KITCHEN & Food

Mutfak ve Yemeğe Dair Her Şey

OCAK - ŞUBAT 2020 FİYAT 19 TL



TÜRKİYE'NİN GURME ROTALARI

TÜGİS BAŞKANI NECDET BUZBAŞ:
ZEYTİNYAĞI SAĞLIKTIR

MEHMET NURİ ERSOY:
2020 YILI GASTRONOMİ YILI OLACAK

GTD BAŞKANI GÜRKAN BOZTEPE:
TÜRK MUTFAĞI DÜNYAYA TANITILIYOR

HAZER AMANİ

"GENÇ AŞÇILAR ANADOLU'NUN MALZEMELERİNİ KULLANSINLAR"

Güvenilir. Basit. Etkili

YENİ!

ARIEL PROFESSIONAL

Çamaşırlarınızın orjinal beyazlığını korur ve ilk günkü gibi görünmesi için onarır!

50 yıkamadan sonra bile*



her **detay** önemlidir™

P&G Professional™



Çamaşırhanenizde ücretsiz denemek için lütfen arayın:

Bölge	Distribütör	Telefon
Kuzey Marmara Bölgesi:	Heper Gıda	533 755 65 57
Güney Marmara Bölgesi:	Seçkin Onur	533 147 35 26
Ege ve Akdeniz Bölgesi:	Aykanlar	532 391 35 92
İç Anadolu Bölgesi:	Özgün A.Ş.	531 379 45 07
Karadeniz Bölgesi:	Özgün A.Ş.	533 592 50 35
Güney Doğu Anadolu Bölgesi:	Adnan A.Ş.	542 665 15 35
Doğu Anadolu Bölgesi:	Sümer Gıda	533 723 34 69

* Sıcaklık, leke türü ve sıcak beyaz ütüyü ile soğuk ütüyü arasında farklı sonuçlar olabilir.











www.akgunhotel.com

Adnan Menderes Bulv. Topkapı 34093 İST-Türkiye
Tel:+90 212 534 46 79 Gsm:+90 532 755 54 32 Fax:+90 212 534 91 26

Hoşgeldin 2020...

Sevgili Kitchen&Food okucuyuları hepinize merhabalar,

2019 yılını geride bırakırken geriye dönüp baktığımızda gastronomi açısından oldukça hareketli bir yıl geçirdiğimizi söyleyebiliriz. Sene içerisinde birçok etkinlik ve fuara katılarak hem dergimizi dağıtma hem de birbirinden değerli firma ve yetkilileri ile tanışma imkanına sahip olduk.

2020'ye girdiğimiz bugünlerde ise bizleri ayrı bir heyecan kaplamış durumda. Kültür ve Turizm Bakanımız Sayın Mehmet Nuri Ersoy yaptığı açıklamada 2020 yılını "Türk Mutfağı Yılı" ilan etti. Bizler de Türk mutfağına gönül vermiş insanlar olarak bu haberi sevinçle karşıladık ve mutfağımızın tanıtımı için daha fazla neler yapabiliriz diye düşünmeye başladık. Bu önemli gelişme gastronomi sektörünün önemli bir yayın organı olan Kitchen&Food Dergisi'ne yani bizlere ayrıca büyük bir sorumluluk yüklemiş oldu. Türk mutfağının 2020 yılında hak ettiği yerlere gelmesi için bizler de elimizden geleni yapmaya hazır durumdayız.

Yeni sayımızda kapağımızda sokak lezzetleri konseptini farklı bir noktaya taşıyan ve hepinizin yakından tanıdığı başarılı şef Hazer Amani yer alıyor. Hazer Şef ile Maslak'ta bulunan mekanı Fire Room'da bir araya gelerek çok keyifli bir söyleşi gerçekleştirdik.

Ayrıca bu sayımızda daha birçok başarılı şefe, şef atölyelerine ve birbirinden lezzetli tariflere yer verdik.

Ocak-Şubat sayımızda emeği geçen tüm çalışma arkadaşlarıma ve dergimizde yer alarak bizleri onurlandıran şeflerimize, firmalarımıza ve sektör paydaşlarına teşekkür ederim.

Yeni yılınızı kutlar, tüm okuyucularımıza sağlık ve esenlik dilerim.



Turgut TAHNAL - Genel Yayın Yönetmeni

DEMİRCAN Medya Grubu

Demircan Reklam Ajansı Yayıncılık ve Matbaa Hiz. San. Tic. Ltd. Şti Adına

İMTİYAZ SAHİBİ | Metin Tahnal

GENEL YAYIN YÖNETMENİ
Turgut Tahnal

EDİTÖR
Ece Kırdudu

GRAFİK TASARIM
Mustafa Kara

Reklam ve Pazarlama Müdürü
Tolga Müren

Reklam ve Pazarlama
İkbal Demirok
Hüseyin Bucak
Mehmet Alphayta

Katkıda Bulunanlar
Devlet Yazgan

Abone
Semiha Kale
abone@demircanmedya.com.tr

KITCHEN&Food

Baskı
Mars Baskı Çözümleri San. Tic. Ltd. Şti.

