



İç Anadolu Bölgesi
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri
AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ
“Gelin Tanış Olalım”
23-25 Mayıs 2025

AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ VE BECERİ (YEMEK) YARIŞMASI
SONUÇ BİLGİ FORMU

ETKİNLİĞİN YAPILDIĞI İL	Aksaray / Merkez
ETKİNLİĞİN ADI	Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri/Tasarım Yarışması
ETKİNLİĞİN YAPILDIĞI TARİH	23-25 Mayıs 2025
ETKİNLİĞİ YAPAN OKUL	Aksaray Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi
BAĞLI BULUNDUĞU GENEL MÜDÜRLÜĞÜ	Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü
ETKİNLİĞİN KAPSAMI	İç Anadolu Bölgesinde Yer Alan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Öğrencileri
KATILAN İL SAYISI	4
KATILAN OKUL SAYISI	5
ETKİNLİĞE İLİŞKİN ONAY TARİH VE SAYISI	Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 07/03/2025 tarih ve E-90757378-821-128179099 Sayılı "Gelin Tanış Olalım" temalı Onay'ı



İç Anadolu Bölgesi
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri
AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ
“Gelin Tanış Olalım”
23-25 Mayıs 2025

AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ VE BECERİ/TASARIM YARIŞMASI
SONUÇ RAPORU

Türk Mutfağı Haftası, 2022 yılından itibaren ülkemizde ve dış temsilciliklerimiz aracılığıyla tüm dünyada dikkat çekecek düzeydeki etkinliklerle kutlanmaktadır. Türk mutfağının klasik yemekleri, geçmişten bugüne aktarılan bilgi ve geleneğin canlı birer kanıtıdır. Bizi biz yapan, malzemeleri değişse bile özünde aynı, her yöremizde tanıdık olan bu tarifler görünüşte sade ama aslında incelikle işlenmiş bir mutfak bilgisinin ürünüdür. Bu düşünceden hareketle ana teması "Sürdürülebilir, Atıksız Türk Mutfağı" olan etkinlik haftasının bu yıl yurt içinde uygulanacak faaliyet konsepti "**Türk Mutfağı Klasikleri**" olarak belirlenmiştir.

Türk Mutfağı Haftası, Anadolu'nun binlerce yıllık bereketli topraklarında yoğrulan, yüzyıllar boyunca farklı medeniyetlerin izleriyle zenginleşen gastronomi kültürümüzü, geniş kitlelerle buluşturmaya devam ediyor. Her yıl 21–27 Mayıs tarihleri arasında ülkemizde ve tüm dünyada etkinliklerle kutlanan Türk Mutfağı Haftası, bu yıl mutfak kültürümüzün yapı taşları olan “Türk Mutfağı’nın Klasik Yemekleri” ile kültürlerarası köprü kurmaktadır.

Türk Mutfağının geleneksel, sağlıklı ve atıksız mirasının taşıyıcısı olan “Klasikler”, mutfağımızın doğallığının, lezzetinin, özgün saklama ve pişirme tekniklerinin parıldayan cevheri olarak öne çıkmaktadır. Her biri, Anadolu'nun bereketli topraklarından süzülen yüzyıllık geleneklerin izlerini taşıyan bu lezzetler hem Türk mutfağının çeşitliliğini hem de evrensel değerini ortaya koymaktadır.

Uluslararası alanda isimleri ile bilinen ancak reçeteleri pek fazla tanınmayan klasik yemeklerimiz, bu sayede tarihsel köklerine sadık kalarak dünya ile tanıtılırken, geleneksel tariflerin nasıl modern dünyada sürdürülebilir ve sağlıklı bir şekilde yaşatılabileceğinin de hikayesini anlatmaktadır. Dolayısıyla Türk Mutfağı Haftası’nın klasik yemeklerle kutlanması, ülkemizin mutfak geleneğinin kadim uygulamaların günümüzde nasıl anlam ve canlılık bulabildiğinin bir kez daha güzel bir örneği olmaktadır.

Bir dizi tariftten çok daha fazlasını taşıyan Türk Mutfağı Klasikleri; insanları yemek masasında bir araya getirerek bizleri birbirimize bağlamaktadır. Türk kültürünün vazgeçilmez bir parçası olarak, kültürümüzü yakından tanımak isteyenler içinse aile sıcaklığında bir başlangıç sunmaktadır.

