

Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD time

“Şeker
Manti’nin
Anatomisi”

EVİNİZİN
BARİSTASI OLUN

Bir Dünya Devinin
Pandemi Süreci

Tarihi Tatlıcıdan
Kaliteli Baklavayı
Anlamanın
İpuçları

İNOVASYON VE KALİTE
TÜRK PEYNİRLERİNİ
DÜNYAYA TAŞIYOR

İthalatı Azaltmak için
Yatırıma Devam

Kalbimizi
Koruyan

10
Besin

RAGİB NARİN

Yaprak Sarma Yemeden Duramam

Fiyat: 15.00 ₺



İÇİNDEKİLER

MART - NİSAN
SAYI:43



- 6... KISA HABERLER
- 12... BONNA'DAN SOFRALARDA GEÇMİŞİ
ARALAYAN KOLEKSİYON
- 14... ISS CATERİNG 2021'DE %25 BÜYÜME HEDEFLİYOR
- 18... TİCKET RESTAURANT'LILAR PAKET SERVİS
TERCİH EDİYOR
- 20... İNOVASYON VE KALİTE TÜRK PEYNİRLERİNİ
DÜNYAYA TAŞIYOR
- 22... TÜRKİYE'NİN İLK SIZMA HİNDİSTAN CEVİZİ YAĞLI
BİTKİSEL MARGARİNİ: ORKİDE COCO
- 24... EVİNİZİN BARİSTASI OLUN
- 26... PINAR "SAĞLIK, LEZZET VE DOĞALLIK" TEMASIYLA
21. KEZ GULFOOD'DA YER ALDI
- 28... MEAL BOX'IN MUTFAĞI DENEYİMLİ ŞEFE EMANET
- 30... CARREFOURSA MÜŞTERİLERİ "İZLENEBİLİR GÜVENLİ GIDA
PLATFORMU" İLE "ÜRÜNÜN DOĞRUSU"
- 32... GÜVENİLİR GIDA SEÇİMİNDE NELERE DİKKAT EDİLMELİ?
- 34... TARİHİ TATLICIDAN KALİTELİ BAKLAVAYI ANLAMANIN İPUÇLARI
- 36... BOĞAZİÇİLİ AKADEMİSYENLER ARAŞTIRDI
- 38... BERLİN'DEKİ BEEF GRILL CLUB KADEWE'DE DESIGNİST İMZASI
- 42... GIDALARIN İZİNİ SÜR, BİLGİYLE BESLEN
- 44... SİRKEDER İLE SİRKEMİZ GÜVENCE ALTINDA
- 46... CATERİNG VE TOPLU YEMEK SEKTÖRÜNDE YENİ BİR SES,
YENİ BİR NEFES: YEMEKDER
- 48... ŞEF DENİZ ORHUN - "ŞEKER MANTI'NIN ANATOMİSİ"
- 52... YATIRIMLARI İLE SEKTÖRE ÖRNEK OLAN MARKA: İÇİM
- 56... İTHALATI AZALTMAK İÇİN YATIRIMA DEVAM
- 60... ALERJİK VAKALAR ÖLÜMCÜL OLABİLİR
- 62... GIDA KATKI MADDELERİNİN YEMEK SOFRAMIZA YOLCULUK SERUVENİ
- 64... DONDURULMUŞ GIDA VE İÇ PİYASADA PAZAR İŞLEYİŞİ
- 68... EĞER BİTKİLERİNİZİ BİR ŞEY YEMİYORSA BAHÇENİZ EKOSİSTEMİN
BİR PARÇASI DEĞİL DEMEKTİR
- 78... BİR DÜNYA DEVİNİN PANDEMİ SÜRECİ - PEPSİCO
- 80... AZKA OTEL 1 NİSAN'DA KAPILARINI AÇIYOR
- 82... "LÜBNAN MUTFAĞININ YENİ GÖZDESİ" L'BEİRUT LEBANESE RESTAURANT
- 84... SANAT KONUSU - RAGİB NARİN
- 88... KALBİMİZİ KORUYAN 10 BESİN

İÇİNDEKİLER



Editor'den

Merhabalar,



Covid-19 sürecinin etkileriyle birlikte, sürekli ne olacağı endişesini yaşadığımız zamanlar yaşıyoruz. Açılmalar, kapanmalar, belirsizlikler iş konusunda dengeleri kuramamaya sebep oluyor.

