



**SERAMİK İKRAM AKSESUARLARI
VE DOĞADAN KAYNAKLI
TASARIMLAR**

Yüksek Lisans Tezi

Şennur ŞENSOY

Eskişehir 2019

**SERAMİK İKRAM AKSESUARLARI VE DOĞADAN KAYNAKLI
TASARIMLAR**

Şennur ŞENSOY

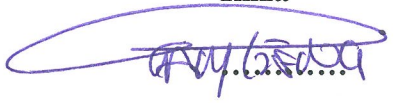
YÜKSEK LİSANS TEZİ
Seramik Anasanat Dalı
Danışman: Prof. Pınar GENÇ

Eskişehir Anadolu Üniversitesi
Güzel Sanatlar Enstitüsü
Eylül 2019

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Şennur ŞENSOY'un "Seramik İkrâm Aksesuarları ve Doğadan Kaynaklı Tasarımlar" başlıklı tezi 02 Eylül 2019 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca, **Seramik Anasanat Dalı Yüksek Lisans** tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

Üye (Tez Danışmanı) : Prof. Pınar GENÇ

İmza


Üye : Doç. Kamuran Özlem SARNIÇ



Üye : Doç. Lale DEMİR ORANSAY




Prof. Hayri ESMER
Anadolu Üniversitesi
Güzel Sanatlar Enstitüsü Müdürü

ÖZET

SERAMİK İKRAM AKSESUARLARI VE DOĞADAN KAYNAKLI TASARIMLAR

Şennur ŞENSOY

Seramik Anasanat Dalı

Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Mayıs, 2019

Danışman: Prof. Pınar GENÇ

Farklı özelliklere sahip mutfak kültürleri ve ikram olgusu, bir toplumu yansıtan sosyo-ekonomik, coğrafi şartlar, gelenek ve göreneklerine bağlı olarak şekillenmektedir. Yemek kültürü; ülkelerin sahip olduğu özelliklerin, toplumların yaşam tarzlarının değişkenlikleri ile bağlantılıdır. Bu değişkenlere bağlı olarak ikram aksesuarları toplumlar arasında çeşitlilik göstermektedir.

Seramik üretim fabrikalarındaki ikram aksesuarı tasarımları, kullanım alanlarına göre çeşitlilik göstermektedir. Dünya üzerindeki beş farklı kıtadan seçilen yirmi altı ülkenin yiyecek - içecek çeşitleri, ikram alışkanlıkları ve sunum şekilleri genel özellikleri ile birlikte incelenmiştir.

Misafir ağırlama, açılış ve kokteyl gibi etkinliklerde yiyecek içecek sunumlarında kullanılan ikram aksesuarları, doğadan seçilen bitkilerin, tasarım ilke, öge ve yöntemlerinin kullanılması ile yeni ikramlık aksesuarlar tasarlanmış ve uygulamaları yapılmıştır.

Anahtar Sözcükler: İkram Kültürü, Mutfak Kültürü, İkram Aksesuarları, Temel Sanat, Tasarım.

ABSTRACT

CERAMIC APPAREL ACCESSORIES AND NATURAL WELDING DESIGNS

Şennur ŞENSOY

Department of Ceramic

Anadolu University Post Graduate School of Fine Arts, May, 2019

Advisor: Prof. Pınar GENÇ

Culinary cultures and catering culture with different characteristics are shaped according to socio-economic, geographical conditions, traditions and customs that reflect a society. Food culture; The characteristics of the countries are linked to the variability of the lifestyle of societies. Depending on these variables, catering accessories vary among societies.

Catering accessory designs in ceramic production factories according to their usage areas. Food and beverage types, catering habits and presentation patterns of twenty six countries selected from five different continents in the world were examined together with their general characteristics.

Guest entertainment, opening and cocktail events have been designed and applied with the use of catering accessories, nature-selected plants, design principles, items and methods used in food and beverage presentations.

Keywords: Catering Culture, Culinary Culture, Catering Accessories, Basic Art, Design.

TEŞEKKÜR

“Seramik İkram Aksesuarları ve Doğadan Kaynaklı Tasarımlar” başlıklı tezimin her aşamasında yardımlarını ve çok değerli fikirlerini esirgemeyen danışmanım Prof. Pınar Genç’e ve sevgili hocam Prof. Soner Genç’e, eğitim hayatım boyunca beni destekleyen annem, babam, ablalarım Şirin, Şeyda’ya, Eskişehir İtalyan Caffè & Aperitivo ailesine, Altan Artuk’a, ve hayatımdaki tüm değerli insanlara sonsuz minnet ve şükranlarımı sunarım.

Şennur ŞENSOY

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Şennur ŞENSOY



İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
BAŞLIK SAYFASI	i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT	iv
TEŞEKKÜR	v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ	vi
İÇİNDEKİLER.....	vii
GÖRSELLER DİZİNİ	xi
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

1. MUTFAK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ	2
1.1. İkrâm Kültürü	3
1.1.1. Avrupa kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	4
1.1.1.1. İngiltere mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	4
1.1.1.2. İspanya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	7
1.1.1.3. İtalya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	8
1.1.1.4. Almanya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	10
1.1.1.5. Fransa mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	12
1.1.2. Afrika kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	14
1.1.2.1. Mısır mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	14
1.1.2.2. Fas mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	16
1.1.2.3. Güney Afrika Cumhuriyeti mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	17
1.1.2.4. Etiyopya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	19
1.1.2.5. Cezayir mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	21
1.1.3. Amerika kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	23
1.1.3.1. Kanada mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	23
1.1.3.2. Amerika Birleşik Devletleri mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	26
1.1.3.3. Meksika mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	28
1.1.3.4. Brezilya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri	29

	<u>Sayfa</u>
1.1.3.5. <i>Arjantin mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	31
1.1.4. <i>Asya kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	33
1.1.4.1. <i>Hindistan mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	33
1.1.4.2. <i>Çin mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	35
1.1.4.3. <i>Japonya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	38
1.1.4.4. <i>Tayland mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	41
1.1.4.5. <i>Rusya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	43
1.1.5. <i>Arap yarımadası kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık</i>	
örnekleri	46
1.1.5.1. <i>Lübnan mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	46
1.1.5.2. <i>Yemen mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	48
1.1.5.3. <i>Birleşik Arap Emirlikleri mutfak kültürü ve örnekleri</i>	49
1.1.5.4. <i>İsrail mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	51
1.1.5.5. <i>Ürdün mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri</i>	52
İKİNCİ BÖLÜM	
2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ TARİHİ VE SERAMİK İKRAM	
AKSESUARLAR ÜRETİMLERİNİN GELİŞİM SÜRECİ	54
2.1. Türkiye’de Seramik İkram Aksesuarı Üreten Fabrikalar	59
2.1.1. Yıldız porselen	59
2.1.2. Porland Porselen	71
2.1.3. Kütahya Porselen	76
2.1.4. Güral Porselen	82
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	
3. TASARIM İLKELERİ ÖGELERİ VE YÖNTEMLERİ	88
3.1. Tasarım Tanımı	88
3.2. Tasarım Tarihçesi	88
3.3. Tasarım İlkeleri	90
3.3.1. Tekrar	91
3.3.2. Uygunluk	92

	<u>Sayfa</u>
3.3.3. Zıtlık	93
3.3.4. Koram	94
3.3.5. Egemenlik	96
3.3.6. Denge	96
3.3.7. Birlik	98
3.3.8. Ritim	99
3.3.9. Vurgu	100
3.4. Tasarım Ögeleri	101
3.4.1. Nokta	101
3.4.2. Çizgi	102
3.4.3. Işık gölge	104
3.4.4. Leke	105
3.4.5. Form	106
3.4.6. Doku	106
3.4.6.1. <i>Doğal dokular</i>	107
3.4.6.2. <i>Yapay dokular</i>	108
3.4.6.3. <i>Optik dokular</i>	109
3.4.7. Yön	109
3.4.8. Renk	110
3.4.9. Ölçü	113
3.4.10. Strüktür	114
3.5. Tasarım Yöntemleri	115
3.5.1. Tasarım yöntemlerinin tanımları	115
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM	
4. UYGULAMA SÜRECİ	121
4.1. Araştırmanın tasarımlarında kullanılan ilke - öge ve Yöntemler	121
4.2. Seçilen Doğal Objeler	121
4.2.1. <i>Amorphophallus titanum</i> bitkisi	121
4.2.2. <i>Spiral aleo</i> bitkisi	123
4.3. Doğal Objelerden Çizilen Eskizler	124
4.3.1. Türk kahvesi fincanları eskizleri	124

	<u>Sayfa</u>
4.3.2. Lokumluk-şekerlik eskizleri	128
4.3.3. Sunum tabağı eskizleri	129
4.3.4. Kek standı eskizi	129
4.4. Kalıp ve Şekillendirme	130
4.4.1. Türk kahvesi fincanları	130
4.4.2. Lokumluk-şekerlik	135
4.4.3. Sunum tabağı	137
4.4.4. Kek standı	138
4.5. Tasarımlar	139
4.4.1. Türk kahvesi fincanları	139
4.4.2. Lokumluk – şekerlikler	141
4.4.3. Sunum tabakları	144
4.4.4. Kek standı	145
4.6. İkram Aksesuar setleri	146
Sonuç	149

GÖRSELLER DİZİNİ

	<u>Sayfa</u>
Görsel 1.1. Cream Tea Tatlısı	4
Görsel 1.2. Crumpet Çöreği - Viktorya Keki	5
Görsel 1.3. İngiliz Beş Çayı Servisi	6
Görsel 1.4. Lapsang Souchong Çayı	6
Görsel 1.5. Sangria İçeceği - Horchata İçeceği	8
Görsel 1.6. Churros Tatlısı - İspanyol Çöreği	8
Görsel 1.7. Latte - Cappuccino	9
Görsel 1.8. Grappa İçeceği – Limoncello Likörü – Amaretto Likörü	9
Görsel 1.9. Biscotti Kurabiyesi – Panettone Keki – Gelato Dondurması	10
Görsel 1.10. Alman Çöreği – Käsekuchen Tatlısı	12
Görsel 1.11. Bretzel (tuzlu kraker).....	12
Görsel 1.12. Pastis İçkisi	13
Görsel 1.13. Kruvasan - Creme Brulee Tatlısı - Meringue Cookies Tatlısı	14
Görsel 1.14. Kaküleli Kahve Servisi - Hibiskus Şerbeti Sunumu	15
Görsel 1.15. Umm Ali Tatlısı	16
Görsel 1.16. Kaab El Ghazal Kyrabiyesi	16
Görsel 1.17. Nane Çayı Sunumu	17
Görsel 1.18. Malva Puding Tatlısı – Melktert Tatlısı	18
Görsel 1.19. Amarula Don Pedro Tatlısı	18
Görsel 1.20. Koeksister Çöreği	19
Görsel 1.21. Kahve Ritüeli	20
Görsel 1.22. Bunna (taze kahve servisi)	21
Görsel 1.23. Hurmalı Makrot Tatlısı	22
Görsel 1.24. Kalbluz Tatlısı	22
Görsel 1.25. Nane Çayı Sunumu	23
Görsel 1.26. Akçaagaç Şurubu - Waffle Üzeri Akçaagaç Şurubu	24
Görsel 1.27. Nanaimo Bar Tatlısı - Butter Tart Tatlısı	25
Görsel 1.28. Ceaser Drink İçkisi	25
Görsel 1.29. Donut - Damla Çikolatalı Kurabiye - Pancake	27
Görsel 1.30. Bourbon Viskisi - Blue Moon Birası - Dirty Martini İçkisi	27
Görsel 1.31. Churros Tatlısı - Cajeda (süt reçeli kullanımı)	29

	<u>Sayfa</u>
Görsel 1.32. Tekila – Horchata İçeceği	29
Görsel 1.33. Espresso Servisi - Caipirinha Kokteyli	30
Görsel 1.34. Mousse Tatlısı - Brigaderio Tatlısı	31
Görsel 1.35. Mate Çayı - Poşet Çayı	32
Görsel 1.36. Alfajores Kurabiyesi – Facturas Çöreği	32
Görsel 1.37. Geleneksel Çay Sunumu - Hint Çayı Servisi	34
Görsel 1.38. Gulab Jamun Tatlısı – Kulfi Dondurması	35
Görsel 1.39. Çin Çay Seremonisi Servisi	36
Görsel 1.40. Yeşil Çay Sunumu	36
Görsel 1.41. Tangyuan Tatlısı – Nyangao Pirinç Keki	37
Görsel 1.42. Baijui İçkisi	37
Görsel 1.43. Çay Seremoni Servisi	38
Görsel 1.44. Çay Seremoni Servisi	39
Görsel 1.45. Sake Servisi	40
Görsel 1.46. Sushi İkramı	40
Görsel 1.47. Sushi Sunum Tabağı	41
Görsel 1.48. Khao Niao Mamuang Tatlısı - Tayland Dondurması	42
Görsel 1.49. Yerel Biralar - Mangosteen – Rambutan – Rose apple – Guava – Dragon Fruit – Papaya Meyveleri Servisi	42
Görsel 1.50. Kulic Tatlısı – Pashka Peynirli Kek	44
Görsel 1.51. Rus Çay Servisi	44
Görsel 1.52. Rus Votka Servisi	45
Görsel 1.53. Kvas İçkisi	45
Görsel 1.54. Layali Lübnan Tatlısı Farklı Sunum Şekilleri	47
Görsel 1.55. Arak Likörü - Almaza Birası	47
Görsel 1.56. Qishr Çayı Servisi	49
Görsel 1.57. Umm Ali Tatlısı - Assida Tatlısı - Hurma	50
Görsel 1.58. Safranlı Çay Sunumu	50
Görsel 1.59. Ev tatlısı Malabi - Sufganiyot Çöreği	51
Görsel 1.60. Hamantaschen Kurabiyesi - Yerushalmi Kugel Tatlısı	52
Görsel 1.61. Künefe Tatlısı	52
Görsel 1.62. Bedevi Kahvesi Servisi	53

	<u>Sayfa</u>
Görsel 1.63. Carakale Birası – Arak İçkisi	53
Görsel 2.1. Türk Çayı Servisi	56
Görsel 2.2. Türk Kahvesi Servisi.....	57
Görsel 2.3. Türk Lokumu Sunumu	57
Görsel 2.4. Lohusa Şerbeti Sunumu - Aşure Sunumu.....	58
Görsel 2.5. Çay Takımı (1896).....	60
Görsel 2.6. Çay Takımı (1894).....	61
Görsel 2.7. Çay Takımı (1894).....	62
Görsel 2.8. Sürahi	63
Görsel 2.9. Lokumluk	63
Görsel 2.10. Sürahiler	64
Görsel 2.11. Tatlı Hokkası	65
Görsel 2.12. Tatlı Hokkası	65
Görsel 2.13. Tatlı Hokkası Takımı	65
Görsel 2.14. İftariyelik	65
Görsel 2.15. Kapaklı Sahan	66
Görsel 2.16. Kapaklı Sahan	66
Görsel 2.17. Kahve Fincanları	67
Görsel 2.18. Zarflı Kahve Fincanı	67
Görsel 2.19. Sigaralık	68
Görsel 2.20. Sigaralık	68
Görsel 2.21. Yemişlikler	69
Görsel 2.22. Şerbet Küpü	70
Görsel 2.23. Kanti Kapaklı Kahvedanlık 1000 cc - Mahpeyker Kapaklı Kahvedanlık 1030 cc - Folksy Kapaklı Demlik 1080 cc	71
Görsel 2.24. Zen Kapaklı Demlik 800 cc - Collet Beyaz Kapaklı Demlik 700 cc...	72
Görsel 2.25. Soley Beyaz Tabaklı Çay Fincanı 207 cc-Zen Tabaklı Çay Fincanı 200 cc	72
Görsel 2.26. Aqua Alumilite Tabaklı Çay Fincanı 150 cc - Tabaklı Kahve Fincanı 80 cc	72
Görsel 2.27. Yaprak Beyaz Kapaklı Şekerlik 245 cc - Bohem Kapaklı Şekerlik 245 cc	73

	Sayfa
Görsel 2.28. İstanbul Kapaklı Şekerlik 340 cc	73
Görsel 2.29. Secret Garden Kek & Pasta Standı	73
Görsel 2.30. Secret Garden 2 Katlı Servis Tabağı - Square 2 Katlı Servis Tabağı ...	74
Görsel 2.31. Çerezlik 24 cm - Mini Tabak 8cm	74
Görsel 2.32. Keops Küllük Takımı 4 Parça - Alumilite Puro Küllük 13 cm	75
Görsel 2.33. Cucina Yuvarlak Kase Takımı 4 Parça	75
Görsel 2.34. AB İstanbul 18 Parça Çay Takımı Mat Dekorsuz	76
Görsel 2.35. Gül 06 Parça Çay Seti Pistole Kap Biblo - AB Kardelen 17 Parça Çay Takımı 2 mm Plt File	77
Görsel 2.36. Adora 2'li Kahve Takımı Mat Siyah & Krem - Çisil 6 Parça Tep Fincan Takımı Dekorsuz	77
Görsel 2.37. Alaadin Kahve Fincanı Askı Tabaklı El-Dek 382	77
Görsel 2.38. AB Lale Kahve Fincanı Tabaklı 4 Adet 2 mm Platin	78
Görsel 2.39. AB Kation Kahve Fincanı Tabaklı 4 Adet 2 mm Platin File - AB Duru 2'li Kahve Takımı Bantlı + File	78
Görsel 2.40. Bone Olympos 3 Katlı Kurabiyelik 9435	79
Görsel 2.41. AB Beliz 3 Parça Kurabiyelik Altın	79
Görsel 2.42. Bone C 35 cm Ayaklı Kek & Pasta Tabak 21100	80
Görsel 2.43. Corner Coll 24 Parça Kek Seti Bahar Bantlı	80
Görsel 2.44. Fiyonk 20 cm Şekerlik – Turkuaz Renk	80
Görsel 2.45. Sultan 20 cm Şekerlik Pistole A Ka 3860 - Mine 15 cm Şekerlik Pistole A Ka 3860	81
Görsel 2.46. Kütahya 60 cm Meyvalık S A Kabartma 3678	81
Görsel 2.47. Pelikan 2 Parça Sürahi Takımı El Dekor 422	82
Görsel 2.48. El Dekor Aales 6 Kişilik Çay nescafe Takımı	82
Görsel 2.49. Cenevre El Dekor 2 Kişilik Çay Takımı	83
Görsel 2.50. Petersburg 700 cc Kahvedanlık - Kalp 01 Kahvedanlık	83
Görsel 2.51. Güral 01 Space Demlik	84
Görsel 2.52. 4 Parça Tek Kişilik Demlik Seti	84
Görsel 2.53. Mars Otel Çay Fincan Tabaklı - El Dekor 6 Kişilik Kahve Takımı..	85
Görsel 2.54. El Dekor Aales 2 Kişilik Türk Kahvesi Takımı	85
Görsel 2.55. Milano 05 Parça Kahve Seti - Güral 06 Parça Yaprak Kahve Seti	85

	<u>Sayfa</u>
Görsel 2.56. El Dekorü Nazende Şekerlik - El Dekorü 30 cm Şekerlik	86
Görsel 2.57. Bone 2 Katlı Kurabiyelik 4533	86
Görsel 2.58. Güral 13 cm Yaprak Şekerlik - Güral 01 Çerezlik - Lıyon 10 cm Sos Tabağı	86
Görsel 2.59. Güral Cha Cha Küllük 01	87
Görsel 2.60. Güral 23 cm Puro Küllük Dekorsuz	87
Görsel 2.61. Güral 01 Spatula	87
Görsel 3.1. Tekrar	73
Görsel 3.2. Uygunluk	75
Görsel 3.3. Zıtlık	76
Görsel 3.4. Koram	77
Görsel 3.5. Egemenlik	78
Görsel 3.6. Denge	79
Görsel 3.7. Denge Sağlama	80
Görsel 3.8. Birlik	81
Görsel 3.9. Ritim	82
Görsel 3.10. Vurgu	83
Görsel 3.11. Kare Formlu Modüller İle Oluşturulan Yapı	96
Görsel 3.12. DNA Sarmalından Etkilenerek Tasarlanan Bir yapı	99
Görsel 4.1. Amorphophallus Titanum Bitkisi Detay	122
Görsel 4.2. Amorphophallus Titanum Bitkisi	122
Görsel 4.3. Spiral Aleo Bitkisi	123
Görsel 4.4. Fincan Model 1	124
Görsel 4.5. Fincan Model 2	124
Görsel 4.6. Fincan Model 3	125
Görsel 4.7. Fincan Model 4	125
Görsel 4.8. Fincan Tabağı Model 1	126
Görsel 4.9. Fincan Tabağı Model 2	126
Görsel 4.10. Fincan Tabağı Model 3	127
Görsel 4.11. Şekerlik Lokumluk Model 1 – Model 2	128
Görsel 4.12. Sunum Tabağı Eskizi	129
Görsel 4.13. Kek Standı Eskizi	129

	<u>Sayfa</u>
Görsel 4.14. Türk Kahvesi Fincanı 3d Printer Modelleri	130
Görsel 4.15. Türk Kahvesi Servisi Model 1 Bardak Kalıbı	131
Görsel 4.16. Türk Kahvesi Servisi Model 1 Tabak Kalıbı	131
Görsel 4.17. Türk Kahvesi Servisi Model 1 Kulp Kalıbı	131
Görsel 4.18. Türk Kahvesi Servisi Model 2 Bardak Kalıbı	132
Görsel 4.19. Türk Kahvesi Servisi Model 2 Tabak Kalıbı	132
Görsel 4.20. Türk Kahvesi Servisi Model 2 Kulp Kalıbı	132
Görsel 4.21. Türk Kahvesi Servisi Model 3 Bardak Kalıbı	133
Görsel 4.22. Türk Kahvesi Servisi Model 3 Tabak Kalıbı	133
Görsel 4.23. Türk Kahvesi Servisi Model 4 Bardak Kalıbı	134
Görsel 4.24. Türk Kahvesi Servisi Model 4 Tabak Kalıbı	134
Görsel 4.25. Türk Kahvesi Servisi Model 4 Kulp Kalıbı	134
Görsel 4.26. Şekerlik – Lokumluk Model 1 Kase Kalıbı	135
Görsel 4.27. Şekerlik – Lokumluk Model 1 Kapak Kalıbı	135
Görsel 4.28. Şekerlik – Lokumluk Model 2 Kase Kalıbı	136
Görsel 4.29. Şekerlik – Lokumluk Model 2 Kapak Kalıbı	136
Görsel 4.30. Sunum Tabağı Kalıbı	137
Görsel 4.31. Kek Standı Kalıbı	138
Görsel 4.32. Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 1	139
Görsel 4.33. Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 2	139
Görsel 4.34. Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 3	140
Görsel 4.35. Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 4	140
Görsel 4.36. Şekerlik – Lokumluk Model 1 (kahverengi)	141
Görsel 4.37. Şekerlik – Lokumluk Model 2 (kahverengi)	141
Görsel 4.38. Şekerlik – Lokumluk Model 1 (mavi)	142
Görsel 4.39. Şekerlik – Lokumluk Model 2 (mavi)	142
Görsel 4.40. Şekerlik – Lokumluk Model 1 (lila)	143
Görsel 4.41. Şekerlik – Lokumluk Model 2 (lila)	143
Görsel 4.42. Sunum tabağı (kahverengi)	144
Görsel 4.43. Katlı sunum tabağı (mavi)	144
Görsel 4.44. Kek Standı (lila)	145
Görsel 4.45. Kek Standı (kahverengi)	145

	<u>Sayfa</u>
Görsel 4.46. İfram Aksesuarları Seti (kahverengi).....	146
Görsel 4.47. İfram Aksesuarları Seti (mavi).....	147
Görsel 4.48. İfram Aksesuarları Seti (lila)	148



GİRİŞ

İnsanoğlunun doğumu ile başlayan yaşam, beslenme, barınma, hayatta kalma gibi ihtiyaçlar doğrultusunda ilerlemektedir. İlkel çağlarda başlayan avcılık, toplayıcılık ile yaşamını sürdüren insanoğlu, yemek alışkanlıklarını da yaşadığı çağın şartları ile şekillendirmektedir. Günümüze kadar değişen ve gelişen yaşam şartları sayesinde her toplumun kendine has yiyecek, içecek kültürleri oluşmaktadır. Yiyecek, içecek kültürünün oluşumunda bazı ön planda tutulan koşullardan bahsetmek mümkündür. Bu koşullar toplumun yaşadığı yerin iklimi, bitki, hayvan çeşitliliği ve toplumun geçim kaynaklarının çeşitliliğidir. Bu şartlar ışığında her toplum, kendine has bir mutfak kültürü oluşturmaktadır. Bu mutfak kültürü yaşamlarının merkezinde yer alarak, farklı toplumların mutfakları ile sentez oluşturmaktadır. Her toplumun yaşadığı bölgede oluşturduğu mutfak kültürü, kendine özgü belirleyici ve ayırt edici lezzetler taşımaktadır. Tatlı, tuzlu, acı, ekşi gibi lezzetlerin oluşturulduğu mutfaklarda ilk olarak toplumların ihtiyaçlarını gidermek için yiyecek, içecek hazırladıkları, sonrasında ise toplumları paylaşımcı yönlerinin ortaya çıkması ile misafirperver bir yaklaşım oluşmaktadır.

Misafirperver davranışlar, ikram geleneğinin oluşumuna katkı sağlamaktadır. İkram geleneği zamanla yerini ikram kültürünün doğuşu ve ikramlık yiyecek, içeceklerin oluşturulmasına bırakmıştır. İkramlık olarak bahsedebileceğimiz tatlı, tuzlu yiyecekler, meyveler, alkollü veya alkolsüz içeceklerin hepsi geçmişten süregelen gelenek ve göreneklerin izlerini taşımaktadır.

Seramik ikram Aksesuarı olarak adlandırabileceğimiz çay takımları, kahve takımları, lokumluk, şekerlik, şerbetlik setleri, kurabiye sunum tabakları, kek fanusları, çerezlik ve meyvelik tasarımlarının geçmişten günümüze kültürel etkiler ile şekillendiği ve günümüzde misafir ağırlamada, düğün organizasyonlarında, açılış ve benzeri etkinliklerde kullanıldığı görülmektedir.

Bu tez çalışmasında, seramik ikram aksesuarlarının seri üretim yapan fabrikalardaki örnekleri incelenmiş, bu aksesuarların Mutfak Kültürü içerisinde yer alan yiyecek içeceklerin, ikram kültürünün etkisi ile gelişimi, değişimi, ülkeden ülkeye, bölgeden bölgeye çeşitliliği irdelenmiş, ikramlık örneklerine, sunum şekillerine değinilmiştir. Tezin uygulama aşamasına katkı sağlamak amacı ile tasarım ilke, öge ve yöntemlerinin araştırılması yapılmış ve bu araştırma sayesinde yeni, doğadan esinlenilerek tasarlanan seramik ikram aksesuarlarının, seramik uygulamaları yapılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

1. MUTFAK VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

Türkçedeki “Mutfak” sözcüğü Arapça “Matbah” tan gelmektedir. Mutfağın tarihi, ateşin keşfedilmesi ile varlığını göstermektedir. Ateşin çanak-çömlek üretmede, beslenmede, metal aletlerin üretiminde, ısınma ve ısıtmada, aydınlatma ve haberleşmede kullanıldığı bilinmektedir. Ateşin kullanım alanının gelişmesi çanak çömlek üretimi ve ileriki dönemde metal aletlerin üretimi ile devam etmiştir (Tez, 2012, s.107).

Mutfak sözcüğünün başka dillerdeki anlamlarına değinilecek olursa; İngilizce “Kitchen”, Almanca “Küche”, İtalyanca “Cucina”, İspanyolca “Cocina”, Fransızca “Cuisine”, Rusça “Kukhnya”, Çince “Chûfâng”, Japonca “Kitchin” ve Afrika’da “Kombius” olarak kullanılmaktadır.

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre “Yemek yenilen yer, aş damı” olarak tanımlanan mutfak, insanların yaşamlarının devamı için günlük besin gereksinimlerini giderdikleri, yiyecek ve içeceklerin hazırlandığı yer olarak adlandırılmaktadır. İnsanoğlunu doğumu ile başlayan beslenme ihtiyacı, ilkel yemek pişirme alanları ile başlayarak, günümüzde de çok çeşitli mutfakların oluşumuna katkı sağlamıştır. Yemekhane, Restaurant, Otel, Hastane, Özel ya da Devlet Kurumları ve ev mutfakları çeşitlendirebildiğimiz mutfakların bazılarını oluşturmaktadır.

Mutfak kültüründe, her ülkenin kendine has bazı özellikleri bulunmaktadır. Bu özellikler bir ülke mutfağının, diğer ülke mutfakları ile olan farkını oluşturmaktadır. Bu farklılıkların bazı sebepleri vardır. Bunlar; bölgedeki bitki ve hayvan çeşitlilikleri, ekonomik yapı, dini yaklaşımlar ve inanışlar ve bu farklılıkların biçimlendirdiği günlük hayat tarzlarıdır (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013, s.31).

Mutfak kültürü, bir toplumun içinde yaşadığı coğrafi-ekolojik ve ekonomik yapısının, tarihsel bir süreç ile şekillenmesidir. Toplumların yaşantısındaki ekonomik düzeyleri ve bu düzeylerin oluşturduğu gündelik yaşam tarzları, bir mutfağın oluşmasında yapı taşı rolündedir. Toplumların farklı mutfak kültürüne sahip olması ve birçok toplumun göçler yolu ile başka ülkelere mutfak kültürlerini taşıması yeni mutfakların oluşumuna, mutfak sentezine sebep olmaktadır.

1.1. İkrām Kùltürü

İkrām, sahip olduğunuz yiyecek veya ieeği, ağırlamak ya da onurlandırmak amacıyla başkalarına sunmak, onlarla paylaşmak anlamına gelmektedir. İkrām bir kùltür olgusudur ve her toplumda algılanışı ve uygulanışı farklı olmaktadır. Bir ritüel haline gelen ikramın kökeni gelenek ve göreneklere, yaşam koşullarına bağlanmaktadır. İkrām Kùltürünün tarihini, insanlık tarihinden ayrı düşünmek olanaksızdır.

Yiyecek ve ieek kùltürünün gelişmesinde konukseverliğin yeri küçümsenemeyecek kadar fazladır. Toplumların günlük beslenmeleri basit ve az değişken bir durumda olmasına karşın, özel günlerde misafirlere çok çeşitli, özenli ve misafirperver bir yaklaşım ile yiyecek ve ieek ikram edildiği görülmekte ve bilinmektedir (Baysal, 1993, s.13).

İkrām kelimesi sıklıkla yiyecek ve ieek ile yapılan bir eylem olarak düşünülse de keyif verecek, lezzetli, tatmin edici maddelerin ikramı ile farklı bir bakış açısı kazanmıştır. 90'lı yıllarda keyif verici olarak sigara ya da puro, kristal küllükler veya gümüş sigara tabakaları ile misafirlere ikram edilmekteydi. Günümüzde ise; sigaranın sağlık açısından zararlarının dikkate alınması ile evlerde sigara ikramı yerini çikolata, lokum gibi şekerlemelere bırakmıştır.

İkrām kùltürü, her zaman misafirlik olgusunu içerisinde barındırmaktadır. Eş, dost, arkadaş veya komşu ziyaretlerinin, zamanının, saatinin ve tarzının çeşitliliği ikram edilecek yiyecek ve ieeğin türünü değiştirmektedir.

Özel günlerde, bayramlarda, ramazan aylarında, düğünlerde, dini törenlerde, açılış ya da kokteyllerde yapılan tüm ikramlar bir gelenek niteliği taşımaktadır. Evde konuklara yapılan ikramdan söz etmek yetersizdir. Ülkelere ait mutfak alışkanlıkları, bir toplumun ikram kùltürünü şekillendirmekte ve ikram edilecek tüm yiyecek ieeklerin çeşitliliğini arttırmaktadır.

İkrām kùltürünün, toplumlardaki kişiler arasındaki bağları güçlendirdiği, gelenek ve görenekleri hayatta görünür kıldığı ve kùltürel bir miras olarak adlandırılarak, gelecekte devam ettirilen, kùltürel bir aktivite görevini üstlenmektedir.

1.1.1. Avrupa kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Mutfak kültürü, bir milletin gelenek ve göreneklerinin oluşum ve gelişim sisteminin bir parçasını oluşturmaktadır. Avrupa kıtası içerisinde yer alan birçok ülkenin birbirinden farklı yemek kültürlerine sahip olabileceği ve etkileşim içerisinde bulunduğu ülke mutfakları ile yeni yiyecek içecek alışkanlıkları kazandığı görülmektedir. İngiltere başta olmak üzere, sırası ile İspanya, İtalya, Almanya ve Fransa'ya ait mutfak kültürlerinin ve bu mutfaklarda ikram edilen yiyecek içeceklerin bölgesel özelliklerinin ve sunum şekillerinin araştırılması yapılmıştır.

1.1.1.1. İngiltere mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

İngiliz Mutfağı, diğer Dünya mutfaklarına kıyasla daha dar sınırlara sahiptir. Bu sebepten dolayı mutfak kültürleri fazla olgunlaşmamıştır. Bunun yanı sıra tanınmış bazı yemeklerinin olduğu da bilinmektedir. Karma toplumların bir arada yaşamasından dolayı Çin, Japonya, Fransa, Türk yemekleri ve farklı ülke mutfaklarına ait yemeklerin özelliklerini içerisinde barındıran bir mutfak olarak anılmaktadır. Hint mutfak özelliklerinin çokça hissedildiği bu mutfakta Meksika, İtalyan, Lübnan, Pakistan, Bangladeş, Tayvan, Karayip, Yunan, mutfaklarının da etkileri görülmektedir (http-1).

İngiltere kendine has çay geleneği olan bir ülkedir. Her ülkenin kendi gelenek ve göreneklerini yansıttığı, misafirlerine karşı saygılarını göstermek amacıyla hazırladıkları ikramlıkları bulunmaktadır. İngiliz Mutfağının da vazgeçilmeyen ikramları, beş çayının yanında olmazsa olmaz, birçok çeşitte yapılan İngiliz kekleri, geleneksel çörekleri Crumpet, sodalı kurabiyeleri Scone, eşsiz çeşitlilikte Muffinleri ve Cream Tea olarak adlandırdıkları çörek- reçel ve kaymak üçlüsünden oluşan leziz ikramlıklar olduğu bilinmektedir.



Görsel 1.1. *Cream Tea Tatlısı*

(<https://www.uniquedevontours.com/blog/cream-teas-explained-wonderful-guest-blog-devon-heaven-hampers.jpg>, 2019)



Görsel 1.2. Crumpet Çöreği – Viktorya Keki

(<https://yemek.com/tipik-ingiliz-cay-saati-nasil-olur/>. jpg, 2019)

(https://st2.depositphotos.com/5987562/10942/i/950/depositphotos_109423446-stock-photo-victoria-sponge-cake.jpg. jpg,2019)

İngiliz beş çayı; İngiltere’de yaşayan kadınların gün içerisinde alkol kullanmalarının ve alkollüyen lady gibi davranmadıkları düşüncesi, üst sınıf sosyete mensup kadınları çaya içmeye yönlendirmiştir. Burjuva sınıfı olarak adlandırılan kesime öğleden sonra düzenlenmeye başlayan beş çayı saati ve tatlı ve hafif atıştırmalıkların eşlik ettiği bu olay, bir gelenek haline getirilen İngiliz çay kültürünün oluşum sebebini açıklamaktadır. Beş çayı ritüellerin de saatler ve sunum biçimleri konusunda farklılıklar görülmektedir. Örneğin; Britanya’da farklı saatlerde ve farklı atıştırmalıkların tüketildiği bilinmektedir. Bazı bölgelerde ise tam anlamıyla bir öğün gibi tüketilen beş çayı, farklı bir bölgede de ana yemek öncesi hafif yiyeceklerin tüketilmesi ile geleneksellik kazanmıştır. Üst sınıfa mensup insanların lüks otellerde gümüş ve ya porselen fincan takımlarda içtiği beş çayı yine porselen demliklerde servis edilmektedir. Çay masasında gelenekselleşmiş bir atıştırmalık tereyağı ve dilimlenmiş taze ekmektir (http-2). İngiltere’de beş çaylarında, çayın içerisine süt eklenmekte, İngilizler çaylarını süt ile birlikte tüketmektedirler. Dünya üzerinde belirli bir isme sahip olan İngiliz beş çayı sütsüz düşünülmemektedir.



Görsel 1.3. İngiliz Beş Çayı Servisi

(<http://beyefendigibi.com/ingiliz-yemekleri-ingiltere-mutfaginin-onde-gelen-7yemegi/geleneksel-ingiliz-bes-cayi/>, 2019)

İngiltere’de en yaygın keyif verici olarak kullanılan, İngilizlerin ulusal içeceği ve biranın atası olarak bilinen “ale”nin 1652-1685 yıllarında ülkeye tanıtıldığı ve değerini büyük oranda çaya bıraktığı bilinmektedir (Tez, Zeki, 2012, s.247). “Ale”(Eyl), arpa, buğday, yulaf ya da her üçünün karışımından hazırlanan, genellikle toplumda daha alt tabakalar tarafından tüketilen, büyük saydam bardaklarda ikram edilen alkollü bir içecektir (Tez, Zeki, 2012, s.121).

