



RAPOR

HAZIR ALMA KENDİN YAP KİTABI

Yazar: Hülya Erol

Kitap adı: Hazır Alma Kendin Yap

Yayınevi/Yayın Bilgisi: Hayykitap, ilk baskı 2014

ISBN: 978-605-5181-70-3

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi tarafından hazırlanmış olan bu raporun tamamı İngilizce olarak 7, Türkçe olarak 6 sayfadır ve aşağıda yer verilmiş olan 4 bölümden oluşmaktadır.

1. GİRİŞ
2. ANALİZLER VE DEĞERLENDİRMELER
3. ÖNERİLER
4. SONUÇ

I. GİRİŞ

Sayın Hülya Erol tarafından yazılan ve ilk baskısı 2014 yılında, 6'ncı ve son baskısı ise 2018 yılında hayykitap tarafından yapılmış olan "Hazır Alma Kendin Yap" isimli kitap, kurumumuz tarafından detaylı şekilde incelenmiştir.

Kitapta geleneksel olarak doğal yollarla hazırlanabilecek tariflerinin yanı sıra önemli kültürel bilgilere de yer verilmiştir. Yine kitap içerisinde toplum sağlığı için dünya insanlarının yararına olacak önemli mesajlar ile birlikte tecrübeye ve araştırmaya dayalı bilgiler de yazar tarafından paylaşılmıştır.

Türk mutfağının bazı önemli kültürel bilgilerinin yanı sıra ayrıca kitapta Türk mutfağı için önem arz eden tarifler de yer almaktadır.

Bu raporda detaylıca yer verilen tüm hususlardan ötürü "Hazır Alma Kendin Yap" isimli kitabı kültürel bir sanat eseri olarak, kitabın yazarı Sayın Hülya Erol'u ise Türk Mutfak Kültürü Sanatçısı olarak niteliyoruz.

Kültürel sanat eseri olarak nitelendirdiğimiz kitap ile ilgili olarak aşağıda yer verilen analizler ve değerlendirmeler tarafımızdan yapılmıştır.

