18	9,4	173	90,6		
	5-6	0	0	0	0	18	11,8	135	88,2		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	5	13,5	32	86,5		
Mercimek	2 ve altı	0	0	0	0	4	13,3	26	86,7	6,412	,332
	3-4	0	0	1	0,5	10	5,2	180	94,2		
	5-6	0	0	1	0,7	7	4,6	145	94,8		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	4	10,8	33	89,2		
Makarna	2 ve altı	2	6,7	1	3,3	1	3,3	26	86,7	10,952	,220
	3-4	4	2,1	8	4,2	17	8,9	162	84,8		
	5-6	7	4,6	7	4,6	14	9,2	125	81,7		
	7 ve üzeri	5	13,5	2	5,4	4	10,8	26	70,3		

Tablo 71. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Şehriye	2 ve altı	1	3,3	4	13,3	2	6,7	23	76,7	9,190	,420
	3-4	6	3,1	9	4,7	31	16,2	145	75,9		
	5-6	5	3,3	8	5,2	32	20,9	108	70,6		
	7 ve üzeri	2	5,4	4	10,8	7	18,9	24	64,9		
Kuskus	2 ve altı	0	0	2	6,7	3	10,0	25	83,3	6,702	,606
	3-4	7	3,7	7	3,7	14	7,3	163	85,3		
	5-6	3	2,0	5	3,3	19	12,4	126	82,4		
	7 ve üzeri	0	0	1	2,7	6	16,2	30	81,1		
Mantı	2 ve altı	8	26,7	2	6,7	4	13,3	16	53,3	8,255	,509
	3-4	40	20,9	12	6,3	14	7,3	125	65,4		
	5-6	38	24,8	9	5,9	18	11,8	88	57,5		
	7 ve üzeri	14	37,8	2	5,4	3	8,1	18	48,6		
Erişte	2 ve altı	6	20,0	2	6,7	3	10,0	19	63,3	26,330	,002**
	3-4	32	16,8	22	11,5	52	27,2	85	44,5		
	5-6	39	25,5	19	12,4	44	28,8	51	33,3		
	7 ve üzeri	17	45,9	3	8,1	5	13,5	12	32,4		
Şepit	2 ve altı	12	40,0	0	0	0	0	18	60,0	5,607	,132
	3-4	71	37,2	0	0	0	0	120	62,8		
	5-6	74	48,4	0	0	0	0	79	51,6		
	7 ve üzeri	19	51,4	0	0	0	0	18	48,6		
Kavurga	2 ve altı	6	20,0	0	0	0	0	24	80,0	5,674	,122
	3-4	17	8,9	0	0	0	0	174	91,1		
	5-6	20	13,1	0	0	0	0	133	86,9		
	7 ve üzeri	7	18,9	0	0	0	0	30	81,1		
Göce Tarhanası	2 ve altı	0	0	7	23,3	7	23,3	16	53,3	12,986	,043**
	3-4	0	0	28	14,7	63	33,0	100	52,4		
	5-6	0	0	23	15,0	67	43,8	63	41,2		
	7 ve üzeri	0	0	6	16,2	20	54,1	11	29,7		
Domates	2 ve altı	0	0	4	13,3	18	60,0	8	26,7	12,400	,054
	3-4	0	0	13	6,8	130	68,1	48	25,1		
	5-6	0	0	11	7,2	119	77,8	23	15,0		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	20	54,1	13	35,1		
Biber	2 ve altı	0	0	3	10,0	19	63,3	8	26,7	14,704	,017**
	3-4	0	0	15	7,9	142	74,3	34	17,8		
	5-6	0	0	13	8,5	129	84,3	11	7,2		
	7 ve üzeri	0	0	3	8,1	26	70,3	8	21,6		
Patlıcan	2 ve altı	0	0	3	10,0	19	63,3	8	26,7	13,256	,032**
	3-4	0	0	14	7,3	143	74,9	34	17,8		
	5-6	0	0	14	9,2	127	83,0	12	7,8		
	7 ve üzeri	0	0	3	8,1	26	70,3	8	21,6		
Fasulye	2 ve altı	0	0	4	13,3	16	53,3	10	33,3	13,569	,035**
	3-4	0	0	22	11,5	120	62,8	49	25,7		
	5-6	0	0	18	11,8	112	73,2	23	15,0		
	7 ve üzeri	0	0	2	5,4	21	56,8	14	37,8		
Kabak	2 ve altı	0	0	3	10,0	16	53,3	11	36,7	12,185	,058
	3-4	0	0	15	7,9	103	53,9	73	38,2		
	5-6	0	0	12	7,8	105	68,6	36	23,5		
	7 ve üzeri	0	0	2	5,4	18	48,6	17	45,9		
Uzun Kabak	2 ve altı	0	0	3	10,0	15	50,0	12	40,0	15,796	,015**
	3-4	0	0	13	6,8	99	51,8	79	41,4		
	5-6	0	0	12	7,8	105	68,6	36	23,5		
	7 ve üzeri	0	0	1	2,7	19	51,4	17	45,9		
Bamya	2 ve altı	0	0	4	13,3	13	43,3	13	43,3	9,133	,166
	3-4	0	0	14	7,3	87	45,5	90	47,1		
	5-6	0	0	17	11,1	84	54,9	52	34,0		
	7 ve üzeri	0	0	1	2,7	19	51,4	17	45,9		

Tablo 71. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Bezelye	2 ve altı	0	0	4	13,3	4	13,3	22	73,3	6,466	,373
	3-4	0	0	13	6,8	47	24,6	131	68,6		
	5-6	0	0	12	7,8	47	30,7	94	61,4		
	7 ve üzeri	0	0	2	5,4	8	21,6	27	73,0		
Salça	2 ve altı	0	0	0	0	10	33,3	20	66,7	12,930	,166
	3-4	5	2,6	5	2,6	45	23,6	136	71,2		
	5-6	6	3,9	7	4,6	45	29,4	95	62,1		
	7 ve üzeri	4	10,8	1	2,7	12	32,4	20	54,1		
Elma	2 ve altı	0	0	3	10,0	10	33,3	17	56,7	5,726	,767
	3-4	4	2,1	10	5,2	57	29,8	120	62,8		
	5-6	2	1,3	10	6,5	35	22,9	106	69,3		
	7 ve üzeri	0	0	3	8,1	9	24,3	25	67,6		
Erik	2 ve altı	0	0	5	16,7	8	26,7	17	56,7	12,822	,171
	3-4	5	2,6	11	5,8	54	28,3	121	63,4		
	5-6	2	1,3	11	7,2	42	27,5	98	64,1		
	7 ve üzeri	3	8,1	1	2,7	8	21,6	25	67,6		
Armut	2 ve altı	0	0	4	13,3	8	26,7	18	60,0	12,206	,202
	3-4	5	2,6	10	5,2	41	21,5	135	70,7		
	5-6	3	2,0	11	7,2	31	20,3	108	70,6		
	7 ve üzeri	0	0	6	16,2	3	8,1	28	75,7		
Ayva	2 ve altı	0	0	3	10,0	9	30,0	18	60,0	11,545	,186
	3-4	2	1,0	10	5,2	43	22,5	136	71,2		
	5-6	2	1,3	10	6,5	37	24,2	104	68,0		
	7 ve üzeri	0	0	6	16,2	3	8,1	28	75,7		
Vişne	2 ve altı	0	0	3	10,0	7	23,3	20	66,7	7,994	,535
	3-4	5	2,6	8	4,2	53	27,7	125	65,4		
	5-6	1	0,7	10	6,5	47	30,7	95	62,1		
	7 ve üzeri	2	5,4	2	5,4	8	21,6	25	67,6		
Kiraz	2 ve altı	0	0	3	10,0	5	16,7	22	73,3	12,614	,131
	3-4	5	2,6	6	3,1	38	19,9	142	74,3		
	5-6	1	0,7	9	5,9	35	22,9	108	70,6		
	7 ve üzeri	0	0	6	16,2	5	13,5	26	70,3		
İncir	2 ve altı	1	3,3	1	3,3	7	23,3	21	70,0	8,562	,479
	3-4	3	1,6	8	4,2	48	25,1	132	69,1		
	5-6	1	0,7	11	7,2	40	26,1	101	66,0		
	7 ve üzeri	2	5,4	4	10,8	7	18,9	24	64,9		
Üzüm	2 ve altı	1	3,3	1	3,3	8	26,7	20	66,7	5,710	,734
	3-4	3	1,6	8	4,2	42	22,0	138	72,3		
	5-6	1	0,7	10	6,5	41	26,8	101	66,0		
	7 ve üzeri	0	0	3	8,1	10	27,0	24	64,9		
Portakal	2 ve altı	0	0	5	16,7	5	16,7	20	66,7	9,960	,289
	3-4	4	2,1	6	3,1	33	17,3	148	77,5		
	5-6	2	1,3	10	6,5	23	15,0	118	77,1		
	7 ve üzeri	1	2,7	3	8,1	6	16,2	27	73,0		
Kayısı	2 ve altı	0	0	3	10,0	7	23,3	20	66,7	4,925	,841
	3-4	7	3,7	11	5,8	63	33,0	110	57,6		
	5-6	3	2,0	11	7,2	53	34,6	86	56,2		
	7 ve üzeri	2	5,4	3	8,1	12	32,4	20	54,1		
Dut	2 ve altı	1	3,3	3	10,0	8	26,7	18	60,0	11,858	,221
	3-4	4	2,1	13	6,8	47	24,6	127	66,5		
	5-6	0	0	10	6,5	39	25,5	104	68,0		
	7 ve üzeri	3	8,1	3	8,1	7	18,9	24	64,9		
Badem	2 ve altı	2	6,7	1	3,3	7	23,3	20	66,7	12,538	,185
	3-4	5	2,6	11	5,8	50	26,2	125	65,4		
	5-6	0	0	12	7,8	35	22,9	106	69,3		
	7 ve üzeri	2	5,4	5	13,5	7	18,9	23	62,2		

Tablo 71. (Devam) Kurutma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Kuruturum						Kurutmam		Ki-Kare	P
		Fırında/ Ateşte		Gölgede		Güneşte					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Mısır	2 ve altı	0	0	2	6,7	10	33,3	18	60,0	1,892	,929
	3-4	0	0	13	6,8	60	31,4	118	61,8		
	5-6	0	0	11	7,2	56	36,6	86	56,2		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	12	32,4	21	56,8		
Fındık	2 ve altı	1	3,3	2	6,7	6	20,0	21	70,0	8,294	,462
	3-4	6	3,1	14	7,3	41	21,5	130	68,1		
	5-6	3	2,0	10	6,5	27	17,6	113	73,9		
	7 ve üzeri	4	10,8	4	10,8	7	18,9	22	59,5		
Ceviz	2 ve altı	0	0	4	13,3	4	13,3	22	73,3	7,133	,309
	3-4	0	0	18	9,4	57	29,8	116	60,7		
	5-6	0	0	14	9,2	39	25,5	100	65,4		
	7 ve üzeri	0	0	7	18,9	9	24,3	21	56,8		
Maydanoz	2 ve altı	0	0	5	16,7	9	30,0	16	53,3	13,192	,040**
	3-4	0	0	12	6,3	38	19,9	141	73,8		
	5-6	0	0	8	5,2	31	20,3	114	74,5		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	13	35,1	20	54,1		
Kekik	2 ve altı	0	0	2	6,7	5	16,7	23	76,7	3,527	,740
	3-4	0	0	13	6,8	30	15,7	148	77,5		
	5-6	0	0	6	3,9	29	19,0	118	77,1		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	5	13,5	28	75,7		
Nane	2 ve altı	0	0	3	10,0	9	30,0	18	60,0	5,743	,453
	3-4	0	0	16	8,4	53	27,7	122	63,9		
	5-6	0	0	12	7,8	41	26,8	100	65,4		
	7 ve üzeri	0	0	6	16,2	14	37,8	17	45,9		
Dereotu	2 ve altı	0	0	4	13,3	9	30,0	17	56,7	8,323	,215
	3-4	0	0	25	13,1	53	27,7	113	59,2		
	5-6	0	0	19	12,4	53	34,6	81	52,9		
	7 ve üzeri	0	0	10	27,0	12	32,4	15	40,5		
Ihlamur	2 ve altı	0	0	4	13,3	12	40,0	14	46,7	3,787	,705
	3-4	0	0	34	17,8	82	42,9	75	39,3		
	5-6	0	0	23	15,0	79	51,6	51	33,3		
	7 ve üzeri	0	0	6	16,2	17	45,9	14	37,8		
Haşhaş	2 ve altı	0	0	0	0	4	13,3	26	86,7	1,644	,649
	3-4	0	0	0	0	30	15,7	161	84,3		
	5-6	0	0	0	0	31	20,3	122	79,7		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	7	18,9	30	81,1		
Mantar	2 ve altı	0	0	2	6,7	2	6,7	26	86,7	9,903	,113
	3-4	0	0	14	7,3	22	11,5	155	81,2		
	5-6	0	0	10	6,5	28	18,3	115	75,2		
	7 ve üzeri	0	0	7	18,9	5	13,5	25	67,6		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 71’de yer alan kurutma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “pastırma, balık, bulgur, erişte, göce tarhanası, biber, patlıcan, fasulye, uzun kabak, maydanoz” gıdalarını kurutma yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kurutma yöntemiyle “pastırma, balık, bulgur, erişte, göce tarhanası” 7 ve üzeri bireyden oluşan aileler tarafından, “biber, patlıcan, fasulye, uzun kabak” 5-6 bireyden

oluşan aileler tarafından, “maydanoz” 2 ve altı bireyden oluşan aileler tarafından saklanmaktadır.

Tablo 72. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Kadın	0	0	279	100,0	-	-
	Erkek	0	0	132	100,0		
Kümes Hayvanı	Kadın	0	0	279	100,0	-	-
	Erkek	0	0	132	100,0		
Balık	Kadın	3	1,1	276	98,9	,144	,658
	Erkek	1	0,8	131	99,2		
Tahıl	Kadın	0	0	279	100,0	8,538	,010**
	Erkek	4	3,0	128	97,0		
Peynir	Kadın	2	0,7	277	99,3	1,805	,333
	Erkek	3	2,3	129	97,7		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 72’de yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda tahılları tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalardan “tahıl” erkek katılımcılar tarafından kadın katılımcılara göre daha fazla tütsülenmektedir.

Tablo 73. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	Evli	0	0	182	100,0	-	-
	Bekar	0	0	229	100,0		
Kümes Hayvanı	Evli	0	0	182	100,0	-	-
	Bekar	0	0	229	100,0		
Balık	Evli	1	0,5	181	99,5	,609	,633
	Bekar	3	1,3	226	98,7		
Tahıl	Evli	2	1,1	180	98,9	,054	1,000
	Bekar	2	0,9	227	99,1		
Peynir	Evli	0	0	182	100,0	4,023	,069
	Bekar	5	2,2	224	97,8		

Tablo 73’te yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 74. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaş Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	17 ve altı	0	0	42	100,0	-	-
	18-29	0	0	208	100,0		
	30-45	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		
Kümes Hayvanı	17 ve altı	0	0	42	100,0	-	-
	18-29	0	0	208	100,0		
	30-45	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		
Balık	17 ve altı	1	2,4	41	97,6	1,665	,650
	18-29	2	1,0	206	99,0		
	30-45	1	0,9	108	99,1		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		
Tahıl	17 ve altı	0	0	42	100,0	2,191	,500
	18-29	4	1,9	204	98,1		
	30-45	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		
Peynir	17 ve altı	0	0	42	100,0	2,910	,296
	18-29	5	2,4	203	97,6		
	30-45	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		

Tablo 74’te yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 75. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	İlköğretim	0	0	55	100,0	-	-
	Lise	0	0	139	100,0		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	0	0	131	100,0		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Kümes Hayvanı	İlköğretim	0	0	55	100,0	-	-
	Lise	0	0	139	100,0		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	0	0	131	100,0		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Balık	İlköğretim	0	0	55	100,0	1,416	1,000
	Lise	2	1,4	137	98,6		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	2	1,5	129	98,5		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Tahıl	İlköğretim	0	0	55	100,0	2,122	,637
	Lise	3	2,2	136	97,8		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	1	0,8	130	99,2		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Peynir	İlköğretim	0	0	55	100,0	2,985	,539
	Lise	4	2,9	135	97,1		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	1	0,8	130	99,2		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		

Tablo 75’te yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 76. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	Özel Sektör	0	0	97	100,0	-	-
	Kamu Çalışanı	0	0	66	100,0		
	Ev Hanımı	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	59	100,0		
	Çalışmıyor	0	0	96	100,0		
Kümes Hayvanı	Özel Sektör	0	0	97	100,0	-	-
	Kamu Çalışanı	0	0	66	100,0		
	Ev Hanımı	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	59	100,0		
	Çalışmıyor	0	0	96	100,0		
Balık	Özel Sektör	0	0	97	100,0	3,549	,598
	Kamu Çalışanı	0	0	66	100,0		
	Ev Hanımı	1	1,3	74	98,7		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	1	1,7	58	98,3		
	Çalışmıyor	2	2,1	94	97,9		
Tahıl	Özel Sektör	2	2,1	95	97,9	2,789	,838
	Kamu Çalışanı	1	1,5	65	98,5		
	Ev Hanımı	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	59	100,0		
	Çalışmıyor	1	1,0	95	99,0		
Peynir	Özel Sektör	0	0	97	100,0	9,818	,007**
	Kamu Çalışanı	0	0	66	100,0		
	Ev Hanımı	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	2	11,1	16	88,9		
	Öğrenci	1	1,7	58	98,3		
	Çalışmıyor	2	2,1	94	97,9		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 76’da yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda peyniri tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle “peynir” en çok serbest meslek sahibi katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 77. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	0-2000 TL	0	0	177	100,0	-	-
	2001-3000 TL	0	0	81	100,0		
	3001-4000 TL	0	0	58	100,0		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		
Kümes Hayvanı	0-2000 TL	0	0	177	100,0	-	-
	2001-3000 TL	0	0	81	100,0		
	3001-4000 TL	0	0	58	100,0		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		
Balık	0-2000 TL	3	1,7	174	98,3	2,251	,655
	2001-3000 TL	0	0	81	100,0		
	3001-4000 TL	1	1,7	57	98,3		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		
Tahıl	0-2000 TL	1	0,6	176	99,4	6,784	,066
	2001-3000 TL	0	0	81	100,0		
	3001-4000 TL	3	5,2	55	94,8		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		
Peynir	0-2000 TL	3	1,7	174	98,3	3,467	,330
	2001-3000 TL	0	0	81	100,0		
	3001-4000 TL	2	3,4	56	96,6		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		

Tablo 77’de yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 78. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	1-5 yıl	0	0	42	100,0	-	-
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	0	0	159	100,0		
	25 yıldan fazla	0	0	164	100,0		
Kümes Hayvanı	1-5 yıl	0	0	42	100,0	-	-
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	0	0	159	100,0		
	25 yıldan fazla	0	0	164	100,0		
Balık	1-5 yıl	0	0	42	100,0	1,878	,759
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	3	1,9	156	98,1		
	25 yıldan fazla	1	0,6	163	99,4		

Tablo 78. (Devam) Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Tahıl	1-5 yıl	1	2,4	41	97,6	2,256	,667
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	1	0,6	158	99,4		
	25 yıldan fazla	2	1,2	162	98,8		
Peynir	1-5 yıl	0	0	42	100,0	5,799	,156
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	5	3,1	154	96,9		
	25 yıldan fazla	0	0	164	100,0		

Tablo 78’de yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 79. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yeri Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Şehir Merkezi	0	0	278	100,0	-	-
	Köy	0	0	65	100,0		
	Kasaba	0	0	68	100,0		
Kümes Hayvanı	Şehir Merkezi	0	0	278	100,0	-	-
	Köy	0	0	65	100,0		
	Kasaba	0	0	68	100,0		
Balık	Şehir Merkezi	3	1,1	275	98,9	,769	,792
	Köy	0	0	65	100,0		
	Kasaba	1	1,5	67	98,5		
Tahıl	Şehir Merkezi	2	0,7	276	99,3	2,972	,170
	Köy	2	3,1	63	96,9		
	Kasaba	0	0	68	100,0		
Peynir	Şehir Merkezi	1	0,4	277	99,6	6,663	,016**
	Köy	3	4,6	62	95,4		
	Kasaba	1	1,5	67	98,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 79’da yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda peyniri tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle “peynir” en çok köyde ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 80. Tütsüleme (Dumanlama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Tütsülerim		Tütsülemem		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	2 ve altı	0	0	30	100,0	-	-
	3-4	0	0	191	100,0		
	5-6	0	0	153	100,0		
	7 ve üzeri	0	0	37	100,0		
Kümes Hayvanı	2 ve altı	0	0	30	100,0	-	-
	3-4	0	0	191	100,0		
	5-6	0	0	153	100,0		
	7 ve üzeri	0	0	37	100,0		
Balık	2 ve altı	0	0	30	100,0	5,091	,151
	3-4	0	0	191	100,0		
	5-6	4	2,6	149	97,4		
	7 ve üzeri	0	0	37	100,0		
Tahıl	2 ve altı	0	0	30	100,0	5,118	,132
	3-4	0	0	191	100,0		
	5-6	3	2,0	150	98,0		
	7 ve üzeri	1	2,7	36	97,3		
Peynir	2 ve altı	0	0	30	100,0	6,135	,073
	3-4	3	1,6	188	98,4		
	5-6	0	0	153	100,0		
	7 ve üzeri	2	5,4	35	94,6		

Tablo 80’de yer alan tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 81. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Et	Kadın	0	0	17	6,1	262	93,9	7,725	,005**
	Erkek	0	0	19	14,4	113	85,6		
Kümes Hayvanı	Kadın	0	0	7	2,5	272	97,5	13,867	,000**
	Erkek	0	0	15	11,4	117	88,6		
Balık	Kadın	0	0	4	1,4	275	98,6	10,274	,003**
	Erkek	0	0	10	7,6	122	92,4		
Peynir	Kadın	153	54,8	37	13,3	89	31,9	,382	,826
	Erkek	70	53,0	16	12,1	46	34,8		
Yoğurt	Kadın	0	0	73	26,2	206	738	1,818	,178
	Erkek	0	0	43	32,6	89	67,4		
Tereyağı	Kadın	0	0	75	26,9	204	73,1	4,414	,036**
	Erkek	0	0	23	17,4	109	82,6		
Asma Yaprağı	Kadın	128	45,9	9	3,2	142	50,9	8,161	,017**
	Erkek	44	33,3	10	7,6	78	59,1		
Zeytin	Kadın	99	35,5	18	6,5	162	58,1	19,692	,000**
	Erkek	21	15,9	5	3,8	106	80,3		
Lahana (turşu)	Kadın	230	82,4	1	0,4	48	17,2	3,543	,188
	Erkek	99	75,0	1	0,8	32	24,2		
Biber (turşu)	Kadın	237	84,9	0	0	42	15,1	2,999	,083
	Erkek	103	78,0	0	0	29	22,0		
Acur (turşu)	Kadın	221	79,2	0	0	58	20,8	1,273	,259
	Erkek	98	74,2	0	0	34	25,8		
Hıyar (turşu)	Kadın	235	84,2	0	0	44	15,8	1,376	,241
	Erkek	105	79,5	0	0	27	20,5		

Tablo 81. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Domates (turşu)	Kadın	207	74,2	0	0	72	25,8	,406	,524
	Erkek	94	71,2	0	0	38	28,8		
Havuç (turşu)	Kadın	211	75,6	0	0	68	24,4	,630	,427
	Erkek	95	72,0	0	0	37	28,0		
Patlıcan (turşu)	Kadın	152	54,5	0	0	127	45,5	,076	,783
	Erkek	70	53,0	0	0	62	47,0		
Taze Fasulye (turşu)	Kadın	174	62,4	0	0	105	37,6	,613	,434
	Erkek	77	58,3	0	0	55	41,7		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 81’de yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, kümes hayvanı, balık, tereyağı, asma yaprağı, zeytin” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tuzlama yöntemiyle saklanan “et, kümes hayvanı ve balık” erkek katılımcılardan tarafından kuru tuzlama yapılırken “tereyağı, asma yaprağı ve zeytin” en fazla kadın katılımcılar tarafından tuzlanarak saklanmaktadır.

Tablo 82. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama		F	%		
		F	%	F	%				
Et	Evli	0	0	10	5,5	172	94,5	4,356	,037**
	Bekar	0	0	26	11,4	203	88,6		
Kümes Hayvanı	Evli	0	0	5	2,7	177	97,3	4,377	,036**
	Bekar	0	0	17	7,4	212	92,6		
Balık	Evli	0	0	3	1,6	179	98,4	3,068	,080
	Bekar	0	0	11	4,8	218	95,2		
Peynir	Evli	99	54,4	19	10,4	64	35,2	2,063	,356
	Bekar	124	54,1	34	14,8	71	31,0		
Yoğurt	Evli	0	0	46	25,3	136	74,7	1,402	,236
	Bekar	0	0	70	30,6	159	69,4		
Tereyağı	Evli	0	0	49	26,9	133	73,1	1,705	,192
	Bekar	0	0	49	21,4	180	78,6		
Asma Yaprığı	Evli	86	47,3	6	3,3	90	49,5	4,536	,104
	Bekar	86	37,6	13	5,7	130	56,8		
Zeytin	Evli	71	39,0	10	5,5	101	55,5	15,506	,000**
	Bekar	49	21,4	13	5,7	167	72,9		
Lahana (turşu)	Evli	152	83,5	0	0	30	16,5	3,173	,153
	Bekar	177	77,3	2	0,9	50	21,8		
Biber (turşu)	Evli	0	0	158	86,8	24	13,2	3,820	,051
	Bekar	0	0	182	79,5	47	20,5		
Acur (turşu)	Evli	0	0	148	81,3	34	18,7	2,578	,108
	Bekar	0	0	171	74,7	58	25,3		
Hıyar (turşu)	Evli	0	0	158	86,8	24	13,2	3,820	,051
	Bekar	0	0	182	79,5	47	20,5		
Domates (turşu)	Evli	0	0	143	78,6	39	21,4	4,744	,029**
	Bekar	0	0	158	69,0	71	31,0		
Havuç (turşu)	Evli	0	0	143	78,6	39	21,4	2,913	,088
	Bekar	0	0	163	71,2	66	28,8		

Tablo 82. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Patlıcan (turşu)	Evli	0	0	100	54,9	82	45,1	,114	,736
	Bekar	0	0	122	53,3	107	46,7		
Taze Fasulye (turşu)	Evli	0	0	113	62,1	69	37,9	,142	,706
	Bekar	0	0	138	60,3	91	39,7		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 82’de yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, kümes hayvanı, zeytin, domates turşusu” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tuzlama yöntemiyle saklanan “et ve kümes hayvanı” en çok bekar katılımcılar tarafından saklanırken “zeytin ve domates turşusu” ise evli katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 83. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Et	17 ve altı	0	0	4	9,5	38	90,5	4,338	,218
	18-29	0	0	20	9,6	188	90,4		
	30-45	0	0	5	4,6	104	95,4		
	46 ve üzeri	0	0	7	13,5	45	86,5		
Kümes Hayvanı	17 ve altı	0	0	1	2,4	41	97,6	5,350	,122
	18-29	0	0	16	7,7	192	92,3		
	30-45	0	0	2	1,8	107	98,2		
	46 ve üzeri	0	0	3	5,8	49	94,2		
Balık	17 ve altı	0	0	2	4,8	40	95,2	6,722	,051
	18-29	0	0	10	4,8	198	95,2		
	30-45	0	0	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	2	3,8	50	96,2		
Peynir	17 ve altı	22	52,4	8	19,0	12	28,6	6,584	,361
	18-29	112	53,8	32	15,4	64	30,8		
	30-45	61	56,0	8	7,3	40	36,7		
	46 ve üzeri	28	53,8	5	9,6	19	36,5		
Yoğurt	17 ve altı	0	0	15	35,7	27	64,3	2,715	,438
	18-29	0	0	62	29,8	146	70,2		
	30-45	0	0	26	23,9	83	76,1		
	46 ve üzeri	0	0	13	25,0	39	75,0		
Tereyağı	17 ve altı	0	0	11	26,2	31	73,8	3,486	,323
	18-29	0	0	42	20,2	166	79,8		
	30-45	0	0	29	26,6	80	73,4		
	46 ve üzeri	0	0	16	30,8	36	69,2		
Asma Yaprağı	17 ve altı	18	42,9	3	7,1	21	50,0	16,696	,010**
	18-29	71	34,1	10	4,8	127	61,1		
	30-45	51	46,8	3	2,8	55	50,5		
	46 ve üzeri	32	61,5	3	5,8	17	32,7		

Tablo 83. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Zeytin	17 ve altı	9	21,4	2	4,8	31	73,8	33,927	,000**
	18-29	39	18,8	12	5,8	157	75,5		
	30-45	47	43,1	8	7,3	54	49,5		
	46 ve üzeri	25	48,1	1	1,9	26	50,0		
Lahana (turşu)	17 ve altı	28	66,7	2	4,8	12	28,6	11,844	,034**
	18-29	167	80,3	0	0	41	19,7		
	30-45	89	81,7	0	0	20	18,3		
	46 ve üzeri	45	86,5	0	0	7	13,5		
Biber (turşu)	17 ve altı	31	73,8	0	0	11	26,2	6,579	,087
	18-29	167	80,3	0	0	41	19,7		
	30-45	96	88,1	0	0	13	11,9		
	46 ve üzeri	46	88,5	0	0	6	11,5		
Acur (turşu)	17 ve altı	31	73,8	0	0	11	26,2	3,986	,263
	18-29	155	74,5	0	0	53	25,5		
	30-45	89	81,7	0	0	20	18,3		
	46 ve üzeri	44	84,6	0	0	8	15,4		
Hıyar (turşu)	17 ve altı	31	73,8	0	0	11	26,2	5,969	,113
	18-29	168	80,8	0	0	40	19,2		
	30-45	94	86,2	0	0	15	13,8		
	46 ve üzeri	47	90,4	0	0	5	9,6		
Domates (turşu)	17 ve altı	24	57,1	0	0	18	42,9	13,011	,005**
	18-29	146	70,2	0	0	62	29,8		
	30-45	86	78,9	0	0	23	21,1		
	46 ve üzeri	45	86,5	0	0	7	13,5		
Havuç (turşu)	17 ve altı	27	64,3	0	0	15	35,7	4,294	,231
	18-29	152	73,1	0	0	56	26,9		
	30-45	85	78,0	0	0	24	22,0		
	46 ve üzeri	42	80,8	0	0	10	19,2		
Patlıcan (turşu)	17 ve altı	20	47,6	0	0	22	52,4	1,334	,721
	18-29	116	55,8	0	0	92	44,2		
	30-45	60	55,0	0	0	49	45,0		
	46 ve üzeri	26	50,0	0	0	26	50,0		
Taze Fasulye (turşu)	17 ve altı	22	52,4	0	0	20	47,6	4,092	,252
	18-29	128	61,5	0	0	80	38,5		
	30-45	73	67,0	0	0	36	33,0		
	46 ve üzeri	28	53,8	0	0	24	46,2		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 83'te yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “asma yaprağı, zeytin, lahana turşusu, domates turşusu” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tuzlama yöntemiyle “asma yaprağı, zeytin, lahana turşusu ve domates turşusu” hazırlama durumu katılımcıların yaşları arttıkça artmaktadır.

Tablo 84. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Et	İlköğretim	0	0	8	14,5	47	85,5	11,974	,018**
	Lise	0	0	11	7,9	128	92,1		
	Ön Lisans	0	0	3	4,9	58	95,1		
	Lisans	0	0	8	6,1	123	93,9		
	Lisansüstü	0	0	6	24,0	19	76,0		
Kümes Hayvanı	İlköğretim	0	0	4	7,3	51	92,7	9,639	,031**
	Lise	0	0	7	5,0	132	95,0		
	Ön Lisans	0	0	2	3,3	59	96,7		
	Lisans	0	0	4	3,1	127	96,9		
	Lisansüstü	0	0	5	20,0	20	80,0		
Balık	İlköğretim	0	0	2	3,6	53	96,4	4,972	,229
	Lise	0	0	4	2,9	135	97,1		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	60	98,4		
	Lisans	0	0	4	3,1	127	96,9		
	Lisansüstü	0	0	3	12,0	22	88,0		
Peynir	İlköğretim	36	65,5	8	14,5	11	20,0	7,677	,466
	Lise	71	51,1	19	13,7	49	35,3		
	Ön Lisans	37	60,7	5	8,2	19	31,1		
	Lisans	68	51,9	17	13,0	46	35,1		
	Lisansüstü	11	44,0	4	16,0	10	40,0		
Yoğurt	İlköğretim	0	0	18	32,7	37	67,3	,813	,937
	Lise	0	0	37	26,6	102	73,4		
	Ön Lisans	0	0	18	29,5	43	70,5		
	Lisans	0	0	36	27,5	95	72,5		
	Lisansüstü	0	0	7	28,0	18	72,0		
Tereyağı	İlköğretim	0	0	23	41,8	32	58,2	11,725	,020**
	Lise	0	0	30	21,6	109	78,4		
	Ön Lisans	0	0	11	18,0	50	82,0		
	Lisans	0	0	29	22,1	102	77,9		
	Lisansüstü	0	0	5	20,0	20	80,0		
Asma Yaprağı	İlköğretim	42	76,4	2	3,6	11	20,0	42,044	,001**
	Lise	57	41,0	9	6,5	73	52,5		
	Ön Lisans	23	37,7	1	1,6	37	60,7		
	Lisans	47	35,9	5	3,8	79	60,3		
	Lisansüstü	3	12,0	2	8,0	20	80,0		
Zeytin	İlköğretim	36	65,5	3	5,5	16	29,1	48,119	,001**
	Lise	36	25,9	8	5,8	95	68,3		
	Ön Lisans	18	29,5	5	8,2	38	62,3		
	Lisans	28	21,4	5	3,8	98	74,8		
	Lisansüstü	2	8,0	2	8,0	21	84,0		
Lahana (turşu)	İlköğretim	50	90,9	0	0	5	9,1	9,941	,196
	Lise	104	74,8	2	1,4	33	23,7		
	Ön Lisans	48	78,7	0	0	13	21,3		
	Lisans	108	82,4	0	0	23	17,6		
	Lisansüstü	19	76,0	0	0	6	24,0		
Biber (turşu)	İlköğretim	52	94,5	0	0	3	5,5	9,021	,061
	Lise	108	77,7	0	0	31	22,3		
	Ön Lisans	50	82,0	0	0	11	18,0		
	Lisans	111	84,7	0	0	20	15,3		
	Lisansüstü	19	76,0	0	0	6	24,0		
Acur (turşu)	İlköğretim	48	87,3	0	0	7	12,7	3,469	,483
	Lise	105	75,5	0	0	34	24,5		
	Ön Lisans	47	77,0	0	0	14	23,0		
	Lisans	100	76,3	0	0	31	23,7		
	Lisansüstü	19	76,0	0	0	6	24,0		

Tablo 84. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Hıyar (turşu)	İlköğretim	51	92,7	0	0	4	7,3	9,683	,046**
	Lise	106	76,3	0	0	33	23,7		
	Ön Lisans	52	85,2	0	0	9	14,8		
	Lisans	112	85,5	0	0	19	14,5		
	Lisansüstü	19	76,0	0	0	6	24,0		
Domates (turşu)	İlköğretim	49	89,1	0	0	46	33,1	9,996	,040**
	Lise	93	66,9	0	0	17	27,9		
	Ön Lisans	44	72,1	0	0	34	26,0		
	Lisans	97	74,0	0	0	7	26,0		
	Lisansüstü	18	72,0	0	0	7	28,0		
Havuç (turşu)	İlköğretim	49	89,1	0	0	6	10,9	8,823	,066
	Lise	96	69,1	0	0	43	30,9		
	Ön Lisans	47	77,0	0	0	14	23,0		
	Lisans	95	72,5	0	0	36	27,5		
	Lisansüstü	19	76,0	0	0	6	24,0		
Patlıcan (turşu)	İlköğretim	27	49,1	0	0	28	50,9	2,802	,592
	Lise	73	52,5	0	0	66	47,5		
	Ön Lisans	38	62,3	0	0	23	37,7		
	Lisans	69	52,7	0	0	62	47,3		
	Lisansüstü	15	60,0	0	0	10	40,0		
Taze Fasulye (turşu)	İlköğretim	39	70,9	0	0	16	29,1	5,309	,257
	Lise	77	55,4	0	0	62	44,6		
	Ön Lisans	41	67,2	0	0	20	32,8		
	Lisans	78	59,5	0	0	53	40,5		
	Lisansüstü	16	64,0	0	0	9	36,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 84'te yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, kümes hayvanı, tereyağı, asma yaprağı, zeytin, hıyar turşusu, domates turşusu” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Eğitim düzeyi arttıkça “et ve kümes hayvanı” nı tuzlama yöntemiyle saklama durumu artmaktadır. Tuzlama yöntemiyle “tereyağı, asma yaprağı, zeytin ve hıyar turşusu” en çok eğitim durumu ilköğretim olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 85. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Et	Özel Sektör	0	0	9	9,3	88	90,7	3,230	,665
	Kamu Çalışanı	0	0	7	10,6	59	89,4		
	Ev Hanımı	0	0	4	5,3	71	94,7		
	Serbest Meslek	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	0	0	6	10,2	53	89,8		
	Çalışmıyor	0	0	7	7,3	89	92,7		

Tablo 85. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Kümes Hayvanı	Özel Sektör	0	0	6	6,2	91	93,8	9,225	,074
	Kamu Çalışanı	0	0	6	9,1	60	90,9		
	Ev Hanımı	0	0	1	1,3	74	98,7		
	Serbest Meslek	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	0	0	3	5,1	56	94,9		
	Çalışmıyor	0	0	3	3,1	93	96,9		
Balık	Özel Sektör	0	0	4	4,1	93	95,9	4,695	,404
	Kamu Çalışanı	0	0	3	4,5	63	95,5		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	0	0	2	3,4	57	96,6		
	Çalışmıyor	0	0	4	4,2	92	95,8		
Peynir	Özel Sektör	50	51,5	11	11,3	36	37,1	19,881	,030**
	Kamu Çalışanı	43	65,2	1	1,5	22	33,3		
	Ev Hanımı	44	58,7	7	9,3	24	32,0		
	Serbest Meslek	7	38,9	5	27,8	6	33,3		
	Öğrenci	33	55,9	9	15,3	17	28,8		
	Çalışmıyor	46	47,9	20	20,8	30	31,3		
Yoğurt	Özel Sektör	0	0	28	28,9	69	71,1	4,414	,491
	Kamu Çalışanı	0	0	21	31,8	45	68,2		
	Ev Hanımı	0	0	17	22,7	58	77,3		
	Serbest Meslek	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	0	0	21	35,6	38	64,4		
	Çalışmıyor	0	0	26	27,1	70	72,9		
Tereyağı	Özel Sektör	0	0	18	18,6	79	81,4	10,111	,072
	Kamu Çalışanı	0	0	16	24,2	50	75,8		
	Ev Hanımı	0	0	28	37,3	47	62,7		
	Serbest Meslek	0	0	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	0	0	13	22,0	46	78,0		
	Çalışmıyor	0	0	20	20,8	76	79,2		
Asma Yapağı	Özel Sektör	44	45,4	3	3,1	50	51,5	16,032	,099
	Kamu Çalışanı	20	30,3	4	6,1	42	63,6		
	Ev Hanımı	43	57,3	3	4,0	29	38,7		
	Serbest Meslek	6	33,3	1	5,6	11	61,1		
	Öğrenci	23	39,0	5	8,5	31	52,5		
	Çalışmıyor	36	37,5	3	3,1	57	59,4		
Zeytin	Özel Sektör	26	26,8	6	6,2	65	67,0	38,238	,001**
	Kamu Çalışanı	15	22,7	3	4,5	48	72,7		
	Ev Hanımı	42	56,0	6	8,0	27	36,0		
	Serbest Meslek	4	22,2	0	0	14	77,8		
	Öğrenci	12	20,3	4	6,8	43	72,9		
	Çalışmıyor	21	21,9	4	4,2	71	74,0		
Lahana (turşu)	Özel Sektör	77	79,4	0	0	20	20,6	9,911	,381
	Kamu Çalışanı	54	81,8	0	0	12	18,2		
	Ev Hanımı	66	88,0	0	0	9	12,0		
	Serbest Meslek	15	83,3	0	0	3	16,7		
	Öğrenci	47	79,7	1	1,7	11	18,6		
	Çalışmıyor	70	72,9	1	1,0	25	26,0		
Biber (turşu)	Özel Sektör	78	80,4	0	0	19	19,6	7,550	,183
	Kamu Çalışanı	54	81,8	0	0	12	18,2		
	Ev Hanımı	70	93,3	0	0	5	6,7		
	Serbest Meslek	15	83,3	0	0	3	16,7		
	Öğrenci	47	79,7	0	0	12	20,3		
	Çalışmıyor	76	79,2	0	0	20	20,8		

