

Şubat - Mart 2019 Sayı: 32

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOODtime

Dijital Çağda
YEMEK KÜLTÜRÜ

ÇORUH'UN
GASTRONOMİ VADİSİ
YUSUFELİ

OSCAR TÖRENİNDE
TÜRK YEMEKLERİ

DIYABETLİLERDE
YAŞAM TARZI

dört mevsim
GAZİANTEP
YEMEKLERİ

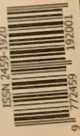
BAŞARILI
KADIN GİRİŞİMCİ
GAMZE CİZRELİ

Yeni Trend

Tüketilmesi Faydalı
10 Tohum

ŞEBNEM
& SCHAEFER
MANKENLİKTE
BESLENME
TÜYOLARI

Fiyatı: 15,00 ₺



ISSN 2459-1920
9 772459 152031

stacılık

ÖRDE

z@t@

cüsü

nden ödün vermeden,
da ürettiğimiz ürünlerle
anınızdayız!

2 42 70 - 71-72

allipastacilik.com.tr

Koku ve Tat Bilimleri Sempozyumu

Konusunda uzman 30 doktorun bir araya gelerek sorunlara ve hastalıklara karşı bilgi verdiği sempozyumu düzenleyen Kulak Burun Boğaz Hastalıkları Uzmanı Op. Dr. Esin Yalçinkaya, ilk defa yapılan bu sempozyuma olan ilgiden memnun kaldığını belirtti. Ankara'da gün boyu süren kar yağışına rağmen yüksek oranda katılım

sağlandı. Tat ve koku konusunda herkesin anlayabileceği ortak bir bilim dili oluşturmak istediklerini söyleyen Dr. Esin Yalçinkaya, katılanların bilimsel insanların yanında gastronomi, koku ve tatla ilgili, tüm bilim dallarından kişilerin geldiğini, bu anlamda Türkiye'de yapılan ilk sempozyum olduğunu belirtti.



Yılın Fark Yaratan İş Ortağı

Guestinhouse Hotel Supply International, EquipHotel Paris fuarında "Fark Yaratan İş Ortağı" ödülünü Bentley Europe'dan aldı. "Yılın Fark Yaratan İş Ortağı" ödülü...

YEDİKLERİNİZ DAVRANIŞLARINIZ OLUR...

DİJİTAL ÇAĞDA YEMEK KÜLTÜRÜ



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orphun@klemantin.com

Yemek bilim ve kültürünü bilgisayar sistemi, doğa ve dijitalle birleştirme dönemi başlamıştır. Bilimsel veriler sağlık yönünde yapılan araştırmalar tarih ve arkeolojik çalışmalarla, bilgisayar dillerinin, kodlamaların yani disiplinler arası işbirliğinin dijital çağda gerekliliğini şart koyuyor.



Bu yenilikleri takip etmek için bilimsel insanların düzenlediği halka açık sempozyum ve kongreleri kaçırmamak gerekli. Bunlardan biri; Başkent Üniversitesi'nin 25. Yılında, Aralık ayında düzenlenen Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi'nin halka açık olarak düzenlediği "Dijital Çağda Sanat ve Tasarım" konulu sempozyumda Rektör Prof. Dr. Ali HABERAL, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Abdülkadir VAROĞLU, Fakülte Dekanı Prof. Dr. Adnan TEPECİK, Mutfak Sanatları ve Gastronomi Bölüm Başkanı Doç. Dr. Hakan TURGUT, TGA Müdürü Ebru VURAL'ın da bulunduğu çok zengin konuların işlendiği sempozyumdu. Bir diğeri ise Ocak ayında gerçekleşen Op. Dr. Esin YALÇINKAYA'nın düzenlediği ODTÜ Kültür Merkezi'nde olan ve yine halka açık organize edilen "Koku ve Tat Bilimleri Sempozyumu" idi. Bu yıl halka açık olan yeni sempozyumları kaçırmayın. GETAT Genel Başkanı Dr. Sencar TEPE olan Geleneksel Tamamlayıcı Tıp Uzmanları Derneği'nin düzenlediği, T.C. Sağlık Bakanlığı ve

T.C. Cumhurbaşkanlığı himayesinde olan 2. Uluslararası Geleneksel ve Tamamlayıcı Tıp Kongresi 24-27 Nisan 2019 tarihlerinde, İstanbul'da. www.getatkongre.org'dan takip edebilirsiniz. Koku ve Tat konusunda 2. si düzenlenecek olan uluslararası sempozyum da 3-4 Mayıs 2019'da Doç Dr. Aytağ ALTUNDAĞ'ın öncülüğünde, İstanbul'da düzenlenecek.

İki sempozyumda da Başkent Üniversitesi Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi'ne bağlı Thermopolium Gastronomi Akademisi olarak araştırmalarımızı sunarak yer aldık. Etnobotanik'ten, mutfaklardaki yapay zekaya, paranın kokusundan mevsimde neler yememiz gerektiğine, kullanılmayan kaynaklardan yemek kültürümüzün dijital dünyaya geçirilmesine ve mutfaklardaki inovasyonları konu alan bilgileri sunduk ve konuştuk.