İngiltere sadece Ale birası ya da beş çayı geleneği ile tanınmamaktadır. Dumanlı Aromalı çayı Lapsang Souchong, limonata, soda, zencefil ve gazoz ile hazırlanan “Pimm” en çok tercih edilen içeceklerdendir.



Görsel 1.4. Lapsang Souchong Çayı

(https://www.google.com/search?biw=1517&bih=675&tbm=isch&sa=1&ei=zhtXJ2WI8iYkwX2zpiIDg&q=Lapsang+Souchong&oq=Lapsang+Souchong&gs_l=img.3...564091.564091..564202...0.0..0.0.0.....1.....2j1..gws-wiz-img.M2tYaCM8qNQ#imgrc=JHOgo6PO8XvXZM:.jpg, 2019)

1.1.1.2. İspanya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

İspanya; Dünya üzerindeki Avrupa ve Afrika kıtalarını birbirine bağlayan önemli bir güzargaha sahip olan ve farklı bölgelerin özelliklerini içerisinden barındıran, savaşlar sebebiyle yüzyıllar boyunca göç almış ve farklı kültürlere ev sahipliği yapmış bir ülkedir. Geniş bir bölgeye sahip olması, mutfak kültürünün zengin olmasının başlıca özelliklerindedir (http-3).

Ülkede hazırlanan yemekler bölgeden bölgeye değişiklik göstermektedir. İspanya'nın her bölgesinde farklı tatlar hakimdir. Kanarya, Mayorka, Valensiya, Bask, Endülüs, Galiçya, Kastilya ve Katalonya olmak üzere sekiz farklı mutfak kültürüne sahiptir. Bu bölgeler arasında yemek pişirme yöntemleri ve kullanılan malzemeler arasında farklar görülmektedir (http-4).

Dünya mutfağında İspanya birkaç enfes tat ile anılmaktadır. Bunlar; Paella, Tapas, Tortilla ve Gaspacho'dur. Tapas, bizdeki karşılığı meze olan bira, şarap gibi hafif sayılan içkilerin yanında, sıcak ve soğuk olarak küçük seramik tabaklarda servis edilen hızlı bir şekilde hazırlanan bir lezzettir (Dönence Yayınları, İspanyol Mutfağı, 2004, s.3).

İspanya ikram kültüründe, gelen misafirlere tapas ile şarap ikram etmek asırlardır süregelen bir gelenektir. Özel günlerde ve davetlerde vazgeçilmeyen, özenli bir şekilde ikram edilen alkolü "cava", bol köpüklü beyaz şaraptır. Tapas ile beraber tüketilmektedir. Uykudan uyanan İspanyolların kahvelerine bir iki damla alkol eklemesi de İspanya'da bir gelenektir. Amaçları ise güne daha dinç başlamaktır. Akşam yemeklerinden önce ise evlerde çay ve bisküvi tüketilmektedir. İspanya'da çay kültürü gelişmemiş durumdadır. İspanyol kültürü sıcak ve soğuk içeceklere önem vermektedir. Şarap her zaman tercih edilen bir içecektir.

"Horchata" adındaki soğuk içecek bademden ve soğuk süttten elde edilmektedir. Özellikle bunaltıcı sıcaklarda İspanya en çok tüketilen içecektir. "Sangria" içeceği ise, İspanya'da sıkça tüketilen ve sevilen bir alkollü içecektir. Bu soğuk içecek kırmızı şarap, konyak, maden suyu ve dilim halindeki meyvelerden oluşmaktadır. Oldukça hafif bir tadı olan bu içecek İspanyol'ların favorisi olmuştur (http-5). Kahve olarak genellikle espresso türüleri tercih edilmektedir. Süt ilaveli espresso "Cafe Cortado", bazı özel geceler için hazırlanan Romlu kahve "Cremat" ve espresso "Cafe Solo" en çok tüketilen ve tercih kahvelerin başında yer almaktadır (http-6).



Görsel 1.5. Sangria İçeceği – Horchata İçeceği

(<https://gastromanya.com/romantizmin-kan-kirmizi-hali-sangriyanin-hikayesi/>. jpg, 2019)

(<http://www.eatgood4life.com/spanish-horchata/>. jpg, 2019)

İspanya’da en çok tercih edilen ve sevilen tatlı “Churros” ismini Churros koyunlarının boynuzlarına benzerliğinden almaktadır. Kızartılarak ve tarçın bulanarak servis edilen bu tatlı eritilmiş çikolata ya da kahveye batırılarak yenilmektedir. “Arroz con leche” ise geleneksel bir İspanyol tatlısıdır. Pirinç ve süt ile pişirilen tarçın ile süslenerek servis edilen sütlaç benzeri bir tatlıdır.



Görsel 1.6. Churros Tatlısı - İspanyol Çöreği

(<https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/ispanya-yemekleri-ve-mutfak-kulturu/>. jpg, 2019)

1.1.1.3. İtalya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Tarihi geçmişi, kültürü, sanatı, renkleri ve sıcak insanlarıyla bilinen eşsiz bir ülke olan İtalya, birçok farklı yaklaşımın bir arada bulunduğu zengin çeşitliliği, ülke mutfağını

ve yemeklerini etkilemiştir. Bu ülke herkes tarafından bilinen İtalyan pizzaları, şarapları, peynirleri, makarnaları ve kahveleriyle tanınmaktadır. İtalya’da genel bir İtalyan mutfağından bahsetmek söz konusu değildir. Ülke içerisindeki tüm şehirlerin, kasabaların ve köylerin kültürlerine has geliştirdikleri yemek alışkanlıkları bulunmaktadır. Ülkenin Etrüsk, Antik Roma, Antik Yunan, Yahudi ve Arap mutfaklarının da etkisiyle M.Ö 4. yüzyıla kadar uzanan köklü bir mutfak geçmişi vardır. İtalya’nın bütününe yayılan yiyecek ve içecek malzemelerinin çeşitleri, bölgelere göre değişmekte ve İtalyan mutfak kültürünün temeli oluşturmaktadır. Yemeklerinde kullanılan malzemelerin kırmızı, yeşil ve beyaz olması, bu malzemelerin pizzadan makarnaya kadar neredeyse her tür yemekte kullanılması ülkenin mutfak kültürünün resmi bayrakları ile özdeşleştirildiğini göstermektedir (http-7).

İtalyan mutfağında görsellik ve tazelik her zaman ön planda olmaktadır. Genel olarak insanların tükettiği tatlılar-kurabiyeler ya da sabah saatlerinde içtikleri kahveler de aradıkları özellik lezzettir. Sadece sabahları saat 11:00’den sonra içtikleri kahveleri ile kahvenin yanında atıştırdıkları geleneksel tatlıları vazgeçilmezleridir.

Kahveden hazırlanan en popüler içecek olan “Cappuccino”, “Latte” ve “espresso”ya ev sahipliği yapan ülke İtalya’dır. Kahve, ülkedeki en popüler içeceklerdendir. Alkollü içeceklerinden en bilinenleri ise; badem aromalı likör “Amaretto”, yüksek alkollü şarap-tekila karışımı bir tada sahip “grappa” ve limon likörü “limoncello” dikkat çekmektedir. Dünyadaki en güçlü alkollü içeceklerden biri olan belirtilen ve tercih edilen “Sambuca”da geleneksel bir İtalyan içkisidir (http-8). Likörün kökeni İtalya’dır. İtalyanca’ da “liquore”, sıvı anlamına gelir ve kökensel olarak tatlı ilaç anlamını taşımaktadır. (Tez, 2012, s.120)



Görsel 1.7. Latte - Cappuccino

(<http://www.womenshealth.com.tr/7-italyan-klasigi/5/>. jpg, 2019)

(<https://www.copperblue.com.au/the-long-the-short-of-the-cappuccino/>. jpg, 2019)



Görsel 1.8. Grappa İçeceği – Limoncello Likörü – Amaretto Likörü
(<https://www.corsiperbarman.it/corsi/degustazione-grappa-roma-milano/>)
(<http://www.cosiitaliano.com/595/limoncello/>)
(<https://www.mantitlement.com/recipes/homemade-amaretto/>)

İtalya’da en sık tüketilen ve ikram edilen kurabiyeler leziz tatları ile Dünya’da bir yere sahiptir. Bademli kurabiye “Biscotti”, Noel keki olarak bilinen “Panettone”, hindistan cevizli, tercihe göre çikolata sosu ile servis edilen “Karabuğday Kraliçesi”, Kahvelerin yanına eşlik eden “Kruvasan” ve İtalya’nın en bilinen dondurması “Gelato” ülke genelinde ikram edilen eşsiz lezzetlerdendir.



Görsel 1.9. Biscotti Kurabiyesi - Panetto Keki – Gelato Dondurması
(<https://bakeorbreak.com/2015/12/almond-biscotti/>, 2019)
(<https://www.bakefromscratch.com/panettone/>, 2019)
(<https://www.happycow.net/reviews/mu-lisbon-105506>, 2019)

1.1.1.4. Almanya Mutfak Kültürü ve İkramlık Örnekleri

Almanlar yöresel mutfaklarını üç grupta toplamıştır: Bunlar; Thüringia, Saksonya ve Saksonya-Anhalt’dır. Thünringia; çeşitli et yemekleri ve farklı şekillerde hazırlanan sosis (wurst) çeşitleriyle de bilinmektedir. Saksonya; sebze yetiştiriciliği, üretimin büyük bir

kısmını kaplamaktadır. Ayrıca bu bölgede kahve de oldukça popülerdir. Saksonya-Anhalt ise; bölgede Hububat yetiştiriciliği oldukça önemlidir. Buğday, arpa, yulaf ve çavdar en fazla yetiştirilen ürünlerdir. Balıkçılık ve peynir üretimi de oldukça yaygındır ([http-13](#)).

Alman mutfağı, kökeni Doğu Almanya kültürüne dayanan ve Batı Almanya kültürünün de katkılarıyla büyümüş bir mutfaktır. Doğu Avrupa’da yer alan Rus ve Macar ülkelerinden etkilendiği bilinen bu mutfak, Almanya’nın doğusuna giden ve ülkeler arasında göç eden kişiler aracılığı ile yiyecek içecek kültürlerinin tarihi süreç içerisinde hiç durmadan geliştiğini göstermektedir ([http-9](#)).

Tarih boyunca, çok fazla göç alan ülke konumunda olan Almanya, farklı ulusların yemek kültürlerini kendi mutfağına dâhil etmiştir. Günümüzde de karma bir mutfak olarak bilinen Alman Mutfağı, Dünya mutfakları içerisinde Tatlıları, biraları ve 600’e yakın ekmek çeşitleri ile kendine has özelliğini korumaktadır.

Şarap ve bira ülkede yaygın olarak tüketilmektedir. Almanların şarap tüketiminin fazla olduğu bilinmesine rağmen milli içkisinin bira olarak kabul edilmektedir. Biralarının birkaç çeşidi vardır. Bunlar; renkleri ve kullanılan malzemelerine göre ayrılmaktadır. Açık ve koyu renkli, Buğday kullanılarak yapılan biralar ayrıca filtre işleminden geçirilmemiş biralar olarak bilinmektedir. Alkollü içecekler fazla tüketilmesine rağmen çay ve özellikle filtre kahve yaygın olarak içilmektedir. Alman mutfağı, yemek ve içeceklerinin yanı sıra tatlıları ile de zengindir. Özellikle turta ve pasta çeşitleri, marmelatlı hamur tatlıları ve Alman çöreği en çok bilinenlerindedir ([http-10](#)).

Türk kültüründe çayın önemli bir yeri bulunmaktadır. Alman kültüründe ise; bu önem kahveye verilmektedir. Kahve molalarının meşhur olduğu Alman kültüründe gün aralarında içilen kahvelerin yanında kek, pasta gibi atıştırılabilir yiyeceklerin eşlik ettiği görülmektedir ([http-11](#)).

Alman kültüründe kahvelerin yanına eşlik eden, ülke genelinde ikram edilen tatlıların en popülerleri “Käsekuchen” tatlısı, quark peynirinden yapılan cheesecake’dir. Kirazdan yapılan “Chwarzwälder Kirschtorte” pastası, Baden eyaletinin en meşhur tatlısı olarak bilinmektedir. Türkiye’de benzerlerinin yapılmakta ve Kara Orman Pastası olarak adlandırılmaktadır. Görüntüsünü çelenk pastasından alan “Frankfurter Kranz” pastası ise; Hessen ve Frankfurt eyaletlerinde en meşhur bademli, kremalı ve hafif bir pasta olarak bilinmektedir. “Apfelstrudel” olarak isimlendirilen tatlıları ise; içine meyvelerin sarıldığı ince bir hamurdan yapılan tatlıdır. Mayalı hamurun hazırlanması ve ardından bu hamurun kızartılması ile yapılan Alman çöreği de bu mutfağının klasikleri arasında yer almaktadır.

Hamur toplarının içlerine farklı malzemelerin (marmelat veya çikolatalı sosu) doldurulması ile yapılan, isminin ülkedeki bölgelere göre farklılık gösteren, genellikle “Berliner”, “Pfannkuchen”, “Kreppel” veya “Krapfen” isimleri ile adlandırılan bu tatlı çokça tüketilmektedir. Tuzlu atıştırmalıklarının da tatlıları kadar meşhur olduğu Alman mutfağı, “Bretzel” adı verilen şekli, lezzeti ve simit benzeri malzemesi ile hazırlanan tatlılarından (http-12).



Görsel 1.10. Alman Çöreği – Käsekuchen Tatlısı

(<https://www.kizlarsoruyor.com/yemek-tarifler/q6611658-berliner-alman-coregi-sevenler-var-mi.jpg>, 2019)

(<https://www.oetker.de/rezepte/r/kaesekuchen.html.jpg>, 2019)



Görsel 1.11. Bretzel (Tuzlu Kraker)

(<https://www.droetker.com.tr/tr-tr/tarifler/r/bretzel-tuzlu-simit.html.jpg>, 2019)

1.1.1.5. Fransa mutfağı kültürü ve ikramlık örnekleri

Fransız mutfağı dünyanın en bilinen ve en çok sözü edilen mutfaklarından biridir. Fransız mutfağı çok zengindir. Çünkü her yörenin kendine özgü bir özelliği, bir klasiği vardır. Bu fark, ülkenin bölgelerinde yetişen sebze, meyve, yabancı ot ve baharatlar, av ve evcil hayvanlarındaki çeşitlilikten ileri gelir (Dönence Yayınları Fransız mutfağı, 2005, s.3).

Sunum ve estetik kaygıların ön planda olduğu Fransa mutfağı, “Somut Olmayan Kültürel Miras” adıyla UNESCO tarafından koruma altına alınan, ilk ülke mutfağıdır. Mutfak kültürlerini sanat olarak kabul etmelerinin yanı sıra sunum Fransa mutfağının en önemli olgusudur (http-13).

Mutfak kültür tarihinin Orta çağlara uzandığı bilinen bu mutfak, Fransız devrimi sonrası güç kazanarak her ülkede olduğu gibi bölgeden bölgeye, sahip olduğu farklı yiyecek, içecekler ile yöresel tatlarını ortaya çıkarmıştır. Yemek pişirmenin sanat olduğu anlayışını benimseyen Fransızlar, kendilerine özgü lezzetleri ile dünya mutfağındaki yerini almışlardır. “Modern Fransız mutfağı, kaliteye, görünüme ve lezzete önem vermektedir. Birçok yemek türünün ulusal, bazılarının ise yöresel ezgiler taşıdığı bilinmektedir. Fransız mutfağının en bilinen lezzetleri şarap ve peynirdir (Tez, Zeki, 2012, s.100)”.

Fransa denildiğinde herkesin aklına şarap gelmektedir. Ancak Fransa’nın çok farklı ve bilinmeyen yerel bir içeceği de Pastis’dir. Bir çeşit Fransız anisettesi olarak bilinmektedir. Anisette; özellikle Akdeniz bölgesi içerisinde yer alan ülkelerde tüketilen, anasondan yapılan bir çeşit tatlı likör’dür. Fransız rakısı olarak da bilinen Pastis’i Fransızlar genellikle aperatif içki olarak yemek öncesi ikram etmektedirler (http-14).



Görsel 1.12. Pastis İçkisi

(<https://www.egeliginege.com/ulkelerin-ulusal-icecekleri/>, jpg, 2019)

Fransız İkrâm kültüründe tatlı olarak genellikle sabahları kahvaltıya eşlik eden “kruvasan”, Türkiye’de beze olarak bilinen Fransızların “Meringue cookies” olarak adlandırdıkları hafif bir tat, “Creme Brulee”, “Macaroon”, “Eclairs” (ekler), profiterol, tart ve krepler de Fransız mutfağının en ünlü tatlıları arasında yer almaktadır. Fransızlar genellikle vanilyalı bir krema ve ya meyveli bir tart ile akşam yemeklerini noktalamaktadırlar.



Görsel 1.13. Kruvasan - Creme Brulee Tatlısı - Meringue cookies Tatlısı

(<http://www.milliyet.com.tr/kruvasan-tarifi-pembenar-detay-hamurisi-2175244/>. jpg, 2019)

(<https://www.eatlivetwelve.com/2011/12/french-fridays-with-dorie-creme-brulee/>. jpg, 2019)

(<https://sugarspunrun.com/meringue-cookie-recipe/>. jpg, 2019)

1.1.2. Afrika kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Afrika kıtası coğrafik olarak Doğu Afrika, Ekvatorial Afrika, Batı Afrika, Güney Afrika, Etiyopya ve Boynuz bölgeleri olarak beş bölgeye ayrılmaktadır. Bölgeler arasındaki iklimsel, coğrafik ya da sömürgeler yüzünden farklılıkla karşılaşılsa da kıta genelinde bir Afrikalılık görmek mümkündür (Közleme, 2012, s.49-50). Bahsi geçen bu farklılıkların ilk olarak mutfak kültürüne yansıdığı söylenebilmektedir. Kıta içerisinde yer alan birçok Afrika ülkesinin mutfaklarının birbirlerine benzer özelliklerde olduğunun araştırıldığı bu bölümde Mısır, Fas, Güney Afrika Cumhuriyeti, Etiyopya ve Cezayir Ülkelerinin, Mutfak kültürleri hakkında kısa bir araştırma ve ülkelerde en meşhur, bilinen ve ikram edilen yiyecek içeceklerin araştırılması yapılmıştır.

1.1.2.1. Mısır mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Kuzey Afrika bölgesinde bulunan Mısır, Dünya mutfakları içerisinde en özgünlerinden bir tanesidir. Akdeniz ve Kızıldeniz'e olan kıyı konumu, Afrika kıtasının ve Mısır'ın can damarı Nil Deltası'nın varlığı sosyal ve ekonomik şartları ayrıca mutfak kültürlerini belirlemektedir. Nil nehrinin kıyısında balık, çöl bölgelerinde bakliyat tarımı ve küçükbaş hayvancılık, Nil deltasında ise; pirinç yaygın bir şekilde yetiştirilmektedir (http-15).

Zengin ve eski bir yeme içme tarihine sahip olan Mısır, zengin mutfak özelliklerinin yanı sıra tarihi süreci içerisinde fetihlere ve işgallere uğraması nedeniyle farklı mutfak kültürlerinden etkilenmiş ve bu mutfak kültürlerini benimsemiştir.

Roma'dan, Osmanlı İmparatorluğuna kadar etkilerin hissedildiği bu mutfak günümüzde de aynı etkileri taşımaktadır (http-16).

Asya kıtası, Avrupa kıtası ve Afrika kıtası arasında kilit nokta konumunda bulunun Mısır'da en sık içilen içecek "naneli çay"dır. Çayın içerisine bir dal taze nanenin eklenmesi ile aroma katılmakta ve tercihe bağlı olarak naneli içilmektedir. Bir başka içecekleri ise; "Hibiskus" çiçeğinden yapılan ekşi ve az şekerli olarak hazırlanan şerbetleridir. Türk kahvesinin içerisine kaküle eklenerek pişirilen "Ahwa" dedikleri kahve ve şeker kamışı suyu sıklıkla tüketilmektedir.



Görsel 1.14. Kaküleli Kahve Servisi - Hibiskus Şerbeti Sunumu

(<https://turkagram.com/iftardan-sonra-kakuleli-bir-turk-kahvesi-iyi-gider-kahvenin-de-yaninda-bir-kahve/>. jpg, 2019)

(<http://www.lezzetkusagi.com/icecekler/hibiskus-serbeti-tarifi.html>. jpg, 2019)

Alkollü içecekler açısından zengin olmayan Mısır'ın antik çağlardan gelen bir bira geleneği vardır. Hatta kazılarda bulunan bir papirüs üzerinde yazılı bira tarifinden yola çıkılarak firavunlar döneminden kalma bir tarif ile antik bira da yapılmaktadır Mısır'da. Yerel ve Avrupalı bira türlerine turistik yerlerde rahatlıkla ulaşılmaktadır (http-17).

Mısır'daki tatlı kültürü Türkiye'deki tatlılara benzemektedir. "Basbusa"; üzerine badem serpiştirilerek ikram edilen Hindistan cevizi ile yapılan revani benzeri bir tatlıdır. Helva, Orta Doğu ve Akdeniz kıyısındaki çoğu ülkede olduğu gibi Mısır'da da çok yaygın olarak görülen, susamdan elde edilen içerisine fıstık, badem gibi kuruyemişlerin ilave edildiği "Halawa" (http-18). Mısır'ın en sevilen tatlısı "Umm Ali" içerisinden bol malzemesi bulunan sütlü ekmek tatlısı ve Künefe, "Konafah" bu mutfakta sıklıkla tercih edilen tatlılar arasındadır.



Görsel 1.15. *Umm Ali Tatlısı*

(<https://thewanderlustkitchen.com/egyptian-sweet-pastry-dessert-umm-ali/>. jpg, 2019)

1.1.2.2. Fas mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Fas sahip olduğu tarihiyle, dünya ticaret yollarının üzerinde bulunan, birbirinden değişik kültürlerin tesiri altında inşa edilen bir ülkedir. Orta Asya, Endülüs, Berberi ve Fransız etkilerini yansıtan Fas mutfağı, Dünya'nın egzotik ve etkileyici mutfaklarından biridir. Fas mutfağının bilinen en önemli özelliği şeker ve tuzu aynı anda kullanmalarıdır. Taze sebze ve meyveleri birçok farklı şekilde kullanarak zengin bir sofraya oluşturlar (http-19).

Fas mutfağının tatlıları Lübnan, Suriye ve Osmanlı asıllıdır. Bütün Arap topluluklarında olduğu gibi badem ve hurma tüketimi yaygındır. İçerisine badem ezmesi doldurularak yapılan "Kaab El Ghzal" isimli kurabiye meşhurdur. Buna ek olarak bal ile sunum yapılan kurabiyeler de vardır (http-20). Zengin baharat çeşitleri ve etkileyici lezzet kombinasyonları ile Dünya'nın en önemli mutfaklarından biri durumundadır.



Görsel 1.16. *Kaab El Ghzal Kurabiyesi*

(<https://nl.depositphotos.com/181765792/stockafbeelding-oosterse-algerijnse-zoete-koekjes-kaab.html> jpg, 2019)

Fas mutfağında yer alan birçok yiyeceklerin dışında, meyve ile baharat üzerlerine hazırlanmış tatlılar için bir hayli tarif bulmak mümkündür. Yöresel bir pasta olan ballı-cevizli, içeriğinde kavrulmuş fındık, bal tabakası ve badem ezmesi bulunan “Kaab el ghazal” tatlısı, “Baklava”, kek çeşitleri, şekerli hamur işleri “Makhroud” ile tamamlanmış Fas helvası, ballı susamlı kurabiye “Shebakiya” Fas halkının evlerinde konuklarına ikram ettikleri lezzetlerdendir. Fas topluluğunun severek içip tükettiği içecek tatlı, naneli çaylarıdır. Ülkemizde de çay partisi olarak bilenen, dostlar ve aile ile içilen çay Fas kültüründe de önem verilen ve ritüel haline gelmiş bir konudur. Ayrıca ülkenin genel kısmında, alternatif olarak kakule eklenerek pişirimi yapılan siyah kahve içilmektedir. Alkollü içeceklerde ise; sert likör markalarından biri olan Moroccans tüketilmektedir (http-21).



Görsel 1.17. Nane Çayı farklı sunumu şekilleri

(<https://onedio.com/haber/kulturel-cesitliliği-gosteren-22-farklı-ülkenin-çay-anlayışı-448721.jpg>, 2019)

(<https://www.sublimehouseoftea.com/wp-content/uploads/2018/04/Moroccan-Mint-Tea-Benefits.jpg>)

Başka bir kaynakta, Fas Viskisi olarak adlandırılan nane çayının kelle şekerinin (süt ilavesi ile kaynatılarak hazırlanan, baş büyüklüğünde kalıplarda muhafaza edilen şeker) kırılması ile elde edilen şeker parçalarıyla tatlandırılarak içildiği yazılmaktadır (http-22).

1.1.2.3. Güney Afrika Cumhuriyeti kültürü ve ikramlık örnekleri

Güney Afrika Cumhuriyeti, geniş bir coğrafya üzerinde yer alan farklı kökenlere sahip insanların bir arada yaşadığı bir ülkedir. Nelson Mandela'nın “Gökkuşuğu milleti” olarak adlandırdığı bu coğrafya, farklılıklarını mutfak kültürüne de yansıtmaktadır. Uzun yıllar Hollanda, Almanya, Fransa ve İngiltere gibi Avrupa Ülkelerinin sömürgesi altında kalan Güney Afrika'da, Avrupa mutfak lezzetlerinin izlerine rastlanmaktadır. Köle

ticareti ile Endonezya, Pakistan, Hindistan ve Malezya gibi ülkelerden gelen insanların Mutfak kültürlerini taşımaları sebebiyle Asya mutfağının da ülkede izleri bulunmaktadır (http-23).

Farklı mutfakların özellikleri ile yoğurulmuş bir ülke olan Güney Afrika'da yiyecek, içecek ikramlık ürünlerinde de farklı ülkelerin mutfaklarından etkilendiği görülmektedir. İlk olarak kayısı marmelatı ile pişirilen ıslak kek ve sıcak kremanın birleştirilmesi ile yapılan "Malva Puding" ve sütlü tart "Melktert" Hollanda'luların bu ülkeye kazandırdığı tatlılardır. Kendiliğinden alkollü "marula meyvesinin" özünden yapılan likör Güney Afrika'da çokça tüketilmektedir. Bu likörün vanilyalı dondurma ve krema ile karıştırılmasıyla yapılan tatlı ise; "Amarula Don Pedro"dur. (http-24).



Görsel 1.18 Malva Puding Tatlısı - Melktert Tatlısı

(<https://lepommierblog.com/traditional-south-african-meals-and-celebrations/> jpg, 2019)

(<https://www.gidahatti.com/guney-afrika-cumhuriyeti-yemekleri-ve-mutfak-kulturu-142724/>. jpg, 2019)



Görsel 1.19. Amarula Don Pedro Tatlısı

(<https://yemek.com/guney-afrika-yemekleri/>. jpg, 2019)

Güney Afrika'daki İkrâm edilen tatlılara devam edilecek olursa, bisküvi, karamel, nane çikolatası ve krem şanti ile hazırlanan “Nane Pastası”, rendelenmiş Hindistan cevizine ya da baharata batırılmış, örgü şekli verilmiş hamurun kızartılarak ve ardından şerbetlenmesi ile hazırlanan en bilinen çöreği “Koeksister”, farklı meyveler ile yapılan pudingler ve turtalar bu mutfağın sıklıkla yaptığı ikramlık yiyeceklerdir (http-25).



Görsel 1.20. *Koeksister Çöreği*

(<https://elsouvenir.com/10-postres-endulzarte-la-vida-viajando/postres-koeksisters/>. jpg, 2019)

İçecek ikramında da farklılıkların görüldüğü Güney Afrika mutfağında, yüksek kaliteli şarap üretimi yapılmaktadır. Sorgum ve mısırın demlendirilmesi ile hazırlan bira “Umkombut”, haşlanmış ya da pişmiş fasulye, köri, havuç, lahana, kırmızıbiber, yeşil biber ve soğanın karışımı ile hazırlanan geleneksel bir bayram içeceği “Shakalaka” ve konukları günün her saatinde ikram edilen çay ve kahve Güney Afrika mutfağının ikramlık içeceklerini oluşturmaktadır.

1.1.2.4. Etiyopya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Orta Afrika ile Orta Doğu mutfak kültürlerinden esinlenerek ortaya çıkan bu ülkede “İnjera” adlı ekmek hemen hemen her öğünden çok yaygın olarak tüketilmektedir. Ayrıca çeşitli sosların, sebze ve etlerin Etiyopya mutfağının ana karakterini oluşturduğu söylenebilmektedir. Her ülke mutfağında olduğu gibi Etiyopya mutfağın

'da kendine özgü lezzetleri ile tanınmaktadır. (http-26). Geleneksel mutfağın içerisinde Afrika, Avrupa ve Uzak Doğu mutfaklarına ait lezzetler de bulunmaktadır.

Etiyopya mutfağında tatlılar önemli bir yer tutmamaktadır. Başkentte genellikle fazla şekerli olmayan kekler yapılmakla beraber, daha çok tiramisü gibi Avrupa kökenli tatlıların yendiği görülmektedir. Kahve, Etiyopya'nın en önemli ekonomik ve kültürel

değerlerinden birisidir. Addis Ababa'da birbirinden leziz ve bol seçenekli kahve çeşitlerini bulmak mümkündür. Bunlar arasında tüm dünyada sevilen ve bilenen bir kahve olan “macchiato” dur Etiyopya’da kahve içmenin ritüelleri bulunmaktadır. Günlük sohbetlerin, düzenli aralıklarla yapılan kahve ritüelleri bir gelenek haline gelmiştir. Misafirperver bir toplum olan Etiyopyalıların ilk ikram ettikleri içecek ev yapımı kahveleridir.



Görsel 1.21. *Kahve Ritüeli*

(<https://www.kahvve.com/etiopya-kahve-toreni-25339/>, 2019)

Günümüzde devam eden bu gelenek, taze toplanan çiğ- yeşil kahve çekirdeklerinin kavrulması ile başlayan, ahşap bir havanda öğütülerek ve kilden yapılmış bir çömlekte pişirilerek küçük bardaklarda ikram edilen bir ritüeldir. Kahvenin yanında bal ve mısır ile servis edilmektedir. Etiyopya bu taze kahveye “Bunna” denmektedir. Dünyanın hiçbir yerinde bu kadar taze kahve içilmediği söylenmektedir.



Görsel 1.22. *Bunna (Taze kahve servisi)*

(<https://www.kahvve.com/etiyyopya-kahve-toreni-25339/>, jpg, 2019)

Etiyopya’da “Kaffa” olarak adlandırılan ev yapımı kahve, küçük kaplarda ve şekerli olarak servis edilmektedir. Yerel bira ve şarapların dışında balla Fermente edilerek hazırlanan en meşhur içkileri “Tej” dir. Geleneksel arpa birası “talla” ve hububatlı alkollü içecekleri “kaitaka” ülkede sıklıkla tüketilmektedir (http-27).

1.1.2.5. Cezayir mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Türk, Fransız, Arap ve Berberi mutfaklarının etkileri ile oluşan Geleneksel olarak adlandırılan Cezayir mutfağı, farklı lezzetlerin olduğu renkli bir mutfaktır. Çok renkli baharatların ve hafif lezzetlerin kullanımının fark edildiği bu mutfak çok çeşitli lezzet yelpazesine sahiptir. Hem Afrika kıtası ülkesi olması, hem de Akdeniz kıtası ülkesi olması ile coğrafi konumundan dolayı etrafındaki kültürler ile etkileşim içerisinde bulunan bir mutfaktır.

Cezayir mutfağı birçok kültürün etkisinde kalarak mutfak kültüründeki lezzetleri zenginleştirmiş bir ülkedir. Akdeniz ve Afrika kültürlerini içinde barındıran bu ülkede Türk, Afrika ve Akdeniz lezzetlerinin, ülke genelinde yaygın olarak yapıldığı ve tüketildiği görülmektedir. Cezayir mutfağın da, Türk kültürüne ait pek çok benzer yemeğe rastlanılması mümkündür. Baharatları ve tatlıları Türk yemekleri ile oldukça benzerlik göstermektedir (http-28).

Cezayir mutfak kültüründe, geleneksel yemeklerin bitiminde ve ramazanda sahur vaktinde şekerli ve kuru üzümlü kuskus misafirlere mutlaka ikram edilen bir tatlıdır. Bereketin ve sevginin simgesi olduğu inanılan kuskus yiyeceği, simgesel değeri dolayısıyla Cezayir'de yaşayan tüm toplumun bireylerini etrafında konumlandırmaktadır. Tatlı yerine Cezayir'de taze meyvelerin yemeklerden sonra yenildiği görülmektedir. Tatlı ve kuru pasta türü atıştırmalıklar akşamüstü beş çayında, çayın ya da kahvenin yanında ikram edilmesi tercih edilmektedir. Cezayir tatlıları genellikle hurma, badem, un ve irmik ile yapılmaktadır (http-29).

En bilindik tatlıları ise; baklavaları ve kadayıflarıdır. Baklavayı genellikle bademli ve şerbet yerine bal ile hazırlamaktadırlar. Fransız kültürünün izlerinin barındığı “çikolatalı baklava” Cezayir’de oldukça meşhurdur. “Kalbluz” ve “hurmali makrot” diğer tatlı eşitlerindedir.



Görsel 1.23. *Hurmali Makrot Tatlısı*

(<http://balearic-jobs.com/makrot/> . jpg, 2019)



Görsel 1.24. *Kalbluz Tatlısı*

(<https://tr.pinterest.com/pin/451908143848461859/>. jpg, 2019)

Afrika ülkelerinde yaygın olarak görüldüğü üzere, Cezayir’de de naneli çay sıklıkla tüketilmektedir. Çay misafirlere ikram edilen bir içecektir ve çayın yanında farklı bir seçenek olarak kakuleli kahve de sunulmaktadır (http-30). Yeşil çay ve Arap kahvesi geleneksel olarak Cezayir’de çokça içilmektedir.



Görsel 1.25. *Nane Çayı Sunumu*

(//blog.biletbayi.com/cezayirde-ne-yenir-ne-icilir.html. jpg, 2019)

1.1.3. Amerika kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Amerika kıtasında bulunun Kanada, Amerika Birleşik Devletleri, Meksika, Brezilya ve Arjantin gibi bazı ülkelerin mutfak kültürlerinin ve ikramlık yiyecek, içeceklerin araştırıldığı bu bölümde, kültürel etkileşimler sonucu oluşmuş Amerika Kıtasının Mutfak özellikleri irdelenmiştir. Çok milletli bir ulus olan Amerika kıtası, kıtada yaşayan toplumların kendilerine özgü kültürlerini yanlarında getirmeleri ve bir arada yaşamanın toplumlar üzerindeki etkilerinin ilk belirtilerinin mutfak alışkanlıklarında başladığı gözlemlenmiştir.

1.1.3.1. Kanada mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Kanada mutfağı kültürü, bulunduğu coğrafi konum ve çok uluslu bir ülke yapısından dolayı, Kuzey Amerika yerli halklarının mutfakları, Fransa, İngiltere ve Çin’den gelen göçmenlerin mutfaklarının etkileşiminin ortak bir sembolü konumundadır. Bu nedenle ülkede hiçbir ulusal yemek bulunmamaktadır. Bu mutfak, farklı ülkelerin

insanlarından ya da topluluklarından ödünç alınan tariflerden oluşmaktadır. Göçmenler tarafından oluşturulan bu Ulus da, Fransız ve İngiliz kültürlerinin etkileri sıklıkla görülmektedir. Son dönemlerde Kanada, 16. yüzyılda Fransız gemi adamlarının gelişine kadar ülkede yaşayan Kızılderililerin ulusal mutfağının yeniden doğuşuna tanık olmaktadır. “Naskapi”, “Iroquois”, “Micmac”, “Atikamekw” ve “Huron” halklarının yemekleri etkilerini tekrardan göstermeye başlamaktadır (http-31).

Kanada’da gün içerisinde, özel gün, kutlamalarda ya da misafirlere ikram edilen tatlılar arasında ülkenin en özel simgesi, ulusal bir övünç kaynağı olarak adlandırılan, krep, waffle üzerini tatlandıran “Maple” (Akçaağaç) şurubu, ülkede en çok tüketilen fıstık ezmeli, naneli çikolatalı ve farklı tatlarda, hindistan cevizi, krema, bisküvi kırıntıları, ceviz ile pişirilmeden tüketilen “Nanaimo Bar” çikolata kalıpları ve ülke genelindeki önemi küçümsenemeyecek kadar fazla olan üzümlü cevizli, fındıklı veya farklı yemişler ile hazırlanan “Butter Tart” terayağlı tartları, bu mutfak kültüründe ikram edilen tatlıları oluşturmaktadır (http-32). Son olarak akçaağaç şurubunda yapılan kar üzerinde dondurularak tüketilen “Tire Sur la Neige” şekeri en meşhur tatlılardan bir tanesidir (http-33).