Tablo 85. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Acur (turşu)	Özel Sektör	74	76,3	0	0	23	23,7	8,192	,146
	Kamu Çalışanı	52	78,8	0	0	14	21,2		
	Ev Hanımı	66	88,0	0	0	9	12,0		
	Serbest Meslek	14	77,8	0	0	4	22,2		
	Öğrenci	46	78,0	0	0	13	22,0		
	Çalışmıyor	67	69,8	0	0	29	30,2		
Hıyar (turşu)	Özel Sektör	82	84,5	0	0	15	15,5	3,514	,621
	Kamu Çalışanı	55	83,3	0	0	11	16,7		
	Ev Hanımı	66	88,0	0	0	9	12,0		
	Serbest Meslek	15	83,3	0	0	3	16,7		
	Öğrenci	47	79,7	0	0	12	20,3		
	Çalışmıyor	75	78,1	0	0	21	21,9		
Domates (turşu)	Özel Sektör	70	72,2	0	0	27	27,8	11,206	,047**
	Kamu Çalışanı	53	80,3	0	0	13	19,7		
	Ev Hanımı	63	84,0	0	0	12	16,0		
	Serbest Meslek	13	72,2	0	0	5	27,8		
	Öğrenci	41	69,5	0	0	18	30,5		
	Çalışmıyor	61	63,5	0	0	35	36,5		
Havuç (turşu)	Özel Sektör	71	73,2	0	0	26	26,8	9,074	,106
	Kamu Çalışanı	51	77,3	0	0	15	22,7		
	Ev Hanımı	63	84,0	0	0	12	16,0		
	Serbest Meslek	14	77,8	0	0	4	22,2		
	Öğrenci	45	76,3	0	0	14	23,7		
	Çalışmıyor	62	64,6	0	0	34	35,4		
Patlıcan (turşu)	Özel Sektör	57	58,8	0	0	40	41,2	6,567	,255
	Kamu Çalışanı	35	53,0	0	0	31	47,0		
	Ev Hanımı	42	56,0	0	0	33	44,0		
	Serbest Meslek	12	66,7	0	0	6	33,3		
	Öğrenci	34	57,6	0	0	25	42,4		
	Çalışmıyor	42	43,8	0	0	54	56,3		
Taze Fasulye (turşu)	Özel Sektör	60	61,9	0	0	37	38,1	2,934	,710
	Kamu Çalışanı	40	60,6	0	0	26	39,4		
	Ev Hanımı	49	65,3	0	0	26	34,7		
	Serbest Meslek	13	72,2	0	0	5	27,8		
	Öğrenci	36	61,0	0	0	23	39,0		
	Çalışmıyor	53	55,2	0	0	43	44,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 85’te yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, zeytin, domates turşusu” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tuzlama yöntemiyle “peynir” en çok öğrenciler tarafından saklanmaktadır. “Zeytin ve domates turşusu” en çok ev hanımı olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 86. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama		F	%		
		F	%	F	%				
Et	0-2000 TL	0	0	16	9,0	161	91,0	,443	,985
	2001-3000 TL	0	0	7	8,6	74	91,4		
	3001-4000 TL	0	0	6	10,3	52	89,7		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	0	0	5	7,6	61	92,4		
Kümes Hayvanı	0-2000 TL	0	0	10	5,6	167	94,4	,973	,929
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	78	96,3		
	3001-4000 TL	0	0	3	5,2	55	94,8		
	4001-5000 TL	0	0	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	0	0	4	6,1	62	93,9		
Balık	0-2000 TL	0	0	6	4	171	96,6	1,016	,950
	2001-3000 TL	0	0	3	3,7	78	96,3		
	3001-4000 TL	0	0	1	1,7	57	98,3		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	0	0	3	4,5	63	95,5		
Peynir	0-2000 TL	89	50,3	30	16,9	58	32,8	11,184	,191
	2001-3000 TL	51	63,0	11	13,6	19	23,5		
	3001-4000 TL	30	51,7	6	10,3	22	37,9		
	4001-5000 TL	15	51,7	2	6,9	12	41,4		
	5001 TL ve üzeri	38	57,6	4	6,1	24	36,4		
Yoğurt	0-2000 TL	0	0	54	30,5	123	69,5	2,203	,698
	2001-3000 TL	0	0	25	30,9	56	69,1		
	3001-4000 TL	0	0	14	24,1	44	75,9		
	4001-5000 TL	0	0	8	27,6	21	72,4		
	5001 TL ve üzeri	0	0	15	22,7	51	77,3		
Tereyağı	0-2000 TL	0	0	39	22,0	138	78,0	5,069	,280
	2001-3000 TL	0	0	21	25,9	60	74,1		
	3001-4000 TL	0	0	9	15,5	49	84,5		
	4001-5000 TL	0	0	9	31,0	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	20	30,3	46	69,7		
Asma Yaprağı	0-2000 TL	76	42,9	9	5,1	92	52,0	7,406	,473
	2001-3000 TL	41	50,6	3	3,7	37	45,7		
	3001-4000 TL	24	41,4	2	3,4	32	55,2		
	4001-5000 TL	11	37,9	2	6,9	16	55,2		
	5001 TL ve üzeri	20	30,3	3	4,5	43	65,2		
Zeytin	0-2000 TL	54	30,5	11	6,2	112	63,3	10,169	,232
	2001-3000 TL	30	37,0	4	4,9	47	58,0		
	3001-4000 TL	16	27,6	5	8,6	37	63,8		
	4001-5000 TL	7	24,1	2	6,9	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	13	19,7	1	1,5	52	78,8		
Lahana (turşu)	0-2000 TL	136	76,8	2	1,1	39	22,0	5,674	,689
	2001-3000 TL	70	86,4	0	0	11	13,6		
	3001-4000 TL	45	77,6	0	0	13	22,4		
	4001-5000 TL	25	86,2	0	0	4	13,8		
	5001 TL ve üzeri	53	80,3	0	0	13	19,7		
Biber (turşu)	0-2000 TL	145	81,9	0	0	32	18,1	1,093	,895
	2001-3000 TL	68	84,0	0	0	13	16,0		
	3001-4000 TL	46	79,3	0	0	12	20,7		
	4001-5000 TL	25	86,2	0	0	4	13,8		
	5001 TL ve üzeri	56	84,8	0	0	10	15,2		
Acur (turşu)	0-2000 TL	135	76,3	0	0	42	23,7	3,492	,479
	2001-3000 TL	67	82,7	0	0	14	17,3		
	3001-4000 TL	41	70,7	0	0	17	29,3		
	4001-5000 TL	24	82,8	0	0	5	17,2		
	5001 TL ve üzeri	52	78,8	0	0	14	21,2		

Tablo 86. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Hıyar (turşu)	0-2000 TL	142	80,2	0	0	35	19,8	2,118	,714
	2001-3000 TL	70	86,4	0	0	11	13,6		
	3001-4000 TL	47	81,0	0	0	11	19,0		
	4001-5000 TL	25	86,2	0	0	4	13,8		
	5001 TL ve üzeri	56	84,8	0	0	10	15,2		
Domates (turşu)	0-2000 TL	125	70,6	0	0	52	29,4	2,021	,732
	2001-3000 TL	62	76,5	0	0	19	23,5		
	3001-4000 TL	41	70,7	0	0	17	29,3		
	4001-5000 TL	23	79,3	0	0	6	20,7		
	5001 TL ve üzeri	50	75,8	0	0	16	24,2		
Havuç (turşu)	0-2000 TL	131	74,0	0	0	46	26,0	1,043	,903
	2001-3000 TL	63	77,8	0	0	18	22,2		
	3001-4000 TL	41	70,7	0	0	17	29,3		
	4001-5000 TL	21	72,4	0	0	8	27,6		
	5001 TL ve üzeri	50	75,8	0	0	16	24,2		
Patlıcan (turşu)	0-2000 TL	95	53,7	0	0	82	46,3	1,113	,892
	2001-3000 TL	43	53,1	0	0	38	46,9		
	3001-4000 TL	29	50,0	0	0	29	50,0		
	4001-5000 TL	16	55,2	0	0	13	44,8		
	5001 TL ve üzeri	39	59,1	0	0	27	40,9		
Taze Fasulye (turşu)	0-2000 TL	109	61,6	0	0	68	38,4	,336	,987
	2001-3000 TL	51	63,0	0	0	30	37,0		
	3001-4000 TL	35	60,3	0	0	23	39,7		
	4001-5000 TL	17	58,6	0	0	12	41,4		
	5001 TL ve üzeri	39	59,1	0	0	27	40,9		

Tablo 86’da yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları tuzlama yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 87. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Et	1-5 yıl	0	0	7	16,7	35	83,3	5,488	,210
	6-10 yıl	0	0	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	2	7,1	26	92,9		
	16-24 yıl	0	0	16	10,1	143	89,9		
	25 yıldan fazla	0	0	11	6,7	153	93,3		
Kümes Hayvanı	1-5 yıl	0	0	6	14,3	36	85,7	11,057	,015**
	6-10 yıl	0	0	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	0	0	12	7,5	147	92,5		
	25 yıldan fazla	0	0	4	2,4	160	97,6		
Balık	1-5 yıl	0	0	3	7,1	39	92,9	2,236	,641
	6-10 yıl	0	0	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	1	3,6	27	96,4		
	16-24 yıl	0	0	5	3,1	154	96,9		
	25 yıldan fazla	0	0	5	3,0	159	97,0		

Tablo 87. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Peynir	1-5 yıl	15	35,7	8	19,0	19	45,2	10,631	,223
	6-10 yıl	8	44,4	2	11,1	8	44,4		
	11-15 yıl	17	60,7	2	7,1	9	32,1		
	16-24 yıl	94	59,1	22	13,8	43	27,0		
	25 yıldan fazla	89	54,3	19	11,6	56	34,1		
Yoğurt	1-5 yıl	0	0	8	19,0	34	81,0	2,932	,569
	6-10 yıl	0	0	5	27,8	13	72,2		
	11-15 yıl	0	0	9	32,1	19	67,9		
	16-24 yıl	0	0	50	31,4	109	68,6		
	25 yıldan fazla	0	0	44	26,8	120	73,2		
Tereyağı	1-5 yıl	0	0	14	33,3	28	66,7	4,032	,402
	6-10 yıl	0	0	5	27,8	13	72,2		
	11-15 yıl	0	0	7	25,0	21	75,0		
	16-24 yıl	0	0	31	19,5	128	80,5		
	25 yıldan fazla	0	0	41	25,0	123	75,0		
Asma Yaprağı	1-5 yıl	8	19,0	3	7,1	31	73,8	18,155	,020**
	6-10 yıl	5	27,8	1	5,6	12	66,7		
	11-15 yıl	8	28,6	2	7,1	18	64,3		
	16-24 yıl	68	42,8	6	3,8	85	53,5		
	25 yıldan fazla	83	50,6	7	4,3	74	45,1		
Zeytin	1-5 yıl	9	21,4	3	7,1	30	71,4	12,041	,149
	6-10 yıl	6	33,3	1	5,6	11	61,1		
	11-15 yıl	11	39,3	2	7,1	15	53,6		
	16-24 yıl	35	22,0	7	4,4	117	73,6		
	25 yıldan fazla	59	36,0	10	6,1	95	57,9		
Lahana (turşu)	1-5 yıl	34	81,0	1	2,4	7	16,7	11,898	,122
	6-10 yıl	12	66,7	0	0	6	33,3		
	11-15 yıl	20	71,4	1	3,6	7	25,0		
	16-24 yıl	128	80,5	0	0	31	19,5		
	25 yıldan fazla	135	82,3	0	0	29	17,7		
Biber (turşu)	1-5 yıl	35	83,3	0	0	7	16,7	2,983	,561
	6-10 yıl	14	77,8	0	0	4	22,2		
	11-15 yıl	21	75,0	0	0	7	25,0		
	16-24 yıl	129	81,1	0	0	30	18,9		
	25 yıldan fazla	141	86,0	0	0	23	14,0		
Acur (turşu)	1-5 yıl	34	81,0	0	0	8	19,0	2,497	,645
	6-10 yıl	14	77,8	0	0	4	22,2		
	11-15 yıl	19	67,9	0	0	9	32,1		
	16-24 yıl	121	76,1	0	0	38	23,9		
	25 yıldan fazla	131	79,9	0	0	33	20,1		
Hıyar (turşu)	1-5 yıl	35	83,3	0	0	7	16,7	3,748	,441
	6-10 yıl	14	77,8	0	0	4	22,2		
	11-15 yıl	21	75,0	0	0	7	25,0		
	16-24 yıl	128	80,5	0	0	31	19,5		
	25 yıldan fazla	142	86,6	0	0	22	13,4		
Domates (turşu)	1-5 yıl	31	73,8	0	0	11	26,2	2,095	,718
	6-10 yıl	13	72,2	0	0	5	27,8		
	11-15 yıl	20	71,4	0	0	8	28,6		
	16-24 yıl	111	69,8	0	0	48	30,2		
	25 yıldan fazla	126	76,8	0	0	38	23,2		
Havuç (turşu)	1-5 yıl	33	78,6	0	0	9	21,4	1,261	,868
	6-10 yıl	12	66,7	0	0	6	33,3		
	11-15 yıl	20	71,4	0	0	8	28,6		
	16-24 yıl	117	73,6	0	0	42	26,4		
	25 yıldan fazla	124	75,6	0	0	40	24,4		

Tablo 87. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	P
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Patlıcan (turşu)	1-5 yıl	24	57,1	0	0	18	42,9	,747	,945
	6-10 yıl	11	61,1	0	0	7	38,9		
	11-15 yıl	15	53,6	0	0	13	46,4		
	16-24 yıl	83	52,2	0	0	76	47,8		
	25 yıldan fazla	89	54,3	0	0	75	45,7		
Taze Fasulye (turşu)	1 yıldan az	29	69,0	0	0	13	31,0	1,844	,764
	6-10 yıl	11	61,1	0	0	7	38,9		
	11-15 yıl	16	57,1	0	0	12	42,9		
	16-24 yıl	99	62,3	0	0	60	37,7		
	25 yıldan fazla	96	58,5	0	0	68	41,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 87’de yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “kümes hayvanı, asma yaprağı” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tuzlama yöntemiyle saklanan “kümes hayvanı” 1-5 yıldır Afyonkarahisar’da ikamet eden katılımcılar tarafından “asma yaprağı” 25 yıldan fazla süredir Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 88. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Et	Şehir Merkezi	0	0	16	5,8	262	94,2	9,924	,007**
	Köy	0	0	9	13,8	56	86,2		
	Kasaba	0	0	11	16,2	57	83,8		
Kümes Hayvanı	Şehir Merkezi	0	0	10	3,6	268	96,4	7,097	,021**
	Köy	0	0	8	12,3	57	87,7		
	Kasaba	0	0	4	5,9	64	94,1		
Balık	Şehir Merkezi	0	0	7	2,5	271	97,5	2,761	,289
	Köy	0	0	4	6,2	61	93,8		
	Kasaba	0	0	3	4,4	65	95,6		
Peynir	Şehir Merkezi	145	52,2	30	10,8	103	37,1	9,237	,055
	Köy	40	61,5	12	18,5	13	20,0		
	Kasaba	38	55,9	11	16,2	19	27,9		
Yoğurt	Şehir Merkezi	0	0	64	23,0	214	77,0	11,502	,003**
	Köy	0	0	25	38,5	40	61,5		
	Kasaba	0	0	27	39,7	41	60,3		
Tereyağı	Şehir Merkezi	0	0	49	17,6	229	82,4	19,838	,000**
	Köy	0	0	27	41,5	38	58,5		
	Kasaba	0	0	22	32,4	46	67,6		
Asma Yaprığı	Şehir Merkezi	103	37,1	13	4,7	162	58,3	9,300	,046**
	Köy	36	55,4	2	3,1	27	41,5		
	Kasaba	33	48,5	4	5,9	31	45,6		
Zeytin	Şehir Merkezi	74	26,6	15	5,4	189	68,0	3,643	,453
	Köy	24	36,9	4	6,2	37	56,9		
	Kasaba	22	32,4	4	5,9	42	61,8		

Tablo 88. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Lahana (turşu)	Şehir Merkezi	220	79,1	2	0,7	56	20,1	6,364	,149
	Köy	48	73,8	0	0	17	26,2		
	Kasaba	61	89,7	0	0	7	10,3		
Biber (turşu)	Şehir Merkezi	225	80,9	0	0	53	19,1	4,086	,130
	Köy	53	81,5	0	0	12	18,5		
	Kasaba	62	91,2	0	0	6	8,8		
Acur (turşu)	Şehir Merkezi	211	75,9	0	0	67	24,1	2,006	,367
	Köy	51	78,5	0	0	14	21,5		
	Kasaba	57	83,8	0	0	11	16,2		
Hıyar (turşu)	Şehir Merkezi	226	81,3	0	0	52	18,7	2,781	,249
	Köy	53	81,5	0	0	12	18,5		
	Kasaba	61	89,7	0	0	7	10,3		
Domates (turşu)	Şehir Merkezi	197	70,9	0	0	81	29,1	3,694	,158
	Köy	48	73,8	0	0	17	26,2		
	Kasaba	56	82,4	0	0	12	17,6		
Havuç (turşu)	Şehir Merkezi	202	72,7	0	0	76	27,3	3,765	,152
	Köy	47	72,3	0	0	18	27,7		
	Kasaba	57	83,8	0	0	11	16,2		
Patlıcan (turşu)	Şehir Merkezi	149	53,6	0	0	129	46,4	1,698	,428
	Köy	32	49,2	0	0	33	50,8		
	Kasaba	41	60,3	0	0	27	39,7		
Taze Fasulye (turşu)	Şehir Merkezi	168	60,4	0	0	110	39,6	,980	,613
	Köy	38	58,5	0	0	27	41,5		
	Kasaba	45	66,2	0	0	23	33,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 88’de yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, kümes hayvanı, yoğurt, tereyağı, asma yaprağı” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tuzlama yöntemiyle “et, yoğurt” en çok kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından, “kümes hayvanı, tereyağı ve asma yaprağı” köyde ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 89. Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Et	2 ve altı	0	0	2	6,7	28	93,3	5,081	,153
	3-4	0	0	11	5,8	180	94,2		
	5-6	0	0	19	12,4	134	87,6		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	33	89,2		
Kümes Hayvanı	2 ve altı	0	0	1	3,3	29	96,7	1,382	,721
	3-4	0	0	9	4,7	182	95,3		
	5-6	0	0	11	7,2	142	92,8		
	7 ve üzeri	0	0	1	2,7	36	97,3		

Tablo 89. (Devam) Tuzlama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Saklarım				Saklamam		Ki-Kare	p
		Salamura		Kuru Tuzlama					
		F	%	F	%	F	%		
Balık	2 ve altı	0	0	0	0	30	100,0	1,605	,620
	3-4	0	0	8	4,2	183	95,8		
	5-6	0	0	6	3,9	147	96,1		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	37	100,0		
Peynir	2 ve altı	14	46,7	3	10,0	13	43,3	13,057	,042**
	3-4	98	51,3	19	9,9	74	38,7		
	5-6	88	57,5	23	15,0	42	27,5		
	7 ve üzeri	23	62,2	8	21,6	6	16,2		
Yoğurt	2 ve altı	0	0	6	20,0	24	80,0	11,142	,011**
	3-4	0	0	45	23,6	146	76,4		
	5-6	0	0	47	30,7	106	69,3		
	7 ve üzeri	0	0	18	48,6	19	51,4		
Tereyağı	2 ve altı	0	0	7	23,3	23	76,7	4,890	,180
	3-4	0	0	40	20,9	151	79,1		
	5-6	0	0	37	24,2	116	75,8		
	7 ve üzeri	0	0	14	37,8	23	62,2		
Asma Yaprağı	2 ve altı	12	40,0	2	6,7	16	53,3	5,660	,462
	3-4	70	36,6	8	4,2	113	59,2		
	5-6	71	46,4	7	4,6	75	49,0		
	7 ve üzeri	19	51,4	2	5,4	16	43,2		
Zeytin	2 ve altı	10	33,3	2	6,7	18	60,0	2,252	,895
	3-4	55	28,8	8	4,2	128	67,0		
	5-6	46	30,1	10	6,5	97	63,4		
	7 ve üzeri	9	24,3	3	8,1	25	67,6		
Lahana (turşu)	2 ve altı	22	73,3	0	0	8	26,7	5,811	,431
	3-4	154	80,6	1	0,5	36	18,8		
	5-6	127	83,0	1	0,7	25	16,3		
	7 ve üzeri	26	70,3	0	0	11	29,7		
Biber (turşu)	2 ve altı	24	80,0	0	0	6	20,0	3,193	,363
	3-4	159	83,2	0	0	32	16,8		
	5-6	130	85,0	0	0	23	15,0		
	7 ve üzeri	27	73,0	0	0	10	27,0		
Acur (turşu)	2 ve altı	22	73,3	0	0	8	26,7	2,146	,543
	3-4	148	77,5	0	0	43	22,5		
	5-6	123	80,4	0	0	30	19,6		
	7 ve üzeri	26	70,3	0	0	11	29,7		
Hıyar (turşu)	2 ve altı	23	76,7	0	0	7	23,3	4,167	,244
	3-4	159	83,2	0	0	32	16,8		
	5-6	131	85,6	0	0	22	14,4		
	7 ve üzeri	27	73,0	0	0	10	27,0		
Domates (turşu)	2 ve altı	20	66,7	0	0	10	33,3	3,615	,306
	3-4	142	74,3	0	0	49	25,7		
	5-6	116	75,8	0	0	37	24,2		
	7 ve üzeri	23	62,2	0	0	14	37,8		
Havuç (turşu)	2 ve altı	20	66,7	0	0	10	33,3	2,769	,429
	3-4	142	74,3	0	0	49	25,7		
	5-6	119	77,8	0	0	34	22,2		
	7 ve üzeri	25	67,6	0	0	12	32,4		
Patlıcan (turşu)	2 ve altı	13	43,3	0	0	17	56,7	5,217	,157
	3-4	105	55,0	0	0	86	45,0		
	5-6	89	58,2	0	0	64	41,8		
	7 ve üzeri	15	40,5	0	0	22	59,5		
Taze Fasulye (turşu)	2 ve altı	17	56,7	0	0	13	43,3	3,131	,372
	3-4	121	63,4	0	0	70	36,6		
	5-6	95	62,1	0	0	58	37,9		
	7 ve üzeri	18	48,6	0	0	19	51,4		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 89’da yer alan tuzlama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, yoğurt” gıdalarını tuzlama yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Tuzlama yöntemiyle “peynir, yoğurt” saklama durumu aile birey sayısı arttıkça artmaktadır.

Tablo 90. *Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Cinsiyet	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	Kadın	119	42,7	160	57,3	,002	,965
	Erkek	56	42,4	76	57,6		
Ekmek	Kadın	127	45,5	152	54,5	,198	,656
	Erkek	57	43,2	75	56,8		
Tarhana	Kadın	157	56,3	122	43,7	8,466	,004**
	Erkek	54	40,9	78	59,1		
Turşu	Kadın	222	79,6	57	20,4	2,396	,122
	Erkek	96	72,7	36	27,3		
Sirke	Kadın	88	31,5	191	68,5	,010	,922
	Erkek	41	31,4	282	68,6		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 90’da yer alan fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda tarhanayı fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermantasyon yöntemiyle “tarhana” en fazla kadın katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 91. *Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Medeni Durum	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	Evli	76	41,8	106	58,2	,090	,764
	Bekar	99	43,2	130	56,8		
Ekmek	Evli	82	45,1	100	54,9	,011	,917
	Bekar	102	44,5	127	55,5		
Tarhana	Evli	91	50,0	91	50,0	,234	,628
	Bekar	120	52,4	109	47,6		
Turşu	Evli	153	84,1	29	15,9	8,359	,004**
	Bekar	165	72,1	64	27,9		
Sirke	Evli	58	31,9	124	68,1	,035	,851
	Bekar	71	31,0	158	69,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 91’de yer alan fermentasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda turşuyu fermentasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermentasyon yöntemiyle saklanan “turşu” en çok evli katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 92. *Fermentasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Yaş	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	17 ve altı	18	42,9	24	57,1	,869	,833
	18-29	88	42,3	120	57,7		
	30-45	44	40,4	65	59,6		
	46 ve üzeri	25	48,1	27	51,9		
Ekmek	17 ve altı	22	52,4	20	47,6	2,390	,495
	18-29	86	41,3	122	58,7		
	30-45	52	47,7	57	52,3		
	46 ve üzeri	24	46,2	28	53,8		
Tarhana	17 ve altı	20	47,6	22	52,4	,364	,947
	18-29	109	52,4	99	47,6		
	30-45	56	51,4	53	48,6		
	46 ve üzeri	26	50,0	26	50,0		
Turşu	17 ve altı	30	71,4	12	28,6	3,778	,286
	18-29	156	75,0	52	25,0		
	30-45	88	80,7	21	19,3		
	46 ve üzeri	44	84,6	8	15,4		
Sirke	17 ve altı	6	14,3	36	85,7	8,029	,045**
	18-29	75	36,1	133	63,9		
	30-45	33	30,3	76	69,7		
	46 ve üzeri	15	28,8	37	71,2		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 92’de yer alan fermentasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda sirkeyi fermentasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermentasyon yöntemiyle “sirke” hazırlayan katılımcılar 18-29 yaş grubuna ait olan katılımcılardır.

Tablo 93. *Fermentasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	İlköğretim	37	67,3	18	32,7	17,817	,001**
	Lise	54	38,8	85	61,2		
	Ön Lisans	28	45,9	33	54,1		
	Lisans	48	36,6	83	63,4		
	Lisansüstü	8	32,0	17	68,0		

Tablo 93. (Devam) Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Ekmek	İlköğretim	44	80,0	11	20,0	47,680	,000**
	Lise	68	48,9	71	51,1		
	Ön Lisans	29	47,5	32	52,5		
	Lisans	35	26,7	96	73,3		
	Lisansüstü	8	32,0	17	68,0		
Tarhana	İlköğretim	41	74,5	14	25,5	15,107	,004**
	Lise	68	48,9	71	51,1		
	Ön Lisans	32	52,5	29	47,5		
	Lisans	60	45,8	71	54,2		
	Lisansüstü	10	40,0	15	60,0		
Turşu	İlköğretim	50	90,9	5	9,1	10,682	,030**
	Lise	99	71,2	40	28,8		
	Ön Lisans	44	72,1	17	27,9		
	Lisans	106	80,9	25	19,1		
	Lisansüstü	19	76,0	6	24,0		
Sirke	İlköğretim	11	20,0	44	80,0	11,387	,023**
	Lise	36	25,9	103	74,1		
	Ön Lisans	19	31,1	42	68,9		
	Lisans	54	41,2	77	58,8		
	Lisansüstü	9	36,0	16	64,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 93'te yer alan fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, ekmek, tarhana, turşu, sirke” gıdalarını fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermantasyon yöntemiyle “peynir, ekmek, tarhana ve turşu” en çok eğitim düzeyi ilköğretim olan katılımcılar tarafından saklanırken “sirke” en çok eğitim durumu lisans olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 94. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	Özel Sektör	36	37,1	61	62,9	8,513	,130
	Kamu Çalışanı	21	31,8	45	68,2		
	Ev Hanımı	35	46,7	40	53,3		
	Serbest Meslek	10	55,6	8	44,4		
	Öğrenci	31	52,5	28	47,5		
	Çalışmıyor	42	43,8	54	56,3		
Ekmek	Özel Sektör	39	40,2	58	59,8	6,306	,278
	Kamu Çalışanı	27	40,9	39	59,1		
	Ev Hanımı	43	57,3	32	42,7		
	Serbest Meslek	7	38,9	11	61,1		
	Öğrenci	26	44,1	33	55,9		
	Çalışmıyor	42	43,8	54	56,3		

Tablo 94. (Devam) Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Tarhana	Özel Sektör	53	54,6	44	45,4	11,776	,038**
	Kamu Çalışanı	23	34,8	43	65,2		
	Ev Hanımı	46	61,3	29	38,7		
	Serbest Meslek	10	55,6	8	44,4		
	Öğrenci	27	45,8	32	54,2		
	Çalışmıyor	52	54,2	44	45,8		
Turşu	Özel Sektör	73	75,3	24	24,7	11,693	,039**
	Kamu Çalışanı	55	83,3	11	16,7		
	Ev Hanımı	66	88,0	9	12,0		
	Serbest Meslek	12	66,7	6	33,3		
	Öğrenci	46	78,0	13	22,0		
	Çalışmıyor	66	68,8	30	31,3		
Sirke	Özel Sektör	24	24,7	73	75,3	8,172	,147
	Kamu Çalışanı	26	39,4	40	60,6		
	Ev Hanımı	20	26,7	55	73,3		
	Serbest Meslek	9	50,0	9	50,0		
	Öğrenci	21	35,6	38	64,4		
	Çalışmıyor	29	30,2	67	69,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 94’te yer alan fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “tarhana, turşu” gıdalarını fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermantasyon yöntemiyle “tarhana ve turşu” en çok ev hanımı olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 95. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	0-2000 TL	82	46,3	95	53,7	3,218	,522
	2001-3000 TL	36	44,4	45	55,6		
	3001-4000 TL	20	34,5	38	65,5		
	4001-5000 TL	11	37,9	18	62,1		
	5001 TL ve üzeri	26	39,4	40	60,6		
Ekmek	0-2000 TL	86	48,6	91	51,4	8,658	,070
	2001-3000 TL	39	48,1	42	51,9		
	3001-4000 TL	28	48,3	30	51,7		
	4001-5000 TL	12	41,4	17	58,6		
	5001 TL ve üzeri	19	28,8	47	71,2		
Tarhana	0-2000 TL	98	55,4	79	44,6	14,535	,006**
	2001-3000 TL	47	58,0	34	42,0		
	3001-4000 TL	27	46,6	31	53,4		
	4001-5000 TL	18	62,1	11	37,9		
	5001 TL ve üzeri	21	31,8	45	68,2		
Turşu	0-2000 TL	138	78,0	39	22,0	8,294	,081
	2001-3000 TL	66	81,5	15	18,5		
	3001-4000 TL	37	63,8	21	36,2		
	4001-5000 TL	25	86,2	4	13,8		
	5001 TL ve üzeri	52	78,8	14	21,2		

Tablo 95. (Devam) Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sirke	0-2000 TL	58	32,8	119	67,2	4,161	,385
	2001-3000 TL	19	23,5	62	76,5		
	3001-4000 TL	20	34,5	38	65,5		
	4001-5000 TL	12	41,4	17	58,6		
	5001 TL ve üzeri	20	30,3	46	69,7		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 95’te yer alan fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda tarhanayı fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermantasyon yöntemiyle “tarhana” en çok 4001-5000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 96. Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	1-5 yıl	17	40,5	25	59,5	2,807	,591
	6-10 yıl	11	61,1	7	38,9		
	11-15 yıl	12	42,9	16	57,1		
	16-24 yıl	68	42,8	91	57,2		
	25 yıldan fazla	67	40,9	97	59,1		
Ekmek	1-5 yıl	13	31,0	29	69,0	7,312	,120
	6-10 yıl	8	44,4	10	55,6		
	11-15 yıl	9	32,1	19	67,9		
	16-24 yıl	71	44,7	88	55,3		
	25 yıldan fazla	83	50,6	81	49,4		
Tarhana	1-5 yıl	16	38,1	26	61,9	7,146	,128
	6-10 yıl	8	44,4	10	55,6		
	11-15 yıl	11	39,3	17	60,7		
	16-24 yıl	91	57,2	68	42,8		
	25 yıldan fazla	85	51,8	79	48,2		
Turşu	1-5 yıl	30	71,4	12	28,6	2,771	,597
	6-10 yıl	13	72,2	5	27,8		
	11-15 yıl	22	78,6	6	21,4		
	16-24 yıl	120	75,5	39	24,5		
	25 yıldan fazla	133	81,1	31	18,9		
Sirke	1-5 yıl	17	40,5	25	59,5	9,279	,054
	6-10 yıl	10	55,6	8	44,4		
	11-15 yıl	10	35,7	18	64,3		
	16-24 yıl	50	31,4	109	68,6		
	25 yıldan fazla	42	25,6	122	74,4		

Tablo 96’da yer alan fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile

Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 97. *Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yeriine Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	Şehir Merkezi	104	37,4	174	62,6	15,948	,000**
	Köy	42	64,6	23	35,4		
	Kasaba	29	42,6	39	57,4		
Ekmek	Şehir Merkezi	108	38,8	170	61,2	13,987	,001**
	Köy	41	63,1	24	36,9		
	Kasaba	35	51,5	33	48,5		
Tarhana	Şehir Merkezi	140	50,4	138	49,6	2,557	,278
	Köy	39	60,0	26	40,0		
	Kasaba	32	47,1	36	52,9		
Turşu	Şehir Merkezi	209	75,2	69	24,8	3,245	,197
	Köy	51	78,5	14	21,5		
	Kasaba	58	85,3	10	14,7		
Sirke	Şehir Merkezi	81	29,1	197	70,9	2,352	,309
	Köy	25	38,5	40	61,5		
	Kasaba	23	33,8	45	66,2		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 97’de yer alan fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, ekmek” gıdalarını fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermantasyon yöntemiyle “peynir ve ekmek” en çok köyde ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 98. *Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	2 ve altı	12	40,0	18	60,0	9,022	,029**
	3-4	68	35,6	123	64,4		
	5-6	74	48,4	79	51,6		
	7 ve üzeri	21	56,8	16	43,2		
Ekmek	2 ve altı	7	23,3	23	76,7	24,271	,000**
	3-4	68	35,6	123	64,4		
	5-6	88	57,5	65	42,5		
	7 ve üzeri	21	56,8	16	43,2		
Tarhana	2 ve altı	13	43,3	17	56,7	8,685	,034**
	3-4	87	45,5	104	54,5		
	5-6	86	56,2	67	43,8		
	7 ve üzeri	25	67,6	12	32,4		
Turşu	2 ve altı	22	73,3	8	26,7	2,099	,552
	3-4	145	75,9	46	24,1		
	5-6	124	81,0	29	19,0		
	7 ve üzeri	27	73,0	10	27,0		

Tablo 98. (Devam) *Fermantasyon (Mayalama) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sirke	2 ve altı	9	30,0	21	70,0	3,450	,327
	3-4	60	31,4	131	68,6		
	5-6	53	34,6	100	65,4		
	7 ve üzeri	7	18,9	30	81,1		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 98’de yer alan fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, ekmek, tarhana” gıdalarını fermantasyon (mayalama) yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Fermantasyon yöntemiyle “peynir ve tarhana” saklama durumu aile birey sayısı arttıkça artmaktadır. “Ekmek” en çok 5-6 bireyden oluşan aileler tarafından saklanmaktadır.

Tablo 99. *Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması*

Gıdalar	Cinsiyet	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Kadın	54	19,4	255	80,6	1,711	,191
	Erkek	33	25,0	99	75,0		
Kavurma	Kadın	147	52,7	132	47,3	,124	,725
	Erkek	72	54,5	60	45,5		
Balık	Kadın	17	6,1	262	93,9	7,725	,005**
	Erkek	19	14,4	113	85,6		
Peynir	Kadın	20	7,2	259	92,8	12,734	,000**
	Erkek	25	18,9	107	81,1		
Haşhaş Ezmesi	Kadın	134	48,0	145	52,0	,007	,931
	Erkek	64	48,5	68	51,5		
Sarımsak	Kadın	33	11,8	246	88,2	,881	,348
	Erkek	20	15,2	112	84,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 99’da yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “balık, peynir” gıdalarını sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Sıvı yağ- iç yağında saklama ile “balık ve peynir” en fazla erkek katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 100. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Evli	24	13,2	158	86,8	12,469	,000**
	Bekar	63	27,5	166	72,5		
Kavurma	Evli	107	58,8	75	41,2	3,979	,046**
	Bekar	112	48,9	117	51,1		
Balık	Evli	10	5,5	172	94,5	4,356	,037**
	Bekar	26	11,4	203	88,6		
Peynir	Evli	13	7,1	169	92,9	4,853	,028**
	Bekar	32	14,0	197	86,0		
Haşhaş Ezmesi	Evli	87	47,8	95	52,2	,018	,893
	Bekar	111	48,5	118	51,5		
Sarımsak	Evli	20	11,0	162	89,0	1,057	,304
	Bekar	33	14,4	196	85,6		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 100’de yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, kavurma, balık, peynir” gıdalarını sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Sıvı yağ-iç yağında saklama yöntemiyle “et, balık ve peynir” en çok bekar katılımcılar tarafından “kavurma” ise evli katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 101. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	17 ve altı	15	35,7	27	64,3	8,650	,034**
	18-29	47	22,6	161	77,4		
	30-45	17	15,6	92	84,4		
	46 ve üzeri	8	15,4	44	84,6		
Kavurma	17 ve altı	21	50,0	21	50,0	10,123	,018**
	18-29	99	47,6	109	52,4		
	30-45	62	56,9	47	43,1		
	46 ve üzeri	37	71,2	15	28,8		
Balık	17 ve altı	6	14,3	36	85,7	5,396	,139
	18-29	22	10,6	186	89,4		
	30-45	5	4,6	104	95,4		
	46 ve üzeri	3	5,8	49	94,2		
Peynir	17 ve altı	6	14,3	36	85,7	3,352	,341
	18-29	25	12,0	183	88,0		
	30-45	7	6,4	102	93,6		
	46 ve üzeri	7	13,5	45	86,5		
Haşhaş Ezmesi	17 ve altı	21	50,0	21	50,0	3,527	,317
	18-29	91	43,8	117	56,3		
	30-45	59	54,1	50	45,9		
	46 ve üzeri	27	51,9	25	48,1		
Sarımsak	17 ve altı	6	14,3	36	85,7	,159	,984
	18-29	27	13,0	181	87,0		
	30-45	14	12,8	95	87,2		
	46 ve üzeri	6	11,5	46	88,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 101’de yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “et, kavurma” gıdalarını sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Sıvı yağ-iç yağında saklama yöntemiyle “et” saklama durumu katılımcıların yaşları azaldıkça artarken “kavurma” saklama durumu katılımcıların yaşları arttıkça artmaktadır.

Tablo 102. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	İlköğretim	9	16,4	46	83,6	3,361	,499
	Lise	35	25,2	104	74,8		
	Ön Lisans	14	23,0	47	77,0		
	Lisans	23	17,6	108	82,4		
	Lisansüstü	6	24,0	19	76,0		
Kavurma	İlköğretim	39	70,9	16	29,1	9,363	,053
	Lise	73	52,5	66	47,5		
	Ön Lisans	32	52,5	29	47,5		
	Lisans	61	46,6	70	53,4		
	Lisansüstü	14	56,0	11	44,0		
Balık	İlköğretim	3	5,5	52	94,5	9,850	,035**
	Lise	18	12,9	121	87,1		
	Ön Lisans	3	4,9	58	95,1		
	Lisans	7	5,3	124	94,7		
	Lisansüstü	5	20,0	20	80,0		
Peynir	İlköğretim	4	7,3	51	92,7	3,370	,498
	Lise	20	14,4	119	85,6		
	Ön Lisans	7	11,5	54	88,5		
	Lisans	11	8,4	120	91,6		
	Lisansüstü	3	12,0	22	88,0		
Haşhaş Ezmesi	İlköğretim	37	67,3	18	32,7	12,721	,013**
	Lise	68	48,9	71	51,1		
	Ön Lisans	30	49,2	31	50,8		
	Lisans	55	42,0	76	58,0		
	Lisansüstü	8	32,0	17	68,0		
Sarımsak	İlköğretim	8	14,5	47	85,5	8,643	,071
	Lise	21	15,1	118	84,9		
	Ön Lisans	5	8,2	56	91,8		
	Lisans	12	9,2	119	90,8		
	Lisansüstü	7	28,0	18	72,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 102’de yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “balık, haşhaş ezmesi” gıdalarını sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Sıvı yağ-iç yağında saklama ile “balık” en çok lisansüstü eğitim durumuna sahip katılımcılar tarafından saklanırken “haşhaş ezmesi” saklama durumu eğitim düzeyi azaldıkça artmaktadır.

