



ORTA ANADOLU HUBUBAT BAKLİYAT YAĞLI TOHUMLAR İHRACATÇI BİRLİKLERİ

Sayı: 79316202-TİM.OAİB.06.ARG3.2026/161-4905
Konu: Türk Mutfağı Haftası (21-27 Mayıs 2026)

Ankara, 11/05/2026

Sayın Üyemiz,

Kültür ve Turizm Bakanlığı Tanıtma Genel Müdürlüğü Stratejik Planlama ve Mali İşler Daire Başkanlığından alınan yazıda, Türk mutfağının köklü geçmişini uluslararası düzeyde tanıtmak amacıyla kutlanan Türk Mutfağı Haftası'nın beşincisinin 21-27 Mayıs 2026 tarihlerinde gerçekleştirileceği bildirilmektedir.

Sayın Emine Erdoğan Hanımefendi'nin himayelerinde her yıl farklı bir konseptle düzenlenen Türk Mutfağı Haftası'nın bu yılki temasının "Bir Sofrada Miras" olarak belirlendiği, hafta kapsamında ekte yer alan rehberler doğrultusunda yurt içinde ve yurt dışında etkinlikler düzenleneceği ifade edilmektedir.

Ayrıca, Türk Mutfağı Haftası kapsamında bu yıl da turkishcuisineweek.com internet sayfasının aktif olarak kullanılacağı ve sayfanın güncellenme çalışmalarının devam ettiği belirtilmektedir. Ayrıca, planlanan etkinliklerde ihtiyaç duyulacak her türlü tanıtım materyaline (logo, poster, afiş, görsel vb.) anılan internet sayfası üzerinden erişim sağlanabileceği ve Türk Mutfağı Haftası'na ilişkin ek bilgi taleplerinin Kültür ve Turizm Bakanlığı Türkiye Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı Genel Müdürlüğü'nün tmh@tga.gov.tr e-posta adresine iletelebileceği vurgulanmaktadır.

Bilgilerini rica ederim.

Esra ARPINAR
Genel Sekreter V.

Ek:

- 1) Türk Mutfağı Haftası Yurt Dışı Rehberi
- 2) Türk Mutfağı Haftası Yurt İçi Rehberi

Ayrıntılı bilgi için: Ayşenur Aydemir - Uzman

Orta Anadolu İhracatçı Birlikleri Genel Sekreterliği

Ceyhan Atuf Kansu Cad. No: 120

06520 BALGAT ANKARA

Tel : (312) 447 27 40 Faks : (312) 446 96 05 - 447 01 80

e-posta : info@oaib.org.tr / www.oaib.org.tr

TİM TÜRKİYE



2026 Yılı Türk Mutfağı Haftası Teması:

“Bir Sofrada Miras”



Tema: “Bir Sofrada Miras”

Türk mutfağı, yüzyıllar boyunca şekillenen tekniklerin, ritüellerin ve sofa kültürünün bugün de yaşamaya devam ettiği ortak bir mirastır.

Hedef:

Türk mutfağını yalnızca yemeklerden ibaret değil; yaşayan, paylaşılan ve aktarılan bir kültürel miras olarak konumlandırmak.

Bu coğrafyanın mutfak kültürünün; farklı dönemler, yaşam biçimleri ve kültürel etkileşimler yoluyla şekillenmiş çok katmanlı bir miras olduğu yönünde farkındalık oluşturmak ve bu birikimin ulusal ve uluslararası düzeyde görünürlüğünü artırmak.

Mesaj:

Mutfak kültürümüz tekil bir yapı değildir. Zaman içinde gelişen, paylaşılan üretim pratikleri ve ortak yaşam deneyimlerinin oluşturduğu kolektif bir birikimdir. Sofa ise bu birikimin en somut ifadesi; dönemler, coğrafyalar ve yaşam biçimleri arasında kurulan sessiz ama kalıcı bir diyalog platformudur.

Anlatı:

Bu toprakların mutfak kültürü, yüzyıllar boyunca burada gelişen yaşam biçimlerinin, üretim pratiklerinin, göç hareketlerinin ve ritüellerin iç içe geçmesiyle oluşmuş katmanlı bir mirastır.