Görsel 1.26. Akçaağaç Şurubu - Waffle üzeri Akçaağaç şurubu
(<https://yemek.com/akcaagac-surubu/>, 2019)



Görsel 1.27. Nanaimo Bar Tatlısı - Butter Tart Tatlısı

(<https://blog.biletbayi.com/kanadada-ne-yenir-ne-icilir.html>.jpg, 2019)

(<https://www.foodnetwork.ca/canada-day/blog/anna-olsons-butter-tarts-are-the-ultimate->.jpg, 2019)

Kanada’da tüketilen zencefilli gazoz, alkolsüz ladin ağacı birası, kırmızı böğürtlen suyu, kahveler, ekşi süt ürünleri bazı içecekleri oluştururken alkollü olarak tüketilebilecekler içecekler ise; Kanada viskisi “Yukon Jack”, Kanada şarabı, “Kanlı Sezar” olarak adlandırılan votka ve domates sosu ile hazırlanan keyif verici, votka - limon ve tabasco sos ile hazırlanan “Ceaser Drink” içeceği en meşhur alkollü içecekleri oluşturmaktadır (http-34).



Görsel 1.28. Ceaser Drink İçkisi

(<https://blog.biletbayi.com/kanadada-ne-yenir-ne-icilir.html>.jpg, 2019)

1.1.3.2 Amerika Birleşik Devletleri mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

“Yeni Dünya” olarak bilinen Amerika Birleşik Devletleri, pek çok göçmeni barındırmış ve barındırmaya devam eden bir ülkedir. Göç eden insanların dil, din, gelenek-görenek ve yemek alışkanlıkları gibi özelliklerini Amerika’ya taşımaları ile bir kültürel çeşitlilik yaratmışlardır. Bu kültürel çeşitliliğin etkileri mutfak kültürü üzerinde belirgin bir şekilde kendini göstermektedir. İspanyol, İngiliz, Fransız, Afrika ve Karayip mutfaklarından etkilenen Amerika Birleşik Devletleri kendi kıtası içerisinde de farklı mutfak özelliklerine sahiptir.

İlk olarak Amerika Birleşik Devletlerinin kuzeydoğusunda bulunan New England Mutfağında, İngiliz kolonilerinin yiyecek türleri ile karşılaşmaktadır. Birçok balık türü de bölgeye renk katmaktadır. Soul ve Güney mutfağında ise; ağır sos çeşitleri ve kızartılmış yiyeceklerin tüketildiği görülmektedir. Malzeme olarak genellikle domuz eti ve pirinç kullanılmaktadır. Afrikalı ve Amerikalı birçok kişinin tercihi olan Soul yemekleri, Afrika’ya ait baharatların ve aromaların lezzetlerini taşımaktadır. Türlü sebzelerin ve meyvelerin yetiştirildiği Kaliforniya bölgesinde ise; temel yiyecekleri baharatlar ile alışılmadık kombinasyonlarda buluşturulmuştur. Kökensele olarak İspanya mutfağı özellikleri ile bilinen Teksas, Meksika ve Kajun mutfakları, baharatlı lezzetlerin çokça yapıldığı ve Hindistan, Karayip mutfaklarının da özelliklerini taşıdığı görülmektedir (http-35).

Büyük bir alana sahip olan Amerika Birleşik Devletleri’nde farklı mutfak kültürlerinin görülmesinin sebebi, bölgenin coğrafik konumunun tarihsel bir süreç içerisinde gelişmesi ve Amerika’ya göç eden insanların kendi kültürlerini, buldukları yere taşımaları sonucu bu bölgede tek bir mutfak yapısından bahsetmek mümkün olmamaktadır. Amerika Birleşik Devletleri’nde yemek kültürü denilince akla ilk olarak “fast food” kültürü gelmektedir.

Amerika Birleşik Devletleri mutfak kültürü incelendiğinde, şeker ve tatlıları “fast food”dan sonra akla gelen ikinci ve en çok tüketilen besinlerdendir. Şeker olmazsa olmazdır. Bol şekerli ve bol kalorili tatlı çörekleri “donut”, ülke genelinde sıkça tüketilen tatlılardandır (http-36). Cheesecake, waffle, çikolatalı kuki, meyveli turta, damla çikolatalı kurabiye “chocolate chip cookies”, pancake vb. birçok tatlı lezzetleri ile bilinmektedir.



Görsel 1.29. Donut Servisi - Damla Çikolatalı Kurabiye Sunumu

(<http://www.mollyonthemoveblog.com/find-best-donuts-u-s/>. Jpg, 2019)

(https://www.google.com/search?safe=strict&biw=1366&bih=608&tbm=isch&sa=1&ei=OiPtXPWRCr eh1fAPuJWb0As&q=amerikan+cookie+sunum&oq=amerikan+cookie+sunum&gs_l=img.3...76060.77339..77959...0.0..0.165.821.0j6.....0....1..gws-wiz-img.....0j0i30j0i10i24j0i24.zfxbQ-PTC4I#imgcr=ZyGHGcwSYVtMcM:. jpg, 2019)

Amerika Birleşik Devletlerinde, çay içme kültürü yok denebilecek kadar azdır. Ülke genelinde kahve kokusu hâkimdir ve filtre kahve çeşitleri ile zengin bir toplumdur (http-37).

Alkollü içeceklerde en bilindik içecek “Bourbon Viskisi” dir. Tüm ülkelerde olduğu gibi Amerika Birleşik Devletlerin de de bira vazgeçilmez içkilerdendir. Belçika usulü Amerikan birası “Blue Moon” ve zeytin sulu, votkalı martini “Dirty Martini” en bilindik içeceklerdedir.



Görsel 1.30. Bourbon Viskisi - Blue Moon Birası - Dirty Martini İçkisi

(<http://veviski.com/bourbon-ve-tennessee-viskileri/>. jpg, 2019)

(<https://fineartamerica.com/featured/blue-moon-with-orange-slice-jh-photos.html?product=art-print>. jpg, 2019)

(<https://eatboutique.com/2013/12/18/extra-dirty-martini/#.VK1vQyvF9NR>. jpg, 2019)

1.1.3.3. Meksika mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

1521’de İspanyollar tarafından fethedilene kadar sahip oldukları kültürel miras nedeniyle Kuzey Amerika’nın en köklü uygarlık kaynağı olan Meksika’nın mutfağı birbirinden ayrılmaz 4 farklı mutfaktan oluşmaktadır. Bu mutfakların en eskisi bölgenin ilk uygarlığını kurmuş olan “Zapoteklerdir”. Genelde meyve ve balık ağırlıklı bir yapıya sahip olan bu mutfak günümüz Meksika mutfağının soğuk kısmını oluşturmaktadırlar. Tarımın gelişmesiyle devreye giren “Maya Uygarlığı” mısır üzerine kurulu bir mutfak inşa etmişlerdir (http-38).

Atıştırmalıklarında en çok bilinen Tortillalar, Tacolar ve Tamalelerdir. “Aztekler” farklı biber çeşitlerini ve kümes hayvanlarını bu mutfağa kazandırmışlardır. Ülkenin büyük mutfaklarından olan İspanyol mutfağı, bulunan mutfak özelliklerinin üzerine domuz etini, tatlıları, süt ile yapılan yiyecekleri tarçın ve karanfile kullanarak yaptıkları tatlı çeşitlerini kazandırmıştır. Meksika Mutfağı, acı ve baharatın çokça kullanıldığı bir mutfaktır (http-38).

Unesco’nun kültür modeli olarak kabul ettiği Meksika Mutfağı, çiftçiliği, törensel uygulamaları, geçmişten günümüze atalardan kalma gelenek ve göreneklere günümüze yansımaları ve malzeme çeşitlilikleri ile örnek bir mutfak konumundadır. Amerika’nın keşfinden sonra bölgeye gelen İspanyol topluluklarının bu mutfağın gelişmesine ve zenginleşmesine fayda sağlamıştır (http-39).

Birbirinden leziz tatlara ve farklı bölgesel mutfaklara ev sahipliği yapan Meksika mutfağı, tatlıları ile de ünlü bir mutfaktır. En bilindik tatlıların başında, tarçın- şeker ve çikolata sosu ile servis edilen “Churros”, Meksika’da keçi sütünden hazırlanan süt karameli ya da süt reçeli olarak adlandırılan malzemenin tortilla ekmeğinin üzerine ya da kağıt helva arasına sürülerek tüketilen “Cajeta”, son olarak da Hindistan cevizi ile hazırlanan çok hafif bir kurabiye olan “Cocada” Meksika mutfağında sıklıkla tüketilen, misafirlere ikram edilen ve ziyarete gelen turistlerin ilgisini çeken tatlardandır.



Görsel 1.31. Churros Tatlısı Servisi – Cajeta Süt Reçeli Kullanımı
(<https://www.seyahatsozlugu.com/icerik/churros-mexico-city.jpg>, 2019)

Tatlı, acı kombinasyonların oldukça çok sevildiği bu mutfakta, Meksika denildiği zaman ilk akla gelen içki Tekila'dır. Meksika'da sıkça tüketilen başka bir içecek ise; badem, tatlı pirinç, arpa ve tarçın ile tüketilen "Horchata", gazlı, gazsız meyve gazozları, baharat eklenerek içilen kahveler ve Dünyada en çok tüketen toplumun Meksika olduğu bilinen "Coca Cola" bu mutfağın içeceklerini oluşturmaktadır.



Görsel 1.32. Tekila - Horchata İçeceği
(<http://basgann.com/dikkat-tekila-nedir/>, 2019)
(<http://icecektarifleri.net/otantik-meksika-horcatasi/>, 2019)

1.1.3.4. Brezilya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Brezilya, Güney Amerika kıtasında yer alan, kıtanın merkezini ve kuzeydoğu bölgesinin tamamını kaplayan en kalabalık ve en büyük ülkedir. Göçlerle birlikte gelen Portekizlilerin, Avrupalıların ve Afrikalı farklı etnik grupların kendi mutfaklarını, gelenek - göreneklerini ve beslenme alışkanlıklarını buldukları bölgeye taşıdıkları bilinmektedir. Brezilya Mutfağı denildiğinde akla kültürel farklılıklar ile oluşmuş bir

mozaik mutfak gelmektedir. Ulusal bir mutfaktan söz etmek mümkün değildir. Etnik gruplar Ülkenin topraklarında yetişen yiyecekler ile yeni yemekler uyarlayarak bu mutfağı oluşturmuşlardır (http-40).

Ülke genelinde düzenlenen karnavalları, dansları, müzikleri ve renkli hayatlarının farklı yapısı mutfak kültürünün de oldukça renkli bir yapıya sahip olduğunu göstermektedir. Deniz ürünlerinden, tropikal meyvelere ve baharatlı yemeklere kadar çok çeşitli bir damak tadına sahip olan Brezilya halkı, etkileşim halinde olduğu grupların yemek kültürünü özümsemektedir (http-41).

Portekizlilerin, Brezilya mutfağının gelişmesinde ve tanınmasındaki rolü çok büyüktür. “Sao Paula” çevresinde topraklara yanlarında getirdikleri kahve çekirdeklerini ekerek Brezilyanın dünya üzerinde en çok kahve üreten ve ihracatını yapan ülke konumuna getirmişlerdir. Ülkede farklı birçok kahve çeşidi üretilmektedir. Bu kadar kahve üretim ile kahve tüketimi de aynı oranda fazla olmaktadır. “Ipanema Espresso” en bilindik kahvelerindedir. Alkollü içecek türlerinin de ülkeye Portekizliler tarafından tanıtıldığı bilinmektedir. Şeker kamışından damıtılarak elde edilen “Cachaça” ülkenin milli içkisi haline getirilmiştir. Bu içkiden birçok kokteyl yapılmaktadır ve en tanınmış “Caipirinha”dır (http-42).



Görsel 1.33. Espresso Servisi – Caipirinha Kokteyli

(<https://sites.google.com/site/catkapidunya/brezilya-nin-yiyecekleri.jpg>, 2019)

(<https://sites.google.com/site/catkapidunya/brezilya-nin-yiyecekleri.jpg>, 2019)

Brezilya Mutfağında ikram edilen tatlılar üzerinde durulacak olursa; “Mousse” adı verilen köpüklü krema ve meyvelerden oluşan tatlı çok yaygındır. Meyveli pudingler ülke mutfağında önemli bir yere sahiptir. “Brigadeiro”, 1940’tan beri Brezilya’da hazırlanan geleneksel bir tatlıdır. Yoğunlaştırılmış süt, yer fıstığı, çikolata ve tereyağında oluşmaktadır. Brezilya’nın dört bir yanında toprakların verimliliği ile taze meyve üretimi

çok fazladır ve toplum taze meyveyi sıklıkla tüketmektedir. “Terraco” sert kurabiyeleri de bu mutfakta yerini alan bir tatlıdır. Brezilya’da meyve kullanımı ile hazırlanan Pasta ve tatlı kültürü bulunmaktadır.



Görsel 1.34. Mousse Tatlısı – Brigaderio Tatlısı

(<https://sites.google.com/site/catkapidunya/brezilya-nin-yiyecekleri>. jpg, 2019)

(<http://www.foodgal.com/tag/brigaderio/>. jpg, 2019)

1.1.3.5. Arjantin mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Arjantin, Güney Amerika'nın doğu kıyısı boyunca kurulmuş bir ülkedir. Bu ülke uzun yıllar boyunca çeşitli antik uygarlıklara ev sahipliği yapmıştır ve bir dönem sömürge altında olsa da 18. yüzyıldan itibaren bağımsız bir ülke olarak yoluna devam etmiştir. Arjantin mutfağında, Avrupa, Brezilya, Meksika ve Şili mutfağından çeşitli etkiler görülmektedir. Özellikle Fransa ve Brezilya mutfağından etkilenmiştir (http-43).

Kültürel etkileşimler içerisinde gelişen Arjantin mutfağı, İtalyanların spagetti ve lazanya dâhil olmak üzere birçok makarna çeşidini ve pizzayı ülkeye taşıdıkları, İngilizlerin ise çayı getirerek çay saati geleneği oluşumunda katkı sağladıkları bilinmektedir.

Arjantinliler kendilerine özgü “yeşil çay” içerler. “Mate” denilen yeşil çay diğer çaylar gibi kaynamış sıcak su ile hazırlanır. Bu çayla ilgili felsefik bir yaklaşım da vardır. Arjantin'de bir eve konuk gittiğiniz zaman size bu çayı ikram ederler. Bu çay dostluğun ve paylaşımın simgesidir (http-44).

Arjantin'deki çay geleneği “Mate” denilen yeşil çay yapraklarının ahşap bir bardağın içerisine eklenmesi ve üzerine sıcak su boşaltılması , “Bambilla” adı verilen pipetle içilmesi sonucu oluşmuştur ve en önemli toplumsal ritüel olarak görülmektedir.

Arjantin’de yaşayan insanlar kahvaltılarını çay, kahve ve sadece kruvasan ile yapmaktadır. Bu ülkede kahve farklı servis şekline sahiptir. Dünya üzerindeki ilk poşet kahveyi Arjantinliler kullanmıştır ([http-45](http://45)).



Görsel 1.35. Mate Çayı - Poşet Çay

(<http://beyefendigibi.com/arjantin-yemekleri/>. jpg, 2019)

(<https://gastromanya.com/arjantin-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>. jpg, 2019)

Arjantin mutfağında tatlının yeri çok önemlidir ve Arjantinliler tatlıyı çok seven bir millettir. Et, patates, pirinç ve taze sebzelerin tüketildiği öğle ve akşam yemeklerini genellikle sütlü veya kremalı tatlılar ile sonlandırılmaktadır. İngilizler gibi saat beşte Arjantinliler de mutlaka çay içip, yanından kek, pasta gibi atıştırmalıklardan tüketmektedirler ([http-46](http://46)). Sabah çaylarında ya da beş çaylarında ikram edilen atıştırmalıkları ise; Kruvasan’a benzeyen tatlı, yumuşak çörek “Facturas” ve iki katlı karamel ile bir araya getirilen Arjantin mutfağının en bilinen kurabiyesi “Alfajores” lezzetleri ile bu mutfaktaki yerini almıştır.



Görsel 1.36. Alfajores Kurabiyesi – Facturas Çöreği

(<http://entatlidusler.blogspot.com/2016/11/guney-amerikadan-essiz-bir-lezzet.html>. jpg, 2019)

(<https://placeralplato.com/postres/masa-facturas-argentinas>. jpg, 2019)

1.1.4. Asya kıtasından mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Hindistan, Çin, Japonya, Tayland ve Rusya gibi Ülkelerin içerisinde yer aldığı Asya Kıtası, farklı lezzetler ile oluşturulan kombinasyonlara ev sahipliği yapmaktadır. Kıta genelindeki Ülkelerin hemen hemen hepsinde coğrafik, iklimsel ve yaşamsal farklılıkların olduğu fakat baharat kullanımının ortak bir özellik olduğunun değinildiği bu bölümde yukarıda yazılan ülkelerin bu benzer ya da farklı özelliklerinin mutfak kültürlerine ve ikramlık örneklerine nasıl yansıdığı incelenmiştir.

1.1.4.1. Hindistan mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

“Hindistan mutfağının temeli, 4-5 binlik yıllık mazisi olan “veda” mutfağıdır. Bilgi/bilim anlamına gelen veda, Hindu inancının kurallarını ortaya koyan, Sanskritçe yazılmış Aryan ırk metinleridir. Veda mutfağı, evrensel dengelerin yörüngesi içinde yaşama zevkine yönelik doğal kurallara dayanır. Veda’lar bu inanca uygun düşen pişirme tekniklerini de öğretir. Hint bilginleri her şeyin kutsal bir uyuma dayalı olduğuna inanırlar ve dolayısıyla insan yaşamıyla ilgili her şey ruhsal yaşamın üstünlüğüyle sonuçlanacak biçimde kurulur. Yani yemek biyolojik bir gereklilik olduğu kadar ruhsal sevinci de verebilmelidir (Gürsoy, 2014, s.85)”.

Gürsoy (2014), yemek kültürünün toplumların inançlarına göre şekillenebildiğini, bu inançlar çerçevesinde yemek alışkanlıklarının oluştuğunu belirtmektedir.

Hindistan, coğrafi yapısı, iklim özellikleri açısından bölgeler arasında ciddi farklılıklar yaşayan bir ülkedir. Ülkenin kuzeyi ve güneyi arasında yemek alışkanlıkları ya da yemek pişirme tarzlarında büyük farklar bulunmaktadır. Bu farklar Hint mutfağın tüm dünyada özel bir yere sahip olmasına sebep olmaktadır. Eşsiz baharatları ile tanınan Hint mutfağı, tüm yemeklerine özgü baharat karışımları ile alışagelmışin dışında lezzetler yaratmaktadır.

Hint kültürünün etkisi atında kalan bazı ülkeler, Hindistan, Sri Lanka, Bangladeş, Pakistan ve Himalaya devlerini kapsayan büyük bir alandır. Farklı inançların yaşandığı ayrıca coğrafi şartların çeşitliliği bölgedeki yemek kültürünü etkilemiştir. Tarihsel olaylar ve iklimsel özellikler kuzey ve güney farkını ortaya çıkarmıştır. Kuzey bölgesinde buğday, güney bölgesinde pirinç yetiştirildiğinden mutfak kültürleri de bu paralelde şekillenmiştir (Közleme, 2012, s:27).

Hindistan’ın ikram kültüründe içecek olarak çay önemli bir yer tutmaktadır. Hintliler çayı süt ve şeker ile tüketmektedirler. Güney Hindistan’da ise genel olarak kahve tercih edilmektedir (http-47).

Günümüzde çay; plastik, cam, çelik ya da porselen bardaklarda servis edilirken, eskiden “kulhar” adı verilen kil taslarda servis edildiği bilinmektedir. Sokak satıcılarının tezgahlarında bir gösteri halinde satılan hint çayı, Hindistan’ın Kalküta şehrinde hala kil taslarda servis edilmektedir.



Görsel 1.37. Geleneksel Çay Sunumu - *Hint Çayı Servisi*

(<https://img-s1.onedio.com/id-53b5457a9c7ca8bc76728f4e/rev-0/w-635/listing/f-jpg-webp/s-1c8ca38978de327d7be43b49436a82c7aba17560.webp>, 2019)

(<https://www.ensonhaber.com/cay-nerede-icilir.html>, 2019)

Tatlılarında da Hindistan topluluklarının baharat kullanımından vazgeçemedikleri bilinmektedir. Tatlılarda genel olarak manda sütü ve tarçın kullanılmaktadır. Kızartılmış süt toplarının safran, kakule ve gül suyu aromalı şurup içerisinde bekletilerek hazırlanan, yanında vanilyalı dondurma eşliğinde ikram edilen “Gulab Jamun” Hindistan’ın en meşhur tatlısıdır. Yumuşak ve kremi dokusuyla, kıvamlı safran sütü ve paneer peyniri ile hazırlanan “Ras Malai” tatlısı, tatlandırılmış sütün dondurulması ile yüzlerce farklı aromada hazırlanan “Kulfi” dondurması ve Spiral formu verilen hamurun kızartılarak, sıcak şekerli şurup içerisinde bekletilen ve baharat, fındık karışımı ile birlikte servis edilen “Jalebi Rabdi” tatlısı Hint Mutfak kültüründe ikram edilen tatlılardandır.



Görsel 1.38. Gulab Jamun Tatlısı– Kulfi Dondurması

(<https://holycowvegan.net/vegan-gulab-jamun/>. jpg, 2019)

(<https://ashasrestaurants.com/news/dubai/everything-you-need-to-know-about-kulfi/>. jpg, 2019)

1.1.4.2. Çin mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Geniş bir bölgeye yayılan Çin mutfağı, mükemmel çeşitleri ve sağlıklı yiyecekleri ile Dünya’da tanınan en önemli mutfaklardandır. Buna ek olarak Çin mutfağın da kültürel açıdan tek bir mutfaktan bahsetmek mümkün değildir. Kanton, Pekin ve Secuan olarak üç farklı bölgeden oluşmaktadır. Pekin mutfağı, başkent özelliğinden dolayı naif bir tarza sahipken, Secuan bölgesinin yemekleri acılı olması ile Kanton bölgesinin yemekleri ise; deniz ürünlerinin yoğun olarak kullanılması ile bilinmektedir (Belge, 2001, s:125).

Farklı bir kaynaktan ise; “Çin’in sekiz yöresel mutfağından, Su ve Zhe mutfakları, Yangze Irmağı’nın güneyindeki güzel kızları; Lu ve Hui mutfakları, Çin’in kuzeyindeki güçlü erkekleri; Yue ve Min mutfakları, yakışıklı gençleri; Chuan ve Xiang mutfakları ise aydın kişileri temsil etmektedir” (http-48). bu mutfağın sekiz yöresel mutfaktan oluştuğu belirtilmektedir.

Dünyanın en zengin ve en tanınan mutfak kültürüne sahip olan Çin, coğrafyasında oldukça büyük bir alana egemendir. Uzak Doğu kültürünü içerisinde barındıran, köklü bir geçmişe sahip olan bu mutfak, kalabalık nüfusu dolayısıyla birçok farklı mutfaktan oluşmaktadır. Yemeklerde renk, aroma, tat, görünüm ve servis şekli çok önemsenmektedir.

Çin halkının en popüler yerel içeceği Yeşil çay’dır. Şeker olmadan sıcak servis edilmektedir. Bir ritüele sahip olan, “Geleneksel Gongfu çay seremonisi” Japonların çay seremonisi ile rekabet edebilecek düzeydedir. Ev sahibinin bu konudaki ritüeli, konuğa duyulan hürmeti, dikkati ve özeni göstermektir. Konuk, incelik, naziklik ve değer

vermeyi öğrenerek, iyiliği kabul etmektedir (http-49). Çay Çinliler için, toplum, tarım ve tarih anlamlarına gelmektedir.



Görsel 1.39. Çin çay seromonisi servisi

(<http://www.dunyabuyuk.com/hangi-ulkeden-ne-alinir/cin-cay-seti/>. jpg, 2019)



Görsel 1.40. Yeşil Çay Sunumu

(<https://www.turna.com/blog/dunyada-cay-kulturu-ile-bilinen-5-ulke>. jpg, 2019)

Çin'in çay kültürü ile alakalı birçok bilginin yer aldığı eski yazıtlarda Çin'de kırmızı çay, yeşil çay, beyaz çay, sarı çay, çiçek çayı ve Wulong çayı gibi birçok farklı çayın tüketildiği yazmaktadır. Çayın tek başına demlenip içildiğinde insanı ruhen dinlendirdiğine inanılmakta ve misafirlere ikram edilen içeceklerin başında yer almaktadır (http-50).

Çin mutfak kültüründe de farklı tatlarda tatlılar yer almaktadır. Olağanüstü bir tat olan kaplumbağa çorbası tatlı oluşuyla bilinmektedir. “Tangyuan”, Çin yeni yılında ya da

ejderha teknesi festivallerinde yapılan, şekerli pirinç keki “Nyangao”, bitkisel jöle, tapyoka pudingi, meyve şurubu, Çin pirinç kurabiyeleri, olabildiğince fazla su ile dökülmüş ince dilimlere ayrılarak kullanılan buz Çinlilerin en sık tükettikleri tatlılardır. Çin tatlıları pirinçten, bambu yapraklarından ve mısır unundan yapıldığı için Avrupalılardan çok farklı bir tatlı kültürüne sahip oldukları düşünülmektedir. (http-51).



Görsel 1.41. Tangyuan Tatlısı – Nyangao Pirinç Keki

(<https://thewoksoflife.com/2019/02/savory-tang-yuan/>. jpg, 2019)

(<https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/nian-gao-5436920>. jpg, 2019)

Çin’in alkollü içeceklerinden en meşhuru “Baijiu” dir. Bölgelere göre değişen, farklı şişelerde üretilen, aromalarına göre gruplandırılan bu içki, “beyaz alkol” veya “beyaz likör” anlamlarına gelmektedir. Çin’deki önemli geleneklerden biri olan baijiu kültürü, soğuk olarak ya da oda sıcaklığında servis edilmektedir. Geleneksel cam veya seramik şişelerde ikram edilen, daha sonrasında küçük sürahiler ile tek içimlik küçük bardaklarla doldurularak tüketilen Baijiu, genellikle kalabalık sofralarda ve yemeğin yanında içilmektedir (http-52).



Görsel 1.42. Baijiu İçkisi

(<http://www.attractchina.com/la-bebida-nacional-de-china-el-baijiu/>. jpg, 2019)

1.1.4.3. Japonya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Japonya, su ile çevrili bir ada ülkesidir. Coğrafi konumu itibari ile bu ülkenin mutfağında çoğunlukla balık ve deniz ürünleri kullanılarak yemek yapıldığı, yemek kültürünün bu doğrultuda geliştiği görülmektedir.

Estetikte mükemmellik arayışı Japon yaşam felsefesinin önde gelen ilkelerinden biridir. Güzellik ve biçimsellik, geleneksel ve gündelik yaşamın mutfakta bile önde gelen bir parçasıdır. Japon mutfağı; kendi türünde farklı düzeylerde etkili olan benzersiz bir deneyim sunar ve yalnızca damak tadımıza değil, kusursuz güzellikte bir yemek servisi, tabaktaki renk uyumu ve dengeli olarak hazırlanmış garnitürler ile estetik beğenilerimize de hitap eder (Gioffre, Keisuke, 2009, s: 5).

Japon kültürü görselliği her zaman ön planda tutmaktadır. Bu durum Japon bahçe ve evlerinin sade tasarımlarında tüm dünya tarafından özümsemiştir. Yüzyıllardır kullandıkları estetik değerler incelendiğinde bir takım fazlalıkların çıkarılması ile oluşturdukları bir kültür olduğu görülür. Dünya’da genel olarak kabul görmüş Japon resim geleneği onların mutfak kültürlerini de etkilemiştir. Her şeyi ince düşünceleri ile sanata dönüştürmeyi başarmış Japonlar, yemek kültürlerinde de aynı başarıyı göstermişlerdir. (Ishige, 2000, s. 1179).

Japonya’da bir seremoni olarak devam eden çay geleneği, Japonların, çay içme ve misafirlerine çay ikram etme eyleminin sanatsal ve felsefi zenginliklerle birleşerek farklı bir boyut kazanmış halidir. Japon çay seremonilerinin, klasik japon evlerinin bahçesinde özel tasarlanan “Hoshoan” adı verilen, ancak bir kişinin alçak gönüllüğünü vurgulamak amacıyla eğilerek geçebileceği bir kapının bulunduğu, içerisinden farklı mevsimlerin araç ve gereçleri ile sunumların gerçekleştirildiği küçük evlerde yapıldığı bilinmektedir (http-53). Bu kuralları olan çay seremonisi etkilerinin, Japonya mutfak kültürünü de şekillendirdiği görülmektedir.



Görsel 1.43. Çay Seremoni Servisi

(<https://hsspa.harvard.edu/event/japanese-tea-ceremony.jpg>, 2019)



Görsel 1.44. *Çay Seremoni Servisi*

(<https://aklinizikesfedin.com/cay-seremonisi-ve-farkindalik-meditasyonu/>, 2019)

Japon toplumunda, üç ana yemek öğünü dışında atıştırılabilir olarak da adlandırılan bir öğün daha bulunmaktadır. Bu öğüne “oyutsa” adı verilmektedir. Siyah çayın yanında çeşitli kurabiye ve pasta benzeri tatlıların yendiği oyutsa öğünü, arkadaş toplantılarına eşlik etmektedir (Erdoğan, 2001, s. 89-90).

Japon mutfağı, yemeklerin sunumunu, hazırlanış biçimini, dokularını ve renklerini ön planda tutan geleneksel bir yapıdadır. Yemeklerde kullanılan sebze ve meyveleri mevsiminde tüketilmesi, sağlık açısından taviz verilmeyecek bir ilke olarak kabul edilmektedir. Yiyeceklerin besin değerlerini kaybetmemeleri, biçimsel özelliklerini korumaları ve lezzetli olmaları için çiğ veya az pişmiş hazırlanması gerektiği düşüncesi savunulmaktadır (http-54).

Japonların tatlı alışkanlıklarından bahsetmek mümkün değildir. Yemeklerden sonra ya da gün içerisinde tatlı tüketimi bulunmamaktadır. Ülke genelinde Batı ülkelerine ait tatlılar görülmektedir. Alkolü içecek olarak da, Pirinç rakısı olan “Sake” ülkede sıklıkla sıcak ya da soğuk içilen, kendine has bardakta servis edilen, yavaş bir içimi olan içecektir. Ülke genelinde Global bira markalarının içildiği görülmektedir.



Görsel 1.45. Sake Servisi

(<https://nasiloluyo.com/sake-nasil-icilir/>, 2019)

(<https://disqus.com/home/channel/animemangasevdasi/discussion/channel-animemangasevdasi/sake/>, 2019)

Japon kültüründe sıklıkla yapılan ve tüketilen, farklı sunum şekilleri ile dikkat çeken bir yiyeckte sushi'dir. Makisu denilen özel bir tahta üzerinde hazırlanan, farklı soslar ile servis edilen geleneksel bir atıştırma türüdür.



Görsel 1.46. Sushi İkrarı

<http://www.brandlifemag.com/sushiye-dair-her-sey/>



Görsel 1.47. Sushi Sunum Tabağı

<https://www.istanbul.net.tr/yeme-icme/haberler/farkli-bir-deneyim-icin-sushi-a-la-p-f-changs/15554/1>

1.1.4.4. Tayland mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Malezya, Çin, Hindistan, Endonezya, Hollanda, Fransa ve Japonya gibi mutfaklardan farklı tarihi süreçlerden etkilendiği görülen Taylan mutfağı, tatlı, tuzlu, acı, ekşi aromaların bir arada kullanıldığı ve baharatlı lezzetlerin çoğunlukta olduğu bir mutfaktır. Mutfak özellikleri coğrafi alanlara göre farklılık göstermektedir (http-55).

Çin, Fransız ve İtalyan mutfaklarından sonra değişik yemek lezzetleri, farklı aromaların bir aradaki kullanımını sonucu oluşan otantik yemekler ile Tayland Mutfağının, Dünyanın en meşhur dördüncü mutfağı olduğu görülmektedir. Sonuç olarak, farklı, tamamen harmoni içinde, rafine ve eşine zor rastlanan yemeklerden oluşan bir mutfak ortaya çıkmıştır.

Hindistan Mutfak Kültürünü üzerinde barındıran Taylan mutfağı, tatlılarında da bu etki altında kalmaktadır. Hindistan cevizi sütü ile yapılan rengarenk geleneksel thai tatlıları ve thai dondurmaları bu mutfağın vazgeçilmez tatları arasındadır. “Roti adı verilen farklı meyveler kullanılarak yapılan krepleri sokakta satılan lezzetlerdendir. Bu kreplerin Güneyde yaşayan Müslüman taylardan bölgeye taşındığı düşünülmektedir (http-56).

Yapışkan pirinç ve olgunlaşmış mangolar ile yapılan “khao niao mamuang” ülkenin en meşhur tatlılarından. Bir diğer ünlü tatlıysa “Tayland dondurması” anında taze meyvelerden hazırlanan tava dondurmasıdır.



Görsel 1.48. Khao Niao Mamuang Tatlısı - Tayland Dondurması Servisi

(<https://www.skyscanner.com.tr/haberler/tayland-mutfagi-hakkinda-bilmeniz-gereken-her-sey.jpg>, 2019)

(<http://www.asyarazzi.com/tayland-usulu-dondurma/>, 2019)

Bölge üzerinde birbirinden farklı meyveler yetiştirilmektedir. Tropikal meyveler cenneti olarak da adlandırabileceğimiz Tayland, Mango, Durian, Chompu, Rambutani Dragon Fruit, Papaya, Passion Fruit, Ananas, Longan, Mangosteen ve Hindistan cevizi meyveleri ile bilinmektedir. Yılın her döneminde sıcak olan Tayland da tropikal meyvelerden yapılan buzlu içecekler, buzlu kahve ve çaylar sıklıkla tüketilmektedir. Tayland'ın yerel alkollü içecekleri ise; “Sangsom” adı verilen viskisi, “Singha”, “Chang” ve “Leo” isimli yerel biralarıdır (http-57).



Görsel 1.49. Yerel Biralar - Mangosteen - Rambutan - Rose apple - Guava - Dragon Fruit – Papaya Meyveleri Servisi

(<https://www.birhayalinpesinde.com/tayland-yemekleri-tayland-ne-yenir.jpg>, 2019)

(<https://www.ayagimintozuyla.net/taylandda-denemeniz-gereken-11-meyve.html.jpg>, 2019)

Tayland'da en fazla tüketilen içeceklerden bir tanesi de siyah çaydır. Çay yapımında çeşitli baharatları ve aromaları kullanan Tayland halkı, yoğunlaştırılmış süt ile hazırlanan buzlu çaylarını gün içerisinde tüketmektedirler (http-58).

1.1.4.5. Rusya mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Dünya üzerinde en geniş coğrafyaya sahip ülkelerden biri olan Rusya, mutfak kültürü ile de geniş bir lezzet yelpazesine sahiptir. Farklı iklim yapısı, coğrafi yapısı ve farklı uluslardan göç alması sebebiyle “Rus Mutfak Kültürü” farklı damak tatları ve zengin yemek çeşitliliğinden oluşmaktadır (http-59).

Yüz ölçümü olarak geniş bir alana yayılmış olan Rusya; Avrupa, Orta Asya, Karadeniz kıyıları ve Baltık denizi kıyıları sınırlarındadır. Bu kadar geniş bir alana sahip olduğundan yalnızca bir mutfak kültüründen söz etmek mümkün değildir. Rus mutfağı bu durumlardan dolayı dört farklı bölgede çeşitli etkiler göstermektedir. Kuzey Rusya bölgesinde sert hava koşulları olduğu için lahana, arpa ve çavdar çokça tüketilmektedir. Don bölgesinde balık çorbası, bitki çeşitliliğinin fazla olduğu Dünya’da tanınmış “borse” çorbasına ev sahipliği yapan Güney Rusya ve ormanlık bölgelerin bulunduğu alanlarda mantar, kurutulmuş balık, av hayvanlarının etleri tüketilmektedir (Patterson, 2000, s.1242).

Türk, Fransız, Çin ve Arap mutfaklarından etkilenen Rus Mutfağı, ülkenin farklı bölgelerine ait mutfak özellikleri ve etnik gruplara göre değişkenlik gösteren mutfak özellikler ile zengin bir yeme içme yapısından bahsetmek mümkündür.

Yemek kültürü açısından zengin olan Rusya’da misafirlere yemek yapmanın yanında içki ikram etmek ve misafirleri ağırlamak çok önemlidir. Rus toplumunun yemeğe olan düşkünlükleri önemli gün ve bayramlarda etkilerini göstermektedir. Örneğin; Paskalya gününde yapılan fındık ve kurutulmuş meyvelerden yapılan Kulic ve Pashka piramit şeklinde yapılan peynirli kekleri tüm ailelerin geleneksel olarak hazırladıkları atıştırmalıklarındandır (http-60).

Rusya mutfağı’nda tatlılar hakkında pek söz edilmese de farklı meyveden hazırlanan ve görkemli bir sunumu olan tatlıları bulunmaktadır. Orman meyveleri, meyve şekerlemeleri, konserve meyveleri ve bal tatlı yapımında en sık kullanılan malzemeleridir. “Risel” ve “Kompot” komposto meyve jöle ve peynir ile hazırlanmaktadır.



