

Temmuz-Ağustos 2017 Sayı: 23

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD time

**Thomas
Rudelt**

Müziğin ahengi
Gastronomi ile
birleşti

Zayıflamaya
yardımcı

10
Besin

Uludağ'da

Ünlülerin tercih ettiği
mekan...

Sağlıklı tekniklerle

**Toksinlerden
arının**

Beyaz et

**kaosu
sonlandı**

Kahve ve sos eşliğinde

**Fincan
Tiramisu**

Lahmacun mu
Pizza mı

?

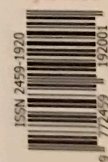
Muhtesem manzarada

**Özel
Lezzetler**

"Çin yemeklerine bayılırım"

**FATİH
ERKOÇ**

Fiyat: 9.90 ₺



YEŞİL ÜZÜMLÜ KÖYÜ'NDEN KONYA'YA

Bugün size bir seyahat güzergahı anlatacağım. Yakınlarım bilirler 12 yıldır kullanılmayan kaynaklar ve dünya para politikasının beslenme ve sağlık üzerine etkilerini hobi olarak araştırıyorum. Bugün de bu doğal ve kıymetli değerlerimizin birkaçından bahsedeceğim.



Deniz ORHUN
Şef

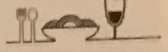
deniz.orhun@klemantin.com

Fethiye hizasında içerilere doğru 800 metre yükseklikte kalan çok güzel bir köy var. Adı "Yeşil Üzümlü Köyü". Köyün eski muhtarı Ömer Ali Çatal'ın başlatmış olduğu bu yıl da Fethiye Belediyesi tarafından 9.'su düzenlenen "Yeşil Üzümlü Kuzugöbeği Festivali"nde yok yoktu. Belediye Başkanı Sayın Behçet Saatçi'nin liderliğinde organizasyon her yıl yapıyor, devamlılığını dileriz.

Peki! Burada neler var diyeceksiniz? Köyün hanımları dağlardan şifalı otlar topluyorlar, bunu yemeklerinde kullanıyorlar. Köyün ortasında muhteşem ev yapımı reçelleri olan bir cafe var. Köye büyük şehirlerden, İngiltere ve Fransa'dan yani dışarıdan yerleşen çok ve misafirperverlik kültürümüzü öğrenmişler. Dokuma atölyeleri bir harika. Dastar denilen dokuma örtüler yapılıyor. Hakiki iplik. Masa örtüsü,

baş örtüsü, perde, boynuna örtü, ne tür isterseniz yapılabilir. Desenlerin isimleri ve şekilleri de var. Bu örtülerin desenleri yörede yetişen çiçek, hayvan isimlerini ve şekillerini üzerinde taşıyor. Yani oralarda neler yetişiyor biraz derine inip inceleseniz köyün örtüsü size fısıldıyor. Yaz düşünleri için çok ideal, çünkü sistem kurulmuş. Deniz kenarında düşününüzü yapıyorsunuz, balayı ormandaki kuş





civiltılarıyla hemen başlıyor ve En Güzel Günler şirketinin organizasyonları, akrabalarının aklında limon çiçeği kokulu bir düşün bırakıyor.

Buranın sırrı: otları ve Kuzugöbeği mantarı. Ormanda önce Kuzu göbeği mantarı avına çıktık. Kilosu 150TL, Avrupa'da 400-500 Euro, kurusu ise festivalde 1000TL'ye satılıyor. İlgimin nedenini anlamışsınızdır. Şaka bir yana çok değerli. Fransız mutfağında çok kullanılıyor. Kan yapıcı özelliği var, zihni kuvvetlendiriyor. B ve C vitaminlerince zengin. Ormanda meşe, dişbudak, gürgen; bahçede ise elma ağacı diplerinde bulabilirsiniz. Protein değeri çok yüksek, dışarıya satmak için çok ideal bir ürün. Ormanda bedava, yöre halkı topluyor ve satıyor. Hatta Denizli taraflarında bir firmayı başarılarından dolayı tebrik etmek gerek. Çalışkan Tanım Ürünleri firması bu konu üzerine organize olmuş, yöre halkıyla anlaşmış, gerekirse eğitmiş, orman zenginliğimizi ihracata dönüştürmüş. Firma iç piyasaya ürün veriyor mu bir sormak gerekir. Restorantınızda, iç piyasada bu mantardan tüketmek istiyorsanız Çalışkan Tanım Ürünleri firmasını arayın derim.