Yönetim Merkezi
Beşyol Mahallesi İnönü Caddesi No: 18 Kat: 4/8
Sefaköy - K.Çekmece İstanbul
T: 0212 451 51 60 - 63 F: 0212 451 51 64

Yayın Türü
Yerel süreli yayın. Her hakkı saklıdır. Dergimizde yayımlanan yazı ve fotoğraflardan yayıncının izni alınmadan kaynak belirtmeden tam veya özet alıntı yapılamaz. Basılan ilanların sorumluluğu ilan verene, makalelerin sorumluluğu yazarlarına aittir.
ISSN 1307 66 47

Juss®

son damlasına kadar lezzet



YERLİ ÜRETİM

OĞUZ GIDA

içindekiler


8

2020 YILI GASTRONOMİ YILI OLACAK


Şef Rüzgar Sünbül
14

MUTFAĞIN DEMİRBAŞI: BIÇAKLAR


34

ÖĞLE YEMEKLERİNİN YENİ ADRESİ:LOCO DE PERA


48

ÖNCE GÖZE SONRA MİDEYE HİTAP EDİYORUZ

10 / 2019'UN TOP CHEF'İ BELLİ OLDU

18 / DÜNYA MAKARNA ŞAMPIYONASI'NIN GALİBİ "JAPON ŞEF KEITA YUGE"

26 / DOĞRU PLANLAMAYLA ETKİLİ BİR MUTFAĞA SAHİP OLUN!


60

ÇEKMECENİZDEN BU BESİNLERİ EKSİK ETMEYİN

52 / AŞK, TUTKU VE DİSİPLİN BU MESLEKTE OLMAZSA OLMAZ

57/ DÜNYACA ÜNLÜ TÜRK ŞEF İRLANDA'DA TARIMIN GELECEĞİNİ KONUŞTU

72 / HİJYEN DENİLİNCE PRO-TEK AKLA GELECEK

75 / ÇİKOLATA TATMAK BİR SANATTIR

76 / GENÇ ŞEFLER'DEN SAĞLIKLI TARİFLER

öztiryakiler

YÜKSEK VERİM ÇOK YÖNLÜ TASARRUF

onetouch smart cooking

PROFESYONEL KOMBİ FIRIN

Dokunmatik Kontrol Paneli
Buhar Jeneratörü
Akıllı Yıkama Sistemi



Bocuse d'Or
TURKEY 2019
Ana Sponsoru

www.oztiryakiler.com.tr

2020 YILI GASTRONOMİ YILI OLACAK

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANI MEHMET ERSOY, 2020'Yİ TÜRK MUTFAĞI YILI İLAN ETTİKLERİNİ BELİRTEREK, "KONAKLAMA GELİRİ 10 MİLYAR, GASTRONOMİ GELİRİ 5 MİLYAR DOLAR, BUNUN DENGELİ OLMASI LAZIM" DEDİ



Kültür ve Turizm Bakanı Mehmet Ersoy, gastronomide 2020 yılını konsept Türk mutfağı yılı ilan edeceklerini belirterek, "Türkiye'nin lezzet haritasını çalışmamız lazım. 2019 verilerine baktığımız zaman konaklama gelirimizin 10 milyar dolar olduğunu görüyoruz. Gastronomi gelirimiz ise 5 milyar dolar. Bunun birbiriyle paralel olması lazım. Kurumsal dernekler, uzman aşçılar hepsini bir araya getireceğiz. Menüleri elden geçireceğiz. Aşamalı şekilde restoranlarda sunulmasını sağlayacağız." dedi.

Kongrenin açılışında konuşan Bakan Ersoy, şöyle konuştu:

THY KATKI PAYI: Bugüne kadar uyguladığımız turizm politikalarında radikal değişikliğe gitmemiz lazım. En önemli şey tanıtımla ilgili yapacağımız değişiklikler. Türk Hava Yolları Turizm Tanıtım ve Geliştirme Ajansı'nın doğal üyesi. 2020'de muhtemelen 9-10 milyon dolar civarında katkı payı ödeyecek.

PERSONEL LOJMANLARI: 2020 itibarıyla turizm bölgelerinde sadece lojman amacıyla kullanılabilecek tahsislere başlayacağız. Türkiye 2023 sağlık turizmi hedefi 1.5 milyon sağlık turisti, 10 milyar dolar gelir. Türkiye, hedef olarak belirlediği ülkelerde hastaların doğrudan ülkemize yönlendirileceği ve bulunduğu yerde sunduğu hizmetlerle ülkemizin sağlık sektörünü en iyi şekilde tanıtacak ileri tanı merkezleri ve sağlık turizmi irtibat ofisleri ile dünyada ilk olacak. 3. ileri tanı merkezleri ve sağlık turizmi irtibat ofisleri Avrupa, Türk Cumhuriyetleri, Rusya, Ukrayna, Kuzey Afrika ve Körfez Ülkeleri başta olmak üzere ilk fazda 10, ikinci fazda 10 olmak üzere 20 ülkede açılacak.



