

foodandtravel.com.tr

TÜRKİYE

FOOD and TRAVEL

AĞUSTOS 2014

9 TL / KKTC 11 TL

MAVİ
YOLCULUK
Ege ve Akdeniz'in
en keyifli yelken rotaları

48 SAATTE
Saraybosna,
Piran, Sofya

#seyahat
Sosyal medya
fenomenlerinden ipuçları

Zümrüt ada **MİDİLLİ**

İspanya'nın gizli köşesi
GALİÇYA

GURME SEYAHAT
Danimarka

**RİZE ve
YAYLALAR**



Provence Antakya Paris Beijing Karaburun Fransız Rivierası Çeşme

Klemantin Açık Mutfak Fırın & Pasta Evi'nin sahibi ve şefi Deniz Orhun tarih sayfalarının ve kültürümüzün ayrılmaz parçası şerbetleri anlatıyor.



Mutfak sırları



Bu ay

Meyveler

Kavun, karpuz, şeftali, kayısı, incir, üzüm

Sebzeler

Bamya, fesleğen, marul, tere, patlıcan, kabak, fasulye, domates, salatalık, kırmızı etli biber, sivri biber, sankız mantarı (chantarelle), porcini

Osmanlı-Türk mutfağının çeşitli çiçek, meyve, tohum, kök ve kabuklardan, şeker katılarak yapılan şerbetleri, tarih sahnesinde kendine sık yer bulmuş bir içecek. Arapça 'shurb' sözcüğünden türediği, hatta Batı'nın ünlü 'sorbe'sinin kaynağı olduğu düşünülüyor. Rivayete göre II. Mahmut kendisini evinde ağır-layan Dürrizade Seyyid Abdullah Efendi için "Adam yaşamasını biliyor vesselam" demiş. Nedeni basit: Dürrizade Seyyid Abdullah Efendi hoşafı, şerbeti kristalde değil de oyulmuş buz içinde sunuyor. Yabancıların kaleminden de sık sık, özellikle de amber, misk, vanilyayla tatlandırılan şerbetlerle karşılaşılıyor. Fransız tarihçi ve gazeteci Jean-Henri -Abdolonyme Ubicini, 1855'te bir Osmanlı evinde yemekten sonra sofraya gelen şerbetlerin sunumundan, güzel kokularından nasıl etkilendiğini yazmış.

Saray mutfağının kayıtları

Saray mutfak defterlerinde şerbetin saray sakinlerince içildiğine dair ilk kayıtlar 16'ncı yüzyılın ikinci yarısına ait. Helvahaneye alınan meyve ve sebzelerle yapılan şerbetlere dair girişler var. Sabancı Müzesi'nin düzenlediği Uzak Komşu Yakın Anılar - Türkiye ile Polonya ilişkilerinin 600 Yılı sergisinde Osmanlı mutfaklarına ait bir mutfak masraf defteri sergilendi. Masraf defterinde IV. Mehmet'in Hotin Seferi'ne yakınları da götürdüğü, Haseki Gülnuş Sultan'ın sefer sırasındaki hamileliği, doğumu, özellikle doğum şenliklerinde şerbet malzemele-riyle ilgili kayıtlar ilgi çekici.

Şerbetten sorbeye

Şerbetin Venedik'e gidişi 16'ncı yüzyıl. Sorbe de bunun ardından doğuyor. O dönem şerbet hazırlandıktan sonra soğutmak için kar veya buzla karıştırılıyor. 19'uncu yüzyıl başlarına kadar Anadolu ve İran'dan giden şerbet yerini İngiltere'de şeker, karbonat ve limon esansıyla yapılan bir içeceğe bırakıyor.

"Demirhindi şerbeti, loğusa şerbeti, mor menekşe, badem, kiraz, çilek, portakal, şeftali, gül, önde gelen şerbetlerimizden."

Bu içecek, bugünün gazlı içeceklerinin temelini atmış oluyor.

Şerbet, hoşaf, komposto ve şurup arasındaki fark

Hoşaf kuru meyvelerden yapılan bir tür şerbet; şerbetin taneli olanı. Eğer kuru meyve yerine taze meyve kullanırsanız 'komposto' oluyor. Şurup daha konsantre. Şurubu seyrelttiğinizde şerbet elde edersiniz. Şurup, komposto, şerbet ve hoşaf yapılırken meyvenin içerdiği şeker ve su oranı dikkate alınır. Türk mutfaklarında şerbet genellikle en son ikram edilir. Batı'da sorbe dondurma niteliğinde, meyve pürelili şeker şurubu olduğu için iki yemek arasında, damağı temizlemek, ferahlık duygusu vererek yeniden yemeğe dönüşmesini sağlamak için servis edilir.

Geleneksel şerbetin iki türlü yapımı var. Birinci yöntemde meyvenin suyu sıkılır ve içine şeker veya bal eklenir. İkinci yöntemde ise meyvenin sırası şekerle birlikte kaynatılır ve soğumaya bırakılır. İkinci yöntemle elde edilen şerbetler daha koyudur; raf ömrü de daha uzundur. Seyreltilerek içime hazırlanır.

Demirhindi şerbeti, loğusa şerbeti, mor menekşe, badem, çilek, şeftali, gül önde gelen şerbetlerimizden. Daha çok aroma içinse tarçın, sakız, karanfil, misk, amber ve gül şerbetleri tercih ediliyor.

Deniz Orhun'un

agustos ayı tarifi

Çilek şerbeti hazırlamak için 1 su bardağı çileği yıkayıp temizleyin. Robottan geçirerek püre haline getirin. Derin bir kap içerisine ½ su bardağı şekeri ve 1 litre suyu koyun, bekletin. Şeker iyice eriyince bir tülbentten geçirerek buzdolabında bekletin ve servis edin.

Kiraz şerbeti için 1 su bardağı şekerle 1 litre suyu kaynatın. 500 gram kirazı ilave edin. Narin oldukları için çok bekletmeyin, hafif yumuşayınca ezerek püre haline getirin. Tülbentten geçirin ve soğutun. Afiyet olsun.