



Programme funded by the
EUROPEAN UNION



TRAKYA KALKINMA AJANSI, KARADENİZ HAVZASI ÜLKELERİYLE İŞBİRLİĞİ İÇERİSİNDE KÜLTÜR TURİZMİ VE GASTRONOMİ TURİZMİ GELİŞTİRME HEDEFİNDE

Yazarlar: Öğr. Gör. Ali Çakır – Öğr. Gör. Gülay Çakır/ Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar MYO

Trakya Kalkınma Ajansı 1 Ocak 2014 tarihinden itibaren Karadeniz Havzasında yer alan 7 ayrı ülkeden 9 ortak ile uygulanan "Karadeniz Havzası Turizm Yolları Projesi" faaliyetleri kapsamında "Karadeniz Havzası Geleneksel El Sanatları ve Tanıtım Günleri" düzenlendi. Etkinlik 19-21 Eylül tarihleri arasında Tekirdağ'ın Süleymanpaşa ilçesindeydi. Tanıtım günleri Bulgaristan, Yunanistan, Ukrayna, Moldova ve Gürcistan ülkelerinin katılımı ile gerçekleşti. Yurt dışı katılımcı ülkelerin yanında ülkemizin de çeşitli iller tanıtım günlerinde yerlerini aldılar.



Trakya bölgesinden Kırklareli, Edirne ve Tekirdağ illeri katılım sağladı. Doğu Marmara bölgesinden ise Kocaeli, Sakarya, Düzce, Bolu ve Yalova illeri katılım sağladı. 3 gün süren tanıtım günlerinde Trakya Bölgesi ve Doğu Marmara Bölgesinden gelen katılımcılar ile Bulgaristan, Yunanistan, Gürcistan, Ukrayna ve Moldova ülkelerinden gelen katılımcılar kendi yörelerine ait el sanatlarını ve yöresel lezzetlerini tanıttı. Etkinliğin 3 ana amacı vardı. Birincisi;

Karadeniz Havzası Programı çerçevesinde yöresel ürün ve tatların tanıtımıyla turizm fırsatları ve olanaklarını geliştirmek. İkincisi: Karadeniz Havzasındaki ülkelerin turizm konusunda işbirliklerini ve ortak çalışma olanaklarını güçlendirmek. Üçüncüsü ise: Geleneksel tatları ve ürünleriyle hem gastronomi hem kültür hem de tarih turizminin geliştirilmesidir. Proje kapsamında düzenlenen etkinlikte katılımcı ülkelerin ve illerin yöresel yemek kültürünü tanıtmak amacıyla, ortak kullanıma açık bir mutfak atölyesi oluşturuldu. Mutfak atölyesinde yöresel yemekler gelen ziyaretçilere anlatıldı ve yapıları gösterildi. Karşılıklı tarifler alındı, yemekler öğrenildi. Tekirdağ yöresinde bağ bozumunda yapılan ve unutulmaya yüz tutmuş olan Bulama, Malkara'nın İshakça Köyü'nden Fatma Kahraman tarafından yapıldı. Sakarya'nın



Taraklı Beldesi tarafından köpük helva tadımı yaptırıldı. Her iki kentte gördü ki Tekirdağ'ın Bulama'sı ile Sakarya Taraklı'nın Köpük Helva'sı yapım tekniği olarak aynıydı. Bu ve buna benzer ortak değerler ilk defa etkinlik sayesinde bir

araya gelen ziyaretçiler tarafından öğrenildi. Kırklareli Armağan Köyü'nden gelen Hösmerim ustası Adil Sevinç, Kadir Dal ve Bülent Özkaya ziyaretçilere mesleğin tüm inceliklerini uygulamalı olarak gösterdi. Kırklareli Üniversitesi Pınarhisar MYO ve Slow Food Trakya Vize Conviviumu olarak bizlerde Hardaliyeli Papaz Yahnisi ve Kaymaçına hazırladık. Gürcistan Pelamushi başta olmak üzere pek çok yöresel yemeğini gelenlere sergiledi. Bulgaristan Istranca Usulü Tavuk, Yoğurtlu Tatlı, Yöresel Salata ve Soslu Balıklarını ziyaretçilerin beğenisine sundu. Yemek blogu yazarı Jülide Başkur daha önce pek çoğumuzun adını



duymadığı Kodra ve Talçata isimli yöresel yemekleri hazırladı. Yunanistan hazırladığı leziz börekler ve hamur işleriyle pek çok kişiye damak ziyafeti yaşattı. Organizasyona 100 standı dolduran kültür ve turizm konularında çalışan, yerel ürünleri üreten ve lezzetler sunan, kamu kurum ve kuruluşları, dernek ve vakıfların katılımı gerçekleştirildi. "Karadeniz Havzası Turizm Yolları Projesi" gelecek sene workshop ve seminerlerle devam edecek.



"Bu yayında ifade eden görüşler
Avrupa Komisyonunun görüşünü yansıtmaz."

