



Uluirmak

Kültür, Turizm ve Sanata "İpeksi Bir Dokunur"

Aksaray Uluirmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Okul Dergisi, Yıl: 1, Sayı: 3, Temmuz 2025



Aksaray Lezzetleri Festivali ve
Tasarım / Beceri Yarışması

Mehmet Ali KUMBUZOĞLU

Aksaray Valisi Sayın Mehmet Ali
KUMBUZOĞLU, Aksaray Lezzetleri
Festivali Tasarım / Beceri

Yarışması'nın şehrin yöresel
lezzetlerini tanıtmaya ve gelecek
nesillere aktarmaya açısından büyük
önem taşıdığını vurguladı. Vali
Kumbuzoğlu, festivalin Aksaray'ın
zengin mutfak kültürünü ortaya
koyduğunu ve aynı zamanda genç
şeflerin yeteneklerini sergilemeleri
için önemli bir imkan sağladığını
belirtti.

AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ VE TASARIM/BEKERİ YARIŞMASI

23-25 MAYIS 2025

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

JÜRI ÜYELERİ

FESTIVAL SONUÇ RAPORU

PRAG'DA ÖĞRENME



530 637 88 68
/uluirmakmtal



İÇİNDEKİLER

BU SAYIDA...

03 EDITÖRDEN

Her güzel dileğin içinde yer almanın ve murada erebilmenin koşulu sevmek ile başlar. der Yunus. "Yetmiş iki millete bir göz ile bakmak" anlayışını Ulurmak dergisi olarak düstür ediniyoruz.

04 TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Ulurmak Uygulama Otelimizde görev yapan okul yöneticilerimiz, öğretmenlerimiz ve personelimiz Aksaray Valimiz Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU tarafından Başarı Belgesi ile taltif edildi.

08 SULTANHANI KERVANSARAY

Aksaray Valisi Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU'nun katılımı ile Aksaray Lezzetleri Festivali Açılış Programı Selçuklu Şaheseri Sultanhanı Kervansaray'da yapıldı.

11 AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ TASARIM/BE CERİ YARIŞMASI

Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü'nün 07/03/2025 tarihli Onay'ı ile, 23-25 Mayıs 2025 Türk Mutfağı Haftası münasebetiyle Ulurmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ev sahipliğinde; İç Anadolu Bölgesinde bulunan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri arasında okulumuz Saklı Bahçe'de yapıldı.

16 TARİH, KÜLTÜR VE DOĞA GEZİSİ

Aksaray Lezzetleri Festivali kapsamında ilimizde misafir ettiğimiz yarışmacı okulları Tarih, Kültür ve Doğa gezisi kapsamında Selime, İhlara ve Hasan Dağı'nda ağırladık.

39 İŞKUR GELECEĞİN MESLEKLERİ

Okulumuz 9. Sınıf öğrencilerine İŞKUR (Türkiye İş Kurumu), tarafından Mesleki ve Teknik eğitimde, mesleki becerilerini geliştirmelerine ve geleceğin mesleklerine hazırlanmalarına yardımcı olmak amacıyla İŞKUR İş ve Meslek Danışmanı Hüllya DİKEN tarafından "Geleceğin Meslekleri" semineri verildi

40 TESCİLLİ ÜRÜN ULU ŞERBET

Okulumuzca hazırlanan ve yarışmalarda Geleneksel İçecekler Kategorisinde 1.lık ödülü alan içeceğimiz "Ulu Şerbet", Türk Patent ve Marka Kurumuna yaptığımız başvurumuz neticesinde "Marka Tescil Belgesi" almaya hak kazandı.



06 AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ



19

YARIŞMA JÜRİ ÜYELERİ

Festival Yarışmasının Jüri Üyeleri Sanatçı Gülşen KUTLU, Dr. Deniz GÜÇER, Şef Öner ÇULFAZ, Dr. Serkan ÇALIŞKAN ve Şef Biral SERTTAŞ oldu.



42

PRAG'DA ÖĞRENME DENEYİMİ

Okulumuz öğrencilerince Çek Cumhuriyeti'nin başkenti Prag'da İşletme Mesleki Eğitim faaliyetleri gerçekleştirildi.



21 SAKLI BAHÇE



40



0 382 213 00 17

0 530 637 88 68 /ulurmakmtal

<https://aksarayotml.meb.k12.tr/>

Ereğli Kapı Mah. Şehit Önder Güzel Caddesi
No: 16 68100 AKSARAY



Ulurmak

Ulurmak Spor

Ulurmak



Ulurmak

ULURMAK | TEMMUZ 2025

02



**Aksaray Ulurmak
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu
Lisesi**

Okul Dergisi, Yıl: 1, Sayı: 3,
Temmuz 2025

İmtiyaz Sahibi

Ergün DEMİRER
Okul Müdürü

Genel Yayın Yönetmeni

Besim KORKMAZ

Ulurmak Dergisi Çalışma Ekibi

Gültekin Han ATA
Serdar DÜZEN
Mert Ali ANLAŞIR
Bedir GÖRGÜLÜ
Ela Havin ÖZATA

Eser İnceleme ve Seçme Kurulu

Faruk ÖZSARAÇ
Emre GEVENÇ
Derya ZENGİN
Fatma Nur SÜKLÜN
Aleyna BAŞTUĞ

Danışma Kurulu

Murat ÖZCAN
Dilek BORAN
Halil ÖZTÜRK
Mustafa ÇELEBİ
Ceylan ASLAN

Dizgi - Grafik - Tasarım
designed by b.korkmaz

İletişim
0 382 213 00 17

İş bu yayın 08.06.2017 tarih ve 30090 sayılı resmi gazetede
yayınlanan Millî Eğitim Bakanlığı Eğitim Kurumları Sosyal
Etkinlikler Yönetmeliği hükümleri doğrultusunda
hazırlanmaktadır.

Okul Kütüphanecilik Kulübü yayın organıdır.
Ulurmak'ta yayınlanan yazılardan yazarları sorumludur.

Editörden...

Kültür, Turizm ve Sanata 'İpeksi Bir Dokunuş' düsturuyla Eylül ayında çıktığımız yolda bu gün 3. sayı ile sizlerle buluşmanın mutluluğu içerisindeyiz.

Cemil MERİÇ, "Dergi, hür tefekkürün kalesi." der.

Bu söz, derginin; kitabın derinliği ile gazetenin güncelliği arasında, özgür düşüncenin yeşerdiği, tartışıldığı ve yayıldığı bir alan olduğunu vurgular. Dergiyi, fikirlerin serbestçe dolaştığı, beslendiği ve geliştiği bir "kale" olarak tanımlayarak, onun entelektüel hayattaki vazgeçilmez yerini gözler önüne serer.

Şubat ayından bu tarafa çalışmalarını yürüttüğümüz Sayın Valimiz Mehmet Ali KUMBUZOĞLU'nun himayelerinde ve İl Millî Eğitim Müdürümüz Sayın Metin ALPASLAN'ın destekleriyle İçanadolu Bölgesi Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri arasında yapılacak Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım/Beceri Yarışması için zamanla yarıştık.

