



Üniversite Öğrencilerinin Baharatlara İlişkin Bilgileri ve Tüketim Tercihleri: Aksaray Üniversitesinde Bir Uygulama (Knowledge and Consumption Preferences of University Students Regarding Spices: A Case Study at Aksaray University)

*Burak Murat DEMİRÇİVİ^a, Aysu ALTAŞ^a

^a Aksaray University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Aksaray/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:29.08.2016

Kabul Tarihi:23.12.2016

Anahtar Kelimeler

Baharatlar

Baharat bilgisi

Üniversite öğrencileri

Öz

Baharat, Türkçeye Arapçadaki 'bahārāt'tan geçtiği ifade edilen ve Arapçada koku anlamına gelen 'bahar' kelimesinin çoğulu olan bir kelimedir. Aynı zamanda, Hindistan'ın Hintçedeki ismi de 'Bhārat'tır (Bhārat Ganarājya = Hindistan Cumhuriyeti). Eski Çağlardan beri yiyecek muhafazası, hastalıklara şifa kaynağı olması gibi çeşitli amaçlarla ve dinî törenlerde kullanılan baharatların günümüzdeki kullanım amaçları kısmen değişmekle birlikte hâlen yaygın olarak tüketilmektedir. Türkiye, konumu itibarıyla pek çok baharatın yetişmesine uygun bir coğrafyadır. Bazı baharatlar (kakule, karabiber, tarçın) Türkiye'de yetişmemesine rağmen ithalatı yapılarak mutfaklarda kullanılmaktadır. Bu çalışmada Aksaray Üniversitesi öğrencilerinin baharatlara ilişkin bazı bilgileri ve tercihleri irdelenmeye çalışılmış ve 400 öğrenciyle bir anket uygulaması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen veriler, bilgisayar programı vasıtasıyla analiz edilmiş ve bulgular yorumlanmıştır. Günümüzde en pahalı baharat olan safranı araştırmaya katılanların yalnızca %15'i bilmıştır. Safranın araştırmanın yapıldığı dönemdeki geçerli fiyatı olan 4.000 TL'yi ise net olarak bilen olmamıştır. Katılımcıların %59'u tuzun bir baharat olmadığını belirterek bu konuda doğru bilgi sahibi olduklarını göstermişlerdir.

Keywords

Spices

Knowledge of spices

University students

Abstract

Spice, whose Turkish equivalent is 'baharat', originally comes from the Arabic word 'bahārāt' to Turkish, and it is the plural form of the word 'bahar', which means aroma. Also, India is 'Bhārat' in the Hindi language (Bhārat Ganarājya = Republic of India). Spices have been used for several purposes such as conserving food, fighting against illnesses and during religious ceremonies since early ages, and are still highly consumed today even some kind of usage has changed. Turkish geographical position is appropriate for many spices to grow. Although some spices are not grown in Turkey (etc. cardamom, black pepper, cinnamon), they are imported from other countries and used in Turkish cuisine. This study has aimed to identify some knowledge and consumption choices of students of Aksaray University about spices. A survey was carried out with 400 students. The obtained data were analysed via computer and findings were interpreted. Only 15% of the participants knew today's most expensive spice, saffron. None of the participants stating saffron were able to know the sale price of it, which was 4,000 TRY when the survey was under process. 59% of the participants reported that salt was not a spice, which is a correct statement.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: burak_murat_de@hotmail.com (B.M. DEMİRÇİVİ)