Tablo 103. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Özel Sektör	17	17,5	80	82,5	10,263	,068
	Kamu Çalışanı	13	19,7	53	80,3		
	Ev Hanımı	10	13,3	65	86,7		
	Serbest Meslek	7	38,9	11	61,1		
	Öğrenci	18	30,5	41	69,5		
	Çalışmıyor	22	22,9	74	77,1		
Kavurma	Özel Sektör	53	54,6	44	45,4	5,735	,333
	Kamu Çalışanı	38	57,6	28	42,4		
	Ev Hanımı	46	61,3	29	38,7		
	Serbest Meslek	10	55,6	8	44,4		
	Öğrenci	29	49,2	30	50,8		
	Çalışmıyor	43	44,8	53	55,2		
Balık	Özel Sektör	9	9,3	88	90,7	10,652	,059
	Kamu Çalışanı	3	4,5	63	95,5		
	Ev Hanımı	2	2,7	73	97,3		
	Serbest Meslek	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	7	11,9	52	88,1		
	Çalışmıyor	11	11,5	85	88,5		
Peynir	Özel Sektör	11	11,3	86	88,7	10,145	,071
	Kamu Çalışanı	5	7,6	61	92,4		
	Ev Hanımı	2	2,7	73	97,3		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	10	16,9	49	83,1		
	Çalışmıyor	14	14,6	82	85,4		
Haşhaş Ezmesi	Özel Sektör	45	46,4	52	53,6	3,398	,639
	Kamu Çalışanı	34	51,5	32	48,5		
	Ev Hanımı	40	53,3	35	46,7		
	Serbest Meslek	8	44,4	10	55,6		
	Öğrenci	31	52,5	28	47,5		
	Çalışmıyor	40	41,7	56	58,3		
Sarımsak	Özel Sektör	10	10,3	87	89,7	3,269	,659
	Kamu Çalışanı	7	10,6	59	89,4		
	Ev Hanımı	10	13,3	65	86,7		
	Serbest Meslek	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	9	15,3	50	84,7		
	Çalışmıyor	16	16,7	80	83,3		

Tablo 103’te yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaların sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 104. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	0-2000 TL	46	26,0	131	74,0	7,002	,136
	2001-3000 TL	11	13,6	70	86,4		
	3001-4000 TL	14	24,1	44	75,9		
	4001-5000 TL	6	20,7	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	10	15,2	56	84,8		
Kavurma	0-2000 TL	90	50,8	87	49,2	1,164	,884
	2001-3000 TL	44	54,3	37	45,7		
	3001-4000 TL	34	58,6	24	41,4		
	4001-5000 TL	16	55,2	13	44,8		
	5001 TL ve üzeri	35	53,0	31	47,0		
Balık	0-2000 TL	18	10,2	159	89,8	4,707	,319
	2001-3000 TL	5	6,2	76	93,8		
	3001-4000 TL	7	12,1	51	87,9		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	6	9,1	60	90,9		
Peynir	0-2000 TL	20	11,3	157	88,7	1,088	,896
	2001-3000 TL	10	12,3	71	87,7		
	3001-4000 TL	5	8,6	53	91,4		
	4001-5000 TL	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	8	12,1	58	87,9		
Haşhaş Ezmesi	0-2000 TL	85	48,0	92	52,0	4,004	,405
	2001-3000 TL	37	45,7	44	54,3		
	3001-4000 TL	32	55,2	26	44,8		
	4001-5000 TL	17	58,6	12	41,4		
	5001 TL ve üzeri	27	40,9	39	59,1		
Sarımsak	0-2000 TL	24	13,6	153	86,4	5,148	,272
	2001-3000 TL	13	16,0	68	84,0		
	3001-4000 TL	7	12,1	51	87,9		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	9	13,6	57	86,4		

Tablo 104'te yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 105. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Süresi	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	1-5 yıl	12	28,6	30	71,4	3,289	,511
	6-10 yıl	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	7	25,0	21	75,0		
	16-24 yıl	35	22,0	124	78,0		
	25 yıldan fazla	31	18,9	133	81,1		
Kavurma	1-5 yıl	21	50,0	21	50,0	1,636	,802
	6-10 yıl	9	50,0	9	50,0		
	11-15 yıl	13	46,4	15	53,6		
	16-24 yıl	83	52,2	76	47,8		
	25 yıldan fazla	93	56,7	71	43,3		

Tablo 105. (Devam) Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Balık	1-5 yıl	7	16,7	35	83,3	6,448	,141
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	16	10,1	143	89,9		
	25 yıldan fazla	10	6,1	154	93,9		
Peynir	1-5 yıl	10	23,8	32	76,2	10,641	,023**
	6-10 yıl	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	1	3,6	27	96,4		
	16-24 yıl	21	13,2	138	86,8		
	25 yıldan fazla	12	7,3	152	92,7		
Haşhaş Ezmesi	1-5 yıl	17	40,5	25	59,5	4,936	,294
	6-10 yıl	5	27,8	13	72,2		
	11-15 yıl	15	53,6	13	46,4		
	16-24 yıl	77	48,4	82	51,6		
	25 yıldan fazla	84	51,2	80	48,8		
Sarımsak	1-5 yıl	10	23,8	32	76,2	4,880	,282
	6-10 yıl	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	4	14,3	24	85,7		
	16-24 yıl	19	11,9	140	88,1		
	25 yıldan fazla	18	11,0	146	89,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 105’te yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda peyniri sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Sıvı yağ-iç yağında saklama yöntemiyle “peynir” en çok 1-5 yıldır Afyonkarahisar’da ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 106. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yeri Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Şehir Merkezi	60	21,6	218	78,4	1,507	,471
	Köy	16	24,6	49	75,4		
	Kasaba	11	16,2	57	83,8		
Kavurma	Şehir Merkezi	132	47,5	146	52,5	11,649	,003**
	Köy	43	66,2	22	33,8		
	Kasaba	44	64,7	24	35,3		
Balık	Şehir Merkezi	22	7,9	256	92,1	10,785	,005**
	Köy	12	18,5	53	81,5		
	Kasaba	2	2,9	66	97,1		
Peynir	Şehir Merkezi	34	12,2	244	87,8	2,261	,323
	Köy	7	10,8	58	89,2		
	Kasaba	4	5,9	64	94,1		

Tablo 106. (Devam) Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Yeri	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Haşhaş Ezmesi	Şehir Merkezi	117	42,1	161	57,9	14,307	,001**
	Köy	36	55,4	29	44,6		
	Kasaba	45	66,2	23	33,8		
Sarımsak	Şehir Merkezi	35	12,6	243	87,4	,082	,960
	Köy	9	13,8	56	86,2		
	Kasaba	9	13,2	59	86,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 106'da yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar'da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “kavurma, balık, haşhaş ezmesi” gıdalarını sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar'da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Sıvı yağ-iç yağında saklama yöntemiyle “kavurma ve balık” en çok köyde ikamet eden katılımcılar tarafından, “haşhaş ezmesi” kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 107. Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Sıvı Yağ-İç Yağında Saklarım		Sıvı Yağ-İç Yağında Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	2 ve altı	2	6,7	28	93,3	5,198	,158
	3-4	46	24,1	145	75,9		
	5-6	30	19,6	123	80,4		
	7 ve üzeri	9	24,3	28	75,7		
Kavurma	2 ve altı	15	50,0	15	50,0	1,469	,689
	3-4	99	51,8	92	48,2		
	5-6	82	53,6	71	46,4		
	7 ve üzeri	23	62,2	14	37,8		
Balık	2 ve altı	1	3,3	29	96,7	1,189	,773
	3-4	17	8,9	174	91,1		
	5-6	14	9,2	139	90,8		
	7 ve üzeri	4	10,8	33	89,2		
Peynir	2 ve altı	3	10,0	27	90,0	,307	,973
	3-4	21	11,0	170	89,0		
	5-6	18	11,8	135	88,2		
	7 ve üzeri	3	8,1	34	91,9		
Haşhaş Ezmesi	2 ve altı	10	33,3	20	66,7	6,451	,092
	3-4	85	44,5	106	55,5		
	5-6	83	54,2	70	45,8		
	7 ve üzeri	20	54,1	17	45,9		
Sarımsak	2 ve altı	4	13,3	26	86,7	1,378	,716
	3-4	23	12,0	168	88,0		
	5-6	23	15,0	130	85,0		
	7 ve üzeri	3	8,1	34	91,9		

Tablo 107’de yer alan sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 108. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Kadın	0	0	279	100,0	-	-
	Erkek	0	0	132	100,0		
Peynir	Kadın	27	9,7	252	90,3	1,440	,230
	Erkek	18	13,6	114	86,4		
Havuç	Kadın	28	10,0	251	90,0	,302	,582
	Erkek	11	8,3	121	91,7		
Patates	Kadın	45	16,1	234	83,9	2,223	,136
	Erkek	14	10,6	118	89,4		
Turp	Kadın	41	14,7	238	85,3	2,506	,113
	Erkek	12	9,1	120	90,9		
Turşu	Kadın	0	0	279	100,0	-	-
	Erkek	0	0	132	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	Kadın	3	1,1	276	98,9	,094	1,000
	Erkek	1	0,8	131	99,2		
Pancar (Diğer)	Kadın	11	3,9	268	96,1	,212	,645
	Erkek	4	3,0	128	97,0		
Pırasa (Diğer)	Kadın	44	15,8	235	84,2	1,415	,234
	Erkek	15	11,4	117	88,6		

Tablo 108’de yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 109. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Evli	0	0	182	100,0	-	-
	Bekar	0	0	229	100,0		
Peynir	Evli	8	4,4	174	95,6	14,388	,000**
	Bekar	37	16,2	192	83,8		
Havuç	Evli	11	6,0	171	94,0	4,514	,034**
	Bekar	28	12,2	201	87,8		
Patates	Evli	17	9,3	165	90,7	6,681	,010**
	Bekar	42	18,3	187	81,7		
Turp	Evli	15	8,2	167	91,8	6,298	,012**
	Bekar	38	16,6	191	83,4		
Turşu	Evli	0	0	182	100,0	-	-
	Bekar	0	0	229	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	Evli	1	0,5	181	99,5	,646	,422
	Bekar	3	1,3	226	98,7		
Pancar (Diğer)	Evli	7	3,8	175	96,2	,036	,850
	Bekar	8	3,5	221	96,5		

Tablo 109. (Devam) Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Pırasa (Diğer)	Evli	17	9,3	165	90,7	6,681	,010**
	Bekar	42	18,3	187	81,7		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 109’da yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, havuç, patates, turp, pırasa” gıdalarını kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “peynir, havuç, patates, turp ve pırasa” en çok bekar katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 110. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	17 ve altı	0	0	42	100,0	-	-
	18-29	0	0	208	100,0		
	30-45	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		
Peynir	17 ve altı	8	19,0	34	81,0	8,861	,031**
	18-29	27	13,0	181	87,0		
	30-45	9	8,3	100	91,7		
	46 ve üzeri	1	1,9	51	98,1		
Havuç	17 ve altı	10	23,8	32	76,2	13,718	,002**
	18-29	22	10,6	186	89,4		
	30-45	4	3,7	105	96,3		
	46 ve üzeri	3	5,8	49	94,2		
Patates	17 ve altı	11	26,2	31	73,8	8,156	,043**
	18-29	31	14,9	177	85,1		
	30-45	14	12,8	95	87,2		
	46 ve üzeri	3	5,8	49	94,2		
Turp	17 ve altı	12	28,6	30	71,4	12,942	,005**
	18-29	28	13,5	180	86,5		
	30-45	10	9,2	99	90,8		
	46 ve üzeri	3	5,8	49	94,2		
Turşu	17 ve altı	0	0	42	100,0	-	-
	18-29	0	0	208	100,0		
	30-45	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	17 ve altı	0	0	42	100,0	2,191	,500
	18-29	4	1,9	204	98,1		
	30-45	0	0	109	100,0		
	46 ve üzeri	0	0	52	100,0		
Pancar (Diğer)	17 ve altı	1	2,4	41	97,6	3,029	,355
	18-29	5	2,4	203	27,6		
	30-45	6	5,5	103	94,5		
	46 ve üzeri	3	5,8	49	94,2		

Tablo 110. (Devam) Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Pırasa (Diğer)	17 ve altı	11	26,2	31	73,8	8,156	,043**
	18-29	31	14,9	177	85,1		
	30-45	14	12,8	95	87,2		
	46 ve üzeri	3	5,8	49	94,2		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 110’da yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, havuç, patates, turp, pırasa” gıdalarını kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “peynir, havuç, patates, turp ve pırasa” saklama durumu katılımcıların yaşları azaldıkça artmaktadır.

Tablo 111. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	İlköğretim	0	0	55	100,0	-	-
	Lise	0	0	139	100,0		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	0	0	131	100,0		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Peynir	İlköğretim	7	12,7	48	87,3	8,199	,085
	Lise	22	15,8	117	84,2		
	Ön Lisans	6	9,8	55	90,2		
	Lisans	10	7,6	121	92,4		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Havuç	İlköğretim	4	7,3	51	92,7	7,875	,093
	Lise	20	14,4	119	85,6		
	Ön Lisans	6	9,8	55	90,2		
	Lisans	9	6,9	122	93,1		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Patates	İlköğretim	10	18,2	45	81,8	7,653	,105
	Lise	27	19,4	112	80,6		
	Ön Lisans	6	9,8	55	90,2		
	Lisans	15	11,5	116	88,5		
	Lisansüstü	1	4,0	24	96,0		
Turp	İlköğretim	8	14,5	47	85,5	8,180	,085
	Lise	25	18,0	114	82,0		
	Ön Lisans	7	11,5	54	88,5		
	Lisans	13	9,9	118	90,1		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Turşu	İlköğretim	0	0	55	100,0	-	-
	Lise	0	0	139	100,0		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	0	0	131	100,0		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		

Tablo 111. (Devam) Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Kırmızı Lahana (Diğer)	İlköğretim	2	3,6	53	96,4	4,909	,211
	Lise	2	1,4	137	98,6		
	Ön Lisans	0	0	61	100,0		
	Lisans	0	0	131	100,0		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Pancar (Diğer)	İlköğretim	7	12,7	48	87,3	10,951	,014**
	Lise	5	3,6	134	96,4		
	Ön Lisans	1	1,6	60	98,4		
	Lisans	2	1,5	129	98,5		
	Lisansüstü	0	0	25	100,0		
Pırasa (Diğer)	İlköğretim	10	18,2	45	81,8	7,653	,105
	Lise	27	19,4	112	80,6		
	Ön Lisans	6	9,8	55	90,2		
	Lisans	15	11,5	116	88,5		
	Lisansüstü	1	4,0	24	96,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 111’de yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda pancarı kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “pancar” saklama durumu eğitim düzeyi düştükçe artmaktadır.

Tablo 112. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Özel Sektör	0	0	97	100,0	-	-
	Kamu Çalışanı	0	0	66	100,0		
	Ev Hanımı	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	59	100,0		
	Çalışmıyor	0	0	96	100,0		
Peynir	Özel Sektör	15	15,5	82	84,5	7,126	,211
	Kamu Çalışanı	6	9,1	60	90,9		
	Ev Hanımı	3	4,0	72	96,0		
	Serbest Meslek	2	11,1	16	88,9		
	Öğrenci	9	15,3	50	84,7		
	Çalışmıyor	10	10,4	86	89,6		
Havuç	Özel Sektör	7	7,2	90	92,8	5,139	,399
	Kamu Çalışanı	4	6,1	62	93,9		
	Ev Hanımı	6	8,0	69	92,0		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	9	15,3	50	84,7		
	Çalışmıyor	10	10,4	86	89,6		
Patates	Özel Sektör	14	14,4	83	85,6	5,718	,335
	Kamu Çalışanı	7	10,6	59	89,4		
	Ev Hanımı	9	12,0	66	88,0		
	Serbest Meslek	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	12	20,3	47	79,7		
	Çalışmıyor	12	12,5	84	87,5		

Tablo 112. (Devam) Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Turp	Özel Sektör	11	11,3	86	88,7	4,932	,424
	Kamu Çalışanı	6	9,1	60	90,9		
	Ev Hanımı	11	14,7	64	85,3		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	12	20,3	47	79,7		
	Çalışmıyor	10	10,4	86	89,6		
Turşu	Özel Sektör	0	0	97	100,0	-	-
	Kamu Çalışanı	0	0	66	100,0		
	Ev Hanımı	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	59	100,0		
	Çalışmıyor	0	0	96	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	Özel Sektör	2	2,1	95	97,9	2,533	,895
	Kamu Çalışanı	0	0	66	100,0		
	Ev Hanımı	1	1,3	74	98,7		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	0	0	59	100,0		
	Çalışmıyor	1	1,0	95	99,0		
Pancar (Diğer)	Özel Sektör	6	6,2	91	93,8	3,633	,578
	Kamu Çalışanı	1	1,5	65	98,5		
	Ev Hanımı	4	5,3	71	94,7		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	2	3,4	57	96,6		
	Çalışmıyor	2	2,1	94	97,9		
Pırasa (Diğer)	Özel Sektör	14	14,4	83	85,6	7,321	,198
	Kamu Çalışanı	7	10,6	59	89,4		
	Ev Hanımı	8	10,7	67	89,3		
	Serbest Meslek	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	13	22,0	46	78,0		
	Çalışmıyor	12	12,5	84	87,5		

Tablo 112’de yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 113. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	0-2000 TL	0	0	177	100,0	-	-
	2001-3000 TL	0	0	81	100,0		
	3001-4000 TL	0	0	58	100,0		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		
Peynir	0-2000 TL	28	15,8	149	84,2	12,998	,011**
	2001-3000 TL	4	4,9	77	95,1		
	3001-4000 TL	9	15,5	49	84,5		
	4001-5000 TL	1	3,4	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	3	4,5	63	95,5		
Havuç	0-2000 TL	25	14,1	152	85,9	8,230	,083
	2001-3000 TL	6	7,4	75	92,6		
	3001-4000 TL	3	5,2	55	94,8		
	4001-5000 TL	1	3,4	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	4	6,1	62	93,9		

Tablo 113. (Devam) Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Patates	0-2000 TL	30	16,9	147	83,1	4,733	,316
	2001-3000 TL	13	16,0	68	84,0		
	3001-4000 TL	8	13,8	50	86,2		
	4001-5000 TL	1	3,4	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	7	10,6	59	89,4		
Turp	0-2000 TL	30	16,9	147	83,1	6,320	,176
	2001-3000 TL	10	12,3	71	87,7		
	3001-4000 TL	7	12,1	51	87,9		
	4001-5000 TL	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	4	6,1	62	93,9		
Turşu	0-2000 TL	0	0	177	100,0	-	-
	2001-3000 TL	0	0	81	100,0		
	3001-4000 TL	0	0	58	100,0		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	0-2000 TL	1	0,6	176	99,4	3,849	,250
	2001-3000 TL	1	1,2	80	98,8		
	3001-4000 TL	2	3,4	56	96,6		
	4001-5000 TL	0	0	29	100,0		
	5001 TL ve üzeri	0	0	66	100,0		
Pancar (Diğer)	0-2000 TL	8	4,5	169	95,5	4,592	,288
	2001-3000 TL	5	6,2	76	93,8		
	3001-4000 TL	0	0	58	100,0		
	4001-5000 TL	1	3,4	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	65	98,5		
Pırasa (Diğer)	0-2000 TL	31	17,5	146	82,5	3,558	,469
	2001-3000 TL	11	13,6	70	86,4		
	3001-4000 TL	8	13,8	50	86,2		
	4001-5000 TL	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	7	10,6	59	89,4		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 113'te yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda peyniri kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “peynir” en çok 0-2000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 114. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Süresi	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	1-5 yıl	0	0	42	100,0	-	-
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	0	0	159	100,0		
	25 yıldan fazla	0	0	164	100,0		

Tablo 114. (Devam) Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	1-5 yıl	2	4,8	40	95,2	3,449	,469
	6-10 yıl	3	16,7	15	83,3		
	11-15 yıl	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	21	13,2	138	86,8		
	25 yıldan fazla	16	9,8	148	90,2		
Havuç	1-5 yıl	2	4,8	40	95,2	3,084	,530
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	18	11,3	141	88,7		
	25 yıldan fazla	16	9,8	148	90,2		
Patates	1-5 yıl	5	11,9	37	88,1	1,191	,880
	6-10 yıl	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	26	16,4	133	83,6		
	25 yıldan fazla	23	14,0	141	86,0		
Turp	1-5 yıl	1	2,4	41	97,6	6,850	,144
	6-10 yıl	4	22,2	14	77,8		
	11-15 yıl	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	25	15,7	134	84,3		
	25 yıldan fazla	20	12,2	144	87,8		
Turşu	1-5 yıl	0	0	42	100,0	-	-
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	0	0	159	100,0		
	25 yıldan fazla	0	0	164	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	1-5 yıl	0	0	42	100,0	1,878	,759
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	3	1,9	156	98,1		
	25 yıldan fazla	1	0,6	163	99,4		
Pancar (Diğer)	1-5 yıl	0	0	42	100,0	6,244	,120
	6-10 yıl	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	4	2,5	155	97,5		
	25 yıldan fazla	9	5,5	155	94,5		
Pırasa (Diğer)	1-5 yıl	5	11,9	37	88,1	,842	,933
	6-10 yıl	3	16,7	15	83,3		
	11-15 yıl	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	25	15,7	134	84,3		
	25 yıldan fazla	23	14,0	141	86,0		

Tablo 114’te yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 115. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Şehir Merkezi	0	0	278	100,0	-	-
	Köy	0	0	65	100,0		
	Kasaba	0	0	68	100,0		
Peynir	Şehir Merkezi	16	5,8	262	94,2	24,796	,000**
	Köy	16	24,6	49	75,4		
	Kasaba	13	19,1	55	80,9		
Havuç	Şehir Merkezi	16	5,8	262	94,2	16,611	,000**
	Köy	14	21,5	51	78,5		
	Kasaba	9	13,2	59	86,8		
Patates	Şehir Merkezi	19	6,8	259	93,2	39,572	,000**
	Köy	20	30,8	45	69,2		
	Kasaba	20	29,4	48	70,6		
Turp	Şehir Merkezi	20	7,2	258	92,8	24,863	,000**
	Köy	16	24,6	49	75,4		
	Kasaba	17	25,0	51	75,0		
Turşu	Şehir Merkezi	0	0	278	100,0	-	-
	Köy	0	0	65	100,0		
	Kasaba	0	0	68	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	Şehir Merkezi	2	0,7	276	99,3	1,464	,390
	Köy	1	1,5	64	98,5		
	Kasaba	1	1,5	67	98,5		
Pancar (Diğer)	Şehir Merkezi	4	1,4	274	98,6	11,859	,002**
	Köy	6	9,2	59	90,8		
	Kasaba	5	7,4	63	92,6		
Pırasa (Diğer)	Şehir Merkezi	19	6,8	259	93,2	39,572	,000**
	Köy	20	30,8	45	69,2		
	Kasaba	20	29,4	48	70,6		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 115’te yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, havuç, patates, turp, pancar, pırasa” gıdalarını kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “peynir, havuç, patates, kırmızı lahana, pancar ve pırasa” en çok köyde ikamet eden katılımcılar tarafından, “turp ve kırmızı lahana” kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 116. Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	2 ve altı	0	0	30	100,0	-	-
	3-4	0	0	191	100,0		
	5-6	0	0	153	100,0		
	7 ve üzeri	0	0	37	100,0		

Tablo 116. (Devam) Kuyulama (Toprak Altına Gömme) Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Kuyularım		Kuyulamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	2 ve altı	1	3,3	29	96,7	16,113	,001**
	3-4	13	6,8	178	93,2		
	5-6	20	13,1	133	86,9		
	7 ve üzeri	11	29,7	26	70,3		
Havuç	2 ve altı	3	10,0	27	90,0	,426	,931
	3-4	17	8,9	174	91,1		
	5-6	15	9,8	138	90,2		
	7 ve üzeri	4	10,8	33	89,2		
Patates	2 ve altı	6	20,0	24	80,0	2,293	,514
	3-4	23	12,0	168	88,0		
	5-6	23	15,0	130	85,0		
	7 ve üzeri	7	18,9	30	81,1		
Turp	2 ve altı	3	10,0	27	90,0	5,891	,112
	3-4	19	9,9	172	90,1		
	5-6	22	14,4	131	85,6		
	7 ve üzeri	9	24,3	28	75,7		
Turşu	2 ve altı	0	0	30	100,0	-	-
	3-4	0	0	191	100,0		
	5-6	0	0	153	100,0		
	7 ve üzeri	0	0	37	100,0		
Kırmızı Lahana (Diğer)	2 ve altı	1	3,3	29	96,7	2,870	,346
	3-4	1	0,5	190	99,5		
	5-6	2	1,3	151	98,7		
	7 ve üzeri	0	0	37	100,0		
Pancar (Diğer)	2 ve altı	0	0	30	100,0	15,468	,001**
	3-4	2	1,0	189	99,0		
	5-6	7	4,6	146	95,4		
	7 ve üzeri	6	16,2	31	83,8		
Pırasa (Diğer)	2 ve altı	6	20,0	24	80,0	3,674	,299
	3-4	22	11,5	169	88,5		
	5-6	23	15,0	130	85,0		
	7 ve üzeri	8	21,6	29	78,4		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 116’da yer alan kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “peynir, pancar” gıdalarını kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “peynir ve pancar” saklama durumu aile birey sayısı arttıkça artmaktadır.

Tablo 117. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	Kadın	108	38,7	171	61,3	,209	,647
	Erkek	48	36,4	84	63,6		
Nar Ekşisi	Kadın	32	11,5	247	88,5	,169	,681
	Erkek	17	12,9	115	87,1		
Pekmez	Kadın	37	13,3	242	86,7	,104	,747
	Erkek	16	12,1	116	87,9		
Pestil	Kadın	37	13,3	242	86,7	,581	,446
	Erkek	14	10,6	118	89,4		

Tablo 117’de yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 118. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	Evli	83	45,6	99	54,4	8,114	,004**
	Bekar	73	31,9	156	68,1		
Nar Ekşisi	Evli	15	8,2	167	91,8	4,213	,040**
	Bekar	34	14,8	195	85,2		
Pekmez	Evli	16	8,8	166	91,2	4,898	,027**
	Bekar	37	16,2	192	83,8		
Pestil	Evli	20	11,0	162	89,0	,606	,436
	Bekar	31	13,5	198	86,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 118’de yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “salça, nar ekşisi, pekmez” gıdalarını yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Yoğunlaştırma yöntemiyle “salça” en çok evli katılımcılar tarafından saklanırken “nar ekşisi ve pekmez” bekar katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 119. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	17 ve altı	14	33,3	28	66,7	20,217	,000**
	18-29	61	29,3	147	70,7		
	30-45	50	45,9	59	54,1		
	46 ve üzeri	31	59,6	21	40,4		
Nar Ekşisi	17 ve altı	6	14,3	36	85,7	3,923	,270
	18-29	28	13,5	180	86,5		
	30-45	13	11,9	96	88,1		
	46 ve üzeri	2	3,8	50	96,2		
Pekmez	17 ve altı	10	23,8	32	76,2	7,771	,051
	18-29	29	13,9	179	86,1		
	30-45	11	10,1	98	89,9		
	46 ve üzeri	3	5,8	49	94,2		
Pestil	17 ve altı	4	9,5	38	90,5	,593	,898
	18-29	28	13,5	180	86,5		
	30-45	13	11,9	96	88,1		
	46 ve üzeri	6	11,5	46	88,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 119’da yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti

amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda salçayı yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Yoğunlaştırma yöntemiyle “salça” saklama durumu yaş arttıkça artmaktadır.

Tablo 120. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	İlköğretim	44	80,0	11	20,0	48,321	,000**
	Lise	44	31,7	95	68,3		
	Ön Lisans	20	32,8	41	67,2		
	Lisans	42	32,1	89	67,9		
	Lisansüstü	6	24,0	19	76,0		
Nar Ekşisi	İlköğretim	3	5,5	52	94,5	4,714	,318
	Lise	20	14,4	119	85,6		
	Ön Lisans	10	16,4	51	83,6		
	Lisans	14	10,7	117	89,3		
	Lisansüstü	2	8,0	23	92,0		
Pekmez	İlköğretim	2	3,6	53	96,4	5,239	,264
	Lise	20	14,4	119	85,6		
	Ön Lisans	10	16,4	51	83,6		
	Lisans	18	13,7	113	83,6		
	Lisansüstü	3	12,0	22	88,0		
Pestil	İlköğretim	4	7,3	51	92,7	4,131	,389
	Lise	23	16,5	116	83,5		
	Ön Lisans	7	11,5	54	88,5		
	Lisans	15	11,5	116	88,5		
	Lisansüstü	2	8,0	23	92,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 120’de yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda salçayı yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Yoğunlaştırma yöntemiyle “salça” saklama durumu eğitim düzeyi düştükçe artmaktadır.

Tablo 121. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	Özel Sektör	35	36,1	62	63,9	10,085	,073
	Kamu Çalışanı	25	37,9	41	62,1		
	Ev Hanımı	40	53,3	35	46,7		
	Serbest Meslek	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	20	33,9	39	66,1		
	Çalışmıyor	30	31,3	66	68,8		
Nar Ekşisi	Özel Sektör	14	14,4	83	85,6	8,119	,150
	Kamu Çalışanı	10	15,2	56	84,8		
	Ev Hanımı	3	4,0	72	96,0		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	10	16,9	49	83,1		
	Çalışmıyor	9	9,4	87	90,6		

Tablo 121. (Devam) Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Pekmez	Özel Sektör	12	12,4	85	87,6	4,895	,429
	Kamu Çalışanı	6	9,1	60	90,9		
	Ev Hanımı	7	9,3	68	90,7		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	12	20,3	47	79,7		
	Çalışmıyor	13	13,5	83	86,5		
Pestil	Özel Sektör	11	11,3	86	88,7	1,345	,930
	Kamu Çalışanı	8	12,1	58	87,9		
	Ev Hanımı	9	12,0	66	88,0		
	Serbest Meslek	2	11,1	16	88,9		
	Öğrenci	10	16,9	49	83,1		
	Çalışmıyor	11	11,5	85	88,5		

Tablo 121’de yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 122. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	0-2000 TL	65	36,7	112	63,3	6,144	,189
	2001-3000 TL	36	44,4	45	55,6		
	3001-4000 TL	23	39,7	35	60,3		
	4001-5000 TL	14	48,3	15	51,7		
	5001 TL ve üzeri	18	27,3	48	72,7		
Nar Ekşisi	0-2000 TL	23	13,0	154	87,0	2,095	,718
	2001-3000 TL	10	12,3	71	87,7		
	3001-4000 TL	5	8,6	53	91,4		
	4001-5000 TL	5	17,2	24	82,8		
	5001 TL ve üzeri	6	9,1	60	90,9		
Pekmez	0-2000 TL	29	16,4	148	83,6	7,726	,102
	2001-3000 TL	11	13,6	70	86,4		
	3001-4000 TL	7	12,1	51	87,9		
	4001-5000 TL	4	13,8	25	86,2		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	64	97,0		
Pestil	0-2000 TL	24	13,6	153	86,4	3,310	,507
	2001-3000 TL	12	14,8	69	85,2		
	3001-4000 TL	8	13,8	50	86,2		
	4001-5000 TL	3	10,3	26	89,7		
	5001 TL ve üzeri	4	6,1	62	93,9		

Tablo 122’de yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 123. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	1-5 yıl	19	45,2	23	54,8	13,943	,007**
	6-10 yıl	6	33,3	12	66,7		
	11-15 yıl	10	35,7	18	64,3		
	16-24 yıl	44	27,7	115	72,3		
	25 yıldan fazla	77	47,0	87	53,0		
Nar Ekşisi	1-5 yıl	5	11,9	37	88,1	4,822	,306
	6-10 yıl	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	4	14,3	24	85,7		
	16-24 yıl	25	15,7	134	84,3		
	25 yıldan fazla	14	8,5	150	91,5		
Pekmez	1-5 yıl	6	14,3	36	85,7	1,790	,774
	6-10 yıl	2	11,1	16	88,9		
	11-15 yıl	4	14,3	24	85,7		
	16-24 yıl	24	15,1	135	84,9		
	25 yıldan fazla	17	10,4	147	89,6		
Pestil	1-5 yıl	4	9,5	38	90,5	2,265	,687
	6-10 yıl	1	5,6	17	94,4		
	11-15 yıl	2	7,1	26	92,9		
	16-24 yıl	22	13,8	137	86,2		
	25 yıldan fazla	22	13,4	142	86,6		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 123’te yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda salçayı yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Yoğunlaştırma yöntemiyle “salça” en fazla 25 yıldan fazla süredir Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 124. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	Şehir Merkezi	93	33,5	185	66,5	9,662	,008**
	Köy	35	53,8	30	46,2		
	Kasaba	28	41,2	40	58,8		
Nar Ekşisi	Şehir Merkezi	28	10,1	250	89,9	8,009	,018**
	Köy	6	9,2	59	90,8		
	Kasaba	15	22,1	53	77,9		
Pekmez	Şehir Merkezi	34	12,2	244	87,8	,781	,677
	Köy	8	12,3	57	87,7		
	Kasaba	11	16,2	57	83,8		
Pestil	Şehir Merkezi	31	11,2	247	243,5	2,122	,346
	Köy	8	12,3	57	87,7		
	Kasaba	12	17,6	56	82,4		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 124’te yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri

arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “salça, nar ekşisi” gıdalarını yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Yoğunlaştırma yöntemiyle “salça” en çok köyde ikamet eden katılımcılar tarafından, “nar ekşisi” kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 125. Yoğunlaştırma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Salça	2 ve altı	14	46,7	16	53,3	6,375	,095
	3-4	61	31,9	130	68,1		
	5-6	63	41,2	90	58,8		
	7 ve üzeri	18	48,6	19	51,4		
Nar Ekşisi	2 ve altı	3	10,0	27	90,0	1,807	,611
	3-4	23	12,0	168	88,0		
	5-6	21	13,7	132	86,3		
	7 ve üzeri	2	5,4	35	94,6		
Pekmez	2 ve altı	1	3,3	29	96,7	3,067	,376
	3-4	24	12,6	167	87,4		
	5-6	23	15,0	130	85,0		
	7 ve üzeri	5	13,5	32	86,5		
Pestil	2 ve altı	1	3,3	29	96,7	2,508	,469
	3-4	25	13,1	166	86,9		
	5-6	21	13,7	132	86,3		
	7 ve üzeri	4	10,8	33	89,2		

Tablo 125’te yer alan yoğunlaştırma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları yoğunlaştırma yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 126. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	Kadın	35	12,5	244	87,5	1,274	,259
	Erkek	22	16,7	110	83,3		
Pastırma	Kadın	3	1,1	276	98,9	5,038	,034**
	Erkek	6	4,5	126	95,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 126’da yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda pastırmayı baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan “pastırma” en fazla erkek katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 127. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	Evli	25	13,7	157	86,3	,005	,945
	Bekar	32	14,0	197	86,0		
Pastırma	Evli	4	2,2	178	97,8	,000	1,000
	Bekar	5	32,2	222	97,8		

Tablo 127’de yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 128. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	17 ve altı	8	19,0	34	81,0	1,939	,585
	18-29	27	13,0	181	87,0		
	30-45	13	11,9	96	88,1		
	46 ve üzeri	9	17,3	43	82,7		
Pastırma	17 ve altı	0	0	42	100,0	2,363	,418
	18-29	6	2,9	202	97,1		
	30-45	1	0,9	108	99,1		
	46 ve üzeri	2	3,8	50	96,2		

Tablo 128’de yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 129. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	İlköğretim	8	14,5	47	85,5	5,562	,234
	Lise	26	18,7	113	81,3		
	Ön Lisans	7	11,5	54	88,5		
	Lisans	12	9,2	119	90,8		
	Lisansüstü	4	16,0	21	84,0		
Pastırma	İlköğretim	0	0	55	100,0	3,066	,506
	Lise	5	3,6	134	96,4		
	Ön Lisans	1	1,6	60	98,4		
	Lisans	2	1,5	129	98,5		
	Lisansüstü	1	4,0	24	96,0		

Tablo 129’da yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 130. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	Özel Sektör	15	15,5	82	84,5	2,294	,8071
	Kamu Çalışanı	11	16,7	55	83,3		
	Ev Hanımı	7	9,3	68	90,7		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	9	15,3	50	84,7		
	Çalışmıyor	12	12,5	84	87,5		
Pastırma	Özel Sektör	1	1,0	96	99,0	5,967	,210
	Kamu Çalışanı	4	6,1	62	93,9		
	Ev Hanımı	0	0	75	100,0		
	Serbest Meslek	0	0	18	100,0		
	Öğrenci	1	1,7	58	98,3		
	Çalışmıyor	3	3,1	93	96,9		

Tablo 130’da yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 131. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	0-2000 TL	26	14,7	151	85,3	6,690	,153
	2001-3000 TL	7	8,6	74	91,4		
	3001-4000 TL	8	13,8	50	86,2		
	4001-5000 TL	8	27,6	21	72,4		
	5001 TL ve üzeri	8	12,1	58	87,9		
Pastırma	0-2000 TL	4	2,3	173	97,7	3,437	,412
	2001-3000 TL	1	1,2	80	98,8		
	3001-4000 TL	0	0	58	100,0		
	4001-5000 TL	1	3,4	28	96,6		
	5001 TL ve üzeri	3	4,5	63	95,5		

Tablo 131’de yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 132. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	1-5 yıl	6	14,3	36	85,7	4,054	,399
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	4	14,3	24	85,7		
	16-24 yıl	20	12,6	139	87,4		
	25 yıldan fazla	27	16,5	137	83,5		
Pastırma	1-5 yıl	2	4,8	40	95,2	2,963	,463
	6-10 yıl	0	0	18	100,0		
	11-15 yıl	0	0	28	100,0		
	16-24 yıl	5	3,1	154	96,9		
	25 yıldan fazla	2	1,2	162	98,8		

Tablo 132’de yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 133. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yeri Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	Şehir Merkezi	32	11,5	246	88,5	5,237	,073
	Köy	10	15,4	55	84,6		
	Kasaba	15	22,1	53	77,9		
Pastırma	Şehir Merkezi	5	1,8	273	98,2	1,941	,346
	Köy	1	1,5	64	98,5		
	Kasaba	3	4,4	65	95,6		

Tablo 133’te yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 134. Baharat Katarak Saklama Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Saklarım		Saklamam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Sucuk	2 ve altı	2	6,7	28	93,3	3,295	,348
	3-4	25	13,1	166	86,9		
	5-6	22	14,4	131	85,6		
	7 ve üzeri	8	21,6	29	78,4		
Pastırma	2 ve altı	0	0	30	100,0	1,025	,845
	3-4	6	3,1	185	96,9		
	5-6	3	2,0	150	98,0		
	7 ve üzeri	0	0	37	100,0		

Tablo 134’te yer alan baharat katarak saklama yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki

ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları baharat katarak saklama yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 135. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	p
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	Kadın	3	1,1	12	4,3	80	28,7	184	65,9	6,982	,072
	Erkek	6	4,5	4	3,0	45	34,1	77	58,3		
Ayva	Kadın	2	0,7	11	3,9	169	60,6	97	34,8	5,463	,130
	Erkek	4	3,0	9	6,8	71	53,8	48	36,4		
Çilek	Kadın	2	0,7	1	0,4	237	84,9	39	14,0	10,474	,010**
	Erkek	6	4,5	3	2,3	101	76,5	22	16,7		
Erik	Kadın	1	0,4	50	17,9	117	41,9	111	39,8	23,460	,000**
	Erkek	6	4,5	8	6,1	46	34,8	72	54,5		
Gül	Kadın	0	0	0	0	156	55,9	123	44,1	,807	,369
	Erkek	0	0	0	0	80	60,6	52	39,4		
İncir	Kadın	1	0,4	8	2,9	150	53,8	120	43,0	12,343	,005**
	Erkek	8	6,1	3	2,3	67	50,8	54	40,9		
Kayısı	Kadın	1	0,4	26	9,3	205	73,5	47	16,8	5,593	,119
	Erkek	4	3,0	10	7,6	92	69,7	26	19,7		
Kızılcık	Kadın	1	0,4	46	16,5	61	21,9	171	61,3	12,120	,007**
	Erkek	7	5,3	20	15,2	32	24,2	73	55,3		
Kiraz	Kadın	4	1,4	10	3,6	131	47,0	134	48,0	6,306	,098
	Erkek	4	3,0	11	8,3	52	39,4	65	49,2		
Kuşburnu	Kadın	5	1,8	68	24,4	51	18,3	155	55,6	1,896	,594
	Erkek	5	3,8	30	22,7	27	20,5	70	53,0		
Portakal	Kadın	4	1,4	10	3,6	104	37,3	161	57,7	11,431	,010**
	Erkek	6	4,5	13	9,8	39	29,5	74	56,1		
Şeftali	Kadın	0	0	17	6,1	156	55,9	106	38,0	2,877	,237
	Erkek	0	0	12	9,1	63	47,7	57	43,2		
Vişne	Kadın	3	1,1	5	1,8	228	81,7	43	15,4	12,645	,004**
	Erkek	5	3,8	9	6,8	91	68,9	27	20,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 135’te yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “çilek, erik, incir, kızılcık, portakal, vişne” gıdalarını şekerleme yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Şekerleme yöntemiyle “çilek, erik ve vişne” en çok kadın katılımcılar tarafından “incir, kızılcık ve portakal” ise erkek katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 136. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	p
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	Evli	1	0,5	4	2,2	44	24,2	133	73,1	15,318	,002**
	Bekar	8	3,5	12	5,2	81	35,4	128	55,9		
Ayva	Evli	1	0,5	10	5,5	107	58,8	64	35,2	1,981	,593
	Bekar	5	2,2	10	4,4	133	58,1	81	35,4		

Tablo 136. (Devam) Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	p
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Çilek	Evli	1	0,5	1	0,5	157	86,3	23	12,6	5,375	,133
	Bekar	7	3,1	3	1,3	181	79,0	38	16,6		
Erik	Evli	1	0,5	27	14,8	66	36,3	88	48,4	4,527	,204
	Bekar	6	2,6	31	13,5	97	42,4	95	41,5		
Gül	Evli	0	0	0	0	98	53,8	84	46,2	1,707	,191
	Bekar	0	0	0	0	138	60,3	91	39,7		
İncir	Evli	1	0,5	4	2,2	98	53,8	79	43,4	4,396	,220
	Bekar	8	3,5	7	3,1	119	52,0	95	41,5		
Kayısı	Evli	1	0,5	13	7,1	142	78,0	26	14,3	5,684	,123
	Bekar	4	1,7	23	10,0	155	67,7	47	20,5		
Kızılcık	Evli	3	1,6	36	19,8	40	22,0	103	56,6	3,448	,330
	Bekar	5	2,2	30	13,1	53	23,1	141	61,6		
Kiraz	Evli	3	1,6	8	4,4	76	41,8	95	52,2	2,001	,574
	Bekar	5	2,2	13	5,7	107	46,7	104	45,4		
Kuşburnu	Evli	3	1,6	42	23,1	33	18,1	104	57,1	1,374	,712
	Bekar	7	3,1	56	24,5	45	19,7	121	52,8		
Portakal	Evli	1	0,5	6	3,3	64	35,2	111	61,0	8,692	,034**
	Bekar	9	3,9	17	7,4	79	34,5	124	54,1		
Şeftali	Evli	0	0	12	6,6	100	54,9	70	38,5	,386	,824
	Bekar	0	0	17	7,4	119	52,0	93	40,6		
Vişne	Evli	3	1,6	7	3,8	149	81,9	23	12,6	4,871	,170
	Bekar	5	2,2	7	3,1	170	74,2	47	20,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 136’da yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “armut, portakal” gıdalarını şekerleme yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Şekerleme yöntemiyle “armut ve portakal” en çok bekar katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 137. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	p
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	17 ve altı	3	7,1	2	4,8	14	33,3	23	54,8	14,408	,109
	18-29	5	2,4	10	4,8	71	34,1	122	58,7		
	30-45	0	0	3	2,8	27	24,8	79	72,5		
	46 ve üzeri	1	1,9	1	1,9	13	25,0	37	71,2		
Ayva	17 ve altı	3	7,1	1	2,4	23	54,8	15	35,7	13,268	,151
	18-29	2	1,0	10	4,8	125	60,1	71	34,1		
	30-45	0	0	5	4,6	64	58,7	40	36,7		
	46 ve üzeri	1	1,9	4	7,7	28	53,8	19	36,5		
Çilek	17 ve altı	3	7,1	1	2,4	28	66,7	10	23,8	13,875	,068
	18-29	4	1,9	1	0,5	172	82,7	31	14,9		
	30-45	0	0	1	0,9	94	86,2	14	12,8		
	46 ve üzeri	1	1,9	1	1,9	44	84,6	6	11,5		

Tablo 137. (Devam) Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel		F	%		
		F	%	F	%	F	%				
Erik	17 ve altı	4	9,5	4	9,5	16	38,1	18	42,9	22,555	,007**
	18-29	2	1,0	33	15,9	85	40,9	88	42,3		
	30-45	0	0	17	15,6	38	34,9	54	49,5		
	46 ve üzeri	1	1,9	4	7,7	24	46,2	23	44,2		
Gül	17 ve altı	0	0	0	0	23	54,8	19	45,2	4,788	,187
	18-29	0	0	0	0	130	62,5	78	37,5		
	30-45	0	0	0	0	55	50,5	54	49,5		
	46 ve üzeri	0	0	0	0	28	53,8	24	46,2		
İncir	17 ve altı	2	4,8	1	2,4	23	54,8	16	38,1	5,255	,812
	18-29	6	2,9	5	2,4	111	53,4	86	41,3		
	30-45	0	0	4	3,7	56	51,4	49	45,0		
	46 ve üzeri	1	1,9	1	1,9	27	51,9	23	44,2		
Kayısı	17 ve altı	2	4,8	2	4,8	26	61,9	12	28,6	16,887	,051
	18-29	2	1,0	25	12,0	144	69,2	37	17,8		
	30-45	0	0	7	6,4	85	78,0	17	15,6		
	46 ve üzeri	1	1,9	2	3,8	42	80,8	7	13,5		
Kızılcık	17 ve altı	2	4,8	5	11,9	9	21,4	26	61,9	8,196	,515
	18-29	5	2,4	40	19,2	46	22,1	117	56,3		
	30-45	0	0	16	14,7	26	23,9	67	61,5		
	46 ve üzeri	1	1,9	5	9,6	12	23,1	34	65,4		
Kiraz	17 ve altı	2	4,8	2	4,8	17	40,5	21	50,0	11,627	,235
	18-29	5	2,4	14	6,7	100	48,1	89	42,8		
	30-45	0	0	3	2,8	48	44,0	58	53,2		
	46 ve üzeri	1	1,9	2	3,8	18	34,6	31	59,6		
Kuşburnu	17 ve altı	2	4,8	8	19,0	6	14,3	26	61,9	10,300	,327
	18-29	7	3,4	56	26,9	39	18,8	106	51,0		
	30-45	0	0	26	23,9	24	22,0	59	54,1		
	46 ve üzeri	1	1,9	8	15,4	9	17,3	34	65,4		
Portakal	17 ve altı	3	7,1	0	0	18	42,9	21	50,0	16,981	,049**
	18-29	6	2,9	17	8,2	72	34,6	113	54,3		
	30-45	0	0	4	3,7	40	36,7	65	59,6		
	46 ve üzeri	1	1,9	2	3,8	13	25,0	36	69,2		
Şeftali	17 ve altı	0	0	0	0	20	47,6	22	52,4	7,662	,263
	18-29	0	0	20	9,6	103	49,5	85	40,9		
	30-45	0	0	7	6,4	55	50,5	47	43,1		
	46 ve üzeri	0	0	2	3,8	30	57,7	20	38,5		
Vişne	17 ve altı	2	4,8	1	2,4	26	61,9	13	31,0	14,774	,060
	18-29	4	1,9	9	4,3	159	76,4	36	17,3		
	30-45	1	0,9	2	1,8	88	80,7	18	16,5		
	46 ve üzeri	1	1,9	2	3,8	46	88,5	3	5,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 137’de yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “erik, portakal” gıdalarını şekerleme yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Şekerleme yöntemiyle “erik ve portakal” saklama durumu yaş azaldıkça artmaktadır.

Tablo 138. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	İlköğretim	1	1,8	1	1,8	14	25,5	39	70,9	15,273	,227
	Lise	7	5,0	7	5,0	42	30,2	83	59,7		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	18	29,5	42	68,9		
	Lisans	0	0	7	5,3	42	32,1	82	62,6		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	9	36,0	15	60,0		
Ayva	İlköğretim	1	1,8	2	3,6	26	47,3	26	47,3	14,002	,301
	Lise	4	2,9	6	4,3	81	58,3	48	34,5		
	Ön Lisans	0	0	4	6,6	33	54,1	24	39,3		
	Lisans	0	0	6	4,6	87	66,4	38	29,0		
	Lisansüstü	1	4,0	2	8,0	13	52,0	9	36,0		
Çilek	İlköğretim	1	1,8	0	0	44	80,0	10	18,2	13,894	,193
	Lise	6	4,3	2	1,4	111	79,9	20	14,4		
	Ön Lisans	0	0	0	0	48	78,7	13	21,3		
	Lisans	0	0	2	1,5	115	87,8	14	10,7		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	20	80,0	4	16,0		
Erik	İlköğretim	1	1,8	6	10,9	24	43,6	24	43,6	17,240	,141
	Lise	5	3,6	13	9,4	60	43,2	61	43,9		
	Ön Lisans	0	0	9	14,8	22	36,1	30	49,2		
	Lisans	0	0	28	21,4	48	36,6	55	42,0		
	Lisansüstü	1	4,0	2	8,0	9	36,0	13	52,0		
Gül	İlköğretim	0	0	0	0	23	41,8	32	58,2	7,533	,110
	Lise	0	0	0	0	88	63,3	51	36,7		
	Ön Lisans	0	0	0	0	36	59,0	25	41,0		
	Lisans	0	0	0	0	75	57,3	56	42,7		
	Lisansüstü	0	0	0	0	14	56,0	11	44,0		
İncir	İlköğretim	1	1,8	0	0	25	45,5	29	52,7	19,059	,087
	Lise	7	5,0	4	2,9	79	56,8	49	58,8		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	34	55,7	26	42,6		
	Lisans	0	0	6	4,6	68	51,9	57	43,5		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	11	44,0	13	52,0		
Kayısı	İlköğretim	1	1,8	1	1,8	43	78,2	10	18,2	22,771	,030**
	Lise	3	2,2	7	5,0	99	71,2	30	21,6		
	Ön Lisans	0	0	5	8,2	47	77,0	9	14,8		
	Lisans	0	0	18	13,7	95	72,5	18	13,7		
	Lisansüstü	1	4,0	5	20,0	13	52,0	6	24,0		
Kızılcık	İlköğretim	1	1,8	5	9,1	6	10,9	43	78,2	20,928	,051
	Lise	6	4,3	26	18,7	32	23,0	75	54,0		
	Ön Lisans	0	0	7	11,5	18	29,5	36	59,0		
	Lisans	0	0	24	18,3	30	22,9	77	58,8		
	Lisansüstü	1	4,0	4	16,0	7	28,0	13	52,0		
Kiraz	İlköğretim	1	1,8	2	3,6	17	30,9	35	63,6	16,142	,185
	Lise	4	2,9	12	8,6	65	46,8	58	41,7		
	Ön Lisans	0	0	1	1,6	31	50,8	29	47,5		
	Lisans	2	1,5	4	3,1	59	45,0	66	50,4		
	Lisansüstü	1	4,0	2	8,0	11	44,0	11	44,0		
Kuşburnu	İlköğretim	1	1,8	8	14,5	7	12,7	39	70,9	15,128	,235
	Lise	6	4,3	37	26,6	23	16,5	73	52,5		
	Ön Lisans	0	0	15	24,6	14	23,0	32	52,5		
	Lisans	2	1,5	35	26,7	27	20,6	67	51,1		
	Lisansüstü	1	4,0	3	12,0	7	28,0	14	56,0		
Portakal	İlköğretim	1	1,8	0	0	13	23,6	41	74,5	22,677	,031
	Lise	7	5,0	10	7,2	56	40,3	66	47,5		
	Ön Lisans	0	0	3	4,9	21	34,4	37	60,7		
	Lisans	1	0,8	10	7,6	46	35,1	74	56,5		
	Lisansüstü	1	4,0	0	0	7	28,0	17	68,0		

Tablo 138. (Devam) Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Şeftali	İlköğretim	0	0	0	0	24	43,6	31	56,4	13,146	,107
	Lise	0	0	10	7,2	71	51,1	58	41,7		
	Ön Lisans	0	0	6	9,8	33	54,1	22	36,1		
	Lisans	0	0	9	6,9	71	54,2	51	38,9		
	Lisansüstü	0	0	4	16,0	9	36,0	12	48,0		
Vişne	İlköğretim	1	1,8	0	0	45	81,8	9	16,4	17,776	,123
	Lise	3	2,2	5	3,6	104	74,8	27	19,4		
	Ön Lisans	1	1,6	1	1,6	48	78,7	11	1,80		
	Lisans	2	1,5	5	3,8	109	83,2	15	11,5		
	Lisansüstü	1	4,0	3	12,0	13	52,0	8	32,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 138’de yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “kayısı, portakal” gıdalarını şekerleme yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Şekerleme yöntemiyle saklanan “kayısı” en çok lisans eğitim düzeyine sahip katılımcılar tarafından saklanırken “portakal” lise eğitim düzeyine sahip katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 139. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	Özel Sektör	2	2,1	5	5,2	30	30,9	60	61,9	14,890	,459
	Kamu Çalışanı	2	3,0	1	1,5	23	34,8	40	60,6		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	16	21,3	57	76,0		
	Serbest Meslek	112	5,6	1	5,6	4	22,2	12	66,7		
	Öğrenci	1	1,7	4	6,8	24	40,7	30	50,8		
	Çalışmıyor	3	3,1	3	3,1	28	29,2	62	64,6		
Ayva	Özel Sektör	2	2,1	4	4,1	60	61,9	31	32,0	22,525	,095
	Kamu Çalışanı	0	0	6	9,1	42	63,6	18	27,3		
	Ev Hanımı	0	0	3	4,0	41	54,7	31	41,3		
	Serbest Meslek	1	5,6	3	16,7	5	27,8	9	50,0		
	Öğrenci	1	1,7	2	3,4	38	64,4	18	30,5		
	Çalışmıyor	2	2,1	2	2,1	54	56,3	38	39,6		
Çilek	Özel Sektör	2	2,1	1	1,0	79	81,4	15	15,5	39,105	,001**
	Kamu Çalışanı	0	0	0	0	60	90,9	6	9,1		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	67	89,3	8	10,7		
	Serbest Meslek	3	16,7	1	5,6	11	61,1	3	16,7		
	Öğrenci	1	1,7	2	3,4	46	78,0	10	16,9		
	Çalışmıyor	2	2,1	0	0	75	78,1	19	19,8		
Erik	Özel Sektör	2	2,1	8	8,2	38	39,2	49	50,5	20,592	,150
	Kamu Çalışanı	0	0	13	19,7	25	37,9	28	42,4		
	Ev Hanımı	0	0	15	20,0	28	37,3	32	42,7		
	Serbest Meslek	1	5,6	2	11,1	6	33,3	9	50,0		
	Öğrenci	3	5,1	8	13,6	30	50,8	18	30,5		
	Çalışmıyor	1	1,0	12	12,5	36	37,5	47	49,0		

Tablo 139. (Devam) Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Gül	Özel Sektör	0	0	0	0	58	59,8	39	40,2	3,476	,631
	Kamu Çalışanı	0	0	0	0	38	57,6	28	42,4		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	36	48,0	39	52,0		
	Serbest Meslek	0	0	0	0	11	61,1	7	38,9		
	Öğrenci	0	0	0	0	36	61,0	23	39,0		
	Çalışmıyor	0	0	0	0	57	59,4	39	40,6		
İncir	Özel Sektör	2	2,1	2	2,1	50	51,5	43	44,3	29,018	,016**
	Kamu Çalışanı	2	3,0	2	3,0	32	48,5	30	45,5		
	Ev Hanımı	0	0	1	1,3	44	58,7	30	40,0		
	Serbest Meslek	3	16,7	2	11,1	5	27,8	8	44,4		
	Öğrenci	1	1,7	2	3,4	32	54,2	24	40,7		
	Çalışmıyor	1	1,0	2	2,1	54	56,3	39	40,6		
Kayısı	Özel Sektör	2	2,1	9	9,3	69	71,1	17	17,5	13,313	,578
	Kamu Çalışanı	0	0	7	10,6	51	77,3	8	12,1		
	Ev Hanımı	0	0	5	6,7	59	78,7	11	14,7		
	Serbest Meslek	1	5,6	2	11,1	10	55,6	5	27,8		
	Öğrenci	1	1,7	7	11,9	37	62,7	14	23,7		
	Çalışmıyor	1	1,0	6	6,3	71	74,0	18	18,8		
Kızılcık	Özel Sektör	4	4,1	12	12,4	27	27,8	54	55,7	24,052	,064
	Kamu Çalışanı	0	0	16	24,2	19	28,8	31	47,0		
	Ev Hanımı	0	0	17	22,7	10	13,3	48	64,0		
	Serbest Meslek	1	5,6	2	11,1	2	11,1	13	72,2		
	Öğrenci	2	3,4	7	11,9	14	23,7	36	61,0		
	Çalışmıyor	1	1,0	12	12,5	21	21,9	62	64,6		
Kiraz	Özel Sektör	2	2,1	3	3,1	45	46,4	47	48,5	11,754	,698
	Kamu Çalışanı	2	3,0	4	6,1	28	42,4	32	48,5		
	Ev Hanımı	0	0	4	5,3	34	45,3	37	49,3		
	Serbest Meslek	1	5,6	3	16,7	4	22,2	10	55,6		
	Öğrenci	1	1,7	3	5,1	29	49,2	26	44,1		
	Çalışmıyor	2	2,1	4	4,2	43	44,8	47	49,0		
Kuşburnu	Özel Sektör	3	3,1	18	18,6	26	26,8	50	51,5	25,331	,046**
	Kamu Çalışanı	1	1,5	20	30,3	17	25,8	28	42,4		
	Ev Hanımı	1	1,3	20	26,7	9	12,0	45	60,0		
	Serbest Meslek	2	11,1	3	16,7	0	0	13	72,2		
	Öğrenci	1	1,7	16	27,1	12	20,3	30	50,8		
	Çalışmıyor	2	2,1	21	21,9	14	14,6	59	61,5		
Portakal	Özel Sektör	3	3,1	7	7,2	35	36,1	52	53,6	22,471	,096
	Kamu Çalışanı	0	0	6	9,1	22	33,3	38	57,6		
	Ev Hanımı	0	0	0	0	30	40,0	45	60,0		
	Serbest Meslek	2	11,1	1	5,6	2	11,1	13	72,2		
	Öğrenci	2	3,4	2	3,4	24	40,7	31	52,5		
	Çalışmıyor	3	3,1	7	7,3	30	31,3	56	58,3		
Şeftali	Özel Sektör	0	0	6	6,2	45	46,4	46	47,4	9,376	,497
	Kamu Çalışanı	0	0	6	9,1	38	57,6	22	33,3		
	Ev Hanımı	0	0	4	5,3	45	60,0	26	34,7		
	Serbest Meslek	0	0	1	5,6	7	38,9	10	55,6		
	Öğrenci	0	0	6	10,2	29	49,2	24	40,7		
	Çalışmıyor	0	0	6	6,3	44	45,8	46	47,9		
Vişne	Özel Sektör	4	4,1	2	2,1	73	75,3	18	18,6	31,854	,007**
	Kamu Çalışanı	1	1,5	4	6,1	55	83,3	6	9,1		
	Ev Hanımı	0	0	2	2,7	66	88,0	7	9,3		
	Serbest Meslek	1	5,6	3	16,7	11	61,1	3	16,7		
	Öğrenci	1	1,7	2	3,4	46	78,0	10	16,9		
	Çalışmıyor	1	1,0	1	1,0	68	70,8	26	27,1		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 139'da yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti

amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “çilek, incir, kuşburnu, vişne” gıdalarını şekerleme yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Şekerleme yöntemiyle “çilek, kuşburnu ve vişne” en çok kamu çalışanı katılımcılar tarafından, “incir” ev hanımı olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 140. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	0-2000 TL	5	2,8	9	5,1	54	30,5	109	61,6	3,721	,992
	2001-3000 TL	1	1,2	3	3,7	26	32,1	51	63,0		
	3001-4000 TL	2	3,4	2	3,4	17	29,3	37	63,8		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	17	29,3	37	63,8		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	1	1,5	21	31,8	43	65,2		
Ayva	0-2000 TL	4	2,3	7	4,0	99	55,9	67	37,9	11,984	,447
	2001-3000 TL	1	1,2	2	2,5	48	59,3	30	37,0		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	33	56,9	20	34,5		
	4001-5000 TL	0	0	3	10,3	14	48,3	12	41,4		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	3	4,5	46	69,7	16	24,2		
Çilek	0-2000 TL	4	2,3	1	0,6	139	78,5	33	18,6	11,163	,394
	2001-3000 TL	1	1,2	0	0	70	86,4	10	12,3		
	3001-4000 TL	2	3,4	1	1,7	50	86,2	5	8,6		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	22	75,9	6	20,7		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	1	1,5	57	86,4	7	10,6		
Erik	0-2000 TL	4	2,3	25	14,1	75	42,4	73	41,2	8,104	,777
	2001-3000 TL	1	1,2	9	11,1	33	40,7	38	46,9		
	3001-4000 TL	0	0	10	17,2	24	41,4	24	41,4		
	4001-5000 TL	0	0	5	17,2	7	24,1	17	58,6		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	9	13,6	24	36,4	31	47,0		
Gül	0-2000 TL	0	0	0	0	99	55,9	78	44,1	1,122	,891
	2001-3000 TL	0	0	0	0	45	55,6	36	44,4		
	3001-4000 TL	0	0	0	0	36	62,1	22	37,9		
	4001-5000 TL	0	0	0	0	16	55,2	13	44,8		
	5001 TL ve üzeri	0	0	0	0	40	60,6	26	39,4		
İncir	0-2000 TL	3	1,7	5	2,8	95	53,7	74	41,8	10,295	,590
	2001-3000 TL	1	1,2	3	3,7	39	48,1	38	46,9		
	3001-4000 TL	4	6,9	1	1,7	33	56,9	20	34,5		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	14	48,3	14	48,3		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	1	1,5	36	54,5	28	42,4		
Kayısı	0-2000 TL	3	1,7	19	10,7	121	68,4	34	19,2	6,585	,878
	2001-3000 TL	1	1,2	7	8,6	60	74,1	13	16,0		
	3001-4000 TL	0	0	2	3,4	45	77,6	11	19,0		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	22	75,9	6	20,7		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	7	10,6	49	74,2	9	13,6		
Kızılcık	0-2000 TL	4	2,3	30	16,9	33	18,6	110	62,1	10,620	,562
	2001-3000 TL	1	1,2	7	8,6	21	25,9	52	64,2		
	3001-4000 TL	2	3,4	12	20,7	12	20,7	32	55,2		
	4001-5000 TL	0	0	5	17,2	7	24,1	17	58,6		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	12	18,2	20	30,3	33	50,0		
Kiraz	0-2000 TL	4	2,3	8	4,5	83	46,9	82	46,3	10,246	,594
	2001-3000 TL	2	2,5	7	8,6	36	44,4	36	44,4		
	3001-4000 TL	0	0	3	5,2	27	46,6	28	48,3		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	8	27,6	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	2	3,0	29	43,9	33	50,0		

Tablo 140. (Devam) Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Kuşburnu	0-2000 TL	5	2,8	46	26,0	28	15,8	98	55,4	8,542	,741
	2001-3000 TL	2	2,5	15	18,5	14	17,3	50	61,7		
	3001-4000 TL	0	0	16	27,6	14	24,1	28	48,3		
	4001-5000 TL	1	3,4	7	24,1	5	17,2	16	55,2		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	14	21,2	17	25,8	33	50,0		
Portakal	0-2000 TL	7	4,0	3	1,7	68	38,4	99	55,9	19,418	,079
	2001-3000 TL	2	2,5	10	12,3	22	27,2	47	58,0		
	3001-4000 TL	0	0	4	6,9	19	32,8	35	60,3		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	9	31,0	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	1	1,5	5	7,6	25	37,9	35	53,0		
Şeftali	0-2000 TL	0	0	13	7,3	85	48,0	79	44,6	8,819	,358
	2001-3000 TL	0	0	6	7,4	39	48,1	36	44,4		
	3001-4000 TL	0	0	2	3,4	33	56,9	23	39,7		
	4001-5000 TL	0	0	1	3,4	12	41,4	16	55,2		
	5001 TL ve üzeri	0	0	7	10,6	39	59,1	20	30,3		
Vişne	0-2000 TL	4	2,3	3	1,7	131	74,0	39	22,0	17,559	,130
	2001-3000 TL	1	1,2	1	1,2	68	84,0	11	13,6		
	3001-4000 TL	0	0	5	8,6	43	74,1	10	17,2		
	4001-5000 TL	1	3,4	1	3,4	23	79,3	4	13,8		
	5001 TL ve üzeri	2	3,0	4	6,1	54	81,8	6	9,1		

Tablo 140'ta yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları şekerleme yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 141. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Süresi	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	1-5 yıl	1	2,4	2	4,8	17	40,5	22	52,4	23,187	,026**
	6-10 yıl	0	0	1	5,6	11	61,1	6	33,3		
	11-15 yıl	1	3,6	1	3,6	7	25,0	19	67,9		
	16-24 yıl	6	3,8	10	6,3	46	28,9	97	61,0		
	25 yıldan fazla	1	0,6	2	1,2	44	26,8	117	71,3		
Ayva	1-5 yıl	1	2,4	0	0	30	71,4	11	26,2	11,855	,365
	6-10 yıl	0	0	0	0	14	77,8	4	22,2		
	11-15 yıl	1	3,6	1	3,6	14	50,0	12	42,9		
	16-24 yıl	3	1,9	11	6,9	88	55,3	57	35,8		
	25 yıldan fazla	1	0,6	8	4,9	94	57,3	61	37,2		
Çilek	1-5 yıl	1	2,4	0	0	38	90,5	3	7,1	10,557	,464
	6-10 yıl	0	0	0	0	14	77,8	4	22,2		
	11-15 yıl	1	3,6	1	3,6	21	75,0	5	17,9		
	16-24 yıl	5	3,1	2	1,3	129	81,1	23	14,5		
	25 yıldan fazla	1	0,6	1	0,6	136	82,9	26	15,9		
Erik	1-5 yıl	1	2,4	8	19,0	15	35,7	18	42,9	11,703	,470
	6-10 yıl	0	0	2	11,1	11	61,1	5	27,8		
	11-15 yıl	0	0	6	21,4	7	25,0	15	53,6		
	16-24 yıl	4	2,5	20	12,6	70	44,0	65	40,9		
	25 yıldan fazla	2	1,2	22	13,4	60	36,6	80	48,8		

Tablo 141. (Devam) Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	P
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Gül	1-5 yıl	0	0	0	0	30	71,4	12	28,6	6,812	,144
	6-10 yıl	0	0	0	0	12	66,7	6	33,3		
	11-15 yıl	0	0	0	0	13	46,4	15	53,6		
	16-24 yıl	0	0	0	0	94	59,1	65	40,9		
	25 yıldan fazla	0	0	0	0	87	53,0	77	47,0		
İncir	1-5 yıl	1	2,4	1	2,4	32	76,2	8	19,0	23,918	,021**
	6-10 yıl	0	0	0	0	13	72,2	5	27,8		
	11-15 yıl	0	0	2	7,1	12	42,9	14	50,0		
	16-24 yıl	7	4,4	4	2,5	80	50,3	68	42,8		
	25 yıldan fazla	1	0,6	4	2,4	80	48,8	79	48,2		
Kayısı	1-5 yıl	1	2,4	5	11,9	31	73,8	5	11,9	19,792	,071
	6-10 yıl	0	0	2	11,1	13	72,2	3	16,7		
	11-15 yıl	0	0	7	25,0	15	53,6	6	21,4		
	16-24 yıl	3	1,9	16	10,1	110	69,2	30	18,9		
	25 yıldan fazla	1	0,6	6	3,7	128	78,0	29	17,7		
Kızılcık	1-5 yıl	1	2,4	11	26,2	7	16,7	23	54,8	12,855	,380
	6-10 yıl	0	0	2	11,1	7	38,9	9	50,0		
	11-15 yıl	0	0	7	25,0	7	25,0	14	50,0		
	16-24 yıl	4	2,5	28	17,6	34	21,4	93	58,5		
	25 yıldan fazla	3	1,8	18	11,0	38	23,2	105	64,0		
Kiraz	1-5 yıl	1	2,4	1	2,4	25	59,5	15	35,7	28,801	,004**
	6-10 yıl	0	0	0	0	13	72,2	5	27,8		
	11-15 yıl	0	0	5	17,9	13	46,4	10	35,7		
	16-24 yıl	5	3,1	10	6,3	70	44,0	74	46,5		
	25 yıldan fazla	2	1,2	5	3,0	62	37,8	95	57,9		
Kuşburnu	1-5 yıl	2	4,8	10	23,8	11	26,2	19	45,2	17,380	,136
	6-10 yıl	0	0	5	27,8	7	38,9	6	33,3		
	11-15 yıl	0	0	7	25,0	6	21,4	15	53,6		
	16-24 yıl	6	3,8	45	28,3	24	15,1	84	52,8		
	25 yıldan fazla	2	1,2	31	18,9	30	18,3	101	61,6		
Portakal	1-5 yıl	2	4,8	3	7,1	16	38,1	21	50,0	21,786	,003**
	6-10 yıl	0	0	0	0	13	72,2	5	27,8		
	11-15 yıl	0	0	0	0	12	42,9	16	57,1		
	16-24 yıl	7	4,4	15	9,4	51	32,1	86	54,1		
	25 yıldan fazla	1	0,6	5	3,0	51	31,1	107	65,2		
Şeftali	1-5 yıl	0	0	6	14,3	21	50,0	15	35,7	12,662	,124
	6-10 yıl	0	0	0	0	12	66,7	6	33,3		
	11-15 yıl	0	0	4	14,3	15	53,6	9	32,1		
	16-24 yıl	0	0	13	8,2	75	47,2	71	44,7		
	25 yıldan fazla	0	0	6	3,7	85	51,8	73	44,5		
Vişne	1-5 yıl	1	2,4	1	2,4	30	71,4	10	23,8	7,774	,734
	6-10 yıl	0	0	0	0	15	83,3	3	16,7		
	11-15 yıl	0	0	3	10,7	19	67,9	6	21,4		
	16-24 yıl	4	2,5	6	3,8	123	77,4	26	16,4		
	25 yıldan fazla	3	1,8	4	2,4	132	80,5	25	15,2		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 141’de yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “armut, incir, kiraz, portakal” gıdalarını şekerleme yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Şekerleme yöntemiyle “armut, kiraz, portakal” 6-10 yıl Afyonkarahisar'da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından, “incir” 1-5 yıl Afyonkarahisar'da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 142. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	p
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	Şehir Merkezi	6	2,2	11	4,0	77	27,7	184	66,2	4,195	,637
	Köy	2	3,1	3	4,6	22	33,8	38	58,5		
	Kasaba	1	1,5	2	2,9	26	38,2	39	57,4		
Ayva	Şehir Merkezi	4	1,4	17	6,1	157	56,5	100	36,0	5,840	,397
	Köy	1	1,5	0	0	40	61,5	24	36,9		
	Kasaba	1	1,5	3	4,4	43	63,2	21	30,9		
Çilek	Şehir Merkezi	4	1,4	4	1,4	227	81,7	43	15,5	5,032	,464
	Köy	3	4,6	0	0	51	78,5	11	16,9		
	Kasaba	1	1,5	0	0	60	88,2	7	10,3		
Erik	Şehir Merkezi	6	2,2	38	13,7	103	37,1	131	47,1	4,703	,555
	Köy	0	0	8	12,3	31	47,7	26	40,0		
	Kasaba	1	1,5	12	17,6	29	42,6	26	38,2		
Gül	Şehir Merkezi	0	0	0	0	162	58,3	116	41,7	1,489	,475
	Köy	0	0	0	0	33	50,8	32	49,2		
	Kasaba	0	0	0	0	41	60,3	27	39,7		
İncir	Şehir Merkezi	6	2,2	7	2,5	151	54,3	114	41,0	3,723	,708
	Köy	2	3,1	2	3,1	28	43,1	33	50,8		
	Kasaba	1	1,5	2	2,9	38	55,9	27	39,7		
Kayısı	Şehir Merkezi	4	1,4	20	7,2	203	73,0	51	18,3	9,528	,114
	Köy	0	0	8	12,3	41	63,1	16	24,6		
	Kasaba	1	1,5	8	11,8	53	77,9	6	8,8		
Kızılcık	Şehir Merkezi	5	1,8	47	16,9	64	23,0	162	58,3	3,999	,677
	Köy	2	3,1	10	15,4	10	15,4	43	66,2		
	Kasaba	1	1,5	9	13,2	19	27,9	39	57,4		
Kiraz	Şehir Merkezi	6	2,2	17	6,1	121	43,5	134	48,2	2,171	,903
	Köy	1	1,5	2	3,1	31	47,7	31	47,7		
	Kasaba	1	1,5	2	2,9	31	45,6	34	50,0		
Kuşburnu	Şehir Merkezi	7	2,5	63	22,7	54	19,4	154	55,4	4,190	,651
	Köy	1	1,5	14	21,5	10	15,4	40	61,5		
	Kasaba	2	2,9	21	30,9	14	20,6	31	45,6		
Portakal	Şehir Merkezi	6	2,2	20	7,2	95	34,2	157	56,5	5,965	,399
	Köy	2	3,1	2	3,1	20	30,8	41	63,1		
	Kasaba	2	2,9	1	1,5	28	41,2	37	54,4		
Şeftali	Şehir Merkezi	0	0	20	7,2	153	55,0	105	37,8	7,695	,099
	Köy	0	0	5	7,7	25	38,5	35	53,8		
	Kasaba	0	0	4	5,9	41	60,3	23	33,8		
Vişne	Şehir Merkezi	6	2,2	9	3,2	214	77,0	49	17,6	4,396	,604
	Köy	0	0	4	6,2	49	75,4	12	18,5		
	Kasaba	2	2,9	1	1,5	56	82,4	9	13,2		

Tablo 142’de yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları şekerleme yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 143. Şekerleme Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Saklarım						Saklamam		Ki-Kare	p
		Jöle		Marmelat		Reçel					
		F	%	F	%	F	%	F	%		
Armut	2 ve altı	0	0	1	3,3	10	33,3	19	63,3	8,547	,480
	3-4	3	1,6	7	3,7	59	30,9	122	63,9		
	5-6	3	2,0	7	4,6	48	31,4	95	62,1		
	7 ve üzeri	3	8,1	1	2,7	8	21,6	25	67,6		
Ayva	2 ve altı	0	0	1	3,3	18	60,0	11	36,7	2,092	,992
	3-4	3	1,6	11	5,8	112	58,6	65	34,0		
	5-6	2	1,3	6	3,9	89	58,2	56	36,6		
	7 ve üzeri	1	2,7	2	5,4	21	56,8	13	35,1		
Çilek	2 ve altı	0	0	0	0	26	86,7	4	13,3	5,822	,699
	3-4	5	2,6	1	0,5	161	84,3	24	12,6		
	5-6	2	1,3	2	1,3	123	80,4	26	17,0		
	7 ve üzeri	1	2,7	1	2,7	28	75,7	7	18,9		
Erik	2 ve altı	0	0	6	20,0	11	36,7	13	43,3	5,562	,783
	3-4	4	2,1	31	16,2	71	37,2	85	44,5		
	5-6	3	2,0	18	11,8	66	43,1	66	43,1		
	7 ve üzeri	0	0	3	8,1	15	40,5	19	51,4		
Gül	2 ve altı	0	0	0	0	19	63,3	11	36,7	1,238	,744
	3-4	0	0	0	0	112	58,6	79	41,4		
	5-6	0	0	0	0	83	54,2	70	45,8		
	7 ve üzeri	0	0	0	0	22	59,5	15	40,5		
İncir	2 ve altı	0	0	1	3,3	20	66,7	9	30,0	17,446	,042**
	3-4	5	2,6	5	2,6	107	56,0	74	38,7		
	5-6	2	1,3	2	1,3	79	51,6	70	45,8		
	7 ve üzeri	2	5,4	3	8,1	11	29,7	21	56,8		
Kayısı	2 ve altı	0	0	3	10,0	21	70,0	6	20,0	2,142	,990
	3-4	3	1,6	15	7,9	142	74,3	31	16,2		
	5-6	2	1,3	15	9,8	108	70,6	28	18,3		
	7 ve üzeri	0	0	3	8,1	26	70,3	8	21,6		
Kızılcık	2 ve altı	0	0	9	30,0	6	20,0	15	50,0	10,003	,350
	3-4	4	2,1	30	15,7	49	25,7	108	56,5		
	5-6	4	2,6	22	14,4	33	21,6	94	61,4		
	7 ve üzeri	0	0	5	13,5	5	13,5	27	73,0		
Kiraz	2 ve altı	0	0	1	3,3	16	53,3	13	43,3	7,049	,632
	3-4	4	2,1	8	4,2	86	45,0	93	48,7		
	5-6	4	2,6	8	5,2	69	45,1	72	47,1		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	12	32,4	21	56,8		
Kuşburnu	2 ve altı	0	0	7	23,3	10	33,3	13	43,3	10,755	,293
	3-4	6	3,1	47	24,6	37	19,4	101	52,9		
	5-6	3	2,0	36	23,5	29	19,0	85	55,6		
	7 ve üzeri	1	2,7	8	21,6	2	5,4	26	70,3		
Portakal	2 ve altı	0	0	0	0	17	56,7	13	43,3	11,988	,214
	3-4	4	2,1	11	5,8	68	35,6	108	56,5		
	5-6	4	2,6	9	5,9	50	32,7	90	58,8		
	7 ve üzeri	2	5,4	3	8,1	8	21,6	24	64,9		
Şeftali	2 ve altı	0	0	1	3,3	17	56,7	12	40,0	21,363	,002**
	3-4	0	0	15	7,9	110	57,6	66	34,6		
	5-6	0	0	9	5,9	74	48,4	70	45,8		
	7 ve üzeri	0	0	4	10,8	7	18,9	26	70,3		
Vişne	2 ve altı	0	0	0	0	25	83,3	5	16,7	6,672	,605
	3-4	4	2,1	8	4,2	152	79,6	27	14,1		
	5-6	3	2,0	4	2,6	118	77,1	28	18,3		
	7 ve üzeri	1	2,7	2	5,4	24	64,9	10	27,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 143'te yer alan şekerleme yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti

amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “incir, şeftali” gıdalarını şekerleme yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Şekerleme yöntemiyle “incir ve şeftali” saklama durumu aile birey sayısı azaldıkça artmaktadır.

