

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

FOOD time

TÜKETTİKLERİNİZ
GERÇEKTEN
ORGANİK Mİ?

**YİYECEKLER VE
BİZİ HASTA ETME
YOLLARI**

AVM'LERDEKİ
FAST FOOD'UN
GÖRÜNMEYEN YÜZÜ

Türklerden kurtuluşun simgesi
KRUVASAN

Bodrum'da unutulmuş bir tarif
HARDİMYA

DIYABETLİYİM
Ne yiyerek serinleyebilirim?

**Sağlıklı ve Hızlı
Kilo Verin**

**NURUOSMANİYE'DE ŞIK BİR
TÜRK-OSMANLI MEKANI**

Biri masum mu dedi?
**GIDALARDAKİ OLAĞANÜSTÜ
TEHLİKELİ YARATIKLAR**

Sanat Konuğu

Doğaya dokunan adam

TOPRAK SERGEN

Sektör Konuğu
Erdem Dırbalı

Sayı: 15
Fiyatı: 9,90 ₺

**Temmuz
2016**



“Hoşafın yağı kesildi”

Şef: Deniz Orhun
deniz.orhun@klemantin.com



Çok eskilere ait olan bu deyimde; eskiden etin yağlı yeri daha gözde insanlara yedirilir. Yeniçeri ocaklarında pişen yemeklerde de yağ çok önemlidir. Askerin yemekleri pişirildikten sonra dağıtılırken önce sulu yemek, sonra pilav ve en son hoşaf dağıtılır. Kallavi denen özel yapım büyük kepçelerle yapılan bu dağıtımda, hoşaf en son dağıtıldığı için kepçenin hiç yıkanmadan ardı ardına yapılan serviste kullanılmasıyla, pilavdaki yağ hoşafın üzerinde birikir. Bir gün hijyen nedeniyle farkına varılır ve servis önce hoşaftan başlatılır, artık hoşafın üzerinde oluşan yağ tabakası oluşmamaya başlar. Ancak askerin buna alışması, güzellik dolu olan yeniliği kabullenmesi zor olur ve “hakkımızı yiyorlar, hoşafın yağı bile kesildi” diyerek huzursuzluk yaparlar. Deyim de bu olayla doğar.

Osmanlı İmparatorluğu’na mutfaktan bakarsanız; sefere eş götürülmesinin yasak olduğu bilinse de, sarayın sefer envanterinde listede çıkan loğusa şekerinin bir sefer sırasında askerlere loğusa şerbeti olarak dağıtıldığı ve Osmanlı Sultanlarından birinin eşi hamileyken eşini sefere götürdüğü, sefer sırasında da doğum yaptığı, dağıtılan loğusa şerbetinden anlaşılır.

Bir başka gerçek hikaye ise; Osmanlı Padişahı II. Mahmud, kendisini evinde ağırlayan Dürri-zade Esseyid Abdullah Efendi için, “Adam yaşamasını biliyor vesselam” demiş. Padişaha hoşafın, kristal kase içinde değil, kase biçiminde yontularak oyulmuş buz kaplarda sunulmuş olması bu sözü söyletmiştir.

Şerbetler sorbeye esin kaynağı olmuştur. Tuğrul Şavkay, tatlı kitaplarında da belirttiği gibi; eski kaynaklara bakıldığında birçok seyahatnamede ya da gözlem yazılarında görülmüş ki Fransızlar için şarap neyse, Türkler için de su oymuş.

Hoşafın orijinal hali de “hoş ab” yani hoş su. Hoşafın özü su. Suyu renklendirmek ve tatlandırmak için içine meyve ve şeker ilave edilmiş, genelde pilav, börek gibi yemeklerin yanında tercih edilmiş, alaturka menülerde mutlaka ya komposto ya da hoşaf bulundurulmuştur.

HOŞAFLA KOMPOSTONUN FARKI NE?

Hoşaf kuru meyvelerle yapılan bir şerbetir. Yani şerbetin taneli olanı. Kuru meyve yerine taze meyve kullanıldığı zaman komposto olur.



Batılılar aradaki farkı bilmedikleri için her şeye komposto diyorlar. Sonuçta; komposto ve hoşaf farklı şeylerdir. Küçük ayrıntılar hayatın özüdür, fark etmek lazım.