Farklı dönemlerin ve toplumsal yaşam pratiklerinin bıraktığı izler; pişirme tekniklerinde, malzeme kullanımında, ritüel sofralarında ve gündelik yemek alışkanlıklarında bugün hâlâ yaşamaya devam etmektedir.

Fırın, tandır ve sac gibi pişirme yöntemlerinden; tahıl, üzüm ve zeytin gibi temel ürünlerin işlenmesine; fermente gıdalardan ritüel yemeklerine kadar uzanan bu çeşitlilik, birlikte öğrenme, uyarılma ve üretme geleneğinin bir yansımasıdır.

Temanın Üç Katmanı

01

Diyalog · Dialogue

"Sofra, birlikte olmanın en eski dilidir."

Sofra, farklı dönemlerin ve kültürlerin buluştuğu, ortaklaşarak anlam ürettiği bir platformdur. Birlikte üretmenin, paylaşmanın ve bir arada olmanın simgesidir.

02

Dönüşüm · Transformation

"Paylaşılan miras, bugün sofrada yaşamaya devam eder."

Sofra, kültürlerin yalnızca bir arada bulunduğu değil; birbirini dönüştürdüğü ve hatırladığı bir mekândır. Hafıza burada sessizce yaşar — tariftten taşınır, sofrada paylaşılır, nesiller boyunca yeniden pişirilir.

03

Arşiv · Archive

"Geçmişten gelen, bugün pişen, yarına aktarılan."

Her tarif bir dönemin izini taşır. Her teknik, bir yaşam biçiminin belgesidir. Mutfak, yazılmayan tarihin en güvenilir arşividir — müzelerin sergilediği değil, sofralarımızın her gün yeniden ürettiği kültürel hafıza.

Ana Unsurlar

Coğrafya ve Üretim

Malzeme, Mevsimsellik

Ritüeller ve Sofra Kültürü

Düğün, Bayram, Günlük Hayat

Teknikler ve Ustalık

Tandır, Sac, Kurutma teknikleri vb

Günlükten Şenliğe

→ everyday → celebration

Günümüz Yorumları

→ modern Türk mutfağı

Aktivite:

Shared Table Dinner

Uzun masa, Birlikte yemek

Chef Collaboration

Yabancı şef + Türk şef

Technique Demo

Yufka açma / Közleme

Story değil → Experience

İzlemek değil, dahil olmak

YURTDIŐI ETKİNLİKLERİ MENÜ YÖNERGESİ

Menü

- Mantı
- İçli köfte
- Sarma
- Keşkek
- Kuzu Tandır
- Baklava

Teknik Yaklaşımı

- Hamur / Yufka
- Sarma/Dolma
- Slow Cooking
- Ateş
- Ritüel yemek

Tüm menü uygulanmak zorunda değildir. Seçilecek faaliyete göre menüden belirlenecek bir yemek ya da teknik ile etkinlikler gerçekleştirilebilir.

Reçetelerin klasik/ geleneksel yorumları yanı sıra modern, pratik ve ya şef yorumları da birlikte sunulabilir.

YURT DIŞI MENÜ — 3 KATMANLI ANLATI

01 Tanıdık

Kebap · Dolma · Baklava
Bilinen, erişilebilir lezzetler

02 Derinlik

Aynı ürünün farklı yorumu
Yoğurtlu · fermente · çorba hali

03 Modern Yorum

Şef tabağı
Geleneğin çağdaş dili

YURTIÇİ VE YURTDIŐI FAALİYET ÖNERİLERİ



Ustaların Sofrası Programı

Farklı dönemlerin pişirme geleneklerinden ustaların aynı ocak etrafında birlikte pişirdiği bir şef ve topluluk mutfağı etkinliği. Tandır, sac ve ocak gibi geleneksel teknikler üzerinden ortak mutfak kültürünü görünürlük artırılır.



Yaşayan Tarifler Atölyesi

Göç ve yerleşimle şekillenmiş yemeklerin tarif, pişirme tekniği ve kişisel anlatılar eşliğinde doğal ortamında kayıt altına alındığı bir saha çalışması. Aynı yemeğin farklı bölgesel varyasyonları belgelenecek tanıtım etkinliklerinde gösterilir.