THOMAS COOK: Thomas Cook'tan boşalan kapasite dolduruldu. Thomas Cook dendiği zaman bizim için önemli olan İngiltere pazarı. İngiltere'yi çözdüğünüz zaman sorunun büyük kısmını çözmüş oluyorsunuz. 1 Nisan-1 Kasım arasında Thomas Cook'un 850 bin koltuğunun yerine Easyjet, TUI, jet2.com, British Airways, Turkish Airlines, Sun Express havayolu ve tur operatörleri şirketlerinden gidiş dönüş için yaklaşık 1 milyon 298 bin 425 ek koltuk koyarak kapattık.

YENİ PAZARLAR: Yeni odak pazarlara yöneleceğiz. İngiltere ve Almanya'da tanıtım atağına başladık. İngiltere'de bunun ilk faydalarını gördük. Satışlarda yüzde 35'lik artışla ilk sıradayız.

TANITIM ATAĞI BAŞLATIYORUZ

TURİST HEDEFİ: Tanıtım için 2018'de 18 milyon, bu yıl ise 72 milyon dolar harcandı. 2020'de tanıtım bütçesini 180 milyon dolara, 2021'de 200 milyon dolara, 2022'de 210 milyon dolara, 2023'te 220 milyon dolara çıkaracağız. 2019 sonu itibarıyla Uzakdoğu'dan 1.1 milyon, Orta Avrupa'dan 2.8 milyon, Amerika kıtasından 1.1 milyon turist bekliyoruz. 2023'te ise Uzakdoğu'dan 4 milyon Orta Avrupa'dan 4.5 milyon, Amerika kıtasından 3 milyon turistin gelmesi hedefindeyiz.

Y VE Z KUŞAĞININ TALEPLERİ: Mevcut paket turlarının yüzde 30'u Marmara Bölgesi, yüzde 65'i Ege Bölgesi, yüzde 85'i Akdeniz Bölgesi'nden... Turizmde münferit rezervasyonların oranını artırmalıyız. Bunun için marka olacağız. Bu adımları gerçekleştirdiğimizde arz güvenliğini sağlayacağız. Y e Z kuşağının istekleri çok farklı. Münferit rezervasyon kapasitesini artırarak Y ve Z kuşağının da taleplerini karşılamış olacağız.

81 İLE YAYMAK ZORUNDAYIZ: İç turizme önem veriyoruz. İç turizmi 81 ile yaymak zorundayız. Sadece Antalya'da turizm olmaz. Biz 81 vilayetin bu işten pay almasını sağlamak zorundayız. Mardin'de sorun olursa Antalya'da turizm yapmamız imkansız. Bunun için turizm ekonomimizden 81 vilayetimizin pay alması lazım.





2019'UN TOP CHEF'İ BELLİ OLDU

Türkiye'nin lider toplu yemek ve destek hizmetler sağlayıcısı Sofra/Compass Group Türkiye'nin bu yıl yedinci kez düzenlediği geleneksel Top Chef 2019 Yarışması'nın birincisi belli oldu. Senede bir gün rakip, geri kalan her gün ekip olan 7 şefin yarıştığı Top Chef 2019'da birinci, Şef Ayhan Özdil oldu.

Sofra/Compass Group Türkiye tarafından bu yıl 7'ncisi kez düzenlenen "Top Chef 2019", 12 Ekim'de İstanbul Gastronometro mutfağında gerçekleştirildi. Türkiye genelinde yapılan bölgesel seçmeler ile büyük final için yarışan şefler, birinci olabilmek adına kıyasıya bir mücadele sergiledi. Toplamda 83 şefin yarıştığı elemelerde Top Chef 2019'un büyük finali için yarışacak 7 şef belirlendi.

Jüri üyeliğini, Türk Yemek Uzmanı ve Yazar Sahrap Soysal, Food in Life Dergisi Genel Yayın Yönetmeni Gökmen Sözen, Tarif Geliştirici, Yemek Tasarımcısı Pelin Bozkurt Bilgiç, Gastronometro Yönetici Eğitmen Şef Vedat Demir, Metro Danışman Şefi Yahya Tayfun Karayel'in yaptığı Top Chef 2019'da, birincilik ödülünün sahibi Şef Ayhan Özdil oldu.

LEZZETİN USTALARI YARIŞTI

Sofra Compass Group tarafından her yıl geleneksel olarak düzenlenen etkinlikte, birbirinden profesyonel şefler hünerlerini sergiledi. Usta şefler tarafından hazırlanan benzersiz yemek tabakları, konusunda uzman kişiler tarafından değerlendirildi. Finale kalan 7 profesyonel şeften, 90 dakika içerisinde başlangıç, ana yemek ve tatlıdan oluşan 3 farklı tabak sunumu hazırlamaları istendi. Ortaya çıkan menüler jüri üyeleri tarafından lezzet, sunum, yaratıcılık, mutfak teknikleri, hijyen gibi kriterler çerçevesinde değerlendirildi.

