

---

2026 Yılı Türk Mutfağı Haftası Teması:

**“Bir Sofrada Miras”**



# Tema: “Bir Sofrada Miras”

**Türk mutfağı, yüzyıllar boyunca şekillenen tekniklerin, ritüellerin ve sofranın bugüne 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. Sofra 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 — tariften 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 Tekniđi

- ✓ Mantı · Börek · Baklava · Yufka · Pide — hepsi aynı kökten
- ✓ Evrensel ve anlaşılır
- ✓ El emeđi 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 Tekniđi

- ✓ 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 kabağa 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



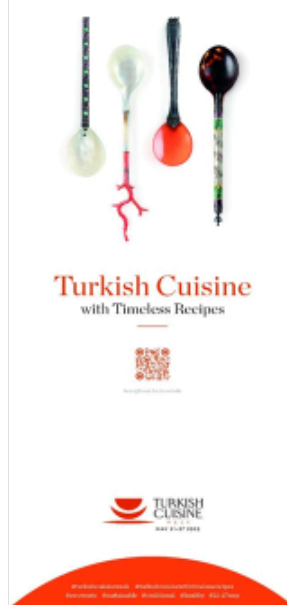
- Türk Mutfağı Haftası kapsamında bir internet sayfası hazırlanmıştır; sayfaya [turkishcuisineweek.com](http://turkishcuisineweek.com) ve adresinden erişim sağlanmaktadır.
- Bu portalda yer alan içerik şeflere yol gösterecektir. Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı Kitabı'ndan derlenen tariflerin ve bu tarifler 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.



# İş takvimi

	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
<b>Hazırlık</b>	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!

---

2026 Yılı Türk Mutfağı Haftası Teması:

**“Bir Sofrada Miras”**



# Tema: “Bir Sofrada Miras”

**Türk mutfağı, yüzyıllar boyunca şekillenen tekniklerin, ritüellerin ve sofranın bugüne 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. Sofra 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 — tariften 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

- Manti
- 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 görünür kılar.



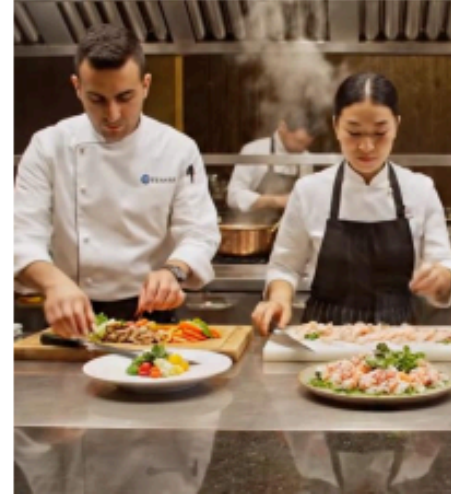
## Yaşayan Tarifler Atölyesi

Göç ve yerleşimle şekillenmiş yemeklerin tarif, pişirme tekniğı ve kişisel anlatılar eşliğinde doğal ortamında kayıt altına alındığı bir saha çalışması. Aynı yemeğın farklı bölgesel varyasyonları belgelenererek 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 geliştirdiğı tabaklar aracılığıyla mutfaklar arası etkileşimin çağdaş yorumlarla sunulduğu yurt içi ve yurt dışı restoran etkinliğı.



## 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 Tekniđi

- ✓ Mantı · Börek · Baklava · Yufka · Pide — hepsi aynı kökten
- ✓ Evrensel ve anlaşılır
- ✓ El emeđi 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 Tekniđi

- ✓ 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 bulunduğu 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 bulunduğu 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 kabağa 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 deneysel 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

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

# TÜRK MUTFAĞI HAFTASI WEB SİTESİ



- Türk Mutfağı Haftası kapsamında bir internet sayfası hazırlanmıştır; sayfaya [turkishcuisineweek.com](http://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.



# İş takvimi

	Faaliyet	Durum	Sorumlu Kurum	Tamamlanma Tarihi
<b>Hazırlık</b>	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



TÜRÖK MUTFAĞI HAFTASI  
KUTLU OLSUN!