Ark of Flavors / Lezzet Arşivi

Basın, kanaat önderleri ve kültür-sanat izleyicisine yönelik; dönemlere ait tariflerin, ürünlerin ve pişirme tekniklerinin kısa anlatılar ve tadımlar eşliğinde sunulduğu yaşayan bir mutfak hafızası sergi alanı (pop-up).



Cross-Table Collaborations

Farklı mutfak geleneklerinden şeflerin birlikte geliştirdiği tabaklar aracılığıyla mutfaklar arası etkileşimin çağdaş yorumlarla sunulduğu yurt içi ve yurt dışı restoran etkinliği.



Uluslararası Şef Ortak Sofra Menüsü

Yabancı bir şefin bu coğrafyanın farklı mutfak geleneklerini yerinde deneyimlemesi ve "Ortak Sofra" temalı özgün bir menü oluşturması. Menü, mayıs döneminde şef lansmanı ile birlikte yurt içi ve yurt dışı tanıtım etkinliklerinde sunulur.

TEKNİK ÜRÜN EŞLEŞMESİ

Hamur Açma · Paylaşma · Dönüştürme

Hamur Tekniği

- ✓ Manti · Börek · Baklava · Yufka · Pide — hepsi aynı kökten
- ✓ Evrensel ve anlaşılır
- ✓ El emeği ve teknik güçlü
- ✓ Paylaşım ve birlikte üretim

Sarma/ Dolma

- ✓ İncelik, sabır, el emeği
- ✓ Aile ve paylaşım kültürü
- ✓ Ritüel ve gündelik kullanım

Slow Cooking

- ✓ Keşkek · Tandır · Uzun pişen yemekler
- ✓ Zaman, emek ve dönüşüm
- ✓ Kolektif üretim (özellikle keşkek)
- ✓ Derin hikâye gücü

Ateş/ Pişirme Tekniği

- ✓ Kebap · Izgara · Tandır
- ✓ Güçlü ve evrensel
- ✓ Ustalık anlatısı
- ✓ Görsel olarak çok etkili

Örnek Yemek Anlatıları

Keskek

Wheat & Meat Porridge

Düğün, bayram ve imece sofralarının vazgeçilmezi. Buğday ve etin saatlerce birlikte pişirilmesiyle hazırlanan bu yemek; toplu üretimin ve birlikte olmanın simgesidir. UNESCO somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaktadır.

Ritüel · Tören Mutfağı

Helva

Semolina Helva

Yas, şükran ve kutlama sofralarında hazırlanan helva; paylaşımın ve dayanışmanın en köklü ifadelerinden biridir. Farklı dönemlerde farklı yorumlarla sofralara taşınmış, hafızanın tatlısıdır.

Paylaşım · Hafıza

Baklava

Baklava

İnce yufka, fındık ya da fıstık ve şerbetin buluştuğu baklava; ustalık gerektiren ve kuşaktan kuşağa aktarılan bir pişirme geleneğinin ürünüdür. Hem bayramların hem özel konuklamaların sofrasıdır.

Ustalık · Aktarım

Börek

Pastry

Yufka ve hamurun farklı iç malzemeleriyle buluştuğu börek; her bölgede, her dönemde farklı bir kimlik kazanmıştır. Gündelik mutfaktan şenlik sofrasına uzanan bu çeşitlilik, mutfağın uyarlama gücünü yansıtır.

Gündelik · Dönüşüm

Mantı

Turkish Dumplings

Göç yollarından sofralara taşınan mantı; hamurun içine sığan bir coğrafya hikâyesidir. Bölgeden bölgeye farklılaşan tarifiyle, mutfak mirasının nasıl yolculuk ettiğinin en güzel kanıtlarından biridir.

Göç · Yolculuk

Dolma

Stuffed Leaves & Vegetables

Yaprak, biber, patlıcan ya da kabağın sığan bir lezzet geleneği. Çeşitli kültürlerin aynı teknik etrafında ürettiği varyasyonlar, dolmayı ortak bir sofranın dilinin en somut örneği yapar.

Çeşitlilik · Ortak Dil

Pilav

Rice Pilaf

Yüzyıllar boyunca farklı pişirme teknikleri, malzemeler ve ritüellerle şekillenen pilav; sofranın sabit yıldızıdır. Gündelik öğünden tören sofrasına kadar her bağlamda anlam kazanır.

