

Temmuz - Ağustos 2020 Sayı: 39

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD time

DOSYA KONUSU
SAĞLIKLI BESLENME
ÜRÜNLERİ

AVOKADO
SAVAŞLARI

HAYATIMIZA GİREN YENİ TERİM
INFODEMİ

Sağlık
Su içeriği yüksek
10 Gıda

GELECEĞİN
RESTORANI

En doğal meyve suyu
ZEYTİNYAĞI

CAFE AÇMADAN ÖNCE
DİKKAT EDİLECEKLER

Güçlü sesi, geniş repertuarı ve başarılı sahne performanslarıyla

BARBAROS

Fiyatı 15.00 ₺



Sorgulayan ve araştıran tüketici



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orhun@klemantin.com

Değerli Food Time okuyucularımız, bu sefer ki bölümde Türkiye'den çıkan bilimsel çalışmalara, güzel haberlere yer vereceğim. Bu bilimsel makaleler Nobel Araştırma ödüllerine yer veren Springer Nature tarafından telif hakları alınarak yayınlandı. Her zaman bu tür bilgileri önce Food Time okurlarıyla paylaştık.

Maxwell'in elektrik, manyetik alanı ve ışık dalgası denklemini yazması ve bunu kullanarak Hertz, Lodge, Marconi gibi farklı milletlerden insanların benzer zamanda radyoyu icat ettiklerini düşünürsek; yaptığımız bir çalışmanın tüm dünya milletlerinde uygulanabilir olduğunun bilinmesi, bu araştırmadan çıkan sonucu kullanarak bambaşka değerlere icat olacağını hissettiğimiz bir araştırmanın ortaya çıkması ve bunun değer bulup 30 Haziran 2020'de Nobel araştırma ödüllerinin yayınlandığı dört dergiden birinde yayınlanması Türkiye için başka bir güzel haber oldu. Springer 1842 yılından beri bilim ve iş dünyasına yön veren makaleleri yayınlayan bir kurum ve Nobel ödülü alan makaleleri yayınlamaya yetkili dünyadaki 4

bilimsel platformdan biri.

Araştırmanın karşılaştırma örneğini Maxwell ile yaparak belki biraz abarttım ama "24 Güneş döngüsüne göre Gastroturizm" konulu bilimsel makalenin, tarım teknolojilerinin uygulandığı, hatta sağlık araştırmalarına yön verecek bir olgunun anlatıldığı, dünya ticaretine rüzgar veren bir yön-temden bahsediyor olması, her türlü konuya iyi bir kaynak olacağını işaret ediyor aslında. Heritage Tourism Beyond Borders and Civilizations isimli kitaptan araştırma makalesinin tamamına ve diğer bilimsel makalelere ulaşabilirsiniz.

Özel aşçı ve yemek kültürü araştırma-cı yazarı Kutsi Akıllı ile birlikte kaleme

aldığımız hem bu araştırma makalesi hem de "Yedikleriniz Davranışlarınız Olur" kitabı, Türk mutfak kültürünün güzel değerlerini ülke tanıtımı ve ekonomisine nasıl çevireceğimizi gösteren güzel bir deneyim oldu bizim için. Kitabın isminden esinlenerek yapılan ve aynı ismi taşıyan TV programı Temmuz ayında yayına girdi. Her pazar saat 20:10'da beIN Gurme'de yayınlanan bölümlerde kitaptan araştırmalar uzman kişilerle mercek altında işleniyor.

Kutsi Akıllı ile birlikte yaptığımız bu araştırma çalışmamızı yazmamız için bizi ikna eden Anadolu Üniversitesi'nden sevgili Prof. Dr. Semra Günay Aktaş'a, yayın sırasında takibi hiç bırakmayan İnci Oya Coşkun'a, Nort-



Kutsi AKILLI

hern Arizona Üniversitesi'nden Prof Dr. Alan Lew'a çok teşekkür ederim.

