



International  
**SOCIAL SCIENCES  
STUDIES JOURNAL**



SSSjournal (ISSN:2587-1587)

Economics and Administration, Tourism and Tourism Management, History, Culture, Religion, Psychology, Sociology, Fine Arts, Engineering, Architecture, Language, Literature, Educational Sciences, Pedagogy & Other Disciplines in Social Sciences

Vol:5, Issue:37  
sssjournal.com

pp.3170-3178  
ISSN:2587-1587

2019  
sssjournal.info@gmail.com

Article Arrival Date (Makale Geliş Tarihi) 23/04/2019 | The Published Rel. Date (Makale Yayın Kabul Tarihi) 27/06/2019  
Published Date (Makale Yayın Tarihi) 27.06.2019

## YABAN MANTARLARININ GASTRONOMİK İNCELEMESİ: HOROZ MANTARI

### A GASTRONOMIC INQUIRY INTO WILD MUSHROOMS: CHANTERELLE

Lisans Öğrencisi, Samuray Hakan BULUT

Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulu, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Sivas / TÜRKİYE

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8368-1769>



**Article Type** : Research Article/ Araştırma Makalesi

**Doi Number** : <http://dx.doi.org/10.26449/sss.1584>

**Reference** : Bulut, S.H. (2019). “Yaban Mantarlarının Gastronomik İncelemesi: Horoz Mantarı”, International Social Sciences Studies Journal, 5(37):3170-3178.

## ÖZ

Bu çalışma, yaban mantarlarının Dünya mutfağındaki gastronomik değerini; chanterelle (*horoz mantarı, sarıkız mantarı, balkadın mantarı, tavuk mantarı, tilki mantarı, çiçekiz mantarı, tavukbacağı mantarı, meşekızılı mantarı vb. çeşitli Türkçe isimlendirmelere sahip*) isimli bir yabani mantarın kullanıldığı örnek gastronomik ürünler üzerinden incelemek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Araştırma, yaban mantarlarının; yapısal formları, besinsel içerikleri, pişirme teknikleri ve gastronomi turizmindeki yeri hakkında hazırlanmış teorik gastronomi kaynaklarının taranması yöntemiyle yapılmıştır. Çalışmanın örnekleme, sarı renkli, besleyici ve aromatik özellikli bir yabani mantar türü olan horoz mantarını (*chanterelle*) ve bahsi geçen yabani mantarla yapılan bir turşu çeşidini kapsamaktadır.

**Anahtar Kelimeler:** Gastronomi, Yabani Mantar, Horoz Mantarı, Turşu.

## ABSTRACT

This study essentially serves as an analysis into the gastronomic value wild mushrooms command in world cuisine, with specific reference to gastronomic products based on chanterelles. The study focuses on the structural forms and nutritional contents of chanterelles, the cooking techniques applied with them, and their importance for gastronomy tourism, and is executed as a survey of leading sources on gastronomic theory. The case analyzed in the study is about chanterelle, which is a yellow and nutritious as well as aromatic type of wild mushroom, while its gastronomic applications are discussed with reference to a certain kind of pickling based on chanterelle.

**Key Words:** Gastronomy, Wild Mushroom, Chanterelle, Pickle.

## 1. GİRİŞ

“Son yıllarda gastronominin akademik bir disiplin olma yolunda hızla ilerlediği görülmektedir” (Yılmaz, G. 2017). Yüksel (2019) tarafından gastronominin neliği ve gastronomi alanında yapılacak çalışmaların nasıllığı üzerine hazırlanmış bir çalışmada vurgulanmış olan “...bilim tabanlı elde edilmiş bilgiyle şekillenmiş yetiştirme, yaygınlaştırma ve pişirme teknikleriyle uygun yapılarda yiyeceklerin oluşturularak, bir yandan beslenme ve insan sağlığı dengelerini diğer yandan yemek deneyimindeki duyuların ve duyguların uygun ve ahenkli uyarımını ele almak...”, görüşü dahilinde, bu çalışmada yabani mantar kavramı; besinsel ve lezzetsel değer, gastronomi sanatının icrasına etki, teorik gastronomide konumlandırılma ve gastro-turizm için popülerite olmak üzere dört gastronomik değer maddesi halinde, literatüre katkı sağlamak amacıyla incelenmiştir.