Görsel 1.50. Kulic Tatlısı - Pashka Peynirli Kek

(<http://blog.giallozafferano.it/panedizucchero/kulic-dolce-pasquale-dellest/>. jpg, 2019)

(http://russianmomcooks.com/2013/03/28/vanilla_paskha/. jpg, 2019)

Rus geleneklerinde çay içimi bir merasimi andırmaktadır. Büyük semaver demliklerde hazırlanan çay, kulplu büyük cam bardaklarda sunulmaktadır. Çayın yanında ikram edilen şeker ya da bal dilin altına alınarak içilmektedir.



Görsel 1.51. Rus Çay Servisi

(<https://www.ensonhaber.com/galeri/ulkelere-gore-cay-icme-kulturu#3>. jpg, 2019)

Ülkenin ulusal içkisi votkadır. Saymakla bitmeyen votkanın birçok çeşidi bulunmaktadır. İlk olarak “Limonnaya” votkanın içerisine limon kabuğunun eklenmesi ve iki hafta bekletildikten sonra buzlukta soğutulan bardaklarda servis edilen, servis sırasında bardaklarda parmak izi oluşmasının sofraya geleneklerine hakaret kabul edildiği bir eylemdir.

Rusya'nın köpüklü votkası "Kovskaya", kırmızı biberli aromalı votkası "Pertsovka", karanfil, zencefil, ardıç ve aromalı votkası "Ohotniçya" ve tatlı votkası "Stolichnaya" en bilinen votka çeşitleridir.

Rusya'da votka servisinde de bir merasimden söz etmek mümkündür. Servis babadan ya da evin yaşlı erkeğinden başlamaktadır. Votka, küçük tek içimlik cam bardaklarda ve cam sürahi ile servis edilmektedir. (http-61).



Görsel 1.52. Rus Votka Servisi

(<https://tr.sputniknews.com/rusya/201601211020356306-rusya-vodka-duma-liberal-demokrat-parti/>. jpg, 2019)

Votka'dan sonra ülkenin ikinci milli içkisi ise "Kvas"dır. Biraya benzeyen, bayat çavdar ya da arpa ekmeğinin mayalandırılması ile hazırlanan alkolsüz veya az alkollü olarak adlandırılan, yaz aylarında susuzluğu giderilmesi için sıklıkla tüketilen bir içecektir.



Görsel 1.53. Kvas İçkisi

(<http://ukraynahayat.com/coca-cola-yerine-kvas/>. jpg, 2019)

1.1.5. Arap Yarımadası mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Baharat yolu üzerinde konumlanan Arap toplumları, ticaret, din, gelenek ve kültür açısından birbirlerinden etkilenmişlerdir. Geniş bir coğrafya’da hüküm süren Arap Ülkelerinin zaman içerisinde mutfak kültürlerini geliştirdikleri bilinmektedir. Lübnan, Yemen, Birleşik Arap Emirlikleri, İsrail ve Ürdün gibi Ülkelerin genelinde baharat kullanımının ortak bir özellik olduğu belirtilmektedir. Mutfak kültürlerinin ve ikram edilen yiyecek içecek alışkanlıklarının birbirinden farklı olduğu bu bölgede, yukarıda adı geçen ülkelerin mutfak özelliklerine kısa bir değinilmiş ve misafirperver bir yaklaşım ile ikramlık sunumlarının ve ikramlık çeşitlerinin araştırılması yapılmıştır.

1.1.5.1. Lübnan mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Coğrafi olarak Ortadoğu’da, Doğu ve Batı arasındaki ticaret yolu üzerinde, binlerce yıllık medeniyetlerin yaşam sürdüğü bu alanda yer alan Lübnan, Arap, Batı ve Doğu kültürlerinin bir arada yaşatıldığı bir yöredir. Farklı yöresel özelliklere sahip toplumlar ile bir arada yaşayan bu ülke, toplumların sahip olduğu özellikler ile senteze girerek, zengin bir yemek kültürüne sahip olmuştur (http-62).

Hem Akdeniz, hem de Arap kültürünü bir arada barındıran Lübnan, baharatları ve mezeleri ile oryantalist bir yemek kültürüne sahip. Ortadoğu gastronomisine yön veren ve bununla birlikte diğer ülke mutfaklarını etkileyen, yeni tabaklar yaratılmasına katkı sağlayan, ilham veren bir ülkedir (http-63).

Rengârenk sunumları, çeşitli baharatları ve kokuları ile oryantalist bir mutfak olmasının yanı sıra modern bir mutfak kültürüne sahip olarak da adlandırılan Lübnan mutfağının, Akdeniz, Ege ve Arap mutfaklarından etkilenmiş ve mutfağında karma Akdeniz yemek kültürü özelliklerini taşıdığı saptanmaktadır (http-64).

Çeşitli mutfak özelliklerini üzerinde barındıran Lübnan Mutfağı Türk tatlılarına benzer tatlıları ile bilinmektedir. Hamur işi ve sütlü tatlıları, ülke genelinde yaygın bir biçimde tüketilmektedir. En ünlü tatlıları bademle yapılan “Lübnan baklavası” ve irmikli ve sütlü şurup ilavesi ile hazırlanan “Layali Lübnan”dır. Portakal çiçeği esansı, gül suyu, badem, ceviz, zerdeçal, çam fıstığı ve şam fıstığı tatlı yapımında en çok kullanılan malzemelerdendir.



Görsel 1.54. Layali Lübnan tatlısı farklı sunum şekilleri

(<http://www.landsandflavors.com/lebanese-semolina-pudding-layali-lubnan/>, 2019)

Lübnan'ın milli içkisi olan “Arak” anason aromalı bir likördür ve Türkiye'deki rakıya benzetilmektedir. Yerel alkollü bir içecek olan “Almaza” birası da ülkede en çok tercih edilen içeceklerdendir.



Görsel 1.55. Arak Likör- Almaza Birası

(<https://moonshiners.club/arak-the-anise-trademark-of-the-east/>, 2019)

(<http://www.lebanoninapicture.com/pictures/almaza-best-beer-ever-proudly-lebanese-lebanon-almaza-b.jpg>, 2019)

1.1.5.2. Yemen mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Arap Yarımadası içerisinde Umman Denizi, Aden Körfezi ve Kızıldeniz kıyısında yer alan Yemen, diğer Arap Yarımadası ülkelerinden farklı bir mutfak kültürüne sahiptir. Osmanlı'nın etkilerinin hissedildiği bir Ortadoğu mutfağı demek mümkündür. Kuzu eti kullanımı ve tüketimi yaygındır. En meşhur yemeklerin kuzu etiyle yapıldığı görülmektedir. Coğrafi konumundan dolayı ülke genelinde deniz ürünlerini tüketimi çok fazladır. Tüm Arap ülkelerinde olduğu gibi Yemen'de de baharat kullanımının her yemekte olduğu görülmektedir.

Yemen'in kahve üretimi açısından çok önemli bir ülke olduğu bilinmektedir. Aşağıda verilen paragraf ile Yemen kahvesinin önemi, Osmanlı'ya gelişi ve pişirimi, ikramı, sunumuyla bir kültür oluşturduğu belirtilmektedir.

Kahvenin öyküsü 16. yüzyıla uzanıyor. Her ne kadar Latin Amerika'ya özgü düşünülse de kahvenin kökeni, Kızıldeniz'in güney ülkelerindeki yaylalardan, Etiyopya ve Yemen'e dayanıyor. Kahve bitkisi ilk keşfedildiği dönemlerde, tıbbi amaçlarla kullanıldı. 14. yüzyıla gelindiğindeyse kahveyi işleyerek içmeye başlayan, Yemen'deki sufi tarikatlar oldu. Dünyanın en kaliteli kahvelerinden biri olan Yemen kahvesi; kokusu, sert tadı, kendine has aroması ve yoğunluğuyla adından söz ettiriyor. Kökenleri Habeşistan'a dayanan kahve, Yemen'e geldikten sonra Osmanlı'nın yönetim merkezi İstanbul'a ulaştı. Kahve pişirilmesi, ikramı ve sunumuyla baştan sona bir kültür, 40 yıl hatırı olan kahve adını Habeşistan'ın Kaffa yöresinin arapça karşılığı olan qahwah'dan alıyor. Qahwah, aynı zamanda kahve ağacının da ilk kez bulunduğu bölgedir (http-65).

Ülke genelinde çay, siyah çay tüketimi kahve kadar fazladır. Kahve veya çayda en çok kakule, nane ve karanfil tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır. En ünlü kahve “mocha” kahvesidir. Ayrıca “karkadin”, “naqe'e zabib” soğuk kuru üzüm içeceği ve “diba” denilen ezilmiş nektar da en sık tüketilen ve bilinen içeceklerdir (http-66).

Geleneksel bir Yemen sıcak içeceği olan “Qishr çayı” baharatlı kahve kabukları, zencefil ve tarçın gibi diğer baharatlarla yapılmaktadır. Ucuz maliyetinden dolayı Yemende kahve yerine servis edilen bir içecektir. Qishr, yapımının bir ayın niteliği taşıdığı söylenebilir. Qishr ayrıca Yemen kültüründe konukseverlik teklifi olarak büyük önem taşımaktadır. Konuklara ziyaret sırasında, arkadaş toplantılarında, aile buluşmalarında genellikle Qishr ikram edilmektedir. Aynı zamanda, basit bileşenlerinin sindirime yardımcı olduğu ve yemek sonrası tercih edildiği bilinen bir içecektir. Bal ve zencefil ile tüketilebilmektedir (http-67).



Görsel 1.56. *Qishr Çayı Servisi*

(<https://www.mochahunters.com/qishr.jpg>, 2019)

1.1.5.3. Birleşik Arap Emirlikleri mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Ortadoğu’da Arap Yarımadasının Güneydoğusunda yer alan Suudi Arabistan ve Umman ile komşu olan Birleşik Arap Emirlikleri Ummül-Kayveyn, Acman, Füceyre, Abu Dabi, Resü'l-Hayme, Şarika ve Dubai adı verilen yedi farklı emirlikten oluşmaktadır (http-68).

Ülkede yaşayan yerel halk mutfak kültürünün oluşmasına katkı sağlamıştır fakat ülkenin etkileşim halinde bulunduğu toplumların ve göç alan bir ülke konumunda olması, lüks batı mutfak etkilerinin de ülkede yaygınlaşmaya başladığını göstermektedir. Lübnan, Suriye ve Ürdün mutfaklarının lezzetlerinin sıklıkla rastlandığı bu mutfakta, sentez halinde oluşturulan yemekler Arap Emirliklerinin geleneksel mutfaklarını oluşturmaktadır (http-69).

Birleşik Arap Emirliklerinde bulunan tüm emirliklerin Mutfak ve mutfak kültürleri incelendiğinde ortak bir sonuca varılmaktadır. Tüm emirliklerin coğrafi konumu, iklimsel yapısı, sosyoekonomik durumu ile orantılı olarak yeme içme alışkanlıklarının değişime uğradığı, bazı bölgelerde deniz ürünleri tüketilirken, bazı bölgelerde taze meyve sebze üretimi ile sebze ağırlıklı beslenildiği görülmektedir. Arap mutfağında kullanılan baharat çeşitlerinin tüm emirliklerde kullanıldığı görülmektedir.

Mısır’ın en meşhur tatlılarından biri olan “Umm Ali” tatlısının Birleşik Arap Emirliklerinde bilindiği ve sıklıkla tüketildiği görülmektedir. Bir diğer tatlı ise “Assida” irmik, bal ve üzerine eritilmiş tereyağ ile hazırlanan, üzerine tercihe bağlı olarak çeşitli kuruyemişlerin ilave edilmesiyle tüketilmektedir. Ülkenin iklim koşulları sebebiyle çok verimli olmayan topraklarında yetişen “hurma” çikolatalı, fındık, fıstıklı çeşitleri ile bolca yenmektedir.



Görsel 1.57. *Umm Ali Tatlısı - Assida Tatlısı- Hurma*

(<https://blog.biletbayi.com/birlesik-arap-emirliklerinde-ne-yenir-ne-icilir.html>, 2019)

Emirliklerin tümünde alkol tüketiminin yasak olması dolayısı ile kahve, meyve suları ve özellikle geleneksel safranlı çayın içildiği görülmektedir.



Görsel 1.58. *Safranlı Çay Sunumu*

(<https://blog.biletbayi.com/birlesik-arap-emirliklerinde-ne-yenir-ne-icilir.html>, 2019)

1.1.5.4. İsrail mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Yahudi inanışlarına göre; tüketilmesi ve kullanılması dinen yasak olmayan, helal ürünler anlamına gelen, “Koşer Kanunları” olarak bilinen ya da başka bir ifadeyle “Kaşer” ve bunları belirleyen “Kaşerut kuralları” ya da “Kaşrut kuralları” olarak adlandırılan bu kurallar, İsrail mutfağının gelişmesini büyük ölçüde etkilemiştir (http-70).

Dünyanın birçok yerinden Yahudilerin, İsrail’e göçler yoluyla gelmesi ile birlikte İsrail mutfağı oluşmuştur. İsrail Devleti’nin 1948 yılında kurulmasından, 1970’li yılların sonlarına kadar olan zamanda İsrail füzyon mutfağı (farklı uluslara ait mutfak özelliklerinin bilinçli olarak bir araya getirilmesi ile oluşturulan yenilikçi bir mutfak) niteliğini kazanmıştır. Genel karakteristiğine bakıldığında İsrail mutfağında Arap, Akdeniz ve Ortadoğu mutfaklarının etkileri görülmektedir (http-71).

İsrail kültüründe tatlılardan çokça söz etmek gerekmektedir. Birbirinden farklı birçok tatlı çeşidi bu mutfağın temelinde bulunmaktadır. İsrail’in milli tatlısı olarak adlandırılan sütlü muhallebi üzerine meyveli jöle ve fındık, fıstıklı tatlısı “Malabi”, içi jöle dolgulu çörekleri “Sufganiyot”, şapka şeklinde Haman’ın şapkasını temsil eden içi kuruyemiş ya da kuru meyveler ile doldurulan “Hamantaschen” Yahudi kurabiyeleri, elma veya hurma ilaveli revani benzeri tatlı “Tishpishti” ve biberli tatlısı “Yerushalmi Kugel” ve çeşitli iç malzemeler le hazırlanan tuzlu “Bourekas” İsrail mutfağının ikram edilen tatlı ve tuzlu atıştırmalıklarını oluşturmaktadır.



Görsel 1.59. *Ev Tatlısı Malabi – Sufganiyot Çöreği*

(<https://blog.biletbayi.com/israilde-ne-yenir-ne-icilir.html>. jpg, 2019)

(<https://milklife.com/articles/recipe/baked-mini-sufganiyot-jelly-doughnuts-recipe>. jpg, 2019)



Görsel 1.60. *Hamantaschen Kurabiyesi - Yerushalmi Kugel Tatlısı*

(<https://temple-etzhaim.org/2019/02/04/temple-etz-chaim-community-wide-shalach-manot-project/>.jpg, 2019)

(<https://www.myjewishlearning.com/recipe/yerushalmi-kugel/>.jpg, 2019)

1.1.5.5. Ürdün mutfak kültürü ve ikramlık örnekleri

Ürdün mutfağı komşuları olan Lübnan ve Suriye mutfaklarına oldukça benzerdir. Ürdün halkının çoğunluğu Müslüman olduğu için İslam kurallarına uygun olan malzemeler tercih edilmektedir. Fakat tarihi geçmişi nedeniyle birçok topluma ev sahipliği yaptığı için mutfağını bu toplulukların kültürleri etkilemiştir. Birçok işgal ve fetih yaşamış olan Ürdün, bu ülkelerin kültürel özelliklerinin etkisi altında kalmıştır. Asurlular, Babilliler, Bizanslılar, Haçlılar, Hititler, Osmanlı Türkleri, Persler, Romalılar, Müslüman Araplar, Memlûklüler, Mısırlılar, İsraililer ve İngiliz sömürgecileri Ürdün topraklarında hüküm sürmüşlerdir (http-72).

Arap Yarımadası içerisinde yer alan birçok ülkede olduğu gibi Ürdün mutfağında da tatlı olarak Türkiye’de yapılan şerbetli tatlılardan olan, baklava, künefe, kadayıf, helva tatlıları yapılmaktadır.



Görsel 1.61. *Künefe Tatlısı*

(<https://aysetravels.com/2017/08/15/urdun-mutfagi/>.jpg, 2019)

Günün belirli saatlerinde ya da misafir ağırlamada ikram edilen milli içecekleri ise “çay” olarak bilinmektedir. Sıklıkla sallama çay tercih edilmektedir. Küçük fincanlarda, sade ya da genellikle şekerli hazırlanan çay, ada çayı veya nane ilavesi ile sunulmaktadır. Türkiye’de sıklıkla, günün her saatinde ikram edilen çayın yerine, Ürdün’de ise “Bedevi Kahvesi” ikram edilmektedir ve genellikle kaküle ile hazırlanmaktadır ([http-73](http://73)). “Naneli Limonata” ise sabah, akşam tüketilen bir içecektir.



Görsel 1.62. Bedevi Kahvesi Servisi – Geleneksel Bedevi Kahve Sunumu
(<http://www.bilgikuevyt.com/2012/09/bedevi-usulu-arap-kahvesi-turk-kahvesi.html>, jpg, 2019)

Arap toplumlarında sıklıkla tüketilen “Nargile” Ürdün’de varlığını göstermektedir. Ülke içerisinde hemen hemen her mekânda nargile içilmektedir. Alkolü içecekleri ise “Carakale” markalı biraları ve “Arap” dır.



Görsel 1.63. Carakale Birası – Arak İçkisi
(<https://www.wiztours.com/tur/amman-city-ve-carakale-beer-6-saatlik-surucu-deneyimi-53487.html>, jpg, 2019)
(<http://fotogaleri.hurriyet.com.tr/galeridetay/72695/2/30/59-ulkeden-59-icki>, jpg, 2019)

İKİNCİ BÖLÜM

2. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ TARİHİ VE SERAMİK İKRAM AKSESUARLAR ÜRETİMİNİN GELİŞİM SÜRECİ

Türkiye, hem Asya hem de Avrupa kıtasında yer alan, pek çok uygarlığın kesiştiği bir ülkedir. Kuzeyde Karadeniz, Slav dünyası ile doğal bir sınır çizmekte; Doğudaki dağlık bölgeler onu Kafkaslarla ve İran'la birleştirmekte, Güney'de ise Arap dünyası ile komşu yapmaktadır. Son olarak da, Akdeniz ve Ege Denizi Türkiye'yi Akdeniz dünyası ile birleştirmektedir (Bilgin. 2008, s. 261).

Bulduğumuz coğrafya da Türklerden önce yaşamış olan Hitit, Mezopotamya, Yunan, Roma ve Bizans toplumları, ilk olarak Selçuklu beylikleri sonrasında Osmanlı dönemi ve son olarak da Cumhuriyet dönemi ile Türk mutfak tarihinin gelişimini şekillendirmiştir.

Mutfak kültürümüzün Orta Asya bozkırları, Çatalhöyük ve Anadolu uygarlıklarının birleşiminden günümüze kadar taşındığı bilinmektedir. Orta Asya'da göçebe yaşam süren Türklerin yemek kültürleri hakkında kısıtlı bilgiler bulunmakta iken, Selçuklu ve Beylikler döneminde ise kayıtlara geçen iki önemli eser bulunmaktadır. İlki 1072-73 yıllarında Kaşgarlı Mahmut tarafından yazılan yemek tariflerinin ve yemek isimlerinin yer verildiği "Divanü Lugati-t Türk" ve bir diğeri 1972 yılında Yusuf Has Hacıp tarafından kaleme alınan "Kutadgu Bilig" adlı, şölen, yemek töreni ve sofrası kültürünün aktarıldığı eserdir (Halcı, 2009, s. 17-18).

Türk Mutfağı araştırıldığında iki farklı mutfaktan söz edilmektedir. Klasik Türk Mutfağı ve Türk Halk Mutfağı. İstanbul saraylarında, konak ve lokantalarında gelişiminin izlendiği 19. Yüzyıl sonları ve 20. Yüzyıl başlarında son halini alan klasik mutfak ve Anadolu halkının yöresel yemek özelliklerinin günümüzde de canlılığını yitirmediği gözlemlenen halk mutfağıdır (Halcı, 2009, s.17).

Türk mutfağının temellerinin atıldığı, geçmişte en görkemli sofralarının kurulduğu Osmanlı Mutfağı, Türk mutfağı kültürünün tanınmasında başrolde yer almaktadır.

Türk mutfak kültürü tarihi incelendiğinde M.Ö 200 'lü yıllardan 21.yy'a uzandığı, Orta Asya ve Anadolu topraklarının verimli ürünleri sayesinde zengin bir kültüre sahip olduğu görülmektedir. Yaklaşık olarak 19 asırlık bir süreçten geçerek birçok değişime uğramıştır (Kızıldemir vd., 2014, s.193).

Anadolu ve Orta Asya topraklarında yetiştirilen ürünlerin farklılığı, uzun yıllar birçok kültür ile etkileşimler yaşayan, Osmanlı ve Selçuklu imparatorluklarının mutfaklarında yapılan yeni lezzetler günümüz Türk mutfak kültürünün oluşumunda büyük bir öneme sahiptir. Türk mutfağı ekonomik, ekolojik, coğrafi, kültürel etkiler ve beslenme biçimleri ile tarihi süreç içerisinde şekillenmiştir. Mutfak denildiğinde, o bölgede yaşayan insanların beslenmesine yardımcı olan yiyecek ve içecekler, bu yiyeceklerin hazırlanma pişirilme ve korunması, ihtiyaç duyulan araç ve gereçler, yemek yeme şekilleri, dini inanışları ve mutfak etrafındaki hissedilen tüm olumlu olumsuz yönleri akla gelmelidir (http-74).

Tarih sahnesinde göçebe yaşamı benimsemiş bir toplum olarak anılan Türkler, geçmiş tarihlerden, günümüz tarihine kadar yeme içmeye fazlaca dikkat etmiş ve önemsemiş bir topluluktur. Gelişen ve değişen tarihsel süreç, Türklerin hayat tarzı, üzerinde buldukları coğrafya ve etkilendikleri medeniyetler dolayısı ile yeme-içme kültürlerinin farklılaşmasına ve yemek kültürlerinin zenginleşmesine sebep olmuşlardır (Kızıldemir vd., 2014, s.193).

Yeme-içme kültürünün bağlantılı olduğu bir konuda, yemeklerin veya içeceklerin servis edildiği, saklandığı veya taşındığı kap kacaklardır. Osmanlı'dan günümüze kadar gelen çeşitli tatlı- tuzlu yiyeceklerin, şerbet, kahve gibi içeceklerin tüketilirken kullanılan seramik, porselen ya da cam malzemelerin tarihsel gelişimi Osmanlı Dönemine uzanmaktadır.

Türk Mutfağının zenginlikleri ve bölgeden bölgeye, yöreden yöreye ve hatta ilden ile çeşitliliği gözlenen yemek kültürü, konuksever insanları, geleneksel yiyecek ve içecekleri ile Dünya üzerinde belirli bir üne sahiptir. İnce belli otantik bardaklarda ikram edilen Türk çayı, kırk yıl hatırı olduğu söylenen Türk Kahvesi, Osmanlı saraylarından günümüze kadar hayatta kalan Aşuresi, Türk Lokumu ve Şerbetleri, Uluslararası alanda tanınan ve Türk misafirperver olgusunu oluşturan ikramlardır. Günümüzde de ikramı devam eden bazı Türk yiyecek – içeceklerine değinecek olursak; Türk Çayı; Türkiye'de gündelik yaşamın her alanında klasik çay bardağı ince belli tasarımı ile kullanılmaktadır. Saydam camdan yapılarak, elin tutuş şekline göre ergonomik bir şekilde tasarlanan Türk kültürüne özgü bir bardak modelidir. Kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri, ayrıca arkadaş buluşmaları, yazın serinlemek kış aylarında ısınmak hatta sindirim sistemi rahatlatmak gibi pek çok zamanda çay tüketilmekte ve ikram edilmektedir. Türk kültüründe gelenek

ve göreneklere göre konuklara çay ikram etmek önemli bir misafirperverlik göstergesidir (http-75).



Görsel 2.1. *Türk ayı Servisi*

(<https://www.milligazete.com.tr/haber/1690661/asure-gunu-yaklasiyor-iste-asure-yapmanin-puf-noktalari.jpg>, 2019)

Türk Kahvesi; lkemizin en önemli ikinci gündelik sıcak içeceklerinden birisidir. “Bir kahvenin kırk yıllık hatırı var” atasözü, Türk kahvesinin kültürümüzde çok önemli bir yer edindiğini ifade etmektedir. Genellikle, sabahın uykulu halinden ayılmak, yorucu bir günün ardından dinlemek, dostlarla bir araya gelindiğinde muhabbet etmek için ayrıca turistik gezilerde kültürel tanıtım gibi birçok farklı amaçla tüketilmektedir.

Eski kaynaklarda “Türklerin itiğı, siyah renkli, yemeklere asla eşlik etmeyen, ağır Yudumlar ile tadına varılan ve arkadaş toplantılarından eksik olmayan bir içecek” olarak bahsedilmektedir. Türk kahvesi, toplumun çay içmeye oranla daha fazla muhabbet ve samimiyete dayalı olarak iildiğı bilinen ve sohbetlerin daha koyu ilerlemesini sağlayan sıcak bir iecedir. Komşular ile birlikte içilen Türk kahvesi fincanlarının ters çevrilerek kapatılıp bir süre bekletildikten sonra içesinde kalan telve şekillerine bakılarak bir takım anlamlar yüklenilmesi ile fal bakılması, kız istemek için damat ve ailesinin gelin evine gittiğinde herkese Türk kahvesi ikram edilmesi özellikle damadın kahvesinin tuzlu yapılması kültürel zeliklerdendir. Bu zelliklerinin yanı sıra bir takım sağlık sorunlarına da iyi gelmektedir. Yoğun bir içecek olduğundan küçük bir fincanda ve yanında bir bardakta su ile ikram edilmektedir. İsteğe göre Türk kahvesinin yanında küçük ikolatalar veya lokumlar da sunulmaktadır (http-76).



Görsel 2.2. *Türk Kahvesi Servisi*

(<https://www.gzt.com/hayat/cok-sasiracaksiniz-gunde-1-fincan-turk-kahvesi-bakin-vucudunuza-neler-yapiyor-3014511.jpg>, 2019)

Türk Lokumu; ülkeler arasında tanınmış en çok bilinen tatlılar arasında önemli bir yere sahiptir. Geçmiş Osmanlı toplumuna dayanmakta ve kültürümüzde her alanda kendine yer bulmaktadır. Bayram ziyaretlerinde, şekerin yanında lokum ikram edilmekte, misafirlğe giderken hediye olarak götürülmekte son yıllarda kafelerde kahvenin yanında özel bir tabakta tatlı olarak sunulmakta, kültürel gezilerin dinlenme zamanlarının en önemli yiyeceklerinden olmaktadır (http77).



Görsel 2.3. *Türk Lokumu Sunumu*

(<https://www.eliteworldhotels.com.tr/blog/turk-lokumu-hakkinda-mutlaka-bilmeniz-gereken-7-lezzetli-bilgi.1219.aspx>, 2019)

Eski tarihlerde saray, köşk ve konak gibi mekânların sofralarında özel olarak yapılmış ibrik içerisinde bulundurulmuş ve yemeklerden sonra su yerine ikram edilen

şerbetler, gün içerisinde her hangi bir zaman diliminde rahatlatıcı ve serinletici bir içecek olarak da tercih edilebilmektedir (Akçiçek, 2002, 745-769).

Şerbetler, günümüzde doğumlardan sonra, bebek mevlütlerinde, Türk kahvesinin yanında ve gün içerisinde misafirlerimize ikram edilen serinletici ve hazmı kolaylaştırıcı bir içecektir. İhtişamlı bir servisi bulunan şerbetler, ibriğe benzer bir sürahidenden bardaklara doldurularak sunulmaktadır.

Dünyanın en zengin mutfağı olarak belirtilen Türk mutfağını diğerlerinden ayıran en önemli özelliklerinden biride tatlılarıdır. “Aşure”, “helva”, “baklava”, “pişmaniye”, “pekmez-tahin” vb. Aşure; bir tür tatlı ve yemişli çorbadır. Osmanlı konaklarında hazırlanan aşure, değerli kâselere boşaltılır, üzerine şamfıstığı, çamfıstığı, kuşüzümü ve mevsimi ise nar taneleri serpilirdi (Tez, Zeki, 2012, s.158). Günümüzde ise; yine kâseler doldurularak ve üzerine nar, ceviz veya fındık gibi çerezler serpilerek ikram edilmektedir. Pişirildiği evde bolluğun-bereketin arttığına inanılmaktadır.



Görsel 2.4. Lohusa Şerbeti Sunumu - Aşure Sunumu

(<http://www.neslos.com/2013/05/saray-usulu-lohusa-serbeti.html>, 2019)

(<https://www.milligazete.com.tr/haber/1690661/asure-gunu-yaklasiyor-iste-asure-yapmanin-puf-noktalari>, 2019)

Türk mutfağının oluşum süreci içerisinde taşıdığı farklılıklar ve hiçbir kültürde rastlanmayan zenginliği Arap, Fars, Balkanlar, Ege adaları Kuzey Afrika, Karadeniz, Kafkasya, Avrupa ve Anadolu gibi coğrafyalardan beslendiği ve bu sayede Füzyon mutfağı niteliği kazandığı söylenmektedir (Üner, 2014: 33).

Osmanlı İmparatorluğu'nun gücünü giderek kaybetmesi, birinci sanayi devrimi ve sanayileşmenin kaçınılmaz oluşu yeni gelir kaynaklarının arayışına sebep olmuştur.

Avrupa'dan hediye olarak gönderilen porselen ürünlerin dönemin padişahı tarafından beğenilmesi ile seramik - porselen üretimi konusunda ilk girişimler başlatılmıştır. 19. Yüzyıl başlarında İstanbul civarında Galata, Beykoz, Balat semtlerinde küçük çini atölyelerinde ve çömlek atölyelerinde seramik üretimine başlanmıştır. Sultan II. Abdülhamid döneminde yapımı başlanan, Yıldız Porselen fabrikası da günümüzde seramik ya da porselen üretimi yapan fabrikalara ışık tutan ilk kurum özelliği taşımaktadır.

2.1. Türkiye'de Seramik İkrâm Aksesuarı Üreten Fabrikalar

Tezin bu kısmında Türkiye'de halen üretime devam eden, geleneksel anlayışından ödün vermeden, gelenekseli yaşamak adına çalışan Yıldız porselen fabrikası ve günümüz teknoloji ile gelişen-değişen, seramik veya porselen üretiminde en yüksek kapasiteye sahip, üç büyük fabrika olarak adlandırılan Kütahya Porselen, Güral Porselen ve Porland Porselen fabrikalarının örneklerine yer verilmiştir.

2.1.1. Yıldız porselen

Farklı kaynaklarda kuruluşu ile ilgili çeşitli bilgilerin bulunduğu bu fabrika, 1890 yılında görev alan Fransa Büyükelçisi M.Paul Cambon'un öncülüğünde inşa edildiği savunmaktadır. Bazı kaynaklarda ise; II. Abdülhamid öncülüğünde inşa ettirildiği yazmaktadır. İlk ismi ile Yıldız sarayının dış bahçesinde 1892 yılında inşa ettirilmeye başlayan Yıldız Çini fabrika-i Hümayunu, Abdülhamid'in tahttan indirilmesi ile zor günler geçirmeye ve üretiminin durdurulması ile karşı karşıya kalmıştır. 1911 yılında uzun uğraşlar sonucunda üretime tekrar başlanmıştır. Uzun yıllar farklı isimler olarak üretime devam eden bu fabrika; 1920-1945 yılları arasında Yıldız Çini, 1957-1994 yılları arasında Sümerbank Yıldız Porselen Sanayii Müessesesi ve 1994 yılında Sümerbank'ın özelleştirilmesi ile tekrardan Türkiye Büyük Millet Meclisi Milli Saraylar Daire Başkanlığına devredilerek, 2009 yılında marka tescili alınmıştır.

Osmanlı'dan günümüze kadar köklü bir geçmişe sahip olan Yıldız Çini Fabrika-i Humâyûn, şimdiki ismi ile Yıldız porselen Fabrikası geleneksel tarzının dışına çıkmayarak, renkleri, desenleri ve formları ile üretime devam etmektedir. Kahve fincanları, çay takımları, tatlı hokkaları, şekerlikleri, sigaralıkları, şerbet küpleri, vazoları ve çeşitli sunum tabakları, Topkapı Sarayı Müzesi, İstanbul Cam ve Porselenleri

Seksiyonun'da büyük bir titizlik ile korunmakta ve sergilenmektedir. Saray koleksiyonunda yer alan bazı örneklere aşağıda yer verilmiştir.



Görsel 2.5. Çay Takımı (Çaydanlık, sütlük, şekerlik, fincan-fincan tabağı), (1896)
(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.6. Çay Takımı (Çaydanlık, şekerlik, sütlük, fincan, 1894)
(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.7. Çay Takımı (Çaydanlık, şekerlik, fincan-fincan tabağı, sütlük, 1894)
(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.8. Sürahi (1896)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.9. Lokumluk (1896)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.10. Sürâhiler (1904)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.11. Tatlı hokkası (1901)



Görsel 2.12. Tatlı hokkası (1905)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.13. Tatlı hokka takımı (1900)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.14. İftariyelik (1896)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.15. Kapaklı Şahan (1330)
(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.16. Kapaklı Şahan (1905)
(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.17. Kahve fincanları (1901)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.18. Zarflı kahve fincanı(1901)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.19. Sigaralık (1900)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.20. Sigaralık (1896)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.21. Yemişlikler (1894)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)



Görsel 2.22. Şerbet Küpü (1902)

(Hülya Kalyoncu Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri, 2015)

2.1.2. Porland porselen

Porland markası 1976 yılında açılan züccaciye mağazasıyla seramik sektörüne giriş yapmıştır. Bu ilk adım sonrasında, 1984 yılında “imge ticaret” firması kurulmuş, gastronomi ve sofrası üstü tasarım ürünleri pazarlama çalışmalarına başlanmıştır. 1980’den sonra pazarlama dışında masa üstü malzeme üretimine yönelmiştir. 1992 yılında Gebze Fabrikası, 1996 yılında ise Bilecik fabrikası ile üretime büyük bir hız ile giriş yapılmıştır. Farklı bakış açısına sahip, sağlam adımlar ile ilerleyen, son teknoloji ile çalışmayı prensip haline getirmiş bir şirket olan Porland Porselen sektörde büyük bir yer edinmiştir. Tüm ürünlerinin, tasarımından üretim sürecine varıncaya kadar detaycı ve üstün teknoloji kullanımı ile geliştirmektedir. Gastronomi ve ev tipi ihtiyaçlara hizmette bulunan, binlerce ürün çeşitliliği, desen zenginliği, farklı renk alternatifleri ve konsept mağazaları ile trend belirleyici rolünü üstlenmiş bir Türk markasıdır (http-78).