II. ANALİZLER VE DEĞERLENDİRMELER

1. Kitapta yer verilen tarifler ve bilgiler insanların sadece yeme-içme ihtiyaçlarını gidermesi için **verilmemiştir**. Kitap, yeni yetişen nesillere önemli bir kültürel miras bırakmanın yanı sıra toplumu bilinçlendirmek amacıyla oluşturulmuş bir eserdir.
2. Kitap, yeni yetişen nesillerin geçmişleriyle tanışık ve barışık olarak kendi kültürel değerlerinin farkına varmış olabilmeyi önemini hatırlatmaktadır. Bu değerlerin öğrenilerek yaşatılmasının ne denli önemli olduğuna yazar tarafından vurgu yapılmaktadır.
3. Çağımızda zararlı hazır gıdaların etkisinde kalan çocuklar ve ebeveynlerinin yeme-içme alışkanlıkları konusunda faydalı öneriler ve çözümler toplum yararı amacıyla yazar tarafından insanlığa sunulmuştur.
4. Binlerce yıllık kültürümüzde var olan ancak çağımızda unutulmaya yüz tutmuş bazı örf, adet ve geleneklerimizle ilgili detaylı bilgiler kitapta yer almaktadır. İlgili tüm bu bilgiler, geçmişten günümüze kadar süregelen ve unutulmaya yüz tutmuş kültür geleneklerimizin devamlılığını sağlayabilecek olan bilgiler olarak nitelendirilmelidir.
5. Yemek sofrasında adap, sofranın nasıl yapılacağı ve yemek sonrası dua bittikten sonra sofrada bulunanların sevdiği yiyeceklerden birer lokma almış şekilde sofradan kalkarak yemeyi sonlandırmalarına kitapta değinilmektedir. Duadan sonra yemeği sonlandırmadan hemen önce ise sofradan alınan küçük bir parça yiyeceğin tüketilmesinin anlamı ve detayı ile ilgili olarak çeşitli kaynaklarda bazı farklı bilgiler ile birlikte bazı farklı inanışlar bulunmaktadır. Konuyu ilgilendirebilecek dini kaynaklı inanışların anlamını net ifadelerle belirtmeden önce daha detaylı incelemelerin, araştırmaların yapılması ve konusunda uzman olanlara danışılması yüksek önem arz etmektedir. Alanında uzman olanlarla birlikte doğru kaynaklardan elde edilen araştırma sonuçları insanlara sunulacak olası bilgilerin doğru şekilde teyidi için gereklidir.
6. İnsanların gıdaları kendi imkanlarıyla ve kendi elleriyle katkı maddesi bulunmadan sağlıklı şekilde nasıl yapabileceklerine dair önemli bilgilere ve tariflere kitapta yer verilmiştir.
7. Gıdaların ve yiyecek ürünlerimizin üzerinde oynanan kirli oyunlara, sağlıklı tarıma zarar veren saldırılara dair bilgilendirme ve öneriler kitapta yer almaktadır.
8. Tarihten gelen geleneksel doğal usullerle üretilen gıdaların nasıl elde edildiğine dair gözlem ve uygulamaya dayalı bilgiler kitapta yer almaktadır.
9. Türklere ait olan yoğurdun dünyada ilk olarak Türkler tarafından nasıl yapıldığına dair çıkarımlar yapabileceğimiz bilgi: Karınca yumurtasından mayalanarak elde edilen yoğurt tarifine kitapta yer verilmiştir. Yine yoğurdun farklı şekilde, farklı ürünler kullanılarak nasıl mayalanabileceğine dair bilgilere yazar tarafından kitapta yer verilmiştir.
10. Mevsiminde elde edebileceğiniz ürünleri sağlıklı koşullarda saklayarak bunlardan yıl boyunca nasıl faydalanıp tüketebileceğinize dair bilgiler kitapta yer almaktadır.
11. (77-78. Sayfa) Prof. Dr. Arif Akman'ın 1950 yılında basılmış olan 'Meyve ve Sebzelerin Kurutulması ve Meyve Sularının Yapılması' adlı kitabından alıntıya yer verilmiştir.
12. Kitapta gıda terörü vurgusu yer alırken; günümüzde veya gelecekte özellikle çocuklarımızın gıda terörüne karşı nasıl dirençli olabileceğine dair önerilere de kitapta yazar tarafından ayrıca yer verilmiştir.
13. Köylerde tarım yapan çiftçilerin birçoğunun artık genetiği değiştirilmiş tohumlarla tarım yapmak zorunda kaldığı yazar tarafından kitapta belirtilmiş olan hususlar arasındadır. Çiftçinin doğal tohum kullandığı vakit yaşadığı sıkıntılara, ilgili çalışmada yüzeysel olarak değinilmektedir.

