

YÜRÜTÜLEN TEMALAR

EXECUTED THEMES

LEZZET ATÖLYESİ

Lezzet Atölyesi Projesi, Bakanlığımızın 2023 Eğitim Vizyonu Belgesi doğrultusunda hazırlanan ve Muğla Olgunlaşma Enstitüsünün bulunduğu bölge etabarıyla mevcut gastronomik kaynakların araştırılarak ortaya çıkarılması, geleneksel Ege mutfağına ait unutulmuş mutfak kültürünün incelenerek günümüze modern bir forma dönüştürülerek aktarılması, yöresel yeme içme kültürünün tanıtılması ayrıca Muğla iline ait coğrafi işaretli ürünlerin işlenerek marka değer kazandırılması planlanmaktadır.

Kurum bünyesinde açılan kurslarla yeme içme sektörüne daha nitelikli personel yetiştirme ve kadın istihdamını geliştirerek kadınların katma değer faaliyetlerinde bulunmaları sağlanmaktadır.

Muğla ilimizin yemek kültürünü yansıtan proje ile Muğla ilinde yaşayan tüm vatandaşlarımız ve il dışından gelen yerli ve yabancı turistler ile ziyaretçilere yemek kültürünün tanıtılması hedeflenmektedir. Muğla yöresel mutfağında üretilen yiyecekler bu proje sayesinde ülke geneline yaygınlaştırılacaktır.

Kurumumuz araştırma ekibi tarafından gereken araştırmaların yapılarak bunun neticesinde geçmişten geleceğe kültürümüzde önemli yer alan ürünlerin alt yapısı ve kaynakçaları incelenmektedir. Atölyelerimizde usta öğretici ve kurs yerlerimizle birlikte ön araştırması yapılarak tasarlanan ürünler günümüzde farklı tarz ve formlarda hazırlanarak geçmişin günümüze modern yansımaları adı altında şekillenmektedir. Proje kapsamında yöresel mutfak ürünlerinin tanıtım ve satışı gerçekleştirilerek yerel ve gastro turizme büyük oranda katkı sağlanacaktır.

TASTE WORKSHOP

Taste Workshop Project, prepared in line with the 2023 Education Vision Document of our Ministry, researching and revealing the existing gastronomic resources of the region where Muğla Olgunlaşma Institute is located, examining the forgotten culinary culture of the traditional Aegean cuisine and transforming it into a modern form, introducing the food and beverage culture, as well as the geographical indications of Muğla province. It is planned to process the products to gain brand value.

With the courses opened within the institution, it is ensured that women are engaged in value-added activities by training more qualified personnel for the food and beverage industry and by developing women's employment.

With the project, which reflects the food culture of our province of Muğla, it is aimed to introduce the food culture to all our citizens living in the province of Muğla, local and foreign tourists and visitors from outside the province. The foods produced in Muğla local cuisine will be spread throughout the country thanks to this project.

The necessary researches are carried out by the Research team of our institution, and as a result, the infrastructure and bibliography of the products that have an important place in our culture from the past to the future are examined. The products, which are designed by making preliminary research together with our master trainers and trainees in our workshops, are prepared in different styles and forms today and take shape under the name of modern reflections of the past to the present. Within the scope of the project, local cuisine products will be promoted and sold, and a large contribution will be made to local and gastro tourism.