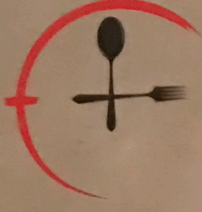


Hayatin en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD time

Sayı: 13 - Mayıs 2016
Fiyatı: 9,90 ₺



Sektör Konuğu
DANILO ZANNA

**TADINIZ
TUZUNUZ
KAÇMASIN**

Arıdan Gelen Şifa

APİTERAPİ

Yaza Formda Girmek

**İMKANSIZ
DEĞİL**

Helal Kösesi
Bir kefalet kurumu
DONDURMANIN HELALİ

**SİZİN
V-LABEL
BELGENİZ
VAR MI?**

Mekanlar
Karaköy'de
Lezzet Turu

Sanat
Konuğu
GÜLDEN MUTLU

"Dünya Mutfakları Lezzetlerini Keşfetmeyi Seviyorum"

Tadın Modası



Deniz Orhun
Şef

"Saçın modası, kıyafetin modası, ayakkabının modası olduğu gibi tadların da modası var" der ve devam ederiz.

"Tutucu bir toplum için yeni lezzetlerin tadılması çok zor. Ancak tadı değiştirmeden şekille bu zorluğu biraz aşağıya çekebiliyoruz."

"Tad her yerde" diyebilirim.

"Peki tadı nasıl bileceğiz?" diye sorulduğunda;

"Tadı koklarsın, tadı duyarsın, tadı görürsün, tadı tadarsın ve tada dokunursun, böylece tadı tanırırsın."

Aslında "Tad her yerde" . "Aşkın yolunda, kötülükte, şöhrette, hayatın anlamında, hatta ihanet oyunlarında, tat dayanılmazdır."

"Mesela bir koku düşün, koku alma partiküllerinin sayesinde geçmişe götürür ve özlediğin bir anı yakalatır sana, bu partiküller sayesinde kokuyla canlandırır anı zihninde ve o zaman sevmeye başlarsın yediğini."

"Aslında tat sizin asanız gibi birşey" ..

Rivayete göre; "Bir gün cehennemin kapısı çalar, kapıyı şeytan açar ve karşısında öyle güzel bir kadın vardır ki gözlerini alamaz ve eğilerek 'hoşgeldin üstadım' der." İşte asanın sahibinin siz olduğunuzun diğer bir hikayesi ...

Dediğimiz gibi tatların da modası var, bu yıl ise lezzetin sanatında ve porsiyonlarda, sağlıkta , hijyenik üretimde moda...

2016 yılı bakliyat yılı ve 2016 trendine baktığımızda "Yediklerimiz davranışlarımız olur" olgusu devam ediyor. Tüm dünyada füzyon mutfak ön planda. Bu yıl Türkiye'de Osmanlı-Türk mutfağının geleneksel tatları sunumda şekil değiştirmiş halde karşımızda olacak. Hatta çiğ köfteyi finger food şekline girmiş tek atımlık farklı sunumda, lahmacunu farklı sunumlarda 5 yıldızlı otellerin düğünlerinde bile görebiliriz.. Pastalar ve unlu mamüller içinde; süslemeler Osmanlı-Türk, geleneksel motiflerinden alıyor olacak.

Evdeki mutfak alışkanlıkları biraz değişecek. Günümüzdeki ölüm oranlarına baktığınızda trafik kazalarından da önce aslında en çok, katkı maddelerini-

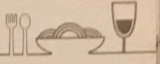
le yaptığımız düzensiz beslenmenin yol açtığı hastalıklar ortaya çıkıyor. Obeziteden Çölyak'a, hipertansiyondan otizme beslenme hayatımızı etkileyen bir faktör olduğu, daha çok anlaşılacak. Evde katkı maddesi kullanmadan yapılan üretimin, sosyalleşme olarak da "paylaşmanın" artması, porsiyonların küçülmesi 2016 mutfak kültüründe beklenen davranışlar.

Profesyonel tekniklerin, hızlı ve lezzetli yapabilmenin getirdiği hayat kolaylığıyla mutfak bilginiz ne kadar iyiye; hayat yükünüzün o kadar azaldığının anlaşılması, ilk evlendiğiniz zamanlar veya yalnız yaşamaya başladığınız zamanlardaki mutfak zorluklarının aşılması, 2016 'da daha çok işlenecektir.

Ancak trendi yakalayabilmemiz için yiyeceklerin dilini çözmek gerekiyor. Güzel bir tabak yemek, bir müzeyi gezirken sizi geçmişe götürmesi gibidir ya da duygu yüklü bir şiirin okunması gibi ...

Tat= Lezzet + damak tadı + aroma + x faktörü 'dür.

X faktörü beş duyurunuzu harekete geçiren malzemedir. Tatların ağız içindeki uyumlu hareketi, lezzeti oluşturur. Bu yüzden tarifinizi gerçekleştirirken hangi tatla hangi malzemeyi evlendireceğinize dikkat etmek gerekir. Başarısız bir evlilikten daha kötüsü yoktur.



Bu haftaki konumuz meydan okuyan evde yapılan kolay İtalyan ekmeği. Eğlenceli ekmeğin tarifinde; tatların güç dengesini anlatacağız. Zeytinin, kekiğin beraber dans

edisi, eksi kuru domatesin konukseverliği, tatların dengesini gösterecek. Fırından çıkar çıkmaz üzerine süreceğiniz zeytinyağı ile güzel bir tat hareketi oluşturmaktadır.

Focaccio / İtalya 'dan Esinti

Malzemeler:

- 325 ml su (2 su bardağı)
- 20 gr maya
- 500 gr pidelik un (5 su bardağı)
- 10gr tuz (1,5 tatlı kaşığı)
- 20 gr zeytinyağı (1 yemek kaşığı)
- 30 gr kuru domates
- 5 gr kekik
- 125 gr zeytin

Yapılışı:

Tüm malzemeleri biraraya katarak karıştırın çok yapış yapış bir hamur elde edeceksiniz fazla yoğurmaya gerek yok. Tuz ile maya birbirine düşman onları mümkün olduğunca yan yana ilk etapta koymayın. Yoğurunca meydana getirdikleri temas onlara yeter, çünkü tuz mayayı öldürür, şeker ise mayayı besler unutmayın.

Yoğurduğunuz miksi kek kalıbı gibi bir kalıba koyup. 2 saat oda sıcaklığında dinlendirerek mayalanmasını sağlayın.

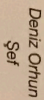
Önceden 220 dereceye ısıtılmış fırında, 40 dakika üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ekmeğinizi pişirmeye koymadan önce fırının içine su serpmeyi unutmayın, bu ekmeğinize buhar etkisi yapar, daha çıtır kabuk oluşmasını sağlar.

İtalyan ekmeğinde pişip pişmediğini, olup olmadığını ekmeğin arka yüzüne vurarak anlayabilirsiniz. Vurduğunuzda içi yaş değil tok bir ses geliyorsa ekmeğin olmuştur demektir.

Afiyet Olsun!



Focaccio / Italya 'dan Esinti



Afiyet Olsun!