Eren ve arkadaşları (2017)'nın Türkiye özelinde yaptıkları yabancı mantarların gastronomik değerlilikleri hakkındaki çalışmada, yenilebilir yabancı mantarlarının tanımlanması yapılırken; binlerce yıllık mantar avcılığı kavramına ve mitolojik/dini kavramsal değere sahip olabilecek kadar leziz ve besleyici bir gıda olduğuna vurgu yapılmıştır. “Eski Romalılar ise mantarları “tanrının yiyeceği” olarak adlandırmışlardır. (Akyüz, M., vd., 2007). Öyle ki, Terrence ve arkadaşları (1988)'nın gıda maddelerini ansiklopedik bilgiler olarak bir araya getirdikleri yemek kitabında yabancı mantarlar, gastronomik değeri açısından, şatafatlı, zevk verici ve gösterişli olarak tanımlanmıştır. Konuyla ilgili olarak, Sevindik (2018)'den aktaran Gürgeç ve arkadaşları (2019)'nın vurguladıkları bilgiler, yenilebilir yabancı mantarlarının; gastronomik açıdan, çok çeşitli tat ve aromayı taşıyan leziz; insan sağlığına etkileri yönündense, antioksidan, antimikrobiyal, antitümör ve bağışıklık düzenleyici işlevlere sahip besin maddeleri olduklarını göstermektedir. Benzer şekilde, Akyüz ve arkadaşları (2007)'ndan aktaran Erdem ve arkadaşları (2018) ise şeflerin yöresel mantarları tanıma ve kullanma kabiliyetleri hakkında yaptıkları bir çalışmada, yabancı mantarların gastronomik üretim ve tüketimde bilinçli kullanılmasının gerekliliklerini tanımlarken mantarların; lifli yapıda, mineral ve protein değeri yüksek, kalori ve yağ oranı düşük sağlıklı bir besin olmasının yanı sıra lezzetsel kalitesinin yüksek olması sebebiyle tercih edilir ve bol tüketilir bir gıda olduğundan da bahsetmektedirler. Besleyicilik ve lezzetlilik; yabancı mantarların gastronomik değerlerinin başında gelir.

Hobbs (1976), binlerce çeşit şekil, renk ve boyutta olan ve yüksek nem ihtiyacıyla genellikle ormanlık alanlarda yetişen yabancı mantarları, botanik bilimi özelinde tanımlarken, *sonbaharın çiçekleri* benzetmesini yapmıştır. Gastronomik değer arayışında, sanatsal sunum kavramına yabancı mantarların katkısı açısından düşünüldüğünde bu benzetme, Uçuk (2017)'un Wada ve arkadaşları (2010)'dan aktardığı, gıdaların renk ve biçim gibi görsel özelliklerinin iştah/açlık duygusu üzerinde psikolojik etki yaratabileceği bilgisinden esinlenilerek yorumlanacak olursa, sanatsal tabak oluşturma konusunda yabancı mantarlar; bir sanatçıya /şefe bir sanat eseri yaratması için verilmiş binlerce çeşit sanat malzemesi olarak algılanarak kullanımı halinde, şefe/sanatçıya binlerce farklı duygu/düşünceyi gastronomi sanatı özelinde yaşatma imkanı sunan değerli gastronomik öğelerdir. Yabancı mantarların çeşitliliği, gastronomik değerliliğe görsel-sanatsal açıdan olumlu etki eder.

Alexander ve arkadaşları (2002) Kuzeybatı Pasifik Ormanları sınırlılığında yabancı mantarları; ormanlardan toplanan en değerli besin maddeleri olarak konumlandırmışlardır. Bu durum, ticari değer sahibi olmasının yanında yabancı mantarlarının; Yakupoğlu ve arkadaşları (2017)'nın da vurguladığı gibi, gastro-turizm alanında düzenlenen uzman rehberli mantar toplama yürüyüşleri ya da mantar festivalleri gibi bölgesel kalkınmaya, destinasyon oluşumu noktasında çekicilik ve bilinirlik seviyesinde artış sağlayarak katkı veren turizm etkinliklerinin düzenlenmesine de etki edecek düzeyde bir gastronomik değere sahip olduğunu göstermektedir. Vahşi mantarlar, yetiştikleri ormanlık alanların ve düzenlenen festivallerin ilgi çekiciliğinin de etkisiyle; günümüzde birçok ülkenin gastro-turistlere sunduğu bir gastro-turizm ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır.

