



Öğr.Gör.Ali ÇAKIR

1977 yılında Kırklarelili bir anne ve Tekirdağlı bir babanın oğlu olarak Tekirdağ'da dünyaya geldi. İlkokulu 1988 yılında Süleyman Paşa İlkokulu'nda, ortaokulu 1991 yılında 50. Yıl Ortaokulu'nda, liseyi 1994 yılında Tekirdağ Tuğlacılar Lisesi'nde bitirdi.

Ön lisansını 1998 yılında Trakya Üniversitesi Tekirdağ Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otelcilik Bölümü'nde (Bölüm ikincisi olarak), lisansını 2004 yılında Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Öğretmenliği Bölümü'nde, yüksek lisansını 2007 yılında Sakarya Üniversitesi İşletme A.B.D.'da tamamladı.

2002-2005 (Haziran-Ağustos) yılları arasında Hititolog Aygül Süel ve Arkeolog Mustafa Süel tarafından yönetilen Ortaköy/Çorum'daki Şapinuwa Hitit kazısına katıldı. 12.09.2005-17.05.2006 tarihleri arasında Gaziosmanpaşa / İstanbul'da Gazi İlköğretim ve Cumhuriyet İlköğretim Okullarında Sınıf Öğretmeni V. olarak görev yaptı. 2006 yılında Namık Kemal Üniversitesi Uygulama Otel'i'nde, Otel Müdürü olarak göreve başladı. Aynı yıl Namık Kemal Üniversitesi Sosyal Tesisler İşletme Müdürlüğü'ne, İşletme Müdürü olarak atandı. Bu görevi 2008 yılına kadar başarı ile sürdürdü. 2006- 2007 öğretim yılında Namık Kemal Üniversitesi Meslek Yüksekokulu'nda S. Öğr. Elemanı olarak görev yaptı. 2007 yılında ise, Namık Kemal Üniversitesi Marmara Ereğlisi Meslek Yüksekokulu'na Öğretim Görevlisi olarak atandı. 2009 yılında Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Meslek Yüksekokulu'na Öğretim Görevlisi olarak atandı. 2009-2010 yılları arasında Pınarhisar Meslek Yüksekokulu'nda Müdür Yardımcılığı görevinde bulundu. Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar Melek Yüksekokulu'nda Yiyecek-İçecek Mutfak Uygulamaları derslerini vermekte olan Ali ÇAKIR'ın turizm alanında yayımlanmış birçok makalesi mevcuttur. Bugüne kadar 4'ü Avrupa Birliği Sınır Ötesi İşbirliği, 2'si Trakya Kalkınma Ajansı olmak üzere 6 projede görev yapmıştır. Bunlar; Food As A Mutual Cultural Heritage In Thrace Region Food_M.C.H.Th., New Start For Cross - Border Heritages Promotion, Cultural Heritage – Asset For Cross-Border Cohesion And Prosperity, Initiation of Partnerships for Valorization of Local Natural Assets and Cultural Heritage, Kırklareli Sultanlar Yolu Projesi, Cittaslow (Sakin Şehir) Vize İlçesinin Turizm Potansiyelinin Ortaya Çıkarılması'dır.

Yazarn diğer kitapları; Kızanlara Kırklareli Bilmeceleri , Kırklareli Mutfağı, Kırklareli Manileri, Cittaslow Vize'dir. Cittaslow Vize Derneği kurucu üyesi olan yazar aynı zamanda Slow Food Trakya Vize Convivium Lideridir. Evli ve Defne Naz isminde bir kız çocuğu vardır.

Ali ÇAKIR

SLOW FOOD TRAKYA VİZE

SLOW FOOD TRAKYA VİZE

Ali ÇAKIR



SLOW FOOD TRAKYA VİZE

Ali akır



Bu kitap Trakya Kalkınma Ajansının 2012/2013 yılı Sosyo-Ekonomik Kalkınma Mali Destek Programı TR21/13/SOS/008 sözleşme numaralı “Cittaslow Vize İlçesinin Turizm Potansiyelinin Arttırılması” isimli proje kapsamında basılmıştır.