Bilimsel makalenin ne olduğu, neler içerdiği konusunda çok soru geldi. Oradaki makaleyi yayınlama imkanı olmadığından temel bakış açısı ve içinde kısaca nelerin yer aldığından konuşacak olursak;

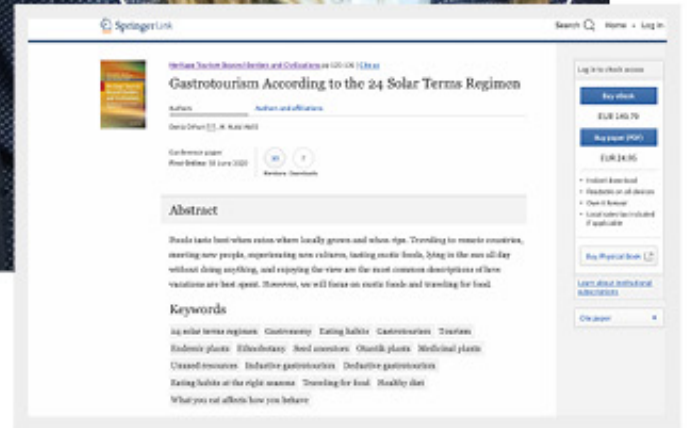
* Temeli tıbbı dayalı, mevsime göre beslenen Türk Mutfağı'nın, gastronomi turizmine nasıl uyarlanacağı konusunda iş dünyasına rehber niteliğindedir.

* Doğa olayları ile insan, sağlıklı bes-

lenme ilişkisini kuran ve kitabı çıkan "Yedik-leriniz Davranışlarınız Olur" sosyal davranış şekli-nden de iş dünya-sına bahseder.

* Gastronominin, turizm için nasıl kullanılacağı, nereden başlanılacağı hakkında fikir verir. Tüm dünyada uygulanabilir bir yöntem sunmaktadır.

Bundan sonraki adım sevsek de sevmesek de, yöresel ürünlerin iş dünyasında, insan beslenmesi üzerine denemeleri yapılmış, "zenginleştirilmiş fonksiyonel gıdalar" olarak



Arama kelimeleri

Makale Link

https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-981-15-5370-7_10

SpringerNature

SpringerLink

Springer

Kutsi Akılı

Deniz Orhun

Gastroturizm

24 Solar Terms Regimen

24 Güneş Döngüsü Beslenme Şekli-

ne Göre Gastroturizm

Yedikleriniz Davranışlarınız Olur

beIN Gurme

ileri teknoloji ile işlenmesi olarak gözükmüyor. Gelecek yüzyılın beslenme konusundaki adımı da diyebiliriz. Probiyotiklerce zenginleştirilmiş kereviz suyu, pancarlı un, D vitamini takviyeli süt gibi. Tabii bunların uzun süreli kullanımı sonucundaki insanlar üzerine etkilerine bakmak ve öyle satışı sunmak en doğrusu olurdu. Yoksa UHT teknolojisinin biyo yararlılığını ve süt içtiğimizi sandığımız dönemi düşünürsek, bu besinlerin insan üzerindeki

kullanımlarının denenmiş olması çok önemli duruyor. Hekimlerin, beslenme uzmanlarının, ziraat mühendislerinin gastronomi konusunda daha çok rol alması, disiplinler arası çalışmalar beklenir olacak. Farkında olmak şart, örneğin; çekirdeksiz avokado, çekirdeksiz karpuzu tüketirken nereden ve nasıl geldiğini, uzun dönem kullanımda insan vücudunu nasıl etkilediğini tekrar düşünmeli bilinçli, bilgili, sorgulayan ve araştıran tüketici olmak

zorundayız. Tüketici davranışlarımız, tabağımız için yaptığımız seçimler ticaret dünyasına, araştırmalara yön vermeli.

Bilimsel yayını yaptık, kitabını yazdık ve TV programını yaptığımıza göre "yedikleriniz davranışlarınız olur" sosyal davranışını sağlıklı güzel bir tarifle uygulayalım.

Sağlıklı kalmanız dileğiyle.

Bulgur Bazlamasına Erciyes Peyniri

MALZEMELER

1 Su bardağı ince bulgur
1,5 Su bardağı sıcak süt
Tereyağı
Tuz
Karabiber
Kuru reyhan
1 adet sarımsak
Erciyes Peyniri (Kayseri peynirleri içerisinde lezzeti damakta kalan nadir bulunan muhteşem bir peynir)

MALZEMELER

Bir tencere alın, sütü kaynatın. Bir kap alın, bulguru koyun, kaynayan sütünüze üzerine dökün, kabin kapağını kapatın ve demlenmeye bırakın. İnce ince doğradığınız sarımsağı, kuru reyhanı, tuz ve kaşan demlenen bulgurunuzun üzerine ekleyin, karıştırın ve iyice yoğurun. Köfte gibi küçük toplar haline getirin ve yassılaştırın, tereyağı sürün, arasına peynirinizi koyarak tavada tereyağında pişirin.

Afiyet olsun!



2 kişilik