Toplarken dikkat edeceğiniz şey, bu mantarları kökyle almamak, toprak yüzeyinden hemen kesmek ve sporları dağılsın diye sepete toplamak mantarın doğadaki sürekliliğini sağlamak için olmazsa olmazlardan.

Mantar avı öyle kolay bir şey değil fotoğraftaki sepetten bellidir. Bu bölge ormanlarının yosunları da çok değerli. Evet, bildiğimiz yosunlardan bahsediyorum. Amerika, Hollanda ve Almanya bizim yosunlardan çok kazanıyor.

Festivalde yöre halkına zehirli ve zehirli olmayan mantarları tanıtmak için Ziraatçı, Botanikçi ve Biyologlar barkovizyonla sunum yaptılar. Yörede mantardan zehirlenme vakası trafik kazalarından daha fazla olunca böyle bir konferans şart olmuş.

Türk mutfağımızın temelinde malzeme çeşitliliği önemli rol oynuyor. Bunu sağlayan kesim ise aşçılık, yetiştiricilik ve araştırmalarla ilgilenen ziraatçı ve makineleri geliştiren yüksek teknoloji firmaları. Tıpta ilaç olarak kullanılan tarifleri alıp bilgileri harmanlayıp tavada iki çeviriyorsunuz, işte Türk mutfağı.

Festivalin sonuna doğru birçok okulun katıldığı ve Kuzugöbeğinden yemeklerin, tatlıların yapıldığı jürilik görevim için dağlardaki mantar avından aşağı köye indirildim. Kuzugöbeği mantarını mutlaka bir kez deneyin. Reçeli de tatlısı da olurken yemeği bir harika olan bu malzemeyi tanımak gerek. Birazdan size bir Kuzu göbeği yemek tarifi vereceğim. Şimdi yolumu Konya'ya çeviriyorum. Türk mutfağına yüksek teknolojisini katarak eski taş fırınları şu anda modern haliyle bizim kullanabileceğimiz hale getiren Fimak Fırınları'nın fabrikasını ziyaret ettik. Orada söylemedim ama Fimak fabrikada yediğimiz yemek, Paul Bocuse'de yediğimiz yemekten çok daha iyiydi. Bence Paul fırınına değiştirmeli. Türkiye'nin yeme içme kalbini elinde tutan bir şef ekibiyle Karaman'a gittik. Orada Divle Obruk denilen bir yer var. Konya'da sular 100-150 metre daha fazla çekilince çökmeler meydana geliyor ve obruklar oluşuyor. Bunlardan bir tanesi 100 metre toprağın altına girdiğimiz Divle Obruğu. Buranın özelliği; koyun, keçi

YEŞİL ÜZÜMLÜ KÖYÜ'NDEN KONYA'YA

Bugün size bir seyahat güzergahı anlatacağım. Yakınlarım bilirler 12 yıldır kullanılmayan kaynaklar ve dünya para politikasının beslenme ve sağlık üzerine etkilerini hobi olarak araştırıyorum. Bugün de bu doğal ve kıymetli değerlerimizin birkaçından bahsedeceğim.



Deniz ORHUN
Şef

Fethiye hazinesinde içertile doğru 800 metre yükseklikte kalan çok güzel bir köy var. Adı "Yeşil Üzümlü Köyü". Köyün eski muhtarı Ömer Ali Çatal'ın başlatması olduğu bu yıl da Fethiye Belediyesi tarafından 9. su düzenlen "Yeşil Üzümlü Kızılgöbeği Festivali"nde yok yoktu. Belediye Başkan Sayın Behçet Sarıç'nın idareliğinde organizasyon her yıl yapılmıyor, devamlılığı önemlidir.