Yurt içindeki kutlamalarda 81 ilin yerel mutfağını oluşturan temel reçeteler ve ürünler renkli bir lezzet yelpazesi sunarken, Türkiye Cumhuriyeti’nin yurtdışı temsilciliklerindeki etkinlikler ise, farklı kültürlerin masalarımızda bir araya geldiği ve önyargısız bir şekilde birbirlerini tanıdığı misafirperverliğimizin samimiyetini yaşatmaktadır.

Bu bağlamda;



İç Anadolu Bölgesi
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri
AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ
“Gelin Tanış Olalım”
23-25 Mayıs 2025

- Türk Mutfağı Haftası Etkinlikleri çerçevesinde, 23-25 Mayıs 2025 tarihlerinde Aksaray Uluirmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ev sahipliğinde, İç Anadolu Bölgesinde bulunan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri öğrencilerine yönelik olarak Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri (Yemek) Yarışması düzenlenmiştir.
- Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri (Yemek) Yarışması Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 07/03/2025 tarih ve E-90757378-821-128179099 Sayılı "Gelin Tanış Olalım" temalı Onay'ı uyarınca yapılmıştır.
- Bu etkinlik, öğrencilerin mutfak sanatlarındaki ustalıklarını göstererek kendilerini ifade etmelerine olanak tanımış ve meslek öğrenimlerinin ne kadar değerli olduğunu ortaya koyması hedeflenmiş, Türk mutfağının geleneksel tatlarını koruma ve tanıtma misyonuna da hizmet etmesi amaçlanmıştır.
- “Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri Yarışması” ile; öğrencilerimize meslekî eğitim yoluyla kazandıkları becerileri sergileme fırsatı sunulması ve İç Anadolu'nun zengin mutfağının lezzetlerinin ortaya konulması hedeflenmiştir.
- Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı İç Anadolu Bölgesinde yer alan Ankara - Çankırı - Eskişehir - Karaman - Kayseri - Kırıkkale - Kırşehir - Konya - Nevşehir - Niğde - Sivas – Yozgat illerinde bulunan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinde okuyan öğrencilere yönelik yapılan “Aksaray Lezzetleri Beceri Yarışmasına” başvuru şekli, aranacak şartlar, yapılacak işlemler, değerlendirme ölçütleri, ödüller ile yarışma takvimine ilişkin usul ve esasları kapsayan bir şartname çerçevesinde yürütülmüştür.
- Bu yarışma vesilesiyle öğrencilerimizin Türk Mutfağının mirasını koruma ve gelecek nesillere aktarma konusundaki sorumluluklarını da daha iyi anlamaları planlanmış, Türk Mutfağı yalnızca coğrafyamızın cömertliğini değil, aynı zamanda insanlarımızın, ailelerimizin ve nesillerimizin ikram perverliğini de öne çıkarmıştır.
- Klasik Türk Mutfağımız, farklı kültürlerin masalarımızda bir araya geldiği ve önyargısız bir şekilde birbirlerini tanıdığı misafirperverliğimiz yaşatılmıştır.
- Aksaray Lezzetleri Festivali'ndeki temamızda ilimizin coğrafi işaretleri ürünlerinin tanıtımı ve yaygınlaştırılması ile klasik yemeklerimizi tanıtırken, yalnızca aile ve arkadaşları değil, aynı



İç Anadolu Bölgesi
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri
AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ
“Gelin Tanış Olalım”
23-25 Mayıs 2025

zamanda daha önce hiç tanışmamış insanları da bir araya getiren Türk ev yemeklerinin birleştirici gücü vurgulanmıştır.