Bu durumda netleşen tek durum bana göre, her sektörde ciddi değişiklikler olacağıdır. Herkes işi konusunda gelecek günlere göre değişimlere odaklanmalı.

Gastronomi, yeme-içme vazgeçilemez. Ancak teknolojiye ayak uydurmak zorunda. Eskiden çok önem vermediğimiz paket servis, bugün itibarıyla yemeğe en önemli ulaşım aracımız oldu. Bundan sonra kurulacak mekanlar bu ayrıntıyı mutlaka dikkate almalı.

Covid-19 için aşılama müthiş önem taşıırken, yeme-içme sektöründe çalışanlara öncelik verilmesi gerekiyor. Sektörün her bölümü yoğun bir biçimde çalışmaya devam ediyor ve insanlar tehlikede.

Her sayımızda yinelediğimiz gibi Covid-19'un insanlıktan uzaklaştığı bir dünya diliyoruz. Umarım bir arada kahvelerimizi yudumlayacağımız günlere bir an önce kavuşuruz.

43.sayımızda emeği geçen ve dergimizde yer alarak bizi onurlandıran tüm sektör profesyonellerine ve ekip arkadaşlarıma teşekkür ederim. Gelişmelerle dolu bir sayı hazırladık, keyifli okumalar... Esen kalın...

Genel Koordinatör
Çiğdem COŞKUN

KÜNYE

İmtiyaz Sahibi
Sinan COŞKUN

Genel Yayın Yönetmeni ve
Sorumlu Yazı İşleri Müdürü
Sinan COŞKUN
sinancoskun@cmrmedya.com

Genel Koordinatör
Çiğdem COŞKUN
cigdemcoskun@cmrmedya.com

Yayın Türü
Yaygın Süreli2 Ayda Bir Yayınlanır /
Türkçe

Baskı
Favori Basım Yayın ve Reklamcılık
San.Tic.Ltd.Şti.
Ferhatpaşa Mah. Mareşal Fevzi Çakmak
Cad. No:129 -131 Ataşehir / İSTANBUL
Tel: 0216 326 94 86
Faks: 0216 324 98 25

İletişim - Yayıncı Yeri
CMR Medya Prodüksiyon A.Ş.
Huzur Mah. Ahmet Bayman
Cad. No:20 Kat: 3/5
Sarıyer / İSTANBUL
T: 0212 642 44 32
F: 0212 642 44 38
dergi@cmrmedya.com

Food Time dergisi, gıda sektörü hakkında bilgi ve haberleri tüketicilere ulaştırmayı hedeflemektedir. Dergide yer alan yazıların ve fotoğrafların yayıncı izni olmadan kısmen veya tamamen kullanılması yasaktır. Food Time, Markaların Korunması Hakkında Kanun Hükmünde Karamame uyarınca koruma altındadır. Dergide yayınlanan yazılardan yazarlar ve haksız rekabet veya yanıltıcı olan reklamlardan reklam verenler sorumludur. Dergide yayınlanan yazılar, yazarların kendi görüşleridir. Ayrıca bu yazılar için telif ödemesi yapılmamaktadır.

“Şeker Manti’nın Anatomisi”



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orhun@klemantin.com

Antik Çin döneminden günümüze kadar gelen, ekmek gibi, birçok mutfak kültüründe çeşitlerini gözlemleyebildiğimiz, lezzetli bir yemek. Mantının, Han İmparatorluğu zamanından, üç krallık dönemine yakın bir periyotta, Zhang Zhongjing adlı kişi tarafından bulunduğunu yazılı kaynaklardan öğreniyoruz. Ticaret yolları, savaşlar sayesinde ülkeden ülkeye yayılmış. Araştırmalarımın söyleyebilirim ki, dünyada 152 çeşit mantı bulunmaktadır.