4 ilden yarışmacı 5 okul ve mesleğinde birbirinden değerli duayen 5 Jüri Üyemizi ve misafirlerimizi ağırlamaktan büyük bir keyif duyduğumuz o nadide zamanlar... Aksaray'ın yöresel lezzetlerinin tanıtımı, Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri kapsamında okulumuzun bölgesel bir festivale ev sahipliği yapıyor olması, basın haberlerinde en çok öne çıkan konulardan biri oldu.

Katılımcıların, Sultanhanı Kervansaray'ından, Selime Katedraline; İhlara Vadisinden, Hasan Dağı (Nora Antik Kenti)'ne; Somuncu Baba'dan, Azm-i Milli Bilim ve Teknoloji Müzesine kadar tarih, kültür ve doğa üçgeninde gezi ve yürüyüş ile Şehr-i Süleha'mızın yakından tanınmasına vesile oldu.

Aksaray'a özgü yemekleri tatma ve yapım aşamalarını izleme fırsatının bulunduğu yarışma gününde ise; Aksaray mutfağının şehir dışından gelen ziyaretçilere; mesleğinde duayen şeflere ve şef adayı genç şeflere de tanıtılması açısından büyük bir başarı hikayesine ortak oldular. Özellikle unutulmaya yüz tutmuş bazı tariflerin yeniden gün yüzüne çıkarıldığı ve yeni nesillere aktarıldığı vurgusu, festivalin kültürel mirasın korunmasına yönelik önemli bir misyonu birlikte gerçekleştirmenin hazzı paylaşıldı.

Festivali, gastronomi etkinliği olmanın ötesinde, aynı zamanda bir sosyal buluşma noktası ve Mesleki ve Teknik Eğitimde farkındalık oluşturmak olarak değerlendirdiğimiz bu süreçte, açılışından kapanışına kadar canlı ve dinamik bir atmosferin hakim olması için var gücümüzle çalışarak tamamlamaktan büyük bir mutluluk duyuyoruz.

Bu sayıda; ayrıca okulumuz öğrencilerine "Mesleğim Hayatım" etkinlikleri çerçevesinde İŞKUR yetkililerince verilen "Geleceğin Meslekleri" konulu seminer, Erasmus+ Prag Yurtdışı hareketliliği ile öğrenme deneyimi ve becerilerinin sergilenmesi konusunda yapılan çalışmalara da yer verdik.

'Bir gönül inceliğidir, bir insana değerli olduğunu hissettirmek...' der Ahmet Arif. Ulurmak ailesi için çok değerlisiniz. Keyifli okumalar dileriz.

Saygılarımızla.





Türk Mutfağı Haftası



• Türk Mutfağı Haftası

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 yapıtaşları olan "Türk Mutfağı'nın Klasik Yemekleri" ile kültürlerarası köprü kurmayı hedefliyor.

Türk Mutfağı'nın geleneksel, sağlıklı ve atıksız mirasının taşıyıcısı olan "Klasikler", mutfağımızın doğallığının, lezzetinin, özgün saklama ve pişirme tekniklerinin parıldayan cevheri olarak öne çıkıyor. Her biri, Anadolu'nun bereketli topraklarından süzülen yüzyıllık geleneklerin izlerini taşıyan bu lezzetler hem Türk mutfağı'nın çeşitliliğini hem de evrensel değerini ortaya koyuyor. 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 anlatacak. 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 olacak.

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





İç Anadolu Bölgesi
Turizm Meslekî ve Teknik Anadolu Liseleri
AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ
"Gelin Tanış Olalım"
Aksaray, 23-25 Mayıs 2025

Festivale Dair...

Milletlerin kültürel anlamda kimliğini var eden birçok değer vardır ve mutfak kültürü bu değerlerin en eski ve en önde gelenlerindendir. Türk Mutfağı, tarih boyunca farklı kültürlerin etkileşimiyle şekillenmiş ve kendine özgü bir nitelik kazanmıştır. Binlerce yıllık geçmişiyle Türk Mutfağı, Orta Asya'nın bereketli topraklarından Anadolu Coğrafyasına kadar uzanan muhteşem bir lezzet yolculuğudur. Tarihten günümüze uzanan bu yolculuk, her lezzetin ardında tarihin izlerini taşıyan hikâyelerle doludur.

Türk Mutfağının en önemli özelliklerinden biri coğrafi çeşitliliğidir. Karadeniz iklimiyle yetişen taze yeşilliklerden, Ege'nin zeytinyağlılarına, Akdeniz'in taze deniz ürünlerinden, Doğu ve Güneydoğu Anadolu'nun etli ve baharatlı yemeklerine, tahıl ambarı İç Anadolu'nun arı, duru sade sofralarını taçlandıran bölgenin kendine özgü lezzetleri vardır. Ayrıca Türk Mutfağı bir şifahane gibi, zenginliğiyle, birbirinden mahir aşçılarıyla, bedensel ve ruhsal bütünlüğe hizmet eden yüzlerce reçete oluşturmuştur. Mutfağımız lezzet ve görsel zenginliği bir arada sunarken israfa da asla müsaade etmez; kalan her yiyecek farklı bir şeye dönüştürülerek değerlendirilir. Bizim kültürümüzde mutfak yenilip içilen bir yer olmanın ötesinde nimete saygının, şükürün ve paylaşmanın önemini anlaşıldığı bir yerdir.

Aksaray Lezzetleri Festivali Tasarım / Beceri Yarışması, tüm yönleriyle ele alınması gereken lezzet ve kültür mozaiki mutfağımızın daha iyi anlaşılması ve bu alanda meslek lisesi öğrencilerimizin yetkinliklerini gözler önüne sermesi amacıyla yapılmıştır. Aksaray'ın Coğrafi işaretli ürünlerinin tanıtılması, yarışma ortamı ile öğrenciler arasında becerilerin sergilenmesi, yetkinliklerin kazandırılması ve bireylerin kariyer geçişlerini başarıyla yönetebilmeleri için yaşam boyu beceri edinmelerini sağlamaya yönelik farkındalık oluşturarak nitelikli insan kaynağını desteklemeye yönelik mesleki ve teknik eğitime ilginin artırılması nihai hedefimiz olmuştur.



Ergün DEMİRER

Okul Müdürü
Festival Yürütme Kurulu Başkanı



Uluırmak Turizm MTAL Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım / Beceri Yarışması

➤➤➤ TÜRK MUTFAĞI HAFTASI

Milli Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 07/03/2025 tarihli Onay'ı ile, 23-25 Mayıs 2025 Türk Mutfağı Haftası münasebetiyle Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ev sahipliğinde; İç Anadolu Bölgesinde bulunan Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri Yiyecek ve içecek Hizmetleri Alanı öğrencilerine yönelik Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım/Beceri Yarışması Okulumuz Saklı Bahçe'de yapıldı.