Görsel 2.23. Kanti Kapaklı Kahvedanlık 1000 cc- Mahpeyker Kapaklı Kahvedanlık 1030 cc
Folksy Kapaklı Demlik 1080 cc

(https://www.porland.com/kanti-kapakli-kahvedanlik-1000cc_82619?arama=kahvedan!%C4%B1k,
2018)

(https://www.porland.com/mahpeyker-kapakli-kahvedanlik-1030cc_83904?arama=kahvedan!%C4%B1k,
jpg, 2018)

(https://www.porland.com.tr/folksy-kapakli-demlik-1080cc_93840?arama=demlik, jpg, 2018)



Görsel 2.24. Zen Kapaklı Demlik 800 cc - Collet Beyaz Kapaklı Demlik 700 cc
(https://www.porland.com/zen-kapakli-demlik-800cc_73644?arama=demlik. jpg, 2018)
(https://www.porland.com/collet-beyaz-kapakli-demlik-700cc_94215?arama=demlik. jpg, 2018)



Görsel 2.25. Soley Beyaz Tabaklı Çay Fincanı 207 cc - Zen Tabaklı Çay Fincanı 200 cc
(https://www.porland.com/soley-beyaz-tabakli-cay-fincani-207cc_89062?arama=%C3%A7ay%20fincan%C4%B1. jpg, 2018)
(https://www.porland.com/zen-tabakli-cay-fincani-200cc_73667?arama=fincan. jpg, 2018)



Görsel 2.26. Aqua Alumilite Tabaklı Çay Fincanı 150 cc - Tabaklı Kahve Fincanı 80 cc
(https://www.porland.com/aqua-alumilite-tabakli-cay-fincani-150cc_97263?arama=%C3%A7ay%20fincan%C4%B1. jpg, 2018)
(https://www.porland.com/tabakli-kahve-fincani-80cc_72706?arama=Kahve%20fincan%C4%B1. jpg, 2018)



Görsel 2.27. Yaprak Beyaz Kapaklı Şekerlik 245 cc - Bohem Kapaklı Şekerlik 245 cc

(https://www.porland.com/yaprak-beyaz-kapakli-sekerlik-245cc_73250?arama=%C5%9Fekerlik.jpg, 2018)

(https://www.porland.com/bohem-kapakli-sekerlik-245cc_81385?arama=%C5%9Fekerlik.jpg, 2018)



Görsel 2.28. İstanbul Kapaklı Şekerlik 340 cc

(https://www.porland.com/istanbul-kapakli-sekerlik-340cc_73792?arama=%C5%9Fekerlik.jpg, 2018)



Görsel 2.29. Secret Garden Kek & Pasta Standı

(https://www.porland.com/secret-garden-kek-pasta-standi_74403?d=9747.jpg, 2018)



Görsel 2.30. *Secret Garden 2 Katlı Servis Tabağı - Square 2 Katlı Servis Tabağı*
(https://www.porland.com/secret-garden-2-katli-servis-tabagi_74437?d=9747.jpg, 2018)
(https://www.porland.com/square-2-katli-servis-tabagi_73443?d=9747.jpg, 2018)



Görsel 2.31. *Çerezlik 24 cm - Mini Tabak 8cm*
(https://www.porland.com/cerezlik-24cm_79563?d=9757.jpg, 2018)
(https://www.porland.com/mini-tabak-8cm_74303?arama=mini%20tabak%2C.jpg, 2018)



Görsel 2.32. Keops Küllük Takımı 4 Parça - Alumilite Puro Küllük 13 cm

(https://www.porland.com/keops-kulluk-takimi-4-parca_72295?arama=k%C3%BCII%C3%BCk. jpg, 2018)

(https://www.porland.com/alumilite-puro-kulluk-13cm_96935?arama=k%C3%BCII%C3%BCk. jpg, 2018)



Görsel 2.33. Cucina Yuvarlak Kase Takımı 4 Parça

(https://www.porland.com/sty-cucina-yuvarlk-kase-takimi-4pr_95251?d=9819. jpg, 2018)

2.1.3. Kütahya porselen

1974 yılında temelleri atılan Kütahya Porselen değişime ve gelişime açık yönetim anlayışı, dinamik yapısı ve inovatif düşünme becerisi ile sektörde farklı bir yere sahiptir. Bu yönetim anlayışı ile dünyanın en büyük porselen üreticisi ve lideri konumundadır. Porselende moda yaratan marka olarak öne çıkan firma, ürünlerindeki form ve dekor zenginliğiyle rakiplerinden açık ara fark öndedir. Red Dot Tasarım Ödülleri ve Sign Of The City Award ödüllü ve birçok uluslararası ödülü ile porselen sektörünün başrol oyuncusudur. Hem yurtiçinde hem yurtdışında mağazaları ile müşteri odaklı hizmet anlayışı, marka güvenilirliği ve servis gücüyle farklılığını ortaya koymaktadır. Porselen yemek takımlarının yanı sıra porselen obje ve sofrta tasarım aksesuarları üretimi de yapmaktadır. Üretimin başından müşterinin eline ulaşana kadar ki tüm süreçte büyük bir titizlik-özen ile çalışmaktadır (<http-79>).



Görsel 2.34. *AB İstanbul 18 Parça Çay Takımı Mat Dekorsuz*
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/abist18ts00/>, 2018)



Görsel 2.35. *Gül 06 Parça Çay Seti Pistole Kap Biblo - AB Kardelen 17 Parça Çay Takımı 2 mm Plt File*
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/gu06cs140/>. jpg, 2018)
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/abkd17ts220/>. jpg, 2018)



Görsel 2.36. *Adora 2'li Kahve Takımı Mat Siyah & Krem - Çisil 6 Parça Tep Fincan Takımı Dekorsuz*
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/adr04kt860r0414>. jpg, 2018/)
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/csl06tf00/>. jpg, 2018)



Görsel 2.37. *Alaadin Kahve Fincanı Askı Tabaklı El-Dek 382*
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/ad02kt01382>. jpg, 2018/)



Görsel 2.38. *AB Lale Kahve Fincanı Tabaklı 4 Adet 2 mm Platin File*
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/abla04kt220/>. jpg, 2018)



Görsel 2.39. *AB Kation Kahve Fincanı Tabaklı 4 Adet 2 mm Platin File - AB Duru 2'li Kahve Takımı*
Bantlı + File
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/abkt04kt220/>. jpg, 2018)
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/abdr04kt6667034/>. jpg, 2018)



Görsel 2.40. Bone Olympos 3 Katlı Kurabiyelik 9435
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/bnoly04mk4309435/>. jpg, 2018)



Görsel 241. AB Beliz 3 Parça Kurabiyelik Altın
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/abblz03mk660/>. jpg, 2018)



Görsel 2.42. Bone C 35 Cm Ayaklı Kek & Pasta Tabak 21100
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/bc35pta34021102/>. jpg, 2018)



Görsel 2.43. Corner Coll 24 Parça Kek Seti Bahar Bantlı
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/crn24ke9016712/>. jpg, 2018)



Görsel 2.44. Fiyonk 20 cm şekerlik – turkuaz renk
(<https://kutahyaporselen.com/fiyonk-20-cm-sekerlik-turkuaz-renk>. jpg, 2018)



Görsel 2.45. *Sultan 20 Cm Şekerlik Pistole A Ka 3860 - Mine 15 Cm Şekerlik Pistole A Ka 3860*
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/sn20sk1783860/>. jpg, 2018)
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/mn15sk1783860/>. jpg, 2018)



Görsel 2.46. *Kütahya 60 Cm Meyvalık S A Kabartma 3678*
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/kp60mv1283678/>. jpg, 2018)



Görsel 2.47. Pelikan 2 Parça Sürahi Takımı El Dekorü 422
(<https://kutahyaporselen.com.tr/urun/pl02st01422/>. jpg, 2018)

2.1.4. Güral porselen

1989 yılında kurulan Güral Porselen, Kütahya Porselenin bünyesi altında kurulan, deneyimin, geliştirilmiş ustalığın, 2000’li yılların teknolojisiyle birleştirmiş ve kusursuz porseleni yaratmayı başarmıştır. Üretim çeşitliliği, teknolojisi ile porselen sektöründe ki öncü firmalardan biri olarak konumlanmaktadır. Yenilikçi, yaratıcı, teknolojinin en son olanaklarını kullanan, müşteri odaklı yaklaşımları ile kaliteli, beyaz, sağlıklı, dayanıklı ve estetik ürünler üretmeyi benimsemiştir. Sofra tasarım aksesuarları üretimi ile büyük bir ürün skalasına sahiptir (<http-80>).



Görsel 2.48. El Dekorü Aales 6 Kişilik Çay nescafe Takımı
(<https://www.gural.com.tr/urun/aales-15-parca-el-dekoru-cay-takimi.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.49. Cenevre El Dekorü 2 Kişilik Çay Takımı

(<https://www.gural.com.tr/urun/cenevre-el-dekoru-2-kisilik-cay-takimi-.html>.jpg, 2018)



Görsel 2.50. Petersburg 700 cc kahvedanlık - Kalp 01 kahvedanlık

(<https://www.gural.com.tr/urun/petersburg-700-cc-kahvedanlik-dekorsuz.html>.jpg, 2018)

(<https://www.gural.com.tr/urun/kalp-01-kahvedanlik-dekorsuz.html>.jpg, 2018)



Görsel 2.51. *Güral 01 Space Demlik*

(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-01-space-demlik-dekorsuz.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.52. *4 Parça Tek Kişilik Demlik Seti*

(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-4-parca-demlik-seti.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.53. Mars Otel Çay Fincan Tabaklı - El Dekorü 6 Kişilik Kahve Takımı
(<https://www.gural.com.tr/urun/mars-otel-cay-fintbli-dekorsuz.html>, 2018)
(<https://www.gural.com.tr/urun/el-dekoru-6-kisilik-kahve-takimi-438589.html>, 2018)



Görsel 2.54. El Dekorü Aales 2 Kişilik Türk Kahvesi Takımı
(<https://www.gural.com.tr/urun/el-dekoru-2-kisilik-kahve-takimi-438488.html>, 2018)



Görsel 2.55. Milano 05 Parça Kahve Seti - Gural 06 Parça Yaprak Kahve Seti
(<https://www.gural.com.tr/urun/milano-05-prckahve-seti-dekorsuz.html>, 2018)
(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-06-prcyaprak-kahve-seti-dekorsuz.html>, 2018)



Görsel 2.56. *El Dekoru Nazende Şekerlik - El Dekoru 30 Cm Şekerlik*
(<https://www.gural.com.tr/urun/nazende-el-dekoru-sekerlik-437865.html>. jpg, 2018)
(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-el-dekoru-sekerlik-438067.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.57. *Bone 2 Katlı Kurabiyelik 4533*
(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-fine-bone-quality-2-katli-kurabiyelik.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.58. *Güral 13 Cm Yaprak Şekerlik - Güral 01 Çerezlik - Lıyon 10 cm Sos Tabağı*
(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-13-cm-yaprak-sekerlik-dekorsuz.html>. jpg, 2018)
(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-01-cerezlik-dekorsuz.html>. jpg, 2018)
(<https://www.gural.com.tr/urun/liyon-10-cmsos-tabagi--dekorsuz.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.59. *Güral Cha Cha Küllük 01 -*

(<https://www.gural.com.tr/urun/cha-caha-01-kulluk-dekorsuz.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.60. *Güral 23 Cm Puro Kulluk Dekorsuz*

(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-23-cm-puro-kulluk-dekorsuz.html>. jpg, 2018)



Görsel 2.61. *Güral 01 Spatula*

(<https://www.gural.com.tr/urun/gural-01-spatula-dekorsuz.html>. jpg, 2018)

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3. TASARIM İLKELERİ ÖGELERİ VE YÖNTEMLERİ

Tasarım yaratma aşamasında, tasarımcının önem vermesi gereken üç önemli unsur, tasarım ilkeleri, öğeleri ve yöntemleridir. Tasarım öğeleri, kompozisyon oluşturmada kullanılan nokta, çizgi, leke, doku, renk, form gibi araçları ifade etmektedir. Bu öğelerin düzenlenmesinde ve birbiri ile etkileşim haline getirilmesine yardımcı olacaklar ise; tasarım ilkeleridir. Bu öğeler ve ilkeler doğrultusunda yapılacak tasarımın nasıl yapılacağı, hangi yol izleneceği gibi soruların cevaplarının bulunduğu bölüm ise; tasarım yöntemleridir. Tezin bu bölümünde tasarım ilkeleri, öğeleri ve yöntemleri üzerinde bir araştırma yapılmıştır. Tasarım öğelerinden çizgi ögesi seçilerek, tasarım ilkeleri dikkate alınmış ve 10x10 boyutlarında yüzey çalışmalarına örnek oluşturacak kompozisyonlar yapılmıştır.

3.1. Tasarım Tanımı

Tasarım, estetik bilginin her türlü aracını kullanarak özgün ve tek olacak yeni değerleri görünür kılma sürecidir. Bu süreci, başlatıp sürdürmek kıvrak bir zeka ister. Tasarım aslında doğada var olan ama kimsenin farkına varmadığı olguları estetik bir şekilde görünür hale getirmek, bireyin farkında olmasını sağlamak demektir (Yazıcıoğlu, 2017, s.58).

Yeni bir Tasarım oluşturmanın üç aşaması vardır. Tasarı, Tasar ve Tasarım aşamaları ile süreçlendirilmektedir. “**Tasarı**; olması veya yapılması istenen bir şeyin zihinde aldığı biçim. **Tasar**; bir iş, bir düşünce sırasını, düzeyini gösteren resim, yazı, plan. **Tasarım**; daha önce algılanmış olan bir nesne veya olayın bilinçte sonradan ortaya çıkan kopyası (T.D.K, 2005)” olarak tanımlanmaktadır.

Tasarım yenilikçi, farklı ve o güne kadar hiç kimse tarafından fark edilmemişi arayıp, bulma ve ortaya çıkarma sanatıdır. Tasarım amaca yönelik özgün fikirler bulma ve bu fikirleri çözüme ulaştırma odaklı bir süreçtir. Tasarım süreci bir sorunun varlığını kabul ederek başlar ve sorunu çözüme ulaştırmayı hedefler. Sorunun tanımlanması, analiz edilmesi ve sentezi ile yenilikçi bir yaklaşım yakalanmaya çalışılmaktadır.

3.2. Tasarım Tarihi

Tasarım yapma düşüncesi'nin Uygarlık tarihinin başlangıcı ile insanoğlunun bir şeyleri eline alıp yeniden biçimlendirme ya da işlevsellik kazandırma gereksinimi

duyması ile başladığı varsayılmaktadır. Doğa ile baş edebilmek için kullanılan tüm aletler ilk tasarım ürün olarak düşünülmektedir.

Paleolitik Çağ alet yapım aşaması ve gelişiminin gözlenebildiği tarihsel periyot ile başlamaktadır. 2,5 milyon - 200 bin yıl öncesine dayanan Alt Paleolitik Çağ'da kesme, yontma ve ezme gibi kaba uygulamalarda yararlanılan en ilkel aletlerle, 200 bin-40 bin yıl öncesine dayanan Orta Paleolitik Çağ'da ise el baltaları, yongalar ve ince, uzun yeni keşfedilen aletlerle ve son 40 bin-10 bin yıl öncesinde yer alan Üst Paleolitik Çağ dilgiler ile simgelenmektedir. Aynı zamanda Üst Paleolitik Çağ'a gelindiğinde alet yapımında son derece becerikli bir insan atası (Cro-Magnon) ortaya çıkmış, taşın yanı sıra kemik, boynuz ve fildişi de kullanılmaya başlanmıştır. Üst Paleolitiğin son dönemi olan Mezolitik Çağ'da, doğada bulunan dal veya sap parçalarının ucuna takılarak kullanılacak minik aletler keşfedilip geliştirilmiştir. Mikrolit olarak adlandırılan bu aletler ile birlikte kancalar, olta çengelleri, ağaçtan ve kemikten ok uçları benimsenerek kullanılmıştır. Mezolitik Çağ'ı takip eden 10 bin yıl öncesine dayanan Neolitik Çağ'da ise toplumun yerleşik hayata geçmesiyle birlikte tarım alanında kullanılacak uygun aletler önemle yerlerini oluşturmaya başlamıştır (Ana Britannica Genel Kültür Ansiklopedisi, Cilt 1,s.358,359).

Alet yapımı ile başlayan bu dönemde insanlar gereksinimleri kadar alet yapmakta iken, ilerleyen dönemlerde yeni aletler geliştirilmeye ve geliştirilen aletler kullanılarak hatalar tespit edilip tekrar bir iyileştirme yapılarak yeni aletlerin yapımı hiç bitmeyen bir gelişme ve ilerleme dönemi başlatmıştır. Bu değişiklikler ve gelişmeler her dönem için kaçınılmaz bir hal almıştır. İnsanoğlunun belirli konularda uzmanlaşmaya başlaması ile usta-çırak ilişkileri zorunlu olarak doğmuştur. El becerisine sahip kişiler kendi aralarında usta ve çırak olarak sınıflandırılmışlardır.

Bu dönemin en önemli ekonomik kuruluşu ise loncalardır. Lonca kavramı Katalanca 'Llonja'dan gelmektedir. Osmanlılarda başlangıcı XV. yüzyılda olan bu kuruluşlarda el işçiliğine özel bir önem verilirken sanatta kıskançlığı gözetme, meslek sırrını saklamak ayrı bir önem taşımaktadır. Loncada bütün sanatkârlar başarı derecesine, kıdeme ve yaşa göre çıraklık, kalfalık, ustalık derecelerine sahip olmaktadır. Yetkililerin, pirin ya da ustanın onayı olmadan bu kademelerde ilerleme olanağı bulunmamaktadır (Eren, 1999, s.45).

18.yüzyılda (kesin olarak tarih vermek mümkün olmamakla beraber 1769 ve 1829 yılları arasındaki dönemi kapsadığı kabul edilmektedir) İngiltere'de başlayan sanayi devrimi emeğin verimliliğini olağan üstü arttırıp kitlesel üretime geçişe imkân veren insanlık tarihinin en büyük dönüşümlerinden biridir. Yaygın kitlesel üretim, fabrikaların doğuşu, atölyenin

usta-çırak ilişkisinden, fabrikanın patron-işçi ilişkisine geçiş demektir. Büyük yerleşim yerleri bu dönemde kurulmaya başlanmış, şehir hayatına geçilmiş, işçi sınıfı doğmuştur. Küçük zanaat işleri, tezgâh ve atölye üretiminin yerine yeni buluşların getirdiği yeni teknik ve makinelerle donatılmış fabrika üretimine geçilmiş, bu dönemde temel sermaye makineler olmuştur. Hızlı kentleşme, geniş atölyeler, fabrikalar, işçi sınıfı, kâğıt para hâkimiyeti, zorunlu eğitim ve okul sayılarındaki artış sanayi toplumunun beraberinde getirdiği başlıca değişikliklerdendir (Yücel, 2010, s.26-27).

Tasarım ile ilgili tarihsel süreçte, insanlığın alet üretimine başlaması ve sanayi devrimi büyük dönüm noktaları olmuştur. Toplumlar sanayi devrimi ile tüketim kavramını tanımaya başlamış, hayatını sürdürebilmek için üreten ve sonrasında tüketen toplum anlayışı, tüketmek için üreten bir anlayışa dönüşmüştür. Bu anlayıştaki değişiklik 'kapitalizme' hizmet etmektedir. İnsanoğlu yaşamı boyunca daha ileriye, daha yeniyi keşfetmeye istekli olmuştur ve olmaya devam edecektir.

Bu dönem için; Atalayer (1994), kitabında, "18. ve 19. yy da özellikle el sanatları çöküşe geçerken, görsel sanat dalları yozlaşmaya ve dogmatikleşmeye yönelmekteydi. Dünyada fırtına gibi esen burjuvazi ve sanayi devrimi tüm oluşturulan kalıp-değerleri etkisi altına almaktaydı. Sanayi Devrimi, bilimde ve teknikte ileri düzeyde yenilikler yaratmaya devam ediyordu (buhar-elektrik, makinayla birleşiyor, fabrikasyon üretim teknikleri tüm alanlarda yaşama dahil oluyor), lonca sistemi ile çalışan tüm yerler fabrikasyon üretim ile baş edemeyip dağılmaya başlamaktaydı. Tüm değerler, anlayışlar zevk ve kalite işlevselliğini yitirmekteydi. Rekabet, ucuz işçilik, ucuz fiyat ve rastgele hammadde kullanımı ile hantal-çirkin, değersiz metalar yaşamın her alanını kaplamaktaydı". şeklinde bir yorum getirmektedir (s.66-67).

Sanayi devrimi sonucu el sanatlarının değerlerini yitirmesi, seri üretim sonucu yaşanan çirkinlik ve en önemlisi toplumsal yapıya bağlı olarak estetik değerlerdeki düşüşten rahatsızlık duyan bazı sanatçılar bu duruma tepki göstermiştir. Endüstri çarkına karşı gelişen bu tepki ise yeni sanat akımları (Arts and Crafts, Art Nouveau, Werkbund, De Stijl, Bauhaus) doğurmuştur (Yücel, 2010, s.28).

3.3. Tasarım İlkeleri

Bir tasarımı oluşturma aşamasında, gözümüze hoş gelecek, estetik olarak rahatsızlık yaratmayacak, kompozisyonda veya tasarımda belirli bir uyumun elde edilebilmesi için kullanılan bazı tasarım ilkeleri bulunmaktadır. Bu ilkeler tekrar, zıtlık, uygunluk, egemenlik, ritim, koram, denge ve vurgu yaratılacak alanları ifade etmektedir

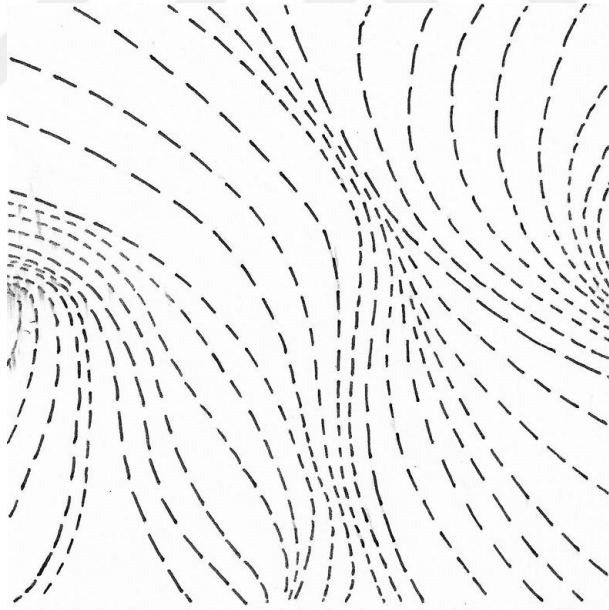
ve çalışmada dikkat edilmesi gerekmektedir. Farklılık yaratmak, tasarımı yapan kişinin birincil amaçlarından biridir. Bu bölümde yukarıdaki yazılan ilkeler araştırılacaktır.

3.3.1. Tekrar

Tasarımın bir bölümünde veya tamamında, birbirinin benzeri veya aynısı olan birim biçimin, eşit aralıklarla, azalan ya da artan aralıklarla, aralıksız, simetrik- asimetrik, eksende döndürerek, büyüterek-küçülerek, veya pozitif-negatif olarak yan yana getirilip sayısının artırılmasıyla elde edilen örüntüdür (Genç, 2012 s.3).

Bir kompozisyonda sistemi kuran ana kurallardan biri aynı ya da benzer biçimlerin, değerlerin, ölçülerin, formların, dokuların ve renklerin tekrarıdır. Bu unsurlar ahenkli bir görsel yapı ortaya çıkarır (Zelanski ve Fisher, 1996).

Tekrar ilkesi ile tasarım oluşturmanın en kolay şekli, birçok ögenin çizgisel yapılışıdır. Ögeler, tekrar durumunda bir yapı oluşturmak için benzer formda olmalıdırlar. Aynı aileye mensup ögelerin yer aldığı, her birinin tek olmasının imkan verecek biçimde aynı çapı ve çizgiyi paylaşabilmelidirler. (Divanlıoğlu, 1997, s. 88).



Görsel 3.1. *Tekrar*

Sıklıkla tekrarlanan biçimlerin verdiği bir miktar monotonluk ve bıkkınlığı gidermek için tekrarın, gerektiği yerde ve gerektiği kadar kullanılması önemlidir ve tekrar ilkesi, tasarımlarda çabuklaştırıcı, hızlandırıcı roledir. Tekrar ilkesinin 4 türü vardır;

Tam Tekrar; Tasarımda kullanılacak elemanların renk, doku, değer, ölçü ve biçimlerinin tamamen aynı olması, aynı yönde ve eşit aralıklarla kullanılmasıdır. Tam tekrar ilkesinin uygulandığı tasarımlarda monotonluk etkisi görülebilir.

Tekrar; Tasarımda kullanılacak elemanların renk, doku, değer, ölçü ve biçimlerinin tamamen aynı olması, yönlerinin veya aralıklarının birbirinden farklı kullanılmasıdır. Tekrar, yalnızca bir biçim kullanarak değil, bir araya getirilen biçim kümeleriyle de oluşturulabilir (Güngör, 2005, s.103).

Değişken Tekrar; Birbirine tıpatıp aynı olmayan biçim ya da öğelerin bir kompozisyonda aynıymış gibi algılanmasıdır. Tasarım Elemanları arasında renk, ölçü, biçim, değer ya da dokularında ufak farklara sahip olduğu görülür. Kompozisyonda farklı yön ve aralıkların kullanılması da mümkündür.

Aralıklı Tekrar; Tasarımda oluşturulan biçim ya da motiflerin, belirli aralıklarla birden fazla ve birbiri ardınca kullanılması ile oluşturulan, tekrarın hissettirdiği sıkıcılığın giderildiği, yerini değişim ile canlılığın aldığı oluşumlardır.

3.3.2. Uygunluk (armoni)

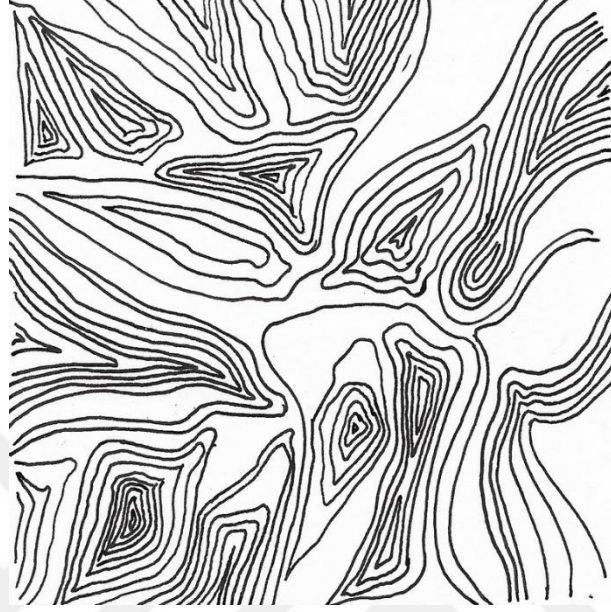
Uygunluk, iki veya üç boyutlu elemanlar arasında benzer yanların bulunmasıdır. Bu uygunluk, eleman formlarının ölçü, doku, renk, değer, yön ve aralıklarının herhangi biri veya birçoğunun uygunluğu ile olmaktadır (Güngör, 2005, s. 118). Tasarımda kullanılan öge-ilkelerin bir ya da bir kaçının birlikte ahenk ve armoni içerisinde olmasıdır. Uygunluk ilkesini dört başlık altında incelenebilir.

Fiziksel Uygunluğu: Cisimlerin dokuları, yönleri, renkleri, değerleri, ölçü ve biçimleri arasındaki benzerlikleridir.

İşlevsel Uygunluğu: Birbirlerine benzemeyen cisimlerin, kullanım amacı ya da meydana geliş kaynakları bakımında aralarında bulunan uygunluktur. Ağaç, yaprak ve toprak arasındaki bağ örnek verilebilmektedir.

Biçimsel Uygunluğu: Cisim veya cisim grupları aralarında birbirleriyle alakalı olmamalarına rağmen, biçim olarak birbirleriyle benzerlikleri görülebilir. Bu görülen benzerlikler sayesinde birbirleri ile uyum içerisinde gözükülebilir ya da çağrışım yoluyla kolaylıkla hatırlanabilir (Güngör, 2005, s.123).

Üslup Uygunluğu: İki boyutlu ya da üç boyutlu tasarlarda kullanılan tüm öğelerin birbirleri arasındaki yakınlık ve birlik olmalıdır. Bu birlik düzenlemenin tamamında hâkim ise buna Üslup uygunluğu denilmektedir.



Görsel 3.2. *Uygunluk*

3.3.3. Zıtlık

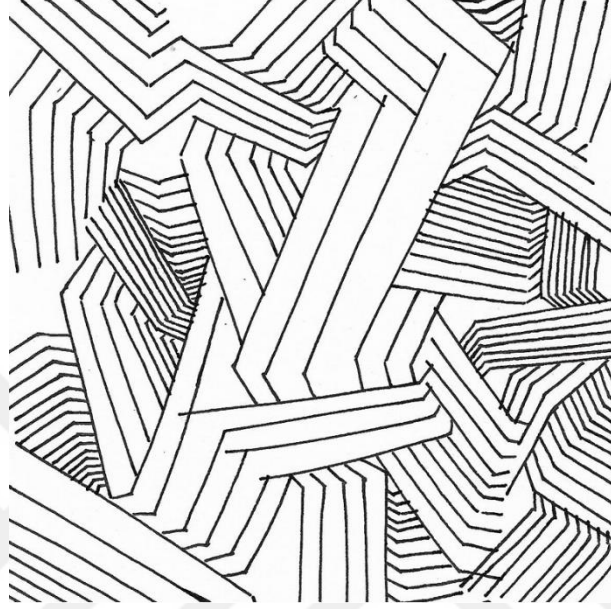
Zıtlık bir yönden dağınıklık ve uyuşmazlık ortaya çıkartırken, diğer taraftan da bu uyuşmayan formların neden toplu halde buldukları konusunda insanları düşündürmeye itmektedir. Renk, doku, yön, aralık, biçim, değer, ölçü gibi unsurlardan bazılarının söz konusu olabileceği bu zıtlık örnekleri, insanları beklemedikleri etkilerle karşılaştırıp, ürpertici ya da uyarıcı olur. Bu sebeplerden ilgi çeker ve canlılık başlar (Güngör, 2005, s.136)

Bir kompozisyon oluşturmak için kullanılan öğelerden biri ya da birkaçının biçim, ölçü, renk, değer ve doku bakımından birbirlerine zıt olarak kullanılması uyuşmazlık oluştururken bir yandan da canlılık etkisini artıracaktır. “Görsel öğelerin birbirlerine göre, sert-yumuşak, açık-koyu, büyük-küçük, dar-geniş, çok-az gibi zıtlıklarından ve renk kontrastlarından oluşur ve bütünleyici görsel etkisiyle uyum yaratmak için kullanılır (Genç, 2012, s.5)”.

Görsel sanatlarda, bir kompozisyonu meydana getiren öğeler arasında zıtlık birlikteliğini uygun ve dengeli bir şekilde kurmak, kompozisyonda monotonluktan uzak, dinamik bir etki oluşturmaya yardımcı olacaktır. Aşırı derecede oluşturulan zıtlıklar

kompozisyonlarda rahatsızlık duygusu yaratmaktadır. En önemli mesele “denge” ve dengenin nasıl sağlandığıdır.

Zıtlık ilkesi ile karşılaşılabilceğimiz bazı durumlar ise; renk zıtlıkları, doku zıtlıkları, ölçü zıtlıkları, yön zıtlıkları ve form zıtlıklarıdır.



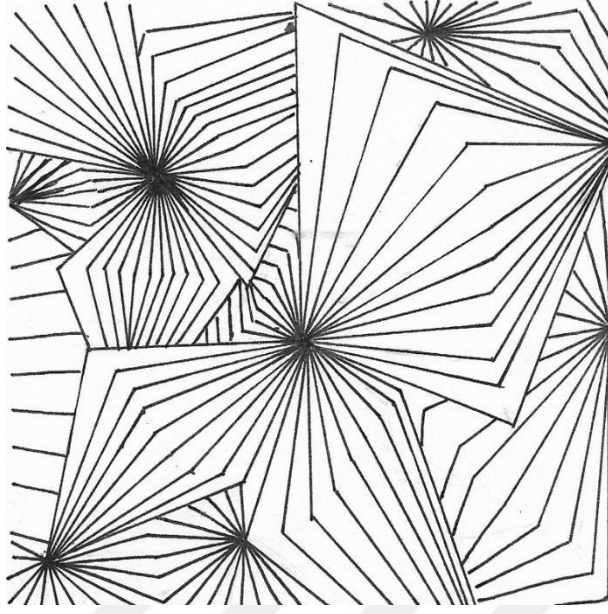
Görsel 3.3. Zıtlık

3.3.4. Koram (görsel hiyerarşi)

İki zıt ucu birbirine uygun bir kademelenme ile bağlayan, belirli bir uyum içerisinde anlamlı ve hoş bir biçim oluşturan dizilime koram denir. Bu dizilimlerde eğer iki zıt uç arasında ölçü farkı var ise; büyükten küçüğe bir kademelenme uygulanır.

İki uç arasındaki farklılık hangi bakımdan olursa olsun, daima iki uç arasında yer alan biçimler, bu farklılığı azaltacak tarzda ve diziyi bozmayacak şekilde muntazam kademeler halinde geçiş sağlamalıdır (Güngör, 2005 s.138).

Koram, aslında yaşanan doğal çevrede var olan bir düzendir. Doğada, birçok hiyerarşik düzenlemeler görmek mümkündür. Örneğin; büyük dallardan küçük dallara ve yapraklara, şeklinde bir dizilim izleyen ağaç dallarının yapıları, deniz kabuklarının sarmal formları, kar tanelerinin yapıları birer doğal koram örneği olabilmektedir. Yine doğada görülen karmaşık formlar da bir hiyerarşik düzen içerisinde oluşmaktadır. Koram aslında formun belirli bir orana bağlı kalarak değişmesi ile gerçekleşen tekrarlardır. Bu değişiklik formun ölçüsünü, biçimini, yönünü, rengini, dokusunu, tonunu, yani temel yapısal özelliklerini de içermektedir (Yazıcıoğlu, 2017, s. 151).



Görsel 3.4. Koram

Tasarımda 3 türlü koram vardır. Tüm koram çeşitlerinin bir arada veya ayrı ayrı kullanılması mümkündür. Bunlar Eksensel Koram, Merkezsel Koram ve Çevresel Koram'dır.

Eksensel Koram: Kompozisyonu oluşturan biçimlerin bir eksen oluşturacak şekilde kademelenmesi-sıralanmasına eksensel koram denmektedir. Bu kademelenme doğru bir eksen üzerinde olmak zorunda değildir, eğri ya da zikzak bir eksen izleyebilmektedir.

Merkezsel Koram: Kompozisyonu oluşturan biçimlerin bir merkez oluşturacak ya da bir merkeze yönelecek şekilde kademelenmesidir. Biçimlerin merkezden dışarı ya da dışarıdan merkeze doğru büyüyerek ve ya küçülerek sıralanmasıdır.

Çevresel Koram: Kompozisyonu oluşturan biçimlerin bir ya da birkaç merkez üzerinde kademelenişine merkezsel koram denmektedir. Bu koram çeşitinde koramların veya koramın bağlı buldukları merkez, alan içerisinde veya alan dışarısında konumlanabilmektedir. Bu kademelenmenin herhangi bir merkeze yöneldiği veya bu merkez etrafında yörünge oluşturdukları anlaşılmalıdır.

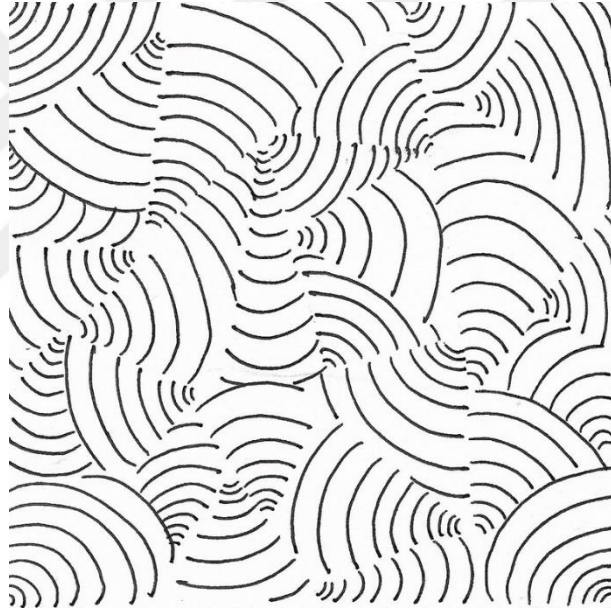
3.3.5. Egemenlik

Bir tasarımda yeterli dengenin oluşturulması için, tasarımın belli alanların görsel algılamada yarattığı kuvvetli ya da zayıf enerji alanları arasında yaşanan mücadelenin bu zayıf ya da kuvvetli kısımlardan her hangi birisinin üstünlüğü ile bitmesi gerekmektedir.

Bu sırada diğer alanlar, diğer formlara veya diğer gruplara karşı avantaj elde eden biçim egemen sayılmaktadır. Bu egemenlik tasarımın içerisinde her hangi bir alanda ortaya konabilmektedir (Güngör, 2005, s.142).

Egemenlik renk, değer, ölçü, doku ve benzeri bakımlardan olabildiği gibi, meydana getirilen biçimler arasındaki gruplaşmaların diğer biçimlere karşı kurdukları baskınlık ile de sağlanabilir. Oluşturulan her türlü egemenlik zıtlık ilkesi ile sağlanabilir ve egemen olan öge kompozisyon içerisinde daha fazla yer tutabilir.

Egemenliğin en sık kullanıldığı ve en çabuk anlaşılana ölçü egemenliğidir. Sadece ölçü egemenliğinden bahsetmek yanlış olmaktadır. Değer egemenliği, doku egemenliği, form egemenliği ya da renk egemenliği de kompozisyonda zıtlık ile bir denge oluşturmaktadır.



Görsel 3.5. Egemenlik

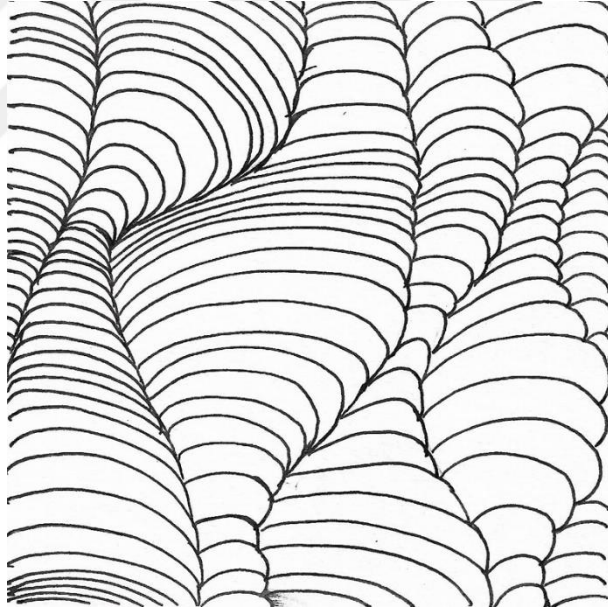
3.3.6. Denge

Karşıt iki gücün denk gelmelerinden doğan durum olarak tanımlanan denge ilkesi, kompozisyonda ölçü, renk, yön, biçim gibi değerlerin kendi aralarındaki zıt değerlerini birbirine yakınlaştıran ya da bir bütün içerisinde algılatan, tasarım sonucunda kazanılan bir niteliktir (Yılmaz, 2007, s.36). Sözlük anlamı ile de; bir nesnenin veya bir insanın devrilmeden durma hali, muvazene, balans (TDK, 2005) olarak tanımlanmaktadır.

