

## 6. YÖRÜK ÇALIŞTAYI ANTALYA'DA DÜZENLENDİ

"Yemek Kültürü" temasıyla bu yıl 6.sı düzenlenen "Yörük Çalıştayı", 27.01.2024 tarihinde Antalya'da düzenlendi.

Muratpaşa Belediye Başkanı Ümit UYSAL, 6'ncı Yörük Çalıştayı'nın açılış konuşmasını yaptığı çalıştayda sözlerine, Yörük kültürünün hoşgörü, saygı, sevgi, iyi bağlar ve toplumsal denge kurma, doğaya saygı gibi değerlerine Türkiye'nin ihtiyacı olduğunu belirterek başlayan Uysal, "Makul bir diplomasi, üretken ve verimli olmak, bağımlı olmamak, bağımsız olmak, yenilikler yapmak, yeniliklerle yaşamak. En çok ihtiyacımız olan şey, Yörüklerde en çok olan şey" dedi.

Çalıştay için düzenlenen panelde moderatör ve panelist olarak yer alan Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Abdullah KARAMAN, "Yemek Kültürü" başlığı altında Yörük kültürünün önemli bir yönüne odaklandıklarını, Türkiye'nin dört bir yanından gelen yaklaşık 290 Yörük derneğinin bir araya gelmesinin organizasyonun büyük ve özenle düzenlenmiş olduğunun bir kanıtı olduğunu ifade etti.

Karaman, konuşmasında Antalya Muratpaşa Belediye Başkanı Ümit Uysal'a teşekkür ederek, şehrin sadece fiziksel yapısını değil, aynı zamanda kültürel miraslarını da zenginleştirmeye büyük bir özveriyle katkı sağladığını vurguladı. Ümit Uysal'ın liderliğindeki belediye ekibinin kültürü yaşatma ve gelecek nesillere aktarma konusundaki çabalarını takdirle karşıladığını belirtti.

Panelde "Yöresel Yemeklerin Uluslararası Düzeyde Ticarileştirilmesi" konusunda bir sunum gerçekleştiren Karaman, sonra moderatörlüğünü üstlendiği paneli yönetti.

Karaman, ilk Türk astronotu Alper GEZERAVCI'nın Yörük kökenini vurgulayarak konuşmasına "Yörükler uzayda!" diye başladı. Alper Gezeravcı'nın uzaya çıkarken yanında taşıdığı eşyalar arasında aile fotoğraflarının yanı sıra Yörük kültürüne ait objeleri de bulundurduğuna dikkat çekerken, Gezeravcı'nın uzaydaki varlığıyla Türk kültürünü ve Yörük geleneğini temsil ettiğini, Yörükleri Türk kültürünün yaşayan en önemli efsaneleri olarak nitelendirdiğini belirtti.

İki gün süren; film gösterimleri ve konserlerle son bulan çalıştay, katılımcılara unutulmaz bir deneyim yaşattı. Yörük kültürünü daha yakından tanıma fırsatı bulan ziyaretçiler, hem geleneksel değerlere olan bağlılıklarını pekiştirdiler hem de modern sanat ve eğlenceyle buluştu. Yemek kültür uzmanı ve televizyon programı sunucusu Sahrap SOYSAL hanımefendinin de yer aldığı çalıştayda yapılan panel ve sunular, yöresel yemeklerin uluslararası düzeyde ticarileştirilmesine dair kıymetli bilgiler içerdi.









## 6. YÖRÜK ÇALIŞTAYI

TÜRKAN ŞORAY KÜLTÜR MERKEZİ 27-28 OCAK 2024

"Yemek Kültürü"





## 6. YÖRÜK ÇALIŞTAYI

TÜRKAN ŞORAY KÜLTÜR MERKEZİ 27-28 OCAK 2024

"Yemek Kültürü"

**27 OCAK CUMARTESİ**

**14.00** ADLIŞ  
"YÖRÜKLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ"

**14.15 - 16.00** PANKİ  
"YÖRÜKLERDE YEMEK KÜLTÜRÜ"  
Moderatör: Prof. Dr. Abdullah KARAMAN  
Sakarya Üniversitesi Beyşehir Ali Akkamat Turizm Fakültesi Öğretim Üyesi  
"Yöresel Yemeklerin Uluslararası Düzeyde Ticarileştirilmesi"  
Doç. Dr. Meral YILMAZ  
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı  
"Geleneksel Yörük Kültürü Kapsamında Alanya Yörük Mutfak Kültürü"  
Doç. Dr. Ali ÖZKAN  
Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
"Somut Olmayan Kültürel Miras ve Gastronomi"  
Doç. Dr. Esra ŞAHİN  
Akdeniz Üniversitesi Manavgat Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü  
"Yörük Mutfaklarında Fermente Gıdalar"

**16.30 - 17.30** YEMEK ATÖLYESİ  
Sahrap UYSAL  
Yöresel Kültür Uzmanı

**17.30 - 18.00** SÖZLEŞİ  
Muratpaşa Belediyesi Başkan Ümit nysal  
Sahrap UYSAL, Yöresel Kültür Uzmanı  
Öğretmen ÇOBAN Çoban

**18.30 - 21.00** KURBAN  
Fıstık ÜNBERK  
Çiğ Köfte ile İnce Mincele Paketçileri ve Tüketicileri

**21.00 - 22.00** Şiir Okuma  
Yörük Takvimi

**22.00 - 01.00** YÖRÜK YEMEKLERİ ATÖLYESİ

**28 OCAK PAZAR**

**10.00 - 12.00** YÖRÜK HAYATLI SERBEST GÖRÜŞÜ  
Moderatör: Dr. Öğr. Üyesi İbrahim SAĞIN  
Akdeniz Üniversitesi Mersinlik Fakültesi İktisat Bölümü

**13.00 - 14.00** FİLM GÖSTERİMİ  
TUNA PEKALİ  
"Yöresel Mutfakların Geleceği" ve "Yöresel Mutfakların Geleceği"