Trakya Kalkınma Ajansı 2012/2013 yılı Sosyo-Ekonomik Kalkınma Mali Destek Programı kapsamında hazırlanan bu yayının içeriği Trakya Kalkınma Ajansı ve/veya Kalkınma Bakanlığının görüşlerini yansıtmamakta olup, içerik ile ilgili tek sorumluluk Vize Belediyesi ve kitap yazarlarına aittir.

Vize Belediye Başkanlığı

Devlet Mah. Atatürk Cad. No:64 Vize/ KIRKLARELİ Tel: 0288 318 10

21 Fax: 0288 318 10 46 www.vize.bel.tr, belediye@vize.bel.tr

www.cittaslowvize.org, facebook.com/cittaslowVize

SLOW FOOD

TRAKYA VİZE

Yazar

Ali ÇAKIR

1. Baskı: 1000 adet

Kapak Tasarım

.....

Fotoğraflar

Ali Çakır, Oykun Hüseyin Özalp, Bedri Yılmaz,
Cengiz Civelek, Mehmet Kaygısız, Vize Belediye Arşivi

Nisan 2014

Baskı

.....

ISBN

.....

Tüm hakları saklıdır. Her hakkı yazara aittir. Yazarın yazılı izni olmadan bir bölümü ya da tamamı kaynak gösterilerek dahi alıntı yapılamaz, fotokopi veya diğer yollarla kısmen veya tamamen çoğaltılması, basılması ve yayınlanması yasaktır. Aksine davranışlar, 5846 sayılı Fikir ve Sanat Eserleri Kanunu ve Türk Ticaret Kanunu gereğince cezai işlem uygulanmasını gerektirir.

Canım Annem

Nuriye akır'a

Sonsuz Sevgilerimle

İÇİNDEKİLER

I. BÖLÜM

SLOW FOOD HAREKETİ

1.1. Slow Food Kavramı ve Kapsamı.....	1
1.2. Slow Food Hareketinin Ortaya Çıkışı.....	6
1.3. Slow Food Manifestosu	11
1.4. Slow Food Logosu ve Anlamı.....	13
1.5. Slow Food Misyonu.....	15
1.6. Slow Food Felsefesi.....	16
1.7. Slow Food Hareketinin Temel Unsurları.....	17
1.8. Slow Food Hareketinin Organizasyon Yapısı.....	21
1.9. Slow Food Hareketinin Projelerini Yürütmek İçin Kurduğu Kuruluşlar.....	22
1.10. Slow Food Hareketinin Organize Ettiği Ulusal ve Uluslararası Organizasyonlar.....	27
1.11. Dünyada Slow Food Hareketinin Tarihsel Gelişimi.....	31
1.12. Convivium Kavramı.....	42
1.13. Convivium Nasıl Kurulur?	44
1.14. Türkiye’deki Slow Food Conviviumları	46
1.15. Slow Food Trakya/Vize Conviviumu.....	47

II. BÖLÜM

SLOW FOOD TRAKYA VİZE

2.1. Vize İlçesi İle İlgili Genel Bilgiler.....	51
2.1.1. Coğrafi Konumu.....	51
2.1.2. Ulaşım.....	52
2.1.3. Vize'nin Tarihi	53
2.1.4. Cittaslow Vize.....	61
2.2. Slow Food Trakya / Vize Yemek Kültürü....	63
2.2.1. Tarım.....	63
2.2.2. Hayvancılık.....	77
2.2.3. Arıcılık.....	99
2.2.4. Balıkçılık.....	109
2.3. Slow Food Trakya / Vize'nin Katıldığı ve Destek Verdiği Organizasyonlar.....	111
2.4. Vize İlçesi'ndeki Yiyecek İçecek İşletmeleri	117