Yabancı mantarları da kapsayan mutfak uygulamaları şu şekilde aktarılmıştır: “Mantar taze olarak yendiği gibi işlenerek uzun süre saklanabilir. İşleme yöntemlerinin başlıcaları; “taze olarak dayandırma, kurutma, derin dondurma, konserveye işleme, çorba, sos, ketçap, turşu gibi bazı hazır yiyeceklerin içine koymadır. (Birer, S., 1985). Şeflerin, yabancı mantarları pişirme ve muhafaza etme konularında, mutfakta hangi teknikleri uygulayacaklarını bilmeleri de en az bildikleri yabancı mantarı çeşitlerinin çokluğu kadar önemlidir. Kısacası hem besleyiciliği, sağlığa yararları açısından hem de lezzetsel değerleri, aroma, renk, form ve tat çeşitliliği açısından mutfağın en nitelikli öğelerinden biri kabul edilebilecek olan yabancı mantarlar ve uygulama teknikleri ile şefler arasında olan/olması gereken ilişki; Türkiye gastronomi tarihinin belki de en değerli şefi olan Necip Ertürk'ün, İpekçi (1972) ile yaptığı bir röportajda Anadolu coğrafyasının kendisine sunduğu mantar çeşitleri ve sayısını, mutfağa olan hakimiyetin bir göstergesi olarak belirtmesi örneğiyle açıklanabilir. Yabancı mantarlarının gastronomik değerlerinden sonuncuları ise, şeflerin, uygulama

kabiliyeti gelişimine ve yemek repertuarlarında artışa yardımcı olan; ayrıntılı bilgi gerektiren işleme süreçleri ve çeşitlilikleridir.

Özetle, yabancı mantarlar: *Besleyici, aromatik ve lezzetli gıda maddeleri*; binlerce çeşidinin renk, biçim ve boyut gibi görsel farklılıkları sayesinde mutfakta *sanatsal tabak hazırlarken kullanılacak gastronomik araçlar*; iklimsel farklılıklara bağlı olarak Dünya'nın her bir köşesinde farklı türleri bulunan ve bu nedenle *çekiciliği olan gastro-turizm ürünleri*; haklarında bilinmesi gereken çok sayıda mutfak uygulaması bilgisi ve binlerce türe sahip olmaları nedeni ile şefler ve araştırmacılar açısından *engin gastronomik bilgiler*, şeklinde tanımlanarak, gastronomik değer konumlandırmasına tabi tutulabilir.

## 2. BULGULAR VE YORUM

### 2.1.Horoz Mantarı (Chanterelle)'nin Neliği ve Görselliği Üzerine

*Cantharellus cibarius*, *Cantharellaceae* ailesine bağlı (Eren, R., vd., 2017); evrensel gastronomi terminolojisindeki adı *chanterelle*, Türkçe'de bölgesel farklılıklara göre mutfakta adlandırılması *horoz mantarı, sarıkız mantarı, balkadın mantarı, tavuk mantarı, tilki mantarı, cücekız mantarı, tavukbacağı mantarı, meşekızılı mantarı* gibi örneklere sahip olan yenilebilir yabancı bir mantardır. Meşe ve kozalaklı ağaçların yakınında, yerde yetişir (<https://www.mushroom-appreciation.com/chanterelles.html> erişim: 16:06., 17.04.2019). Türkiye'de Marmara ve Karadeniz Bölgeleri ormanlarında, sonbahar ve yaz aylarında; çok yağış isteyen ve yaprak dökümü sonrası yetişen bir yabancı mantar türüdür ([https://tr.wikipedia.org/wiki/Cantharellus\\_cibarius](https://tr.wikipedia.org/wiki/Cantharellus_cibarius) erişim: 01:49., 15.04.2019).

Kayısı sarısını andıran sarı renge ve borazana ya da şemsiyeye benzetilebilecek bir şekle ve pürüzlü, kırışık bir dokuya sahiptir (Terrence., Canron, C., 1988).



