



0118100038

Reçu CLT / CIH / ITH

Le

30 SEP. 2015

N°

0628

Elmas KONUK

Sümer Mahallesi, Demir Sokak,

No:13

Tel: 0 374 212 26 93

BOLU

Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Hükümetlerarası Komitesi'ne,

1959 yılında, eskiden Bolu iline bağlı olan Dipsizgöl köyünde doğdum, 1978 yılında Bolu Merkez, Pelitçik Köyüne gelin geldim. O tarihten itibaren, köy bağlantılı olarak Bolu Merkezde yaşamaktayım. Geleneksel yöntemlerle büyüklerimden lavaş-yufka ve ev ekmeği yapmayı öğrendim. Yakın akraba ve komşularımızla imece usulü olarak bir evde toplanarak ortalama bir günde 250-300 adet lavaş-yufka yaparız. Özellikle düğün bayram gibi özel günlerde ve daha çok kış hazırlığı olarak un tuz su ile yoğurup hazırladığımız yufkaları odun ateşinde pişirip üst üste serin bir yerde üzerini bezle örtüp saklarız.

Kültürümüzün vazgeçilmez bir unsuru olan lavaş ve yufkayı geçmişten bugüne kadar, kültürel mirasın taşıyıcısı olarak, gelecek nesillere aktarımının sağlanması için çalışmaktayım. Bu amaçla, Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan ile birlikte çokuluslu dosya olarak, lavaş-yufka dosyasının Unesco Temsili Listesine girmesini istemekteyim. Bilgilerinize arz ederim. 26.01.2015

Elmas KONUK

Elmas KONUK

Adress: Sümer Mah.

Demir Sok. No 13

Tel: +90 374 2122693

BOLU

To Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage,

I was born in Dipsizgol Village in Bolu, in 1959. I have moved to Pelitcik, central village of Bolu as bride. I have been living there since then. I have learnt how to make flat breads of lavaş and yufka from my elders by traditional methods. We come together with our close relatives and neighbours in a house of one of us and make about 250-300 yufka and lavaş per day by our collective work. Especially, we make them for wedding ceremonies, feasts and special days. As a preparing of winter, yufkas, dough of which is kneaded with flour, salt and water, are cooked on wood fire. In order to store in the long-term, we pile the finished yufkas somewhere cool in the house and overlay them with linen.

I have been trying to transmit flat bread tradition that is indispensable element of our culture to next generations as a bearer of the cultural heritage. For this purpose, I would be happy to see the joint file of flat bread culture, presented by my country together with Azerbaijan, Iran, Kazakhstan and Kyrgyzstan, inscribed in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. For your information, 26.01.2015

(signed)

Elmas KONUK

27.03.2015

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Hükümetler arası Komitesi'ne,

Abant İzzet BAYSAL Üniversitesi, Biyoloji bölümü öğretim üyeliğimin yanı sıra aynı üniversitede Bolu Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'nun kurucu müdürü olarak Mart 2012- Mart 2015 arasında görev yaptım. Yaklaşık 12 yıldır ekmek bayatlaması ve küflenmesinin biyolojik yöntemlerle engellenmesi üzerine bazı araştırmalar yapmaktayım ve bu araştırmalar sonucu Science Citation Index'te bir adet bilimsel makalemin yanı sıra bir uluslar arası sözlü bildirim, birisi uluslar arası olmak üzere iki adet bitirilmiş projem ve bir adedi tamamlanmış olan iki adet yüksek lisans tezinin de yürütücüsüyüm. Türk mutfak sektörünün en önemli parçası olan ekmek unlu mamüllerin temeli olmasının yanı sıra diğer benzer unlu mamullerin de sıklıkla üretilmesinin kapısını açmıştır. Bunlar arasında ince hamurlu mayalı ve mayasız çeşitleri ile lavaşın yanı sıra mayasız olarak üretilen yufka da yer almaktadır. Türkiye sınırları içinde bunların dışında da farklı unlu mamüller bulunmaktadır. Açılma tekniklerinin dışında açarken kullandığımız malzemenin(oklava, hamur tahtası vb.) yapısından pişirilen odun ve ocağın yapısına, ayrıca üretildiği unun kökeni olan buğdayın genetik çeşitliliğine kadar çok çeşitlilik unsurlarına sahip böylesine güzel bir sanatın lezzetinin sonraki nesillere aktarılabilmesi ve yapımında yer alan emekçilerinin desteklenmesi için yufka yapımı ve lavaş yapımının sürekliliğinin sağlanması ona verilen değer bir göstergesi olacaktır. Bunun yanı sıra yufka ve lavaş yapımının, yarışma olarak 31.Uluslar arası Mengen Aşçılık ve Turizm Festivali'nde de yer alması için komite üyesi olarak elimden gelen gayreti herhangi bir aksilik olmaz ise göstermeye çalışacağım.