4 İL, KATILIMCI 5 OKUL

İç Anadolu Bölgesinde yer alan ve Uluırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu lisesinin ev sahipliğinde yapılan yarışmaya Kapadokya Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Mehmet Akif Ersoy Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Karatay Borsa İstanbul Gazi Mustafa Kemal Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi, Akşehir Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ile kırşehir TOKİ Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi katıldı.



Ön yargısız bir yaklaşımla birbirimizi tanımaya açık bir davettir.



Farklılıkları bir engel olarak görmek yerine zenginlik kabul etmektir.



Muhatabımızın sadece ismini bilmekten öte anlamaya çalışmaktır.



Sevgi, tüm varoluşun özüdür. Bireysel ve toplumsal mutluluğun anahtarıdır.



Aksaray
Lezzetleri
Festivalinin
Teması



Gelin TANIŞ OLALIM

Yunus Emre'nin "Gelin tanış olalım" çağrısı, temelde ön yargısız bir yaklaşımla birbirimizi tanımaya davettir. İnsanlar arasındaki farklılıkları bir engel olarak görmek yerine, onları bir zenginlik olarak kabul etmeyi ve bu farklılıklar üzerinden bir köprü kurmayı önerir. Tanışmak, sadece isimleri bilmek değil, aynı zamanda karşımızdaki kişinin düşüncelerini, duygularını, inançlarını ve yaşam deneyimlerini anlamaya çalışmaktır. Bu anlayış, empatiyi ve karşılıklı saygıyı beraberinde getirir.

Bu tanışma sürecinin getireceği faydalara işaret eder. İnsanlar birbirini tanıdıkça, aralarındaki yanlış anlaşılmalara azalır, düşmanlıklar yerini dostluğa bırakır ve böylece hayatın zorlukları daha kolay aşılar. Toplumsal uyum ve huzur, birbirini tanıyan ve anlayan bireylerin bir araya gelmesiyle mümkündür. Yunus Emre, şiirlerinde felsefesinin temelini oluşturan ilahi ve beşeri sevgiye vurgu yapar.

Aksaray Lezzetleri Festivali

Sevgi, her kapıyı açan anahtardır.

BAŞAK
BEREKET
SEMBOLÜDÜR.



1229'dan Günümüze Sultanhanı Kervansaray

Aksaray Lezzetleri Festivali ANADOLU SOFRASI



Aksaray Ulurmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Müdürü Ergün DEMİRER, Anadolu Sofrası hakkında protokol üyelerine sunum yaptı. DEMİRER, yerelde Aksaray Lezzetlerinin genel de ise Türk Mutfağının kadim geleneği ifade eden tatlarının tanınması, yaygınlaştırılmasını hedeflediklerini belirterek, katılımcı okullarımızın yöresel ürünlerinin ve coğrafi işaretli ürünlerin sergilenmesi yoluyla Türk Mutfağı Haftasında farkındalık oluşturmaya çalıştıklarını söyledi.

Aksaray Lezzetleri Festivali



AKSARAY LEZZETLERİ FESTİVALİ

TASARIM/BECERİ YARIŞMASI

Sultanhanı Kervansaray'da Başladı.



AÇILIŞ PROGRAMI

Türk Mutfağı Haftası münasebetiyle 23-25 Mayıs 2025 Tarihlerinde 'Gelin Tanış Olalım' temasıyla Ulırmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ev sahipliğinde; Anadolu Bölgesi Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri öğrencileri arasında yapılan Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım / Beceri Yarışması Sultanhanı Kervansaray'da yapılan açılış programı ile başladı.



ANADOLU SOFRASI KURULDU

Aksaray Valisi Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU'nun himayelerinde başlayan açılış programında yarışmacı okulların yörelerine ait ürünlerin sergilendiği 'Anadolu Sofrası' temalı sergi gezildi. Okul Müdürümüz Ergün DEMİRER, protokol üyelerine Anadolu Sofrasında sergilenen ürünler hakkında bilgi verdi. Açılış Programı, Kervansaray gezisi ile tamamlandı.

Aksaray Lezzetleri Festivali



Sultanhanı Kervansarayı'nda ANADOLU SOFRASI KURULDU

Aksaray Valisi Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU, Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım / Beceri Yarışmasına katılan okulların yörelerine özgü ürünlerin sergilendiği Anadolu Sofrası'nda yarışmacı öğrenciler, danışman öğretmenler, okul yöneticileri, Jüri Üyeleri ve il protokolüyle bir araya geldi. Sergilenen ürünlerle ilgili İl Milli Eğitim Müdürü Sayın Metin ALPASLAN'dan bilgi aldı.



Valimiz Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU, programda görevli öğrencilerimizle tek tek ilgilenerek, onlarla sohbet etti.

Aksaray Lezzetleri Festivali

Geldik, tanış olduk;
paylaştık, birlikte başardık.

FESTİVAL

Aksaray Lezzetleri



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 mozaïği mutfağımızın daha iyi anlaşılması ve bu alanda öğrencilerimizin yetkinliklerini gözler önüne sermesi amacıyla planlanan Aksaray Lezzetleri Festivalin ve Tasarım / Beceri Yarışması büyük ilgi gördü.



Aksaray Lezzetleri Festivali



DEMO
Çalışması

Aksaray Tahinli Pidesini, genç şeflerin modern dokunuşlarla yeniden yorumlaması, Aksaray Mutfağının yenilikçi potansiyelini bir kere daha ortaya koydu.



AKSARAY TAHİNLİ PİDE

Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım/Beceri Yarışması öncesinde, yarışmacı öğrenciler, Ulırmak Uygulama Atölyesinde Coğrafi İşaretili Ürünümüz Aksaray Tahinli Pide demo çalışması yaptılar.

Uygulama Atölyemizde yapılan çalışmada öğrenciler aynı tezgah etrafında hünerlerini ve el becerilerini sergilediler.





KIYASIYA

MÜCADELE SERGİLENDİ.

25 Mayıs 2025 Pazar günü Ulurmak Saklı Bahçe’de yapılan Tasarım/Beceri Yarışmasında öğrenciler hünerlerini sergilediler.



Festivalde öğrenciler hünerlerini sergilediler. Yarışma Şartnamesi uyarınca Coğrafi İşaretli Ürün Aksaray Tahinli Pide hazırlama ve Aksaray yöresine ait coğrafi isimlerin (Kılıçarslan, Narlı Göl, Hasandağı, Belisırma, Melendiz) kendilerinde oluşturduğu çağrışımdan ilhamla becerilerini ortaya koyarak ürün hazırlamak üzere iki kategoride gerçekleşen yarışmada kıyasıya mücadele verildi.

Aksaray Lezzetleri Festivali





Aksaray'ın kültürel simgesi

AKSARAY TAHİNLİ

Aksaray Tahinli Pidesi, sadece bir yiyecek olmaktan öte, Aksaray'ın kültürel bir simgesidir.