Hoşaf; muhakkak ki kurutulmuş meyvelerden yapılmalıdır. Kurutulmamış meyveden yapacağım dersiniz o zaman yaptığınız şey komposto olur. Kurutulmuş meyveler kaynatılır, üzerine şeker eklenir, soğuyunca servis edilir.

Peki ya detaylar... Bir şeyi farklı kılan, onu ön plana çıkaran detaylardır. Meyveler kaynıyor diyelim, tam tatlarını, ekşiliklerini, aromalarını suya verdikleri an, kendilerini bıraktıkları an... Evet, işte tam o anda ilave etmelisiniz şekerini. Bir süre daha kaynattıktan sonra tam meyvelerde ki hareketlenmeyi gördüğünüz an kapatacaksınız ocağın altını.

Türk mutfak kültüründe yemek sırasında alkollü içecekler ve su yer almazdı. Bunun yerini hoşaf ve kompostolar, şerbetler, şuruplar alırdı. Hoşaf, aslında kuru meyvelerle yapılan bir tür şerbet. Yani şerbetin taneli ve daha şekerli olanıdır. Mükemmel bir Osmanlı Ziyafeti her zaman hoşaf ile bitirdi. Daha doğrusu her ziyafetin sonunda kahveden önce hoşaf, şerbet sunulurdu. Sofraya iki kaşık konur, bunlardan bir tanesi ile çorba, diğeri ile de susuzluğu gidermek için şerbet ve hoşaf içmekte kullanılırdı. Osmanlılar günde iki öğün yemek yerlerdi. Birincisi, sabahın ilk saatlerinde yenen kahvaltı, ikincisi de güneşin batmasından az önce yenen akşam yemeğiydi. Öğlen yemeği yenmezdi. Kahvaltı doyurucu ve tok tutan esaslı bir yemektir. Bu yüzden öğleyin kolay kolay acıkılmazdı. Acıkan olursa meyve, yoğurt yer, ayran ya da hoşaf içerdi.

Tatlılar, Osmanlı mutfağında et ve pilav kadar önemli olup, tatlısız bir Osmanlı sofrası düşünülemezdi. Sıradan, günlük yemeklerde bile mutlaka bir tatlı yenilir, ziyafetlerde özellikle Ramazan'da sofralar helva, zerde, komposto, hoşaf gibi çeşitli tatlılarla donatılırdı. İftar ve sahur yemeklerinde, pilav, börek gibi kuru yemeklerin arkasından daima komposto, hoşaf veya şerbet sunulurdu. Osmanlı başkentine gelen yabancı gezginlerin tanıklıklarından, şölenlerde yapılan ikramlarda, saray muhasebe defterlerinden ve yemek tariflerinden; 15. yüzyıldan 18. yüzyılın sonlarına kadar Osmanlı mutfağında en çok üretilen tatlıların helvalar, meyveli şekerlemeler, reçeller, hoşaf ve şerbetler olduğu anlaşılıyor. Günümüzde komposto ve hoşaf eski önemini yitirmiştir. Artık sofralarımızda ayran, şerbet ve hoşaf gibi sağlıklı içeceklerin



hoşaf kuru meyvelerle yapılan bir şerbet. yani şerbetin taneli olanı. kuru meyve yerine taze meyve kullanıldığı zaman komposto olur.



yerini, gazlı ve asitli sağlıksız içecekler almaya başlamıştır.

KOMPOSTO VE HOŞAFLARI HAZIRLAMADA KULLANILAN MEYVE ÇEŞİTLERİ

Tatlı yiyeceklerin bir boyutunu meyveler oluşturur. Anadolu zengin bir meyve kültürüne sahiptir. Meyveler genel olarak beslenmede su, vitamin, mineral maddeler ve karbonhidrat kaynağı olarak önem taşır. Birçok meyve belli vitaminleri önemli düzeyde içinde bulundurur. Özellikle taze meyveler C vitamini kaynağıdır. Minerallerden ise demir, çinko, bakır, sodyum, potasyum, fosfor, magnezyum içerir. Meyveler taşıdıkları özelliklerle sindirime yardımcı olur, bağırsak sağlığında önemli rol oynar. Meyveler çeşitli biçimlerde değerlendirilir. Hem taze olarak hem de kurutularak tüketilir.