Tüm bu nedenlerden dolayı, Azerbaycan, İran İslam Cumhuriyeti, Kazakistan ve Kırgızistan ile birlikte oluşturulan çokuluslu "'İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü" dosyasının UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine girmesini destekliyorum ve istiyorum.



Saygılarımla,

Seyhun Yurdugül, Doç. Dr.

Abant İzzet BAYSAL Üniversitesi

Fen-Edebiyat Fakültesi Biyoloji Bölümü 14280

Bolu,

Tel:0374-2541239

Belgegeçer:0374-2534642

İleti:yurdugul\_s@ibu.edu.tr

27.03.2015

To the UNESCO Intergovernmental Committee for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage,

I am an academic member in Abant İzzet Baysal University, Department of Biology, and also the manager of Bolu Tourism Administration and Hotel Management High School of the same university. I have been researching about preventing staling of bread by using biological methods for 12 years. As a result of this study, a scientific article of mine exists in Science Citation Index. Moreover, I made an oral presentation at an international program. I have an international and a national projects finished. Also I am the coordinator of a complete and an incomplete master thesis. Besides its being the source for every kind of bakery elements, flat bread which is one of the most important parts of Turkish culinary traditions leads to the repeated recreation of those elements. These include "lavaş,, which is leavened or unleavened flat bread and "yufka,, which is unleavened flat bread. There are also some other types of bakery products different from those within the borders of Turkey.

Flatbread tradition having lots of diversity elements in terms of making methods, equipment used (oklava, rolling board etc.), the structure of wood and oven and genetic diversity of the wheat that is the source for the flour used in production. For this flavor to be transferred to the next generation and to support masters who make them, continuity of practice of flat bread should be ensured. For this purpose, I, as a member of its committee, will try to promote the practice of flatbread in 31. *International Mengen Festival*.

Thus all of these reasons, I want and support the inclusion of flat bread culture onto the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity, presented as joint file by my country with Azerbaijan, Islamic Republic of Iran, Kazakhstan and Kyrgyzstan.

Yours truly,

(signed)

Seyhun Yurdugül, Assoc. Prof.

Abant İzzet Baysal University  
Faculty of Science and Literature, Department of Biology  
Tourism Administration and Hotel Management High School  
14280 Bolu  
Tel: +90 374-2541239  
Fax: +90 374-2534642  
E-mail: [yurdugul\\_s@ibu.edu.tr](mailto:yurdugul_s@ibu.edu.tr)



## TÜRKİYE FIRINCILAR FEDERASYONU

Sayı : 2015/005  
Konu : Kültürel Miras Listesi

Ankara, 30.01.2015

### SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİ'NE

Türkiye Fırıncılar Federasyonu, Sanayi ve Ticaret Bakanlığı'nın 11.10.1997 tarih ve 28 sayılı onayı ile kurulmuş, Türkiye Esnaf ve Sanatkarlar Konfederasyonu (TESK) içerisinde yer alan 13 federasyondan birisidir.

Ekmek ve ekmek çeşitlerinin yanı sıra "yufka ve lavaş" konusunda da odalar marifetiyle "uygulayıcılarla" birebir ilişki içerisinde olması hasebiyle "yufka ve lavaş"ın, insanlığın somut olmayan kültürel mirası temsili listesinde olması, geleneklerimizin yaşatılması açısından oldukça önemlidir.

Özellikle Doğu ve Güneydoğu Anadolu bölgelerimizde çokça tüketilen "yufka ve lavaş" geçmişle geleceği adeta birbirine bağlayan "yeme içme kültürümüzde", vazgeçilmezlerimiz arasındadır.

Üretim aşamasında; birlikteliği, dayanışmayı ortaya koyması yönüyle de "sosyalleşmenin, bir arada hizmet üretmenin" en güzel örneğini teşkil eden "yufka ve lavaşın"; adı ve işlevi ile ilgili var olması "kültürel öğelerin sürdürülebilirliği" bakımından da anlamlı olacaktır.

Biz Türkiye Fırıncılar Federasyonu olarak; Azerbaycan, İran, Kırgızistan, Kazakistan ve Türkiye'nin ortak dosya olarak sunduğu "İnce Ekmek Yapma ve Paylaşma Kültürü" adlı dosyanın UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesine kayıt edilmesini önemsiyoruz, destekliyoruz.

Saygılarımızla,

  
Esra YILMAZ  
GENEL SEKRETER

  
Halil İbrahim BALCI  
BAŞKAN

**TURKISH BAKERS FEDERATION**

Number: 2015/005

Ankara, 30.01.2015

Subject: Cultural Heritage List

TO THE INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF THE  
INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE,

Turkish Bakers Federation, which is established on 11.10.1997 and number 28, is one of the 13 federations which form Confederation of Tradesmen and Craftsmen of Turkey (TESK).