III. BÖLÜM

SLOW FOOD TRAKYA VİZE YEMEK TARİFLERİ

3. Slow Food Trakya Vize Yemek Tarifleri.....	119
3.1. Çorbalar.....	121
3.2. Sebze ve Ot Yemekleri.....	139
3.3. Sarmalar.....	151
3.4. Baklagiller.....	157
3.5. Kırmızı Etler.....	161
3.6. Kümes Hayvanları.....	169
3.7. Av Hayvanları.....	175
3.8. Hamur İşleri ve Börekler.....	179
3.9. Özel Yemekler.....	203
3.10. Yumurta Yemekleri.....	213
3.11. Salatalar, Mezeler ve Soslar.....	217
3.11. Komposto ve Hoşafklar.....	227
3.12. Tatlılar.....	233
3.13. Turşular.....	249
3.14. Kışa Hazırlık.....	259
Sonuç ve Değerlendirme.....	272
Kaynakça.....	274
EK: Vize İlçesi'ndeki Yiyecek İçecek İşletmeleri Fotoğrafları	284

Haritalar Listesi

Harita 1: Bra'nın Konumu.....	7
Harita 2: Vize İlçesi'nin Konumu.....	51
Harita 3: Vize Ulaşım Haritası.....	53
Harita 4: Trakya Arı'sı İzole Bölgesinde Yer Alan Vize İlçesi'nin Konumu.....	102

Çizelgeler Listesi

Çizelge 1: Türkiye'nin Slow Food Conviviumları	46
Çizelge 2: Vize İlçesi Tarım Alanı Kullanımı.....	65
Çizelge 3: Vize İlçesi Arazi Varlığının Sınıfsal Dağılımı...	67
Çizelge 4: Vize İlçesi Hayvansal Üretim Verileri.....	78

Şekiller Listesi

Şekil 1: Slow Food Logosu.....	13
Şekil 2: Cittaslow Vize Logosu.....	61
Şekil 3: Trakya Kıvırcık Kuzusu.....	80

Fotoğraflar Listesi

Fotoğraf 1: Slow Food Trakya Vize Convivium Kuruluş Toplantısı.....	47
Fotoğraf 2: Traklar.....	54
Fotoğraf 3: Cittaslow Vize Belgesinin Alınması, Genel Kurul Toplantısı.....	63
Fotoğraf 4: Ayçiçeği, Üzüm.....	64
Fotoğraf 5: Yerli Tohum Pembe Domates.....	69
Fotoğraf 6: Sarımsak Tarlası ve Kadınlar/ Sarımsakların Saklanması.....	71
Fotoğraf 7: Anız Fasulyesi.....	72
Fotoğraf 8: Semt Pazarında Yöresel Ürün Satışı.....	73
Fotoğraf 9: İnceleme Gezisi.....	74
Fotoğraf 10: Kent Yaşamında Kış Hazırlığı.....	75
Fotoğraf 11: Tarhana Yapımı.....	75
Fotoğraf 12: Pancar Pekmezi Yapımı, Kuskus Yapımı....	76
Fotoğraf 13: Küçükbaş Hayvancılık, Kümes Hayvancılığı..	77
Fotoğraf 14: Kuzu ve Oğlak Çevirme.....	79

Fotoğraf 15: Yöresel Sucuk, Kırklareli Köftesi.....	79
Fotoğraf 16: Trakya Kıvrıkcık Kuzusu.....	83
Fotoğraf 17: Koyun Sütü Sağımı.....	84
Fotoğraf 18: Annesinden Süt Emen Kuzu.....	88
Fotoğraf 19: Mandırada Peynir Üretimi.....	89
Fotoğraf 20: Trakya Beyaz Peyniri.....	90
Fotoğraf 21: Trakya Eski Kaşar Peyniri.....	91
Fotoğraf 22: Koyun Yoğurdu, Manda Yoğurdu.....	93
Fotoğraf 23: Meşhur Kırklareli Köftesinin Koyun Yoğurdu ile Servisi.....	94
Fotoğraf 24: Ekşimikli Biber.....	95
Fotoğraf 25: Sütü Biber Turşusu.....	97
Fotoğraf 26: Arıcılık Faaliyeti, Karakovan Balı.....	100
Fotoğraf 27: Vize İlçesi Bal Üreticileri Birliği, Ihlamur Balı.....	105
Fotoğraf 28: Kıyıköy Balıkçı Barınağı ve Balıkçılık.....	109
Fotoğraf 29: Balık Satışı.....	110