Resim 1. Horoz Mantarı (Chanterelle)

Sanatsal tabak oluştururken, taze chanterelle (horoz mantarı) kullanımının en dikkat çekici özelliği rengidir. Olgaç (2016)'ın çalışmasından aktaran Yılmaz ve arkadaşları (2017) renklerin tat algısı üzerine yaptıkları bir çalışmada sarıyı: “ Sıcaklık, canlılık ve parlaklık veren, güneş ile altının rengidir. Sarı neşe ve keyif algısı veren bir renk olarak ambalajlarda kullanılmaktadır. Pazarlama iletişimde lüks ve zengin bir algı yaratmaktadır. Sıcak renklerin vermiş olduğu doğal ve samimi algıyla iştah açan renkler arasında olduğu bilinmektedir. ,, şeklinde tanımlamışlardır. Genel geçer özellikte ve alışkanlık kavramı dahilinde psikolojik boyuta sahip bu tanımlamayı, horoz mantarı özelinde, örnek bir görsel ile yoruma açık bırakmak daha doğru olabilir.



Resim 2. Tavuk Eti ve Chanterelle Şiş

## 2.2. Horoz Mantarı (Chanterelle)‘ nın Besin Değerleri ve Lezzet Özellikleri Nedir?

Demir ve bakır elementleri ile Vitamin D-B3-B5 vitaminleri; horoz mantarının, en yüksek orana sahip besin değerleridir. Diğer yabani mantarlar gibi; yağ açısından fakir, protein ve karbonhidrat bakımından ise zengindir (<https://www.usda.gov/> erişim: 02:21., 15.04.2019). Düşük kalorili, besleyici bir gıda maddesidir.

Horoz mantarı fındık ve baharat aromaları taşır (Eren, R., vd., 2017). Doğru teknikler ile pişirilirse horoz mantarları yumuşak, kırılğan, kolay öğütülebilir bir yapıya sahip olur. Tüketimi esnasında tuzlu, tatlımsı, acı tatları aynı anda sunabilen lezzetli bir yiyecektir (Terrence., Canron, C., 1988).

Chanterelle (horoz mantarı) kullanılarak; sos, salata, turşu, garnitür, ana yemek, pizza malzemesi, omlet malzemesi, kurutulmuş besin, baharat, tatlı gibi çok çeşitli gastronomik ürünler elde edilebilmesinin sebebi de çok lezzetli ve aromatik bir gıda olması ile ilgilidir. (<https://www.bonappetit.com/ingredient/chanterelle> , erişim: 14:11, 15.04.2019).

## 2.3. Horoz Mantarı (Chanterelle)‘ nın Gastronomi Turizmindeki Yeri: Estonya/Otepää Kasabası Chanterelle Festivali Örneği

Hall ve arkadaşları (2005)‘dan gastronomi turizminin kapsamı hakkındaki bilgileri aktaran Sormaz ve arkadaşları (2015), çekicilik unsuru olarak görülen; özgün yemek, yaratıcı şef ve farklılaştırılmış üretim süreci gibi kavramların yanında, gastronomi etkinlikleri ve yeme-içme festivallerinin önemini de vurgulamışlardır. Gastronomi etkinlikleri, turistik değerinden önce, Yüksel (2019)‘in çalışmasında geçen “...yemeğin “sosyal linki...””, kavramı üzerinden ele alınıp, kültürel etkileşim sayesinde gastronomi biliminin gelişimini sağlayan organizasyonlar olarak değerlendirildiği takdirde, istenilen kalitede gerçekleştirilebilirler.