It is very important to inscribe thin (flat) bread culture in the UNESCO Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity for the survival of our tradition because, besides with the other types of bread, flatbread culture has its own chambers through which practitioners have a strong relationship with each other.

Flatbread tradition, practiced widely especially in Eastern and Southeast regions of Turkey, is indispensable for our food and beverage culture which links past and future.

Flatbread culture is a good example for socialization, cooperative production in terms of their process highlighting association and solidarity. The maintenance of their special names and functions will be meaningful in terms of "sustainability of cultural elements."

As Turkish Bakers Federation, we attach importance to and support the inscription of flat bread culture as practice onto UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity, presented jointly by Azerbaijan, Iran, Kyrgyzstan, Kazakhstan and Turkey.

Yours truly,

(signed)

Esra YILMAZER  
SECRETARY GENERAL

(signed)

Halil İbrahim BALCI  
PRESIDENT

Tel: +90 312 4672620 (4line) Fax: +90 312 4672624 E-mail: [firincilarfederasyonu@hotmail.com](mailto:firincilarfederasyonu@hotmail.com)  
Çevre Sk. Üsküp Cd. No:25/3 Çankaya / ANKARA

## UNESCO SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI SÖZLEŞMESİ

### HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİ'NE

Derneğimiz 2009 yılında kurulmuştur. Şu an 50 kadar üyesi bulunmaktadır.

Dernek faaliyetleri kapsamında lavaş-yufka ince ekmek geleneğini öne çıkartmak adına çeşitli etkinlikler düzenlenmiştir. Bunlar; her yıl düzenli olarak gerçekleştirdiğimiz bahar şenliklerinde yufka yapımı ve ikramı başta olmak üzere, gerçekleştirilen toplantı ve kongrelerde kültürümüzün vazgeçilmez unsuru olan yufkanın ikram edilmesi. Günlük yaşamımızın ve kültürümüzün asli bir ögesi olan ince ekmek yufkanın imece usulü yapımı sayesinde topluluk içerisinde bir yardımlaşma ve dayanışma ortamı oluşmaktadır. Yapılan ekmeklerin, kokusunu alan herkesle paylaşılması ise geleneğin olmazsa olmaz unsurudur. Kullanılan araçları da dahil, ince ekmek yufka yapımı tamamen doğal yöntemlerle icra edilmektedir. Bu bakımdan insanların doğayla bütünleşmelerine de katkı yapar.

Kültürümüzün önemli bir ögesi olan ve yardımlaşma ve paylaşmaya dayalı ince ekmek lavaş-yufka geleneğinin devam etmesi ve tüm toplumlara örnek olması amacıyla, çokuluslu dosya olarak Azerbaycan, İran, Kazakistan ve Kırgızistan ile birlikte UNESCO İnsanlığın Somut Olmayan Kültürel Mirası Temsili Listesi'ne kaydedilmesini destekliyoruz.

Ahmet YİĞİTOĞLU  
Karaağalılar Dernek Başkanı

04/02/2015



Adres: Yazır Mahallesi Şehit Erkan ÖZBALCI Sok.

Sultanhan Sit. A Blok No: 12/C Selçuklu KONYA

Tel: 0543 231 04 10



## KARAAĞALILAR ASSOCIATION OF CULTURE SOLIDARITY AND COOPERATION

TO THE UNESCO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF  
INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

Our association was established in 2009. Currently, it has 50 numbers of members.

Within the context of activities held by our association, various events have been organized with the purpose of maintaining the flat bread tradition. For example, we make a huge amount of flat breads and serve them around the participants of the spring festivals which we organize periodically each year. Also we serve them in our meetings and congress as an indispensable part of our culture. Due to the cooperative work in making flat bread, there occurs an environment of social solidarity within the community. It is also an indispensable part of the tradition to share the cooked flat bread with all people who pass by the oven and smell it. Including the materials in use, flat bread making is performed totally by natural and environmentally harmless ways. Therefore, it also contributes to the integration of people with the nature.

In order for it to be safeguarded and to set all communities an example by being an important element of our culture and being based on cooperation and sharing, we, as Karaağalılar Association of Culture Solidarity and Cooperation, support flat bread tradition file presented by my country jointly with Azerbaijan, Iran, Kazakhstan and Kyrgyzstan to be inscribed on the UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Ahmet YİĞİTOĞLU  
President  
04/02/2015  
(signed)

Address: Yazır Mahallesi Şehit Erkan ÖZBALCI Sokak  
Sultanhan Sit. A Blok No: 12/C Selçuklu KONYA  
Telephone: +90 543 231 04 10





Sayı: 95  
konu: Yufka-Lavaş Temalı  
Çokuluslu Dosya.