Süreklilik · Temel

Mesaj Önerileri

Sofrada Miras

"Sofra, birlikte olmanın en eski dilidir."

The table is the oldest language of togetherness.

"Paylaşılan miras, bugün sofrada yaşamaya devam eder."

Shared heritage lives on at the table.

"Geçmişten gelen, bugün pişen, yarına aktarılan."

From the past, cooked today, passed on tomorrow.

Uluslararası İletişim

Ana Kavramlar & Mesajlar

TÜRKÇE MESAJLAR

"Sofra, birlikte olmanın en eski dilidir."

Diyalog · Paylaşım

"Paylaşılan miras, bugün sofrada yaşamaya devam eder."

Süreklilik · Aktarım

"Geçmişten gelen, bugün pişen, yarına aktarılır."

Arşiv · Dönüşüm

ENGLISH MESSAGES

"Food connects people across time."

Shared Table · Living Heritage

"Tradition lives through sharing."

Culinary Traditions · Ritual

"Every dish is a reflection of skill, craft and time."

Culinary Mastery · Technique

Turkish cuisine is a shared heritage shaped over centuries — kept alive through rituals, techniques and traditions of the table.

Uluslararası Aktivasyon

Yurt Dışı Etkinlik & İletişim Stratejisi

Shared Table Dinner

Uzun masa · Birlikte yemek

Farklı kültürlerden misafirlerin aynı uzun sofrada bir araya geldiği deneyimsel bir akşam yemeği. Hikaye değil — Deneyim: izlemek değil, dahil olmak.

Chef Collaboration

Yabancı şef + Türk şef

Uluslararası şeflerle ortak menü geliştirme. Türk mutfağının teknik derinliğini global bir anlatıyla buluşturur.

Technique Demo

Yufka açma · Közleme vb.

Geleneksel tekniklerin canlı gösterimi. Seyirci değil, katılımcı. Her gösteri bir mutfak hafızasının aktarımıdır.

Ark of Flavors / Pop-up

Yaşayan Mutfak Hafızası

Dönemlere ait tariflerin, ürünlerin ve tekniklerin tadım ve kısa anlatılar eşliğinde sunulduğu seyyar sergi alanı.

TMH 2026 PAYDAŞLAR

DIŞ İŞLERİ BAKANLIĞI	Yurt Dışı Misyonlar
YEREL İDARELER	Valilikler, Belediyeler, Ticaret Odaları, Kalkınma Ajansları, STKlar
Bakanlıklar	Gençlik ve Spor Bakanlığı, Milli Eğitim Bakanlığı
YÖK	Üniversitelelerin Gastronomi Bölümleri
Turizm Sektör Paydaşları	TUROB, TUROFED, TTYD, TURYID, TURES, Oteller, Restoranlar, Havayolları, Havalimanları
Özel Sektör	Gastronomi alanında faaliyet gösteren sektör paydaşları
İlgili Kurumlar	TRT, Hizmet İhracat Birlikleri, Tarım Kooperatifleri
Uluslararası Paydaşlar	Türk Dünyası, EIT, ISEDAK ve benzeri kurumlar,

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI WEB SİTESİ



- Türk Mutfağı Haftası kapsamında bir internet sayfası hazırlanmıştır; sayfaya turkishcuisineweek.com ve adresinden erişim sağlanmaktadır.
- Bu portalda yer alan içerik şeflere yol gösterecektir. Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Kitabı'ndan derlenen tariflerin ve bu tarifler için özel hazırlanan uygulama videolarının “Türk Mutfağı Akademisi” başlığı altında yer aldığı internet sayfası, Türk mutfağının zenginliğini, ünlü şef, akademisyen ve uzmanların katkılarıyla uluslararası alanda tanıtmaya katkı sağlayacaktır.
- Türk Mutfağı Haftası öncesinde bu bölümde yer alan video ve içeriklerin etkinliklerde görev alacak mutfak personeli tarafından takip edilmesi beklenmektedir.