Kuzey Amerika, Asya, Afrika ve Avrupa ormanları gibi çok geniş bir coğrafyada yetişmeleri, tek bir bölgeye özel olmamaları nedeniyle horoz mantarları, gastronomi turizminde destinasyon oluşturma amacıyla kullanılmak istenirse; düzenlenecek organizasyonların *gastronomik açıdan yeterli ve fazlasıyla ilgi çekici* olması gerekmektedir. Aynı zamanda Başoda ve arkadaşları (2018)‘nın gastro-turizm turlarında turistlerin tercih sebebi olarak yer verdikleri *yöresel ürün* kavramı, gastronomi faaliyetlerinin etkinliği açısından önemlidir. Seyitoğlu (2018)‘nun *otantiklik arayışı* olarak bahsettiği gastro-turist talebi de bahsi geçen gastronomi etkinliklerinin planlama aşamasında dikkat edilmesi gereken bir başka unsurdur. Öyle ki 14. yüzyıldan beri karabuğdayı chanterelle (horoz mantarı) ile birlikte kullanarak İskandinavya kültürüne özgü *Tatra- seenevorm* isimli yemeği yapan Estonya toplumu açısından; 20. yüzyılda mutfakta kullanımı popülerleşmiş chanterelle kavramını gastronomi turizminde ilgi çekici ürün olarak kullanmak ve ilgili festivaller



düzenlemek oldukça doğal kabul edilmektedir (<https://estoniancuisine.com/category/chanterelle/> erişim: 15:18., 17.04.2019).

Örnek olarak Dünya'nın dört bir tarafından gastro-turisti, horoz mantarı toplama etkinliğinde bir araya getiren destinasyonlardan biri olan Otepää genel değerlendirmede; Estonya'nın Güneyi'nde Valga İlçesi'ne bağlı, iklim ve bitki örtüsü bakımından horoz mantarının (*Estonca karşılığı: Kukeseene*) yetişmesi için fazlasıyla uygun şartlara sahip bir gastro-turizm destinasyonu olmasının yanında, ulusal gastronomi kimlikleri içerisinde bulunan tabaklarından birkaçında yüzyıllardır horoz mantarını nasıl ve nelerle birlikte işlenmesi gerekliliği bilgisiyle birlikte kullanmakta olan topluma da sahiptir.

Bölgedeki Chanterelle ( horoz mantarı) festivali, 2018 yılının Eylül ayında düzenlenmiştir. Katılımcıların ödemesi gereken ücret 5 Euro olarak belirlenmiş; katılan kişilere bileklikler dağıtılmış ve iki gün sürmesi planlanan mantar toplama etkinlikleri çeşitli çalıştaylar, sanatsal faaliyetler, tadım standları ve ödüller ile desteklenmiştir. Chanterelle/ horoz mantarının; kurutma ve dondurma işlemi ile saklamasının nasıl yapılacağı ile gastronomik tabaklarının üretimi hakkındaki sanatsal ve teknik konularda, bir gün boyunca bilgi verilmiştir (<http://culture.ee/event/chanterelle-festival-2018/> erişim: 02:51., 15.04.2019).

Gastronomi turizmi için popüler etkinliklerden biri haline gelmeye başlamış mantar/mantar toplama festivallerinin nasıl olması gerektiği sorusuna örnek olarak gösterilebilecek bir organizasyon olan bu festivalin en önemli özellikleri ise; toplanan horoz mantarlarının, tadım standlarında onlarca çeşit gastronomik ürüne dönüştürülerek lezzetsel değerlendirmelerinin yapılması; çalıştaylar ve seminerler aracılığıyla, horoz mantarlarının mutfakta nasıl ve ne amaçlarla kullanılabilceğinin, besinsel değer ve kullanım teknikleri gibi konular özelinde, uzman rehberler ve şefler tarafından katılımcılara aktarılması, –ki bu durumun getirileri, İrigüler ve arkadaşları (2017)'ndan aktaran Akay ve arkadaşları (2019) tarafından da vurgulanmıştır,; sanatsal tabaklarda horoz mantarının renk, şekil ve boyut gibi estetik özelliklerinin nasıl kullanılması gerektiğinin tartışılması olmuştur.



Resim 3. Horoz Mantarı Festival Afışı



Resim 4. Horoz Mantarı

#### 2.4. Horoz Mantarı (Chanterelle)' nın Mutfakta Kullanım Teknikleri ve Örnek Gastronomik Ürün: Turşulanmış Horoz Mantarları (Pickled Chanterelles)

Horoz mantarları; lezzetsel ve besinsel değerlerinin yüksek kaliteye sahip olması sayesinde, başlı başına birer ana yemek maddesi olarak kullanılabilirler gibi; sos, salata, garnitür, turşu, tatlı gibi birçok yardımcı gastronomik ürünün elde edilmesini de sağlarlar.

