



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## GURME NEDİR?

Gurme, Fransızca kökenli gourmet sözcüğünden gelir; lezzeti keşfetmiş, damak tadı gelişmiş kişi anlamındadır. Gurmenin yeme-içme konusunda yüksek bilgi ve zevk sahibi kişi olduğunu söyleyebiliriz. Gurmelerin genellikle yüksek gelir grubundan kişiler oldukları gibi bir kanı yaygın olsa da özel ilgi, birikim ve eğitim gurmelerde daha fazla önem taşır.

Bir gurmenin yalnızca iyi yemek yemeyi değil, iyi yemek pişirmeyi de bilmesi önem taşır. Bir yemeği oluşturan malzemelerin orijinalliyi ve uyumu, gurmenin en başta bilmesi gerekenler arasındadır.

Gurme turizmini tetikleyen başlıca ürünlerin zeytinyağı ve peynir olması boşuna değildir. Söz konusu besin maddeleri, iyisinin de iyisinin bulunduğu geniş bir yelpaze sunar. En iyiyi bulmak, gurmeye kalmıştır.

Gastronomi ve gurme arasındaki ilişkiye gelirsek, gastronomi çalışmalarını yürüten ve bunu hobi edinen kişilerin gurme olduğunu söylemek yanlış olmaz. Son yıllarda yıldızı yükselen bir turizm türü olan gurme turizmi de, yeme-içmede en iyiyi arayan gezgin gurmelerin öncülüğünde gelişmektedir. Yeme-içme beğenisi yüksek kişilerin arayışlarına cevap vermeye çalışmak da başlı başına bir sektör haline gelmiştir. Bu sektörün gereklerini en iyi şekilde yerine getiren ülkeler de İtalya, Fransa gibi belli başlı Akdeniz Ülkeleridir. İtalya'nın Toscana, Fransa'nın Provence bölgelerinin dünyada gurme turizminin en fazla yöneldiği merkezler olduğu bilinmektedir.

---