Bir tasarımda, formların veya formun öğelerinin belirli eksen sistemlerine göre, birbirleriyle ve bütünle olan ilişkilerinde yüzeysel, hacimsel ve oransal bir denge hissedilmesi bireyi

rahatlatmaktadır. Denge, yapısal bir biçimlenme şeklinde olabileceği gibi görsel olarak da düzenlenebilir. Yatay, düşey ve açılı eksenler üzerinde tasarlanan kompozisyon, görsel dengeyle anlam kazanıp bütünlük sağlayabilir (Yazıcıoğlu, 2017,s.158).

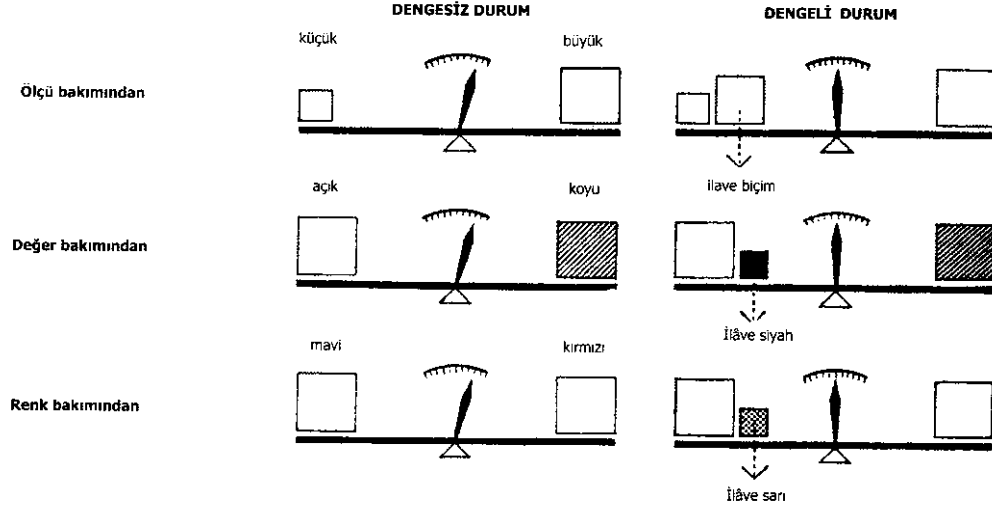
Denge ilkesi simetrik veya asimetric olarak ikiye ayrılmaktadır. Simetrik denge bir merkez ya da eksen etrafında, asimetric denge ise; birbirinden farklı öğelerin serbest bir şekilde, dizilimi ile oluşan düzendir. Bir kompozisyon oluşturmanın en kolay yolu simetrik dengeyi yakalamaktır. Eksenin etrafında yer alan elemanların eşit sayıda, büyüklükte, uzaklıkta, biçimde ve renkte olmaları ile oluşturulan kusursuz uyumdur. Asimetric dengede ise; kompozisyonu oluşturmak simetrik dengeye göre daha zordur. Görsel ağırlık açısından birbirinden farklı grup ya da elemanların kompozisyon içerisinde yerleştirilmesi ile herhangi bir denge bozukluğunun gözlenmediği düzendir. Her iki denge türünde de ortaya çıkabilecek denge bozukluğunu gidermek için kullanılan öğeler kompozisyon içerisinde çıkarma ya da ekleme yapılarak düzeltilir. Kompozisyonda dengelenecek değerlere aşağıdaki unsurları örnek verebiliriz.



Görsel 3.6. Denge

Asimetric denge duygu yüklü ve dışavurumcudur. Simetrik dengede ise; sistemli ve kurallı bir yaklaşım var iken, diğerinde rastlantısal ve kural dışılık egemendir. Diğer bir deyişle, simetri keskin kuralları, asimetric ise hayatı, eğlenceyi ve kısıtlamaya karşı bir anlayışı belirtmektedir (Becer, 1999).

Aşağıdaki görselde denge ilkesindeki ölçü, değer ve renk bakımından ortaya çıkabilecek dengesizlikler ile bunları dengeleme yöntemleri gösterilmektedir.



Görsel 3.7. Denge Sağlama (Güngör, 2005, s.145)

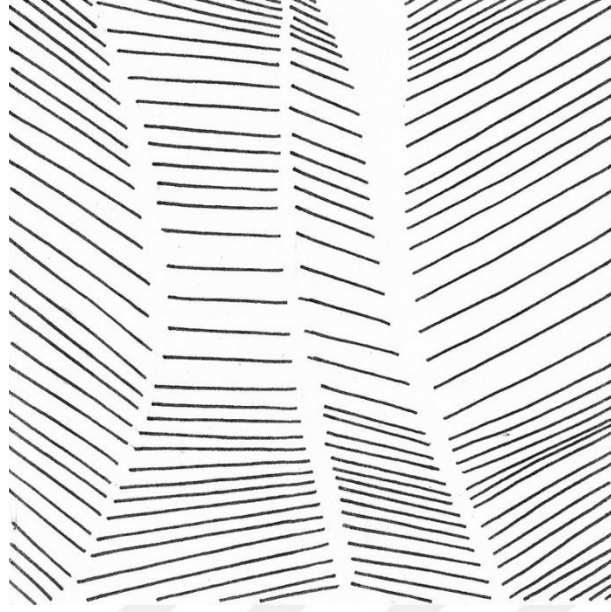
3.3.7. Birlik (bütünlük)

Birlik, farklı tasarım ilkelerinin bir araya getirilerek elde edilen dengeli bir bütünlüktür. Tasarım elemanları arasında ahenk yok ise kompozisyonda birliği sağlamak mümkün değildir. Tüm tasarım elemanların bir anlaşma içerisinde olduğu ve özellikler bir araya getirildiği fikrini destekler durumunda olmalıdır (Bayraktar vd., 2012, s.42).

Tasarımlardaki renk, doku, form ve benzeri öğelerin bir araya gelerek dengeli bir hal alması ile oluşan yapıya birlik denir. Birbirinden farklı olan yapıların bile bir birlik oluştururken düzen, denge ve uyum içerisinde olduğu gözlemlenmektedir.

Birlik, tasarım öğelerinin bir araya gelerek oluşturduğu senteze bütünlük duygusu veren bir olgudur (Yazıcıoğlu, 2017, s.176).

Güngör (2005), bir tasarımda birliği sağlamanın üç yolu olduğunda bahsetmektedir. Bunlar; Uygunluk yolu, egemenlik ve değişkenlik yolu, zıtlık yoludur. Uygunluk yolunda tekrar, ardışık tekrar, uygunluk ve koram ilkeleri uygulanır. Zıtlık yolunda zıtlık ilkesi uygulanır. Egemenlik ve değişkenlik yolu ise; diğer yolların devamında ayrı bir uğrak olduğu için ister uygunluk yolundan gidilsin, ister zıtlık yolundan gidilsin bu yolda, diğer yollarda uygulanan ilkelerin yanı sıra ayrıca egemenlik ya da koram ilkeleri uygulanır (Güngör, 2005, s.152).



Görsel 3.8. *Birlik*

3.3.8. Ritim

Ritim, tekrarlar ile oluşan bir olaydır, sistemli harekettir. Benzer birimlerin tekrarıdır. Sanat eserlerinin içeriğini güçlendiren, uyumluluğu destekleyen önemli bir olmazsa olmazdır. Ritim, hareket ile oluşmaktadır (Artut, 2001, s.167).

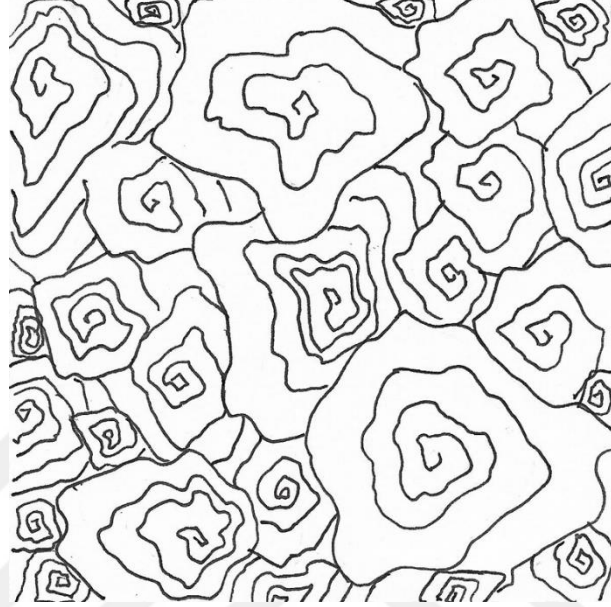
Atalayer (1994) göre, “Somut öğelerin kendi aralarındaki ve bağlantılarındaki uyumluluğu, farklı öğeler arasındaki ilişki sistemliliği, görsel kuvvetlerin durgunluk-akıcılık, hareketlilik-hareketsizlik uçlarındaki yönelişleri ve bunların tekrarlılıkları, ritimin temelini oluşturur”, “Yükseliş ve alçalışların, sıçrayış ve yayılışların, genişleme ve daralışların, derece derece uyumlu, yumuşak geçiş ve bağlantıları, gruplaşmaların sayısı, dağılımı kısaca ahengin belli aralıklı tekrarı ritimdir”(s.116).

Doğum ile başlayan, ölüm ile sonlanan yaşamın her evresinde ritim vardır. İnsan yaşamının temelini teşkil eder. Hiç durmaksızın atan kalp atışı gibi. Değişen mevsimlerin tekrarı, gezegenlerin güneş etrafındaki hareketleri, arıların bal peteklerini oluşturmadaki sürekliliği ve doğadaki su kaynaklarının akışının sonlanmayışı vb. Doğadaki bu eşsiz düzen tekrarları, sanat eserlerinde de karşımıza çıkar. Sanatta ritim bir zorunluluk ve olmazsa olmaz bir kuraldır. Bu zorunluluğun uygulanması, oluşturulan eserde farklı düzenlemeler ve farklı hareketler ile ritim sağlanmasına imkân sağlar.

Ritim sadece bir öğenin tekrar edilmesiyle değil, bir araya getirilen, bir topluluk oluşturulan, gruplaştırılan öğelerin birlikteliği ile elde edilir. Sanatın tüm ilke ve öğeleri ile (doku, nokta, çizgi, leke ve renk tekrarları) ritim sağlanabilir.

Bir kompozisyonda;

- Ritim, benzer aralıklarla tekrarlar şeklinde olabileceği gibi değişen aralıklarla da olabilir.
- Ritim benzerliği, bütünü, uyumu ve ahengi sağlar.
- Ritmi sağlayan harekettir. Çizgi ve şekillerle yapılan yön değişikliği kompozisyona ritmin dayanağı olan hareketi kazandırmaktadır (Bayraktar vd., 2012, s.40).

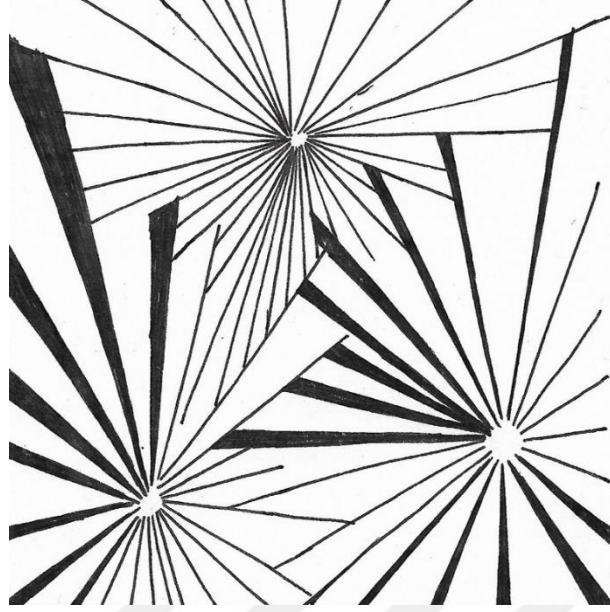


Görsel 3.9. Ritim

3.3.9. Vurgu

Vurgu, çalışma alanı üzerinde yer alan tüm parçalardan herhangi bir tanesinin birbirlerine kıyasla daha üstün olma durumudur. Görsel sanatlarda vurgu iki farklı şekilde ortaya çıkmaktadır. Birincisinde tasarım öğelerini oluşturan leke, doku renk ve çizgi gibi unsurlardan birisinin tüm alanda üstün olması, ikincisinde ise alan üzerinde yalnızca tek bölgenin ön plana çıkarak dominant hale gelmesi ve ilgi merkezi oluşturması ile vurgu sağlanmaktadır (Ragans, 1995, s.315).

Güler (2012) göre; Tekrara dayalı düzenlerde baskın ve ikincil öğelerin varoluşları önem kazanmaktadır. Bu noktada vurgu kavramı ortaya çıkmaktadır. Baskın olarak ön plana çıkan öğeler, vurguyu oluşturmaktadır. Nesnenin fiziksel özellikleri kadar, görsel düzenlemede yerleşimi, yönelişi ve anlamı da vurgunun biçimlenmesine etki edebilmektedir (s.56).



Görsel 3.10. *Vurgu*

3.4. Tasarım Öğeleri

Nokta ile başlayan tasarım, noktaların konumlanışları ile çizgiyi, farklı çizgiler ise hareketleri oluşturmaktadır. Bu bölümde her şeyin başlangıcını ifade eden, tasarımın yapıtaşı olan nokta ve görsel kurguların oluşturulduğu parçalarını tümünü ifade eden, nokta, çizgi, ışık-gölge, leke, form, doku, yön, renk, ölçü ve strüktür öğeleri araştırılmıştır.

3.4.1. Nokta

Nokta en temel ve en basit anlatım elemanıdır. Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre; “çok küçük boyutlarda işaret, benek” olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2005). Kavramsal olarak ise; ölçüsüz, boyutsuz, şekilsiz, yönsüz ve tek başına bir dinamizme sahip olmayan, durağan ve başlangıcı ifade eden bir öğedir.

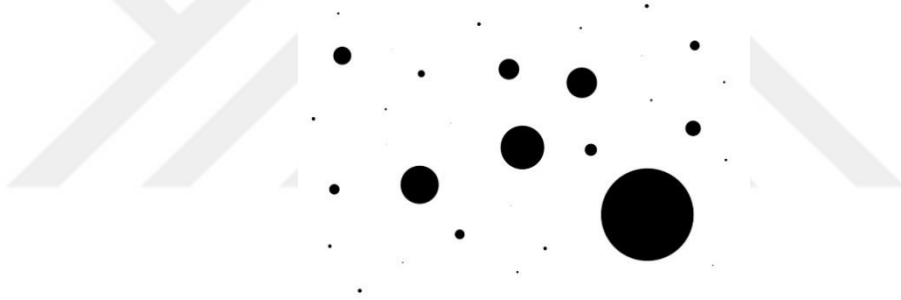
Estetik güzelin, görünüşün yaratmada kullanılan teknik “temel” öğelerden biri olan nokta; boyutsuz eleman olarak tanımlanıyor. Gözün merceksel yapısının, maksimum-minimum ölçü görme sınırlılığı vardır. Gözün, görüp algılayabildiği, en küçük, minik “boyutsuzluk”, nokta ögesidir (Atalayer, 1994, s.143).

Yan yana birden fazla noktaya bakıldığında aralarındaki mesafe ile doğru orantılı olarak, göz bu noktalar arasında bağlantı kurmaya ve bir biçime sokmaya çalışır. Tek başına hareketsiz olan nokta, yan yana geldiğinde bir dinamizm ile birlikte bir biçimi de ortaya koyar (Odabaşı, 2006, s.23).

Tek başına hareketsizliği ve boyutsuzluğu söz konusunu olan nokta ögesi, yanına bir nokta daha alarak üretken bir biçim olmaya başlar. Hareketsizliğinden, ölçsüzlüğünden, yönsüzlüğünden kurtulur ve bir kompozisyonda dinamik etkiler oluşturmaya başlar. “Nokta; bulunduğu yüzeyde sürekli titreşerek, mesajlar yayan, plastik bir değere sahip anlatım tekniği ögesidir (Atalayer, 1994, s.145)”.

Yüzey üzerindeki noktaların: Sıklığı-gevşekliği (yoğunluk şiddeti), yönelişleri (toplanma-dağılma hızı), yirişimleri (üst üste binme, kesişme yeğlinliği), noktaların tipi (biçimsel karakteri), yüzeyi salt yüzey olmaktan çıkarıp, zengin biçimsel ifadeler, anlamlı mesaj strüktürüne dönüştürür (Atalayer, 1994, s.145). Tüm ögeler ve İlkeler gibi nokta ögesi de bazı duygusal etkiler yaratmaktadır. Kalın-iri sık noktalar, doluluğu, dinginliği, ince-zarif noktalar, dinamizmi, hareketi, sadeliği ve açıklığı ifade etmektedir.

Nokta; dinamizmi olan küçülen, büyüyen, çeşitlenebilen ve düzen içerisinde söz sahibi bir ögedir (Yılmaz, 2007, s.27). Kısaca, en ufak boyutsuz ‘parçacık-sembol- görsel eleman’ noktadır.



Görsel 3.11. Nokta

(<https://www.sanatenstitusu.com/nokta-nedir/>)

3.4.2. Çizgi

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre; “Çizilerek veya çeşitli yollarla oluşmuş iz, çizgi, hat olarak tanımlanmaktadır (TDK, 2005)”. Görsel sanatlardaki en temel anlatım araçlarından bir tanesidir.

Çizgi, insan beyninin türettiği, gerçekte olmayan ince uzun görünüm değerinin nesnelleşmiş sembolüdür, çizgi en-boy zıtlığı en fazla olan yüzeysel yapıların simgesel şeklidir (Atalayer, 1994, s.146-147).

Çizgi, sonsuz noktalar serisidir. Görsel sanatlarda hareket eden nokta olarak adlandırılan çizgi, tasarımda önemli bir araçtır. Çizgi ögesi yaratıcılığımızı, teknik yeteneklerimizi ve hayal gücümüzde düşündüklerimizi en kısa yoldan ifade edilmesini sağlayan bir elemandır.

Plastik bir kavram olan çizgi ögesi, plastik yapının tabanını şekillendiren bir araçtır. Değişik malzeme seçenekleri ve araçlarla bitmeyen çizgi türleri bulunabilmektedir. Çizgi anlatımın esası, başlangıcı ve önemli bir denge unsurudur (Artut, 2004, s.125).

Çizgi hareket eden bir nokta olup; birbirine yakın olan iki ya da daha fazla noktanın birleşimidir; aynı zamanda uzunluğu ve genişliği olan bir formdur. Çizgi, giden ya da gitmeyen grafik ögedir. Geometride çizgi, sonsuz noktalar serisi olarak tanımlanır. Sanatsal tanımını ise, hareket eden noktadır (Öztuna, 2007, s.62).

Uzunluğa ve genişliğe sahip bir form olan çizgi görülebilir bir hal alması için bir kalınlığa ihtiyaç duymaktadır. İhtiyaç duyulan özelliklerin oluşturulması (uzunluk- genişlik ve kalınlık) ile çizgi kendi karakteristik özelliğini kazanmış olur. Çizginin karakteri (çeşidi-biçimi) hakkında açıklama yapılabilir.

Genel olarak çizgiler iki çeşittir. Bunlar; Düz çizgiler, sakinlik, durağan ve dengeli bir karaktere sahiptir. Eğri çizgiler ise, duygusallık, durağanlıktan dinamizme geçiş, hareketlilik özelliklerine sahiptir.

Bazı çizgi biçimleri: Kırık çizgi, devamlı çizgi, kesik çizgi, kıvrık çizgi, dikey çizgi, yatay çizgi, diyagonal çizgi, ince çizgi, kalın çizgi, uzun ve kısa çizgi ve diğer tüm çizgiler düz ya da eğri çizgi.

İnce çizgiler; hassaslık-narinlik, kalın çizgiler; kuvveti-gücü, yatay çizgiler; sakinlik ve sukünet, dikey çizgiler; güç-istikrar ve kuvvet, kırıklı-dalgalı çizgiler; statik ve dinamik, keskin-zikzak çizgiler; enerjik bazen de düzensizlik etkisi vermektedir. Her çizgi çeşidinin ya da biçiminin duygusal etkiler yarattığı görülmektedir.

Çizgi ögesinin kullanıldığı yerler;

- Diğer görsel öğelerin birleştirilmesi, bağlanması, desteklenmesi veya kesiştirilmesi
- Düzlemlerin bitimlerinin gösterilmesi ve onları biçimlendirmede
- Düzlem yüzeylerini mafsallatırmada (Divanlıoğlu, 1997, s.4).

** mafsal**Birbirine bağlanmış parçaların her yönden dönmesini sağlayan bağlantı ögesi

3.4.3. Işık-gölge

Işık, serbest kalmış ve foton tanecikleri olarak, saniyede 300.000 km hızla yayılan enerjidir. Pek çok farklı dalga boyu ve frekans içeren bir bileşimdir. Beyaz diye “algılayıp-kavramlaştırdığımız” ışık enerjisi, renk dediğimiz birçok frekansın girişimidir (Atalayer, 1994, s.165).

Görme olayının ve görsel idrakin temelini ışık, göz ve beyin teşkil etmektedir. Bunlardan birinin noksanlığı bu idrakin meydana gelmesini mümkün kılmaz. Bunlardan göz ve beyin sabit olduğu halde, ışık değişken bir öğedir. Çünkü ışığın şiddeti, eğilimi ve rengi daima değişebilir (Güngör, 2005, s.90).

Görsel algı tamamen ışığa bağlıdır. Işığın cisimlerin üzerinden yansması ve yansıyan ışığın göz ile beyine ulaştırılması sayesinde cisimlerin varlığı algılanır (Genç, 2012, s.14). Tasarımlarda kullanılan ışık ve gölge etkileri cisimlerin zemin üzerindeki netliklerini, hareket canlılığını, ilgi çekiciliğini ve dinamik bir görüntü ortaya çıkmasını sağlar. Işık gölge farkı, aynı rengin farklı tonlarda algılanmasını sağlar.

Objeler üzerindeki girinti-çıkıntılar, kırıklıklar, farklı doku oluşumları, ışığın yüzeye gelişine bağlı olarak farklı aydınlık ve karanlık bölgeleri oluşturmaktadır. Doğal ya da yapay ışık ile aydınlatılan herhangi bir obje, üzerinde sahip olduğu özelliklerden dolayı ışık alan aydınlık ve ışık almayan karanlıkta kalan kısımlara sahip olacaktır. Görsel algının oluşabilmesi için, ışık bir zorunluluktur (Atalayer, 1994, s.166).

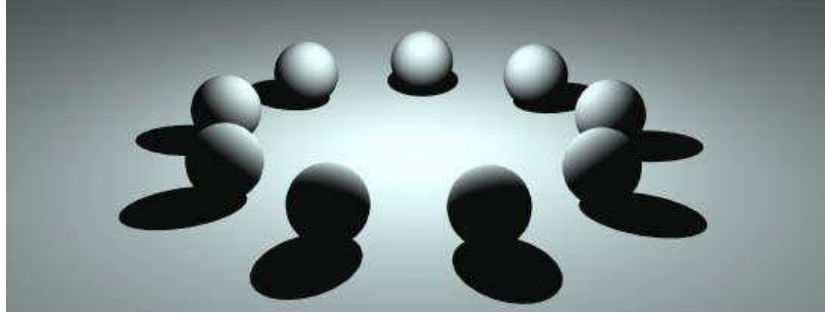
Işık konusunu gölge etkisi ile birlikte düşünmek gerekir. Çünkü üzerine ışık gelen her cisim zeminde gölge etkisi yaratır. Işık, aydınlık ve karanlık diye kavramlaştırdığımız ton değerlerine sahiptir. Siyahtan (ışsızlık), beyaza (şiddetli aydınlık) ve ara tonlar gri'dir.

Tasarımlarda, iki boyutta (yüzeyde) cisimlere hacim, ışığın ton değeri ile kazandırılır. Cisimlerin ışıklı bölgeleri aydınlık, beyaza yakın ton değerinde, ışsız bölgeleri karanlık, siyaha yakın koyu gri ton değerinde oluşturulur. Böylece yüzey üzerine çizilmiş bir biçim, iki boyuttan kurtulup üç boyutluymuş gibi algılanır (Genç, 2012, s.14).

Işık-gölge oyunları ile tekdüzelikten uzak bir görüntü ortaya çıkar. Kuvvetli bir kaynaktan yansıyan ışık, koyu ve sert, zayıf bir kaynaktan yansıyan ışık; dağınık, belirgin olmayan bir gölge yaratır. Işık ve gölge belirsizlikleri, monotonluk doğurur. Bir tasarımda canlılık, ilgi çekicilik ya da dinamik bir enerji yansıtmak istiyorsak ışık-gölge gereksinimine ve kullanımına dikkat edilmelidir.

Işık-gölge; ağırlık, derinlik (örtme-yayıma, uzaklaşma vs.), berraklık, parıltılık, büzülmüşlük, gizemlilik, tutuklanmış gerilimlilik, hareket-ritim gibi algı psikolojisini birinci

dereceden etkileyen ve daima “risk” taşıyan ifade etkinlikleri örgütleyen - yapılaştıran, somut estetik bir ögedir (Atalayer, 1994, s.169).



Görsel 3.12. *Işık-gölge*

(<https://www.hobidunyasi.web.tr/temel-bilgiler/acik-koyu-isik-golge>)

3.4.4. Leke

Bir alan üzerinde, ışığın etkisi ile yüzeyin renginin tonunun daha değişik renk ve tonda algılanması sınırları belli küçük bir alan olarak açıklanmaktadır.

Görsel sanatlarda leke, biçim, hacim ve derinliğin anlatım şeklidir. Işık, renk, doku, ve derinlik ile alakalı ton değerlerinin (yüzey olarak), otamazisyonunu oluşturan, ifade ögesi “leke” dir (Atalayer, 1994, s.151).

Lekeleri dört çeşit sınıflandırmak mümkündür.

- Pürüzsüz lekeler; Yüzeyin düz olarak oluşturulmasıdır.
- Dokusal lekeler; Yüzeyin girinti, çıkıntılı vb. doku hareketleri ile oluşturulmasıdır.
- Çizgisel lekeler; Yüzeyin çizgisel hareketler ile oluşturulmasıdır.
- Noktasal lekeler; Yüzeyin noktasal hareketler ile oluşturulmasıdır.

Atalayer’e (1994) göre; doğada pürüzsüz-düz alanlar, kaygan parlak ve tek ton görünürken, girintili çıkıntılı, pürüzlü, dokulu alanlar, ışık-gölge yüzünden olduğundan daha koyu tonda görülmektedir. Işık görmeyen alanlar arkada kalanlar, ise koyu tonlu olarak görünmektedir. Leke, ton değerlerinin farklı kullanımları ile yaratılmaktadır. Geçişli ve ya darbeli tonlandırma, büyük bir çalışma deneyimi oluşturmaktadır.

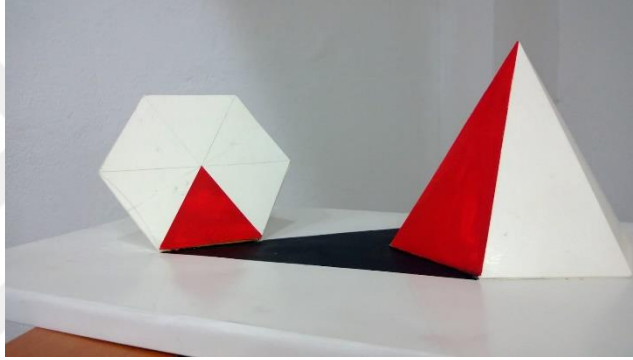
Noktalama ve çizgi ile tarama yaparak leke yüzeyleri oluşturmak mümkündür. Taramanın ve noktalamanın lekenin boşluklu biçimleri olduğu bilinir. Noktalama ve tarama yaparken zemin yüzeyinde, nokta ve çizgi sıklıkları değerlendirilerek ton ve yüzey oluşturulabilir (s.152-153).

3.4.5. Form

Form, Türk Dil Kurumu Sözlüğünde tanımlandığı üzere “biçim-şekil” anlamına gelmektedir.

Artut, (2002) tanıma göre ise; form, biçim, şekil birbirleriyle çokça karıştırılmaktadır. Sanatsal olarak kullanıldığında aynı anlama gelen form ve biçim aslında hiçte birbirine benzememektedir. Form, (en-boy-yükseklik) üçboyutlu bir nesnenin doğal yapısını, varlığını belirtmektedir. Biçim, renk, leke veya dokudan oluşmaktadır (s.176).

Odabaşı'na göre ise; Form tüm nesnelerin varlıklarını belirten bir terimdir. Belirli boyutlara sahip, uzayda yer kaplayan her nesne bir formdur (Odabaşı, 2006, s.63)



Görsel 3.13. Form

(<http://efetutuman.blogspot.com/2013/05/temel-sanat-egitimi-ve-form-geometri.html>)

3.4.6. Doku

Doku, biyolojik anlamda “bir vücudun veya bir organın yapı öğelerinden birini oluşturan hücreler bütünü”, mecazi anlamda ise “bir bütünün yapısı ve özelliği olarak tanımlanmaktadır”. Doğada karşımıza çıkan tüm varlıklar, nesnelere bir dış yapıya sahiptir. Bu dış yapıya doku denmektedir. Organik veya inorganik olan dış yapı her nesnenin görsel olarak tanınması ve ayırt edilmesini sağlamaktadır. Dokunun kökenini doğa oluşturmaktadır. Doğa'nın hayatın her alanında ilham kaynağı olduğu göz ardı edilemez bir gerçekliktir.

Atalayer'e (1994) göre; Organik dokunun temelinde “yaşam-büyüme-korunma” işlevleri vardır. Organik dokular, yaşamın çözümleridir. O halde, doku aynı “işleve” bağlanan elemanların bir sistem içerecek şekilde, koloni veya paketlenme şeklinde

örgütlenmesidir. Doku temelinde, özünde “işlevin” bir ifadelenişidir. Doku, denetimin, korunmanın, hareketin görünüşüdür (s.195).

Oransay (2006) ise; Doğadaki bütün nesnelere strüktür (içyapı) ve doku (dış yapı) oluşumlarının, her nesnenin kendine özgü karakterini veren birimlerden meydana geldiğini söylemektedir. Yaşayan doğadaki bütün nesnelere temelini de işlevsellik teşkil etmektedir (s.5).

Dokuyu oluşturan elemanların her birine “birim biçim” adı verilmektedir. Birim biçimlerin matematiksel bir düzen ile sıralandıkları doğadaki nesnelere dış yapı-doku ya da içyapı- strüktür görünüşlerinin gözlemlenmesi ile netlik kazanmıştır. Doku denildiğinde, pürüzlü, girintili, çıkıntılı, dalgalı, gözenekli yüzeyler akla gelmektedir. Ancak doğada var olan her nesne pürüzlü bir yüzeye sahip değildir. Elma kabuğu, domates kabuğu vb.

Birçok dokusal oluşumda, bütünü oluşturan birimlerin eş olması, giderek büyümesi küçülmesi, periyodik aralıklarla artması-azalması, yan yana gelişleri matematik ve geometrik bir düzen göstermektedir (Oransay, 2006, s.14).

Bayraktar (2012) vd’ a göre; doku nesnenin örgüsü, örüntüsüdür. Tüm nesnelere görsel ya da dokusal bir örüntü yüzeyi bulunmaktadır. Göz ile görülen dokular görsel doku, elle dokunulduğu zaman hissedilen ve algılanan dokular ise dokusal doku olarak adlandırılmaktadır (s. 25).

Dokular doğal doku ve yapay doku olarak iki biçimde sınıflandırılmaktadır. Oluşum özelliklerine göre dokuları üçe ayırmak mümkündür. Bunlar;

3.4.6.1. Doğal dokular

Organik ve inorganik olarak ikiye ayrılan doğal dokular, element bileşimleri ile oluşan molekül yapılarından ve ya element atomlarından meydana gelen inorganik nesnelere madenleri, kayaları ve taşları örnek vermek mümkündür. Bu oluşumlarda, dış yapı yani dokusal görüntü, içyapının dışa yansımalarıdır. Hücre çoğalması sonucu var olan, yaşayan organik nesnelere doğal oluşumlarındaki karakteristik özellikler ve farklılıkların çok çeşitli sebepleri bulunmaktadır. (Oransay, 2006, s.16-17).

Yumuşaklıklar, sertlikler, girinti, çıkıntılar, kayganlıklar, pürüzler ve düzlükler dokular olarak hissedilebilecek etkilerdir. İşte dokuyu belirleyen nesnel özelliklerde bu: pürüzlülükler, tümörler, sivrilikler, şekilli-şekilsiz girinti ve çıkıntılar, gözenek ve çukurlar, delikler vs.’dir.

Düzenli Dokular; Dokuları oluşturan birim biçimlerin birbirine eşit, birbirlerini tam olarak tekrarlayan, belli düzenler ile yan yana gelen ve matematiksel bir sistem izleyen, nesnelere karakteristik özellik kazandıran oluşumlardır.

Düzensiz Dokular; “Doku oluşumlarında, dokuyu oluşturan birimlerde ve bunların yan yana gelişlerinde belirlenebilir bir düzen, bir sistem bulunmuyorsa bu tür dokular düzensiz dokular olarak değerlendirilebilir (Oransay, 2006, s.22)”.

Değişken Dokular; Zamana, doğal nedenlere veya büyümeye bağlı bir değişim gösteren doku oluşumlarıdır. Değişik yaşlardaki insanların cilt dokusunun yaşla ilgili olarak farklılık göstermesi, ekili-dikili alanların genel dokusunun mevsimlere göre değişmesi, ağaçların kabuk dokularının yaşına göre değişmesi, çölün dokusal görüntüsün esen rüzgarın yönü ve şiddetine göre değişime uğraması ve deniz yüzeyindeki dalgalanmanın rüzgarın etkisiyle devamlı değişmesi değişken doku oluşumlarına örnektir.



Görsel 3.14. Kozalak doku transferi

(Şennur Şensoy, 2017)

3.4.6.2. Yapay dokular

Faruk Atalayer, yapay dokuları “İnsanın doğal olan malzemeyi, bilgi-emek-teknikle işleyerek, yeniden örgütleyerek oluşturduğu dokular” olarak açıklamaktadır (Atalayer,1994, s.195). Genellikle dekoratif amaçlı olarak oluşturulan yapay dokular, insan eli ile doğada bulunan dokuların “doğal veya sentetik” malzemelere taklit edilmesi ile kazandırılan dokusal etkilerdir.

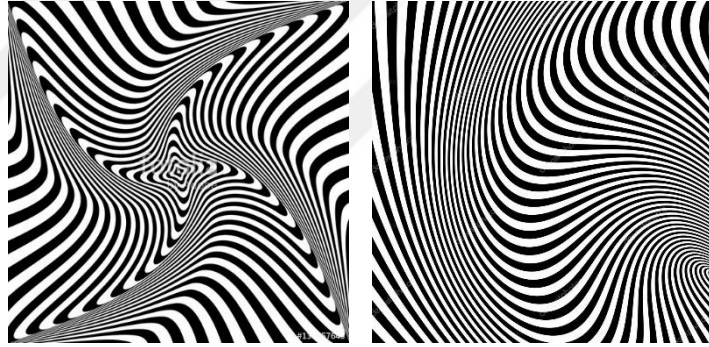


Görsel 3.15. Sepet doku transferi

(Şennur Şensoy, 2017)

3.4.6.3. Optik doku

Optik doku, birim biçimlerin matematik sistemlerle belli merkezlerde toplanması, dağılması, giderek değişime uğraması, büyümesi, küçülmesi, döndürülmesi gibi doku çalışmalarının yapıldığı alandır (Akbaba, 2012, s.53).



Görsel 3.16. Optik doku örnekleri

<https://tr.fotolia.com/id/80372396>

3.4.7. Yön

Atalayer'e göre; insanın kendi varlığına (ölçüsüne, gözün baştaki konumuna ve yerçekiminin etkisine) göre, uzaysal ve mekânsal yerini "belirleyen", hem kavramsal hem de "somut" (uygulama gerçekliği olan) öge yöndür (Atalayer, 1994, s.199).

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre ise; Belli bir noktaya göre olan yer, taraf (TDK, 2005) olarak da tanımlanmaktadır. Genel olarak üç yön çeşidinden bahsetmek mümkündür. Bunlar Yatay yön, düşey yön ve diyagonal (eğri) yöndür. Yatay yön: hareketsizlik ve durağanlık, düşey yön: hareketlilik ve dinamizm, diyagonal yön ise, sürekli bir hareketlilik ifade etmektedir.