Haşlama, derin yağda kızartma, buharda pişirme, tavada kızartma, fırın mantı gibi her türlü pişirme şekline sahip bir lezzet. Farklı iç dolgu malzemeleri, şekilleri ve üzerine konan soslarıyla sofralarımızda yerini almış.

Fotoğraf makinası olmadığı zamanlardan, alışveriş yerlerini ve gıdaların sergilenme şekillerini karikatürlerden, tablolardan inceleyebiliyoruz. Örneğin “Karagöz” ‘ün çarşı hikayelerindeki detaylı çizimlerden bilgiler edinebildik. Bugün yiyeceklerin resimleri temel gıda malzemeleri üzerinden elma, ayva, yumurta, peynir gibi natürlük olarak yapılmış, ancak

geleneksel yemeklerin tabak sunumu halinde olan resimlerinin çok fazla yapılmadığını görebiliyoruz. Bundan 20-30 yıl sonra bu klasik yemekler farklı formlar alacak, belki de orijinal hallerini sonraki nesiller bilmeyecek bile. Bugün havucun orijinal renginin turuncu olduğunu sanmamız gibi, geleneksel yemeklerimizin de sunumlarını ileriki nesiller görmeyecek. Yemeklerin sadece fotoğraf olarak dijital halde değil, tablo olarak da el yapımı resimlerinin olması bu yüzyıldan diğer yüzyıla kalacak bir miras olacağını düşünüyorum. Temeli tıbbı dayalı mutfaklar, toplumdan topluma, nesilden nesle, bilimsel bilgiyi aktarmada,

kültürü oluşturmuş ve onu araç olarak kullanmıştır. Kültürlerin ticarete hizmet ettiğini unutmamak gerek. Şu an elimizde 14. yy ‘dan kalan bir tabak mantı el yapımı resim olsaydı, sofraya düzeni, konuşan tabaktan tutun, üzerindeki sosa kadar inceleme fırsatımız olabilir, bu el yapımı resimler ticarete konu olabilirdi.

Bu kadar çok kültürde barınan bu lezzetin tarihte resimleriyle ticaretin farklı bir boyutunda konu olmasını ümit ederim.

Mantı sağlık açısından da doğru porsiyonlarda yendiğinde katkı

Manti sağlık açısından da doğru porsiyonlarda yendiğinde katkı maddesi olmayan hem suyu hem katı tabir ettiğimiz parçalardan oluşan bir bedene sahip, yapımı kolay ve birçok ürüne göre ekonomik diyebileceğimiz bir lezzet.

maddesi olmayan hem suyu hem katı tabir ettiğimiz parçalardan oluşan bir bedene sahip, yapımı kolay ve birçok ürüne göre ekonomik diyebileceğimiz bir lezzet. Bir tabak mantı yaklaşık 630 cal.

Yaptığım ve resmini çektiğim şeker mantıyı buraya kara kalem çizimiyle, tabakta sergilenmiş haliyle Food Time okurları için koyduk. Yapmış olduğu "şeker mantı" kara kalem resmini paylaşma fırsatını verdiği için sevgili Xingyu Meng'a teşekkür ediyoruz.