Bölgeye özgü malzemelerin, geleneksel yöntemlerin, ustalıklı birleşmesi, bu muazzam lezzeti damaklarda taçlandırır.

Aksaray Belediyesi'nin başvurusuyla 25 Mayıs 2021 tarihinde Türk Patent ve Marka Kurumu tarafından mahreç işareti olarak tescillenmiştir. Bu tescil, Aksaray Tahinli Pidesi'nin belirli bir coğrafi bölgeye özgü üretim yöntemleri ve kalitesiyle üretildiğini garanti eder.

Hamurunda buğday unu ve kepekli buğday unu karışımı kullanılır. Bu özel un karışımı, pidenin kendine has dokusunu ve lezzetini sağlar. Bol miktarda kaliteli tahin kullanılır. İç harcında tahine ek olarak isteğe bağlı olarak şeker, pekmez veya ceviz de bulunabilir. Hamurda tereyağı veya zeytinyağı kullanılabilir. İç harcında da tahinle birlikte zeytinyağı veya tereyağı kullanılması susuzluk hissini azaltırken, pidenin lezzetini zenginleştirir.



Aksaray Tahinli Pidesi, geleneksel olarak taş fırınlarda ve meşe/çam odunu ateşinde pişirilir. Odun ateşi, pideye eşsiz bir aroma ve çıtırılık katar. Pişme süresi genellikle kısa olup, yaklaşık 10-30 dakika arasında değişir. Özellikle Ramazan ayında sahur sofralarının vazgeçilmezidir. Tok tutma özelliği sayesinde gün boyu açlık hissini bastırmaya yardımcı olur.



Aksaray Lezzetleri Festivali

FESTİVALİN İKİNCİ GÜNÜNDE, SELİME, IHLARA, HASANDAĞI

TARİH, KÜLTÜR, DOĞA

Türk Mutfağı Haftası münasebetiyle 23-25 Mayıs 2025 Tarihlerinde 'Gelin Tanış Olalım' temasıyla İç Anadolu Bölgesi Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri öğrencileri arasında yapılan Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım / Beceri Yarışması çerçevesinde misafir ettiğimiz okul yöneticileri, öğretmenler ve yarışmacı öğrencilerimize yerel tarih, kültür ve doğa gezisi ile şehrimizin değerleri tanıtıldı.

Okulumuz Konaklama ve Seyahat Hizmetleri Alan Şefi Halil ÖZTÜRK rehberliğinde Aksaray İl Milli Eğitim Müdürümüz Sayın Metin ALPASLAN'ın da teşrifleriyle, Selime Katedrali, Selime Sultan Türbesi, Yaprakhisar, Ihlara Vadisi ve Seyir Terası, Belisırma, Helvadere ve Hasandağı hakkında misafirlere doğa yürüyüşü içerisinde tarih ve kültürel değerler hakkında bilgiler verildi.

FESTIVALIN İKİNCİ GÜNÜNDE

IHLARA VADİSİ

Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım/Beceri Yarışması etkinlikleri çerçevesinde ilimizde bulunan misafirlerimizle Ihlara Vadi Yürüyüş etkinliği yapıldı.

Kapadokya'nın güneybatısında yer alan ve Melendiz Çayı'nın binlerce yılda şekillendirdiği, 14 kilometre uzunluğunda muhteşem bir kanyonda, doğa ve tarihin iç içe geçtiği bu vadiye misafirlerimizle yapılan yürüyüş ile unutulmaz bir deneyim sunuldu.

Patikalar boyunca ilerlerken, vadinin her iki yamacına oyulmuş çok sayıda kaya kilisesi ve mağara evlerini keşfederek, içerisinde hala görülebilen freskleriyle dikkat çeken yapılar ve yemyeşil bitki örtüsü, kuş cıvıltıları ve çağlayan çayın dinginliği eşliğinde...



Selime



Ihlara



Hasandağı

Hasandağı Mesire alanında, Okulumuz Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Alan Şefi Mustafa ÇELEBİ koordinesinde katılımcılara Gelveri Ekmeği, Eşmekaya Yoğurdu, Tahinli Pide, Aksaray Kabak Çekirdeğinden oluşan coğraf işaretli ürünlerimiz ile yöreye özgü lezzetlerin ve yerel tatların bulunduğu ikramlardan sunum yapıldı. Anadolu Sofrasının zenginliği ve yöreye özgü farklılıklarına vurgu yapıldı.

İkinci gün programı, şehrin tarihi dokuları eşliğinde coğrafi işaretli ürünümüz Şerbetli Pide ikramı ile tamamlandı.

Jüri Üyelerimiz Lezzetin Ustalarından...

Aksaray Valimiz Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU tarafından Jüri Üyeleri taltif edildi.



Gurme Damaklar İle Türk Mutfağında Farkındalık...

Aksaray, zengin mutfak kültürüyle ve Şehr-i Süleha namıyla adından söz ettirir. Bu potansiyelinin hakkını veren Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım / Beceri Yarışması, şehrin gastronomi potansiyelini Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri çerçevesinde farkındalık oluşturarak kutlamak ve gelecek nesillere aktarmak adına önemli bir yarışma olarak başarıyla gerçekleştirildi.

Jüri Üyeleri...

Festival kapsamında düzenlenen Tasarım / Beceri Yarışması; Türk Halk Müziği ve TRT Ankara Radyosu Sanatçısı Gülşen KUTLU, Radyo ve Televizyon Üst Kurulu (RTÜK) Üyesi ve Karadeniz Yayın Düzenleyici Kurumlar Forumu (BRAE) 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 Biral Şef'le Lezzet Kervanı (Ülke TV) Programı Yapımcısı, TÜRES (Tüm Restaurantlar ve Turizmciler Derneği) Adana Şube Başkanı Biral SERTTAŞ'tan oluşan Jüri Heyeti tarafından yürütüldü.





Aksaray Lezzetleri Festivali



23-25 Mayıs 2025 tarihleri arasında Türk Mutfağı Haftası münasebetiyle okulumuz ev sahipliğinde "Gelin Tanış Olalım" temasıyla İç Anadolu Bölgesi Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri arasında Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri (Yemek) Yarışması, Türk Mutfağı Klasikleri ile büyük beğeni topladı.

Valimiz Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU, Belediye Başkan Vekili Kadri PEREK, İl Millî Eğitim Müdürümüz Sayın Metin ALPASLAN, Kırşehir İl Millî Eğitim Müdürü Sayın Yasin GÜLŞEN ve İl Protokolü, Yarışmacı Okullar, Katılımcılar ve misafirlerin katılımıyla İç Anadolu Bölgesi Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liseleri arasında düzenlenen Beceri/Tasarım Yarışmasında tatlı bir mücadele sergilendi.

Öğrenciler heyecanla bütün hünerlerini ortaya koyarken Jüri Üyeleri de an be an çalışmaları takip ederek hazırlanan ürünlerle ilgili öğrencilere sorular yönelttiler.