Yön, hem derinlik duygusunu, hem algısını etkilemektedir. Derinlik, yön elemanı ile anlam ve işlev kazanmaktadır. Yön zıtlıkları; içyapıyı, hareketleri, derinliği belirleyen, farklı algılar yaratan bir olaylar bütünüdür. (Atalayer, 1994, s.201).

Yönlere, Yatay-dikey, aşağı-yukarı, iç-dış, alt-üst, sağ-sol vb. örnekler verilebilmektedir. Kompozisyonlarda yön farklılıkları ve zıtlıklarının kullanımı, monotonluktan uzak, dengeli ve bütünlük etkisi yaratan bir tasar oluşturmaya yardımcı olmaktadır.



Görsel 3.17. Köpek kılı yönü (Ody) (Şennur Şensoy, 2016)

3.4.8. Renk

Renk, türlü cisimlerden yansıma yoluyla gelen, ışınların görsel algı neticesi ile şahıslarda biçimlendirdiği duygudur.

Bilimsel olarak tanımlamak gerekirse, ışığın dalga uzunluğuyla beraber gözümüz yoluyla bizlerde canlandırdığı bir duygudur (Gürer, 1990, s.38). Türk Dil Kurumu Sözlüğüne göre ise, cisimler tarafından yansılan ışığın gözde oluşturduğu duygudur.

Güngör (2005), tüm cisimlerin, üzerlerine gelen ışınların bir kısmını emdiğini, diğer bir kısmını ise yansıttığını söylemektedir. Beyaz cisimlerin en çok ışık yansıttığı ve siyah cisimlerin ise ışınların büyük bir kısmını yuttuğunu belirtmektedir(s.75).

Genç (2012) ise; “her renk farklı dalga boyunda ışık yansıttığı için renkleri görebiliyoruz. Tüm renk boyları göze aynı dakikada ulaşması ile beyaz, hiç ulaşmaması

ile siyah olarak algılanmaktadır” (s.21) demektedir. Bu tanımlardan sonra ışığın olmadığı yerde renk görmenin mümkün olamayacağı, renk ışığın bir sonucu ve bir görme olayı olduğunu söylemek gerekmektedir.

Divanlıoğlu'nun da (1997) belirttiği gibi, bu görme olayında; Işınlardan göze gelmesi – fiziksel, bu ışınların karşısında gözde ortaya çıkan işlemler – fizyolojik, cismin beyinde algılanması – psikolojik bir olgu olarak ortaya çıkmaktadır (s.59).

Renkleri göstermenin en kolay ve anlaşılır yolu “Renk Çemberi” görselidir. Renkler ana ve ara olmak üzere iki ayrı grupta toplamak mümkündür. Ana renkler sarı, kırmızı ve mavi, ara renklere ise turuncu, yeşil ve mor'dur. Renkler çemberdeki konumlarına göre yan yana ise komşu renkler, karşılıklı bir durumdadır ise zıt (kontrast) renkler olarak adlandırılmaktadırlar. “Renkler psikolojik etkileri bakımından sıcak ve soğuk renkler olarak ikiye ayrılmaktadır. Sıcak renkler kırmızı, sarı, turuncudur. Ayrıca ara renklere mor ve yeşil kendilerini oluşturan sıcak ve soğuk renklerin birbirlerine oranına göre, sıcak ya da soğuk olurlar (Divanlıoğlu, 1997, s.60)”. Soğuk renkler, mavi, mavi-yeşil ve mavi-mor'dan oluşmaktadır.

Zıt renkler birlikte kullanıldığında daha canlı ve saf görünürler. Birbirlerinin değerlerini artırır, komşu renkler birbirlerinin etkinliğini, canlılığını azaltırlar, farklı tonlara sahip renklerin yan yana gelişleri ile o renklerin değerleri artırmaktadır. Açık olan renk daha açık, koyu olan renk ise daha koyu görünmektedir (Odabaşı, 2002, s.83-91). Renkler, yedi temel kontrast yapısına sahiptir. Bunlar; Yalın, Sıcak-Soğuk, Açık-Koyu, Tamamlayıcı, Kalite, Simultane ve Miktar kontrastları'dır.



Görsel 3.18. Renk Çemberi

(<https://drawpaintacademy.com/color-theory-basics/>)

Yalın Kontrast, renk çemberindeki ana renklerin tam karşısına denk gelen ara renklere, o renklerin yalın kontrastı denmektedir. Mavi rengin karşısındaki turuncu, kırmızının karşısındaki yeşil rengi ve sarının karşısındaki mor rengi birbirlerinin yalın kontrastıdır. Bir çalışmada bir arada kullanılan yalın kontrastları, kullanım miktarına göre rahatsız edici olabilmektedir.

Sıcak-Soğuk Renk Kontrastı, renklerin insanlar üzerindeki fiziksel ve ruhsal etkiler yarattığı eski zamanlardan beri bilinmektedir. Renklerin sıcak renk ya da soğuk renk olarak ayrılmasının sebebi insanlar üzerinde yarattığı ruhsal etkilerdir. Renk çemberinde kırmızı, sarı ve turuncu renkleri, güneşin tonlarından dolayı sıcak hissettirirken, mavi, mor ve yeşil renkleri deniz-göllerin tonlarından dolayı soğuk hissi vermektedir.

Açık-Koyu Renk Kontrastı, her renk kendi renk tonunun en açık değerine (beyaz) ve en koyu değerine (siyah) sahiptir. Bu renkler ışığın farklı değerleri ile görüldüğünde birbirinden ton olarak farklı görülmektedir. Bir rengin farklı renklerin tonları ile ard arda kullanılması ya da kendi renginin tonları ile birlikte kullanılması açık-koyu renk kontrastı oluşturmaktadır.

Tamamlayıcı (komplemanter) Renk Kontrastı, renk çemberinde karşılıklı olarak konumlanan ana ve ara renklerin birbirleri ile karıştırıldığında gri renk elde ediliyorsa bu renkler birbirlerinin tamamlayıcı (komplemanter) rengidir. Tamamlayıcı renkler yan yana kullanıldıklarında bir armoni oluşturmaktadırlar.

Kalite (doygunluk) Renk Kontrastı, Rengin ışıklı ve ışısızlık durumudur. Örneğin kırmızının en ışıklı durumu, en doygun durumudur. Bir rengin içine siyah karıştırarak ışısızlandırılabilir. Yalın kırmızının yanına ışısızlaştırılmış kırmızılar getirilirse, ortada kalan kırmızı, olduğundan daha ışıklı görünür. Işısızlaştırılan renklerin yanında, gerçek renin ışıklılığı, diğere deyişle kalitesi artacağından bu kontrastlığa kalite kontrastı denir (Genç, 2012, s.27).

Simultane (Eş zamanlı) Renk Kontrastı, “Temeli, farklı ışık aydınlık zıtlıklarına dayanır. Açık ya da koyu zemindeki renklerin, olduklarından daha koyu ya da açık görünmesidir (Atalayer, 1994, s.187)”. Yan yana kullanılan renklerin, gözün görme yetisi ile farklı bir renk algılaması da bir çeşit simultane zıtlığıdır. Kısacası renklerin etrafındaki renkler ile renklenmesidir.

Miktar (alan) Renk Kontrastı, Bir kompozisyondaki renklerin etkilerinden bahsedecek olursak, aynı ton değerine sahip elemanların durağan, çeşitli ton değerlerine sahip elemanların daha dinamik bir etki yarattığı bilinmektedir. Kompozisyonlardaki renk

çeşitliliğinin ve renk değerlerinin kullanımlarının fazlalığı ya da azlığı görsel elemanların önem derecelerini kuvvetlendirmekte ya da görsel hiyerarşiyi bozmaktadır.

3.4.9. Ölçü

Atalayer (1994)'e göre; ölçü, var olanın insan tarafından birimlendirilmesidir. Doğada her nesne, büyük ve titiz bir ölçü düzenine sahiptir. Nesne ve varlıkların sınırları, alan ve hacimleri, ağırlık ve uzunlukları, kendi özelliklerine göre sınırlanmış, derecelenmiş ve birimlendirilmiştir, var olan şeylerin uzayda kapladıkları yerin, işlevlerin vb. değerlerinin birimlendirilmesi olarak tanımlanmaktadır (s.204). Ölçü, bir niceliği, o nicelik için kabul edilmiş birimlerden birine göre oranlayarak değerlendirme olarak tanımlanmaktadır (T.D.K, 2005).

En önemli öğelerden bir tanesi olan ölçü, görsel sanatlarda oran-orantı ve perspektif ile büyük bir yakınlık göstermektedir. Ölçü, görsel sanatlar da insan vücudu oran ve boyutları ile ölçülendirilmektedir.

Değişmez sabit birimler ile belirli boyutların kıyaslanması ölçüyü vermektedir. İnsanoğlu ilk olarak kendi vücudunu (karış-kol) kullanarak, bu parçaların boyutlarını ölçü birimi olarak kullanmışlardır. İnsanın vücudu ile aldığı ölçü metrik bir sistem olmamakla beraber, kullandığımız metrik sisteme uyarlamak mümkündür (Arcan, Evcı, 1992).

Tasarım öğelerinin ölçü değerleri; fonksiyonel özelliğine, malzemesine, biçimsel özelliğine ya da ögenin geometri ve strüktürel özelliğine göre belirlenmektedir.

Bir kompozisyonda ölçü aracılığı ile bir denge ya da bir zıtlık, koram ve egemenlik oluşturmak mümkündür. Ölçülerin birbirine yakın olması dengeye, açık bir biçimde farklı olması zıtlığa yol açmaktadır (Güngör, 1972). Yukarıda da değinildiği üzere, ölçü görsel sanatlarda en sık kullanılan ve en önemli kavramlardan biridir. Bir kompozisyonun başarısı o çalışmada kullanılan her ögenin ölçülü kullanılmış olması ile mümkündür. İnsanın her şeyi kendine göre ölçülendirmiş olması kendini aşan ölçülerin rahatsız yaratmasına sebep olmaktadır.



Görsel 3.19. Ölçü farklılıkları

(<http://ukalahayvan.com/kedi-ile-kopek-arkadas-olabilir-mi/>)

3.4.10. Strüktür (İç Yapı)

Strüktür, nesne ve varlığı ayakta (yerçekimine karşı) ve dengede tutan, iç yapının ölçüsel sistemi, düzenidir. Farklı kuvvet, ağırlık ve gerilimlere direnç (mukavemet) ve denge kazandıran ölçü tekrarlılıklarına sahip içyapı düzenine strüktür denir (Atalayer, 1994, s.205-206).

Birbiri ile eş ve ya alakalı biçimlerin iki ve üç boyut üzerinde tekrarlanması ile strüktür doğmaktadır (Işingör, vd., 1986, s.27).

Doğal strüktürlerde (içyapı) biçimlerin birimleri, birbiri ile bağlantılı veya ard arda sıralanmış sistemleri bütünü işlevselliği ile ilişkilidir. O halde yaşayan doğada strüktürel oluşumun temel nedeni işlevselliktir (Demir, 1993, s.83).

Birimlerin ya da biçimlerin bir araya gelerek oluşturdukları taşıyıcı iç örüntüye strüktür denmektedir. Doğa, strüktür ögesine en iyi örnekleri vermektedir. Örneğin; kaktüs bitkisinin yapısı, salyangoz böceğinin sarmal yapısı, arı peteğinin eşsiz tekrarlı yapısı, insan omurgası ve yılan iskeleti.

Sanatsal çalışmalarda da doğanın eşsizliğinden yararlanılmaktadır. Doğa taşıdığı kusursuz güzellikler ile esin kaynağı olmaya ve yeni strüktürel yapılar oluşumuna yardımcı olmaktadır. Günümüzde birçok sanatçı doğadan yaralanarak tasarımları geliştirmektedir. Kullandığımız eşyalardan, yaşadığımız konutlardan başlayarak tüm yaşamımızda strüktürden çıkışlı ürünler yer almaktadır.



Görsel 3.20. Strüktür (bal peteği)

(<http://www.habername.com/haber/ari-petegi-neden-6-koselidir-9744.htm>)

3.5. Tasarım Yöntemleri

Bir konu hakkında derinlemesine bilgi toplanması ile başlayan, bu bilgiler doğrultusunda problemlerin tespiti ve problemlerin çözümü için kullanılan, çeşitli yazarlar tarafından ortaya konmuş yöntemlerin araştırıldığı bu bölümde sırası ile; Tasvir edici (descriptive) yöntem, Akli (aprior) yöntem, Deyimsel yöntem, Diyalektik yöntem, Sentetik yöntem, Tümevarım (endüksiyon) yöntem, Tümdengelim (dedüksiyon) yöntem, Analitik yöntem, Şans yöntemi, Algoritmik yöntem, Heuristik yöntem, Oransal (ratio) yöntem, Pragmatik yöntem, Benzetme (analoji) yöntemi, Biçimsel (ikonik) yöntem ve Normatif (kanonik) yöntemin yaklaşımları kısaca açıklanmıştır.

3.5.1. Tasarım yöntemlerinin tanımları

Tasarım yöntemleri ele alındığında birçok tanım karşımıza çıkmaktadır. Bu tanımlar doğrultusunda bu yöntemlere anlamsal olarak açıklık getirilmeye ve örnekler verilmeye çalışılmıştır.

Tasvir edici (descriptive) yöntem; var olan çevreyi ve vakaların tasvirlerini peş peşe sıralayarak anlatmaya verilen addır. Geçmiş zamandaki bir ürünü ifade etme bu kapsam içinde yer almaktadır (Bayazıt, 2004, s.214). Bir diğer adı ile “Descriptive” bu şekilde tanımlanmaktadır. Örneğin; espresso hazırlama yöntemlerinden bir olan Mocha Pot servisinin tasarımında, kahvenin hazırlanış aşamalarının ayrıntılı bir şekilde anlatılması ve bu anlatılanlar doğrultusunda yeni bir ürün tasarımı yapılmaya çalışılması tasvir edici yöntemin kullanımına bir örnektir.

Akli (apriori) yöntem; Bayazıt (2004), tarafından “Deneye başvurmaksızın, ilkelerden hareket eden metoda akli metot denmektedir. Yalnız mantık yürüterek bir sonuca varmaya çalışan yaklaşımlar bu kapsam içinde ele alınır (s.214)” şeklinde tanımlanmaktadır. Örneğin; geçmişte deneyimlenmiş ve kesin bir sonuca varılmış bilgiler ışığında, Türk kahvesinin soğuk su ile hazırlanması ve yanında özel bir bardak ile suyun ikram edilmesi geleneği akıl yürütme ile yapılmış bir işlemdir.

Deyimsel (metafor) yöntem; “Benzeri olan bir şeyi, ancak kendisinden baştan sona ayrı bir şey ile anlatmaktır”. Ancak bu ikinci benzetim, benzediği şeye çok iyi bir şekilde uyması gereklidir. Robotlar insan hareketlerinin birer metaforudur. İnsana benzetilerek onun yaptıklarını taklit eden figürlerdir. İnsanın davranışları incelenerek bilgisayarla programlanmış metaforlardır (Bayazıt, 2004, s.215).

Metaforların en sık kullanıldığı yer dildir. Dil ile yapılan metaforlara deyimler üzerinden örnek vermek mümkündür. “Zemberi zürafası” deyimini bir dil metaforudur ve kışın ince giyinen insanlar için kullanılmaktadır. Fakat hayvan türlerinden olan Zürafa ile bir ilgisi bulunmamasına rağmen bu şekilde kullanılmaktadır. Bir örnek daha verilecek olursa bir kuşun gagasının şeklinin, sürahi benzeri bir formun ibriğinde kullanılması, tasarımda metafor kullanımudur. Farklı kavramların çaprazlanarak ve çarpılarak yeni kavramlar elde edilmesidir.

Diyalektik yöntem; tasarım aşamasında bir ürünün alternatiflerinin oluşturulmasının ve bu alternatiflerin olumlu ya da olumsuz taraflarının birbirlerine etkisi ile tasarımı nasıl şekillendirebileceğinin düşünüldüğü yöntemdir.

Bir diyalogda olduğu gibi, düşünce karşıtlarını ve farklarını içinde taşıyan ve bir senteze yönelmiş olan akıl yürütme bu kavramla açıklanır. Her şeyi düşünürken karşıtlarını da düşünerek, ilk düşüncelerin farklı yönlerini bulma ve bu farklılıkları yaratıcılığa yardım edecek şekilde kullanma olarak kabul edilmektedir (Bayazıt, 2004, s.216).

Sentetik yöntem; Tasarımı yapılacak ürün hakkında derinlemesine araştırma yapılması ve benzer tasarımlardan edinilmiş bilgiler doğrultusunda oluşturulmuş kurallar ile tasarımın sorunsuz bir şekilde sonuçlandırılmasına katkı sağlayan yaklaşım biçimidir.

Sonurguları ortaya koyan metot olarak bilinmektedir. Bilinen ilkelerden bunlara bağlı hale getirilen birtakım sonuçlara gidilmesidir. Seramik bir ürün tasarımı yapılacağı zaman, bilinen seramik tasarımı ilkelerinden hareket edilmesi ve tasarımların ona göre şekillenmesi gerekir.

Aksi halde üretilmeyecek ya da gerçek dışı tasarımlar yapılmış olur (Bayazıt, 2004, s.216).

Tümevarım (endüksiyon) yöntemi; “Tüme varım birleştirici bir kalıbın bulunmasıyla ilgilidir. Tasarımda da endüksiyon tek tek olaylar üzerinde gözlemler yapıp, parçaları birleştirerek bir senteze götürmek olarak kabul edilebilmektedir (Bayazıt, 1994, s.216)”. Mimari yapılarda sıklıkla kullanılan bu yöntem geometrik bir formdan yola çıkarak yapılan bir yapının, farklı formlar ile sentezlenerek sonuçlandırılmasıdır. Özel bir alandan başlayarak genel bir alana ulaşılma sürecidir.



Görsel 3.21. *Kare Formlu Modüller İle Oluşturulan Yapı*

(http://www.mimarizm.com/makale/habitat-67-gelecegin-yerlesimleri_115430. Jpg, 2019)

Tümdengelim (dedüksiyon) yöntemi; bir tasarımda yapılacak forma karar verildikten sonra, nasıl yapılacağı hakkında detaylı çizimlerin yapılmasını izleyen bir yöntemdir. Tümevarım yöntemine zıt bir yaklaşım demek mümkündür. Doğadan seçilen bir objenin şeklinin mimari bir projeye uyarlanmasıdır.

Kavramlardan kavramlara, kanunlardan kanunlara geçilerek ilerleyen metoda tümdengelim metodu denir. Tümdengelim yaklaşımının temelinde yer alan kavram ve kanunların endüksiyondan çıktığı, bir durumda bilindiği halde, tasarlamada da kullanım alanı vardır. Tasarlama genel kuralları mantıkla düşünülerek ele alındıktan sonra, kısmi çözümlere gidilmesi olarak tanımlayabiliriz. Bir ürünün nasıl görüneceği ve tasarlanacağı konusunda genel kuralları belirledikten, hatta ön tasarımı yaptıktan sonra, parçalarının tasarlanmasına çalışmak olarak kabul edilebilir. (Bayazıt, 1994, s.217).

Analitik yöntem; bir ürün tasarımında karşımıza çıkacak sorunların alt problemlerinin tespit edilmesi ve bu problemlerin sonuçları ile ortak bir çözüme varılmaya çalışıldığı bir yöntemdir. Endüstriyel alanlarda yapılan bir çok tasarımda bu yöntem uygulanmaktadır.

Bayazıt (2004), bu yöntemi sonuçlardan ve karmaşık verilerden, ilkelere giden metoda analitik metod adı verilir. Tasarımı problemlerine ayırtmak, ayrı alanlarda bilgi toplamak, bilgileri sınıflayıp düzenlemek bu kapsam içinde yer alır. Bu yaklaşımda problem tek tek alt problemlere ayırılarak farklı çözüm alternatifleri elde edilmeye çalışılır (s.216) şeklinde açıklık getirmektedir.

Şans yöntemi; Bayazıt (1994), Tesadüfler ile hareket etmek ve tesadüfler ile sonuca ulaşmakla ilgili bir kavram olduğunu, ayrıca bu yöntem ile tasarım yapmanın bilimsel olarak kabul edilmediğini fakat bu yöntemde rastlantısal olsa da başarılı sonuçlarında

ortaya çıkabileceği düşüncesini paylaşmaktadır (s.218). Kişilerin kendi sezgileri ile hareket ederek sonuca ulaşmaya çalıştığı bu yöntemde, yeni bir buluşun ya da yeni bir şey yaratmanın şansı çok düşüktür.

Algoritmik yöntem; daha çok sayısal konuların çözümünde kullanılan bu yöntem “Hususi, dikkate değer bir grup problemi analiz etmek adına yararlanılan matematiksel bir nesnedir (Bayazıt, 2004, s.219)” olarak tanımlanmaktadır. Matematik alanındaki tüm sistematik hesaplara algoritma denmektedir ve Algoritmik yöntem de ismini bu alandan almaktadır. Çarpma, bölme, toplama ya da çok işlemlili hesaplamaların çözümleri bu metot ile ele alınmaktadır.

Heuristik yöntem; Güzel sanatlar fakülteleri öğrencilerinin ya da tasarımcıların en sık başvurdukları bu yöntem, bir konu hakkında eskiz oluşturularak eskizin istenilen özellikleri taşımadığı kanısına varılması ve sil baştan yeni bir eskiz oluşturma ile devam eden süreci örneklendirmektedir.

Bayazıt (2004) deneme-yanılma yoluyla bir sonuca gidilmeye çalışılan yöntem olarak açıklamaktadır. İnsanların bir tasarım yaparken birçok yanılığa düşebileceğini ve bu yanılıklarını fark ederek düzeltmeye çalışmalarına “heuristics” demektedir (s.219).

Oransal (ratio) yöntem; Oran ile beraber algoritmanın mutlak durumundan uzak kalınarak, matematiksel durumda olmasına rağmen, algoritma olmamaktadır. Sayısal bağlantılar ile meşgul olunmaktadır. Matematiksel olarak oranlar çeşitli şekillerde ifade edilebilir (Bayazıt, 2004, s.220).

Pragmatik yöntem; bir diğer adıyla mantık yöntemi bir işi yerine getirmek için gerekli ekipmanların araştırılması ve geliştirilmesi esasına dayanmaktadır. Ateşin icadı için çakmak taşının bulunması ve bulunan malzemenin araç olarak kullanılması veya birçok işlevi yerine getirebilecek keskin aletlerin denemeler sonucunda bulunması pragmatik metot örnekleri olarak gösterilebilmektedir.

Bayazıt (2004), Pragmatik yöntem, gereçleri deneme ve yanılma ile birlikte yeni şekle ait form elde etme eğilimi adına Broadbent’in (1973) yaptığı bir tanımdır. Yapılacak işe uygun aracın araştırılmasıdır (s.220) ifadesi ile bu metoda açıklık getirmiştir.

Benzetme (analoji) yöntemi; farklı alanlarda tasarım yapan kişilerin sıklıkla kullandıkları bu metot, doğada karşımıza çıkan, farklı işlevselliklere sahip objelerin, zihinde değiştirilip, dönüştürülerek farklı bir ürün tasarımında ilham kaynağı olarak kullanılmasıdır. Örneğin; çevremizdeki bitki ve hayvanların kendi içerisinde barındırdığı strüktürel hareketler tasarımcılar yeni ürün yaratma süreçlerinde kullandıkları önemli bir

unsurdur. Mimari yapılarda ve endüstri alanındaki tasarımlarda spiral formların kullanıldığı görülmektedir.

Analoji mantıkla önemli bir araç olup, iki nesne arasında önemli benzerlik olması esasına dayanır. Analojide benzerlik esastır, farklılık gerekli değildir. Benzetme yaratıcılığın en önemli aracıdır. Doğada ve çevrede başka işlevlere sahip ürünlere tasarımları benzetme en çok rastlanan durumdur. Doğadaki strüktürler daima tasarımcılara ilham kaynağı olmuştur (Bayazıt, 2004, s.220).



Görsel 3.22. DNA Sarmalından Etkilenerek Tasarlanmış Bir Yapı

(<http://www.bilimgenc.tubitak.gov.tr/makale/karbondioksit-tuketeni-yesil-binalar.jpg>, 2019)

Biçimsel (ikonik) yöntem; deneme yapılarak kabul görülen biçimlerden hareketle oluşan bir yaklaşım şeklidir. Deneme yapılarak geliştirilmiş yerleşmiş tasarımların kullanılmasına biçimsel tasarım denmektedir (Bayazıt, 1994, s.220). Bir fabrikada üretilen x ürünün piyasadaki satışının yüksek olması sonucu farklı fabrikaların da bu ürünün biçimsel olarak aynı üretilmeleri ve piyasadaki satışının risk taşımayacağı düşüncesi ile o ürünü taklit etmesi bu yöntem için örnek verilebilir. Tüm tasarımcıların özgün işler çıkarma arayışı, biçimsel yöntemin kullanımı ile taklitçiliği bitirme çabasıdır. **Normatif (kanonik) yöntem;** Seri üretim yapan bir fabrikada belirlenen standartlar çerçevesinde, yapılacak yeni tasarımların, üretimden tüketim sürecine kadar önceden belirlenmiş özelliklerin dışına çıkılmadığı için sıkıntı yaşanmayacağı düşüncesinin var olduğu bir yaklaşımdır.

Normlarla ilgilenecek değer yargılarına varan metod yaklaşımıdır. Birçok halde, kanonik sözcüğüyle eş anlamlı kullanılır. Tamamen standartlardan, belirlenmiş ölçülerden,

kurallardan hareket ederek tasarıma ulaşmaya normatif ya da kanonik tasarım denmektedir. Bir ürünün standartlara uyacak şekilde tasarlanması, kalite kontrolünden geçeceğinin göz önüne alınması, maliyetinin kontrol edilmesi, göstereceği performansın hesaplanması bu kapsam içinde ele alınmaktadır (Bayazıt, 2004, s.222).

Örneğin; seramik alanında yapılacak bir kahve fincanı bu yöntem kullanılarak tasarlanmaktadır. Fincanın tutuşunun insan eli ile olan orantısının belirlenmesi, fincanın içerisine doldurulacak kahvenin makineden çıkışında kaç cc'lik alan kaplayacağı tarzındaki soruların yanıtının hazır olduğu, daha önceden standartlaştırılmış ölçülerden yola çıkarak tasarlanmaktadır.



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4. UYGULAMA SÜRECİ

Doğa'nın hayrete düşürücü gücü ve eşsiz bir düzen içerisinde yetişen bitkiler dış yapılarındaki farklılıklar ile dikkat çekmektedirler. Farklı form, renk ve dokuya sahip bu bitkiler, bu tez çalışmasında gerek form, gerekse dokusu ile tasarım ve uygulama aşamalarında kullanılmıştır.

4.1. Araştırmanın Tasarımlarında Kullanılan İlke Öge ve Yöntemler

Problemlerin çözümü, yenilik katma ve estetik bir görüntü ile yeni tasarımlar elde etmenin birincil unsurlarını oluşturan tasarım ilke, öge ve yöntemleri bu tez çalışmasında kullanılmıştır.

Tasarımı yapılacak ürünlerin tespitinden sonra, bu tasarımların hangi ilke, öge ve yöntemler kullanılarak yapılacağı söz konusudur. Tasarım yöntemlerinde sanatsal alanlarda tasarım yapan kişilerin kullandığı Normatif (kanonik) yöntemin ve Benzetme (analoji) yönteminin kullanımına karar verilmiştir. Tasarım ilkelerinden merkezsel koram, tekrar, zıtlık ilkeleri ve nokta, çizgi öğeleri tasarımlar üzerinde rölyef olarak işlenmiştir.

4.2. Seçilen Doğal Objeler

Geniş bir araştırma sürecinin ardından ilgi çekici olarak adlandırabileceğimiz “Amorphophallus Titanum” bitkisinin ve “Spiral Aleo” bitkisinin, sahip oldukları dış görünüş ve strüktürel yapılarının tasarıma dinamiklik katacağı, özgün tasarımlar oluşturulmasına imkân sağlayacağı düşüncesi ile bu bitkiler incelenmiş ve tasarımlarda kullanılmıştır.

4.2.1. Amorphophallus titanum bitkisi

İtalyan doğa bilimci “Odoardo Baccari” tarafından keşfedilen, Asya kıtasında Endonezya'nın batısında Sumatra yağmur ormanlarında ilk olarak bulunan bu çiçek, deniz seviyesinden 120 ile 365 m yüksekliğe sahip dik yamaçlarda yetişmektedir. Minimum iki yıl yaşayan bu bitki, uzun yıllar doğada yaşaması ile çok yıllık bitki olarak bilinmektedir. İki veya üç metre uzunluğunda, etli sarı –koyu yeşil renge sahip bir gövde ve yaprakları açığında dört metreye kadar uzanan içi koyu kırmızı renkte taç yapraklara

sahiptir. Çürüyen et kokusu, dokusu ve gövdesindeki çiçeklenme döneminde yaydığı sıcaklığı ile ceset çiçeği olarak da adlandırılmaktadır (<http-81>).



Görsel 4.1. *Amorphophallus Titanum* Bitkisi Detayı

(<http://www.bbc.com/earth/story/20170119-lots-of-corpse-flowers-bloomed-in-2016-and-nobody-knows-why>, jpg, 2019)



Görsel 4.2. *Amorphophallus Titanum* Bitkisi

(https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Amorphophallus_titanum_morticia_june_20_2012_galawebde_sign.png, jpg, 2019)

4.2.2. Spiral aleo bitkisi

Güney Afrika kıtasına özgü bu bitki, süs bitkisi olarak kullanılmasının dışında tıbbi olarak da kullanılmaktadır. Yaklaşık olarak 2230 – 2720 m yükseklikte, seyrek kayalıkların ve dik yamaçların olduğu yerlerde yetişmektedir. Olgunlaşmış bir spiral aleo etli, 20-30 cm uzunluğunda, 6 ila 10 cm genişliğinde düz sayılabilecek bir yaprak dizilimine sahiptir. Form olarak 75 – 150 cm yuvarlak bir rozet şeklindedir. Üzerindeki yapraklar saat yönünde veya saat yönünün tersinde beş spiral sıradan oluşmaktadır (JC. Chukwujekwu vd. 2002, s.424 - 425).

Merkezsiz koram ilkesine örnek olarak gösterilecek bu bitki kendi içerisindeki sarmal yapı ve büyükten küçüğe hareketi ile zıtlık ilkesinin özelliklerini yapısında barındırmaktadır.



Görsel 4.3. *Spiral Aleo Bitkisi*

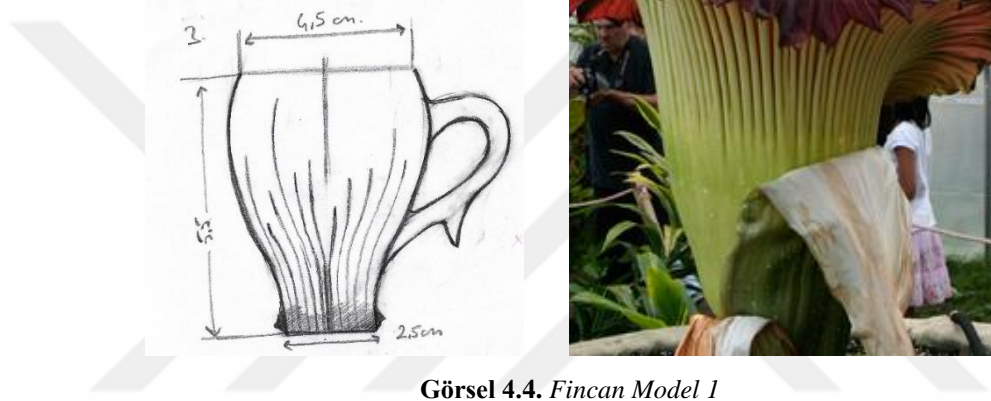
(<https://www.qoo10.sg/item/NEW-ARRIVAL-WHOLESALE-PRICE-5-SEEDS-SPIRAL-ALOE-ALOE-POLYPHYLLA/467145190>, jpg, 2019)

4.3. Doğal Objelerden Çizilen Eskizler

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre “Mimari eserler ve resim için çizimlerle yapılan ön çalışma, taslak” olarak açıklanan eskiz, tasarımcıların en sık başvurdukları yöntemdir. Zihnimizde canlandırdığımız tasarımlarımızı kağıda dökme veya söz ile anlatmakta zorlandığımız düşüncelerimizi çizerek anlaşılır hale getirilmesinde kullanılmaktadır.

Eskizlerin çizimlerinin başlangıcında, doğadan itina ile seçilen iki bitkinin incelemesi yapılmıştır. Her bitkinin kendi içerisinde sahip olduğu özelliklerin irdelenerek tasarlamak istenilen ürüne nasıl işlenebileceği eskizler ile belirlenmiştir.

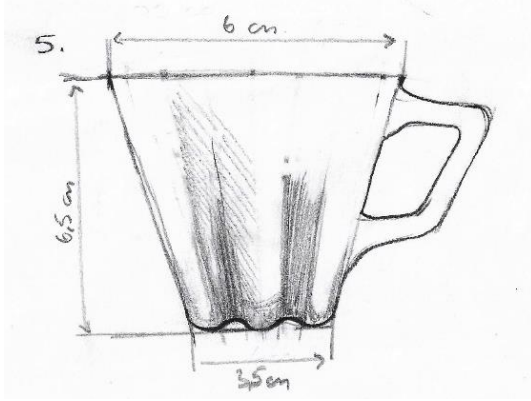
4.3.1. Türk kahvesi fincanları ve tabakları eskizleri



Kahve fincanı model 1 için Amorphophallus titanum bitkisinin gövdesindeki dikey hareketlerden yararlanılmıştır.



Kahve fincanı model 2 için Amorphophallus titanum bitkisinin üst kısmındaki kıvrımlı bölge simetrik bir form yakalamaya çalışılmış ve fincan tasarımında ayak olarak kullanılmıştır.



Görsel 4.6. *Fincan Model 3*

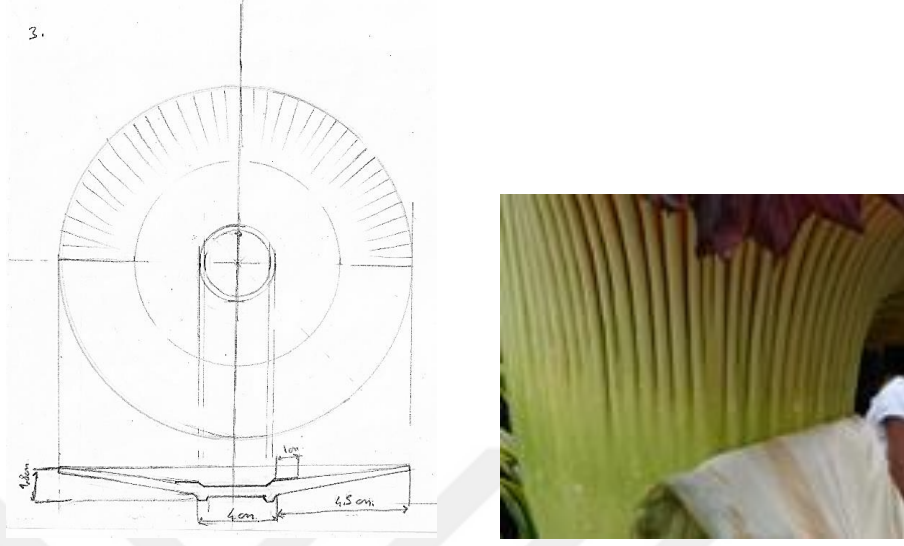
Kahve fincanı model 3 için *Amorphophallus titanum* bitkisinin gövdesindeki dikey hareketler büyütülerek fincan tasarımına kıvrımlı form olarak uygulanmıştır.



Görsel 4.7. *Fincan Model 4*

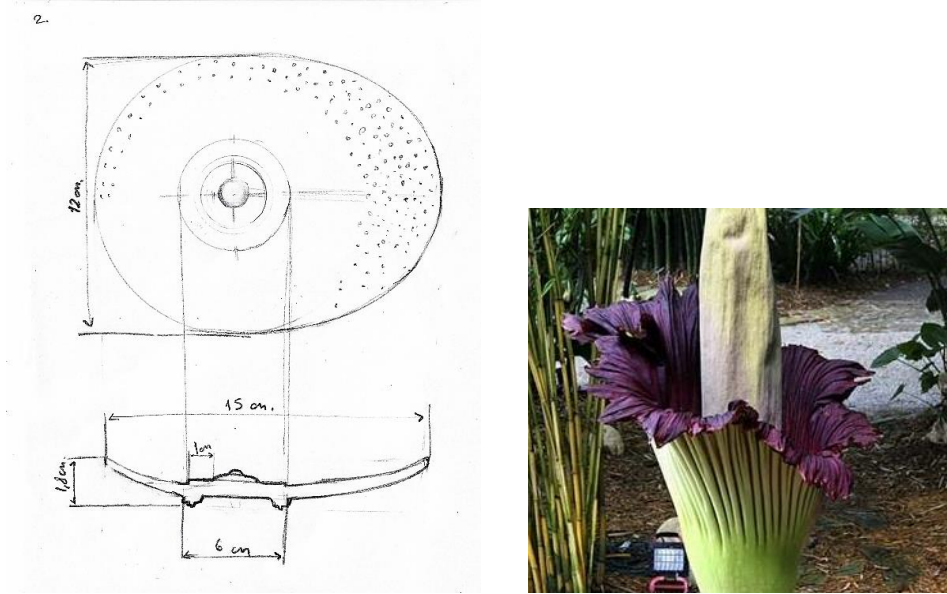
Kahve fincanı model 4 için *Amorphophallus titanum* bitkisinin gövde formundan yararlanılmış ve estetik bir görüntü ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

Alçı tornasında şekillendirme yapılarak kalıbı alınan, uygulamaya için seçilen model 1, model 2 ve model 3 tabaklarının eskizleri aşağıda yer almaktadır.