Tablo 144. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	Kadın	170	60,9	109	39,1	,881	,348
	Erkek	74	56,1	58	43,9		
Menemen	Kadın	176	63,1	103	36,9	7,077	,008**
	Erkek	65	49,2	67	50,8		
Patlıcan	Kadın	99	35,5	180	64,5	,222	,637
	Erkek	50	37,9	82	62,1		
Bakla	Kadın	29	10,4	250	89,6	8,779	,003**
	Erkek	28	21,2	104	78,8		
Bamya	Kadın	52	18,6	227	81,4	2,745	,098
	Erkek	34	25,8	98	74,2		
Bezelye	Kadın	76	27,2	203	72,8	7,742	,005**
	Erkek	54	40,9	78	59,1		
Biber	Kadın	107	38,4	172	61,6	1,874	,171
	Erkek	60	45,5	72	54,5		
Börülce	Kadın	41	14,7	238	85,3	5,591	,018**
	Erkek	32	24,2	100	75,8		
Barbunya	Kadın	47	16,8	232	83,2	2,569	,109
	Erkek	31	23,5	101	76,5		
Fasulye	Kadın	105	37,6	174	62,4	1,155	,283
	Erkek	57	43,2	75	56,8		
Vişne	Kadın	153	54,8	126	45,2	3,161	,075
	Erkek	60	45,5	72	54,5		
Kiraz	Kadın	71	25,4	208	74,6	1,424	,233
	Erkek	41	31,1	91	68,9		
Erik	Kadın	75	26,9	204	73,1	1,813	,178
	Erkek	44	33,3	88	66,7		
Şeftali	Kadın	77	27,6	202	72,4	,053	,818
	Erkek	35	26,5	97	73,5		
Kayısı	Kadın	104	37,3	175	62,7	,171	,680
	Erkek	52	39,4	80	60,6		
Meyve Suyu	Kadın	83	29,7	196	70,3	,128	,720
	Erkek	37	28,0	95	72,0		
Mantar	Kadın	28	10,0	251	90,0	3,687	,055
	Erkek	22	16,7	110	83,3		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 144’te yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “menemen, bakla, bezelye, börülce” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “menemen” en çok kadın katılımcılar tarafından “bakla, bezelye ve börülce” ise erkek katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 145. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	Evli	113	62,1	69	37,9	1,002	,317
	Bekar	131	57,2	98	42,8		
Menemen	Evli	120	65,9	62	34,1	7,170	,007**
	Bekar	121	52,8	108	47,2		
Patlıcan	Evli	68	37,4	114	62,6	,174	,677
	Bekar	81	35,4	148	64,6		
Bakla	Evli	22	12,1	160	87,9	,867	,352
	Bekar	35	15,3	194	84,7		
Bamya	Evli	37	20,3	145	79,7	,070	,792
	Bekar	49	21,4	180	78,6		
Bezelye	Evli	56	30,8	126	69,2	,112	,738
	Bekar	74	32,3	155	67,7		
Biber	Evli	74	40,7	108	59,3	,000	,992
	Bekar	93	40,6	136	59,4		
Börülce	Evli	27	14,8	155	85,2	1,915	,166
	Bekar	46	20,1	183	79,9		
Barbunya	Evli	29	15,9	153	84,1	1,968	,161
	Bekar	49	21,4	180	78,6		
Fasulye	Evli	74	40,7	108	59,3	,211	,646
	Bekar	88	38,4	141	61,6		
Vişne	Evli	98	53,8	84	46,2	,535	,465
	Bekar	115	50,2	114	49,8		
Kiraz	Evli	36	19,8	146	80,2	9,195	,002**
	Bekar	76	33,2	153	66,8		
Erik	Evli	50	27,5	132	72,5	,348	,555
	Bekar	69	30,1	160	69,9		
Şeftali	Evli	48	26,4	134	73,6	,127	,722
	Bekar	64	27,9	165	72,1		
Kayısı	Evli	75	41,2	107	58,8	1,467	,226
	Bekar	81	35,4	148	64,6		
Meyve Suyu	Evli	64	35,2	118	64,8	5,627	,018**
	Bekar	56	24,5	173	75,5		
Mantar	Evli	16	8,8	166	91,2	3,480	,062
	Bekar	34	14,8	195	85,2		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 145'te yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “menemen, kiraz, meyve suyu” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “kiraz” en çok bekar katılımcılar tarafından “menemen ve meyve suyu” ise evli katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 146. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	17 ve altı	18	42,9	24	57,1	11,125	,011**
	18-29	134	64,4	74	35,6		
	30-45	68	62,4	41	37,6		
	46 ve üzeri	24	46,2	28	53,8		
Menemen	17 ve altı	22	52,4	20	47,6		
	18-29	122	58,7	86	41,3		
	30-45	68	62,4	41	37,6		

Tablo 146. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Menemen	46 ve üzeri	29	55,8	23	44,2	1,486	,686
Patlıcan	17 ve altı	17	40,5	25	59,5	1,770	,622
	18-29	69	33,2	139	66,8		
	30-45	43	39,4	66	60,6		
	46 ve üzeri	20	38,5	32	61,5		
Bakla	17 ve altı	6	14,3	36	85,7	,544	,909
	18-29	31	14,9	177	85,1		
	30-45	13	11,9	96	88,1		
	46 ve üzeri	7	13,5	45	86,5		
Bamya	17 ve altı	13	31,0	29	69,0	3,088	,378
	18-29	43	20,7	165	79,3		
	30-45	20	18,3	89	81,7		
	46 ve üzeri	10	19,2	42	80,8		
Bezelye	17 ve altı	13	31,0	29	69,0	4,452	,217
	18-29	75	36,1	133	63,9		
	30-45	27	24,8	82	75,2		
	46 ve üzeri	15	28,8	37	71,2		
Biber	17 ve altı	20	47,6	22	52,4	1,267	,737
	18-29	85	40,9	123	59,1		
	30-45	41	37,6	68	62,4		
	46 ve üzeri	21	40,4	31	59,6		
Börülce	17 ve altı	10	23,8	32	76,2	1,936	,586
	18-29	35	16,8	173	83,2		
	30-45	17	15,6	92	84,4		
	46 ve üzeri	11	21,2	41	78,8		
Barbunya	17 ve altı	13	31,0	29	69,0	5,455	,141
	18-29	38	18,3	170	81,7		
	30-45	16	14,7	93	85,3		
	46 ve üzeri	11	21,2	41	78,8		
Fasulye	17 ve altı	22	52,4	20	47,6	5,211	,157
	18-29	78	37,5	130	62,5		
	30-45	38	34,9	71	65,1		
	46 ve üzeri	24	46,2	28	53,8		
Vişne	17 ve altı	19	45,2	23	54,8	2,528	,470
	18-29	112	53,8	96	46,2		
	30-45	52	47,7	57	52,3		
	46 ve üzeri	30	57,7	22	42,3		
Kiraz	17 ve altı	13	31,0	29	69,0	8,729	,033**
	18-29	68	32,7	140	67,3		
	30-45	20	18,3	89	81,7		
	46 ve üzeri	11	21,2	41	78,8		
Erik	17 ve altı	11	26,2	31	73,8	4,295	,231
	18-29	66	31,7	142	68,3		
	30-45	24	22,0	85	78,0		
	46 ve üzeri	18	34,6	34	65,4		
Şeftali	17 ve altı	9	21,4	33	78,6	1,648	,649
	18-29	60	28,8	148	71,2		
	30-45	27	24,8	82	75,2		
	46 ve üzeri	16	30,8	36	69,2		
Kayısı	17 ve altı	11	26,2	31	73,8	8,537	,036**
	18-29	85	40,9	123	59,1		
	30-45	34	31,2	75	68,8		
	46 ve üzeri	26	50,0	26	50,0		
Meyve Suyu	17 ve altı	9	21,4	33	78,6	1,572	,666
	18-29	62	29,8	146	70,2		
	30-45	32	29,4	77	70,6		
	46 ve üzeri	17	32,7	35	67,3		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 146’da yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “domates, kiraz, kayısı” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “domates ve kiraz” en çok 18-29 yaş grubu tarafından “kayısı” ise 46 ve üzeri yaş grubuna ait katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 147. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	İlköğretim	35	63,6	20	36,4	8,830	,065
	Lise	71	51,1	68	48,9		
	Ön Lisans	40	65,6	21	34,4		
	Lisans	86	65,6	45	34,4		
	Lisansüstü	12	48,0	13	52,0		
Menemen	İlköğretim	43	78,2	12	21,8	12,779	,012**
	Lise	74	53,2	65	46,8		
	Ön Lisans	32	52,5	29	47,5		
	Lisans	80	61,1	51	38,9		
	Lisansüstü	12	48,0	13	52,0		
Patlıcan	İlköğretim	32	58,2	23	41,8	15,718	,003**
	Lise	42	30,2	97	69,8		
	Ön Lisans	24	39,3	37	60,7		
	Lisans	45	34,4	86	65,6		
	Lisansüstü	6	24,0	19	76,0		
Bakla	İlköğretim	10	18,2	45	81,8	1,275	,866
	Lise	19	13,7	120	86,3		
	Ön Lisans	9	14,8	52	85,2		
	Lisans	16	12,2	115	87,8		
	Lisansüstü	3	12,0	22	88,0		
Bamya	İlköğretim	16	29,1	39	70,9	5,217	,266
	Lise	28	20,1	111	79,9		
	Ön Lisans	11	18,0	50	82,0		
	Lisans	29	22,1	102	77,9		
	Lisansüstü	2	8,0	23	92,0		
Bezelye	İlköğretim	19	34,5	36	65,5	2,727	,605
	Lise	48	34,5	91	65,5		
	Ön Lisans	17	27,9	44	72,1		
	Lisans	41	31,3	90	68,7		
	Lisansüstü	5	20,0	20	80,0		
Biber	İlköğretim	32	58,2	23	41,8	8,726	,068
	Lise	52	37,4	87	62,6		
	Ön Lisans	25	41,0	36	59,0		
	Lisans	50	38,2	81	61,8		
	Lisansüstü	8	32,0	17	68,0		
Börülce	İlköğretim	14	25,5	41	74,5	2,725	,605
	Lise	22	15,8	117	84,2		
	Ön Lisans	11	18,0	50	82,0		
	Lisans	22	16,8	109	83,2		
	Lisansüstü	4	16,0	21	84,0		
Barbunya	İlköğretim	14	25,5	41	74,5	2,565	,633
	Lise	26	18,7	113	81,3		
	Ön Lisans	10	16,4	51	83,6		
	Lisans	25	19,1	106	80,9		
	Lisansüstü	3	12,0	22	88,0		

Tablo 147. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Fasulye	İlköğretim	30	54,5	25	45,5	7,406	,116
	Lise	50	36,0	89	64,0		
	Ön Lisans	23	37,7	38	62,3		
	Lisans	52	39,7	79	60,3		
	Lisansüstü	7	28,0	18	72,0		
Vişne	İlköğretim	39	70,9	16	29,1	10,041	,040**
	Lise	67	48,2	72	51,8		
	Ön Lisans	28	45,9	33	54,1		
	Lisans	65	49,6	66	50,4		
	Lisansüstü	14	56,0	11	44,0		
Kiraz	İlköğretim	15	27,3	40	72,7	1,649	,800
	Lise	38	27,3	101	72,7		
	Ön Lisans	18	29,5	43	70,5		
	Lisans	32	24,4	99	75,6		
	Lisansüstü	9	36,0	16	64,0		
Erik	İlköğretim	18	32,7	37	67,3	3,667	,453
	Lise	38	27,3	101	72,7		
	Ön Lisans	16	26,2	45	73,8		
	Lisans	36	27,5	95	72,5		
	Lisansüstü	11	44,0	14	56,0		
Şeftali	İlköğretim	21	38,2	34	61,8	6,793	,147
	Lise	34	24,5	105	75,5		
	Ön Lisans	16	26,2	45	73,8		
	Lisans	31	23,7	100	76,3		
	Lisansüstü	10	40,0	15	60,0		
Kayısı	İlköğretim	26	47,3	29	52,7	6,106	,191
	Lise	45	32,4	94	67,6		
	Ön Lisans	24	39,3	37	60,7		
	Lisans	48	36,6	83	63,4		
	Lisansüstü	13	52,0	12	48,0		
Meyve Suyu	İlköğretim	18	32,7	37	67,3	4,057	,398
	Lise	41	29,5	98	70,5		
	Ön Lisans	17	27,9	44	72,1		
	Lisans	33	25,2	98	74,8		
	Lisansüstü	11	44,0	14	56,0		
Mantar	İlköğretim	5	9,1	50	90,9	1,238	,872
	Lise	19	13,7	120	86,3		
	Ön Lisans	8	13,1	53	86,9		
	Lisans	16	12,2	115	87,8		
	Lisansüstü	2	8,0	23	92,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 147’de yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “menemen, patlıcan, vişne” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “menemen, patlıcan ve vişne” saklama durumu eğitim durumu düştükçe artmaktadır.

Tablo 148. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	Özel Sektör	49	50,5	48	49,5	5,202	,392
	Kamu Çalışanı	43	65,2	23	34,8		
	Ev Hanımı	44	58,7	31	41,3		
	Serbest Meslek	10	55,6	8	44,4		
	Öğrenci	38	64,4	21	35,6		
	Çalışmıyor	60	62,5	36	37,5		
Menemen	Özel Sektör	51	52,6	46	47,4	7,134	,211
	Kamu Çalışanı	44	66,7	22	33,3		
	Ev Hanımı	51	68,0	24	32,0		
	Serbest Meslek	10	55,6	8	44,4		
	Öğrenci	31	52,5	28	47,5		
	Çalışmıyor	54	56,3	42	43,8		
Patlıcan	Özel Sektör	38	39,2	59	60,8	3,027	,696
	Kamu Çalışanı	20	30,3	46	69,7		
	Ev Hanımı	30	40,0	45	60,0		
	Serbest Meslek	8	44,4	10	55,6		
	Öğrenci	22	37,3	37	62,7		
	Çalışmıyor	31	32,3	65	67,7		
Bakla	Özel Sektör	15	15,5	82	84,5	4,099	,535
	Kamu Çalışanı	11	16,7	55	83,3		
	Ev Hanımı	6	8,0	69	92,0		
	Serbest Meslek	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	9	15,3	50	84,7		
	Çalışmıyor	12	12,5	84	87,5		
Bamya	Özel Sektör	21	21,6	76	78,4	2,732	,741
	Kamu Çalışanı	15	22,7	51	77,3		
	Ev Hanımı	13	17,3	62	82,7		
	Serbest Meslek	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	16	27,1	43	72,9		
	Çalışmıyor	17	17,7	79	82,3		
Bezelye	Özel Sektör	37	38,1	60	61,9	7,552	,183
	Kamu Çalışanı	21	31,8	45	68,2		
	Ev Hanımı	15	20,0	60	80,0		
	Serbest Meslek	7	38,9	11	61,1		
	Öğrenci	21	35,6	38	64,4		
	Çalışmıyor	29	30,2	67	69,8		
Biber	Özel Sektör	38	39,2	59	60,8	8,896	,113
	Kamu Çalışanı	28	42,4	38	57,6		
	Ev Hanımı	29	38,7	46	61,3		
	Serbest Meslek	8	44,4	10	55,6		
	Öğrenci	33	55,9	26	44,1		
	Çalışmıyor	31	32,3	65	67,7		
Börülce	Özel Sektör	17	17,5	80	82,5	11,091	,050**
	Kamu Çalışanı	17	25,8	49	74,2		
	Ev Hanımı	10	13,3	65	86,7		
	Serbest Meslek	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	16	27,1	43	72,9		
	Çalışmıyor	12	12,5	84	87,5		
Barbunya	Özel Sektör	17	17,5	80	82,5	7,806	,167
	Kamu Çalışanı	16	24,2	50	75,8		
	Ev Hanımı	9	12,0	66	88,0		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	17	28,8	42	71,2		
	Çalışmıyor	16	16,7	80	83,3		
Fasulye	Özel Sektör	39	40,2	58	59,8	3,764	,584
	Kamu Çalışanı	24	36,4	42	63,6		
	Ev Hanımı	29	38,7	46	61,3		
	Serbest Meslek	9	50,0	9	50,0		
	Öğrenci	28	47,5	31	52,5		
	Çalışmıyor	33	34,4	63	65,6		

Tablo 148. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Vişne	Özel Sektör	46	47,4	51	52,6	12,010	,035**
	Kamu Çalışanı	35	53,0	31	47,0		
	Ev Hanımı	50	66,7	25	33,3		
	Serbest Meslek	11	61,1	7	38,9		
	Öğrenci	31	52,5	28	47,5		
	Çalışmıyor	40	41,7	56	58,3		
Kiraz	Özel Sektör	27	27,8	70	72,2	4,134	,530
	Kamu Çalışanı	22	33,3	44	66,7		
	Ev Hanımı	15	20,0	60	80,0		
	Serbest Meslek	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	18	30,5	41	69,5		
	Çalışmıyor	24	25,0	72	75,0		
Erik	Özel Sektör	24	24,7	73	75,3	11,450	,043**
	Kamu Çalışanı	28	42,4	38	57,6		
	Ev Hanımı	22	29,3	53	70,7		
	Serbest Meslek	6	33,3	12	66,7		
	Öğrenci	20	33,9	39	66,1		
	Çalışmıyor	19	19,8	77	68,2		
Şeftali	Özel Sektör	26	26,8	71	73,2	13,850	,017**
	Kamu Çalışanı	23	34,8	43	65,2		
	Ev Hanımı	28	37,3	47	62,7		
	Serbest Meslek	4	22,2	14	77,8		
	Öğrenci	17	28,8	42	71,2		
	Çalışmıyor	14	14,6	82	85,4		
Kayısı	Özel Sektör	29	29,9	68	70,1	15,231	,009**
	Kamu Çalışanı	32	48,5	34	51,5		
	Ev Hanımı	37	49,3	38	50,7		
	Serbest Meslek	8	44,4	10	55,6		
	Öğrenci	24	40,7	35	59,3		
	Çalışmıyor	26	27,1	70	72,9		
Meyve Suyu	Özel Sektör	26	26,8	71	73,2	22,940	,000**
	Kamu Çalışanı	27	40,9	39	59,1		
	Ev Hanımı	33	44,0	42	56,0		
	Serbest Meslek	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	15	25,4	44	74,6		
	Çalışmıyor	14	14,6	82	85,4		
Mantar	Özel Sektör	17	17,5	80	82,5	8,152	,148
	Kamu Çalışanı	11	16,7	55	83,3		
	Ev Hanımı	4	5,3	71	94,7		
	Serbest Meslek	1	5,6	17	94,4		
	Öğrenci	7	11,9	52	88,1		
	Çalışmıyor	10	10,4	86	89,6		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 148’de yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “börülce, vişne, erik, şeftali, kayısı, meyve suyu” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “börülce” öğrenci olan katılımcılar tarafından, “vişne, şeftali, kayısı ve meyve suyu” ev hanımı olan katılımcılar tarafından, “erik” kamu çalışanı olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 149. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	0-2000 TL	107	60,5	70	39,5	2,867	,580
	2001-3000 TL	46	56,8	35	43,2		
	3001-4000 TL	32	55,2	26	44,8		
	4001-5000 TL	21	72,4	8	27,6		
	5001 TL ve üzeri	38	57,6	28	42,4		
Menemen	0-2000 TL	107	60,5	70	39,5	5,154	,272
	2001-3000 TL	49	60,5	32	39,5		
	3001-4000 TL	27	46,6	31	53,4		
	4001-5000 TL	20	69,0	9	31,0		
	5001 TL ve üzeri	38	57,6	28	42,4		
Patlıcan	0-2000 TL	66	37,3	111	62,7	6,132	,190
	2001-3000 TL	37	45,7	44	54,3		
	3001-4000 TL	16	27,6	42	72,4		
	4001-5000 TL	10	34,5	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	20	30,3	46	69,7		
Bakla	0-2000 TL	25	14,1	152	85,9	,952	,917
	2001-3000 TL	12	14,8	69	85,2		
	3001-4000 TL	6	10,3	52	89,7		
	4001-5000 TL	5	17,2	24	82,8		
	5001 TL ve üzeri	9	13,6	57	86,4		
Bamya	0-2000 TL	37	20,9	140	79,1	1,579	,813
	2001-3000 TL	17	21,0	64	79,0		
	3001-4000 TL	13	22,4	45	77,6		
	4001-5000 TL	8	27,6	21	72,4		
	5001 TL ve üzeri	11	16,7	55	83,3		
Bezelye	0-2000 TL	53	29,9	124	70,1	1,364	,850
	2001-3000 TL	26	32,1	55	67,9		
	3001-4000 TL	22	37,9	36	62,1		
	4001-5000 TL	9	31,0	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	20	30,3	46	69,7		
Biber	0-2000 TL	69	39,0	108	61,0	4,530	,339
	2001-3000 TL	38	46,9	43	53,1		
	3001-4000 TL	18	31,0	40	69,0		
	4001-5000 TL	14	48,3	15	51,7		
	5001 TL ve üzeri	28	42,4	38	57,6		
Börülce	0-2000 TL	28	15,8	149	84,2	4,585	,333
	2001-3000 TL	20	24,7	61	75,3		
	3001-4000 TL	7	12,1	51	87,9		
	4001-5000 TL	6	20,7	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	12	18,2	54	81,8		
Barbunya	0-2000 TL	34	19,2	143	80,8	,567	,967
	2001-3000 TL	16	19,8	65	80,2		
	3001-4000 TL	9	15,5	49	84,5		
	4001-5000 TL	6	20,7	23	79,3		
	5001 TL ve üzeri	13	19,7	53	80,3		
Fasulye	0-2000 TL	63	35,6	114	64,4	10,928	,027**
	2001-3000 TL	40	49,4	41	50,6		
	3001-4000 TL	16	27,6	42	72,4		
	4001-5000 TL	16	55,2	13	44,8		
	5001 TL ve üzeri	27	40,9	39	59,1		
Vişne	0-2000 TL	99	55,9	78	44,1	5,479	,242
	2001-3000 TL	44	54,3	37	45,7		
	3001-4000 TL	28	48,3	30	51,7		
	4001-5000 TL	10	34,5	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	32	48,5	34	51,5		
Kiraz	0-2000 TL	54	30,5	123	69,5	8,226	,084
	2001-3000 TL	25	30,9	56	69,1		
	3001-4000 TL	16	27,6	42	72,4		
	4001-5000 TL	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	15	22,7	51	77,3		

Tablo 149. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Erik	0-2000 TL	57	32,2	120	67,8	4,791	,309
	2001-3000 TL	22	27,2	59	72,8		
	3001-4000 TL	13	22,4	45	77,6		
	4001-5000 TL	5	17,2	24	82,8		
	5001 TL ve üzeri	22	33,3	44	66,7		
Şeftali	0-2000 TL	52	29,4	125	70,6	7,496	,112
	2001-3000 TL	23	28,4	58	71,6		
	3001-4000 TL	14	24,1	44	75,9		
	4001-5000 TL	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	21	31,8	45	68,2		
Kayısı	0-2000 TL	65	36,7	112	63,3	4,715	,318
	2001-3000 TL	35	43,2	46	56,8		
	3001-4000 TL	20	34,5	38	65,5		
	4001-5000 TL	7	24,1	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	29	43,9	37	56,1		
Meyve Suyu	0-2000 TL	45	25,4	132	74,6	11,101	,025**
	2001-3000 TL	33	40,7	48	59,3		
	3001-4000 TL	15	25,9	43	74,1		
	4001-5000 TL	4	13,8	25	86,2		
	5001 TL ve üzeri	23	34,8	43	65,2		
Mantar	0-2000 TL	21	11,9	156	88,1	3,513	,476
	2001-3000 TL	9	11,1	72	88,9		
	3001-4000 TL	11	19,0	47	81,0		
	4001-5000 TL	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	7	10,6	59	89,4		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 149’da yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “fasulye, meyve suyu” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “fasulye” en çok 4001-5000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından “meyve suyu” 2001-3000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 150. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	1-5 yıl	28	11,5	14	8,4	2,789	,594
	6-10 yıl	11	4,5	7	4,2		
	11-15 yıl	14	5,7	14	8,4		
	16-24 yıl	98	40,2	61	36,5		
	25 yıldan fazla	93	38,1	71	42,5		
Menemen	1-5 yıl	28	11,6	14	8,2	2,032	,730
	6-10 yıl	10	4,1	8	4,7		
	11-15 yıl	17	7,1	11	6,5		
	16-24 yıl	88	36,5	71	41,8		
	25 yıldan fazla	98	40,7	66	38,8		

Tablo 150. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Patlıcan	1-5 yıl	13	8,7	29	11,1	4,682	,322
	6-10 yıl	6	4,0	12	4,6		
	11-15 yıl	11	7,4	17	6,5		
	16-24 yıl	50	33,6	109	41,6		
	25 yıldan fazla	69	46,3	95	36,3		
Bakla	1-5 yıl	7	12,3	35	9,9	2,755	,600
	6-10 yıl	1	1,8	17	4,8		
	11-15 yıl	3	5,3	25	7,1		
	16-24 yıl	26	45,6	133	37,6		
	25 yıldan fazla	20	35,1	144	40,7		
Bamya	1-5 yıl	9	10,5	33	10,2	,108	,999
	6-10 yıl	4	4,7	14	4,3		
	11-15 yıl	6	7,0	22	6,8		
	16-24 yıl	32	37,2	127	39,1		
	25 yıldan fazla	35	40,7	129	39,7		
Bezelye	1-5 yıl	14	10,8	28	10,0	7,000	,136
	6-10 yıl	2	1,5	16	5,7		
	11-15 yıl	5	3,8	23	8,2		
	16-24 yıl	56	43,1	103	36,7		
	25 yıldan fazla	53	40,8	111	39,5		
Biber	1-5 yıl	11	6,6	31	12,7	6,150	,188
	6-10 yıl	9	5,4	9	3,7		
	11-15 yıl	9	5,4	19	7,8		
	16-24 yıl	65	38,9	94	38,5		
	25 yıldan fazla	73	43,7	91	37,3		
Börülce	1-5 yıl	6	8,2	36	10,7	2,195	,700
	6-10 yıl	4	5,5	14	4,1		
	11-15 yıl	7	9,6	21	6,2		
	16-24 yıl	25	34,2	134	39,6		
	25 yıldan fazla	31	42,5	133	39,3		
Barbunya	1-5 yıl	6	7,7	36	10,8	1,718	,787
	6-10 yıl	4	5,1	14	4,2		
	11-15 yıl	7	9,0	21	6,3		
	16-24 yıl	28	35,9	131	39,3		
	25 yıldan fazla	33	42,3	131	39,3		
Fasulye	1-5 yıl	10	6,2	32	12,9	7,985	,092
	6-10 yıl	10	6,2	8	3,2		
	11-15 yıl	11	6,8	17	6,8		
	16-24 yıl	59	36,4	100	40,2		
	25 yıldan fazla	72	44,4	92	36,9		
Vişne	1-5 yıl	15	7,0	27	13,6	5,052	,282
	6-10 yıl	10	4,7	8	4,0		
	11-15 yıl	16	7,5	12	6,1		
	16-24 yıl	85	39,9	74	37,4		
	25 yıldan fazla	87	40,8	77	38,9		
Kiraz	1-5 yıl	10	8,9	32	10,7	6,779	,148
	6-10 yıl	9	8,0	9	3,0		
	11-15 yıl	8	7,1	20	6,7		
	16-24 yıl	47	42,0	112	37,5		
	25 yıldan fazla	38	33,9	126	42,1		
Erik	1-5 yıl	11	9,2	31	10,6	5,616	,230
	6-10 yıl	9	7,6	9	3,1		
	11-15 yıl	7	5,9	21	7,2		
	16-24 yıl	50	42,0	109	37,3		
	25 yıldan fazla	42	35,3	122	41,8		
Şeftali	1-5 yıl	7	6,3	35	11,7	3,997	,406
	6-10 yıl	7	6,3	11	3,7		
	11-15 yıl	9	8,0	19	6,4		
	16-24 yıl	43	38,4	116	38,8		
	25 yıldan fazla	46	41,1	118	39,5		

Tablo 150. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Kayısı	1-5 yıl	12	7,7	30	11,8	3,136	,679
	6-10 yıl	9	5,8	9	3,5		
	11-15 yıl	11	7,1	17	6,7		
	16-24 yıl	61	39,1	98	38,4		
	25 yıldan fazla	63	40,4	101	39,6		
Meyve Suyu	1-5 yıl	7	5,8	35	12,0	4,687	,321
	6-10 yıl	6	5,0	12	4,1		
	11-15 yıl	7	5,8	21	7,2		
	16-24 yıl	46	38,3	113	38,8		
	25 yıldan fazla	54	45,0	110	37,8		
Mantar	1-5 yıl	2	4,0	40	11,1	6,948	,139
	6-10 yıl	5	10,0	13	3,6		
	11-15 yıl	3	6,0	25	6,9		
	16-24 yıl	22	44,0	137	38,0		
	25 yıldan fazla	18	36,0	146	40,4		

Tablo 150’de yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda gıdaları konserve yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olmadığı tespit edilmiştir ($p>0,05$).

Tablo 151. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yeri Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	Şehir Merkezi	164	59,0	114	41,0	3,292	,193
	Köy	34	52,3	31	47,7		
	Kasaba	46	67,6	22	32,4		
Menemen	Şehir Merkezi	153	55,0	125	45,0	5,094	,078
	Köy	41	63,1	24	36,9		
	Kasaba	47	69,1	21	30,9		
Patlıcan	Şehir Merkezi	84	30,2	194	69,8	13,556	,001**
	Köy	32	49,2	33	50,8		
	Kasaba	33	48,5	35	51,5		
Bakla	Şehir Merkezi	29	10,4	249	89,6	8,521	,014**
	Köy	14	21,5	51	78,5		
	Kasaba	14	20,6	54	79,4		
Bamya	Şehir Merkezi	44	15,8	234	84,2	13,531	,001**
	Köy	21	32,3	44	67,7		
	Kasaba	21	30,9	47	69,1		
Bezelye	Şehir Merkezi	79	28,4	199	71,6	4,616	,099
	Köy	23	35,4	42	64,6		
	Kasaba	28	41,2	40	58,8		
Biber	Şehir Merkezi	100	36,0	178	64,0	7,746	,021**
	Köy	33	50,8	32	49,2		
	Kasaba	34	50,0	34	50,0		
Börülce	Şehir Merkezi	39	14,0	239	86,0	8,273	,016**
	Köy	16	24,6	49	75,4		
	Kasaba	18	26,5	50	73,5		
Barbunya	Şehir Merkezi	46	16,5	232	83,5	3,383	,184
	Köy	15	23,1	50	76,9		
	Kasaba	17	25,0	51	75,0		
Fasulye	Şehir Merkezi	92	33,1	186	66,9	14,566	,001**
	Köy	33	50,8	32	49,2		
	Kasaba	37	54,4	31	45,6		

Tablo 151. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Vişne	Şehir Merkezi	126	45,3	152	54,7	14,575	,001**
	Köy	42	64,6	23	35,4		
	Kasaba	45	66,2	23	33,8		
Kiraz	Şehir Merkezi	67	24,1	211	75,9	8,106	,017**
	Köy	27	41,5	38	58,5		
	Kasaba	18	26,5	50	73,5		
Erik	Şehir Merkezi	73	26,3	205	73,7	3,961	,138
	Köy	25	38,5	40	61,5		
	Kasaba	21	30,9	47	69,1		
Şeftali	Şehir Merkezi	68	24,5	210	75,5	3,717	,156
	Köy	20	30,8	45	69,2		
	Kasaba	24	35,3	44	64,7		
Kayısı	Şehir Merkezi	97	34,9	181	65,1	3,599	,165
	Köy	30	46,2	35	53,8		
	Kasaba	29	42,6	39	57,4		
Meyve Suyu	Şehir Merkezi	71	25,5	207	74,5	6,173	,046**
	Köy	26	40,0	39	60,0		
	Kasaba	23	33,8	45	66,2		
Mantar	Şehir Merkezi	34	12,2	244	87,8	,193	,908
	Köy	7	10,8	58	89,2		
	Kasaba	9	13,2	59	86,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 151’de yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “patlıcan, bakla, bamya, biber, börülce, fasulye, vişne, kiraz, meyve suyu” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “patlıcan, bakla, bamya, biber, börülce, kiraz ve meyve suyu” köyde ikamet eden katılımcılar tarafından, “fasulye, vişne” kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 152. Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Domates	2 ve altı	20	66,7	10	33,3	2,739	,434
	3-4	112	58,6	79	41,4		
	5-6	94	61,4	59	38,6		
	7 ve üzeri	18	48,6	19	51,4		
Menemen	2 ve altı	18	60,0	12	40,0	4,148	,246
	3-4	103	53,9	88	46,1		
	5-6	99	64,7	54	35,3		
	7 ve üzeri	21	56,8	16	43,2		
Patlıcan	2 ve altı	14	46,7	16	53,3	7,735	,052
	3-4	56	29,3	135	70,7		
	5-6	64	41,8	89	58,2		
	7 ve üzeri	15	40,5	22	59,5		

Tablo 152. (Devam) Konserve Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Konserve Yaparım		Konserve Yapmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Bakla	2 ve altı	4	13,3	26	86,7	8,764	,033**
	3-4	22	11,5	169	88,5		
	5-6	20	13,1	133	86,9		
	7 ve üzeri	11	29,7	26	70,3		
Bamya	2 ve altı	8	26,7	22	73,3	3,846	,279
	3-4	32	16,8	159	83,2		
	5-6	37	24,2	116	75,8		
	7 ve üzeri	9	24,3	28	75,7		
Bezelye	2 ve altı	12	40,0	18	60,0	7,074	,070
	3-4	49	25,7	142	74,3		
	5-6	53	34,6	100	65,4		
	7 ve üzeri	16	43,2	21	56,8		
Biber	2 ve altı	13	43,3	17	56,7	8,572	,036**
	3-4	64	33,5	127	66,5		
	5-6	75	49,0	78	51,0		
	7 ve üzeri	15	40,5	22	59,5		
Börülce	2 ve altı	6	20,0	24	80,0	10,753	,013**
	3-4	25	13,1	166	86,9		
	5-6	29	19,0	124	81,0		
	7 ve üzeri	13	35,1	24	64,9		
Barbunya	2 ve altı	9	30,0	21	70,0	8,033	,045**
	3-4	32	16,8	159	83,2		
	5-6	25	16,3	128	83,7		
	7 ve üzeri	12	32,4	25	67,6		
Fasulye	2 ve altı	12	40,0	18	60,0	6,230	,101
	3-4	64	33,5	127	66,5		
	5-6	67	43,8	86	53,2		
	7 ve üzeri	19	51,4	18	48,6		
Vişne	2 ve altı	20	66,7	10	33,3	6,987	,072
	3-4	90	47,1	101	52,9		
	5-6	87	56,9	66	43,1		
	7 ve üzeri	16	43,2	21	56,8		
Kiraz	2 ve altı	10	33,3	20	66,7	4,577	,206
	3-4	48	25,1	143	74,9		
	5-6	48	31,4	105	68,6		
	7 ve üzeri	6	16,2	31	83,8		
Erik	2 ve altı	11	36,7	19	63,3	6,323	,097
	3-4	53	27,7	138	72,3		
	5-6	50	32,7	103	67,3		
	7 ve üzeri	5	13,5	32	86,5		
Şeftali	2 ve altı	9	30,0	21	70,0	2,747	,432
	3-4	52	27,2	139	72,8		
	5-6	45	29,4	108	70,6		
	7 ve üzeri	6	16,2	31	83,8		
Kayısı	2 ve altı	16	53,3	14	46,7	6,014	,111
	3-4	74	38,7	117	61,3		
	5-6	57	37,3	96	62,7		
	7 ve üzeri	9	24,3	28	75,7		
Meyve Suyu	2 ve altı	14	46,7	16	53,3	6,047	,109
	3-4	58	30,4	133	69,6		
	5-6	38	24,8	115	75,2		
	7 ve üzeri	10	27,0	27	73,0		
Mantar	2 ve altı	5	16,7	25	83,3	1,777	,626
	3-4	21	11,0	170	89,0		
	5-6	18	11,8	135	88,2		
	7 ve üzeri	6	16,2	31	83,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 152’de yer alan konserve yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “bakla, biber, börülce, barbunya” gıdalarını konserve yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Konserve yöntemiyle “bakla, börülce, barbunya” saklama durumu aile birey sayısı arttıkça artmaktadır. “Biber” en çok 5-6 bireyden oluşan aileler tarafından saklanmaktadır.