Öğrencilerin hazırlıklarını ve çalışmalarını yerinde değerlendiren Jüri Üyeleri, Aksaray'ın yerel lezzetlerini ve yöresel ürünlerinden Aksaray Tava, Dolma, Kesme Manti, Sıkma ve Topalak gibi geleneksel lezzetler ile İncelek, Şerbetli Pide'yi tatma imkanı buldular.





Hazırladıkları ürünleri Jüri Heyetine sunan yarışmacı öğrenciler, Aksaray'ın zengin kültürel dokusunu deneyimleme fırsatı buldular. Atölye çalışmaları ve tadım etkinlikleri gibi yan aktiviteler de festivalin eğitici yönünü pekiştirerek Mesleki ve Teknik Eğitimde yeni bir farkındalık oluşturdu.



Yarışma Sonucunda Ödüller,
Valimiz Sayın Mehmet Ali KUMBUZOĞLU
tarafından takdim edildi.

BİRİNCİ
YARIM
ALTIN

Aksaray Lezzetleri Festivali



**Okul
Müdürü**

Esa ŞAHİN



**Danışman
Öğretmen**

Hülya BEYHAN
Musa TURAN



**Yarışmacı
Öğrenciler**

Melek GÜNEŞ
Gizem AKBAYIR

Aksaray Lezzetleri Festivali

Aksaray
Lezzetleri
Festivali



**Lezzetleri
Keşfetti**

Aksaray Tahinli Pide ve Hasandağı Köftesi
ile Kırşehir Toki Turizm Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi öğrencileri birincilik
ödülünü kazandı. Ödüller, Valimiz Sayın
Mehmet Ali KUMBUZOĞLU tarafından
takdim edildi.



Birincilik Ödülü

Kırşehir
TOKİ Turizm Mesleki ve
Teknik Anadolu Lisesi



İkincilik Ödülü

Niğde
Mehmet Akif Turizm Mesleki
ve Teknik Anadolu Lisesi



Üçüncülük Ödülü

Nevşehir
Kapadokya Turizm Mesleki ve
Teknik Anadolu Lisesi



Teşvik Ödülü

Konya
Akşehir Turizm Mesleki ve
Teknik Anadolu Lisesi



KIRŞEHİR
TOKİ TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ

Hasandağı Köfte



Malzemeler

Hasandağı Köftesi
500 Gr Kıyma
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Ufalanmış Ekmek İçi
2 Adet Soğan
2 Çay Kaşığı Pul Biber
2 Çay Kaşığı Tuz
1 Çay Kaşığı Karabiber
1 Çay Kaşığı Kimyon
Mantar
Ispanak
Kaşar
Patates
Süt



Aksaray Lezzetleri Festivali

Malzemeler

- Kıyma derin bir kaba alınır.
- Üzerine rendelenmiş soğan, ince ekmek kırıntısı (yoksa galeta unu da kullanabilirsiniz), 1 yumurta, tuz, kimyon, pul biber alınır ve güzelce yoğrulur.
- Püresi için patatesler küp küp doğranır üzerini geçecek kadar su eklenip haşlamaya alınır.
- Yumuşayan patateslerin suyu süzülür ve süt ile karıştırılıp püre haline getirilir
- Hazırlanan köfte çanak hale getirilir ve fırına verilir. 200 derece fırında 15 dakika pişirilir.
- Mantarlar ince doğranıp sotelenir
- Soğanlar doğranıp sotelenir, ıspanak eklenir ve sotelenir.
- Fırından çıkardığımız köftenin üzerine ıspanak, mantar ve kaşar eklenip tekrar fırınlanır
- Fırından çıkan köfteler aslına uygun şekilde sunulur

GIDANI KORU



DAMAKLARDA İZ BIRAKAN LEZZET

Aksaray Tahinli



Aksaray Mutfağının önde gelen yıldızlarından biri olan tahinli pide, şehrin gastronomi kimliğinde önemli bir yer tutar. Yüzyıllardır süregelen bir gelenekle hazırlanan bu eşsiz lezzet, hem yerel halkın hem de şehri ziyaret edenlerin favorisidir. Aksaray Tahinli Pidesini bu kadar özel kılan nedir diye soranlara verilecek cevap: “Hamurundan tahinine, pişirilmesinden sunumuna kadar her aşamasında kendini gösteren titizlik ve ustalık.” denir.



Aksaray Lezzetleri Festivali



Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım/Beceri Yarışması,

Aksaray'ın mutfak mirasını koruma, tanıtma ve gelecek nesillere aktarma konusunda başarılı bir platform oluşturdu. Şehrin gastronomi turizmini canlandırma potansiyeli taşıyan bu tür etkinliklerin devamlılığı, Aksaray'ın mutfak kimliğinin güçlenmesi ve yerel ekonomiye katkı sağlaması açısından büyük önem taşıyor.





Aksaray Valisi
Mehmet Ali
KUMBUZOĞLU,
Aksaray
Lezzetleri
Festivali ve
Beceri
Yarışması
çerçevesinde
hazırlanan
şehrin kültürel
ve gastronomi
zenginliklerini
ön plana
çıkararak sergiyi
gezdi.

festi ivali

Mesleki ve teknik eğitim, gençlerimizin üretim süreçlerine katılmasını sağlayacak kilit aşamaların başında gelerek, istihdam edilebilirliklerini kolaylaştıracak bilgi, beceri ve yetkinlikleri kazandırmaktadır. Türkiye'nin sürdürülebilir kalkınması için önemli olan iş gücü piyasasının nitelikli insan gücüne olan ihtiyacının karşılanmasında mesleki ve teknik eğitimin hayati bir konumda olmasının yanında, bireyin mesleğe yönelmesi ve eğitimi aldığı meslek alanında istihdamı da mesleki ve teknik eğitimin hedeflerini oluşturmaktadır.

Aksaray Lezzetleri Festivali



Aksaray'da düzenlenen Lezzetleri Festivali ve Tasarım / Beceri Yarışması, yerel basında geniş yankı uyandırdı. Şehrin kültürel ve gastronomi zenginliklerini ön plana çıkaran bu etkinlik, hem katılımcılardan hem de basından olumlu yorumlar aldı.

Aksaray'ın yöresel lezzetlerinin tanıtımı, basın haberlerinde en çok öne çıkan konulardan biri oldu. Katılımcıların Aksaray'a özgü yemekleri tatma ve yapım aşamalarını izleme fırsatı bularak, şehrin mutfak kültürünün sadece Aksaraylılara değil, şehir dışından gelen ziyaretçilere de tanıtılması açısından önemi vurgulandı.



ULUIRMAK TURİZM MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRLÜĞÜNE

Sayın Ergün DEMİRER
Okul Müdürü

Beni ve kurumumuzu üç gün boyunca Aksaray'da misafir ederek göstermiş olduğunuz nazik ev sahipliğiniz için şahsım ve temsil ettiğim camia adına en içten teşekkürlerimi ve şükranlarımı sunarım.