29.01.2015

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI  
(Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü)

Derneğimiz Anadolu'da yaşayan göçer kültürünü yaşatan bir topluluk olan Sarıkeçili yöreklerinin yardımlaşma ve dayanışması ile bu kadim kültürün yaşatılmasını saflamak ve gelecek nesillerinde Anadolu Göçer kültürüne tanıklık etmesini saflamak amacıyla kurulmuştur.

Kültürümüzün vazgeçilmez unsurlarının basında gelen Yufkanın bakanlığınız tarafından Yufka-Lavaş temalı Çokuluslu hazırlanan dosya ile UNESCO insaniğin somut olmayan kültürel Mirası Temsili Listesine başvurmasını desteklediğimizi bilgilerinizi arz ederiz.

SARIKEÇİLİLER ASSOCIATION OF COOPERATION AND SOLIDARITY

Number: 95

29.01.2015

Subject: Multinational File About Flatbread tradition

TO THE MINISTRY OF CULTURE AND TOURISM

(General Directorate of Research and Training)

Our Association is established in order to keep alive the nomadic culture in Anatolia and to transmit this deep-rooted culture to next generations by ensuring the maintenance of cooperation and solidarity tradition of Sarikeçili Yoruks.

We support the nomination of flatbread having the first place in the indispensable elements of our culture, to UNESCO Representative List of Intangible Cultural Heritage of Humanity through the multinational file, which is prepared with the help of our Ministry.

Yours faithfully.

(signed)

Pervin ÇOBAN SAVRAN

on behalf of the Board of Directors of Sarikeçililer  
Association of Cooperation and Solidarity,

President of the Association



**FOLKLOR ARAŐTIRMACILARI VAKFI**  
*FOUNDATION OF FOLKLORE RESEARCHERS*

**Sayı:**2015/02  
**Konu:** Lavaş-Yufka

21/1/2015

**SOMUT OLMAYAN KÜLTÜREL MİRASIN KORUNMASI**  
**HÜKÜMETLERARASI KOMİTESİNE**

Türk mutfak kültürünün başlıca besin kaynaklarından birini oluşturan ekmek türleri içerisinde, **lavaş-yufka** bugün de Anadolu coğrafyasının çok geniş bir kesiminde geleneksel yöntemlerle üretilmekte, beslenme kültürünün vazgeçilmez bir unsuru olarak değerini korumaktadır.

Hayatın türlü alanlarında, düğün yemekleri, ölüm yemekleri, sünnet ve başkaca toplu yemeklerde (dürüm/lokma dağıtmak gibi) lavaş-yufka ekmeğinin bir kültürel değer olmak yanında hazırlanış ve üretim biçimi bakımından (unun elenmesi, hamurun yoğrulması, yufka-lavaş olacak künt/topakların hazırlanması) imece kültürüne yaslanması da geleneğin devamlılığı açısından belirleyici öğelerdendir.

İnsanlığın kültür zenginliğinin çok önemli bir parçasını oluşturacağını düşündüğümüz lavaş-yufka kültürünün Azerbaycan, İran, Kazakistan, Kırgızistan ve Türkiye ile birlikte Somut Olmayan Kültürel Miras listesine kaydedilmesinin anlamlı olacağını düşünüyor ve talep ediyoruz.

Gereğini saygılarımla arz ederim.

Metin TURAN  
Başkan

FOUNDATION OF FOLKLORE RESEARCHERS

No : 2015/02

Subject: Flatbread culture (lavash, yufka)

21/01/2015

TO INTERGOVERNMENTAL COMMITTEE FOR THE SAFEGUARDING OF THE  
INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE,

Flat breads, kinds of bread which are main nutritional source in Turkish culinary culture, still maintain their value as an indispensable element of nutrition culture. They are still being produced by traditional methods in Anatolia.

Flatbreads have a cultural value with their indispensable place in various parts of the life of people like wedding dinners, funerals, circumcisions and other collective meetings. Moreover, this tradition has been also maintained by help of the fact that the central part of the tradition is cooperation and sharing in terms of the way in their preparation and production (sifting flour, kneading dough, preparation of bezes (or künt/topak in Turkish) to make flatbreads).

We suppose and request that it will be meaningful to inscribe flat bread culture onto the Representative List of the Intangible Cultural Heritage, presented jointly by Azerbaijan, Iran, Kyrgyzstan, Kazakhstan and Turkey. We suppose it will constitute a very important part of the cultural diversity of the humanity.

Thanking you in advance for your attention.

(signed)

Metin TURAN

President

Address: Konur Sokak 36/13 Kızılay/ANKARA

Tel: +903124181889 Fax: +903124175723

[www.folklor.org.tr](http://www.folklor.org.tr)