MATERYAL KULLANIMI



- Haftaya zel olarak oluşturulan logo, roll-up, poster, sosyal medya paylaşımlarında kullanılacak hashtag'ler gibi tanıtım materyallerine de bu sayfadan (<https://turkishcuisineweek.com/branding>) erişim sağlanmaktadır.
- Düzenlenecek etkinliklerde bu materyallerin kullanılması gerekmektedir.
- Sosyal medyada hafta kapsamında kurum hesaplarından yapılacak paylaşımlarda bahse konu olan internet sitesine yönlendirme yapılmalıdır ve #turkishcuisineweek hashtag'i kullanılmalıdır.

ÖRNEK GÖRSELLER



Görselleri indirmek için 8 Mayıs 2026'dan itibaren websitesini ziyaret edebilirsiniz.
<https://turkishcuisineweek.com/tr/markalama>
<https://turkishcuisineweek.com/branding>

HASHTAG KULLANIMI

TÜRKÇE HASHTAG'LER

#türkmutfağıhaftası
#atıksız
#sürdürülebilir
#sağlıklı
#geleneksel
#asırlıktariflerletürkmutfağı
#21-27mayıs

İNGİLİZCE HASHTAG'LER

#turkishcuisineweek
#zerowaste
#sustainable
#traditional
#healthy
#turkishcuisinewithtimelessrecipes
#21-27may

FAALİYETLERİN KAYDEDİLMESİ



- Etkinlikler süresince ve sonrasında basın iletişimlerinde kullanılabilmesi için fotoğraf ve video çekimi yapılması önem taşımaktadır. Basın temsilcileri ile birlikte faaliyetler fotoğraflar ve videolar ile kayıt altına alınmalı ve ilgili birimler ile paylaşılmalıdır.

	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
Hazırlık	Tema ve faaliyet onayı		TC Cumhurbaşkanlığı	Nisan 2026
	Paydaşlara tema bilgilendirme yazılarının gönderilmesi		KTB, Dış İşleri Bakanlığı	Nisan 2026
	Paydaşlar ve dış temsilcilikler için yönlendirici sunum hazırlanması		TGA	Nisan 2026
	Büyükelçilikler ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		Dış İşleri Bakanlığı, KTB, TGA	Nisan -Mayıs 2026
	Akademi, dernek ve STK, marka paydaşları ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		TGA, KTB	Nisan - Mayıs 2026
	Belirlenen danışman şef ve akademisyenlerle temaya uygun ürünlerin /yemeklerin belirlenmesi		TGA, KTB, YÖK, MEB, STK'lar	Nisan 2026
	Yıl içerisinde etkinliklerde kullanılmak üzere belirlenen temaya uygun çekim yapılması		TGA	Mayıs 2026
	Temaya göre şef ve yabancı basın, kanaat önderi ağırlamalarının yapılması		TGA	Mayıs 2026 itibari ile tüm yıl

İş takvimi



	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
İletişim	Sosyal medya duyuruları (Yurt dışı, Yurt içi)		TGA, İletişim Başkanlığı	Mayıs
	TurkishCuisineWeek web sayfasının güncellenmesi		TGA	Mayıs 2026
	Slogan, logo, branding, key visual materyallerinin güncellenmesi		TGA	Mayıs 2026
Etkinlikler	Hedef ülkelerde basına ve tüketiciye yönelik etkinlikler		TGA, KTB	Mayıs- Haziran 2026
	TGA'nın etkinlik düzenlediği hedef ülkeler dışındaki ülkelerde, Büyükelçiliklerimiz ev sahipliğinde davetler		Dış İşleri Bakanlığı	21-27 Mayıs 2026



TÜRK MUTFAğI HAFTASI
KUTLU OLSUN!

2026 Yılı Türk Mutfağı Haftası Teması:

“Bir Sofrada Miras”



Tema: “Bir Sofrada Miras”

Türk mutfağı, yüzyıllar boyunca şekillenen tekniklerin, ritüellerin ve sofa kültürünün bugün de yaşamaya devam ettiği ortak bir mirastır.

Hedef:

Türk mutfağını yalnızca yemeklerden ibaret değil; yaşayan, paylaşılan ve aktarılan bir kültürel miras olarak konumlandırmak.

Bu coğrafyanın mutfak kültürünün; farklı dönemler, yaşam biçimleri ve kültürel etkileşimler yoluyla şekillenmiş çok katmanlı bir miras olduğu yönünde farkındalık oluşturmak ve bu birikimin ulusal ve uluslararası düzeyde görünürlüğünü artırmak.