14. Kitapta yer verilen konularla ilgili olarak çok az sayıda alanında gerçek uzman olduğu belirtilmektedir. Buna karşılık topluma uzman gibi sunulan kişilerin konuştuğu konularda gerçek uzman olmadıkları düşüncesinin neden ortaya çıktığı kitapta yer almaktadır. Yazar, kitapta belirtmiş olduğu hususlarda uzman olanların daha fazla konuşması gerektiğini haklı gerekçelerle belirtmiştir.
15. Değişen tarım politikasının çiftçilerin aleyhine olduğu ve Anadolu köylerinin kaybolmaya başladığı kitapta belirtilmektedir. Yerleşim yerleriyle ilgili köylüleri olumsuz etkileyen konularda Prof. Dr. Mustafa Kaymakçı'dan alıntılanmaya ise kitabın 266. Sayfasında yer verilmiştir.
16. Genetiği değiştirilmiş tohumlarla yapılmış tarımdan elde edilen ürünlerin farklılığına, bunların insan vücuduna verdiği düşünülen zarara ve genetiği değiştirilmiş tohumlarla üretilen tarım ürünlerinin insanların soy devamlılığına olan olumsuz etkisine kitapta yer verilmiştir.
17. (268. ve 269. Sayfalarda) 2013 yılının mayıs ayında yurt dışından ithal edilen ve mersin limanına getirilen 23 bin tonluk pirincin genetiği değiştirilmiş olduğunun belirlendiğine dair bilgiler verilmekte ve bazı sorular sorulmaktadır. Yine aynı sayfalarda dönemin Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanı Mehdi Eker ile dönemin Ticaret Bakanı Hayati Yazıcı isimlerine yer verilmiştir.
18. (269. Sayfada) Dönemin İTÜ (İstanbul Teknik Üniversitesi) rektörü Mehmet Karaca ve temsil etmiş olduğu makamın bilimsellikten uzak olarak siyasi tavır aldığı belirtilmekte ve halk sağlığı ile ilgili tarafsız olarak bilime dayalı bir kuruluş olarak sorumluluğunu yerine **getirememiş** olduğu açıklanmaktadır. Bununla birlikte halktan tepki alan rektörün sivil toplum kuruluşları tarafından ve İTÜ üniversiteler birliği tarafından kınanmış olduğu ilgili sayfalarda belirtilmektedir.
19. (270. Sayfada) Dr. Yavuz Dizdar ismine yer verilmiştir. Yine aynı sayfada Dr. Yavuz Dizdar'ın 'Yemezler' isimli kitabında akademik ortamların sermaye ile birlikte ortak hareket etmesine dair bir tanımından alıntıya yer verilmiştir.
20. Kitapta ünlü aşçılar dahil zararlı gıdaların reklamlarını yapanların o gıdaları tüketen insanlara karşı vicdani sorumluluklarının olup olmadığına dair cevapsız bırakılmış bir soru 270. Sayfada sorulmaktadır.
21. (271. Sayfada) Sigara paketlerinin üzerine "içerseniz böyle olursunuz" gibi anlamlara gelebilecek resimlerin yapıştırılmasına karşılık; genetiği değiştirilmiş olan ürünlerin üzerine "dikkat genetiği değiştirilmiştir" gibi ibarelerin olması gerektiğine dair düzenlemenin neden kabul edilmediği sorulmaktadır.
22. (272. Sayfada) Bazı tarımsal üretimlerin ve çocukların beğenisine sunular ürünlerin ilaç sanayisini zenginleştirmek için kasıtlı olarak yapıldığı belirtilmiştir.
23. Gıdayı kontrol etmenin toplum ve ülkeler açısından ne derecede önemli olduğuna dair bilgiler kitapta yer almaktadır.
24. (276. Sayfada) 'Medyanın gıda üzerindeki gerçeği' ifadesinin altında Prof. Dr. Kenan Demirkol'a atıfta bulunulmuştur. 277. Sayfada ilgili konuda medyanın yönlendirmesiyle toplumun algı ve tercihlerinin değiştirilebildiği belirtilerek margarin üreticilerinin zeytinyağını insanların hafızasından silmek için uğraş vermiş olduğu belirtilmiştir.
25. Kitabın 281. Sayfasında Mevlana'nın Divan-ı Kebir eserinde geçen "Hamdım, piştim, oldum." Sözüne atıf yapılmaktadır. 281. Sayfa ile 282. Sayfada Mevlevi kültürüne kısaca değinilmekte, ayrıca Mevlana'nın asıl adı Şemseddin Yusuf olan Ateş-i Baz Veli'yi mutfaktan ve kilerden sorumlu aşçıbaşı yapmış olduğunun bilgisi verilmektedir. Yine 282. Sayfada Ateş-i Baz Veli adına türbe yapılmasını ise Mevlana'nın öldükten sonra vasiyet etmiş olduğu belirtilmektedir.