"YILDA BİR GÜN RAKİP, GERİ KALAN ZAMANDA EKİBİZ"

Top Chef 2019 Türkiye finali birincisi Şef Ayhan Özdil, duygularını şu cümlelerle ifade etti: "Bu yılın birincisi olmaktan çok mutluyum. Aynı çatı altında, birlikte çalıştığım, her biri birbirinden değerli ve yetenekli şef arkadaşlarımla böyle keyifli rekabet içinde olmak çok değerliydi. Sürpriz zorluklara karşı hepimiz elimizden geleni yaptık, heyecanlı bir o kadar da eğlenceli bir süreç yaşadık, jürideki değerli isimler heyecanımızı katladı."

Yemek kültürüne verdikleri önem ve değeri geleneksel olarak gerçekleştirdikleri etkinlikle desteklediklerini belirten Sofra / Compass Group Türkiye Yönetim Kurulu Başkanı ve CEO'su Nihat Kartal, "Değerlerimizi yaşatmak ve yansıtmak için sürdürülebilir çalışmalarımıza devam ediyoruz. Sofra/Compass ailesi olarak, bu yıl 7.'sini düzenlediğimiz Top Chef yarışmamıza olan heyecanımız her yıl katlanarak artıyor. Bir yarışmadan çok ülkemizin yemek kültürünü değerli insanlar ile paylaştığımız etkinliğimizde, gastronomi kültürünün yaygınlaşması adına bizlere destek olan şeflerimizle birlikte olmaktan büyük mutluluk duyuyoruz. Top Chef yarışmasının gastronomi alanında yeni fırsatlar yarattığına inanıyoruz." dedi.


H&M
KILIÇLAR®
ÇATAL KAŞIK MADENİ MUTFAK EŞYALARI İMALAT SAN. LTD. ŞTİ.
Kalite ve istikrarın simgesi
TASARIMIMIZ TPE TARAFINDAN KORUMA ALTINDADIR.
Kılıçlar Çatal Kaşık Madeni Mutfak Eşyaları İmalat San. Ltd. Şti.
Mimar Sinan Mh. Mimar Sinan Cd. Kılıçlar Sk. No:9 Sultanbeyli - İstanbul TÜRKİYE
Tel: +90 216 592 82 00 (pbx) Fax: +90 216 592 24 55
info@kiliclar.net www.kiliclar.net

ULUSLARARASI ETKİNLİKLER İLE TÜRK MUTFAĞI DÜNYAYA TANITILIYOR

TÜRK MUTFAĞINI DÜNYAYA TANITMAK, MARKALAŞTIRMAK VE ÜLKEMİZE GASTRONOMİ TURİSTİ ÇEKMEK AMAÇLI YILDA 20'DEN FAZLA ULUSLARARASI ETKİNLİK DÜZENLEDİKLERİNİ SÖYLEYEN GASTRONOMİ TURİZMİ DERNEĞİ BAŞKANI GÜRKAN BOZTEPE, 2020 YILI İÇİN PLANLADIKLARI PROJELERDEN BAHSETTİ.


Gürkan Boztepe

Öncelikle gastronomi turizmi hakkında bilgi verebilir misiniz? Gastronomi turizmi nedir?

Gastronomi turizmi; yerli ve yabancı turistlerin gastronomik ürünleri tatması, yeni deneyimler elde etmesi ve bu deneyimi yaşarken konaklama, transfer gibi turizm faaliyetlerini kullanıyor olması sonucu yapılan turizm çeşididir. Dünyada kongre, sağlık, ev turizminde de olduğu gibi gastronomi turizmi de kabul edilmiştir. Ülkemize özellikle "Anadolu Mutfağı" ve "Osmanlı Mutfağı"nı deneyimlemek isteyen yerli ve yabancı turistlerin tanıtım misyonunda Gastronomi Turizmi Derneği'ne önemli bir görev yüklenmektedir.

Dernek olarak gastronomi turizmine nasıl katkılarınız oluyor? Türkiye'de gastronomi turizminin gelişmesi için neler yapıyorsunuz?

Derneğimiz Türk mutfağını dünyada tanıtmak, markalaştırmak ve ülkemize gastronomi turisti çekmek amaçlı çalışmalar yaparak yılda 20'den fazla uluslararası etkinlik faaliyetleri sunmaktadır. Kültür Turizm Bakanlığı ve TÜRSAB ile entegre çalışıyoruz. Yurt dışında tanıtım faaliyetleri ve araştırma raporları ile gündem yaratıyoruz. Restoran derecelendirme, Gastroköy projemiz, THY ve taksiciler odası ile Lezzet Haritaları, Ahilik kültürü ile AVM'lerde Türk Mutfağı tanıtımı, Dünya Yoğurt Konferansı vb. önemli projeler sürdürüyoruz.

Türkiye gastronomi turizminin şu anki durumunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

Şu anda iç piyasada hareketlenme artmıştır. Özellikle yerel festival ve organizasyonlarda yoğunluk yaşanmaktadır. Ama asıl hedef gastronomi turizmi gelirlerinde artış sağlanmasıdır.