Tablo 153. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Cinsiyete Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Cinsiyet	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	Kadın	271	97,1	8	2,9	1,512	,219
	Erkek	125	94,7	7	5,3		
Kümes Hayvanı	Kadın	247	88,5	32	11,5	2,741	,098
	Erkek	109	82,6	23	17,4		
Balık	Kadın	201	72,0	78	28,0	,397	,528
	Erkek	99	75,0	33	25,0		
Peynir	Kadın	95	34,1	184	65,9	,087	,768
	Erkek	43	32,6	89	67,4		
Tereyağı	Kadın	189	67,7	90	32,3	,272	,602
	Erkek	86	65,2	46	34,8		
Ekmek	Kadın	210	75,3	69	24,7	5,954	,015**
	Erkek	84	63,6	48	36,4		
Fasulye	Kadın	229	82,1	50	17,9	7,137	,008**
	Erkek	93	70,5	39	29,5		
Barbunya	Kadın	145	52,0	134	48,0	,040	,841
	Erkek	70	53,0	62	47,0		
Biber	Kadın	222	79,6	57	20,4	9,919	,002**
	Erkek	86	65,2	46	34,8		
Bezelye	Kadın	224	80,3	55	19,7	10,061	,002**
	Erkek	87	65,9	45	34,1		
Havuç	Kadın	118	42,3	161	57,7	3,552	,059
	Erkek	43	32,6	89	67,4		
Soğan	Kadın	34	12,2	245	87,8	7,573	,006**
	Erkek	30	22,7	102	77,3		
Bamya	Kadın	167	59,9	112	40,1	21,115	,000**
	Erkek	47	35,6	85	64,4		
Patlıcan	Kadın	206	73,8	73	26,2	15,233	,000**
	Erkek	72	54,5	60	45,5		
Dolmalık Biber	Kadın	208	74,6	71	25,4	16,517	,000**
	Erkek	72	54,5	60	45,5		
Kabak	Kadın	159	57,0	120	43,0	10,172	,001**
	Erkek	53	40,2	79	59,8		
Ispanak	Kadın	162	58,1	117	41,9	5,072	,024**
	Erkek	61	46,2	71	53,8		
Yeşillikler	Kadın	109	39,1	170	60,9	,679	,410
	Erkek	46	34,8	86	65,2		
Mısır	Kadın	186	66,7	93	33,3	11,443	,001**
	Erkek	65	49,2	67	50,8		
Vişne	Kadın	217	77,8	62	22,2	26,048	,000**
	Erkek	70	53,0	62	47,0		
Çilek	Kadın	95	34,1	184	65,9	,570	,450
	Erkek	40	30,3	92	69,7		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 153’te yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile cinsiyet arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “ekmek, fasulye, biber, bezelye, soğan, bamya, patlıcan, dolmalık biber, kabak, ıspanak, mısır, vişne” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile cinsiyet arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “ekmek, fasulye, biber, bezelye, bamya, patlıcan, dolmalık biber, kabak, ıspanak, mısır ve vişne” en çok kadın katılımcılar tarafından saklanırken “soğan” erkek katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 154. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Medeni Duruma Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Medeni Durum	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	Evli	178	97,8	4	6,6	1,958	,162
	Bekar	218	95,2	11	4,8		
Kümes Hayvanı	Evli	166	91,2	16	8,8	5,939	,015**
	Bekar	190	83,0	39	17,0		
Balık	Evli	139	76,4	43	23,6	1,894	,169
	Bekar	161	70,3	68	29,7		
Peynir	Evli	59	32,4	123	67,6	,197	,657
	Bekar	79	34,5	150	65,5		
Tereyağı	Evli	127	69,8	55	30,2	1,215	,270
	Bekar	148	64,6	81	35,4		
Ekmek	Evli	127	69,8	55	30,2	,493	,483
	Bekar	167	72,9	62	27,1		
Fasulye	Evli	149	81,9	33	18,1	2,389	,122
	Bekar	173	75,5	56	24,5		
Barbunya	Evli	102	56,0	80	44,0	1,824	,177
	Bekar	113	49,3	116	50,7		
Biber	Evli	137	75,3	45	24,7	,020	,889
	Bekar	171	74,7	58	25,3		
Bezelye	Evli	148	81,3	34	18,7	5,663	,017**
	Bekar	163	71,2	66	28,8		
Havuç	Evli	71	39,0	111	61,0	,004	,952
	Bekar	90	39,3	139	60,7		
Soğan	Evli	25	13,7	157	86,3	,837	,360
	Bekar	39	17,0	190	83,0		
Bamya	Evli	100	54,9	82	45,1	1,083	,298
	Bekar	114	49,8	115	50,2		
Patlıcan	Evli	132	72,5	50	27,5	3,565	,059
	Bekar	146	63,8	83	36,2		
Dolmalık Biber	Evli	130	71,4	52	28,6	1,640	,200
	Bekar	150	65,5	79	34,5		
Kabak	Evli	93	51,1	89	48,9	,030	,861
	Bekar	119	52,0	110	48,0		
Ispanak	Evli	111	61,0	71	39,0	5,963	,015**
	Bekar	112	48,9	117	51,1		
Yeşillikler	Evli	64	35,2	118	64,8	,903	,342
	Bekar	91	39,7	138	60,3		
Mısır	Evli	118	64,8	64	35,2	1,947	,163
	Bekar	133	58,1	96	41,9		
Vişne	Evli	136	74,7	46	25,3	3,716	,054
	Bekar	151	65,9	78	34,1		
Çilek	Evli	58	31,9	124	68,1	,142	,706
	Bekar	77	33,6	152	66,4		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 154’te yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile medeni durum arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “kümes hayvanı, bezelye, ıspanak” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile medeni durum arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “kümes hayvanı, bezelye, ıspanak” en çok evli katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 155. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	17 ve altı	38	90,5	4	9,5	4,639	,165
	18-29	200	96,2	8	3,8		
	30-45	107	98,2	2	1,8		
	46 ve üzeri	51	98,1	1	1,9		
Kümes Hayvanı	17 ve altı	31	73,8	11	26,2	10,066	,018**
	18-29	181	87,0	27	13,0		
	30-45	94	86,2	15	13,8		
	46 ve üzeri	50	96,2	2	3,8		
Balık	17 ve altı	31	73,8	11	26,2	,411	,938
	18-29	149	71,6	59	28,4		
	30-45	81	74,3	28	25,7		
	46 ve üzeri	39	75,0	13	25,0		
Peynir	17 ve altı	16	38,1	26	61,9	1,757	,624
	18-29	64	30,8	144	69,2		
	30-45	38	34,9	71	65,1		
	46 ve üzeri	20	38,5	32	61,5		
Tereyağı	17 ve altı	27	64,3	15	35,7	1,321	,724
	18-29	135	64,9	73	35,1		
	30-45	77	70,6	32	29,4		
	46 ve üzeri	36	69,2	16	30,8		
Ekmek	17 ve altı	30	71,4	12	28,6	2,160	,540
	18-29	155	74,5	53	25,5		
	30-45	73	67,0	36	33,0		
	46 ve üzeri	36	69,2	16	30,8		
Fasulye	17 ve altı	28	66,7	14	33,3	5,454	,141
	18-29	163	78,4	45	21,6		
	30-45	86	78,9	23	21,1		
	46 ve üzeri	45	86,5	7	13,5		
Barbunya	17 ve altı	21	50,0	21	50,0	9,327	,025**
	18-29	97	46,6	111	53,4		
	30-45	61	56,0	48	44,0		
	46 ve üzeri	36	69,2	16	30,8		
Biber	17 ve altı	27	64,3	15	35,7	4,805	,187
	18-29	159	76,4	49	23,6		
	30-45	79	72,5	30	27,5		
	46 ve üzeri	43	82,7	9	17,3		
Bezelye	17 ve altı	25	59,5	17	40,5	8,528	,036**
	18-29	157	75,5	51	24,5		
	30-45	85	78,0	24	22,0		
	46 ve üzeri	44	84,6	8	15,4		
Havuç	17 ve altı	16	38,1	26	61,9	4,193	,241
	18-29	76	36,5	132	63,5		
	30-45	42	38,5	67	61,5		
	46 ve üzeri	27	51,9	25	48,1		

Tablo 155. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Yaşa Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Yaş	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Soğan	17 ve altı	6	14,3	36	85,7	1,745	,627
	18-29	37	17,8	171	82,2		
	30-45	15	13,8	94	86,2		
	46 ve üzeri	6	11,5	46	88,5		
Bamya	17 ve altı	19	45,2	23	54,8	8,435	,038**
	18-29	100	48,1	108	51,9		
	30-45	59	54,1	50	45,9		
	46 ve üzeri	36	69,2	16	30,8		
Patlıcan	17 ve altı	21	50,0	21	50,0	9,342	,025**
	18-29	138	66,3	70	33,7		
	30-45	79	72,5	30	27,5		
	46 ve üzeri	40	76,9	12	23,1		
Dolmalık Biber	17 ve altı	22	52,4	20	47,6	5,737	,125
	18-29	143	68,8	65	31,3		
	30-45	77	70,6	32	29,4		
	46 ve üzeri	38	73,1	14	26,9		
Kabak	17 ve altı	18	42,9	24	57,1	1,549	,671
	18-29	111	53,4	97	46,6		
	30-45	56	51,4	53	48,6		
	46 ve üzeri	27	51,9	25	48,1		
Ispanak	17 ve altı	18	42,9	24	57,1	2,600	,458
	18-29	114	54,8	94	45,2		
	30-45	61	56,0	48	44,0		
	46 ve üzeri	30	57,7	22	42,3		
Yeşillikler	17 ve altı	17	40,5	25	59,5	3,736	,291
	18-29	80	38,5	128	61,5		
	30-45	34	31,2	75	68,8		
	46 ve üzeri	24	46,2	28	53,8		
Mısır	17 ve altı	24	57,1	18	42,9	,770	,857
	18-29	128	61,5	80	38,5		
	30-45	69	63,3	40	36,7		
	46 ve üzeri	30	57,7	22	42,3		
Vişne	17 ve altı	31	73,8	11	26,2	4,468	,215
	18-29	138	66,3	70	33,7		
	30-45	76	69,7	33	30,3		
	46 ve üzeri	42	80,8	10	19,2		
Çilek	17 ve altı	12	28,6	30	71,4	,779	,855
	18-29	72	34,6	136	65,4		
	30-45	34	31,2	75	68,8		
	46 ve üzeri	17	32,7	35	67,3		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 155’te yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile yaş arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “kümes hayvanı, barbunya, bezelye, bamya, patlıcan” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile yaş arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “kümes hayvanı, barbunya, bezelye, bamya, patlıcan” saklama durumu yaş arttıkça artmaktadır.

Tablo 156. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	İlköğretim	55	100,0	0	0	5,639	,170
	Lise	131	94,2	8	5,8		
	Ön Lisans	60	98,4	1	1,6		
	Lisans	127	96,9	4	3,1		
	Lisansüstü	23	92,0	2	8,0		
Kümes Hayvanları	İlköğretim	52	94,5	3	5,5	4,641	,326
	Lise	119	85,6	20	14,4		
	Ön Lisans	54	88,5	7	11,5		
	Lisans	111	84,7	20	15,3		
	Lisansüstü	20	80,0	5	20,0		
Balık	İlköğretim	41	74,5	14	25,5	3,169	,530
	Lise	106	76,3	33	23,7		
	Ön Lisans	43	70,5	18	29,5		
	Lisans	95	72,5	36	27,5		
	Lisansüstü	15	60,0	10	40,0		
Peynir	İlköğretim	22	40,0	33	60,0	2,415	,660
	Lise	50	36,0	89	64,0		
	Ön Lisans	19	31,1	42	68,9		
	Lisans	39	29,8	92	70,2		
	Lisansüstü	8	32,0	17	68,0		
Tereyağı	İlköğretim	38	69,1	17	30,9	5,641	,228
	Lise	97	69,8	42	30,2		
	Ön Lisans	33	54,1	28	45,9		
	Lisans	91	69,5	40	30,5		
	Lisansüstü	16	64,0	9	36,0		
Ekmek	İlköğretim	46	83,6	9	16,4	6,606	,158
	Lise	102	73,4	37	26,6		
	Ön Lisans	43	70,5	18	29,5		
	Lisans	87	66,4	44	33,6		
	Lisansüstü	16	64,0	9	36,0		
Fasulye	İlköğretim	49	89,1	6	10,9	11,979	,018**
	Lise	113	81,3	26	18,7		
	Ön Lisans	47	77,0	14	23,0		
	Lisans	91	69,5	40	30,5		
	Lisansüstü	22	88,0	3	12,0		
Barbunya	İlköğretim	33	60,0	22	40,0	6,753	,150
	Lise	75	54,0	64	46,0		
	Ön Lisans	31	50,8	30	49,2		
	Lisans	59	45,0	72	55,0		
	Lisansüstü	17	68,0	8	32,0		
Biber	İlköğretim	48	87,3	7	12,7	9,136	,058
	Lise	106	76,3	33	23,7		
	Ön Lisans	46	75,4	15	24,6		
	Lisans	88	67,2	43	32,8		
	Lisansüstü	20	80,0	5	20,0		
Bezelye	İlköğretim	46	83,6	9	16,4	5,199	,267
	Lise	100	71,9	39	28,1		
	Ön Lisans	46	75,4	15	24,6		
	Lisans	97	74,0	34	26,0		
	Lisansüstü	22	88,0	3	12,0		
Havuç	İlköğretim	32	58,2	23	41,8	11,004	,027**
	Lise	50	36,0	89	64,0		
	Ön Lisans	19	31,1	42	68,9		
	Lisans	49	37,4	82	62,6		
	Lisansüstü	11	44,0	14	56,0		

Tablo 156. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Eğitim Durumuna Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Eğitim Durumu	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Soğan	İlköğretim	6	10,9	49	89,1	6,525	,163
	Lise	26	18,7	113	81,3		
	Ön Lisans	6	9,8	55	90,2		
	Lisans	19	14,5	112	85,5		
	Lisansüstü	7	28,0	18	72,0		
Bamya	İlköğretim	38	69,1	17	30,9	16,875	,002**
	Lise	80	57,6	59	42,4		
	Ön Lisans	26	42,6	35	57,4		
	Lisans	63	48,1	68	51,9		
	Lisansüstü	7	28,0	18	72,0		
Patlıcan	İlköğretim	49	89,1	6	10,9	19,709	,001**
	Lise	89	64,0	50	36,0		
	Ön Lisans	47	77,0	14	23,0		
	Lisans	77	58,8	54	41,2		
	Lisansüstü	16	64,0	9	36,0		
Dolmalık Biber	İlköğretim	48	87,3	7	12,7	11,169	,025**
	Lise	91	65,5	48	34,5		
	Ön Lisans	39	63,9	22	36,1		
	Lisans	87	66,4	44	33,6		
	Lisansüstü	15	60,0	10	40,0		
Kabak	İlköğretim	37	67,3	18	32,7	7,547	,110
	Lise	72	51,8	67	48,2		
	Ön Lisans	30	49,2	31	50,8		
	Lisans	63	48,1	68	51,9		
	Lisansüstü	10	40,0	15	60,0		
Ispanak	İlköğretim	37	67,3	18	32,7	8,518	,074
	Lise	76	54,7	63	45,3		
	Ön Lisans	28	45,9	33	54,1		
	Lisans	65	49,6	66	50,4		
	Lisansüstü	17	68,0	8	32,0		
Yeşillikler	İlköğretim	32	58,2	23	41,8	18,063	,001**
	Lise	56	40,3	83	59,7		
	Ön Lisans	14	23,0	47	77,0		
	Lisans	42	32,1	89	67,9		
	Lisansüstü	11	44,0	14	56,0		
Mısır	İlköğretim	40	72,7	15	27,3	4,208	,379
	Lise	80	57,6	59	42,4		
	Ön Lisans	38	62,3	23	37,7		
	Lisans	79	60,3	52	39,7		
	Lisansüstü	14	56,0	11	44,0		
Vişne	İlköğretim	45	81,8	10	18,2	7,109	,130
	Lise	100	71,9	39	28,1		
	Ön Lisans	37	60,7	24	39,3		
	Lisans	89	67,9	42	32,1		
	Lisansüstü	16	64,0	9	36,0		
Çilek	İlköğretim	22	40,0	33	60,0	2,590	,629
	Lise	47	33,8	92	66,2		
	Ön Lisans	16	26,2	45	73,8		
	Lisans	42	32,1	89	67,9		
	Lisansüstü	8	32,0	17	68,0		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p < 0,05$).

Tablo 156’da yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile eğitim durumu arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “fasulye, havuç,

bamya, patlıcan, dolmalık biber, yeşillikler” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile eğitim durumu arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “fasulye, havuç, bamya, patlıcan, dolmalık biber, yeşillikler” en çok eğitim durumu ilköğretim olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 157. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Özel Sektör	92	94,8	5	5,2	3,963	,525
	Kamu Çalışanı	64	97,0	2	3,0		
	Ev Hanımı	72	96,0	3	4,0		
	Serbest Meslek	17	94,4	1	5,6		
	Öğrenci	56	94,9	3	5,1		
	Çalışmıyor	95	99,0	1	1,0	5,897	,316
	Özel Sektör	82	84,5	15	15,5		
	Kamu Çalışanı	59	89,4	7	10,6		
	Ev Hanımı	67	89,3	8	10,7		
	Serbest Meslek	16	88,9	2	11,1		
	Öğrenci	46	78,0	13	22,0	5,257	,385
	Çalışmıyor	86	89,6	10	10,4		
	Özel Sektör	78	80,4	19	19,6		
	Kamu Çalışanı	45	68,2	21	31,8		
	Ev Hanımı	56	74,7	19	25,3		
	Serbest Meslek	14	77,8	4	22,2	4,057	,541
	Öğrenci	42	71,2	17	28,8		
	Çalışmıyor	65	67,7	31	32,3		
	Özel Sektör	36	37,1	61	62,9		
	Kamu Çalışanı	17	25,8	49	74,2		
	Ev Hanımı	28	37,3	47	62,7	1,690	,890
	Serbest Meslek	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	17	28,8	42	71,2		
	Çalışmıyor	35	36,5	61	63,5		
	Özel Sektör	63	64,9	34	35,1	10,435	,064
	Kamu Çalışanı	47	71,2	19	28,8		
	Ev Hanımı	52	69,3	23	30,7		
	Serbest Meslek	13	72,2	5	27,8		
	Öğrenci	37	62,7	22	37,3		
	Çalışmıyor	63	65,6	33	34,4	9,339	,096
	Özel Sektör	63	64,9	34	35,1		
	Kamu Çalışanı	48	72,7	18	27,3		
	Ev Hanımı	61	81,3	14	18,7		
	Serbest Meslek	9	50,0	9	50,0		
	Öğrenci	41	69,5	18	30,5	4,449	,487
	Çalışmıyor	72	75,0	24	25,0		
	Özel Sektör	74	76,3	23	23,7		
	Kamu Çalışanı	49	74,2	17	25,8		
	Ev Hanımı	68	90,7	7	9,3		
	Serbest Meslek	14	77,8	4	22,2	4,449	,487
	Öğrenci	47	79,7	12	20,3		
	Çalışmıyor	70	72,9	26	27,1		
	Özel Sektör	53	54,6	44	45,4		
	Kamu Çalışanı	38	57,6	28	42,4		
	Ev Hanımı	43	57,3	32	42,7	4,449	,487
	Serbest Meslek	7	38,9	11	61,1		
	Öğrenci	27	45,8	32	54,2		
	Çalışmıyor	47	49,0	49	51,0		
	Özel Sektör	53	54,6	44	45,4		

Tablo 157. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Biber	Özel Sektör	73	75,3	24	24,7	3,205	,668
	Kamu Çalışanı	46	69,7	20	30,3		
	Ev Hanımı	60	80,0	15	20,0		
	Serbest Meslek	15	83,3	3	16,7		
	Öğrenci	45	76,3	14	23,7		
	Çalışmıyor	69	71,9	27	28,1		
Bezelye	Özel Sektör	74	76,3	23	23,7	8,116	,150
	Kamu Çalışanı	53	80,3	13	19,7		
	Ev Hanımı	62	82,7	13	17,3		
	Serbest Meslek	10	55,6	8	44,4		
	Öğrenci	41	69,5	18	30,5		
	Çalışmıyor	71	74,0	25	26,0		
Havuç	Özel Sektör	33	34,0	64	66,0	7,074	,215
	Kamu Çalışanı	22	33,3	44	66,7		
	Ev Hanımı	38	50,7	37	49,3		
	Serbest Meslek	7	38,9	11	61,1		
	Öğrenci	26	44,1	33	55,9		
	Çalışmıyor	35	36,5	61	63,5		
Soğan	Özel Sektör	16	16,5	81	83,5	2,778	,734
	Kamu Çalışanı	11	16,7	55	83,3		
	Ev Hanımı	7	9,3	68	90,7		
	Serbest Meslek	3	16,7	15	83,3		
	Öğrenci	10	16,9	49	83,1		
	Çalışmıyor	17	17,7	79	82,3		
Bamya	Özel Sektör	47	48,5	50	51,5	11,813	,037**
	Kamu Çalışanı	31	47,0	35	53,0		
	Ev Hanımı	52	69,3	23	30,7		
	Serbest Meslek	7	38,9	11	61,1		
	Öğrenci	30	50,8	29	49,2		
	Çalışmıyor	47	49,0	49	51,0		
Patlıcan	Özel Sektör	64	66,0	33	34,0	10,746	,057
	Kamu Çalışanı	40	60,6	26	39,4		
	Ev Hanımı	62	82,7	13	17,3		
	Serbest Meslek	13	72,2	5	27,8		
	Öğrenci	39	66,1	20	33,9		
	Çalışmıyor	60	62,5	36	37,5		
Dolmalık Biber	Özel Sektör	63	64,9	34	35,1	5,361	,373
	Kamu Çalışanı	48	72,7	18	27,3		
	Ev Hanımı	58	77,3	17	22,7		
	Serbest Meslek	11	61,1	7	38,9		
	Öğrenci	38	64,4	21	35,6		
	Çalışmıyor	62	64,6	34	35,4		
Kabak	Özel Sektör	52	53,6	45	46,4	,620	,987
	Kamu Çalışanı	33	50,0	33	50,0		
	Ev Hanımı	39	52,0	36	48,0		
	Serbest Meslek	8	44,4	10	55,6		
	Öğrenci	30	50,8	29	49,2		
	Çalışmıyor	50	52,1	46	47,9		
Ispanak	Özel Sektör	46	47,4	51	52,6	13,137	,022**
	Kamu Çalışanı	29	43,9	37	56,1		
	Ev Hanımı	50	66,7	25	33,3		
	Serbest Meslek	13	72,2	5	27,8		
	Öğrenci	36	61,0	23	39,0		
	Çalışmıyor	49	51,0	47	49,0		
Yeşillikler	Özel Sektör	32	33,0	65	67,0	6,920	,227
	Kamu Çalışanı	18	27,3	48	72,7		
	Ev Hanımı	31	41,3	44	58,7		
	Serbest Meslek	9	50,0	9	50,0		
	Öğrenci	26	44,1	33	55,9		
	Çalışmıyor	39	40,6	57	59,4		

Tablo 157. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Mesleğe Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Meslek	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Mısır	Özel Sektör	56	57,7	41	42,3	4,595	,467
	Kamu Çalışanı	36	54,5	30	45,5		
	Ev Hanımı	52	69,3	23	30,7		
	Serbest Meslek	10	55,6	8	44,4		
	Öğrenci	35	59,3	24	40,7		
	Çalışmıyor	62	64,6	34	35,4		
Vişne	Özel Sektör	59	60,8	38	39,2	17,651	,003**
	Kamu Çalışanı	46	69,7	20	30,3		
	Ev Hanımı	65	86,7	10	13,3		
	Serbest Meslek	9	50,0	9	50,0		
	Öğrenci	43	72,9	16	27,1		
	Çalışmıyor	65	67,7	31	32,3		
Çilek	Özel Sektör	35	36,1	62	63,9	1,928	,859
	Kamu Çalışanı	22	33,3	44	66,7		
	Ev Hanımı	22	29,3	53	70,7		
	Serbest Meslek	5	27,8	13	72,2		
	Öğrenci	22	37,3	37	62,7		
	Çalışmıyor	29	30,2	67	69,8		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 157’de yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile meslek arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “bamya, ıspanak, vişne” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile meslek arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “bamya ve vişne” en çok ev hanımı olan katılımcılar tarafından, “ıspanak” ise serbest meslek sahibi katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 158. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Et	0-2000 TL	169	95,5	8	4,5	1,532	,843
	2001-3000 TL	78	96,3	3	3,7		
	3001-4000 TL	57	98,3	1	1,7		
	4001-5000 TL	29	100,0	0	0		
	5001 TL ve üzeri	63	95,5	3	4,5		
Kümes Hayvanı	0-2000 TL	146	82,5	31	17,5	4,933	,294
	2001-3000 TL	74	91,4	7	8,6		
	3001-4000 TL	51	87,9	7	12,1		
	4001-5000 TL	26	89,7	3	10,3		
	5001 TL ve üzeri	59	89,4	7	10,6		
Balık	0-2000 TL	122	68,9	55	31,1	7,634	,106
	2001-3000 TL	55	67,9	26	32,1		
	3001-4000 TL	49	84,5	9	15,5		
	4001-5000 TL	23	79,3	6	20,7		
	5001 TL ve üzeri	51	77,3	15	22,7		
Peynir	0-2000 TL	61	34,5	116	65,5	3,063	,547
	2001-3000 TL	32	39,5	49	60,5		
	3001-4000 TL	15	25,9	43	74,1		
	4001-5000 TL	9	31,0	20	69,0		
	5001 TL ve üzeri	21	31,8	45	68,2		

Tablo 158. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Tereyağı	0-2000 TL	119	67,2	58	32,8	2,509	,643
	2001-3000 TL	58	71,6	23	28,4		
	3001-4000 TL	36	62,1	22	37,9		
	4001-5000 TL	21	72,4	8	27,6		
	5001 TL ve üzeri	41	62,1	25	37,9		
Ekmek	0-2000 TL	131	74,0	46	26,0	5,701	,223
	2001-3000 TL	62	76,5	19	23,5		
	3001-4000 TL	38	65,5	20	34,5		
	4001-5000 TL	22	75,9	7	24,1		
	5001 TL ve üzeri	41	62,1	25	37,9		
Fasulye	0-2000 TL	138	78,0	39	22,0	3,321	,506
	2001-3000 TL	69	85,2	12	14,8		
	3001-4000 TL	44	75,9	14	24,1		
	4001-5000 TL	21	72,4	8	27,6		
	5001 TL ve üzeri	50	75,8	16	24,2		
Barbunya	0-2000 TL	92	52,0	85	48,0	3,608	,462
	2001-3000 TL	41	50,6	40	49,4		
	3001-4000 TL	27	46,6	31	53,4		
	4001-5000 TL	14	48,3	15	51,7		
	5001 TL ve üzeri	41	62,1	25	37,9		
Biber	0-2000 TL	136	76,8	41	23,2	7,919	,095
	2001-3000 TL	68	84,0	13	16,0		
	3001-4000 TL	40	69,0	18	31,0		
	4001-5000 TL	19	65,5	10	34,5		
	5001 TL ve üzeri	45	68,2	21	31,8		
Bezelye	0-2000 TL	130	73,4	47	26,6	1,484	,830
	2001-3000 TL	64	79,0	17	21,0		
	3001-4000 TL	44	75,9	14	24,1		
	4001-5000 TL	21	72,4	8	27,6		
	5001 TL ve üzeri	52	78,8	14	21,2		
Havuç	0-2000 TL	72	40,7	105	59,3	9,316	,054
	2001-3000 TL	39	48,1	42	51,9		
	3001-4000 TL	22	37,9	36	62,1		
	4001-5000 TL	5	17,2	24	82,8		
	5001 TL ve üzeri	23	34,8	43	65,2		
Soğan	0-2000 TL	26	14,7	151	85,3	10,921	,027**
	2001-3000 TL	10	12,3	71	87,7		
	3001-4000 TL	17	29,3	41	70,7		
	4001-5000 TL	2	6,9	27	93,1		
	5001 TL ve üzeri	9	13,6	57	86,4		
Bamya	0-2000 TL	96	54,2	81	45,8	18,275	,001**
	2001-3000 TL	49	60,5	32	39,5		
	3001-4000 TL	36	62,1	22	37,9		
	4001-5000 TL	7	24,1	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	26	39,4	40	60,6		
Patlıcan	0-2000 TL	120	67,8	57	32,2	9,397	,052
	2001-3000 TL	63	77,8	18	22,2		
	3001-4000 TL	38	65,5	20	34,5		
	4001-5000 TL	21	72,4	8	27,6		
	5001 TL ve üzeri	36	54,5	30	45,5		
Dolmalık Biber	0-2000 TL	127	71,8	50	28,2	6,027	,197
	2001-3000 TL	59	72,8	22	27,2		
	3001-4000 TL	33	56,9	25	43,1		
	4001-5000 TL	18	62,1	11	37,9		
	5001 TL ve üzeri	43	65,2	23	34,8		
Kabak	0-2000 TL	97	54,8	80	45,2	5,825	,213
	2001-3000 TL	47	58,0	34	42,0		
	3001-4000 TL	27	46,6	31	53,4		
	4001-5000 TL	11	37,9	18	62,1		
	5001 TL ve üzeri	30	45,5	36	54,5		

Tablo 158. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Gelire Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Gelir	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Ispanak	0-2000 TL	103	58,2	74	41,8	6,645	,156
	2001-3000 TL	43	53,1	38	46,9		
	3001-4000 TL	34	58,6	24	41,4		
	4001-5000 TL	10	34,5	19	65,5		
	5001 TL ve üzeri	33	50,0	33	50,0		
Yeşillikler	0-2000 TL	77	43,5	100	56,5	9,262	,055
	2001-3000 TL	33	40,7	48	59,3		
	3001-4000 TL	21	36,2	37	63,8		
	4001-5000 TL	8	27,6	21	72,4		
	5001 TL ve üzeri	16	24,2	50	75,8		
Mısır	0-2000 TL	112	63,3	65	36,7	2,333	,675
	2001-3000 TL	51	63,0	30	37,0		
	3001-4000 TL	33	56,9	25	43,1		
	4001-5000 TL	19	65,5	10	34,5		
	5001 TL ve üzeri	36	54,5	30	45,5		
Vişne	0-2000 TL	126	71,2	51	28,8	,855	,931
	2001-3000 TL	57	70,4	24	29,6		
	3001-4000 TL	38	65,5	20	34,5		
	4001-5000 TL	21	72,4	8	27,6		
	5001 TL ve üzeri	45	68,2	21	31,8		
Çilek	0-2000 TL	60	33,9	117	66,1	7,210	,125
	2001-3000 TL	34	42,0	47	58,0		
	3001-4000 TL	19	32,8	39	67,2		
	4001-5000 TL	7	24,1	22	75,9		
	5001 TL ve üzeri	15	22,7	51	77,3		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 158’de yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile gelir arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “soğan, bamya” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile gelir arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “soğan, bamya” en çok 3001-4000 TL gelire sahip katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 159. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	1-5 yıl	41	97,6	1	2,4	7,990	,055
	6-10 yıl	16	88,9	2	11,1		
	11-15 yıl	25	89,3	3	10,7		
	16-24 yıl	153	96,2	6	3,8		
	25 yıldan fazla	161	98,2	3	1,8		
Kümes Hayvanı	1-5 yıl	35	83,3	7	16,7	1,559	,819
	6-10 yıl	15	83,3	3	16,7		
	11-15 yıl	24	85,7	4	14,3		
	16-24 yıl	136	85,5	23	14,5		
	25 yıldan fazla	146	89,0	18	11,0		
Balık	1-5 yıl	33	78,6	9	21,4	4,194	,380
	6-10 yıl	11	61,1	7	38,9		
	11-15 yıl	18	64,3	10	35,7		
	16-24 yıl	113	71,1	46	28,9		
	25 yıldan fazla	125	76,2	39	23,8		

Tablo 159. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Süresi	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Peynir	1-5 yıl	16	38,1	26	61,9	5,058	,281
	6-10 yıl	9	50,0	9	50,0		
	11-15 yıl	7	25,0	21	75,0		
	16-24 yıl	47	29,6	112	70,4		
	25 yıldan fazla	59	36,0	105	64,0		
Tereyağı	1-5 yıl	30	71,4	12	28,6	8,728	,068
	6-10 yıl	17	94,4	1	5,6		
	11-15 yıl	17	60,7	11	39,3		
	16-24 yıl	99	62,3	60	37,7		
	25 yıldan fazla	112	68,3	52	31,7		
Ekmek	1-5 yıl	25	59,5	17	40,5	5,277	,260
	6-10 yıl	14	77,8	4	22,2		
	11-15 yıl	20	71,4	8	28,6		
	16-24 yıl	121	76,1	38	23,9		
	25 yıldan fazla	114	69,5	50	30,5		
Fasulye	1-5 yıl	29	69,0	13	31,0	2,861	,581
	6-10 yıl	15	83,3	3	16,7		
	11-15 yıl	22	78,6	6	21,4		
	16-24 yıl	124	78,0	35	22,0		
	25 yıldan fazla	132	80,5	32	19,5		
Barbunya	1-5 yıl	28	66,7	14	33,3	9,729	,045**
	6-10 yıl	12	66,7	6	33,3		
	11-15 yıl	18	64,3	10	35,7		
	16-24 yıl	72	45,3	87	54,7		
	25 yıldan fazla	85	51,8	79	48,2		
Biber	1-5 yıl	29	69,0	13	31,0	6,812	,146
	6-10 yıl	15	83,3	3	16,7		
	11-15 yıl	16	57,1	12	42,9		
	16-24 yıl	123	77,4	36	22,6		
	25 yıldan fazla	125	76,2	39	23,8		
Bezelye	1-5 yıl	37	88,1	5	11,9	11,119	,025**
	6-10 yıl	10	55,6	8	44,4		
	11-15 yıl	24	85,7	4	14,3		
	16-24 yıl	113	71,1	46	28,9		
	25 yıldan fazla	127	77,4	37	22,6		
Havuç	1-5 yıl	15	35,7	27	64,3	4,666	,323
	6-10 yıl	11	61,1	7	38,9		
	11-15 yıl	10	35,7	18	64,3		
	16-24 yıl	58	36,5	101	63,5		
	25 yıldan fazla	67	40,9	97	59,1		
Soğan	1-5 yıl	8	19,0	34	81,0	5,827	,200
	6-10 yıl	6	33,3	12	66,7		
	11-15 yıl	3	10,7	25	89,3		
	16-24 yıl	26	16,4	133	83,6		
	25 yıldan fazla	21	12,8	143	87,2		
Bamya	1-5 yıl	24	57,1	18	42,9	5,936	,204
	6-10 yıl	12	66,7	6	33,3		
	11-15 yıl	12	42,9	16	57,1		
	16-24 yıl	74	46,5	85	53,5		
	25 yıldan fazla	92	56,1	72	43,9		
Patlıcan	1-5 yıl	26	61,9	16	38,1	6,400	,171
	6-10 yıl	11	61,1	7	38,9		
	11-15 yıl	16	57,1	12	42,9		
	16-24 yıl	103	64,8	56	35,2		
	25 yıldan fazla	122	74,4	42	25,6		
Dolmalık Biber	1-5 yıl	18	42,9	24	57,1	15,876	,003**
	6-10 yıl	11	61,1	7	38,9		
	11-15 yıl	20	71,4	8	28,6		
	16-24 yıl	109	68,6	50	31,4		
	25 yıldan fazla	122	74,4	42	25,6		

Tablo 159. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Süresine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Süresi	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	p
		F	%	F	%		
Kabak	1-5 yıl	19	45,2	23	54,8	,880	,927
	6-10 yıl	9	50,0	9	50,0		
	11-15 yıl	15	53,6	13	46,4		
	16-24 yıl	82	51,6	77	48,4		
	25 yıldan fazla	87	53,0	77	47,0		
Ispanak	1-5 yıl	22	52,4	20	47,6	2,632	,621
	6-10 yıl	13	72,2	5	27,8		
	11-15 yıl	16	57,1	12	42,9		
	16-24 yıl	85	53,5	74	46,5		
	25 yıldan fazla	87	53,0	77	47,0		
Yeşillikler	1-5 yıl	13	31,0	29	69,0	6,203	,184
	6-10 yıl	11	61,1	7	38,9		
	11-15 yıl	9	32,1	19	67,9		
	16-24 yıl	64	40,3	95	59,7		
	25 yıldan fazla	58	35,4	106	64,6		
Mısır	1-5 yıl	27	64,3	15	35,7	1,277	,865
	6-10 yıl	13	72,2	5	27,8		
	11-15 yıl	17	60,7	11	39,3		
	16-24 yıl	96	60,4	63	39,6		
	25 yıldan fazla	98	59,8	66	40,2		
Vişne	1-5 yıl	24	57,1	18	42,9	4,486	,344
	6-10 yıl	14	77,8	4	22,2		
	11-15 yıl	21	75,0	7	25,0		
	16-24 yıl	110	69,2	49	30,8		
	25 yıldan fazla	118	72,0	46	28,0		
Çilek	1-5 yıl	15	35,7	27	64,3	4,828	,305
	6-10 yıl	10	55,6	8	44,4		
	11-15 yıl	9	32,1	19	67,9		
	16-24 yıl	50	30,5	114	69,5		
	25 yıldan fazla	50	30,5	114	69,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 159’da yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “barbunya, bezelye, dolmalık biber” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “barbunya” en çok 1-5 yıl ve 6-10 yıl Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından, “bezelye” 1-5 yıl Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından ve “dolmalık biber” ise 25 yıldan fazla süredir Afyonkarahisar’da ikamet etmiş olan katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 160. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yeri Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	Şehir Merkezi	267	96,0	11	4,0	,114	1,000
	Köy	63	96,9	2	3,1		
	Kasaba	66	97,1	2	2,9		

Tablo 160. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar'da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar'da İkamet Yeri	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Kümes Hayvanı	Şehir Merkezi	236	84,9	42	15,1	2,240	,326
	Köy	59	90,8	6	9,2		
	Kasaba	61	89,7	7	10,3		
Balık	Şehir Merkezi	200	71,9	78	28,1	,483	,785
	Köy	49	75,4	16	24,6		
	Kasaba	51	75,0	17	25,0		
Peynir	Şehir Merkezi	86	30,9	192	69,1	3,027	,220
	Köy	27	41,5	38	58,5		
	Kasaba	25	36,8	43	63,2		
Tereyağı	Şehir Merkezi	177	63,7	101	36,3	4,184	,123
	Köy	47	72,3	18	27,7		
	Kasaba	51	75,0	17	25,0		
Ekmek	Şehir Merkezi	183	65,8	95	34,2	13,742	,001**
	Köy	54	83,1	11	16,9		
	Kasaba	57	83,8	11	16,2		
Fasulye	Şehir Merkezi	208	74,8	70	25,2	7,600	,022**
	Köy	53	81,5	12	18,5		
	Kasaba	61	89,7	7	10,3		
Barbunya	Şehir Merkezi	144	51,8	134	48,2	2,754	,252
	Köy	30	46,2	35	53,8		
	Kasaba	41	60,3	27	39,7		
Biber	Şehir Merkezi	195	70,1	83	29,9	10,759	,005**
	Köy	54	83,1	11	16,9		
	Kasaba	59	86,8	9	13,2		
Bezelye	Şehir Merkezi	205	73,7	73	26,3	7,241	,027**
	Köy	46	70,8	19	29,2		
	Kasaba	60	88,2	8	11,8		
Havuç	Şehir Merkezi	106	38,1	172	61,9	,960	,619
	Köy	29	44,6	36	55,4		
	Kasaba	26	38,2	42	61,8		
Soğan	Şehir Merkezi	44	15,8	234	84,2	,054	,979
	Köy	10	15,4	55	84,6		
	Kasaba	10	14,7	58	85,3		
Bamya	Şehir Merkezi	134	48,2	144	51,8	5,292	,071
	Köy	38	58,5	27	41,5		
	Kasaba	42	61,8	26	38,2		
Patlıcan	Şehir Merkezi	183	65,8	95	34,2	1,315	,518
	Köy	46	70,8	19	29,2		
	Kasaba	49	72,1	19	27,9		
Dolmalık Biber	Şehir Merkezi	180	64,7	98	35,3	5,001	,082
	Köy	47	72,3	18	27,7		
	Kasaba	53	77,9	15	22,1		
Kabak	Şehir Merkezi	131	47,1	147	52,9	8,390	,015**
	Köy	36	55,4	29	44,6		
	Kasaba	45	66,2	23	33,8		
Ispanak	Şehir Merkezi	143	51,4	135	48,6	3,914	,141
	Köy	36	55,4	29	44,6		
	Kasaba	44	64,7	24	35,3		
Yeşillikler	Şehir Merkezi	95	34,2	183	65,8	5,501	,064
	Köy	32	49,2	33	50,8		
	Kasaba	28	41,2	40	58,8		
Mısır	Şehir Merkezi	162	58,3	116	41,7	3,113	,211
	Köy	45	69,2	20	30,8		
	Kasaba	44	64,7	24	35,3		
Vişne	Şehir Merkezi	182	65,5	96	34,5	10,419	,005**
	Köy	47	72,3	18	27,7		
	Kasaba	58	85,3	10	14,7		

Tablo 160. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Afyonkarahisar’da İkamet Yerine Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Afyonkarahisar’da İkamet Yeri	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Çilek	Şehir Merkezi	83	29,9	195	70,1	5,238	,073
	Köy	29	44,6	36	55,4		
	Kasaba	23	33,8	45	66,2		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 160’ta yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda; “ekmek, fasulye, biber, bezelye, kabak, vişne” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “ekmek, fasulye, biber, bezelye, kabak, vişne” kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Tablo 161. Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Et	2 ve altı	30	100,0	0	0	3,755	,218
	3-4	180	94,2	11	5,8		
	5-6	150	98,0	3	2,0		
	7 ve üzeri	36	97,3	1	2,7		
Kümes Hayvanı	2 ve altı	27	90,0	3	10,0	2,544	,471
	3-4	161	84,3	30	15,7		
	5-6	137	89,5	16	10,5		
	7 ve üzeri	31	83,8	6	16,2		
Balık	2 ve altı	23	76,7	7	23,3	2,312	,510
	3-4	145	75,9	46	24,1		
	5-6	107	69,9	46	30,1		
	7 ve üzeri	25	67,6	12	32,4		
Peynir	2 ve altı	11	36,7	19	63,3	1,964	,580
	3-4	61	31,9	130	68,1		
	5-6	50	32,7	103	67,3		
	7 ve üzeri	16	43,2	21	56,8		
Tereyağı	2 ve altı	22	73,3	8	26,7	1,090	,779
	3-4	126	66,0	65	34,0		
	5-6	104	68,0	49	32,0		
	7 ve üzeri	23	62,2	14	37,8		
Ekmek	2 ve altı	22	73,3	8	26,7	15,823	,001**
	3-4	119	62,3	72	37,7		
	5-6	122	79,7	31	20,3		
	7 ve üzeri	31	83,8	6	16,2		
Fasulye	2 ve altı	23	83,3	5	16,7	9,337	,025**
	3-4	139	72,8	52	27,2		
	5-6	131	85,6	22	14,4		
	7 ve üzeri	27	73,0	10	27,0		
Barbunya	2 ve altı	17	56,7	13	43,3	,867	,833
	3-4	96	50,3	95	49,7		
	5-6	81	52,9	72	47,1		
	7 ve üzeri	21	56,8	16	43,2		

Tablo 161. (Devam) Dondurma Yöntemiyle Saklanan Gıdaların Aile Birey Sayısına Göre Karşılaştırılması

Gıdalar	Aile Birey Sayısı	Dondururum		Dondurmam		Ki-Kare	P
		F	%	F	%		
Biber	2 ve altı	23	76,7	7	23,3	9,323	,025**
	3-4	130	68,1	61	31,9		
	5-6	125	81,7	28	18,3		
	7 ve üzeri	30	81,1	7	18,9		
Bezelye	2 ve altı	24	80,0	6	20,0	,953	,813
	3-4	144	75,4	47	24,6		
	5-6	117	76,5	36	23,5		
	7 ve üzeri	26	70,3	11	29,7		
Havuç	2 ve altı	11	36,7	19	63,3	,541	,910
	3-4	72	37,7	119	62,3		
	5-6	63	41,2	90	58,8		
	7 ve üzeri	15	40,5	22	59,5		
Soğan	2 ve altı	9	30,0	21	70,0	5,280	,152
	3-4	28	14,7	163	85,3		
	5-6	21	13,7	132	86,3		
	7 ve üzeri	6	16,2	31	83,8		
Bamya	2 ve altı	18	60,0	12	40,0	4,424	,219
	3-4	89	46,6	102	53,4		
	5-6	86	56,2	67	43,8		
	7 ve üzeri	21	56,8	16	43,2		
Patlıcan	2 ve altı	22	73,3	8	26,7	3,864	,276
	3-4	121	63,4	70	36,6		
	5-6	111	72,5	42	27,5		
	7 ve üzeri	24	64,9	13	35,1		
Dolmalık Biber	2 ve altı	22	73,3	8	26,7	8,093	,044**
	3-4	117	61,3	74	38,7		
	5-6	115	75,2	38	24,8		
	7 ve üzeri	26	70,3	11	29,7		
Kabak	2 ve altı	18	60,0	12	40,0	6,420	,093
	3-4	87	45,5	104	54,5		
	5-6	89	58,2	64	41,8		
	7 ve üzeri	18	48,6	19	51,4		
Ispanak	2 ve altı	18	60,0	12	40,0	1,080	,782
	3-4	100	52,4	91	47,6		
	5-6	83	54,2	70	45,8		
	7 ve üzeri	22	59,5	15	40,5		
Yeşillikler	2 ve altı	11	36,7	19	63,3	4,004	,261
	3-4	63	33,0	128	67,0		
	5-6	64	41,8	89	58,2		
	7 ve üzeri	17	45,9	20	54,1		
Mısır	2 ve altı	20	66,7	10	33,3	3,008	,390
	3-4	113	59,2	78	40,8		
	5-6	99	64,7	54	35,3		
	7 ve üzeri	19	51,4	18	48,6		
Vişne	2 ve altı	23	76,7	7	23,3	3,589	,309
	3-4	125	65,4	66	34,6		
	5-6	113	73,9	40	26,1		
	7 ve üzeri	26	70,3	11	29,7		
Çilek	2 ve altı	14	46,7	16	53,3	9,418	,024**
	3-4	49	25,7	142	74,3		
	5-6	57	37,3	96	62,7		
	7 ve üzeri	15	40,5	22	59,5		

**İstatistiksel olarak anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$).

Tablo 161’de yer alan dondurma yöntemiyle saklanan gıdalara ilişkin katılımcılar tarafından verilen cevapların dağılımı ile aile birey sayısı arasındaki ilişkinin tespiti amacıyla Ki-Kare analizi yapılmıştır. Yapılan analiz sonucunda;

“ekmek, fasulye, biber, dolmalık biber, çilek” gıdalarını dondurma yöntemiyle saklama ile aile birey sayısı arasında anlamlı bir ilişki olduğu tespit edilmiştir ($p<0,05$).