26. Kitapta aşçılara saygı duyulması konusu şöyle açıklanmıştır: “Mevlevi kültüründe Allah’ın nimeti olan yiyeceklerin doğru bir şekilde kullanılmasına, tüketilmesine önem verildiği gibi yiyecekleri özenle pişiren ve kulların beslenmesine aracılık eden aşçılara da saygı duyulmuş.”
27. Kitabın 282.sayfası ile 283. sayfasında Ahilikten bahsedilmektedir. Esnaf arasındaki ticaret anlayışına örnekler verilen bölümde ayrıca Ahilik kültürünün ve geleneğinin müzeye kaldırılarak yok edilmiş olduğu yorumuna yer verilmiştir. 283. Sayfada gerçek adı Şeyh Nasuriddin Mahmut El Hoyi olduğu belirtilen Ahi Evran’ın 1205 yılında Anadolu’ya gelerek Alaeddin Keykubat’a ahilik geleneği için fikirlerini sunduğu belirtilmektedir. Kitap içerisinde ahiliğin 30 yıl kadar kısa bir süre içinde benimsenerek yayıldığı belirtilmektedir.
28. Kitabın 284’üncü sayfasında yer verilen düşüncelerden, istisnalar dışında büyük bir çoğunluğun kültürel değerlerimizi zora soktuğunun çıkarımı yapılabilir. Yine aynı sayfada kültürel değerlerimizi zor koşullarda geleceğe taşıma gayreti bulunanların yanı sıra bazı kesimlerinde bu değerlerimizi yozlaştırdığı belirtilmektedir. Buna neden olarak ise 284. Sayfada yazar tarafından iki sebep gösterilmiştir. Bu iki sebebin ilkinde şahsi menfaat ve para kazanmak konusu ifade edilmiştir. İkinci sebep olarak ise dış kültürlerin Türk kültürünü sivil toplum kuruluşları aracılığı ile yok etme çabası konusunda iş birliği yapmış olduğu yazar tarafından belirtilmektedir.
29. Yine 284. Sayfada yemek yapmayı bilmeyenler ancak cümle kurma becerisine sahip olabienlere dikkat çekilmiştir. Mutfak kültürümüze verilen zararlardan biri olarak gazetelerde her gün için zorunluluk derecesinde devamlı olarak uyuşmayan yemek tariflerinin verilmesi olduğu belirtilmiştir. Cümle kurabilenler tarafından uyuşmayan-tutarsız reçetelerle her gün için gazetelerde verilmeye çalışılan tariflerin mutfak kültürümüze zarar verdiği yazar tarafından belirtilmektedir.
30. (284. Sayfada) milli şuurun hatırlanması gerektiğine de vurgu yapılmaktadır. Türk mutfağına ve kültürümüze uygun olmayacak şekilde sadece Avrupa birliği desteklediği için veya sadece Avrupa birliğinden destek alabilmek adına proje üretmiş olmak için projelerin **üretilmemesi** gerektiği belirtilmektedir.
31. (284. Sayfada) Alanında uzman kişilerce kültürel değerlerimizin tanınımının yapılarak bir araya toplanmak suretiyle arşivlenmesi gerekliliğine değinilmekte ve bu konuda Türk mutfağının yemeklerinin standartlaşması gerektiği fikri belirtilmektedir. Buna örnek olarak ise kuru fasulye gösterilmiştir. Kuru fasulyenin 500 yıl önce yapıldığı gibi bundan 500 yıl sonrada aynı şekilde yapılması gerektiğine kitapta vurgu yapılmaktadır. Bununla ilgili olarak nasıl zorluklarla karşılaşabileceğine ve buna karşılık olarak ise nasıl bir çalışma yapılması gerektiğine kitabın 285. Sayfasında bazı öneriler sunulmaktadır. Bu çalışmaların yapılarak gereken tedbirlerin alınması halinde ise her önüne gelenin yemek kültürümüze ait olan reçeteleri kafasına göre istediği gibi **değiştiremeyeceği** kitapta şu cümle ile anlatılmaktadır: “Her önüne gelen televizyona çıkıp ‘Arabaşının içine pırasa doğrarım’ veya ‘Bu benim kuru fasulye tarifim’ diyemez.”
32. Ürünlerimizde kullanılan motifler dahil türlü araç ve gereçlerin tescillenmesi gerektiğine dikkat çekilmektedir.
33. Kitabın 285. Sayfasında çevremizde olup biten her şey ile ilgili gözlem ve sorgulama yapılması gerektiği hususuna değinilmiştir. Dizilerle ve yarışmalarla insanlara dayatılmakta olan yalan dünyanın esiri **olunmaması** gerektiği yine aynı sayfada yazar tarafından belirtilmektedir.

34. Yine kitabın 285. Sayfasında Kutsal kitabımız Kuran-ı Kerime atıf yapılarak yüce yaratıcı Allah'ın ilk emrinin "İkra", yani "Oku" olduğu bilgisine yer verilmiştir. Buradan yola çıkan yazar dinimiz İslam'ın ilk emri olan "Oku" emrinin hayat felsefemiz olması gerektiğini ilgili bölümde savunmaktadır.
35. Kitabın 286'ncı sayfasında süt ürünleri şeması yazar tarafından verilmiştir. Bu şemada süttten elde edilen ürünler yapım aşamalarına göre sıralı olarak belirtilmektedir.