Bugün dolmalık fıstıksız bir zeytinyağlı sarma veya dolmaya, biz "zeytinyağlı sarma ya da dolma" demeyiz. Ancak dolmalık fıstığın kilosunun 450 TL olduğu bir dönemde kültürümüzün en önemli tariflerinden birinin değiştiğine, ekonomik ve çevre faktörleri nedeniyle değişim, tekamül/evrim geçirdiğine şahit oluyoruz. Fıstığın yerini bazen nohut bazen de başka ürünlerin aldığı görüyoruz. Çam fıstığı tek başına tüketildiğinde zengin ve tat bakımından ağır bir ürün. Tariflerimizin içine girme sebebi, sağlığımız açısından elzem bir gıda besini



olması. Bu da yıllar boyu yerleşmiş ve kültürümüz haline gelmiş bir ürünün nasıl kullanıldığını bizlere öğretmekte. Değişimler içerisinde tarifler de evrim geçirdiğinden dolmalık fıstığın düştüğü durumu kabul edip zaman kaybetmeden ya üretimine ya da aynı besin değerinde elimizdeki gıda malzemelerine bakacağız. Doğa ve ekonomik şartlara göre yemek kültürümüz de değişecek, evrim geçirecek zayıf olan tarifler yaşamayacak. Yazarken bile üzülüyümü hissediyorum ama bir yenileri ve kullanılmayan kaynaklarımız mecburen ortaya çıkacağı için de, bir fırsattır diyerek avutuyorum kendimi. Ya da bambaşka görmek lazım. Halk

sofralarının zeytinyağlı dolmaları, sınıf atlıyor ve zengin sofralarının ürünü haline geliyor çam fıstığı sayesinde. Her iki bakış açısında da tarif bulunduğu yerden başka bir yere geçiyor.

Baharda toplanacak bitkileri ve çevrenizde olup da fark etmediğimiz kaynakları iyi değerlendirmek, bilmek, öğretmek için "dijital dünya" iyi bir araç. Baharın yaklaştığı bu zamanlarda burlumbuş otu, dedesakalı, gelincik, sirken, su teresi, yarpız duyup denemediğimiz belki de hiç duymadığımız bitkilerden. Ticari değerlerine, üretimin lokal mi kalacağına yoksa çoklu üretime uyup uymayacağına bakmak gerekli. Okullarda uygulanan bir "sanal beslenme çantası"



hayal edelim. Aynı marketten alışveriş yapar gibi; okulun "lokal kantini" elinde, stoğunda bulundurduğu ürünleri online olarak, cep telefonundaki uygulamaya koysun ve veli 24 saate kadar tıklayarak pıkılayarak ertesi gün için çocuğunun sanal beslenme çantasını, sanal olan okul kantininden seçim yaparak hazırlasın. Böylece çocuğunuz biraz sağlık açısından keyifsiz, kırıncı olduğu gün okulda verilenleri yemek zorunda kalmamasın. Sizin kontrolünüzde olan, seçtiğiniz havuçlu menüyü yiyeblsin. Hele bu sanal kantin uygulaması yöresel otları da içeriyorsa, hem siz öğreniyorsunuz hem çocuğunuz havuç salatası yanında burlumbuş otlu yemeğini, böreğini, makarnasını, çorbasını, gözlemesini yiyebliyor. Yenilebilir yabani otları, Karadeniz'de bulunan yenilebilir yosunları kültürümüze geçirmenin bir yolu; dijital dünya ile faydasını ve nasıl yenilebileceğini çocuklarınıza ve halkımıza tanıtmak, beğenilerine sunmak. Sanal beslenme çantası olarak düşünmemeli, bilgisayar oyunları, çizgi filmler bizler adına yemek kültürünü geliştirmek, yaymak ve aktarmak için güzel araçlar. Hangi okulun sunduğu



sanal kantin hizmeti iyiye o okul daha değerli, o bölgede oturmak daha elit ve o bölgenin kiralrı daha yüksek olacaktır. Beslenmeyle daha sağlıklı ve verimli bireyler yetişecektir, çünkü yedikleriniz davranışlarınız olur. Jüri olarak katıldığım bölgesel teknik liselerin yarışmalarında havası, toprağı verimli yerlerin öğrencilerinin sundukları tariflerde hayal güçlerinin daha iyi, daha üretken olduklarına şahit oldum. Kaz Dağları taraflarındaki okullarda eğitimcilerin bile bakış açıları metro-pol insanına göre iyi yönde daha bir farklı. Sonuç olarak; disiplinler arası çalışmak gastronomi insanların bilgisayar programcılarıyla kodlama yapan kişilerle, hekimlerle, ziraatçı-

lerle ortak hareket etmesi, yemek kültürümüzü etkileyecek öğelerden. Sizin Facebook'ta yapmış olduğunuz bir yemeğin güzelliğine görselinden dolayı hiç tanımadığınız insanlar "Beğen"/ "Like" yaparak karar veriyor ve "başparmak yukarı" işaretine basıyor. Bu işaret Gladyatörlerin arenada dövüşleri sırasında halkın ve kralın kullandığı bir işaretken günümüze dijital ile nasıldan taşınmış farkında bile değiliz. Yemek kültür tarihinden günümüze dijitalle yaşatacağımız ve hatta bunu küresele bile taşıyabileceklerimiz için bir kez daha "Hoş geliyorsun Bahar Mevsimi", "Seninle yenilenme zamanı", "Yediklerimiz davranışlarımız olur!..." diyoruz.