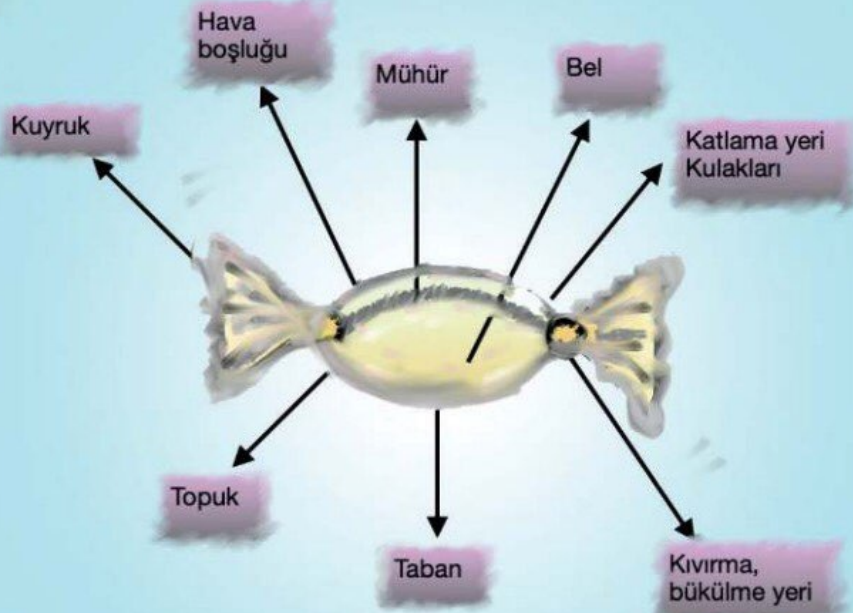
Her mantının bir anatomisi vardır

Adını şeklinden alan şeker mantının anatomisi ise şu şekildedir:

- Katlama yeri-kulakları
- Mühür
- Bel
- Kıvrırma-bükme yeri
- Kuyruk
- Taban
- Topuk
- Hava boşluğu

Hamuru açın ve 6 cm, işaret parmağınızın 3 boğumu kadar kareler keserek hazırlayın. Köşeler kulakları temsil eder, "**katlama yerini, kulakları**" belirtir. Bir kenarına su sürerseniz

yapışkan rolünü görecektir ve "**mühür**" yeri olur. Dolgu malzemesinin konduğu alan mantının "**bel**" bölgesini oluşturur. Katlama yerinin yarım santim iç kısmı "**kıvrırma bükülme yeri**" dir. Büküm yerinin uç kısımları mantının kuyruğudur. Tencereye değdiği, oturduğu kısım "**taban**" dir. Mantının iç dolgusunun tamamı sarma gibi tabana yayılı durmaz, taban ile kuyruk arasında mantının yüksekliğini gösteren "**topuk bölümü**" vardır. Mantının içinde "**hava boşluğu**" yapmak önemlidir. Böylece mantı pişerken et kendi buharında haşlanır ve mantının içinde yerken sulu bir yapı oluşturur. Bu et suyu haline gelen küçük damlacıklar size ağızda lezzet patlaması sağlar. Mantıyı buharda yaptıktan sonra az bir tereyağı ile tavada bazen çeviriyorum ve üzerine sirke, sarımsak, bir miktar soya sosu karışmış bir karışımla servis ediyorum. O zaman da kuyruk kısmından gelen çıtırtı, orta kısmının yumuşaklığı ve içi sulu yapısı yerken keyif veriyor. Şimdiden afiyet olsun!



Şeker Manti**Servis 3 kişilik****Hamur:**

250 gr un
 3 tatlı kaşığı fındık yağı
 1 tatlı kaşığı şeker
 Yarım tatlı kaşığı tuz
 3 tatlı kaşığı sirke
 3/4 su bardağı (130 ml) ılık su

Buhar tenceresinin suyu içerisine
 1 adet yıldız anason, 2 cm büyük-
 lüğünde küçük kesilmiş zencefil
 ekleyin.

İç dolgu malzemesi:

3 yaprak beyaz lahana ince kıyılmış
 2 adet rende havuç
 5 diş ince kıyılmış sarımsak
 Yarım tavuk göğsünü mutfak robo-
 tunda kıyma haline getirin
 Tuz, karabiber, tuz ve taze kişniş

Yapılışı:

Hamurun tüm malzemelerini koya-
 rak yoğurun.

1 saat torba içerisinde, oda sıcaklı-
 ğında dinlendirin.