Mesaj:

Mutfak kültürümüz tekil bir yapı değildir. Zaman içinde gelişen, paylaşılan üretim pratikleri ve ortak yaşam deneyimlerinin oluşturduğu kolektif bir birikimdir. Sofa ise bu birikimin en somut ifadesi; dönemler, coğrafyalar ve yaşam biçimleri arasında kurulan sessiz ama kalıcı bir diyalog platformudur.

Anlatı:

Bu toprakların mutfak kültürü, yüzyıllar boyunca burada gelişen yaşam biçimlerinin, üretim pratiklerinin, göç hareketlerinin ve ritüellerin iç içe geçmesiyle oluşmuş katmanlı bir mirastır.

Farklı dönemlerin ve toplumsal yaşam pratiklerinin bıraktığı izler; pişirme tekniklerinde, malzeme kullanımında, ritüel sofralarında ve gündelik yemek alışkanlıklarında bugün hâlâ yaşamaya devam etmektedir.

Fırın, tandır ve sac gibi pişirme yöntemlerinden; tahıl, üzüm ve zeytin gibi temel ürünlerin işlenmesine; fermente gıdalardan ritüel yemeklerine kadar uzanan bu çeşitlilik, birlikte öğrenme, uyarılma ve üretme geleneğinin bir yansımasıdır.

Temanın Üç Katmanı

01

Diyalog · Dialogue

"Sofra, birlikte olmanın en eski dilidir."

Sofra, farklı dönemlerin ve kültürlerin buluştuğu, ortaklaşarak anlam ürettiği bir platformdur. Birlikte üretmenin, paylaşmanın ve bir arada olmanın simgesidir.

02

Dönüşüm · Transformation

"Paylaşılan miras, bugün sofrada yaşamaya devam eder."

Sofra, kültürlerin yalnızca bir arada bulunduğu değil; birbirini dönüştürdüğü ve hatırladığı bir mekândır. Hafıza burada sessizce yaşar — tariftten taşınır, sofrada paylaşılır, nesiller boyunca yeniden pişirilir.

03

Arşiv · Archive

"Geçmişten gelen, bugün pişen, yarına aktarılan."

Her tarif bir dönemin izini taşır. Her teknik, bir yaşam biçiminin belgesidir. Mutfak, yazılmayan tarihin en güvenilir arşividir — müzelerin sergilediği değil, sofralarımızın her gün yeniden ürettiği kültürel hafıza.

Ana Unsurlar

Coğrafya ve Üretim

Malzeme, Mevsimsellik

Ritüeller ve Sofra Kültürü

Düğün, Bayram, Günlük Hayat

Teknikler ve Ustalık

Tandır, Sac, Kurutma teknikleri vb

Günlükten Şenliğe

→ everyday → celebration

Günümüz Yorumları

→ modern Türk mutfağı

Aktivite:

Shared Table Dinner

Uzun masa, Birlikte yemek

Chef Collaboration

Yabancı şef + Türk şef

Technique Demo

Yufka açma / Közleme

Story değil → Experience

İzlemek değil, dahil olmak

YURT İÇİ MENÜ YÖNERGESİ

Her il için 4 tabak:

- 1 ritüel yemeği (bayram, düğün vb.)
- 1 teknik odaklı yemek (tandır, sac, fırın)
- 1 yerel ürün (coğrafi işaret / yerel malzeme)
- 1 günlük yemek (ev mutfağı)

Anlatım Kuralı:

Her tabakta: teknik · ne zaman yenir · neden yapılır

Menü yaklaşımı:

Seçili örneklerle derinleşen, temsil gücü yüksek bir anlatı

Ürün seçimi:

Yerel, mevsimsel ve kimliği güçlü ürünler

Sunum:

Sade, doğal ve paylaşım odaklı

Porsiyon:

Tadım formatı tercih edilir

Anlatım kuralı:

Teknik · bağlam · kullanım · yerel anlam

Kaçınılacaklar:

Kalabalık menüler · klişe seçimler · yüzeysel anlatım

Deneyim:

Hazırlık ve üretim süreci mümkün olduğunca görünür kılınır

TEKNİK ÜRÜN EŞLEŞMESİ

Hamur Açma · Paylaşma · Dönüştürme

Hamur Tekniği

- ✓ Manti · Börek · Baklava · Yufka · Pide — hepsi aynı kökten
- ✓ Evrensel ve anlaşılır
- ✓ El emeği ve teknik güçlü
- ✓ Paylaşım ve birlikte üretim

Sarma/ Dolma

- ✓ İncelik, sabır, el emeği
- ✓ Aile ve paylaşım kültürü
- ✓ Ritüel ve gündelik kullanım

Slow Cooking

- ✓ Keşkek · Tandır · Uzun pişen yemekler
- ✓ Zaman, emek ve dönüşüm
- ✓ Kolektif üretim (özellikle keşkek)
- ✓ Derin hikâye gücü

Ateş/ Pişirme Tekniği

- ✓ Kebap · Izgara · Tandır
- ✓ Güçlü ve evrensel
- ✓ Ustalık anlatısı
- ✓ Görsel olarak çok etkili

Örnek Yemek Anlatıları

Keskek

Wheat & Meat Porridge

Düğün, bayram ve imece sofralarının vazgeçilmezi. Buğday ve etin saatlerce birlikte pişirilmesiyle hazırlanan bu yemek; toplu üretimin ve birlikte olmanın simgesidir. UNESCO somut olmayan kültürel miras listesinde yer almaktadır.

Ritüel · Tören Mutfağı

Helva

Semolina Helva

Yas, şükran ve kutlama sofralarında hazırlanan helva; paylaşımın ve dayanışmanın en köklü ifadelerinden biridir. Farklı dönemlerde farklı yorumlarla sofralara taşınmış, hafızanın tatlısıdır.

Paylaşım · Hafıza

Baklava

Baklava

İnce yufka, fındık ya da fıstık ve şerbetin buluştuğu baklava; ustalık gerektiren ve kuşaktan kuşağa aktarılan bir pişirme geleneğinin ürünüdür. Hem bayramların hem özel konuklamaların sofrasıdır.

Ustalık · Aktarım

Börek

Pastry

Yufka ve hamurun farklı iç malzemeleriyle buluştuğu börek; her bölgede, her dönemde farklı bir kimlik kazanmıştır. Gündelik mutfaktan şenlik sofrasına uzanan bu çeşitlilik, mutfağın uyarlama gücünü yansıtır.

Gündelik · Dönüşüm

Mantı

Turkish Dumplings

Göç yollarından sofralara taşınan mantı; hamurun içine sığan bir coğrafya hikâyesidir. Bölgeden bölgeye farklılaşan tarifiyle, mutfak mirasının nasıl yolculuk ettiğinin en güzel kanıtlarından biridir.

Göç · Yolculuk

Dolma

Stuffed Leaves & Vegetables

Yaprak, biber, patlıcan ya da kabağın sığan bir lezzet geleneği. Çeşitli kültürlerin aynı teknik etrafında ürettiği varyasyonlar, dolmayı ortak bir sofranın dilinin en somut örneği yapar.

Çeşitlilik · Ortak Dil

Pilav

Rice Pilaf

Yüzyıllar boyunca farklı pişirme teknikleri, malzemeler ve ritüellerle şekillenen pilav; sofranın sabit yıldızıdır. Gündelik öğünden tören sofrasına kadar her bağlamda anlam kazanır.

Süreklilik · Temel

Mesaj Önerileri

Sofrada Miras

"Sofra, birlikte olmanın en eski dilidir."

The table is the oldest language of togetherness.

"Paylaşılan miras, bugün sofrada yaşamaya devam eder."

Shared heritage lives on at the table.

"Geçmişten gelen, bugün pişen, yarına aktarılan."

From the past, cooked today, passed on tomorrow.

TÜRK MUTFAĞI HAFTASI WEB SİTESİ



- Türk Mutfağı Haftası kapsamında bir internet sayfası hazırlanmıştır; sayfaya turkishcuisineweek.com ve adresinden erişim sağlanmaktadır.
- Bu portalda yer alan içerik şeflere yol gösterecektir. Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Kitabı'ndan derlenen tariflerin ve bu tarifler için özel hazırlanan uygulama videolarının “Türk Mutfağı Akademisi” başlığı altında yer aldığı internet sayfası, Türk mutfağının zenginliğini, ünlü şef, akademisyen ve uzmanların katkılarıyla uluslararası alanda tanıtmaya katkı sağlayacaktır.
- Türk Mutfağı Haftası öncesinde bu bölümde yer alan video ve içeriklerin etkinliklerde görev alacak mutfak personeli tarafından takip edilmesi beklenmektedir.