Düzenlemiş olduğunuz bu anlamlı etkinlik vesilesiyle, hem kadim Türk Mutfağı'nın zenginliğini hem de Aksaray'ımızın eşsiz lezzetlerini tanıma ve takdir etme fırsatı bulduk. Etkinliğiniz, yalnızca yerel düzeyde değil, ülke çapında da büyük bir takdir ve başarı kazanmıştır.

Bu başarıda emeği geçen başta kıymetli şahsınız olmak üzere, organizasyonda görev alan tüm ekip arkadaşlarınıza saygılarımı ve sevgilerimi iletiyor; hepsine ayrı ayrı teşekkür ediyorum.

Başarılarınızın daim olmasını diliyor, çalışmalarınızda kolaylıklar ve devam eden muvaffakiyetler temenni ediyorum.

Saygılarımla.

Tüm Aşçılar ve Pastacılar Konfederasyonu (TAŞPAKON)
Genel Merkez


Öner Çulfaz
General President
TAŞPAKON&WICS

“Türk Mutfağı Haftası” üzerine;

Mutfak, insanların yeme içme ihtiyaçlarının karşılanma biçimini ifade eder. Mutfakın oluşum ve gelişim süreci toplumun yapısı ve kültürüyle ilişkilidir. Türk Mutfakının oluşumu konar göçer Türklerden bizlere mirastır. Gelişimiye yaşam koşulları, toplum yapısı, inançları, iletişim kurduğu toplumlar ile zaman içinde olmuştur.

Hem köklü bir tarihe hem de zengin bir kültürel yapıya sahip olan Türk Mutfakı, bir taraftan bozkır kültürünü diğer taraftan Akdeniz coğrafyasının elverişli ve zengin çeşitliliğini sofrasında bulundurur. Orta Asya'dan Anadolu'ya uzanan bu yolculuk avcılık toplayıcılıktan yerleşik hayata geçişle yeme-içme çeşitliliğinin artmasına yol açmış ve kültür birikimini arttırmıştır. Selçuklu ve Beylikler Dönemi sonrası Osmanlı Dönemi hem halk mutfakı hem saray mutfakıyla döneminin zirvesine ulaşmıştır. Saray mutfakında aşçılara oldukça fazla önem verilmiş ve onlar da mutfakta hünerlerini sergileyerek kültürümüze birbirinden lezzetli yemekleri miras bırakmışlardır. Bu mirası yaşatmak, unutturmamak, tanımak ve tanıtmak için çeşitli çalışmalar yapılmalıdır.

Bu doğrultuda ilan edilen 21-27 Mayıs Türk Mutfakı Haftası kapsamında binyılları aşan kültür, gelenek, toplumsal miras, hikaye ve derin bir tecrübe eseri olan Türk Mutfakı, üçüncü kez Türkiye Cumhuriyeti'nin dış temsilcilikleriyle bu sene için özel seçilmiş Ege lezzetleri buluşturulmuştur. Hafta boyunca yurt içinde de 81 ilin coğrafi işaretli ürünleriyle hazırlanan özgün lezzetler tanıtılmıştır. Okulumuzda da aynı hassasiyetle hazırlığını yürüttüğümüz Aksaray Lezzetleri Festivalinde ilimize ait marka tescilli İnceelek Tatlısı, coğrafi işaretli Ağaçören Cevizi, Eşmekaya Yoğurdu, Gelveri Ekmeği, Şerbetli Pide, Un Kurabiyesi, Aksaray Tahinli Pide ve beraberinde birçok yöresel yemek tanıtılmıştır.

Kaynakça

Durlu Özkaya, F. ve Cömert, M. (2017). Türk Mutfakında Yolculuk. Ankara: Detay Yayıncılık.



Aksaray Lezzetleri Festivali



Gökçe Seher BİLGİLİ
Yiyecek İçecek Hizmetleri Öğretmeni



AKSARAY
LEZZETLERİ
FESTİVALİ VE
TASARIM / BECERİ
YARIŞMASI

SONUÇ RAPORU

MAYIS-2025

4 İL

Kırşehir, Konya,
Nevşehir, Niğde,

10 ÖĞRENCİ

Her okuldan iki
yarışmacı öğrenci

12 KATILIMCI

Okul Yöneticisi ve
Danışman Öğretmen

KOORDİNATÖR OKUL

Aksaray Uluirnak
Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi

HAZIRLAYANLAR

Besim KORKMAZ
Faruk ÖZSARAÇ

5 OKUL

- Akşehir Turizm MTAL,
- Kapadokya Turizm MTAL,
- Karatay Turizm MTAL,
- Mehmet Akif Turizm MTAL
- TOKİ Turizm MTAL

Millî Eğitim Bakanlığı
Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün
07/03/2025 tarih ve E-90757378-821-128179099
Sayılı Onayı.

Aksaray Lezzetleri Festivali

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.



Türk Mutfağı Haftası

“GELİN TANIŞ OLALIM”

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 Mutfağı'nın 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.

Aksaray Lezzetleri Festivali



- Bu bağlamda;
- Türk Mutfağı Haftası Etkinlikleri çerçevesinde, 23-25 Mayıs 2025 tarihlerinde Aksaray Ulırmak 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 Tasarım / 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 tanııtma misyonuna da hizmet etmesi amaçlanmıştır.
- "Aksaray Lezzetleri Festivali ve Tasarım / 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 Festivali ve Tasarım / Beceri Yarışmasına" başvuru şekli, aranacak şartlar, yapılacak işlemler, değerlendirme ölçütleri, ödüller ile yarışma takvimine ilişkin usul ve esasları kapsayan bir şartname çerçevesinde yürütülmüştür.

Aksaray Lezzetleri Festivali

- 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 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, Gelveri 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.



SONUÇ RAPORU

Aksaray Lezzetleri Festivali



- 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 mozaïği 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 yürütölmüş 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.
- Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri/Tasarım Yarışması, Aksaray Ulurmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ev sahipliğinde, Konya, Niğde, Nevşehir, Kırşehir, olmak üzere dört ilimizden 5 okulun katılımıyla 3 gün sürmüştür.

SONUÇ RAPORU

Aksaray Lezzetleri Festivali

- 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 sofra ile Festival Açılış Töreni, Sayın Valimiz Mehmet Ali KUMBUZOĞLU'nun teşrifleriyle gerçekleştirilmiştir.
- 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 İç Anadolu Bölgesinde yer alan Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğüne bağlı Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Liselerinden 5 okulumuz katılmıştır.



Aksaray Lezzetleri Festivali



- 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.
- 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 Uluirmak 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.



Hoş Geldik, Hoş Bulduk, Hoş Ayrıldık...

Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki ve Teknik Eğitim Genel Müdürlüğünün 07/03/2025 tarihli ve sayılı onayları uyarınca 23-25 Mayıs 2025 tarihleri arasında Ulurmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi ev sahipliğinde 'Gelin Tanış Olalım' Temasıyla İç Anadolu Bölgesinde yer alan

Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi öğrencileri arasında düzenlenen

Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri/Tasarım Yarışması

Festivalin Himayelerinde yapılması vesilesiyle
Aksaray Valisi

Sn. Mehmet Ali KUMBUZOĞLU'na

Belediye Başkan Vekili
Sn. **Kadri PEREK**,
İl Milli Eğitim Müdürü
Sn. **Metin ALPASLAN**
Kırşehir İl Milli Eğitim Müdürü
Sn. **Yusuf Yasin GÜLŞEN**
İl Kültür ve Turizm Müdürü
Sn. **Mustafa DOĞAN**
İl Çalışma ve İşkur Müdürü
Sn. **Mahmut AKKUŞ**
İl Tarım Müdürü
Sn. **Nejdet DEMİR**
Çalışma ve Sosyal Güvenlik İl Müdürü
Sn. **Bilal AKGÜN**

Aksaray Lezzetleri Festivali ve Beceri Yarışması Jüri Üyelerimiz
RTÜK Üyesi
Sn. **Deniz GÜÇER'e**
Program Yapımcısı- Şef
Sn. **Biral SERTTAŞ'a**,
TRT Türk Halk Müziği Sanatçısı
Sn. **Gülşen KUTLU'ya**
TAŞPAKON Yönetim Kurulu Başkanı ve Gastronomi Şef
Sn. **Öner ÇULFAZ'a**
Kastamonu Üniversitesi Turizm Fakültesi Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi
Sn. **Dr. Serkan ÇALIŞKAN'a**

İl Protokolünün kıymetli katılımcılarına,

Aksaray Belediyesine, Sultanhanı Belediyesine, İlimiz Sivil Toplum Kuruluşu Temsilcilerine, Eğitim Sendikası Temsilcilerine, Ulusal ve Yerel Basın Temsilcilerine, İlimiz Okul ve Kurum Yöneticilerine, Ulurmak Okul Aile Birliğine, Davetlilerimize, Velilerimize ve Kıymetli Misafirlerimize,

Anadolu Sofrası'nın paydaşları,

Niğde Mehmet Akif Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu lisesine, Nevşehir Kapadokya Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesine, Kırşehir TOKİ Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesine, Konya Karatay Borsa İstanbul Gazi Mustafa Kemal Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisenine, Konya Akşehir Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesine; Okul yöneticilerine, Danışman Öğretmenlerine, Yarışmacı Öğrencilerine

Ulurmak Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesinin,

Bütün çabalarımızın vesilesi görevli öğrencilerimize, Usta Öğreticilerimize, Görevli Personel ve Öğretmenlerimize, Atölye ve Alan Şeflerimize ve Okul Yöneticilerimize...

Teşekkürlerimizle.





Geleceğin Meslekleri

Hazırlayan:
Ulurmak Çalışma Ekibi

SEMİNERİ

Okulumuz 9. Sınıf öğrencilerine İŞKUR (Türkiye İş Kurumu), tarafından Mesleki ve Teknik eğitimde, mesleki becerilerini geliştirmelerine ve geleceğin mesleklerine hazırlanmalarına yardımcı olmak amacıyla İŞKUR İş ve Meslek Danışmanı Hülya DİKEN tarafından "Geleceğin Meslekleri" semineri verildi.



10 Nisan 2025 Perşembe günü Okulumuz İhlara Salonda yapılan seminerde, hızla değişen iş dünyasında ortaya çıkan yeni meslekler ve mevcut mesleklerin geçirdiği dönüşümler ile geleceğin trend meslekleri, bu mesleklerin gerektirdiği beceriler, eğitim olanakları ve kariyer imkanları hakkında öğrencilere bilgi verildi.

Öğrencilerin ilgi ve yetenekleri doğrultusunda geleceğin mesleklerine yönelik kariyer planlaması yapabilmesi konusunda rehberlik ve bilgilendirme yapıldı.



Geleneksel
İçecekler
Kategorisinde 1.lik
ödülü alan
içeceğimiz "Ulu
Şerbet", Türk
Patent ve Marka
Kurumuna
yaptığımız
başvurumuz
neticesinde "Marka
Tescil Belgesi"
almaya hak
kazandı.

ULU ŞERBET



Tescilli Lezzet: Ulu Şerbet

Aksaray'ın yöresel içeceklerinden biri olan ve coğrafi işaret tesciliyle koruma altına alınan Ulu Şerbet, şehrin kültürel ve gastronomik mirasının önemli bir parçasıdır. Geleneksel yöntemlerle hazırlanan bu ferahlatıcı içecek, hem lezzetiyle hem de sağlık faydalarıyla öne çıkar.

Ulu Şerbet

Ulu Şerbet, özellikle Aksaray ve çevresinde yüzyıllardır yapılan, birçok farklı bitki ve baharatın harmanlanmasıyla elde edilen bir içecektir. Ana maddeleri arasında meyan kökü, karanfil, tarçın, zencefil, hibiskus (nar çiçeği) ve çeşitli yöresel otlar bulunur. Bu zengin içerik, şerbete kendine özgü eşsiz aromasını ve rengini verir. Soğuk olarak tüketilen Ulu Şerbet, özellikle yaz aylarında serinletici etkisiyle tercih edilir.

M A R K A T E S C İ L L İ Ü R Ü N



Mesleki Eğitim Akreditasyonu



Öğrencilerimizden Prag'da Öğrenme Deneyimi

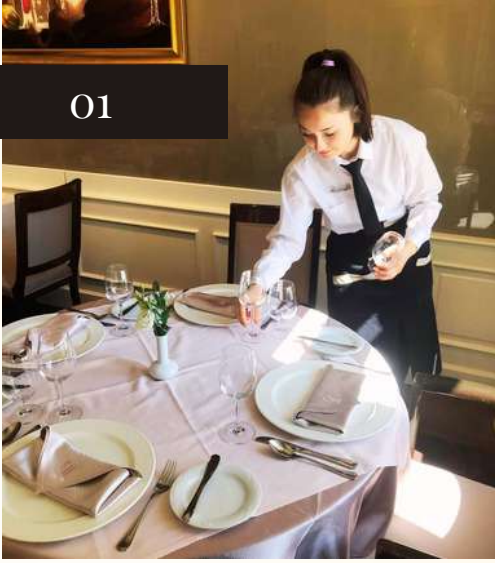


Okulumuz
Öğretmen ve
öğrencileri
Erasmus+ Mesleki
Eğitim
Akreditasyonu
Projesi kapsamında,
yurt dışı öğrenme
deneyimi için Prag'a
gönderildi.