Fotoğraf 30: Trakya Mutfak Eşyaları Sergisi.....	112
Fotoğraf 31: Höşmerim ve Köy Baklavası Yapımı.....	113
Fotoğraf 32: Trakya Mutfağı Fotoğraf Sergisi.....	113
Fotoğraf 33: Slow Food ve Trakya Mutfağı Eğitimi.....	114
Fotoğraf 34: Lezzet Ustaları Türk Mutfağını Konuşuyor Paneli.....	114
Fotoğraf 35: Hidrellez Kutlamaları.....	115
Fotoğraf 36: Yöresel Yemek Yarışması.....	115
Fotoğraf 37: 12. İstanbul Mutfak Günleri, Trakya Gastronomi Festivali.....	116
Fotoğraf 38: EMITT.....	116
Fotoğraf 39: Üretici Pazarı.....	117

Önsöz

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde belirtildiği gibi beslenme insanoğlunun en temel fizyolojik ihtiyaçlarından biridir. Bu temel ihtiyaç bugüne kadar sadece insanoğlunun karnını doyurması ve yaşamını idame ettirebilmesi için gerekli koşulları sağlaması açısından ele alınmıştır. Oysa ki yemek sadece yaşamı idame ettirmek değildir. Hayattan duysal zevk almamızı sağlayan, hızlı yaşamın esir alıcı etkisinden bizleri uzaklaştıran bir olgudur. Geleneksel değlerlerimizle bizi buluşturan, hayatın anlamını idrak etmemizi sağlayan ve köklerimizi geleceğe taşımamıza vesile olan bir durumu ifade etmektedir. Bunu gerçekleştirmenin en iyi yollarından biri Slow Food Hareketidir. Slow Food Hareketi dünyanın birçok ülkesinde organize olmuş, kar amacı gütmeyen sivil toplum kuruluşudur. Slow Food Trakya Vize'de bu kuruluşun bir parçasıdır.

Bu kitap üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde Slow Food Hareketi temel düzeyde okuyuculara anlatılmıştır. İkinci bölümde üyesi olduğum Slow Food Trakya Vize Conviviumunun kapsadığı coğrafyanın özellikleri, yemek kültürü, tarımsal, hayvansal ve balıkçılık faaliyetlerinin mevcut durumu, öne çıkan gıdalar ve yapılan faaliyetler anlatılmıştır. Üçüncü bölümde ise Slow Food Trakya Vize Conviviumu'nun kapsadığı alanın yemek envanteri çıkarılmış. Envanteri çıkarılan yemekler

reçetelendirilmiştir. Reçetelendirilen yemeklerin tarifleri ve hazırlanışları fotoğraflarıyla birlikte son bölümde verilmiştir.

Çalışma sırasında hazırladığım bilgi formlarını titizlikle cevaplandırarak geri dönüş yapan Vize İlçesi Köy Muhtarlarına, bilgi formlarının toplanmasında yardımcı olan Müge Tokuş’a, fotoğraflarıyla destek veren Oykun Hüseyin Özalp, Bedri Yılmaz, Cengiz Civelek ve Mehmet Kaygısız’a, fotoğraf çekimleri sırasında yardımlarını eksik etmeyen Vize ilçesi esnafına ve halkına, çalışmaya başından beri inanarak her türlü desteği veren Vize Belediye Başkanı Sayın Selçuk Yılmaz’a teşekkür ederim.

Öğr. Gör. Ali ÇAKIR
Kırklareli
30.03.2014