Son yıllarda gastronomi turizmine yönelik birçok şehirde etkinlikler düzenleniyor. Bu gibi etkinliklerin gastronomiye ve turizme nasıl etkileri oluyor?

Bu nitelikli etkinliklerin yanı sıra kontrol edilemez bir hal almaması lazımdır. Bu etkinliklerde aynı firma ve grupların rant sağlaması yerine, ülkemizin üreticisi ve esnafı kazanmalıdır. Burada dikkat edilmesi gereken konu bu etkinliklere kaç yabancı gastronomi turisti geliyor olduğunun ölçülebilir şekilde belediye başkanları ve turizm il müdürleri tarafından ölçülebilir şekilde bakanlığa rapor sunmaları gerekmektedir.



2020 yılı için planladığınız projelerinizden bahseder misiniz?

Gastronomi Köyü, 100 dönüm arazi içinde ülkemizin 7 bölgesinin lezzetlerinin turistlere otantik şekilde tanıtılması çalışması. Burada markalar değil şehirler ve gastronomi kültürlerinin tanıtılması söz konusu olacaktır. Ahşap bungalovlar içinde yerel lezzetler tadım noktaları oluşturulmaktadır. Sarıyer'de açılacak köyümüzün Turizm Bakanlığı-TÜRSAB ve Büyükşehir Belediyesi destekleri ile dünya çapında bir proje olduğunu gözlemlemekteyiz.

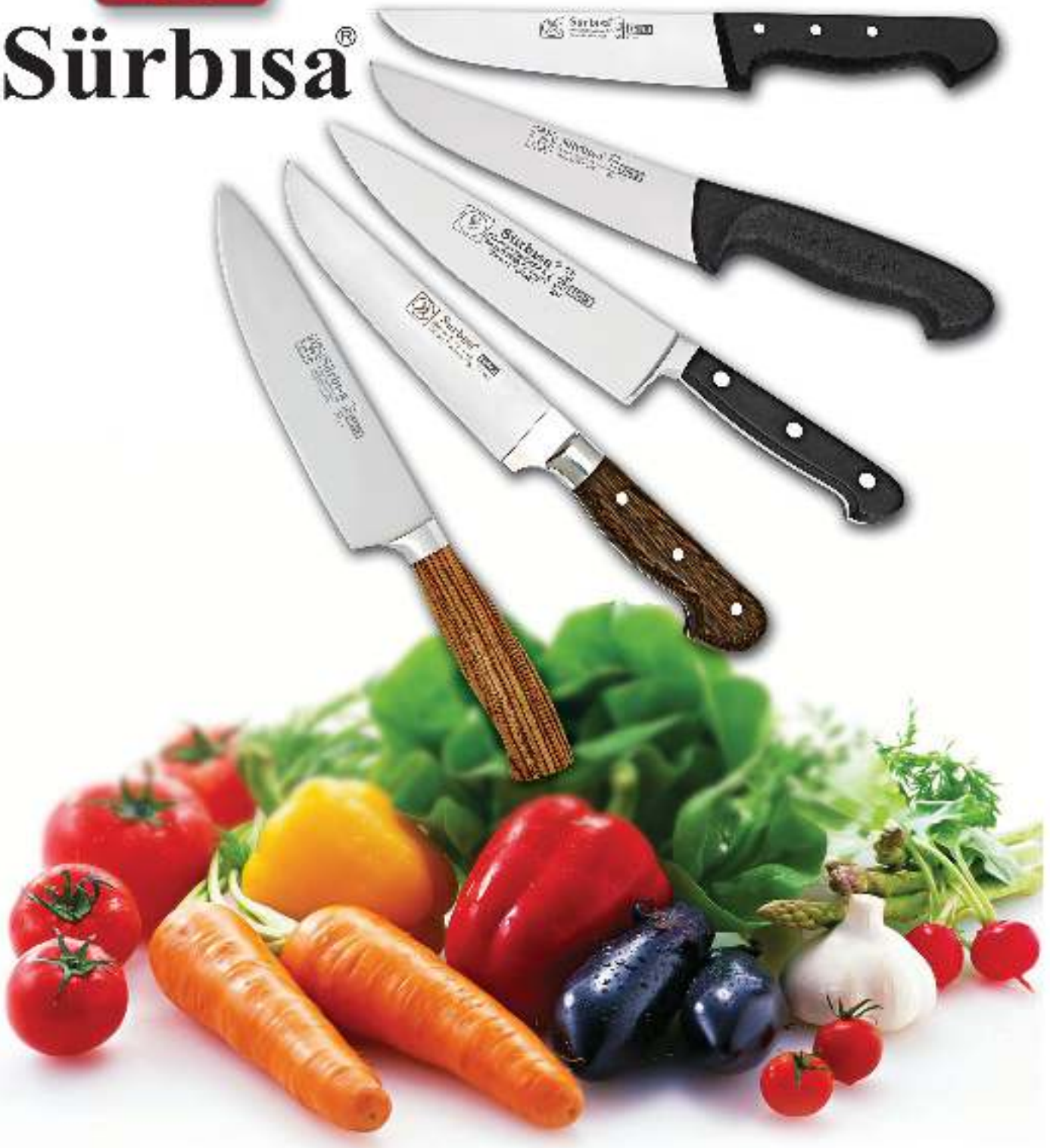
Bunun yanı sıra "Dünya Yoğurt Konferans" Lütfi Kırdar Kongre Merkezi'nde THY ve TÜRSAB önderliğinde gerçekleşecek. Yoğurt isminin ve ürün kökeninin Türlere ait olduğunu ve dünyanın en sağlıklı ürünlerinden biri olduğunu Türk Diyabet Vakfı ile dünyaya duyurmaya hazırlanıyoruz.