Ormanlık alanlar gibi çok sayıda ve çeşitte canlıların habitatu olan bölgelerden toplanan horoz mantarı (chanterelle), gastronomik kullanım için sırasıyla şu aşamalardan geçer:

- Hazırlık aşamasında horoz mantarının temizlenmesi; diğer yabani mantarlara kıyasla çok daha zordur. Bu durumun nedeni, kıvrımlı, pürüzlü ve derin çizgilerden oluşan bir yüzeye sahip olmasıdır. Kül, toz, kum, toprak kalıntılarının, horoz mantarının yüzeyinden temizlenmesi için

uygulanacak işlem; tazyikli soğuk su mantarın yüzeyinde gezdirilir ve kurulama işlemi için mantar sert bir şekilde sallanır.

- Pişirme öncesinde; 20-30 dakika kadar ılık su içerisinde bekletilerek pişirmeye hazır hale getirilir. Bu işlemin nedeni elastik yapısının pişirmeye olan direncinin biraz olsun kırılmaya çalışılmasıdır.
- Pişirme sırasında; sıvı yağ yerine katı/tereyağ kullanımının yardımıyla pişirme işlemi gerçekleştirilir. Bu tercihin nedeni ise, pişirme işlemi ile horoz mantarının suyunu salmasından sonra, biçimsel ve yapısal özelliklerini sıvı yağ emilimi ile kaybetmemesinin arzulanmasıdır.
- Servis esnasında ise; genellikle domuz, dana, tavuk eti ile beraber besinsel değer olarak ya da omlet ve tostlarda; hem lezzet unsuru hem de parlak sarı rengiyle tabağın görsel değerine vereceği katkı amacıyla sunulabilmektedir (Terrence., Canron, C., 1988., s.140)



Resim 5. Horoz Mantarı ve Omlet

Fransa'da da belirli bölgelerde yetişen chanterelle (horoz mantarı), sonbaharda fazlasıyla artış gösterince ülkenin ulusal yiyeceklerinden biri haline gelmiş ve bölge halkı tarafından turşulanmaya başlanmıştır. Zamanla, turşusu yapılan horoz mantarı Dünya mutfağında kendine yer bulmuş besleyici bir gastronomik ürün haline gelmiştir.

Horoz mantarının hazırlık aşamasından sonra turşulanmak üzere kullanımı için,

Turşulanmış horoz mantarı (pickled chanterelles) için standart reçete (<https://www.thedailymeal.com/recipes/pickled-chanterelles-recipe> , erişim: 12:06., 14.04.2019);

- 3 diş soyulmuş sarımsak
- 2 yaprak biberiye
- 2 yemek kaşığı kişniş tohumu
- 2 yemek kaşığı tuz
- ¾ su bardağı beyaz sek şarap
- ½ su bardağı beyaz şarap sirkesi
- 450 gram horoz mantarı

Gerekli malzemelerin elde edilmesinden sonra uyulması gereken talimatlar, horoz mantarı turşulamak için tarif (<https://www.saveur.com/article/Recipes/Pickled-Chanterelles/> , erişim: 13:57., 15.04.2019);

- Temizlenen horoz mantarları uçlarından kesilerek traşlanır,
- 5 dk kadar bir tava içerisinde diğer tüm malzemelerle birlikte içini çekerek pişmesi (simmering) sağlanır,

- Karışımın suyu süzildükten sonra baharatlar ve bitkiler ile birlikte mantarlar; sterilize edilmiş bir kavanoza alınır,
- Marine edilmesi ve havayla temasının kesilmesi için kavanozdaki mantarlar zeytinyağı ile kaplanır,
- Kapağı kapatılan kavanoz soğutulur ve en az 2, en fazla 4 hafta bekletilir.

Horoz mantarı turşusu, gastronomik ve turistik kabul edilebilecek ticari bir gıda ürünüdür.



**Resim 6.** (Sol tarafta) Horoz Mantarı Turşusu (Ev Yapımı)



**Resim 7.** (Sağ tarafta) Horoz Mantarı Turşusu (Endüstriyel)

Horoz mantarı (chanterelle) kullanımı ile yaratılabilecek Dünya mutfağından diğer gastronomik ürün örnekleri; Chanterelle Risotto, Chanterelle Sauce, Chanterelle Tartlets ve daha birçok tabak çeşidini kapsar (<https://www.allrecipes.com/recipes/15174/fruits-and-vegetables/mushrooms/chanterelle/?page=2> erişim: 13:55., 17.04.2019).

