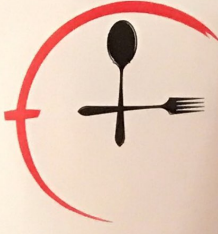


Ekim - Kasım 2018 Sayı: 30

Hayatın en keyifli anı, Gıda Zamanı



Gastronomi ve HoReCa Dergisi

# FOOD

time

**Kayalar Mutfak'tan**  
**Sektöre**  
**DEV YATIRIM**

En iyi peyniri  
ben yaparım  
diyorsanız

**Gastro Plato**

**HOSTECH**  
**by TUSİD**  
Kapılarını açıyor

**İklim Değişikliğinin**  
**Soframıza Etkileri**

Sağlıklı ve düşük kalorili  
**Ara**  
**Öğünler**

**10** Hızlı yeme  
alışkanlığınızı  
adımında çözün

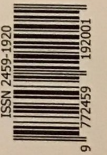
**Keyifli Mekanlar**  
**Lezzetli Tarifler**  
**HoReCa'nın EN'leri**

Tesadüfün tadı  
**Kafeinsiz**  
**Kahve**

**OKAN**  
**KARACAN**

Yeni  
markalar  
mucidi

Fiyat: 15,00 ₺



ISSN 2459-1920

192001

**Pastacılık**  
İHTİYAÇ MAD. SANAYİ TİCARET LTD. ŞTİ.

Bir süredir gıda pazarına farklı  
aktardır. 1965 yılında Erenköy'de  
likte çeşitli üreticilikler ve  
gün, iç ve dış piyasa olmak üzere,  
mektedir.

0216 592 42 70 - 71 - 72  
0216 592 42 50



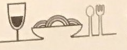
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.

0216 592 42 70 - 71 - 72  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.



İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.  
İhtiyaç Mad. San. Tic. Ltd. Şti.

(+90) 530 265 43 89  
pasta1001.com



ŞEF DENİZ ORHUN

## MASTER ŞEF DENİZ ORHUN, ÇİN'DE GERÇEKLEŞEN ULUSLARARASI GASTRONOMİ FORUMU'NDA TÜRKİYE'Yİ TEMSİL ETTİ



Deniz ORHUN

Master Şef / Ziraat Müh.

deniz.orhun@klemantini.com

Birleşmiş Milletler, UNESCO, Dünya Şef Federasyonu liderliğinde CCA, Çin Mutfak Sanatları Federasyonu'nun organize ettiği Uluslararası Gastronomi Forumu, bu yıl 7-10 Eylül tarihleri arasında, Pingdu - Qingdao'da gerçekleşti. "24 Güneş Döngüsüne göre yiyeceklerimizin hazırlandığı, pişirildiği ve beslenmemizin yapıldığı gastronomi rejimi" [24 Solar Terms Regimen] konulu forum, doğayla uyumlu yaşama kavramından yola çıkıyor.



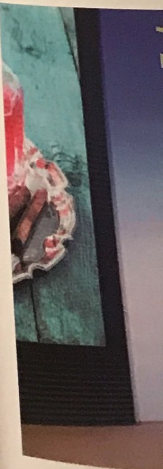
Çin'in ev sahipliği yaptığı ve birçok ülkeden üst düzey isimlerin katıldığı forumda gastronomi çok geniş biçimde ele alındı. Toprakta damağa, iklim değişimlerinden, enerji tasarruflı pişirme tekniklerine, teknolojiye, yediklerimizin sağlığını etkilerinin yanı sıra yüzyıllardır kullanılan yöresel bitkilerin, yemeklerin ve 24 güneş döngüsüne göre yemek düzeninin; kültür ve toplum arasında nasıl algılandığı, nasıl kullanıldığı, gastronominin sağlık, gelenek ve kültürle ilişkilendirilme biçimlerinin de konu edildiği forum, katılımcıların yoğun ilgisiyle düzenlendi.

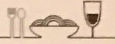
Hastalıkların tedavi edilmesinden, hasta olmamak için doğru beslenme tekniğinin olduğu belirtildi. 24 Solar Terms Rejimine uymanın gerekliliği ve faydaları bilimsel verilerle dile getirildi.