Restoran Derecelendirme, Gastrotalks (Kanaat Önderleri Konuşuyor) gibi önemli projelerimiz de devam etmektedir.

www.surbisapazarlama.com

MADE IN TURKEY

Sürbısa®



Gerçek Sürmene Bıçağı

MUTFAĞIN DEMİRBAŞI:

BIÇAKLAR

ŞEF RÜZGAR SÜNBÜL BIÇAK KULLANIMINDAN KESİM TEKNİKLERİNE KADAR FAYDALI BİRÇOK BİLGİYİ KITCHEN&FOOD DERGİSİ İLE PAYLAŞTI.


Rüzgar Sünbül

ŞEF BIÇAĞI NASIL TUTULUR?

Başparmağımız bıçağın üst kısmını tutarken elimiz bıçağın sapını sıkıca kavrar. İşaret parmağımız bıçağın keskin kısmını tutar. İşaret parmağımız ve başparmağımız bıçağı karşılıklı olarak sıkıca kavrarken geriye kalan parmaklarımız bıçağın sapını tutar. Bıçağı başparmak ve işaret parmağımızla kavramalıyız.

Bıçağı tutmayan elinizle yiyeceği tutarken parmaklarınızı güvenli bir şekilde içeriye doğru kıvırın. Buna 'pençe tutuşu' denir. Parmaklar içeriye doğru kıvrık bir şekilde yiyeceği tutarken tırnakların kazayla kesilmesini önler. Bıçak parmakların ilk boğumuna yaslanır ve böylelikle bıçak kesme tahtasına dik olarak tutulabilir.

Pençe tutuşunun bu versiyonunda parmakların ilk boğumu yiyeceğin üzerinde düz bir şekilde dururken parmakların uç kısmı güvenli bir şekilde içeriye doğru kıvrılır. Bıçak parmakların ikinci boğumuna doğru yaslanır.

ULUSLARARASI MUTFAKLARDA KULLANILAN KESİM TEKNİKLERİ

Sebzeler özelliklerine ve kullanıldıkları yere göre kesilirler. Bu tekniklerin kullanımı uluslararası mutfaklarda aynıdır.



• Julienne • Brunoise • Paysenne • Batonnet • Vichy • Mire Poix

JULIENNE: Julienne sebzelerin 3-4 cm uzunluğunda ince şeritler halinde kesilmesidir. Kullanılacak olan sebze aynı ebatlarda kesilmelidir. Bütün sebzeleri bu şekilde kesebilirsiniz. Julienne kesilmiş sebzeleri salatalarda ya da süslemelerde kullanabiliriz.

BRUNOISE: Bu teknikle sebzeler en küçük şekilde doğranır. Sebzeler önce jülyen kesilir daha sonra 3mm'lik küpler halinde doğranır. Bu teknikle kesilmiş sebzeleri pek çok yemekte, süslemelerde ve çorbalarda kullanabiliriz.

PAYSANNE: Yiyecek maddesi 1 cm'lik küpler halinde doğranır. Bütün sebzeler bu şekilde kesilebilir. Bu teknikle kesilmiş sebzeler çorbalarda, süslemelerde ve salatalarda kullanılabilir.



BATONNET: Sebzelerin 0,5 veya 1 cm^2, 4-5 cm uzunluğunda kesilmesidir. Julienne kesime benzer fakat daha kalındır ve sebzeleri küp şeklinde doğramaya hazırlar. Patates, kereviz ve havuç gibi sebzelerle yapılan süslemelerde kullanılır.

VICHY: Sebzeler 1-2 mm kalınlığında halkalar şeklinde kesilir. Havuç, salatalık, kabak gibi sebzeler bu yöntemle kesilebilir. Salatalarda ve süslemelerde kullanılır.

MIRE POIX: İri parçalar halinde bir doğrama usulüdür. Parçaların tamamı küp veya küpe yakın eşit ölçülere sahip olmalıdır. 3-4 tanesi bir yemek kaşığına sığacak büyüklükte olmalıdır. Temel soslarda, çorbalarda, patates garnitürlerinde, et yemeklerinde, çeşitli sebzelerin, etlerin ve kök sebzelerin doğranma şekli genel olarak bu şekildedir.