### 3. SONUÇ

En eski medeniyetlerden günümüze, doğa tarafından, insan müdahalesine ihtiyaç duymaksızın; binlerce farklı içerik, biçim ve lezzet özellikleriyle, toplumların mutfak kültürüne sunulmuş ve sunulmaya devam eden, belki de çeşitlilik yelpazesi en geniş besin maddeleri, yabancı mantarlardır.

Proteince zengin, düşük kalorili, vitamin değeri yüksek ve çeşitli hastalıklara karşı koruyucu/iyileştirici özellikte olduğu bilimsel araştırmalarla kanıtlanmış olan yabancı mantarların ilk gastronomik değeri, besinsel faydaları olarak yorumlanabilir.

Renk, şekil, boyut gibi görsel niteliklerinde sonsuz kabul edilebilecek farklılığa sahip olan yabancı mantarlar, mutfak uygulamalarında sanatsal bakış açısıyla kullanılarak; estetik hazzı hizmet eden tabak tasarımlarında kullanılabilirler. Bu durum yabancı mantarların ikinci gastronomik değeri olarak ele alınabilir.

Farklı iklimlerde ve farklı toprak kalitelerinde yetişen yabancı mantar türlerinin, uzman rehberler aracılığıyla tanıtılması ve bu duruma olan yoğun ilgi ise gastro-turizm ürünü olarak görülen yabancı mantarların bir başka gastronomik değerini ortaya çıkarabilir.

Şeflerin mutfak hakimiyeti olgusu açısından ele alınan yabancı mantarların, hakkında bilinmesi gereken bilgilerin enginliği ile mesleki yeterlilik için bir gösterge olarak da gastronomik değere sahip oldukları söylenebilir.

Örnek olarak ele alınan horoz mantarı (chanterelle); aromatik, sarı renkli, besinsel ve turistik değeri yüksek, çeşitli gastronomik uygulamalar yardımıyla onlarca yiyecek oluşumunda ana madde olarak kullanılabilen bir yabancı mantardır.

Özetle, yabancı mantarlarının gastronomik değerini incelemesi yapılırken; göz önünde bulundurulacak örnek bir gastronomik ürün yardımıyla, yabancı mantarların; yapısal, içeriksel, lezzetsel ve turistik değerleri, evrensel bakış açısıyla araştırılabilir.

Türkiye’de yetişen, gastro-turistik ürünlere ve ulusal tabaklara dönüştürülebilecek olan yabancı mantarlar ile ne çeşitli gastronomik ürünlerin hangi teknikler ve amaçlarla yaratılabileceğinin

belirlenmesi hakkında detaylı araştırmalar yapılmasının gerekli olup olmaması durumu, çalışmanın tartışma fikrini oluşturabilir.