MATERYAL KULLANIMI



- Haftaya özel olarak oluşturulan logo, roll-up, poster, sosyal medya paylaşımlarında kullanılacak hashtag'ler gibi tanıtım materyallerine de bu sayfadan (<https://turkishcuisineweek.com/branding>) erişim sağlanmaktadır.
- Düzenlenecek etkinliklerde bu materyallerin kullanılması gerekmektedir.
- Sosyal medyada hafta kapsamında kurum hesaplarından yapılacak paylaşımlarda bahse konu olan internet sitesine yönlendirme yapılmalıdır ve #turkishcuisineweek hashtag'i kullanılmalıdır.

ÖRNEK GÖRSELLER



Görselleri indirmek için 8 Mayıs 2026'dan itibaren websitesini ziyaret edebilirsiniz.
<https://turkishcuisineweek.com/tr/markalama>
<https://turkishcuisineweek.com/branding>

HASHTAG KULLANIMI

TÜRKÇE HASHTAG'LER

#türkmutfağıhaftası
#atıksız
#sürdürülebilir
#sağlıklı
#geleneksel
#asırlıktariflerletürkmutfağı
#21-27mayıs

İNGİLİZCE HASHTAG'LER

#turkishcuisineweek
#zerowaste
#sustainable
#traditional
#healthy
#turkishcuisinewithtimelessrecipes
#21-27may

FAALİYETLERİN KAYDEDİLMESİ



- Etkinlikler süresince ve sonrasında basın iletişimlerinde kullanılabilmesi için fotoğraf ve video çekimi yapılması önem taşımaktadır. Basın temsilcileri ile birlikte faaliyetler fotoğraflar ve videolar ile kayıt altına alınmalı ve ilgili birimler ile paylaşılmalıdır.

	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
Hazırlık	Tema ve faaliyet onayı		TC Cumhurbaşkanlığı	Nisan 2026
	Paydaşlara tema bilgilendirme yazılarının gönderilmesi		KTB, Dış İşleri Bakanlığı	Nisan 2026
	Paydaşlar ve dış temsilcilikler için yönlendirici sunum hazırlanması		TGA	Nisan 2026
	Büyükelçilikler ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		Dış İşleri Bakanlığı, KTB, TGA	Nisan -Mayıs 2026
	Akademi, dernek ve STK, marka paydaşları ile online koordinasyon toplantısı gerçekleştirilmesi		TGA, KTB	Nisan - Mayıs 2026
	Belirlenen danışman şef ve akademisyenlerle temaya uygun ürünlerin /yemeklerin belirlenmesi		TGA, KTB, YÖK, MEB, STK'lar	Nisan 2026
	Yıl içerisinde etkinliklerde kullanılmak üzere belirlenen temaya uygun çekim yapılması		TGA	Mayıs 2026
	Temaya göre şef ve yabancı basın, kanaat önderi ağırlamalarının yapılması		TGA	Mayıs 2026 itibari ile tüm yıl

İş takvimi



	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
İletişim	Sosyal medya duyuruları (Yurt dışı, Yurt içi)		TGA, İletişim Başkanlığı	Mayıs
	TurkishCuisineWeek web sayfasının güncellenmesi		TGA	Mayıs 2026
	Slogan, logo, branding, key visual materyallerinin güncellenmesi		TGA	Mayıs 2026
Etkinlikler	Hedef ülkelerde basına ve tüketiciye yönelik etkinlikler		TGA, KTB	Mayıs- Haziran 2026
	TGA'nın etkinlik düzenlediği hedef ülkeler dışındaki ülkelerde, Büyükelçiliklerimiz ev sahipliğinde davetler		Dış İşleri Bakanlığı	21-27 Mayıs 2026



TÜRK
MUTFAğI
HAFTASI

TÜRK MUTFAğI HAFTASI
KUTLU OLSUN!