BIÇAK KULLANIMI

Yapılacak işleme göre bıçaklar değişiklik gösterebilir. Bıçak çeşitleri;

EKMEK BIÇAĞI: Hamur işlerini ve ekmekleri kesmek için kullanılır. Tırtıklı olması bilenmesini güç kılar, fakat uzun süre keskin kalır.

FİLETO BIÇAĞI: Balık, et filetosu çıkartmak için uygundur. Esnek bir yapısı vardır. Bu yüzden fileto çıkartma harici farklı işlerde kullanılmaması gerekir.

ŞEF BIÇAĞI: Mutfakta doğrama, kesme işlemleri için kullanılan ve kullanım açısından en rahat olan bıçak çeşididir. 15 cm ve 36 cm arasında boyutları vardır.

ET BIÇAĞI: Et dilimleri kesmek için kullanılan bıçaktır. Şef bıçağından daha incedir, bu şekilde daha ince dilimli etler kesilebilir. Fakat bu işlem için şef bıçağı da kullanılabilir.

SIYIRMA BIÇAĞI: Etleri kemiklerinden sıyırmak için kullanılan bıçaktır.

SATIR: Kemikleri kesip kırmak için kullanılan bıçaktır.

Mutfak için çok farklı özelliklere sahip bıçaklar mevcut. Fakat olmazsa olmazımız ve mutfakta en çok kullanılan şef bıçağı, ilk aşamada işimizi fazlasıyla gören bir bıçak. Küçük işlerde (soyma, ayıklama, oyma vb.) kullanacağımız bıçak ise bir sebze bıçağı olacak.

TERCİHİM HER ZAMAN "SÜRBISA"

Şef bıçağının kesici kısmının boyutları 15-30 cm arasında değişir. İdeal olarak 30 cm'lik olanları en kullanışlılarıdır. Kesici kısmın eni ise genelde 4 cm civarındadır. İyi bir şef bıçağının sapı ile kesici kısmı arasında bir ağırlık dengesi vardır. Bu ağırlık dengesi parçalama, doğrama ve dilimleme işlemleri sırasında bize kolaylık sağlar ve hız kazandırır. Sonuç olarak 30 cm'lik ve ağırlık dengesi iyi sağlanmış bir şef bıçağı ideal olandır. **SÜRBISA**'nın bu konuda bize sunduğu hizmetler taktire şayandır.

Kendimden örnek vermem gerekirse gastronomi ve mutfaklarımda **SÜRBISA** bıçakları edinmiştim. "Bu bıçaklar benim olmazsa olmazım oldu." Edindiğim bıçaklarla ilgili bir diğer önemli bilgi ise onların daima keskin olması gerektiği... Keskin olmayan bir bıçak bizi zorlar ve doğrama esnasında daha fazla güç gerektirir. Bunun için tercihim her zaman **"SÜRBISA"**

BIÇAĞA DAİR İPUÇLARI

- Kesilip doğranacak maddenin cinsine göre uygun bıçak seçilmelidir. Ben genelde **SÜRBISA** bıçaklarını tercih ediyorum.
- Ergonomik ve kaymaz saplı bıçaklar tercih edilmelidir.
- Her zaman ahşap veya plastikten yapılmış olan kesme tahtaları kullanılmalıdır (cam, metal gibi yüzeylerin üzerinde kesim yapılmamalıdır.)
- Bıçakların keskin olmasına dikkat edilmelidir. Dolayısıyla **SÜRBISA** bunlar için biçilmiş kaftan diyebilirim. Kör bıçaklar çoğu zaman daha tehlikelidir.
- Bıçaklar suyun içinde bırakılmamalıdır, dikkatsiz bir kişinin elini hızla suyun içine sokması kötü sonuçlara yol açabilir.
- Bıçaklar gelişi güzel tezgahların üzerine konulmamalıdır.
- Elinizden düşürdüğünüz bir bıçağı kesinlikle yakalamaya çalışmayın.
- Bıçaklar vücudumuza paralel ve sırtı bize bakacak şekilde taşınmalıdır.
- Doğrama ve kesme işlemi yaparken parmaklarımızı bıçağın altına doğru sokmamalı, parmak uçları saklanmalıdır.
- Bıçaklar alırken zorlanabileceğimiz yüksek yerlere konulmamalıdır.





CHEF'S İSTANBUL AÇTIĞI KURSLAR İLE İLKLERE İMZA ATIYOR

CHEF'S İSTANBUL MUTFAK ATÖLYESİ İŞLETME MÜDÜRÜ TÜLAY TUNA: "GÜNLÜK ATÖLYELERDEN MESLEKİ EĞİTİMLERE KADAR YEMEK VE PASTACILIK ÜZERİNE TOPLAMDA 35 AYRI KURSUMUZ MEVCUTTUR."

Chef's İstanbul Mutfak Atölyesi'nin kuruluşundan kısaca bahseder misiniz? Böyle bir oluşum nasıl ortaya çıktı?