Dondurma yöntemiyle “fasulye, biber, dolmalık biber” en çok 5-6 bireyden oluşan ailelerde saklanmaktadır. “Çilek” en çok 2 ve altında birey sayısına sahip ailelerde saklanırken “ekmek” ise 7 ve üzeri birey sayısına sahip ailelerde saklanmaktadır.



TARTIşMA, SONUÇ VE ÖNERİLER

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirlenmesini amaçlayan bu araştırmada katılımcıların cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim durumu, meslek, gelir, Afyonkarahisar’da ikamet süresi, Afyonkarahisar’da ikamet yeri ve ailedeki birey sayısı değişkenleri ile uyguladıkları gıda saklama yöntemleri arasındaki farklılıklar ortaya konmaktadır. Araştırmada veriler Afyonkarahisar şehir merkezi, köyleri ve kasabalarında yaşayan yerel halk ile yapılan anket uygulamasıyla elde edilmiştir. 411 tane anket geçerli kabul edilmiş ve araştırma verileri bir istatistik programında analiz edilerek katılımcıların demografik özellikleri frekans ve yüzde dağılımlarıyla sunulmuştur. Gıda saklama yöntemlerinin katılımcıların demografik özellikleri ve yaşam biçimleri ile ilişkisinin olup olmadığını saptamak için Ki-Kare testi kullanılmıştır.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirlenmesini amaçlayan bu araştırmada en temel sonuçlar şu şekildedir:

Afyonkarahisar’da evlerin çoğunda kiler yapısı bulunmaktadır. Bu kiler yapılarının sırasıyla; evin içinde bir kısım, evin dışında bir kısım, erzak dolabı şeklinde ve mutfakta bir kısım şeklinde olduğu ve hazırlanan mevsimlik gıdaların sıklıkla kilerde saklandığı tespit edilmiştir.

Afyonkarahisar’da katılımcıların büyük bir çoğunluğunun mevsimlik gıda hazırlığı yaptığı tespit edilmiştir. Mevsimlik gıdalar sırasıyla; semt pazarından, kendi mahsulünden, köyden gelen ürünlerden ve marketten temin edilen ürünlerden çoğunlukla katılımcıların kendi tüketimi için hazırlamaktadır.

Mevsimlik gıda hazırlığını katılımcıların %48,2’si tek başına yaparken %51,8’si ise akrabası, komşusu ve arkadaşı ile yapmaktadır. Bu durum imece geleneğinin sürdürüldüğünün bir göstergesidir.

Katılımcıların çoğunluğu mevsimlik hazırlığını kendi evinde, Temmuz-Ağustos-Eylül aylarında yapmakta ve kış mevsiminde tüketmektedir. Bu durum Afyonkarahisar’da hazırlanan mevsimlik gıdaların kışlık gıda hazırlığı kapsamında ele alınabileceğini göstermektedir.

Katılımcılar tarafından hazırlanan mevsimlik gıdaların aile ekonomisine katkı sağladığı ve aile içi tüketimde öneminin büyük olduğu tespit edilmiştir.

Afyonkarahisar mutfağı kapsamında yapılan mevsimlik gıda hazırlıklarından katılımcılar tarafından hazırlaması en çok bilinen gıdalar; sebze kuruları, sebze turşuları, mantı, şepit, sebze konserveleri, reçel ve eriştedir. Katılımcılar tarafından hazırlaması en az bilinen gıdalar ise; koruk suyu, kaz yağı, kuskus, kaz, pastırma, kavurga ve nar ekşisidir. Katılımcılar tarafından en çok hazırlanan mevsimlik gıdalar; sebze kuruları, sebze turşuları, sebze konserveleri, erişte, göce tarhanası, kavurma ve mantıdır. Katılımcılar tarafından en az hazırlanan mevsimlik gıdalar ise; pastırma, koruk suyu, kaz yağı, mercimek, nohut, nişasta, un ve nar ekşisidir.

Mevsimlik gıdalardan hazırlaması en çok ve en az bilinen gıdalar ile en çok ve en az hazırlanan gıdaların benzer gıdalar olduğu görülmektedir. Bu durumda gıdaları hazırlamada bilinirlik arttıkça hazırlama durumu da artmaktadır.

Katılımcılar tarafından hazırlanmayarak satın alınan mevsimlik gıdalar; mercimek, nohut, nişasta, nar ekşisi, sucuk, un ve pekmezdir. Katılımcılar tarafından hazırlanmayarak aile ve akrabanın hazırlayarak gönderdiği mevsimlik gıdalar; göce tarhanası, kuru kekik, şehriye, kuru nane, kuru maydanoz, meyve konserveleri ve salçadır. Katılımcılar tarafından hazırlanmayarak köyden gelen mevsimlik gıdalar; un, göce, bulgur, şepit, kuru fasulye, haşhaş tohumu, göce tarhanası, haşhaş yağı ve kuru nanedir. Katılımcıların tüketmediği mevsimlik gıdalar ise; kaz, kaz yağı, koruk suyu, haşhaş yağı, kavurga, marmelat ve pastırmadır.

Katılımcıların büyük bir çoğunluğu gıda saklama yöntemleri ile ilgili bilgi sahibi olduğunu belirtmiştir. Katılımcılar gıda saklama yöntemlerini genellikle ailelerinden öğrenmişlerdir.

Gıda saklama yöntemlerinin katılımcılar tarafından en fazla tercih edilme sebebi bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edilmesi iken en az tercih edilme sebebi ise gelenek haline gelmesi şeklinde ifade edilmiştir.

Katılımcılar tarafından et ve et ürünleri, sebzeler ve süt ve süt ürünleri en çok dondurma yöntemiyle saklanırken meyveler en çok kurutma yöntemiyle saklanmaktadır.

Kuru sebzeler en fazla bez torbada olmak üzere; konserve ürünler, salça, turşu, reçel, marmelat ve jöleler, tarhana, tahıl ve bakliyatlar, yağlar, peynirler, salamura ürünler de en fazla cam kapta saklanmaktadır. Cam, mevsimlik hazırlanan gıdaların saklanması Afyonkarahisar'da yaygın olarak kullanılan bir ambalajdır.

Afyonkarahisar’da katılımcıların en çok kuruttuğu gıdalar; biber, patlıcan, domates ve fasulyedir. Katılımcıların en az kuruttuğu gıdalar ise; pastırma, kümes hayvanı, balık ve mercimektir. Katılımcılar tarafından en çok fırında/ateşte kurutulan gıdalar; şepit, mantı ve eriştedir. Katılımcılar tarafından en çok gölgede kurutulan gıdalar; ıhlamur, göce tarhanası ve dereotudur. Katılımcılar tarafından en çok güneşte kurutulan gıdalar; biber, patlıcan ve fasulyedir.

Afyonkarahisar’da tütüleme (dumanlama) yöntemiyle saklanan gıdalar peynir, tahıl ve balıktır.

Afyonkarahisar’da katılımcıların salamura tuzlama yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; biber turşusu, hıyar turşusu ve lahana turşusudur. Katılımcıların kuru tuzlama yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar ise; yoğurt, tereyağı ve peynirdir.

Afyonkarahisar’da katılımcıların fermantasyon (mayalama) yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; turşu, tarhana ve ekmektir. En az saklanan gıda ise sirkedir.

Afyonkarahisar’da katılımcıların sıvı yağ, iç yağında saklama yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; kavurma, haşhaş ezmesi ve ettir.

Afyonkarahisar’da katılımcıların kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; patates, pırasa ve turptur. Kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle saklanmayan gıdalar ise; et ve turşudur.

Afyonkarahisar’da katılımcıların yoğunlaştırma yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; salça, pekmez ve pestildir. En az sakladığı gıda ise nar ekşisidir.

Afyonkarahisar’da katılımcılar baharat katarak en çok sucuk saklamaktadır.

Afyonkarahisar’da katılımcıların şekerleme yöntemiyle reçel olarak en çok sakladığı gıdalar; çilek, vişne ve kayısıdır. Katılımcıların şekerleme yöntemiyle marmelat olarak en çok sakladığı gıdalar; kuşburnu, kızılıçık ve eriktir. Katılımcıların şekerleme yöntemiyle jöle olarak en çok sakladığı gıdalar ise; kuşburnu ve portakaldır.

Afyonkarahisar’da katılımcıların konserve yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; domates, menemen ve vişnedir. Katılımcıların konserve yöntemiyle en az sakladığı gıdalar ise; mantar, bakla ve börülcedir.

Afyonkarahisar’da katılımcıların dondurma yöntemiyle en çok sakladığı gıdalar; et, kümes hayvanı ve fasulyedir. Katılımcıların dondurma yöntemiyle en az sakladığı gıdalar ise; soğan, çilek ve peynirdir.

Yapılan Ki-Kare testi sonucunda gıda saklama yöntemlerinin cinsiyet, medeni durum, yaş, eğitim durumu, meslek, gelir, Afyonkarahisar’da ikamet süresi, Afyonkarahisar’da ikamet yeri ve ailedeki birey sayısı değişkenleri ile farklılaştığı tespit edilmiştir.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tütüleme (dumanlama), tuzlama, fermentasyon (mayalama), sıvı yağ-ıç yağında saklama, baharat katarak saklama, şekerleme, konserve ve dondurma ile cinsiyet değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Kuyulama (toprak altına gömme) ve yoğunlaştırma yöntemleri ile cinsiyet değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H1: *“Katılımcıların cinsiyeti ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.”* hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

Kadın katılımcılar erkek katılımcılara göre gıda saklama yöntemleri konusunda daha bilgi sahibidirler.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tuzlama, fermentasyon (mayalama), sıvı yağ-ıç yağında saklama, kuyulama (toprak altına gömme), yoğunlaştırma, şekerleme, konserve ve dondurma ile medeni durum değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Tütüleme (dumanlama) ve baharat katarak saklama yöntemleri ile medeni durum değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H2: *“Katılımcıların medeni durumu ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.”* hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

Evli katılımcılar bekar katılımcılara göre daha fazla gıda saklama yöntemlerinin tercih edilmesinin gelenek haline gelmesinden kaynaklandığını düşünmektedirler.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tuzlama, fermentasyon (mayalama), sıvı yağ-ıç yağında saklama, kuyulama (toprak altına gömme), yoğunlaştırma, şekerleme, konserve ve dondurma ile yaş değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Tütüleme (dumanlama) ve baharat katarak saklama yöntemleri ile yaş değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H3: *“Katılımcıların yaşı ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.”* hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

Katılımcılar tarafından tuzlama yöntemiyle “asma yaprağı, zeytin, lahana turşusu ve domates turşusu”, sıvı yağ-ıç yağında saklama yöntemiyle “kavurma”,

yoğunlaştırma yöntemiyle “salça” ve dondurma yöntemiyle “kümes hayvanı, barbunya, bezelye, bamya ve patlıcan” saklama durumu yaş arttıkça artmaktadır.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tuzlama, fermentasyon (mayalama), sıvı yağ-iç yağında saklama, kuyulama (toprak altına gömme), yoğunlaştırma, şekerleme, konserve ve dondurma ile eğitim durumu değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Tütsüleme (dumanlama) ve baharat katarak saklama yöntemleriyle eğitim durumu değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H4: “*Katılımcıların eğitim durumu ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.*” hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

Katılımcılar tarafından kurutma yöntemiyle “bulgur, mantı, erişte, şepit, göce tarhanası, salça, maydanoz, kekik ve nane”, sıvı yağ-iç yağında saklama yöntemiyle “haşhaş ezmesi”, kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “pancar”, yoğunlaştırma yöntemiyle “salça”, konserve yöntemiyle “menemen, patlıcan ve vişne” ve dondurma yöntemiyle “fasulye, havuç, bamya, patlıcan, dolmalık biber ve yeşillikler” in saklama durumu eğitim düzeyi düştükçe artmaktadır.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tütsüleme (dumanlama), tuzlama, fermentasyon (mayalama), şekerleme, konserve ve dondurma ile meslek değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Sıvı yağ-iç yağında saklama, kuyulama (toprak altına gömme), yoğunlaştırma ve baharat katarak saklama yöntemleri ile meslek değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H5: “*Katılımcıların mesleği ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.*” hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tuzlama, fermentasyon (mayalama), konserve ve dondurma ile gelir değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Tütsüleme (dumanlama), sıvı yağ-iç yağında saklama, kuyulama (toprak altına gömme), yoğunlaştırma, baharat katarak saklama ve şekerleme yöntemleri ile gelir değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H6: “*Katılımcıların geliri ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.*” hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tuzlama, sıvı yağ-iç yağında saklama, yoğunlaştırma, şekerleme ve dondurma ile Afyonkarahisar’da ikamet

süresi değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Tütsüleme (dumanlama), fermentasyon (mayalama), kuyulama (toprak altına gömme) ve baharat katarak saklama ve konserve yöntemleri ile Afyonkarahisar’da ikamet süresi değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H7: *“Katılımcıların Afyonkarahisar’da ikamet süresi ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.”* hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tütsüleme (dumanlama), tuzlama, fermentasyon (mayalama), sıvı yağ-ıç yağında saklama, kuyulama (toprak altına gömme), yoğunlaştırma, şekerleme, konserve ve dondurma ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Baharat katarak saklama ve şekerleme yöntemleri ile Afyonkarahisar’da ikamet yeri değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H8: *“Katılımcıların Afyonkarahisar’da ikamet yeri ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.”* hipotezi büyük bir oranda kabul edilmiştir.

İkamet yeri; şehir merkezi olan katılımcılar gıdalarını sıklıkla “buzdolabı” nda, köy olan katılımcılar ve kasaba olan katılımcılar ise gıdalarını sıklıkla “kiler” de saklamaktadırlar.

Katılımcılar tarafından kurutma yöntemiyle “salça”, tütsüleme (dumanlama) yöntemiyle “peynir”, tuzlama yöntemiyle “kümes hayvanı, tereyağı ve asma yaprağı”, fermentasyon yöntemiyle “peynir ve ekmek”, sıvı yağ-ıç yağında saklama yöntemiyle “kavurma ve balık”, kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “peynir, havuç, patates, kırmızı lahana, pancar ve pırasa”, yoğunlaştırma yöntemiyle “salça” ve konserve yöntemiyle “patlıcan, bakla, bamya, biber, börülce, kiraz ve meyve suyu” en çok köyde ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Katılımcılar tarafından kurutma yöntemiyle “bulgur, bamya, kayısı, maydanoz, kekik ve haşhaş”, tuzlama yöntemiyle “et, yoğurt”, sıvı yağ-ıç yağında saklama yöntemiyle “haşhaş ezmesi”, kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “turp ve kırmızı lahana”, yoğunlaştırma yöntemiyle “nar ekşisi”, konserve yöntemiyle “fasulye, vişne” ve dondurma yöntemiyle “ekmek, fasulye, biber, bezelye, kabak, vişne” en çok kasabada ikamet eden katılımcılar tarafından saklanmaktadır.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinden kurutma, tütsüleme (dumanlama) , tuzlama, fermentasyon (mayalama), kuyulama (toprak altına gömme),

şekerleme, konserve ve dondurma ile aile birey sayısı değişkeni arasında anlamlı bir farklılık vardır ($p<0,05$). Sıvı yağ-ıç yağında saklama, yoğunlaştırma ve baharat katarak saklama yöntemleri ile aile birey sayısı değişkeni arasında anlamlı bir farklılık yoktur ($p>0,05$). Buna göre H9: “Katılımcıların aile birey sayısı ile gıda saklama yöntemleri arasında istatistiksel açıdan anlamlı farklılık bulunmaktadır.” hipotezi kısmen kabul edilmiştir.

Katılımcılar tarafından tuzlama yöntemiyle “peynir, yoğurt”, fermantasyon yöntemiyle “peynir ve tarhana”, kuyulama (toprak altına gömme) yöntemiyle “peynir ve pancar” ve konserve yöntemiyle “bakla, börülce, barbunya” saklama durumu aile birey sayısı arttıkça artmaktadır. Şekerleme yöntemiyle "incir ve şeftali" saklama durumu ise aile birey sayısı azaldıkça artmaktadır.

Dondurma yöntemiyle “ekmek” 7 ve üzeri birey sayısına sahip kalabalık ailelerce en fazla saklanırken “çilek” 2 ve altında birey sayısına sahip ailelerce en fazla saklanmaktadır.

Son olarak, Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirlenmesinin amaçlandığı bu araştırma Afyonkarahisar’da zengin bir kiler kültürünün olduğunu, gelişen ve değişen toplum yaşantısına rağmen yaygın olarak çeşitli gıda saklama yöntemleri uygulanarak gıdaların saklandığını ve bu kiler kültürünün önemini koruduğunu ortaya koymuştur.

Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde farklılıkların belirlendiği bu araştırmanın sonucunda aşağıdaki hususlar önerilmektedir:

Nesilden nesile aktarımında tehlike görülen gıda saklama yöntemlerinin doğru bir şekilde uygulanmasının ve bu yöntemlerin uygulanmasıyla hazırlanan gıda ürünlerinin yapılışının gelecek nesillere aktarılabilmesi için kurslar, öğretici ve tanıtıcı faaliyetler düzenlenebilir.

Afyonkarahisar mutfağında gıda saklama yöntemleri uygulanarak hazırlanan birçok yöresel gıda ürünü bulunmaktadır. Bu yöresel gıda ürünleri kayıt altına alınarak mevcut kültürün gelecek kuşaklara aktarımı sağlanabilir.

Afyonkarahisar’a özgü gıda saklama yöntemleri uygulanarak üretilen ürünlerin (Afyonkarahisar’a özgü peynirler gibi) tescil ve patent işlemleri yapılabilir. Tescillenen ürünlerin Afyonkarahisar’ı ziyaret eden misafirlere tanıtımı ve satışı yapılabilir.

Afyonkarahisar’da mevsimlik gıda hazırlıklarının kış mevsimine yönelik olduğu tespit edilmiş olup dikey tarım uygulamaları ile her mevsim her çeşit gıdanın bulunurluğu arttırılarak, fiyat dengesi sağlanarak bu durumun önüne geçilebilir.

Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi, Meslek Yüksekokulları ve turizm liselerinde aşçılık ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri kapsamında gıda saklama yöntemleri dersleri yer alarak öğrencilerin dersler boyunca gıda saklama yöntemleri ile ilgili pratikleri ve bu yöntemlerle hazırlanan yöresel gıda ürünlerini uygulamalı olarak öğrenmeleri sağlanabilir.

Afyonkarahisar yöresinde hazırlanan yöresel mevsimlik gıdaların kadınlar tarafından sürekli üretimi sağlanarak ekonomik kazanç elde edilebilir, kültürel anlamda sürdürülebilirlik sağlanabilir.

Kadınlara gıda saklama yöntemleri ile ilgili eğitimler verilerek doğru yöntem uygulayarak gıdanın sağlıklı, kaliteli ve temiz bir şekilde uzun süre saklanabilmesi konusunda bilinçlendirilebilir, gıda israfı azaltılabilir.

Yiyecek içecek işletmelerinde kahvaltılarda; ev reçelleri, marmelatları, Afyonkarahisar’a özgü peynirler, kavurma, sucuk, zeytin, patatesli ekmek diğer öğünlerde ise; göce tarhanası, tarhana, ev makarnası, cimecik hamuraşı (mantı), kurutulmuş meyvelerden hazırlanan hoşaf, turşular yer alabilir. Ayrıca bu ürünlerin ilgili işletmeler tarafından sağlıklı malzemeden üretilmiş, yöresel ve tanıtıcı içeriklerle hazırlanmış ambalajlarda satışı yapılabilir.

Yörede kaz, kaz yağı, haşhaş yağı, koruk suyu gibi en az bilinen ve en az tüketilen gıdaların unutulmaya yüz tutmasını engellemek amacıyla yöresel yemek sunan restoran ve lokanta menülerinde yer alması teşvik edilebilir, bilinirliği arttırılabilir.

Unutulmaya yüz tutmakta olan kavurma yöresel konseptli kafe, konak, han gibi işletmelerde çay, kahve yanında otantik kaplarda servis edilerek yöresel bir imaj oluşturulabilir.

Afyonkarahisar’da gerçekleştirilen yöresel lezzet, gastronomi festivali, etkinlikleri kapsamında Afyonkarahisar kiler kültürünü öne çıkaracak stantlar kurulabilir, yöre kadınları tarafından şepit açma-piştirme, ev makarnası kesme, turşu kurma, reçel kaynatma gibi öğretici faaliyetler gerçekleştirilebilir.

Afyonkarahisar’da uygulanan gıda saklama yöntemleri ile ilgili sınırlı sayıda çalışma bulunmaktadır. Bu konular ile ilgili akademik çalışmalar yapılarak eksikliğin giderilmesi ve gıda saklama yöntemlerinin öneminin anlaşılması açısından farkındalık sağlanabilir.

İlerleyen dönemde Afyonkarahisar’da gıda saklama yöntemlerinde meydana gelebilecek farklılıkların belirlenmesi ve karşılaştırılması için çalışmalar yapılabilir.

Gıda saklama yöntemlerinde farklılıklar farklı şehir, bölgelerde yapılacak olan çalışmalarla ortaya koyularak karşılaştırılması yapılabilir.



KAYNAKÇA

- Acar, J. (1981). Bitkisel Besinlerin Dondurularak Saklanması. *Gıda*, 6(3), 19-21.
- Açanal, S. ve Gönül, B. (2015). Geleneksel Urfa Konutunun Konukevine Dönüşümü: Hacı Abo Evi. *Beyskent Üniversitesi Fen ve Mühendislik Bilimleri Dergisi*, 8(1), 1-31.
- Adam, R. C. (1974). *Peynir*. İzmir: Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları No: 176.
- Afyonkarahisar Belediyesi, (b.t). Afyonkarahisar Tarım. <https://www.afyon.bel.tr/icerikdetay/7/7/tarim.aspx> (Erişim Tarihi: 24.01.2021).
- Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, (b.t). Afyonkarahisar Önemli Gün ve Festivalleri. <https://afyon.ktb.gov.tr/TR-63457/onemli-gun-vefestivaller.html> (Erişim Tarihi: 24.01.2021).
- Ağçam, E. (2019). Adana'da Gıdaların Dayandırılmasında Kullanılan Geleneksel Yöntemler, Bazı Uygulama Hataları, Sonuçları ve Önleyici Tedbirler, İçinde; *Adana Kent Sorunları Sempozyumu*, 15-16 Mart 2019, Adana, Türkiye, file:///C:/Users/HP/Downloads/AdanadaGdalarınDayandırılmasındaKullanılanGelenekselYntemlerBazUygulamaHatalarSonularvenleyiciTedbirler.pdf (Erişim Tarihi: 22.02. 2021).
- Akdeniz, B. ve Demirbükür Kavak, D. (2019). Afyonkarahisar'da Bağ ve Üzüm. (Ed: İ. Akar). İçinde; *VIII. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Dijital Bildiri Kitabı*, 5-7 Nisan 2018, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 631-641.
- Akkaya A. K. ve Şimşek Tolacı, S. (2019). Yeme-İçme Kültürü Mekanları: Pekmezlik/Pekmez Damı, Antalya Çukurköy Örneği, *Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Sanat Dergisi*, 12, 150-171.
- Akkor, Y. E. (2019). *Geçmişten Geleceğe Kayseri Mutfağı*. Kayseri: Kayseri Büyükşehir Belediyesi Kültür Yayınları 155.
- Akoğlu Kozak, M. ve Korkmaz, E. (2008). Otel Mutfaklarında Haşhaşın Kullanımı İle İlgili Bir Değerlendirme: Afyonkarahisar ve Yakın Çevredeki İller Örneği. (Ed: N. Kozak). İçinde; *Prof. Dr. Fermani Maviş Anı Kitabı*, ss. 115-136. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Akoğlu, E. ve Aksakallı Bayraktar, Z. (2020). Erzurum Mutfak Kültüründe Kış Hazırlıklarının İncelenmesi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 24(3), 1331-1345.
- Aksoylar, H. (1980). *Ev Konserveçiliği*. Ankara: Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Yayınları.
- Aktan, N., Kalkan, H. ve Yücel, U. (1998). *Turşu Teknolojisi*. İzmir: Ege Üniversitesi Ege Meslek Yüksekokulu Yayınları, No:23.
- Aktaş Yasa, A. (2016). Seven Geleneksel Konut Mimarisi Üzerine Bazı Gözlemler. *Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, (24), 45-70.
- Akyüz, N. ve Gülümser, S. (1987). Kurutun Yapılışı ve Bileşimi Üzerine Bir Araştırma. *Gıda*, 12(3), 185-191.
- Albayrak, A. (2009). Çorum'da İlinde Kışlık Yiyecek Hazırlıkları. İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 297-320. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.

- Algan Özkök, G., Yalçın, S. ve Maden, B. (2020). A Regional Food of Afyonkarahisar Cuisine: Sausage Doner Kebab. *International Journal of Turkic World Tourism Studies*, 5(2), 301-313.
- Altunışık, R., Coşkun, R., Bayraktaroğlu, S. ve Yıldırım, E. (2012). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı* (7. Baskı). Sakarya: Sakarya Kitabevi.
- Alyakut, Ö. ve Küçükkömürler, S. (2018). Geleneksel Bir Ekmek Çeşidi: Yufka Ekmeği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 379-395.
- Antep Yöresel Ürünler, (b.t). Şirin Tarhana. <https://antepyoreselurunler.com/urun/sirin-tarhana/> (Erişim Tarihi: 08.07.2021).
- Aras, N. (2009). *Peynir Dair*. İstanbul: Metro Kültür Yayınları.
- Arça, H. (1993). Afyonkarahisar Mahalle Fırınları. İçinde; 3. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri Afyon Belediyesi Yayınları*: 6, 22-24 Ekim 1993, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 258-262.
- Arlı, M. (1982). Türk Mutfağına Genel Bir Bakış. İçinde; *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, 31 Ekim-1 Kasım 1981, Ankara, Türkiye, ss. 19-33.
- Arlı, M. ve Işık, N. (1994). Türk Mutfağındaki Geleneksel Ekmek Çeşitleri, İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, ss. 1-16. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 14.
- Arslan, C. (2017). Kaz Yetiştiriciliği Beyşehir İçin Alternatif Bir Kanatlı Sektörü Olabilir Mi, İçinde; *II. Uluslararası Beyşehir ve Yöresi Kongresi Bildiriler Kitabı*, 05-11 Eylül 2017, Konya, Türkiye, ss. 56-60.
- Ateş, M., Ballar, E. ve Pekcan, G. (1986). Sosyo Ekonomik Yönden Farklı Semtlerde Yaşayan Ev Kadınlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemlerinin Saptanması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 15, 71-83.
- Avcıkurt, C. ve Sarıoğlu, M. (2019). Gastronomi Sosyolojisine Genel Bakış. İçinde; *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış* (Ed: C. Avcıkurt ve M. Sarıoğlu), ss. 1-16. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ayaz Topçu, A., Köksal, E. ve Bilgili, N. (2003). 15-49 Yaş Grubu Ev Hanımlarının Besin Hazırlama, Pişirme ve Saklama Yöntemleri Konusunda Bilgi, Tutum ve Davranışlarına Yönelik Bir Araştırma. *Türk Hijyen ve Deneysel Biyoloji Dergisi*, 60(3), 77-86.
- Aydın, E. (2015). *Gastronomi Turizminin Şehir Markalaşmasına Etkisi: Afyonkarahisar İli Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Baki Nalcıoğlu, Z. S. (2016). Mevsimlerin Yemek Dili: Kışa Hazırlık, İçinde; *Tatların Benzer Dünyası: Türk-Macar Ortak Yemek Kültürü* (Ed: M. Hoppál, M. Öcal Oğuz ve E. Ölçer Özünel), ss. 125-129. Ankara: UNESCO Türkiye Millî Komisyonu Yayınları.
- Başar, F., Şen, N., Silahşör, Y. ve Başar, B. (2019). Erzincan Yöresel Mutfak Kültürü Unsuru Olan Tarhananın Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 328-339.
- Batu, A., Kaya, C., Çatak, J. ve Şahin, C. (2007). Pestil Üretim Tekniği. *Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi*, 1, 71-81.

- Baylan Kalaycı, D. (2020). *Farklı Sosyoekonomik Düzeye Sahip Kadınların Beslenme Alışkanlıkları ve Evde Yaptıkları Kışlık Yiyeceklerin Gastronomik Açısından Değerlendirilmesi: Ankara İli Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Ankara.
- Baysal, A. (1977). *Beslenme* (2. Baskı). Ankara: Hacettepe Üniversitesi Yayınları A-13.
- Baysal, A. (1991). Afyonkarahisar'ın Beslenme Kültürü. İçinde; 2. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri Afyon Belediyesi Yayınları* 5, 3-4 Mayıs 1991, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 85-90.
- Baysal, A. (1992). Türk Mutfağında Kışa Hazırlık. İçinde; *IV. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri V. Cilt*, 7-10 Mayıs 1991, Ankara, Türkiye, ss. 59-68.
- Baysal, A. (1993). *Beslenme Kültürümüz*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları 1230.
- Baysal, A. (2009). Türk Mutfağında Kış Hazırlığı. İçinde; İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 1-10. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2009). *Beslenme İlkeleri ve Menü Planlaması* (3. Baskı). Bursa: Ekin Yayınevi.
- Baysal, A.ve Över, N. (1994). Ekmek: Beslenme ve Sağlık Yönünden Önemi. İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*, ss. 40-48. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 14.
- Baytok, A., Pekyaman, A., Yılmaz, H., Başat, T. H., Emren, A., Çelik, T., Çelik E., Kara, A. M., Gürel, N., Uyan, M. (2013). *Afyonkarahisar Yemek Kültürü*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayın No:83.
- Baytok, A., Pelit, E. ve Cerit, A. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Turizm Eğitimi Alan Öğrenciler Tarafından Bilinme ve Tadılma Durumlarının Tespiti Üzerine Bir Araştırma: Afyon Kocatepe Üniversitesi Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 501-522.
- Belge, M. (2013). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* (13. Baskı). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Belibağlı, B. ve İnanç Horuz, T. (2015). İşlenmeye Hazır Ürünler. İçinde; *Her Yönüyle Gıda* (Ed: F. Durlu Özkaya, S. Coşansu ve K. Ayhan), ss. 221-247. İzmir: Sidas Medya.
- Boyraz, M. (2018). Coğrafi İşaretli Ürünler ve Afyonkarahisar Örneği. İçinde; 2. *International EMI Entrepreneurship and Social Sciences Congress Full Text Book*. (Ed: H. Karadal, A. T. Erdem ve M. Şahin Karadal), 9-11 Kasım 2018, Nevşehir, Türkiye, ss. 241-250.
- Boyraz, Z. ve Zeren, C. (2012). Kavak ve Ortahisar (Nevşehir) Kasabalarındaki Doğal Soğutmalı Yer Altı Depolarına Coğrafi Bir Bakış. *Zeitschrift für die Welt der Türken*. 4(1), 23-40.
- Bulduk, S. ve Bulduk, E. Ö. (2014). *Gıda ve Personel Hijyeni* (5. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Büyükkavukçu, F. (2009). Çankırı'da Kış Hazırlıkları. İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 171-296. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.

- Candan, G. (2019). Yemek Kültüründe Coğrafyanın İzleri. *GeoCed*, 1, 19-28.
- Candoğan, K. ve  arkcıoğlu, E. (2015). Et Teknolojisi. İçinde; *Her Yönüyle Gıda* (Ed: F. Durlu  zkaya, S. Co ansu ve K. Ayhan), ss. 1-38. İzmir: Sidas Medya.
- Cangi, R. ve Yağcı, A. (2017). Bağdan Sofraya Yemeklik Asma Yaprak  retimi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 6(Kapadokya Ulusal Bağcılık  alı tay   zel Sayı), 137-148.
- Cemeroğlu, B. ve Acar, J. (1986). *Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi*. Ankara: Gıda Teknolojisi Derneği Yayın No: 6.
- Ceyhun Sezgin, A. (2015). Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi. İçinde; *Her Yönüyle Gıda* (Ed: F. Durlu  zkaya, S. Co ansu ve K. Ayhan), ss. 95-130. İzmir: Sidas Medya.
- Cilizoğlu Eryılmaz, L. (1999). *Yemek Pişirme* (5. Baskı). İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Cihan, A., Yılmaz, H. ve Denktaş, S. (2017). Afyonkarahisar'ın Gastronomi Turizmi Açısından Tanıtılmasında Geleneksel ve Yenilikçi Gıda  r nlerinin Kullanılması. *Avrasya Bilimler Akademisi Sosyal Bilimler Dergisi*,  zel Sayı, 219-233.
- Croxford, S. (2011). *İşlenen ve Saklanan Besinler Rehberi*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
-  akıcı, H. H. ve Zencir, E. (2018). Unutulmaya Yüz Tutmu  Mutfak Kültürleri:  akır z  Köyü  rneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, (3), 285-297.
-  akiroğlu, F. P. (2007). Geleneksel Tarhananın Modern Yolculuğu, İçinde; *ICANAS 38. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika  alı maları Kongresi Bildiriler Kitab *, 10-15 Eylül 2007, Ankara, Türkiye, ss. 349-360.
-  alık, H. (2015). Kültür Ambar . *Türk Kütüphaneciliği*, 29(3), 609-612.
- Çaylak Dönmez,  . ve Pehlivan, T. (2019). Gaziantep İlinde Kışlık Hazırlıklar ve Kurutmalıklar. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 275-292.
-  elik, S. ve Mutlu, H. (2019). Afyonkarahisar'ın Gastronomi Zenginliği ve Sunumu  zerine Bir Değerlendirme, (Ed: İ. Akar), İçinde; *VIII. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Dijital Bildiri Kitab *, 5-7 Nisan 2018, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 1234-1338.
-  elik, S., Sandıkçı, M. ve Cerit, A. (2020). Esnaf Lokantalarında Otantiklik: A  ı Bacaksız  rneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 1291-1305.
- Çelikoğlu,  . (2015). Kültürel Coğrafya Bakımından Tarihi Bartın Evleri. İçinde; *Coğrafya'ya Adanmı  Bir  m r Prof. Dr. Hayati Doğanay*. (Ed: S. Zaman ve O. Coşkun), ss. 669-692. Ankara: Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 1056.
-  ınar, İ. (2006). Meyve ve Sebzelerin Kurutulması. *Akademik Gıda*, 4(3) , 32-3.
-  ıtak, B. ve Sandıkçı, M. (2020). Afyonkarahisar Mutfağının Yöresel çorbaları ve Diğer  ehirlerle Karşılaştırılması. *Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Turizm Fakültesi Dergisi*, 23(2), 256-270.
-  i ek, B., Budak, N. ve  ahin, H. (2006). Kayseri İlinde Ev Kadınlarının Besinleri Saklama Uygulamaları. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 34(1), 31-40.
- Çiftçi, N. (2019). T ren Yemeklerinin Bilinirliği  zerine Kuşaklar Arasındaki Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar İli  rneği.

- (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Dağlı, A., Sert, D. ve Uzun, A. (2020). Mağaraların Peynir Olgunlaştırmada Kullanımı, Bir Örnek Araştırma: Peynirini Mağarası, Derbent/ Konya. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 131-138.
- Dalkılıç, N. ve Aksulu, I. (2004). Midyat Geleneksel Kent Dokusu ve Evleri Üzerine Bir İnceleme. Gazi Üniversitesi. *Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 19(3), 313-326.
- Demir, N. (2004). Trabzon ve Yöresinde Serenderler. *Erdem*, 14(41), 99-118.
- Demirkol, O. (2015). Fermantasyon Teknolojisi. İçinde; *Her Yönüyle Gıda* (Ed: F. Durlu Özkaya, S. Coşansu ve K. Ayhan), ss. 187-220. İzmir: Sidas Medya.
- Devrim, M. S. (2000). Afyonkarahisar'da Osmanlı'dan Günümüze Mutfak ve Kiler Kültürü. İçinde; *V. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri* (Ed: M. Sarlık), 13-14 Nisan 2000, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 226-239.
- Doğan, M. E. (2017). *Geleneksel Kemah Evlerinde Tandır Kültürü ve Pişirme-Saklama Kapları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum.
- Doğdubay, M. ve İlsay, S. (2016). Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi Konulu Festivaller. İçinde; *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (Ed: H. Yılmaz), ss. 169-191. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Doğu Karadeniz Projesi Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, (b.t). Ambarköy Açık Hava Müzesi. <http://karadeniz.gov.tr/ambarkoy-acik-hava-muzesi/#prettyPhoto> (Erişim Tarihi: 16.05.2021).
- Dörtdivan Belediyesi, (2017). Dörtdivan Çakmak Tarhanası. <http://dortdivan.bel.tr/haber/754/17/anne-el-dem-sicacik-orba-drtdvan-akmak-tarhanasi> (Erişim Tarihi: 08.07.2021).
- Durlu Özkaya, F. (2009). Türk Mutfağında Zeytinyağı. İçinde; *Zeytinyağı* (Ed: F. Göğüş, M. T. Özkaya ve S. Ötleş), ss. 259-270. Ankara: Eflatun Yayınevi.
- Durlu Özkaya, F., Coşansu, S. ve Ayhan, K. (2015). *Her Yönüyle Gıda* (2. Baskı). İzmir: Sidas Medya.
- Dündar, Ö., Demircioğlu, H., Özkaya, O. ve Dündar, B. (2016). Kültür Mantarlarının Muhafazası ve Kalite Özellikleri Üzerine Yapılan Araştırmalar. *Türk Tarım-Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 4(3), 150-154.
- Efe, F. (2009). Dağıstan'da Konserve Kültürü ve Aile Bütçesine Katkısı. *Karadeniz Araştırmaları*, 6(21), 123-136.
- Ege, İ. (2017). Karstik Şekillerin Farklı Bir Kullanımı: “Orbuklar”. *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 12(29), 201-224.
- Ekerim, F. ve Tanrısever, J. (2020). Türkiye Gastronomi Festivalleri ve Haritalandırılması. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(3), 2277-2297.
- Ekşi, A. ve Artık, N. (1984). Pestil İşleme Tekniği ve Kimyasal Bileşimi. *Gıda*, 9(5), 263-266.