Aksaray İl Milli Eğitim Müdürlüğü
koordinesinde, "2024-1-TR01-KA121-VET-
000230543" numaralı bu proje kapsamında, 11-
24 Mayıs 2025 tarihleri arasında Çek
Cumhuriyeti'nin başkenti Prag'da İşletme
Mesleki Eğitim faaliyetleri gerçekleştirildi. Bu
hareketlilik programına, Yiyecek ve İçecek
Hizmetleri Alanı Öğretmeni Maksut ÖZORUÇ
refakatinde beş öğrenci; Zülal SOLAK, Eda Nur
MUTLU, Mahmut Ege ER, İsmail Can KORKMAZ
ve Firdevs SÜRÜCÜ katıldı.



01



Prag'da gerçekleştirilen öğrencilerin kısa dönemli öğrenme hareketliliği ile mesleki bilgilerini sahada uygulama fırsatı...



02



Farklı bir kültürle etkileşim kurarak kişisel gelişimlerine katkı ve mesleki becerilerine yeni bir farkındalık...



03



Prag'daki proje faaliyetleriyle uluslararası deneyimin faydalarını ve katılımcılar üzerindeki olumlu etkilerini yerinde deneyim...



04



Gençlerin küresel rekabete hazır bireyler olarak yetişmelerine imkan ve mesleki eğitime de uluslararası bir boyut...



Okulda Sağlık

Okulumda Sağlıklı Besleniyorum Programı, Milli Eğitim Bakanlığı tarafından okul öncesinden ortaöğretime kadar çocuklarımızın geleceğe güvenle adım atmaları, fiziksel, bilişsel ve sosyal yönden gelişimlerinin en iyi şekilde sağlanması için Sayın Emine ERDOĞAN Hanımefendi himayelerinde başlatıldı. planlanmaktadır.

Ulusal ve uluslararası standart ve şartlara göre güvenilir gıdaya erişim süreçlerinin yönetilmesi amacı ile çocuklarımıza güvenilir ve kaliteli gıda servis edilen ortamların geliştirilmesi, öğrenci, öğretmen, veli ve diğer paydaşların katılımı ile programın etkinliğinin artırılması, sunulan şartların sürekliliğinin sağlanması ve geliştirilmesi, sağlıklı beslenme ve düzenli fiziksel aktivite alışkanlığı kazandırılmasının teşvik edilmesi, obezite ile mücadele, gıda güvenliği, gıda güvencesi ve sunulan gıdanın kalitesi konularında farkındalığın artırılması yönünde faaliyetler planlanmaktadır.

Bakanlığımıza bağlı resmi ve özel eğitim kurumları bünyesinde faaliyet gösteren yemekhane, kantin/kooperatif, kafeterya, büfe, çay ocağı gibi gıda işletmelerinde öğrencilerimize servis edilen yiyeceklerin, öğrencilerimizin fiziksel gelişimlerine ve öğrenme süreçlerinde etkisi olduğu bilinmektedir. Bu kapsamda okul ve kurumlarda, gıda güvenliği ile yeterli ve dengeli beslenme konularında farkındalık oluşturmak hedeflenmektedir.



Ayrıntılı bilgi için: <https://sagliklibesleniyorum.meb.gov.tr/>



sağlıklı besleniyorum

Kahvaltı, kültürlerin yemek alışkanlıkları ve yaşam tarzları hakkında ilginç ipuçları sunar.



Sundukları geniş çeşitlilikle göz kamaştırırsa da, sağlıklı beslenme ilkelerine bağlı kalarak bilinçli seçimler yapmayı gerektiren ve sınırsız seçenekler arasında kaybolmadan, güne dengeli ve besleyici bir başlangıç yapmak mümkün.

Kahvaltı



Sadece fiziksel görünümümüzü değil, aynı zamanda genel sağlığımızı, ruh halimizi ve yaşam kalitemizi doğrudan etkileyen hayati bir unsurdur.

Aperatif



Vücudumuzun ihtiyaç duyduğu tüm besinleri yeterli ve dengeli bir şekilde almak, uzun ve enerjik bir yaşamın anahtarıdır.

Açık Büfe



Tek bir kurala bağlı kalmak yerine, çeşitli besin gruplarından dengeli bir şekilde faydalanmayı gerektirir.

Serpm



Katı kurallar veya yasaklar bütünü değildir. Aksine, dengeli seçimler yaparak kendinizi iyi hissetmenizdir.





Sadece oyun oynanan alanlar olmanın ötesinde, çocukların fiziksel, sosyal ve bilişsel gelişimleri için hayati öneme sahip Uluirmak Uygulama Oteli bahçesinde yer alan özel mekan Metehan Çocuk Parkı.

Renkli kaydıraklar, salıncaklar, tırmanma alanları ile minik kalplerin özgürce koşup oynadığı, keşfettiği ve sosyalleştiği birer eğlence adasıdır.

Metehan Çocuk Parkı

Göz aydınlığımız, göz bebegimiz çocuklarımızın, Grup oyunları sayesinde paylaşmayı, sırasını bekleme ve iş birliği yapmayı öğrenirler; bu da sosyal yeteneklerinin gelişmesine büyük katkı sağlar.





Hasret Gittim Mevlâmâ

Şu kara bulutlar derdi mi bağlar,
Derelerinden akan sular neye ağlar.
Derler ki, sabrın sonu selamettir.
Yüreğim kabarmış göğsümü dağlar.

İçim yanar, sensiz, sessiz, kimsesiz.
Ağlarım Mevlama duyduğum hasret için
Semazenler gibi döner, kendimde ararım.
Bu kurtuluş yolunda yalnız ,
O'na inanırım.

Estirse bir rüzgâr yücelerden,
Götürse beni
Hakkın yolundan ayırmasın bu bedeni
Doğru yoldan sapmasam,
Yanlış doğruyu bilip anlasam.
Bir tek O bilir,
O affedebilir
İ'lâ yı Kelimetullah yolunda
Nice can ...




Mert Ali ANLAŞIR
Öğrenci



ULUIRMAK

Turizm Meslekî ve Teknik
Anadolu lisesi



Güvenilir Temizlik ve Yıkama Servisi

Otel,
Restaurant,
Pansiyon ve
firmalarınızın
tekstil
ürünlerinin
yıkama ve
temizlik
işlerinizi
özenle
yapıyor,
teslim
ediyoruz.

0 530 637 88 68



213
00
17

Tarihi
İpekyolu
Üzerinde
“İpeksi Bir
Dokunuş”



Uluirmak Uygulama Oтели

Lezzetli Yemekler ve Farklı Mutfaklar



Ulubahçe, Belisırma
Kafeterya, Gelveri
Restorant ve Nora
Kafe’de Usta
Öğreticilerimizin ve
öğrencilerin
deneyimleriyle
hazırlanan Türk ve
dünya mutfaklarından
seçkin lezzetleri
tadabilirsiniz.

Sabah kahvaltısı, öğle
ve akşam
yemeklerinde taze ve
doğal ürünlerle
hazırlanan zengin
menüler misafirlerin
beğenisine sunulur.
Alakart ve aperatif
alternatifler de
mevcuttur.

     /uluirmakmtal

 0 530 637 88 68