- Yaygın malzemeler ve akıllı tekniklerle yapılan ev yapımı klasiklerin nesiller boyunca nasıl aktarıldığına ve samimi bir sofranın geçmişi ve bugünü onurlandıran "ziyafetler" meydana getirebileceği vurgulanarak, kendisi de bir varış noktası olabilen Türk kültürüne lezzetli bir yolculuğun hikayesi anlatılmıştır.
- Tahinli Pide için hamur yoğurarak, mevsim sebzelerinden sabırla turşu yapmayı öğrenerek veya bir kâse sıcak bamya çorbası bölerek, kadim gelenekler, aileleri birbirine bağlayan deneyimlerimiz olarak katılımcılarla paylaşılmıştır.
- Aksaray Tahinli Pide, Şerbetli Pide, Gerveri Tava, Dolma ya da Tepsi Böreği gibi tarifler, yalnızca lezzet değil; nesilden nesile, ustadan çırağa aktarılan birer yaşanmışlık, birer hatıra olarak bu yemekler aynı zamanda gündelik hayatın içindeki kutlamaların, mevsimsel döngülerin ve evde pişen yemekle gelen huzurunda taşıyıcısı olduğu vurgulanmıştır.
- Türk Mutfağının klasik yemekleri, geçmişten bugüne aktarılan bilgi ve geleneğin canlı birer kanıtı, bizi biz yapan bu tariflerin, görünüşte sade ama özünde incelikle işlenmiş bir mutfak bilgisinin ürünü olduğu, her lokmasında emeği, sabrı ve sevgiyi duyumsattığı, bugün hâlâ neyi, nasıl pişirdiğimizi belirleyen bu birikimin yalnızca sofralarımızı değil, birlikte yaşama kültürümüzü de beslemeye devam ettiği ifade edilmiştir.
- Tarlayı süren, tohumu savuran, fideyi yetiştiren, hasadı yapan, hamuru yoğuran, yufkayı açan, bütün maharetli ellerin ortak eseri Türk Mutfağı'nın emek ve sabır birleştiğinde ortaya çıkan lezzetlerinin tüm yönleriyle ele alınması, lezzet ve kültür mozaiki mutfağımızın daha iyi anlaşılması ve bu alanda öğrencilerimizin yetkinliklerini gözler önüne sermesi amacıyla yapılan Aksaray Lezzetleri Festivali, Mesleki ve Teknik Eğitimde Türkiye Vizyonu ile turizm sektöründe yeni ufukları hedefleyen; millî kültürümüze ve evrensel değerlere sahip; meslekî donanımı yüksek; öz güven, sorumluluk ve duyarlılık sahibi; sürekli öğrenmeyi hayat tarzı edinmiş; gayretli, dinamik, çalışkan ve mesleği ile barışık nesiller yetiştirmek için, Turizm Mesleki Liseleri olarak birlikte çalışarak farkındalık oluşturma olgusu vurgulanmıştır.
- Bu vesile ile 23-25 Mayıs 2025 tarihlerinde “Gelin Tanış Olalım” temasıyla yürütülmüş olan Aksaray Lezzetleri Festivalinde birlikte oluşturduğumuz farkındalıkla nitelikli insan kaynağının desteklenmesi, mesleki ve teknik eğitime ilginin artırılmasının yanı sıra genç turizm elçilerimizle ve mesleğinde temayüz etmiş duayen şeflerimiz aracılığıyla yerelde Aksaray'ımızın, genelde ise Türk Mutfağının tanıtımına katkı sağlanması hedeflenmiştir.



İç Anadolu Bölgesi
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri
AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ
“Gelin Tanış Olalım”
23-25 Mayıs 2025

- Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri/Tasarım Yarışması, Aksaray Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ev sahipliğinde, Konya, Niğde, Nevşehir, Kırşehir, olmak üzere dört ilimizden 5 okulun katılımıyla 3 gün sürmüştür.
- 23 Mayıs 2025 Cuma günü Anadolu'nun en büyük kervansarayı Sultanhanı Kervansaray'ında “Anadolu Sofrası” temasıyla katılımcı okulların yörelerine ait ürünlerin sergilendiği ve ikram edildiği bir sofraya ile Festival Açılış Töreni, Sayın Valimiz Mehmet Ali KUMBUZOĞLU'nun teşrifleriyle açılmıştır.
- 24 Mayıs 2025 Cumartesi günü “Gelin Tanış Olalım” temasıyla ilimize gelen Festival Jüri Üyeleri ve katılımcı okul misafirlerimize Tarih Kültür ve Doğa Gezisi yapılarak Selime Katedrali, İhlara Vadisi, Belisırma ve Hasandağı gibi tarihi ve doğal mekanları ve şehrin kültürel değerleri gezdirilerek Aksaray'ın kültürel zenginliklerini ve görsel lezzetlerini tanııtma fırsatı sunulmuştur.
- 25 Mayıs Pazar günü Aksaray Mutfağının unutulmaya yüz tutmuş tarifleri de açık büfe ikram edilmiştir.
- 25 Mayıs Pazar günü “Türk Mutfağı Klasikleri” temasıyla ilimizin coğrafi işaretli ürünlerinden Aksaray Tahinli Pide yapımı beceri ve tasarım yarışması yapılmıştır. 5 Okuldan 10 yarışmacı öğrencinin katıldığı Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri Yarışması'nı Aksaray Valisi Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU da teşrif etmiştir.
- Yarışmaya Konya Karatay Borsa İstanbul Gazi Mustafa Kemal Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Konya Akşehir Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Niğde Mehmet Akif Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Nevşehir Kapadokya Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Kırşehir TOKİ Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi olmak üzere 5 okulumuz katılmıştır.
- Festival kapsamında düzenlenen Yemek Yarışması'nın jüri üyelikleri; Türk Halk Müziği ve TRT Ankara Radyosu Sanatçısı **Gülşen KUTLU**, Radyo ve Televizyon Üst Kurulu (RTÜK) Üyesi ve Karadeniz Yayın Düzenleyici Kurumlar Forumu (BRAf) Genel Sekreter **Dr. Deniz GÜÇER**, TAŞPAKON (Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu) Yönetim Kurulu Başkanı ve Gastronomi/Şef **Öner ÇULFAZ**, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Dr. Öğretim Üyesi / Akademisyen Dr. Serkan **ÇALIŞKAN** ve Kars-ı Kervan İşletme Sahibi, Biral Şef'le Lezzet Kervanı (Ülke TV) Programı Yapımcısı, TÜRES (Tüm Restaurantlar ve Turizmciler Derneği) Adana Şube Başkanı Biral SERTTAŞ tarafından yürütülmüştür.



İç Anadolu Bölgesi
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri
AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ
“Gelin Tanış Olalım”
23-25 Mayıs 2025

- Yarışma sonucunda Kırşehir Toki Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri "Hasan Dağı Köftesi" ile birincilik ödülünü kazanmıştır. Niğde Mehmet Akif Ersoy Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ikinci, Nevşehir Kapadokya Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ise üçüncü oldu. Konya Akşehir Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi teşvik ödülüne layık görülmüştür.
- Festival kapsamında dereceye giren okullarımıza Yarım Altın, Çeyrek Altın ve Gram Altın olmak üzere hediyeleri takdim edilerek katılımcı okul öğrenci ve danışman öğretmenlerine Katılım Belgesi ve Teşekkür Belgesi takdim edilmiştir.
- 23 Mayıs 2025 Cuma günü 13.00’te başlayan Festival Programı, 25 Mayıs 2025 Pazar günü saat 17.00’da tamamlanmıştır.
- Aksaray Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi tarafından düzenlenen bu yarışma ile Türk Millî Eğitiminin genel amaç ve temel ilkeleri doğrultusunda Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanındaki öğretmen ve öğrencilerin yetkinliklerini ortaya koymaları hedeflenmiş ve etkinlikle, kültürel mutfak mirasımıza katkı sunulduğu görülmüştür.
- Aksaray’ın Coğrafi işaretli ürünlerinin tanıtılması, yarışma ortamı ile öğrenciler arasında becerilerin sergilenmesi, gerekli bilgi, beceri ve yetkinliklerin kazandırılması ve bireylerin kariyer geçişlerini başarıyla yönetebilmeleri için yaşam boyu beceri edinmelerini sağlamaya yönelik farkındalık oluşturarak, nitelikli insan kaynağı oluşturulabilmesi, mesleki ve teknik eğitime ilginin artırılması beklenmektedir.
- Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri (Yemek) Yarışmasına ilişkin yapılan tören, etkinlik ve yarışmalar yazılı ve görsel medyada paylaşılmıştır.
- Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri (Yemek) Yarışması töreni, etkinliği ve yarışmasına ilişkin bilgiler okulumuz Web sayfasında <https://aksarayotml.meb.k12.tr/> kamuoyu ile paylaşılmıştır.
- Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri (Yemek) Yarışmasına ait yaygınlaştırma faaliyetleri okulumuz web sayfasında https://aksarayotml.meb.k12.tr/icerikler/aksaray-lezzetleri-festivali-medya-ve-basinda_16369372.html yayınlanmıştır.

25/05/2025

Ergün DEMİRER
Okul Müdürü