Peki Burada ne var diyeceksiniz? Köyün hermanları değerlerden şifalı otlar toplanıyor, bunu yemeklerinde kullanıyorlar. Köyün ortasında muhteşem ev yapımı reçeller olan bir cafe var. Köye büyük şehirlilerden, İngiltere ve Fransa'dan yanı dışardan yerleşen çok ve misafirperverlik kültürümüzü öğrenmişler. Dokuma atölyeleri bir hanca. Dağlar denilen dokuma örleri yapılıyor. Hakiki ıçık, Masa örtüsü,

baş örtüsü, perde, boyuna örtü, ne tür isterseniz yapılabiliyor. Desentlerin isimleri ve şekilleri de var. Bu örlüleri desentleri yörede yetişen çiçek, taze van isimlerini ve şekillerini üzerinde yapıyor. Yani orada da ne tür yetişiyor biraz derine inip inceleseniz köyün örtüsü size işliyor. Yaz duğünleri için çok ideal, çirkin sistem kurulumu. Deniz kenarında duğününüzü yapıyorsunuz, balayı ormandaki köş

çavlılarıyla hemen başlıyor ve En Güzel Zeytinlik organizasyonu, akrabalarımızın akında limon çiçeği kokulu bir duğün bırakıyor.

Buramın sırrı: otlar ve Kızılgöbeği mantarı. Ormanda önce Kızılgöbeği mantarı avına çıkılır. Kiloosu 150TL, Avrupa da 400-500 Euro, kurusu ise festivalde 1000TL'ye satılıyor. Şaka bir yana çok değerli. Fransız Şaka bir yana çok değerli. Fransız mantarında çok kullanılıyor. Kan yapıcı özelliği var, zihni kuvvetlendiriyor. B ve C vitaminlerce zengin. Ormanda meşe, dişbudak, gürgeç, bahçede ise elma ağacı diplerinde bulabilirsiniz. Protein değeri çok yüksektir, diyetisyenler için çok ideal bir ürün. Ormanda bedava, yöre halkı topluyor ve satıyor. Hatta Denizli taraflarında bir firmayı başatanlardan dolayı tıbbi olarak gerek. Çalışkan Tarm Ürünleri firması bu konu üzerine organize olmuş, yöre halkıyla anlaşmış, gerekirse eğitim, orman zenginliğini ilacata dönüştürmüş. Firma iç piyasaya ürün veriyor mu bir somrak gerekir. Restoranınızda, iç piyasada bu manteden tüketmek istiyorsanız Çalışkan Tarm Ürünleri firmasını arayın derim.

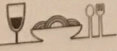
Toplatırken dikkat edeceğimiz şey, bu manteden kökyle almak, toprak yüzeyinden hemen kesmek ve sporları dağılım diye sepate toplamak manteden doğadaki sürekliliğini sağlamak için olmazsa olmazlardan.

Mantar avı diye kolay bir şey değil toloğatılabi sapetlerin bellidir. Bu bölge ormanlarını yosunları da çok değerli. Evet, bildiğiniz yosunlardan bahsediyorum. Amerika, Hollanda ve Almanya bizim yosunlardan çok kazanıyor.

Festivalde yöre halkına zehirli ve zehirli olmayan mantarları tanıtmak için Ziraatçı, Botanikçi ve Biyologlar barınaklarıyla sunum yapıyor. Yörede mantarları zehirleme vakası trafik kazalarından daha fazla olursa böyle bir konferans şart olmuş.

Türk mutfağımızın temelinde malzeme gelişliği önemli rol oynuyor. Buru sağıyan kesim ise sağlıklı, yalıtıcılık ve araçmatlara ilgilenen ziraatçı ve makineci geliştiren yüksek teknoloji firmaları. Tıpta ilaç olarak kullanılan tıbbi alıp bilgileri hermanlayıp tıbbi iki çeviriyorunuz. İpe Türk mutfağı.