III. ÖNERİLER

Dünya Türk Mutfağı Akademisi, yukarıda yer verdiği değerlendirmelerine, tespitlerine ve analizlerine dayanarak dünyadaki tüm çevrelere veya kurumlara şu önerileri yapmaktadır.

1. Hazır Alma Kendin Yap kitabı, adından da anlaşıldığı üzere gıdaların doğal yöntemlerle sağlıklı şekilde temin edilmesi için tüm insanlığa önemli katkılar sunmaktadır. Bu yüzden dünya insanlığı kitapta yer verilen tüm hususları dikkate alarak doğal gıdalara yönelebilmelerinin önemini daha sağlıklı bir yaşam için ve toplum sağlığı için kavrayarak anlamalıdır.
2. Kitapta Türk mutfağının önemli reçeteleri yer almaktadır. Bu reçeteler ulusal mutfak kültürümüze ait olarak korunmalı ve korunması teşvik edilmelidir. Bu anlamda kitabın aşçılık meslek okullarında okuyan öğrencilere ve okullarda aşçılık mesleğini öğretenlere tavsiye edilerek eğitim kitabı olarak kullanılmasını tüm çevrelere önermekteyiz. Yine kitapta tarım ve gıda üretimi konusunda önemli konulara değinilmektedir. Ayrıca ziraat mühendisliği fakültelerinde ve gıda mühendisliği bölümlerinde eğitim görenler için de ilgili kitabın tarımsal politikalar konusunda verilen derslerin gelişimi amacıyla tavsiye edilmesini önermekteyiz.
3. Kitap, dünya insanlarına önemli faydalar sağlayacak bilgiler içermekte olduğu için farklı dillere tercüme edilmesi teşvik edilmelidir.
4. Toplum sağlığını ilgilendiren konularda çalışmalar yapan ve dünyada gıda üzerine toplum sağlığını ilgilendiren hususlarda politikalar geliştiren insanlara, tüm kurumlara kitapta yer verilen hususları dikkate almayı önermekteyiz.

IV. SONUÇ

978-605-5181-70-3 uluslararası standart kitap numaralı, Sayın Hülya Erol tarafından yazılmış olan Hazır Alma Kendin Yap isimli kitap yukarıda yer verilen analizler, değerlendirmeler ışığında elde edilmiş olan sonuçlar nedeniyle Türk mutfağının yer yüzünde korunması gereken eserleri ve kültürel mirasları listesine, **Dünya Türk Mutfağı Mirası Listesine** dahil edilmiştir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Hazır Alma Kendin Yap kitabı içerisinde Sayın Hülya Erol tarafından verilmiş olan ilgili **tüm ürünlerin veya reçetelerin isimlerini Türk mutfak kültürüne ait olarak tescil etmiştir.**

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Hazır Alma Kendin Yap kitabı içerisinde Sayın Hülya Erol tarafından verilmiş olan **tüm bilgileri arşivleyerek kayıt altına almıştır.**

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Hazır Alma Kendin Yap kitabını yukarıda yer verilmiş olduğu bazı önerilerden yola çıkarak gelecekte farklı platformlarda eseri tanıtmak suretiyle bu eserin korunup yaşatılmasını tüm insanlara teşvik edecektir. **WTCA**, ayrıca aşçılara, mutfak sanatları ya da turizm eğitimi alan aşçı-şef adayı olan öğrencilere, ziraat mühendisliği ve gıda mühendisliği bölümlerinde okuyan öğrencilere eğitim kitabı olarak eserin tanıtılıp okutulmasını tüm dünyada teşvik edecektir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, yakın ve uzak gelecekte eserin İngilizceye veya farklı dillere de çevrilmesini önererek yeryüzünde farklı milletlere ve kültürlere eserin tanıtımını teşvik edecektir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, doğal ve geleneksel yöntemlerle sağlıklı gıda üretimi konusunda toplumun bilinçlenmesini teşvik edecektir.

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Kurucu Başkan



- Kitapta yer alan ancak ulusal mutfak kültürümüze ait olmayan ürünler veya reçeteler tescil edilen listenin dışında tutulmuştur. (Örnek: 129. Sayfada KİMÇİ'nin Kore Mutfağına ait olduğu ancak reçetenin Türk mutfağı için yorumlandığı yazar tarafından belirtilmiştir.) www.tmdh.net & www.worldturkishcuisine.com

Yasal Uyarı: Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.