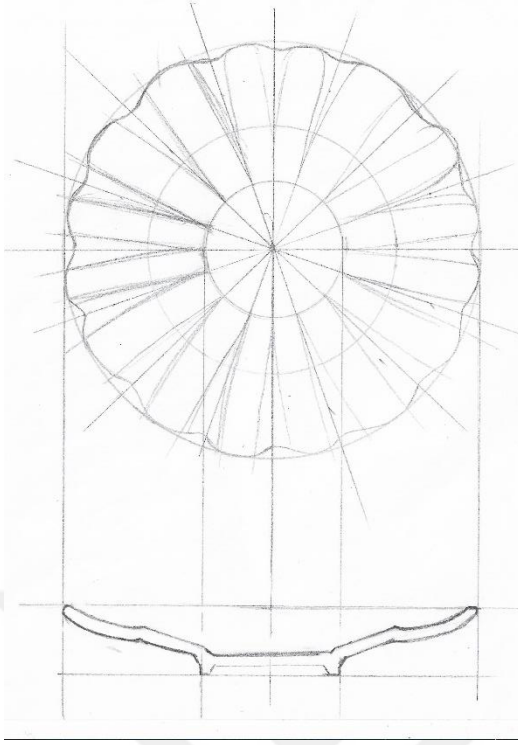
Görsel 4.8. Fincan Tabagı Model 1

Türk kahvesi tabağı model 1 için Amorphophallus titanum bitkisinin gövdesindeki dikey hareketler rölyef olarak uygulanmıştır.



Görsel 4.9. Fincan Tabagı Model 2

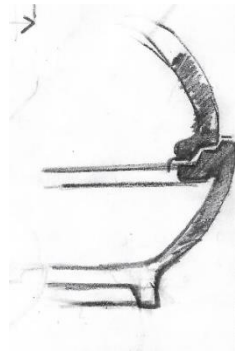
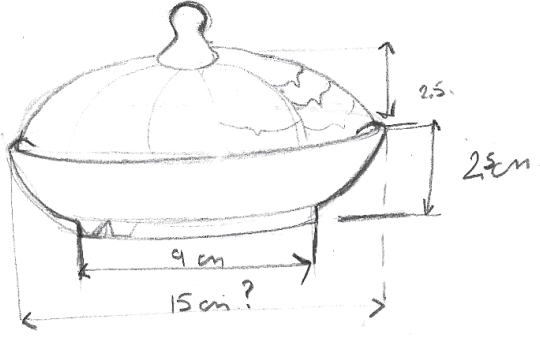
Türk kahvesi tabağı model 2 için Amorphophallus titanum bitkisinin üst görünüşündeki asimetrik hareket tasarım eskizi için kullanılmıştır.



Görsel 4.10. *Fincan Tabağı Model 3*

Türk kahvesi tabağı model 3 için Spiral Aleo bitkisinin üst görünüşündeki koram ilkesi özelliğine sahip sarmal hareket tasarım eskizi için kullanılmıştır.

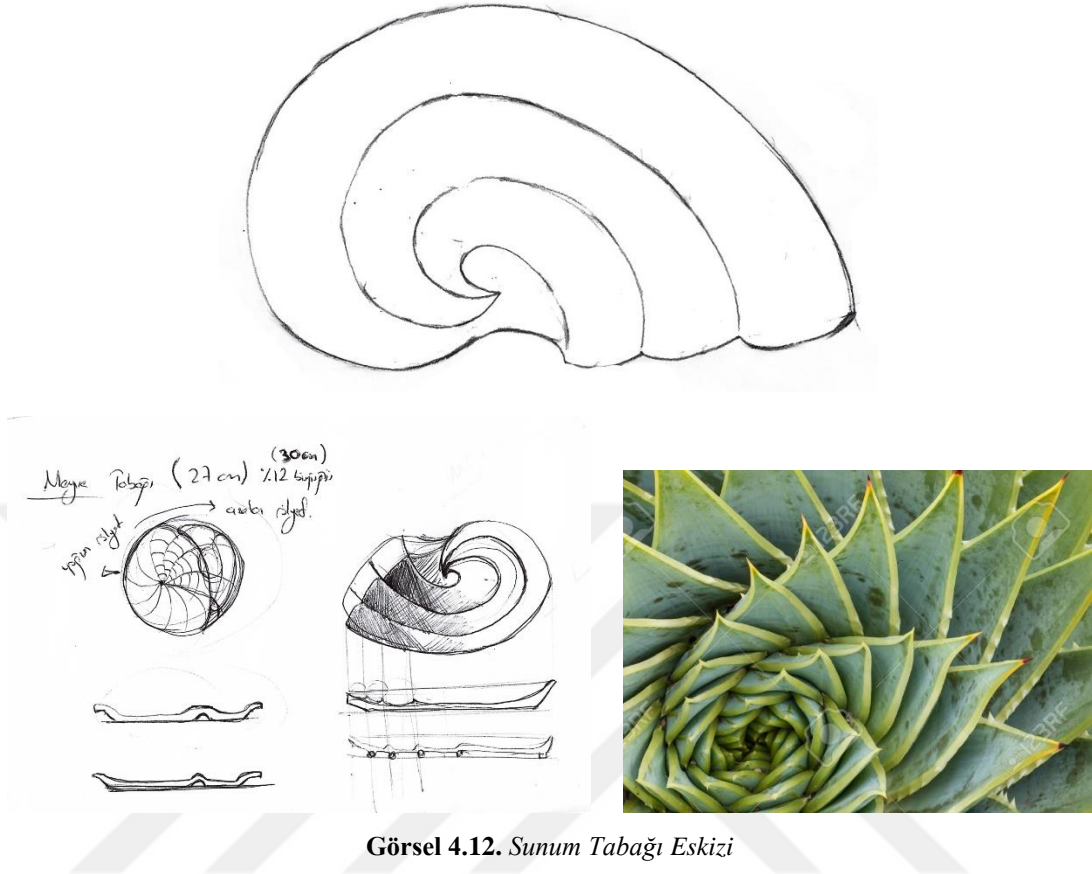
4.3.2. Lokumluk-şekerlik eskizleri



Görsel 4.11. Lokumluk – Şekerlik Model 1- Model 2

Kapaklı lokumluk, şekerlik model 1 ve model 2 tasarımında, Spiral Aleo bitkisinin üst görünüşündeki sarmal hareket kapak üzerinde rölyef olarak işlenmiş ve alt kase modelleri içinde bitkinin formu dikkate alınmıştır.

4.3.3. Sunum tabağı eskizleri



Görsel 4.12. Sunum Tabağı Eskizi

Sunum tabağı tasarımı için Spiral aleo bitkisinin sarmal yapısı kullanılmıştır.

4.3.4. Kek standı eskizi



Görsel 4.13. Kek Standı Eskizi

Kek standı tasarımı için Amorphophallus titanum bitkisinin üst kısmındaki hareketli katlanışlar rölyef olarak uygulanmıştır.

4.4. Model - Kalıp ve Şekillendirme

Eskiz ile tasarımları yapılan ürünlerin birçoğu alçı tornası ile şekillendirilmiş ve ürünlerin formlarına göre iki veya daha fazla parçalı olarak kalıpları alınmıştır. Kalıpların tamamlanmasının ardından kurutulan kalıplara stoneware çamuru ile havuz döküm veya kapalı döküm uygulanmıştır. Ürün modelleri, kullanılacak döküm çamurunun kuru küçülme ve pişme küçülme oranlar hesaplanarak, son halinde sahip olması istenilen ölçüler ile hazırlanmıştır. 1000 °C’de bisküvi pişirimi yapılan ürünler, 1160 °C’de sırlı ve 800 °C altın yıldız dekor pişirime tabi tutulmuştur.

Tasarımın formu, kullanılan çamurun fiziksel özellikleri ve fırın içi rejiminin göz önünde bulundurulması ile fırından çıkacak ürünlerde hata riskini önlemeye çalışılmıştır.

4.4.1. Türk kahvesi fincanları



Görsel 4.14. Türk Kahvesi fincanı 3d printer modelleri



Görsel 4.15. *Türk Kahvesi Servisi Model 1 Bardak Kalıbı*



Görsel 4.16. *Türk Kahvesi Servisi Model 1 Tabak Kalıbı*



Görsel 4.17. *Türk kahvesi Servisi Model 1 Kulp Kalıbı*



Görsel 4.18. *Türk Kahvesi Servisi Model 2 Bardak Kalıbı*



Görsel 4.19. *Türk Kahvesi servisi model 2 tabak kalıbı*



Görsel 4.20. *Türk kahvesi Servisi Model 2 Kulp Kalıbı*



Görsel 4.21. *Türk Kahvesi Servisi Model 3 Bardak Kalıbı*



Görsel 4.22. *Türk Kahvesi Servisi Model 3 Tabak Kalıbı*



Görsel 4.23. *Türk Kahvesi Servisi Model 4 Bardak Kalıbı*



Görsel 4.24. *Türk Kahvesi Servisi Model 4 Tabak Kalıbı*



Görsel 4.25. *Türk Kahvesi Servisi Model 4 Kulp Kalıbı*

4.4.2. Lokumluk-şekerlik



Görsel 4.26. Şekerlik – Lokumluk Model 1 Kase Kalıbı



Görsel 4.27. Şekerlik – Lokumluk 1. Model Kapak Kalıbı



Görsel 4.28. *Şekerlik – Lokumluk Model 2 Kase Kalıbı*



Görsel 4.29. *Şekerlik – Lokumluk Model 2 Kapak Kalıbı*

4.4.3. Sunum tabağı



Görsel 4.30. *Sunum Tabağı Kalıbı*

4.4.4. Kek standı



Görsel 4.31. Kek Standı Kalıbı

4.5. Tasarımlar

4.5.1. Türk kahvesi fincanları



Görsel 4.32. *Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 1*



Görsel 4.33. *Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 2*



Görsel 4.34. *Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 3*



Görsel 4.35. *Türk Kahvesi Fincanı ve Tabağı Model 4*

4.5.2. Şekerlik – Lokumluk



Görsel 4.36. *Şekerlik – Lokumluk Model 1 (kahverengi)*



Görsel 4.37. *Şekerlik – Lokumluk Model 2 (kahverengi)*



Görsel 4.38. Şekerlik – Lokumluk Model 1 (mavi)



Görsel 4.39. Şekerlik – Lokumluk Model 2 (mavi)



Görsel 4.40. Şekerlik – Lokumluk Model 1 (lila)



Görsel 4.41. Şekerlik – Lokumluk Model 2 (lila)

4.5.3. Sunum tabakları



Görsel 4.42. Sunum Tabacağı (kahverengi)



Görsel 4.43. Katlı Sunum Tabacağı (mavi)

4.5.4. Kek Standı



Görsel 4.44. *Kek Standı (lila)*



Görsel 4.45. *Kek Standı (kahverengi)*

4.6. İkrām Aksesuar Setleri



Görsel 4.46. İkrām Aksesuarları Seti (kahverengi)



Görsel 4.47. *İkram Aksesuarları Seti (mavi)*



Görsel 4.48. *İkram Aksesuarları Seti (lila)*

SONUÇ

İkram kültürü, misafir ağırlama ve çeşitli törenlerde konuklara ikram edilen yiyecek, içeceklerin sunum biçimi ile kendi toplumunun kültürüne bağlı olarak gelişmektedir. Dünya üzerinde yer alan kıtaların ve kıta içerisindeki konumları ile ayırdığımız ülkelerin ikramlık alışkanlıklarının her ülkede farklı olduğu ve ülkede yaşam süren insan topluluklarının göçler sayesinde kendi mutfaklarını, farklı ülke mutfakları ile sentezlendikleri görülmektedir. Bu farklılıklar her ülkenin, başka ülkelerin mutfaklarından izler taşıdığına kanıttır.

Bu tez çalışmasının birinci bölümünde, Asya, Avrupa, Afrika, Amerika kıtaları ve Arap Yarımadasından beşer ülke, kıta içerisindeki coğrafi konumları ile seçilmiş, o ülkelerin mutfaklarına ve mutfaklarındaki ikram kültürlerine dair bir araştırma yapılmıştır. Her ülkede ikram edilen yiyecek ve içeceklerin sunum çeşitliliği, ülkede yetişen bitki ve hayvan türlerine, sosyo – ekonomik durumuna, coğrafi şartlarına, gelenek – göreneklerine ve yiyecek hazırlama kültüründeki farklılıklar doğrultusunda olduğu görülmüştür.

İkinci bölümde, yukarıda bahsedilen ülke mutfaklarının araştırılmasının ardından, bu tez, Türk mutfak kültürü tarihi ve ikramlık aksesuarları üzerine sınırlandırılarak, detaylı bir araştırma yapılmıştır. Osmanlıdan, günümüze devamlılığını bozmayan Yıldız porselen ve seramik sektöründe üretim kapasitesi ile lider olarak adlandırılabilir, ikram aksesuarları üretimi yapan dört fabrika seçilmiş, bu fabrikaların ikram aksesuarları örnekleri incelenmiştir. Çay takımları, kahve setleri, farklı kullanım alanlarına sahip sunum tabakları, şekerlikler, lokumluklar ve çerez ikram servisleri gibi ürünlerin üretildiği görülmüştür.

Üçüncü bölümde, ikram kültürlerindeki sunum şekilleri ve fabrikalarda üretilen ikram aksesuarlarının örneklerinin incelenmesinin ardından, doğadan yararlanılarak yapılacak, tasarımlarda kullanılan tasarım ilkeleri, öğeleri ve yöntemleri derinlemesine araştırılmıştır. Tasarımda farklılık yaratmak, görülmemiş olanı ortaya çıkartmak ve özgün tasarımların hayata geçirilmesini sağlamak için gereken unsurların yer aldığı bu bölüm, yapılacak uygulamaların tasarımında kullanılmıştır.

Dördüncü bölümde ise; tüm araştırmalar sonucunda, doğadan seçilen farklı bitki örnekleri incelenmiş, tasarım ilkeleri, öğeleri ve yöntemleri kullanılarak Türk ikram geleneğinde kullanılan Türk kahvesi fincanları, Türk lokumluğu - şekerliği, kahve

yanında ikram edilen okolata ve benzeri Őekerlemelerin sunumuna uygun aksesuarlar ve farklı sunumlar için kullanılabilecek sunum tabağı, kek veya benzeri unlu mamllerin servis edilebileceği kek standı tasarımı yapılmış ve üretilmiŐtir. Bu bölümde tasarısı planlanan ikram aksesuarlarının tasarım eskizleri, 3d printer ve elde yapılan modelleri, alçı kalıpları, Şekillendirme yöntemi ve kullanılan çamur ve üretilmiŐ ürünlerin fotoğrafları sunulmuŐtur.

Farklı ülkelere ait mutfak kültürleri, ikram olgusu, ikramlık örnekler ve özgün tasarımların yaratılıŐ süreçlerinde kullanılan unsurların araştırıldığı bu çalışma, seramik üretimi yapılacak rnlerin, Türk mutfağında servis edilen yiyecek ve içeceklerin ikramında kullanılan aksesuarlar ile sınırlandırılmıŐ, Türklerin ikram ettiği ikramlıklara uygun ürün tasarımlarının üretimi ile sonuçlandırılmıŐtır. Bu tez, Türk misafirperverliğinin göstergesi olarak kabul edilen ikram aksesuarlarının araştırılması ile yeni bir kaynak niteliğindedir.

KAYNAKÇA

- Akbaba, B. (2012). Seramik Doku'ya Mikrodünya Görüntülerin Yansıması Ve Seramik Biçimlendirmede Kullanılması. İzmir.
- Akçay, Z. (2018). 17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akçiçek, E. (2002). Dünden Bugüne Şerbetçiliğimiz. Yemek Kitabı, Çalış Ofset, İstanbul.
- Akkor. Y.E. (2016). Gelenekselden Evrensele Osmanlı Mutfağı, Alfa Basım, İstanbul.
- Akgöl, Y. (2012). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. Yayımlanmamış yüksek lisans tezi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Alabacak, C. (2018). Türk Mutfak Kültüründeki Geleneksel Yemeklerin bilinirliği: Ankara ili örneği. Yüksek Lisans Tezi. Ankara: Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ana Britannica Genel Kültür Ansiklopedisi (1990). Paleolitik Çağ. Ana Yayıncılık. Cilt1.
- Arcan, E.F., Evcı, F. (1999). Mimari Tasarıma Yaklaşım. Tasarım Yayın Gurubu, İstanbul.
- Artut, K. (2001). Sanat Eğitimi Kuramları ve Yöntemleri. Anı Yayıncılık, Ankara.
- Artut, K. (2002). Sanat Eğitimi Kuramları ve Yöntemleri. Anı Yayıncılık, Ankara.
- Aslan, C. (2005). Fellahlar'ın Sosyolojisi. Karahan Kitabevi, Adana.
- Atalayer, F. (1994). Temel Sanat Öğeleri. Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları, Eskişehir.
- Avcı, A., Erkoç, S., Otman, E. (2014). Yemekte Tarih Var. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2. Baskı, İstanbul.
- Aykanat, E. (2014). Doğal Dokuların Geometrik Biçimli Seramik Yüzeylerdeki Yorumu. Yüksek Lisans Sanat Çalışması Raporu. Ankara: Hacettepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Balcı, Y., Say, N., (2005). Temel Sanat Eğitimi, Ya-Pa Yayıncılık, İstanbul.
- Bayazıt, N. (2004). Tasarlama kuramları ve Metotları. Birsen Yayıncılık, İstanbul.
- Bayazıt, N. (1994). Endüstri Ürünlerinde ve Mimarlıkta Tasarlama Metotlarına Giriş. Literatür Yayınları, İstanbul.

- Baysal, A. (1993). Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değerlendirme, K. Toygar (Editör). Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, 12-21.
- Bayraktar N., Görer T. N., Tekel A., Gürer N., Ceylan Kızıldaş A., Armatlı Köroğlu B., (2012). Görsel Eğitimde Yaratıcılık ve Temel Tasarım, Nobel Yayın, Ankara.
- Becer, E. (1999). İletişim ve Grafik Tasarım, Dost Kitabevi, Ankara.
- Belge, M. (2001). Tarih Boyunca Yemek Kültürü, iletişim yayınları, İstanbul.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Milli Folklor Dergisi*, yıl 22, sayı 87.
- Bilgin, A. (2004). Osmanlı Saray Mutfağı, Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı*. T.C Kültür ve Turizm Bakanlığı: Ankara.
- Buyurgan, S., Buyurgan, U., (2001). Sanat Eğitimi ve Öğretimi. Dersal Yayıncılık, Ankara.
- Buyurgan, S., Buyurgan, U., (2007). Sanat Eğitimi ve Öğretimi. Pegem A Yayıncılık, Ankara.
- Can, E. (2012). Nokta ve Çizginin Seramik Sanatında Kullanım Biçimlerinin Araştırılması. Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Cerrahoğlu, A. (2002), Sofra Nimetleri. (Uygulamalı Yemek Kitabı). Timaş Yayınları. İstanbul. 432.
- Çağlarca, S. (1999). Resim-Heykel-Plastik Öğeler. İnkılap Kitapevi Yayın, İstanbul.
- Çellek, T., Sağocak, A. M. (2014). Temel Tasarım Sürecinde Yaratıcılık. Grafik Tasarım Yayıncılık, İstanbul.
- Demir, A. (1993). Temel Plastik Sanatlar Eğitimi. Anadolu Üniversitesi, Eskişehir.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3 (2), 29-34.
- Divanlıoğlu, D. (1997). Tasarımın Öge ve İlkeleri. Birsen Yayınevi, İstanbul.
- Duman, M. (2005). Çay Kitabı. Kitabevi, İstanbul.
- Dönence Dünya Mutfakları dizisi 3. (2004). İspanyol mutfağı. Dönence yayınları, İstanbul.
- Dönence Dünya Mutfakları dizisi 5 (2005). Rus mutfağı. Dönence yayınları, İstanbul.
- Dönence Dünya Mutfakları dizisi 6. (2005). Fransız mutfağı. Dönence yayınları, İstanbul.
- Erdoğan, S. S. (2001). Büyük Japonya, Der: Ali Ergun Çınar, Kitabevi Yayınları, İstanbul.

- Eren, H. (1999). Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü. Bizim Büro Basım Evi, Ankara.
- Ertürk, K. (2011). Seramik Sanatı'nda Bir Tasarım İlkesi Olan Koram'ın İncelenmesi Ve Kişisel Yorumlar. Yüksek Lisans Tezi. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
- Genç, P. (2012). İşitme Engellilerle Temel Sanat Eğitimi. Anadolu Üniversitesi Engelliler Entegre Yüksekokulu Yayınları, Eskişehir.
- Gioffre, R., Keisuke, K. (2009). Japon Mutfak Sanatı Sushi. Boyut Yayın Grubu, İstanbul.
- Gökaydın, N. (1990). Eğitimde Tasarım ve Görsel Algı. Sedir Yayınları, Ankara.
- Güler, Ö. K. (2012). İçmimarlık Programları Temel Sanat/Tasarım Dersi Kapsamında Öğrencilerin Görsel Algı Beceri Seviyelerinin Değerlendirilmesi. Sanatta Yeterlilik Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Güngör, İ.H. (2005). Temel Tasar. Esen Ofset Matbaacılık, İstanbul.
- Güngör, İ.H. (1972). Temel Tasar. Çeltüt Matbaacılık, İstanbul.
- Gürcan, D. (2014). Türk Mutfağına Özgü Bir Tasarım Önerisi: Kendin Yap Kendin Tüket. Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Gürer, L. (1992). Görsel Sanat Eğitimi ve Mekân-Form. İ.T.Ü Mimarlık Fakültesi Baskı Atölyesi, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2004). Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2005). Demlikten Süzülen Kültür: Çay. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Halcı, N. (2009). Türk Mutfağı. Oğlak Yayıncılık. İstanbul.
- Ishige, N. (2000). Japan In K. Kiple & K. Ornelas (Eds.). The Cambridge World History of Food (1175-1183). Cambridge: Cambridge University Press.
- Işingör, M., Eti, E., Asher, M. (1986) Resim1. Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- JC. Chukwujekwu, CW. Fennell, J. van Staden. (2002). Optimisation of the tissue culture protocol for the endangered Aloe polyphylla. South African Journal of Botany 2002, 68: 424–429 Printed in South Africa.
- Kalyoncu. H. (2015). Topkapı Sarayı Müzesi Yıldız Porselenleri. Cinius Yayıncılık. İstanbul.
- Kanık, İ. (2016). Gastro Gösteri. Ayrıntı Yayıncılık, İstanbul.

- Kaplan, S. (2009). Nokta Ve Çizginin Resimsel Anlatımda Kullanımı. Sanatta Yeterlilik Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Karaca, O.B., Karacaoğlu, S. (2016). Kültür, Din ve Yemek etkileşimi çerçevesinde Arap Mutfağının kavramsal olarak incelenmesi: Adana ili örneği. İstanbul: Hitit Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Yıl 9, Sayı 2.
- Kılıç, H. (2015). 16-18. Yy Osmanlı Minyatürlerinin Tasarım İlkeleri Açısından Değerlendirilmesi Ve Çağdaş Yorumları. Yüksek Lisans Tezi. Konya: Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). Türk Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.*
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. Doktora Tezi. İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Odabaşı, H. (2006). Grafik'te Temel Tasarım. Yorum Sanat Yayınları, İstanbul.
- Gürkan, O.T. (2007). Yöresel Türk Mutfağı. Yayılım Yayıncılık, 3.baskı, İstanbul.
- Onarlı, İ. (2005). Arap Aleviliği (Nusayriler). Etik Yayınları, İstanbul.
- Oransay, L. (2006) Doku, Strüktür Ve Tekrar İlkelerinin Seramik Alanında Kullanım Olanakları. Sanatta Yeterlilik Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdoğan, Y., Işık, N., Geleneksel Türk Mutfağında Şerbet. Ankara. 1059-1078.
- Öztuna, H.Y. (2007). Görsel İletişimde Temel Tasarım. Tibyan Yayıncılık, İstanbul.
- Patterson, K. David, (2000). The History and Culture of Food and Drink in Europe: Russia. İçinde: Kiple, Kenneth F. ve Ornelas, Kriemhild Conee, *The Cambridge World History of Food*, Cambridge: Cambridge University.
- Ragans, R. (1995). Teacher's Wraparound Edition Arttalk. Second Edition, USA.
- Revak. (1998). Türk Mutfağı. İstanbul.
- Tez, Z. (2012). Lezzetin Tarihi. Hayykitap. İstanbul.
- Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları (2007). İtalyan Mutfağı, İstanbul.
- Türk Dil Kurumu. (2005).
- Uhri, A. (2011). Boğaz Derdi. Ege Yayınları, İstanbul.
- Üçer, M., Pekşen, F. (2001). Divriği'de Mutfak Kültürü. Devran Matbaacılık, Sivas.

- Üner, E. H. (2014). Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi. Ankara. Atılım Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Yazıcıoğlu, Y. (2017). Temel Tasarım. İdeal Kültür Yayıncılık, İstanbul.
- Yıldız, A. (2009). *Arap Mutfağı*. Ocak Yayıncılık, 1. Baskı, İstanbul.
- Yılmaz, M. (2007). Görsel Sanatlar Eğitiminde. Gündüz Eğitim ve Yayıncılık, Ankara.
- Yücel, M. (2010). Seramik Hediyelik Eşya Üretiminde Tasarım ve İşlev Analizi. Yüksek Lisans Tezi. Çanakkale: Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Zelanski, P., Fisher, M.P. (1996). Design Principles and Problems. Thomson Wadsworth, USA.
- Zubaida, S. Rıcard, T. (2003). Orta Doğu Mutfak Kültürleri. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2.baskı, İstanbul.

İNTERNET KAYNAKÇASI

- http-1 : <http://www.yoldasin.com/ingiltere-yemek-kulturu/> (Erişim Tarihi: 23.11.2018)
- http-2 : <https://yemek.com/tipik-ingiliz-cay-saati-nasil-olur/> (Erişim Tarihi: 23.11.2018)
- http-3 : <https://gastromanya.com/ispanya-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 26.11.2018)
- http-4 : <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/ispanya-yemekleri-ve-mutfak-kulturu/> (Erişim Tarihi: 18.01.2019)
- http-5 : <https://www.nefisyemektarifleri.com/blog/ispanya-yemekleri-ve-mutfak-kulturu/> (Erişim Tarihi: 18.01.2019)
- http-6 : <https://www.travelingturks.com/avrupa/ispanya/barselona/ispanyada-ne-icilir/>
(Erişim Tarihi: 26.11.2018)
- http-7 : <https://www.hotcourses-turkey.com/study-in-italy/essentials/italyada-yemek-kulturu/> (Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-8 : <http://www.orangesmile.com/gezirehberi/italya/mutfagirestoranlari.htm> (Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-9 : <http://www.daszeitung.com/alman-mutfagi/> (Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-10 : <https://gastromanya.com/alman-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-11 : <http://www.daszeitung.com/alman-mutfagi/> (Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-12 : <http://www.daszeitung.com/alman-mutfagi/> (Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-13 : <https://gastromanya.com/fransa-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-14 : <https://www.egeligezinege.com/ulkelerin-ulusal-icecekleri/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-15 : <https://gastromanya.com/misir-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-16 : <https://www.gezgintayfa.com/misirda-yemek-kulturu/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-17 : <https://www.gezgintayfa.com/misirda-yemek-kulturu/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-18 : <https://supergezginler.com/misir-yemek-rehberi-ne-yenir/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)

- http-19 : <https://gastromanya.com/fas-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-20 : <https://gastromanya.com/fas-mutfaginda-one-cikan-lezzetler/>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-21 : <http://www.orangesmile.com/gezirehberi/fas/mutfagirestoranlari.htm>
(Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-22 : <https://www.mutfakradyosu.com/2016/01/20/mutlaka-denemeniz-gereken-10-fas-yemegi/> (Erişim Tarihi: 29.11.2018)
- http-23 : <https://www.gidahatti.com/guney-afrika-cumhuriyeti-yemekleri-ve-mutfak-kulturu-142724/> Erişim Tarihi: (05.04.2019)
- http-24 : <https://yemek.com/guney-afrika-yemekleri/> (Erişim Tarihi: 05.04.2019)
- http-25 : <https://www.orangesmile.com/gezirehberi/guney-afrika/mutfagirestoranlari.htm> (Erişim Tarihi: 05.04.2019)
- http-26 : <https://mutfakgurmesi.com/2017/03/12/afrika-nin-ozgur-ulkesi-etiyopya/>
(Erişim Tarihi: 05.04.2019)
- http-27 : <https://gezimanya.com/afrika/etiyoapta-mutfagi> (Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-28 : <https://gezimanya.com/cezayir/cezayir-mutfagi-1> (Erişim Tarihi: 19.01.2019)
- http-29 : <https://lezzetler.com/cezayir-mutfagi-vt29398> (Erişim Tarihi: 19.01.2019)
- http-30 : <https://www.gidahatti.com/cezayir-yemekleri-cezayir-mutfak-kulturu-141527/>
(Erişim Tarihi: 19.01.2019)
- http-31 : <http://www.orangesmile.com/gezirehberi/kanada/mutfagirestoranlari.htm>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-32 : <https://www.yurtdisiegitim.net/kanadada-yemek-kulturu/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-33 : <https://blog.biletbayi.com/kanadada-ne-yenir-ne-icilir.html>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-34 : <https://www.endlessabroad.com.tr/ulkeler/kanada/kanadada-ne-yenir-ne-icilir/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-35 : <https://www.hotcourses-turkey.com/study-in-usa/essentials/food/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-36 : <https://www.yurtdisiegitim.net/amerika-birlesik-devletlerinde-yemek-kulturu/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)

- http-37 : <http://ozlemleyasamak.blogspot.com/2012/03/amerikada-yemek-kulturu.html>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-38 : <https://gastromanya.com/meksika-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-39 : <https://10layn.com/10-maddede-meksika-mutfagi/> (Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-40 : <https://www.brezilyakultur.com/brezilya/> (Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-41 : <https://vizesizgeziyorum.com/karnavali-meshur-brezilyanin-en-meshur-yemegi/> (Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-42 : <https://gastromanya.com/brezilya-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-43 : <https://gastromanya.com/arjantin-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-44: <http://berfendber.blogspot.com/2013/03/arjantin-mutfag-argentinian-cuisine.html> (Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-45 : <https://gastromanya.com/arjantin-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-46 : <http://berfendber.blogspot.com/2013/03/arjantin-mutfag-argentinian-cuisine.html> (Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-47: <https://gastromanya.com/hint-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-48 : <http://www.cingunlugu.com/cin-mutfagina-genel-bakis-ve-8-buyuk-cin-mutfagi/> (Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-49 : <http://www.orangesmile.com/gezirehberi/cin/mutfagirestoranlari.htm>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-50 : <https://www.turna.com/blog/dunyada-cay-kulturu-ile-bilinen-5-ulke>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-51 : <http://www.orangesmile.com/gezirehberi/cin/mutfagirestoranlari.htm>
(Erişim Tarihi: 03.12.2018)
- http-52 : <http://turkish.cri.cn/741/2011/09/14/1s135381.htm> (Erişim Tarihi: 04.12.2018)
- http-53 : <https://chado.com.tr/japon-cay-seremonisi/> (Erişim Tarihi: 04.12.2018)
- http-54 : <https://gastromanya.com/japon-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 04.12.2018)
- http-55 : <https://10layn.com/10-maddede-tayland-mutfaginin-ozellikleri/>

- (Erişim Tarihi: 05.12.2018)
- http-56: <http://www.taylandgezi.com/tayland-yemekleri-tay-mutfagi/>
(Erişim Tarihi: 05.12.2018)
- http-57: <https://www.birhayalinpesinde.com/tayland-yemekleri-tayland-ne-yenir>
(Erişim Tarihi: 05.12.2018)
- http-58 : <https://10layn.com/10-maddede-tayland-mutfaginin-ozellikleri/>
(Erişim Tarihi: 05.12.2018)
- http-59 : <https://gastromanya.com/rus-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 05.12.2018)
- http-60 : <http://kitchenculturalinrussian.blogspot.com/2013/12/rusyada-mutfak-ve-yemek-kulturu.html> (Erişim Tarihi: 16.11.2018)
- http-61 : <http://visnebahcesi.weebly.com/yemek-kuumlltuumlruuml.html>
(Erişim Tarihi: 05.12.2018)
- http-62 : <http://beyazman73.blogcu.com/lubnan-mutfagi-hakkinda-bilgiler/7859230>
(Erişim Tarihi: 23.11.2018)
- http-63 : http://www.salom.com.tr/haber-108117-baharatlarin-renklendirdigi__bir_mutfak_lubnan.html
(Erişim Tarihi: 23.11.2018)
- http-64 : <http://www.butundunya.com/pdfs/2018/11/136-138.pdf>
(Erişim Tarihi: 15.03.2019)
- http-65 : <https://www.dunyabizim.com/dunyada-kultur/medeniyetlerin-tanigi-bir-islam-beldesi-yemen-h20082.html> (Erişim Tarihi: 15.03.2019)
- http-66 : <https://gezimanya.com/orta-dogu/yemen-mutfagi> (Erişim Tarihi: 15.03.2019)
- http-67 : <https://www.thespruceeats.com/ginger-coffee-qishr-2355502>
(Erişim Tarihi: 15.03.2019)
- http-68 : <https://gezimanya.com/orta-dogu/birlesik-arap-emirlikleri-baskenti-ve-sehirleri>
(Erişim Tarihi: 17.03.2019)
- http-69 : <https://gezimanya.com/orta-dogu/birlesik-arap-emirlikleri-mutfagi>
(Erişim Tarihi: 17.03.2019)
- http-70 : <https://gastromanya.com/israil-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 17.03.2019)
- http-71 : <https://gastromanya.com/urdun-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 20.03.2019)

- http-72 : <https://gastromanya.com/urdun-mutfagi-hakkinda-genel-bilgiler/>
(Erişim Tarihi: 20.03.2019)
- http-73 : <https://www.dunyabizim.com/gezi-mekan/bizde-cay-ne-ise-urdun-de-de-kahve-o-h18610.html> (Erişim Tarihi: 20.03.2019)
- http-74 : <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR-12762/genel-ozellikleriyle-turk-mutfak-kulturu.html> (Erişim Tarihi: 16.11.2018)
- http-75 : <http://turkey.com/tr/home/culture/food-drinks/traditional-accompany-throughout/> (Erişim Tarihi: 19.01.2019)
- http-76 : <http://turkey.com/tr/home/culture/food-drinks/promise-friendship-turkish/>
(Erişim Tarihi: 19.01.2019)
- http-77 : <http://turkey.com/tr/home/culture/food-drinks/classical-dessert-delight/> (Erişim Tarihi: 19.01.2019)
- http-78 : <https://www.porland.com/Kurumsal/hakkimizda-977>
(Erişim Tarihi: 18.12.2018)
- http-79 : <https://kutahyaporselen.com.tr/tarihce/> (Erişim Tarihi: 02.01.2019)
- http-80: <http://www.guralporselen.com.tr/hakkimizda> (Erişim Tarihi: 15.01.2019)
- http-81: <https://www.edenproject.com/learn/for-everyone/plant-profiles/titan-arum>
(Erişim Tarihi: 01.04.2019).

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Şennur ŞENSOY

Yabancı Dil : İngilizce

Doğum Yeri ve Yılı : İstanbul / 1990

E-posta : sennursensoy90@gmail.com

Eğitim ve Mesleki Geçmişi :

- 2016 Eskişehir Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Seramik Bölümü Lisans Eğitimi

Yayınları ve Bilimsel / Sanatsal Faaliyetleri :

- 2018, Vakıf Katılım Nesilden Nesile Kuş Evleri Tasarım Kuş Evleri Tasarım Yarışması (Sergileme)
- 2018, Eskişehir Tepebaşı Belediye “ Koç Müzesine Amfora” projesi
- 2018, 6. Uluslararası Katılımlı Genç Seramikçiler Karo yarışması (Sergileme)
- 2016, 10. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu (Asistan)
- 2016, Eskişehir Odunpazarı Belediyesi Şehrin Ateşi etkinliği (Asistan)
- 2016, Anadolu Üniversitesi CerModern Mezuniyet Sergisi
- 2015, 9. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu (Asistan)
- 2015, 1. Eskişehir Odunpazarı Seramik Alternatif Pişirim Çalıştay (Asistan)
- 2015, 9. Uluslararası Muammer Çakı Öğrenci Seramik Yarışması (Sergileme)
- 2015, 6. Uluslararası Gizem Frit Seramik Yarışması (Endüstriyel alandan 1.lik Başarı ödülü)
- 2014, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Seramik Sanatı Eğitimi ve Değişimi Derneği Seramik Biblo Yarışması (Sergileme)
- 2014, 8. Uluslararası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu (Asistan)