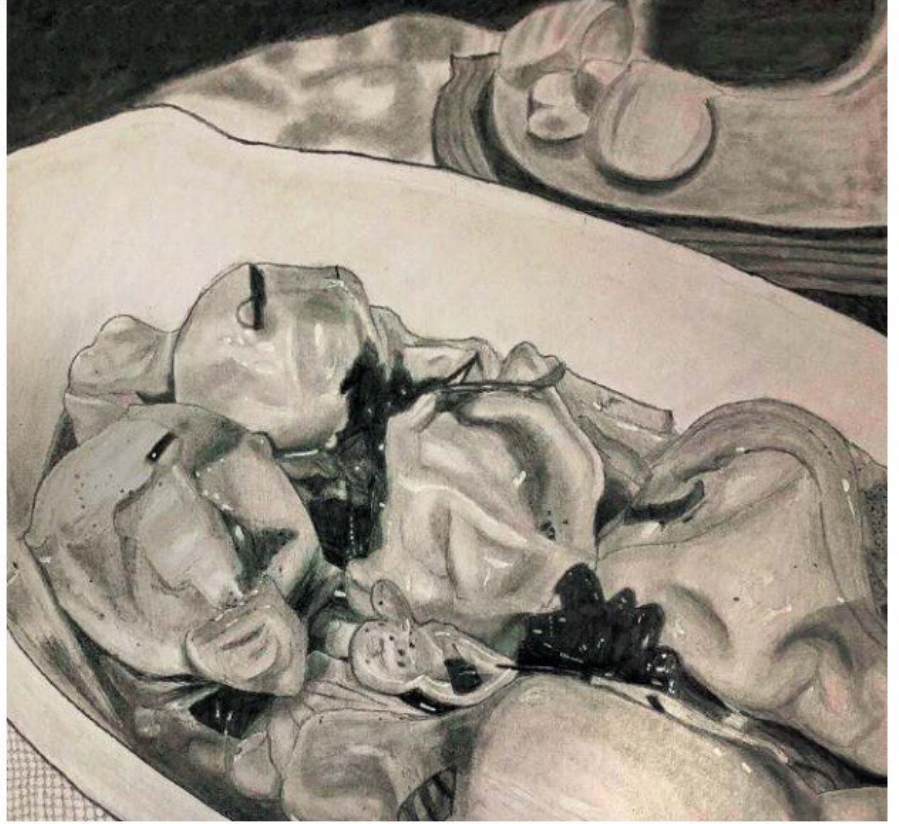
İç malzemeleri karıştırarak hazırla-
 yın.

Hamuru açın 6cm yani işaret par-
 mağınızın 3 boğumu büyüklüğünde
 kareler şeklinde açın.

İç malzemeyi yerleştirin, karelerin
 tek yanını suyla ıslatın, bu hamurun
 katladığınızda birbirine yapışmasını
 sağlayacaktır. Bayramlık şeker gibi
 katlayarak kapatın.

Buhar tenceresinin tabanına çok
 büyük olmayan bir pişirme kâğıdı
 koyun, böylece mantılar delikler
 tabana ilk etapta yapışmaz, pişince
 zaten yapışmayacaktır. 12 dakika
 buharda pişirin.

Servis yaparken mantının buhar
 tenceresindeki sudan bir miktar ta-
 bağa koyun, üzerine toz kişniş ve 1
 yemek kaşığı üzüm sirkesi ekleyerek
 servis yapın.



Uluslararası olarak mantının geçtiği
 dört film buldum. Daha fazlada bulmak
 mümkün, en çok çocukların da bileceği
 Kung Fu Panda 2008.

Mantıyı çok sevdiğim için Uluslararası
 olan 7 tane mantı festivalini her zaman
 kendi mutfağımda kutlarım. Türkiye'nin
 de umarım bir gün mantı festivali günü
 olur. Bir yemeğe sahip çıkacaklarsak onu

her yönüyle yaşamalıyız. Tablolarda,
 festivallerde, filmlerde, şarkılarda, şiir-
 lerde, hikayelerde, bulmacalarda, hatta
 yapay zekâ teknolojilerinde...

Ramazan Bayramınız mübarek olsun,
 bu bayram porsiyonlarınıza dikkat
 ederek, bol şeker ve tatlı yemek yerine
 şeker şeklinde mantı ile sevdiklerinizi
 ağırlamanız dileğiyle...