Çin İçişleri Bakanlığı'nın organize ettiği uluslararası gastronomi forumu, Türkiye'yi temsil eden Deniz Orhun koordine etti. "Yediklerimiz, topraktan damaklara, sunumunda Türk Mutfaklarındaki gıda malzemelerini kullanarak ürünlerimizin, endüstriyel değil, büyük ilgi gördüğü"

Başkent Üniversitesi'nde yürütülen "Türkiye'nin Ev Sahipliği" projesi kapsamında, Türkiye'nin ev sahipliği yaptığı Thermus Akademisiyle projeye katkı sağlandı. Ziraat Mühendisi Deniz Orhun'un bir kolu olduğunu"





Çin İpek Yolu üzerindeki ülkelerle Çin arasında gastronomik kültürel değiş-tokuşu yaratmayı hedefleyen Uluslararası Gastronomi Forumu'nda, bu yıl ilk kez Türkiye'yi temsilen bir isim; Master Şef Deniz Orhun konuşmacı olarak yer aldı. "Yediklerimiz davranışlarımız olur, topraktan damağa..." konulu sunumunda Türk Mutfak Kültürünün gıda malzemelerinin, coğrafi işaretli ürünlerimizin, endemik bitkilerimizin büyük ilgi gördüğünü belirtti.

Başkent Üniversitesi, Türk Mutfak Kültürü Araştırma ve Uygulama Merkezi yönetim kuruluunda olan ve danışmanlığını yaptığı Thermopolium Gastronomi Akademisiyle projeler yürüten Orhun, Ziraat Mühendisi olması sebebiyle Tarımın Gastronomiden ayrılmayan bir kolu olduğunu belirtiyor. 24 Solar

Terms Rejimi bugün konuşulanların en büyük yaşayan kanıtı. Antik Çin'de, Batı Han Hanedanlığı'ndan günümüze kadar kendini koruyan bu yemek şeklinin uygulayıcısı Xu Wanju (MÖ 202-MS 220). Mevsimlere göre tarımın ve yaşam şeklinin uygulandığı; yemeklerin, beslenmenin iklimlere göre yapıldığı bu rejimin, bugün bile ilkokulda çocuklara öğretildiği ve uygulandığı belirtiliyor. UNESCO tarafından korunmaya alınan bu gastronomi kültürünün rejiminin uygulaması ise Türk Mutfağına ve kültürümüze çok yakın olduğu belirtiliyor.

Deniz Orhun, "Türk Mutfak imparatorluğu ve Çin Mutfak İmparatorluğu özünde birbirine çok yakın. Çünkü ikisinin de temeli tıba dayanıyor. Bu bağlamda ülkelerin geleneksel

lezzetlerini, sağlığını için geleceğin yemekleri olarak kullanmak, hepimiz ve dünya kaynakları için faydalı olacaktır. Bu inançla, bu lezzetleri teknolojiye ve yeniliklere özünü kaybetmeden uyarlamak ve global mutfak dünyasında yerlerini almasını sağlamak adına çalışmalarımız devam ediyor. Örneğin, biber ve patlıcanın aynı yemeklerde kullanıldığı, Türk lezzetleri... Bugün bilimsel olarak da açıklanıyor ki, patlıcan ve biberde bulunan iki farklı antioksidanın etkileşime girerek birbirlerinin güçlerini artırıyor. Zaman içinde kültüre yerleşmesi ve bu tip bilgilerin nesilden nesile aktarılmasıyla bilgilerde, sebep unutulsa bile davranışın sonraki nesillere taşınması devam ediyor. Çünkü bu gıdaların beraberliği yemek kültürü ve gelenekleri oluşturur" şeklinde konuştu.



Türk Mutfak imparatorluğu ve Çin Mutfak İmparatorluğu özünde birbirine çok yakın. Çünkü ikisinin de temeli tıba dayanıyor. Bu bağlamda ülkelerin geleneksel lezzetlerini, sağlığını için geleceğin yemekleri olarak kullanmak, hepimiz ve dünya kaynakları için faydalı olacaktır.

Çin'in ev sahipliği yaptığı ve birçok ülkeden üst düzey isimlerin katıldığı forumda gastronomi çok geniş biçimde ele alındı. Toprakta damaga... konulu sunumunda Türk Mutfak Kültürünün gıda malzemelerinin, coğrafi işaretli ürünlerimizin, endemik bitkilerimizin büyük ilgi gördüğünü belirtti.

Hastalıkların tedavi edilmesinden hasta olmamak için doğru beslenmenin önemini vurguladı. 24 Solar Terms Rejimine uymanın gerekliliği ve faydaları bilimsel verilerle dile getirildi.