TAZE MEYVELER

Genellikle taze meyveler çiğ olarak tüketilir. Bunun yanında çeşitli kompostolar daha çok taze meyvelerden hazırlanır. Anadolu'da elma, kayısı, armut, ayva, vişne, portakal ve kızılcık gibi meyvelerin tazelelerinden komposto yapılmaktadır.

KURU MEYVELER

Kuru meyveler, taze meyvelerin içerdikleri % 80-95 oranındaki suyun %10-20 oranlarına düşürülmesi ile elde edilir. Meyvelerin kurutulması çok eski dönemlere dayanır. Kurutma işlemi, güneşte veya yapay olarak yapılmaktadır. Meyvelere kurutulmadan önce ön işlem olarak kükürtleme yapılır. Bunun nedeni kurutma sırasında oluşabilecek renk değişmesini önlemektir. Ancak güneşte kurutulan meyvelerin rengi bozulsa da daha lezzetli olur. Meyvelerin kurutulması sonrası, C vitamini dışında diğer besin öğeleri korunduğundan sağlık

için oldukça yararlıdır. Kuru meyvelerde özellikle demir, kalsiyum, çinko, E vitamini ve şeker oranı daha fazladır. Anadolu'da daha çok kayısı, vişne, erik, dut, elma, armut, üzüm, incir, kızılcık gibi meyveler kurutulur. Kurutulan bu meyveler de "yak veya kak, çir, kişniş" gibi isimler alır. Kuru meyveler ile genelde hoşaf yapılır.

ŞURUP

Şurup sözcüğü de sık sık şerbet ile aynı anlamda kullanılır. Şurup, kaynatılarak yoğunluğu artırılmış içecektir. Şuruplar suyla inceltilerek şerbet haline getirilirler. Raf ömürleri daha uzundur.

ŞERBET

Şekerli, ballı, güllü, baharatlı veya meyve aromalı ferahlatıcı içecek veya tatlı yapımında kullanılan şekerli sıvı olan şerbetin kültürümüzde çeşidi boldur.

Şerbet kelimesi, içmek anlamına gelen Arapça 'Şariba' kelimesinden gelir. Şerbet, şarap ve şurup, Arapça aynı kökenden gelen kelimelerdir. Batılı dillerde kullanılan şerbet kelimesi Türkçeden geçmez.

Şerbet kültürü çok geniş bir coğrafyaya yayıldığı için yüzlerce çeşidi türetilmiştir. Şerbet yapımında bal, gül yaprakları, meyveler, baharatlar, kuru yemişler ve bunların karışımları yaygın olarak kullanılmaktadır. Günümüze kadar üretilen şerbetlerden bazıları şöyle sıralanabilir: Mevlid şerbeti, düğün ve loğusa şerbeti, böğürtlen, çilek, kızılcık, kayısı, ağaç çileği, portakal, mandalina, şeftali, turunc, gül, amber, fulya çiçeği, menekşe, yasemin çiçeği, demirhindi, keçiboynuzu ve Antep fıstığı şerbeti. Kaynatılarak yoğunluğu artırılan şuruplar suyla inceltilerek şerbet haline getirilir. Bu şurup türlerinden bazıları; böğürtlen, ravent, dut, Frenk üzümü, koruk, kızılcık, mandalina, nar, yasemin, zambak, demirhindi, badem, kuşburnu ve şerbetçi üzümü şuruplarıdır. ■



REYHAN ŞERBETİ

1 demet taze reyhan
1 tane kabuk tarçın
1 -2 adet Karanfil
2 yemek kaşığı şeker
Yarım limon suyu
5-6 adet tane karabiber
1 litre sıcak su

Üzerine;
Yarım limon

Yapılışı

Reyhanlar yıkanıp, 2 yemek kaşığı şeker, limon suyu ile iyice ovulur. 1 kabuk tarçın, karanfil ve karabiber ilave edilir. Kaynamış su üzerine bocalayıp, yarım saat bekletilir. Bardaklara konup limon parçaları ile servis yapılır.

Afiyet olsun!