#### KAYNAKÇA

- Akay, B., Özöğütçü, B. (2019). Turist Rehberlerinin Gastronomi Bilgisi ve Algısının Tavsiye Niyetine Etkisi, *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8 (Ek Sayı 1): 1412-1424.
- Akyüz, M., Kırbağ, S. (2007). Ülkemizde Sebze ve Meyvelerin Yanısıra Alternatif Besin Kaynağı: Yabani Mantar, *Artvin Çoruh Üniversitesi Orman Fakültesi Dergisi*. 8 (1), 26-36.
- Alexander, J, S., Pılz, D., Weber, S, N., Brown, E., Rockwell, A, V. (2002). Mushrooms, Trees and Money: Value Estimates of Commercial Mushrooms and Timber in the Pacific Northwest, *Environmental Management*. 30 (1), 129-141.
- Başoda, A., Aylan, S., Kılıçhan, R., Acar, Y. (2018). Gastronomi Uzmanlığı, Turları ve Rehberliği: Kavramsal Bir Çerçeve, *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. 11 (3), 1809-1826.
- Birer, S. (1985). Yemeklik Mantarın Beslenmemizdeki Yeri ve Değerlendirilmesi, *Beslenme ve Diyet Dergisi*.
- Erdem, O., Bayram, F., Çiftçi, B., Kemer, K, A. (2018). Mutfak Şeflerinin Yöresel Mantarları Tanıma ve Kullanım Durumlarına İlişkin Keşifsel Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.
- Eren, R., Süren, T., Kızıleli, M. (2017). Gastronomik Açıdan Türkiye’de Yenilebilir Yabani Mantarlar Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme, *Turizm Akademik Dergisi*. 4 (2), 77-89.
- Gürgen, A., Değirmenci, A., Yıldız, S. (2019). Bazı Yabani ve Kültür Mantarı Turşularının Duyusal Analizleri, *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*. 9 (1), 302-309.
- Hobbs, C. (1986). *Medicinal Mushrooms*, Summertown: Botanica Press.
- İpekçi, A. (4 Aralık, 1972). Her Hafta Bir Sohbet: Türk Mutfağı/ Necip Ertürk, *Milliyet Gazetesi*.
- Sormaz, Ü., Özata, E., Güneş, E. (2015). Turizmde Gastronomi, *Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2)., 67-73.
- Seyitoğlu, F. (2018). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Bağlamında Yapılmış Araştırmaların İncelenmesi, *International Journal of Human Studies*.
- Terrence., Canron, C. (1988). *The Cook Book*. New York: Crown Publishers, Inc.
- Uçuk, C. (2017). Gastronomide Tabak Sunum Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları, *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü*.
- Yakupoglu, G., Karadağ, Y. (2017). Yozgat’ın Yenilebilir Mantar Potansiyeli ve Doğa Turizminde Mantar Toplama Turları, 2. *Uluslararası Bozok Sempozyumu: Yozgat’ın Turizm Potansiyelleri ve Sorunları*.
- Yılmaz, H., Erden, G. (2017). Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.
- Yılmaz, G. (2017). Ulusal Turizm Kongrelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanı ile İlgili Yayınlanan Bildiriler Üzerine Bir Araştırma, *Turizm ve Araştırma Dergisi*.
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir?, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. s.187
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir?, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. s.188



**İnternet**

<https://www.saveur.com/article/Recipes/Pickled-Chanterelles/> (erişim: 13:57., 15.04.2019)

<https://www.thedailymeal.com/recipes/pickled-chanterelles-recipe> (erişim: 12:06., 14.04.2019)

<https://www.usda.gov/> (erişim: 02:21., 15.04.2019).

[https://tr.wikipedia.org/wiki/Cantharellus\\_cibarius](https://tr.wikipedia.org/wiki/Cantharellus_cibarius) (erişim: 01:49., 15.04.2019).

<http://culture.ee/event/chanterelle-festival-2018/> (erişim: 02:51., 15.04.2019).

<https://www.bonappetit.com/ingredient/chanterelle> (erişim: 14:12., 15.04.2019)

<https://www.allrecipes.com/recipes/15174/fruits-and-vegetables/mushrooms/chanterelle/?page=2> (erişim: 13:55., 17.04.2019).

<https://estoniancuisine.com/category/chanterelle/> (erişim: 15:18., 17.04.2019).

<https://www.mushroom-appreciation.com/chanterelles.html> (erişim: 16:06., 17.04.2019).

**Resimler**

Resim, 1. Terrence., Canron,C. (1988). *The Cook Book*, s.141.

Resim, 2. <http://earthydelightsblog.com/grilled-chicken-chanterelle-skewers/> (erişim: 22:27., 17.04.2019)

Resim, 3. <https://gramha.net/media/1862929291735815890> (erişim: 01:14, 15.04.2019).

Resim, 4. <https://gramha.net/media/1818146695102306867> (erişim: 01:16, 15.04.2019).

Resim, 5. <https://www.meikepeters.com/tag/chanterelle-omelette/> (erişim: 11:12, 15.04.2019).

Resim, 6. [https://www.reddit.com/r/mycology/comments/99417m/pickled\\_chanterelles/](https://www.reddit.com/r/mycology/comments/99417m/pickled_chanterelles/) (erişim: 12:04, 15.04.2019).

Resim, 7. <https://www.laboutiqueduchampignon.com/en/pickled-mushrooms/50-pickled-chanterelles-in-vinegar.html> (erişim: 12:08, 15.04.2019).