- Eminağaoğlu, Z. ve Çevik, S. (2015). Yaşam Kültürü Olarak Kır Konutu Çevresi: Artvin Örneği. *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 10(6), 433-448.
- Erbaş, M., Certel, M. ve Uslu, M. K. (2004). Yaş ve Kuru Tarhananın Şeker İçeriğine Fermentasyon ve Depolamanın Etkisi. *Gıda*, 29(4), 299-305.
- Erdem, A. Ü. (2013). Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırları. *Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi*, 16(16), 111-132.
- Eren, R., Süren, T. ve Kızıleli, M. (2017). Gastronomik Açıdan Türkiye’de Yenilebilir Yabani Mantarlar Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 4(2), 77-89.
- Ersoy, G. (1990). Ankara’nın Farklı Sosyo-Ekonomik Semtlerindeki Ailelerin Ev Teknolojisi İle Besin İşleme Durumu. *Gıda*, 15(3), 177-181.
- Ertaş, H. (1978). Balıkların Soğutma-Dondurma ve Salamura Metodları ile Muhafazası. *Gıda*, 3(6), 237-246.
- Ertekin Akkaya, H. S. (2009). Arapgir’de Kış Hazırlıkları. İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 119-142. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.
- Gastro Afyon, (b.t). Sucuk. <https://gastroafyon.org/sucuk/> (Erişim Tarihi: 24.01.2021).
- Gastro Afyon, (b.t). Yemek Kültürümüz. <https://gastroafyon.org/yemek-kulturumuz/> (Erişim Tarihi: 24.01.2021).
- Gökgöz, H. (2017). *Afyonkarahisar’da Gastronomi Sunumunun Geliştirilmesi: Unesco Gastronomi Kenti Gaziantep Rehberliğinde Bir Değerlendirme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Gülcü, M. (2012). *Yemeklik Asma Yaprığı Üretimi*. Tekirdağ: Tekirdağ Bağcılık Araştırma İstasyonu Müdürlüğü Çiftçi Broşürü No: 22.
- Gülen, M. (2017). Gastronomi Turizm Potansiyeli ve Geliştirilmesi Kapsamında Afyonkarahisar İlinin Değerlendirilmesi. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 31-42.
- Güllü, M. ve Karagöz, Ş. (2017). *Türk Kültüründe Kış Hazırlıkları: Reçel Türlerinin ve Üretim Metotlarının Değerlendirilmesi*. AL-FARABI International Journal on Social Sciences, 2(4), 156-167.
- Güllü, M. ve Karagöz, Ş. (2020). *Türk Mutfak Kültüründe Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri* (2.Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gümüş, D. ve Kışalı, E. (2018). Kırsal Mirasın Sürekliliği Üzerine Bir İnceleme: Göynük Hisarözü Köyü Örneği. *Kent Araştırmaları Dergisi*, 9(3), 909-940.
- Güneş, M. (2009). Tereke Kayıtlarına Göre XIX. Yüzyıl Başlarında Afyonkarahisar Halkının Kullandığı Eşyalar. *Türk Kültürü Araştırmaları Dergisi*, 47(2), 269-289.
- Güngörmez, H., Güzel, Ş., Öksüz, A. ve Güzel, S. (2017). Tuz ile Balığın Buluşması: Tuzlu Balık. *İğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7(2), 149-155.
- Gürbüz, Ü., Doğruer, Y., Yalçın, S., Nizamlioğlu, M. ve Güner, A. (2003). Pastırma Yapım Teknolojisinin Geliştirilmesinde Sıcak Dumanlama Uygulanması ve Kaliteye Etkisi. *Veteriner Bilimleri Dergisi*, 19(1-2), 57-65.

- Gürman, Z. (2019). Afyonkarahisar İli Ev Ekmeği Yapımı ve Kullanılan Gereçler (Ed: İ Akar), İçinde; *VIII. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Dijital Bildiri Kitabı*, 5-7 Nisan 2018, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 1240-1248, <https://www.afyon.bel.tr/upload/tr/dosya/icerikyonetimi/669/04112019153534-2.pdf> (Erişim Tarihi: 18.03.2021).
- Gürsel Çelikel, F. (2006). *Gıda Üretimi ve Muhafazası Teknolojileri*. Ankara: Tarım ve Köy İşleri Bakanlığı Yaygın Çiftçi Eğitim Projesi.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Sofra.
- Gürsoy, D. (2009). *Acı Şeker*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* (2. Baskı). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, O. (2001). Afyon Kaymaklı Şekeri. *Gıda Mühendisliği Dergisi*, 11, 28-29.
- Gürsoy, Ş. (2000). Tanzimat Fermanı Sonrasında Afyonkarahisar'da Günlük Hayat (1840-1850). İçinde; *V. Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri* (Ed: M. Sarlık), 13-14 Nisan 2000, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 240-253.
- Güzel, A. (2013). Coğrafi Özellikleri Bakımından Anadolu Şehirlerindeki Geleneksel Konutlar: Şanlıurfa Örneği. *Turkish Studies-International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 8(12), 569-590.
- Halıcı, N. (1989). Anadolu Mutfağı'nda Haşhaş, İçinde; *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi Bildiriler Kitabı* (Ed: F. Halıcı), 3-10 Eylül 1988, Ankara: Güven Matbaası, ss. 170-175.
- Halıcı, N. (2014). Türk Halk Mutfağı. İçinde; *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz* (2.Baskı), (Ed: M. S. Koz), ss. 283-310. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Halifeoğlu, F. M. ve Dalkılıç, N. (2006). Mardin-Savur Geleneksel Kent Dokusu ve Evleri. *Uludağ Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 11(1), 93-111.
- Işın, P. M. (2019). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (2. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İlgar, Y., Keskin, R. ve Erdem, Ş. (1993). *Ünitelere Göre İlimiz Afyonkarahisar ve Bölgemiz*. Afyonkarahisar: Atay Basımevi.
- İnaltong, T. (2008). *Mutfaktaki Yaban-Anadolu'nun Yeniden Otları*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İpekçiöğlu, V. (2009). *Afyonkarahisar'da Tüketime Sunulan Afyon Kaymaklarında Bazı Patojen Bakterilerin Aranması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Afyon Kocatepe Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Afyonkarahisar.
- Kaba, N., Özer, Ö. ve Söyleyen, B. (2009). Dumanlama İşleminin Balık Kalitesine ve Raf Ömrüne Etkisi. İçinde; *XV. Ulusal Su Ürünleri Sempozyumu*, 01-04 Temmuz 2009, Rize, Türkiye, ss. 1-17.
- Kadioğlu Çevik, N. (2014). Kışlık Yiyecek Hazırlıkları: Geleneksel Bilginin Aktarımı ve Doğal Saklama Teknikleri. *IFOAM Organic World Congress*, 13-15 Ekim 2014, İstanbul, Türkiye. <https://orgprints.org/id/eprint/23890/3/23890.pdf>, (Erişim Tarihi: 20.12.2020).

- Kalkan, H., Alataş, A., Başer, M., Malkoç, İ. ve Akyol, O. (2018). *Afyonkarahisar Yöresel Lezzetleri Yemek Kitabı*. Ankara: Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Tanıtım Yayınları.
- Kamber, U. (2005). *Geleneksel Anadolu Peynirleri*. Ankara: Miki Matbaası.
- Kaplan, İ. (2019). *Yerel Coğrafi Şartların Geleneksel Midyat Evlerine Etkisi, Mardin/ Türkiye*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ondokuz Mayıs Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Samsun.
- Kara, R. (2012). Geleneksel Bir Peynir: Afyon Tulum Peyniri. *Kocatepe Veteriner Dergisi*, 5(1), 45-48.
- Karaaslan, M. (2009). Kapadokya Bölgesi'nde Yapılan Kışlık Hazırlıklar ve Gıda Maddelerinin Muhafazası, İçinde; *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, 27-29 Mayıs 2009, Van, Türkiye, ss. 425-428.
- Karagöz, Ş. ve Güllü, M. (2017). Türk Kültüründe Kış Hazırlıkları: Turşu Türlerinin ve Üretim Metotlarının Değerlendirilmesi, *Al-Farabi International Journal on Social Sciences*, 2(4), 95-105.
- Karpuz, E. ve Karpuz, H. (2014). Anadolu Türk Evinde Mutfak. İçinde; *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz* (2.Baskı), (Ed: M. S. Koz), ss. 388-415. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Karpuz, H. (2002). Konya'da Halk Mimarisi. *Erdem*, 13(38), 223-236.
- Kaya, C., Cangi, R., Yılmaz, M. ve Saraçoğlu, O. (2009). Tokat Üzüm Tarhanası. İçinde; *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 27-29 Mayıs 2009, Van, Türkiye, ss. 72-75.
- Kaya, C., Yıldız, M., Hayoğlu, İ. ve Kola, O. (2005). Pekmez Üretim Teknikleri. İçinde; *GAP IV. Tarım Kongresi Bildiriler Kitabı*, 21-23 Eylül 2005, Şanlıurfa, Türkiye, ss. 1483-1490.
- Kaya, M. (2020). Anadolu Kültüründen Dünya Kültürüne Ambarlar. *Ege Coğrafya Dergisi*, 29(2), 321-344.
- Kaz Eti, (b.t). <https://tr.readingontheweb.com/obschee/1607-mozhno-li-zamorozit-gusya-kotorogo-uzhe-razmorozili.html> (Erişim Tarihi: 23.05.2021).
- Kerman, Z. (2002). Evliya Çelebi'ye Göre Afyonkarahisar. *Afyonkarahisar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(1), 19-24.
- Kılıç, S. (2016). Cronbach'ın Alfa Güvenirlik Katsayısı. *Journal of Mood Disorders*, 6(1), 47-48.
- Kılıç, T. ve Karakaş, E. (2013). Osmaneli'de (Bilecik) Fonksiyonel Özelliklerini Kaybetmiş Ev Eklentilerine Bir Örnek: Biber Kurutma Evleri. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 27, 476-486.
- Kızıldemir, Ö. (2019). Afyonkarahisar Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(1), 647-663.
- Koca, N. ve Yazıcı, H. (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü Üzerindeki Etkileri. *Turkish Studies*, 9(8), 35-45.
- Koçak, H. (2005). *Amasya İli Merkez İlçesi ve Köylerinde Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Ankara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

- Konya Ovası Projesi (KOP) Bölge Kalkınma İdaresi Başkanlığı, (2018). Türkiye Kaz Yetiştiriciliği Çalıştay ve Kaz Günü Etkinliği Sonuç Raporu, 22-23 Şubat 2018, Yozgat, Türkiye.
- Köktürk, Ş., ve Kukul, M. H. (2001). Trabzon'un Beşikdüzü İlçesi'nde Serender'in Köy Hayatındaki Yeri ve Bir Serender Numûnesi. *Erdem*, 13(38), 361-372.
- Köse, Ş. (2018). Kış Yoğurdu. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 8(2), 115-121.
- Köşklü, Z. ve Tali, Ş. (2010). Geleneksel Erzurum Evlerinde Tandır Evi (Mutfak) ve Mimarisi. *Sanat Dergisi*, (11), 97-111.
- Kundakçı, A. (1979). Et Teknolojisinde Tütsüleme. *Gıda*, 4(1), 17-24.
- Kurt, A., Demirci, M. ve Gündüz, H. H. (2010). Bir Süt Ürünü Olan Pestigen Üzerinde Araştırmalar. *Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 13(3-4), 87-94.
- Kuşat, N. (2012). Bölgesel Kalkınmada Geleneksel Gıda Ürünlerinin Rolü ve Geleneksel Gıdalarda İnovasyon Belirleyicileri Üzerine Bir Çalışma: Afyon Örneği. *Yönetim ve Ekonomi: Celal Bayar Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 19(2), 261-275.
- Kut, T. (2018). *Ayşe Fahriye* (Ed: D. Elkatip), İstanbul: Çiya Yayınları.
- Maden Tetkik ve Arama Genel Müdürlüğü, (2021). Karst ve Mağara Araştırmaları. <https://www.mta.gov.tr/v3.0/arastirmalar/karst-magara-nedir> (Erişim Tarihi: 16.05. 2021).
- Memiş, E. ve Ersoy, Y. (2007). Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. İçinde; 38. *ICANAS Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiriler Kitabı*, 10-15 Eylül 2007, Ankara, Türkiye, ss. 877-892.
- Meriç, A. (1995). Afyon ve Çevresi Eski Evleri ve Süslemeleri. İçinde; IV. *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri Afyon Belediyesi Yayınları*: 7, (Ed: E. Sarlık ve M. Sarlık), 29-30 Eylül 1995, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 40-43.
- Mertol, H. ve Saygı, B. (2018). Kültürel Bir Değer Olarak Besin Saklama, İçinde; *ISAS*, 30 Kasım-2 Aralık 2018, Samsun, Türkiye, ss. 769-771.
- Mete, O. (2017). *Baharatlar*. Alfa: İstanbul.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2018). *Kadayıf Çeşitleri*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2006). *Balıklar*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2011a). *Besin Saklama*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2011b). *Konserve Üretimi*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2011c). *Salça Üretim Teknolojisi*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2011d). *Türk Mutfağına Özgü Makarnalar*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2011e). *Yoğurt*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2011f). *Zeytinyağı Depolama*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2012). *Sebzeleri Kurutma*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2013). *Tereyağı*. Ankara.
- Milli Eğitim Bakanlığı, (2015a). *Hasat ve Pazarlama*. Ankara.

- Milli Eğitim Bakanlığı, (2015b). *Mantar Üretimi*. Ankara.
- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekân Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 9-24.
- Nasrattınoğlu, İ. Ü. (1974). *Anamın Yemekleri*. Afyonkarahisar: Nasrattınoğlu Yayınları, No: 5, Afyonkarahisar Folklorü Dizisi, No: 2.
- Nufusu, (b.t). Afyonkarahisar Nüfusu. <https://www.nufusu.com/il/afyonkarahisar-nufusu>, (Erişim Tarihi: 21.05.2021).
- Odabaşı, Z. (2019). Türkiye Selçukluları Döneminde Buzun Kullanımı ve Konya İle Çevresinde Bulunan Buzhaneler. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (42), 317-324.
- Öğuz, B. (1976). *Türk Halkının Kültür Kökenleri Teknikleri, Müesseseleri, İnanç ve Adetleri Cilt 1*, İstanbul: İstanbul Matbaası.
- Ongan, H. (1958). Niğde'de Ekmek ve Kış Ekmeği Faaliyetleri. *Türk Etnografya Dergisi*, 3, 67-77.
- Onur, N., Sarper, F. ve Onur, F. (2017). Farklı Sosyo-Ekonomik Düzeydeki Ailelerin Sebze-Meyve Tüketim Durumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 105-123.
- Ögel, B. (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş: Türklerde Ziraat Kültürü (II-IV)*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları: 244.
- Önay Derin, D., Işık N. ve Erdem, N. (2016). Konya İl Merkezinde Yaşayan Kadınların Yiyecek Hazırlama, Pişirme ve Saklama Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 87-101.
- Önay, D., Bayrak, E. ve Akman, M. (2007). Silifke Yöresi Mutfağındaki Geleneksel Ürünlerin Özellikleri ve Beslenmedeki Fonksiyonel Önemi. İçinde; *ICANAS 38 Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi Bildiriler Kitabı*, 10-15 Eylül 2007, Ankara, Türkiye, ss. 925-944.
- Örüng, İ., Karaman, S. ve Şirin, Ü. (2016). Nevşehir Yöresindeki Doğal Depoların Modern Depolarla Karşılaştırılması. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, Özel Sayı, 9-18.
- Özbay Doğu, S. ve Sarıçoban, C. (2015). Et Kurutma Teknolojisi ve Dünyada Tüketilen Bazı Kurutulmuş Et Ürünleri. *Journal of Food and Health Science*, 1(3), 109-123.
- Özdemir, M. A. ve Kervankıran, İ. (2012). Afyonkarahisar İlinin Turizm Gelişimi ve Çekicilikleri. *Afyon Kocatepe University Journal Of Social Sciences*, 14(1), 123-142.
- Özdemir, R. (2018). Osmanlı Dönemi Karahisar-ı Sahip Sancağı'nda (Afyonkarahisar) Haşhaş ve Haşhaş Sakız Üretimi (1700-1850), İçinde; *XVII. Türk Tarih Kongresi Bildiriler Kitabı*, 15-17 Eylül 2014, Ankara, Türkiye, ss. 1751-1774.
- Özden, Ö., Mol, S. ve Erkan, N. (2008). *Su Ürünleri ve Beslenme*. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Basımevi.
- Özgel Felek, S. (2020). Doğu Karadeniz Yerel Mimariye Ait Serender ve Dünya'dan Benzer Yapılar. *Karadeniz İncelemeleri Dergisi*, 28, 525-546.
- Özkan, F. (2019). *Gastronomik Kimlik Oluşturmada Coğrafi İşaretli Ürünlerin Etkisi: Afyonkarahisar Örneği*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Afyonkarahisar.

- Öztürk, S. (2015). Tahıl ve Tahıl Ürünleri Teknolojisi. İçinde; *Her Yönüyle Gıda* (Ed: F. Durlu Özkaya, S. Coşansu ve K. Ayhan), ss. 147-186. İzmir: Sidas Medya.
- Pamuk, Ş. (2017). Geleneksel Afyon Kaymağı Üretimi. *Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi*, 12(1), 84-89.
- Pekşen, F. (2009). Divriği’de Kış Hazırlıkları ve Kiler Kültürü. İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 55-118. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.
- Polat, S. (2016). Uşak İlinde Bir Ev Eklentisi Olarak Ambarlar. *Marmara Coğrafya Dergisi*, 34, 230-243.
- Saatcı, M., Tilki, M., Sarı, M. ve Şahan Yapıcıer, Ö. (2021). *Her Yönüyle Kaz Yetiştiriciliği* (2. Baskı). Ankara: Salmat Basım Yayıncılık.
- Sabbağ, Ç. ve Boğan, E. (2019). Türk Mutfağının Gelişim Sürecine Genel Bakış. İçinde; *Ulusal Gastronomi ve Türk Mutfağı* (Ed: M. Sarıışık, G. Özbay), Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sandıkçı, M. ve Özkan, F. (2017). Afyon Kaymağı ve Afyonkarahisar Mutfağındaki Yeri. İçinde; *1st International Sustainable Tourism Congress*, 23-25 Kasım, Kastamonu, Türkiye, ss. 852-859.
- Sandıkçı, M., Mutlu, H. ve Mutlu, A. S. (2020). Unesco Gastronomi Kenti Afyonkarahisar Mutfağı Üzerine Yapılan Çalışmaların Bibliyometrisi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 2527-2541.
- Sandıkçı, M., Soybalı, H. H., Çelik, S. ve Töre Başat, H. (2018). Kültür Turizmi Kapsamında Afyonkarahisar Mutfağı. İçinde; *Innovation and Global Issues III Congress Book*, 26-29 Nisan 2018, Antalya, Türkiye, ss.778-788.
- Sarıözkan, S. ve Sakarya, E. (2006). Afyon İli Yumurta Tavukçuluğu İşletmelerinde Karlılık ve Verimlilik Analizleri. *Lalahan Hayvancılık Araştırma Enstitüsü Dergisi*, 46(1), 29-44.
- Sauner, M. H. (2008). “Kalbe Giden Yol Mideden Geçer” Günümüz Türkiye’si’nin Beslenme Alışkanlıkları. İçinde; *Türk Mutfağı* (Ed: A. Bilgin ve Ö. Samancı), ss. 261-279. Ankara: T. C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Savran, (b.t). Kaz Yağı. <http://www.savrankaz.com/urun/urunler/kaz-yagi> (Erişim Tarihi: 23.05. 2021).
- Sayan, Y. (2009). Harçevi (Kiler). <https://www.sivrihisar.com.tr/plan-elemanlari.html> (Erişim Tarihi: 16.05.2021).
- Seferoğlu, P. (2011). Ahıska’da Kış Hazırlıkları ve Yemek Kültürü. *Bizim Ahıska*, 51-52.
- Slow Food, (b.t). Tarhana. <https://www.fondazione Slow Food.com/en/?s=tarhana> (Erişim Tarihi: 25.04.2021).
- Sökülmez Kaya, P. (2015). Samsun İlinde, Çalışan ve Çalışmayan Kadınların, Evde Besin Hazırlama ve Hazır Gıda Tüketim Durumları. *Turkish Journal of Family Medicine & Primary Care*, 9(1), 1-5.
- Sürücüoğlu, M. S. ve Özfer Özçelik, A. (2009). Türk Mutfağında Etten Hazırlanan Kışlık Yiyecekler, İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K.

- Toygar, N. Berkok Toygar), ss. 11-30. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.
- Tanırıkulu, M. (2014). *Coğrafya ve Kültür*. Ankara: Edge Akademi.
- Taşlıgil, N. ve Şahin, G. (2018). Stratejik Bir Tarım Ürünü Olan Haşhaş ve Bundan Elde Edilen Ürünlerin Uluslararası Arenadaki Durumu. İçinde; *Stratejik ve Sosyal Araştırmalar Sempozyumu Bildiriler Kitabı*, 3-5 Mayıs 2018, İstanbul, Türkiye, ss. 275-299.
- Tekinşen, O. C. ve Doğruer, Y. (2000). *Her Yönüyle Pastırma*. Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları 2515.
- Tokuz, G. (2009). Gaziantep Mutfağında Mevsimlik Hazırlıklar. İçinde; *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 143-170. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.
- Tunç, M. (1997). Trabzon'da Kırsal Alanlardaki Daimi Yerleşmelerde Mesken Tipleri ve Eklentileri. *Türk Coğrafya Dergisi*, 12, 143-159.
- Türk Dil Kurumu, (2021). <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim Tarihi: 12.01.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2005). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu Afyon Pastırması. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37935> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2007). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu Çay İlçesi Vişnesi. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/37963> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2017). Uşak Tarhanası. <https://ci.turkpatent.gov.tr/Files/GeographicalSigns/9f097be8-9c8d-4e2f-9afb-f4bdbf342ebf.pdf> (Erişim Tarihi: 08.08.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2018a). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu Afyonkarahisar Patatesli Ekmeği. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38497> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2018b). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu Şuhut Keşkeği. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38251> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2019). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu Afyon Kaymaklı Ekmek Kadayıfı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38346> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2021a). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu Sultandağı Kirazı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38638> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2021b). Coğrafi İşaretler ve Geleneksel Ürün Adları Başvuru Kılavuzu Sultandağı Gıllı Kirazı. <https://ci.turkpatent.gov.tr/cografi-isaretler/detay/38637> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).

- Türk Patent ve Marka Kurumu, (2021c). Türkiye'nin Coğrafi İşaretleri/Afyonkarahisar. <https://www.ci.gov.tr/cografi-isaretler/liste?il=03> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Türkiye İstatistik Kurumu (2021). Bölgesel İstatistikler, Tarım, Afyonkarahisar. <https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/degiskenlerUzerindenSorgula.do> (Erişim Tarihi: 13.06.2021).
- Türkiye Kültür Portalı (2021). Yelten Tarhanası. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/antalya/neyenir/yelten-tarhanasi> (Erişim Tarihi: 25.04.2021).
- Türkiye Kültür Portalı, (2017). Şuhut Patatesi. <https://www.kulturportali.gov.tr/turkiye/afyonkarahisar/nealinir/suhut-patatesi> (Erişim Tarihi: 22.01.2021).
- Tüter, C. (1997). *Geçmişten Günümüze Yiyeceklerin Saklanması "Ev Konserveciliği"*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Ufuk, D. ve Sarımeahmetoğlu, B. (2016). Balık Etinin Muhafazasında Soğutma ve Dondurma Yöntemleri. *Erciyes Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi*, 13(2), 151-158.
- Uluer Saygın, C. ve İlban, M. O. (2019). Kırsal Alanlarda Kadınların Uyguladıkları Geleneksel Gıda Muhafaza Yöntemleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(4), 2942-2961.
- Urbaş, C. (2008). *Silifke Yöresinde Yetişen Bazı Ürünlerin Geleneksel Hazırlama, Saklama, Tüketim Şekillerinin Saptanması*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.
- Uzun, E. (2015). Trabzon'da Yiyeceklerin Saklanma Yöntemleri. *Uluslararası Karadeniz Havzası Halk Bilimi Araştırmaları Derneği*, 1(1), 113-121.
- Üçer, M. (2009). Sivas'ta Kış Devliği Görme, İçinde; *Türk Mutfağı Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 31-54. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.
- Ünsal, A. (2016). *Ölmez Ağacın Peşinde: Türkiye'de Zeytin ve Zeytinyağı* (10. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2019). *Süt Uyuyunca: Türkiye'nin Peynirleri* (9. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünsal, A. (2021). *Nimet Geldi Ekine: Türkiye'nin Ekmekleri* (6. Baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ünver Alçay, A., Yalçın, S., Bostan, K. ve Dinçel, E. (2015). Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar, *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 40, 83-93.
- Varol İnel, S. (2009). Niğde'de Kış Hazırlıkları. İçinde; *Türk Mutfağı Kültürü Üzerine Araştırmalar Cilt 16* (Ed: K. Toygar ve N. Berkok Toygar), ss. 321-340. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları Yayın No: 40.
- Visit Afyon, (b.t). Afyon Pastırması. <https://www.visitafyon.org/sayfa-415-afyon-pastirmasi.html> (Erişim Tarihi: 23.01.2021).
- Wikipedia, (2020a). Don Yağı. <https://tr.wikipedia.org/wiki/Donya%C4%9F%C4%B1> (Erişim Tarihi: 06.05.2021).
- Wikipedia, (2020b). İç Yağı. <https://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0%C3%A7ya%C4%9F%C4%B1> (Erişim Tarihi: 06.05.2021).

- Yarar, S. (2017). Anadolu Sofralarının Vazgeçilmez Besini Sucuk. *Göller Bölgesi Aylık Hakemli Ekonomi ve Kültür Dergisi Ayrıntı*, 53, 11-15.
- Yasak, N. (1993). Geleneksel Afyonkarahisar Davetlerinde Sıra Yemekleri. İçinde; *Afyonkarahisar Araştırmaları Sempozyumu Bildirileri Afyon Belediyesi Yayınları*: 6, 22-24 Ekim 1993, Afyonkarahisar, Türkiye, ss. 359-362.
- Yatkin, Ö. ve Tolga, Ö. (2018). Gastronomi Konulu Festivaller, İçinde; *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (Ed: A. Akbaba ve N. Çetinkaya), ss. 247-264, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yemek, (2017). Salamura. <https://yemek.com/salamura-nedir-nasil-yapilir/> (Erişim Tarihi: 25.06.2021).
- Yılmaz Baytok, M. (1999). Afyon Kaymağı ve Kaymaklı Şeker Üretimi. *Afyon Kocatepe Fen Bilimleri Dergisi*, 1(2), 35-40.
- Yılmaz, A. (2021). Karadeniz'in Mimari İncisi Serander. <http://revak.org.tr/urunler/karadenizin-mimari-incisi-serander/81> (Erişim Tarihi: 15.05.2021).
- Yılmaz, C., Zeybek, H. İ., Uzun, A. ve Bahadır, M. (2015). Giresun Aksu Çayı Havzası Geleneksel Kır Mesken Mimarisinde Güncel Değişimlere Bir Örnek; Seranderler. İçinde; *Coğrafya'ya Adanmış Bir Ömür Prof. Dr. Hayati Doğanay* (Ed: S. Zaman, ve O. Coşkun), ss. 303-313. Ankara: Atatürk Üniversitesi Yayınları No: 1056.
- Yılmaz, S. (2019). *Afyonkarahisar Yerel Kültürünün Kolaj Tekniğiyle Anlatımı (1930-1960)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi, Afyonkarahisar.
- Yolcu, M. A. (2018). Nevşehir Yöresinde Ailelerin Geleneksel Kış Hazırlıkları. *Kültür Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 7-22.
- Yücecan, S. (1975). Süt Türevlerinin Beslenmemizdeki Yeri ve Kullanılması. *Beslenme ve Diyet Dergisi*, 4(2), 29-41.
- Zengin, B. ve Gürkan, A. S. (2019). Afyonkarahisar Mutfağının Gastronomi Turizmi Açısından Değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2): 225-240.

EKLER

Ek 1: Araştırmada Kullanılan Anket Formu

Sayın Katılımcı;

Bu anketten elde edilecek veriler “Gıda Saklama Yöntemlerinde Farklılıkların Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma: Afyonkarahisar Örneği” adlı yüksek lisans tezinde kullanılacak olup Afyonkarahisar ilindeki gıda saklama yöntemleri ile ilgili düşünceleriniz hakkında bilgi edinmek amacıyla hazırlanmıştır.

Katkılarınızdan dolayı teşekkür ederim.

I. BÖLÜM: KİŞİSEL BİLGİLER

- 1) Cinsiyet : () Kadın () Erkek
- 2) Medeni Durum: : () Evli () Bekar
- 3) Yaş : () 17 ve altı () 18-29 () 30-45 () 46 ve üzeri
- 4) Eğitim Durumu : () İlköğretim () Lise
() Ön Lisans () Lisans
() Lisansüstü () Eğitim Yok
- 5) Meslek : () Özel Sektör () Kamu Çalışanı
() Ev Hanımı () Serbest Meslek
() Emekli () Çalışmıyor
() Öğrenci () Diğer (belirtiniz)
- 6) Gelir : () 0-2000 TL () 2001 TL- 3000 TL
() 3001 TL-4000 TL () 4001 TL- 5000 TL
() 5001 TL ve üzeri
- 7) Afyonkarahisar’da İkamet Süreniz : () 1-5 yıl () 6-10 yıl
() 11-15 yıl () 16-24 yıl
() 25 yıldan fazla
- 8) Afyonkarahisar’da İkamet Yeriniz : () Şehir Merkezi () Köy () Kasaba
- 9) Ailenizdeki Birey Sayısı : () 2 ve altı () 3-4
() 5-6 () 7 ve üzeri

II. BÖLÜM AFYONKARAHİSAR KİLER KÜLTÜRÜ İLE İLGİLİ BİLGİLER

10) Evinizde kiler bulunur mu?



Cevabınız evet ise kiler; () mutfakta bir kısım

() Evet

() Hayır

() evin dışında bir kısım

() evin içinde bir kısım

() erzak dolabı şeklinde

11) Mevsimlik gıda hazırlığı yapar mısınız?

() Evet

() Hayır

12) Mevsimlik gıda hazırlığı yaparken ürünleri en çok nereden temin edersiniz?

() Semt pazarı

() Köyden gelir

() Kendi Mahsulü

() Market

() Diğer(belirtiniz)

13) Mevsimlik gıda hazırlığını en çok kim ile yaparsınız?

() Akraba

() Arkadaş

() Komşu

() Tek başına

14) Mevsimlik gıda hazırlığını nerede yapmaktasınız?

() Kendi evi

() Bağ evi-Arazi

15) Mevsimlik hazırlıklarınızı hangi aylarda yapmaktasınız?

() Ocak-Şubat-Mart

() Nisan-Mayıs-Haziran

() Temmuz-Ağustos-Eylül

() Ekim-Kasım-Aralık

16) Mevsimlik hazırlıklarınızı genellikle ne zaman tüketmektesiniz?

() Yazın

() Kışın

17) Gıdaları genellikle hangi amaçla hazırlarsınız?

() Kendim tüketmek için.

() Satış yapmak amaçlı.

() Paylaşımında bulunmak için.

18) Mevsimlik hazırladığınız gıdalar aile ekonomisine katkı sağlamakta mıdır?

() Evet

() Hayır

19) Aile içi tüketimde mevsimlik hazırlanan gıdaların önemi büyüktür.

() Evet

() Hayır

20) Afyonkarahisar mutfağı kapsamında yapılan mevsimlik gıda hazırlıkları nelerdir?

No	Gıdalar	Hazırlamayı Bilme Durumu		Hazırlama Durumu		Satin alırım	Aile-akraba gönderir	Köyden gelir	Tüketilmez	Diğer
		Evet	Hayır	Evet	Hayır					
1	Un									
2	Bulgur									
3	Göce									
4	Mercimek									
5	Nohut									
6	Börülce									
7	Kuru Fasulye									
8	Nışasta									
9	Kuskus									
10	Şehriye									
11	Erişte									
12	Makarna									
13	Manti									
14	Göce Tarhanası									
15	Tulum Peyniri									
16	Kavurma									
17	Sucuk									
18	Pastırma									
19	Kaz									
20	Şepit									
21	Patatesli Ekmek									
22	Kavurga									
23	Haşhaş Tohumu									
24	Haşhaş Ezmesi									
25	Salça									
26	Ezme									
27	Sebze kuruları									
28	Sebze konserveleri									
29	Sebze turşuları									
30	Meyve kuruları									
31	Meyve konserveleri									
32	Sirke									
33	Koruk Suyu									
34	Nar Ekşisi									
35	Salamura Yaprak									
36	Salamura Zeytin									
37	Reçel									
38	Marmelat									
39	Pekmez									
40	Pestil									
41	Haşhaş Yağı									
42	Kaz Yağı									
43	Tereyağı									
44	Kuru Kekik									
45	Kuru Maydanoz									
46	Kuru Nane									

HAZIRLAMADIĞINIZ TAKDİRDE SEBEBİNİ SAĞ TARAFTA BELİRTİNİZ.

III. BÖLÜM AFYONKARAHİSAR MUTFAĞI KAPSAMINDA GIDA SAKLAMA YÖNTEMLERİ İLE İLGİLİ BİLGİLER

21) Gıdalarınızı sıklıkla nerede saklarsınız?

- () Kiler () Mutfak () Buzdolabı
() Balkon () Saklamam () Diğer(belirtiniz)

22) Gıda saklama yöntemleri ile ilgili bilgi sahibi misiniz?

- () Evet () Hayır

23) Gıda saklama yöntemlerini hangi kaynaktan öğrendiniz? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- () Ailemden () Komşulardan () Uzman kişilerden
() Radyo-televizyon-internet () Kendi tecrübelerimden

24) Gıda saklama yöntemlerini tercih etme sebebiniz nedir? (Birden fazla seçenek işaretleyebilirsiniz.)

- () Bozulmayı önleyerek temiz, sağlıklı ve kaliteli gıda elde edildiği için.
() Gelenek haline geldiği için.
() İhtiyaç olan ürünleri daha ucuza malederek aile ekonomisine katkı sağladığı için.
() Elde edilen ürünleri daha lezzetli bulduğum için.
() Mevsimi olmayan ürünü mevsimi dışında da tüketebilmek için.
() Hazır halde olması ihtiyaç durumunda pratiklik sağladığı için.

25) Et, kümes hayvanı ve balıkları en çok hangi yöntemle saklarsınız?

- () Kurutma () Dondurma () Kuyulama
() Konserve () Tütsüleme () Tuzlama/Salamura
() Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama () Baharat Katarak Saklama () Saklamam
() Diğer(belirtiniz)

26) Sebzeleri en çok hangi yöntemle saklarsınız?

- () Kurutma () Dondurma () Konserve
() Tuzlama/Salamura () Yoğunlaştırma () Saklamam
() Diğer(belirtiniz)

27) Meyveleri en çok hangi yöntemle saklarsınız?

- () Kurutma () Dondurma () Şekerleme
() Konserve () Yoğunlaştırma () Fermantasyon
() Saklamam () Diğer(belirtiniz)

28) Süt ve süt ürünlerini en çok hangi yöntemle saklarsınız?

- () Kurutma () Dondurma () Kuyulama
() Tuzlama/Salamura () Sıvı Yağ-İç Yağında Saklama () Tütsüleme
() Fermantasyon () Saklamam
() Diğer..... (belirtiniz)

29) Besinleri saklamada hangi kapları kullanırsınız?

Gıdalar	Ambalajlar								
	Cam Kap	Teneke Kap	Plastik Kap	Bez Torba	Buzdolabı Poşeti	Çinko Emaye Kap	Testi-Küp-Toprak Kap	Çuval	Tulum
Kuru Sebzeler									
Konserve Ürünler									
Salça									
Turşu									
Pekmez									
Reçel-Marmelat-Jöle									
Tarhana									
Tahıl-Bakliyat									
Yağlar									
Peynir									
Salamura Ürünler									

30) Kurutma yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Kuruturum			Kurutmam
	Fırında/Ateşte	Gölgede	Güneşte	
Et				
Pastırma				
Sucuk				
Kümes Hayvanı				
Balık				
Nişasta				
Bulgur				
Göce				
Börülce				
Kuru Fasulye				
Nohut				
Mercimek				
Makarna				
Şehriye				
Kuskus				
Mantı				
Erişte				
Şepit				
Kavurga				
Göce Tarhanası				
Domates				
Biber				
Patlıcan				
Fasulye				
Kabak				
Uzun Kabak				
Bamya				
Bezelye				
Salça				
Elma				
Erik				
Armut				
Ayva				
Vişne				
Kiraz				
İncir				
Üzüm				
Portakal				
Kayısı				
Dut				
Badem				
Mısır				

Gıdalar	Kuruturum			Kurutmam
	Fırında/Ateşte	Gölgede	Güneşte	
Fındık				
Ceviz				
Maydanoz				
Kekik				
Nane				
Dereotu				
İhlamur				
Haşhaş				
Mantar				

31) Tütsüleme yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Tütsülerim	Tütsülemem	Gıdalar	Tütsülerim	Tütsülemem
Et			Tahıl		
Kümes Hayvanı			Peynir		
Balık					

32) Tuzlama/Salamura yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Saklarım		Saklamam	Gıdalar	Saklarım		Saklamam
	Salamura	Kuru Tuzlama			Salamura	Kuru Tuzlama	
Et				Lahana (turşu)			
Kümes Hayvanı				Biber (turşu)			
Balık				Acur (turşu)			
Peynir				Hıyar (turşu)			
Yoğurt				Domates (turşu)			
Tereyağı				Havuç (turşu)			
A.Yaprağı				Patlıcan (turşu)			
Zeytin				T. Fasulye (turşu)			

33) Fermantasyon yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Saklarım	Saklamam	Gıdalar	Saklarım	Saklamam
Peynir			Turşu		
Ekmek			Sirke		
Tarhana					

34) Sıvı Yağ-İç Yağında saklama yöntemiyle hangi gıdaları saklarsınız?

Gıdalar	Saklarım	Saklamam	Gıdalar	Saklarım	Saklamam
Et			Peynir		
Kavurma			Haşhaş Ezmesi		
Balık			Sarımsak		

35) Kuyulama saklama yöntemiyle hangi gıdaları saklarsınız?

Gıdalar	Saklarım	Saklamam	Gıdalar	Saklarım	Saklamam
Et			Turp		
Peynir			Havuç		
Patates			Turşu		

36) Yoğunlaştırma yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Saklarım	Saklamam		Gıdalar	Saklarım	Saklamam
Salça				Pekmez		
Nar Ekşisi				Pestil		

37) Baharat katarak saklama yöntemiyle hangi gıdaları saklarsınız?

Gıdalar	Saklarım	Saklamam		Gıdalar	Saklarım	Saklamam
Sucuk				Pastırma		

38) Şekerleme yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Saklarım			Saklamam		Gıdalar	Saklarım			Saklamam
	Jöle	Marmelat	Reçel				Jöle	Marmelat	Reçel	
Armut						Kızılcık				
Ayva						Kiraz				
Çilek						Kuşburnu				
Erik						Portakal				
Gül						Şeftali				
İncir						Vişne				
Kayısı										

39) Konserve yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Konserve Yaparım	Konserve Yapmam		Gıdalar	Konserve Yaparım	Konserve Yapmam
Domates				Fasulye		
Menemen				Vişne		
Patlıcan				Kiraz		
Bakla				Erik		
Bamya				Şeftali		
Bezelye				Kayısı		
Biber				Meyve Suyu		
Börülce				Mantar		
Barbunya						

40) Dondurma yöntemiyle sakladığınız gıdalar nelerdir?

Gıdalar	Dondururum	Dondurmam		Gıdalar	Dondururum	Dondurmam
Et				Soğan		
Kümes Hayvanı				Bamya		
Balık				Patlıcan		
Peynir				Dolmalık Biber		
Tereyağı				Kabak		
Ekmek				İspanak		
Fasulye				Yeşillikler		
Barbunya				Mısır		
Biber				Vişne		
Bezelye				Çilek		
Havuç						