



Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(4): 3508-3522.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.575](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.575)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



ARAŞTIRMA MAKALESİ

Geçmişten Günümüze Adapazarı Islama Köftesi ve Kızılıcak Şirasının Kültürel Değerlerimiz Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi

Öğr. Gör. Dr. Ersin UĞURKAN, Kocaeli Üniversitesi, Kartepe Turizm Meslek Yüksek Okulu, Kocaeli,
e-posta: eugurkan@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5847-3925>

Öz

Çalışmada Adapazarı Islama Köftesi ve Kızılıcak Şirası; kültürel değerler ve coğrafi işaret tescili açısından analiz edilmiştir. Adapazarı'ndaki yiyecek ve içecek işletmeleri arasından seçilen en eski beş ıslama köfte işletmesi ve uzun yıllardan beri bu işletmelerin müşterileri olan ve yaşları 62-82 olan bireylerle amaçsal örneklem yöntemiyle Islama Köfte ve Kızılıcak Şirası ile ilgili mülakatlar yapılmıştır. Yapılan çalışmanın sonucunda ıslama köftenin Adapazarı ile özdeş bir ürün olduğu, Islama Köfte'nin geleneksel yapılış özelliklerini önemli ölçüde koruduğu ve şehir dışından ciddi gastro turist çektiği tespit edilmiştir. Öte yandan Islama Köftenin yanında sunulan Kızılıcak Şirası'nın artık menülerinde bulunmadığı ve unutulmaya yüz tutmuş somut olmayan kültürel miras olduğu anlaşılmıştır. Özellikle boza ya da şalgam gibi içeceklerin probiyotik özellikleri ön plana çıkarken kızılıcak şirasının bu özelliğinden yeterince yararlanılmadığı sonucuna varılmıştır. Kızılıcak Şirası'nın probiyotik içecekler listesinde daha görünür kılınmasının gerekliliği ortaya çıkan önemli bulgulardan biridir.

Anahtar Kelimeler: Adapazarı Islama Köftesi, Kızılıcak Şirası, Kültürel Değer

Makale Gönderme Tarihi: 01.06.2020

Makale Kabul Tarihi: 09.10.2020

Önerilen Atıf:

Uğurkan, E. (2020). Geçmişten Günümüze Adapazarı Islama Köftesi ve Kızılıcak Şirasının Kültürel Değerlerimiz Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(4): 3508-3522.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



RESEARCH PAPER

Examining the Effect of Adapazarı Wetting Meatball and Cranberry Must on Our Cultural Values from Past to Present

Dr. Ersin UĞURKAN, Kocaeli University, Kartepe Vocational School, Kocaeli, e-mail: eugurkan@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5847-3925>

Abstract

In the study, Adapazarı wetting meatball and cranberry must have been evaluated on the basis of cultural value and geographical indication registration. Interviews were made with the oldest five wetting meatball firms among the food and beverage businesses in Adapazarı, which were selected with the purposeful sampling method, and the customers, who have been customers of these firms for years and aged 62-82, about cranberry must and Islama meatball. As a result of the study, it has been determined that the wetting meatball is an identical product with Adapazarı, the wetting meatball has preserved its traditional features and attracted serious gastro tourists from outside the city. On the other hand, it was understood that the cranberry must offered next to wetting meatballs is no longer in their menus and is an intangible cultural heritage that has been forgotten. It has been concluded that the importance of the cranberry must is not sufficiently utilized while the probiotic properties of other beverages such as boza or turnip come to the fore. Cranberry must be one of the important findings that should be made more visible in the probiotic drinks list.

Keywords: Adapazarı Wetting Meatball, Cranberry Must, Cultural Value.

Received: 01.06.2020

Accepted: 09.10.2020

Suggested Citation:

Uğurkan, E. (2020). Examining the Effect of Adapazarı Wetting Meatball and Cranberry Must on Our Cultural Values from Past to Present, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(4): 3508-3522.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.