Festivalin sonuna doğru birçok okulun katıldığı ve Kızılgöbeğinden yemekleri, tatlıları yapıldığı jüriyle görevim için dağıtıldı mantar avı-ndan aşığı köye indirdim. Kızılgöbeği manteden mutlaka bir kez deneyin. Reçel de tatlısı da olurken yemeği bir harika den bu malzemeyi tıbbi olarak gerek. Ertazdan sıra bir Kızılgöbeği yemek tatlı verdiğimiz. Sıradı yolunu Konya'ya çeviriyorum. Türk mutfağına yüksek teknolojiyi katarak esel iş firması su anda modern hale getiren Fırnak Fırınları'nın fabrikasını ziyaret ettik. Orada söylemedim ama Fırnak fabrikasında yaptığımız yemekler Paul Bocuse'da yaptığımız yemeklerden çok daha iyiydi. Benim Paul firması kağıdı elinde tutan bir şef ekibiydi. Kararın a gitti. Orada Dave Obruk denilen bir yer var. Konya'da sular 100-150 metre daha fazla çekilince çökenler meydana geliyor ve obruklar oluşuyor. Burulardan bir tanesi 100 metre içine giriyor. Burulardan Dave Obruk Buramın özelliği: köyün, keçi



sütünden mayalanan peynirlerini köylüler bu mağaraya getiriyor. Burada 3 ay bekleyen peynirler kıvama geliyor. Çok lezzetli tulum benzer bir peynir oluyor. Mağarada laktozu işleyen bir çeşit sarı bakteri var. Buranın ısısı sabit, belirli dönemlerde değişmiyor. Bundan yararlanan köy halkı peynirlerini buraya getirip bırakıyor. Lezzet ise bir harika! Tüm şef arkadaşlarla birlikte burayı coğrafi işaretli ürünler olarak işaretledik, sadece kendimize ve değerini bileceklere.

Bir diğer gittiğimiz yer Mevlana şekerı yapılan bir fabrika. Pancardan yapılmış pudra şekerini limon ile 143°C kadar kaynatıp döküyorlar; bir hoş şeffaf, elle işlenir yapı halini alıyor. Örgü makinasında aroma verip işliyorlar, ince hale getirerek ve sıkıştırarak sıkıştırarak kesiyorlar. Bundan sonrası ise püf noktası; Mevlana şekerini küçük beyaz şekerler halinde ürettikten sonra şekerin ölmesi için dinlendiriyorlar. Dinlendirirken üzerine çiçek suları gibi su sıkıldığında üzeri pudra şekerı kaplı yapısını alıyor ve birbirine yapışmıyor. Lezzet bir harika! Diğer şef arkadaşlar otobüse gittikleri için bu bilgiyi ben yakaladım. Tüm ekipte tek kadın olup tuvalet için arka planda kalmanın faydası şeker yapan ustayı şekerı sularken görmek oldu.☺

Ardından "yağ somunu" tattık ve lavanta reçeli ile kavrulmuş haşhaş tohumu yediğimiz yöresel bir mutfakta kahvaltımızı yaparak İstanbul'a yola çıktık. Buraları gördükten sonra İstanbul'un gerçekten de eskiden güzel ama şimdi güzel olmadığına bir kez daha inandım. Bir şehir özünü kaybettiğinde çirkinleşiyor, onlar da bizim gibi yani. Konyalıya sormuşlar "G" ile başlayan 3 hayvan söyle; "Goyun, Guzu, Geçi" demiş.☺ Sakın kaybolma Konya, böyle çok güzelsin!



Kuzugöbeği Mantar Kavurması

- 1 baş sarımsak
- 4 yemek kaşığı fındık yağı
- 1 tatlı kaşığı pulbiber
- 1 çay kaşığı karabiber
- 2 avuç yıkanmış kuzu göbeği mantar
- kuşkonmaz (yabani kuşkonmaz-tilkışen)
- 1 çay kaşığı kuş üzümü
- süsleme için maydanoz dereotu.

Yapılışı: Fındık yağını kızdırın, Yağınız size çok kızıp gitmeden tüm malzemeyi birden atıp tavada kavuruyorsunuz, 10-12 dakikada hazır. Önce sarımsakları atıp artistik yapmaya kalkmayın, bu devrin sarımsakları yapısından dolayı tüm malzemeyle pişene kadar pat diye yanıyor hele kuru üzümle birlikteyse. Elinizde manavdan alacağınız kuşkonmazlar varsa onların sapları yabani kuşkonmaz gibi ince olmuyor. Her biri iki parmak kalınlığında olduğundan isterseniz çok hızlı şekilde sıcak sudan geçirin ve biraz bölün ki soteleme sırasında ayrı zamanda pişsinler. Afiyet olsun!