2004 yılında gastronomi yazarı ve uzun yıllar Türkiye'nin önde gelen yemek dergilerinde editörlük ve yayın yönetmenliği yapmış olan Gülhan Kara'nın girişimi ile bir ilke imza atılarak önce amatörlere yönelik olarak ilk yemek okulu açılmıştır. 4 haftalık temel mutfak kursları ve temel pastacılık kursları ile günlük olarak da çikolata, makarna gibi workshoplar başlatılmış. Talepler doğrultusunda önce 8 haftalık profesyonel pastacılık kursları ve şeker hamuru butik pasta kursları açılmıştır. 2011 yılından itibaren de profesyonel aşçılık sınıfı da açılarak her iki dalda da mesleki eğitimler başlatılmıştır.



Chef's İstanbul Mutfak Atölyesi'nde sistem nasıl işliyor? Neler yapılıyor?

Katılmak istediğiniz kursa karar verip kayıt ve ödemenizi yaptıktan sonra uygulamalı eğitimlere başlıyorsunuz. Sonrasında da kurs bitirme sertifikası alıyorsunuz

Eğitim programlarınız hakkında bilgi verebilir misiniz? Nasıl eğitimler var?

Günlük atölyelerden mesleki eğitimlere kadar yemek ve pastacılık üzerine toplamda 35 ayrı kursumuz mevcuttur.

Hem amatör hem de profesyonel herkes burada eğitim alabiliyor mu?

Evet alabiliyor.

Burada nasıl workshop ve organizasyonlar düzenliyorsunuz?

Bireysel katılımdan kurumsal şirketler ile motivasyon etkinlikleri alanlarında faaliyetlerimiz mevcuttur.

Vermiş olduğunuz eğitimler ile öncülük etmiş olduğunuz alanlar oldu mu?

Tabii ki oldu. Chef's istanbul açıldığında ne bir tane bu alanda okul ne atölye vardı. Zaten ilk öncülük böyle bir sektör oluşmasına vesile olmasıdır. Sonraki yıllarda pek çok yer açıldı. Chef's İstanbul, açtığı her kurs ile bir ilke imza attı. Çikolatadan pizzaya, taze İtalyan makarnalarına çocuklara yönelik atölyelere şirket motivasyon etkinliklerine kadar hep ilklere imza attı ve alanında güçlü bir marka oldu.

İyilik için KIZILAY için

En zengin mineralli maden suyu ile rahatla.
Afyonkarahisar

En zengin magnezyumlu maden suyu ile iyi yaşa.
Erzincan

Toplam Mineral 3500 mg/l

Magnezyum 317 mg/l



Mineraller;
Sindirimi kolaylaştırır,
Kemik, diş ve kalp sağlığını destekler,
Elektrolit ve asit-baz dengesini sağlar.

Magnezyum;
Hücre sağlığını destekler, bağışıklığı güçlendirir,
Yaşlanma ve obezite ile savaşır,
Depresyonu önler, enerji verir, performansı artırır.

KIZILAY
Doğal Maden Suyu

KIZILAY Doğal Maden Suyu bir KIZILAY markasıdır.

DÜNYA MAKARNA ŞAMPİYONASI'NIN GALİBİ

"JAPON ŞEF KEITA YUGE"



Bu yıl 8'inci kez gerçekleştirilen Dünya Makarna Şampiyonası, dünyanın dört bir yanından en yetenekli genç şefleri Paris'te ağırladı. "Makarna Sanatı" temasıyla düzenlenen şampiyonanın galibi, Japon usulü Penne Gorgonzola tarifiyle büyük beğeni toplayan Japon şef Keita Yuge oldu.

Barilla tarafından 8'inci kez düzenlenen Dünya Makarna Şampiyonası, 10-11 Ekim tarihlerinde bu yıl ilk kez Paris'te gerçekleştirildi. 14 genç yetenekli şefin kıyasıya mücadele ettiği şampiyonanın galibi Japon şef Keita Yuge oldu. Yuge, Japon kültürünü İtalyan mutfağıyla buluşturarak harikalar yarattığı Japon usulü Penne Gorgonzola tarifiyle jürinin kalbini fethetti. 250'den fazla gastronomi tutkunu ve sektör profesyonelinin takip ettiği etkinlik, ilk kez İtalya'dan farklı bir ülkede gerçekleştirildi.

35 DAKİKADA HAZIRLADIĞI TARİFİYLE JÜRİYİ BÜYÜLEDİ

Tariflerinde farklı kültürleri bir araya getirmeyi sevdiğini ve İtalyan mutfağına duyduğu büyük ilginin altını çizen başarılı şef Keita Yuge; Paris, Tokyo, Osaka ve Yokohama şehirlerinde şef olarak çalıştığı restoranlarda gastronomi alanındaki yeteneklerini geliştirdi. Şampiyonanın galibi olmaktan gurur duyduğunu söyleyen Yuge, "Bilgimi ve yıllar boyunca edindiğim tüm teknik becerileri gelecek nesillere aktarmak en büyük dileğim" dedi. 35 dakikada hazırladığı Japon usulü Penne Gorgonzola tarifiyle jüriyi büyüleyen Yuge, İtalyan mutfağının meşhur lezzeti Gorgonzola peyniri ve penne makarnanın yanı sıra Japon mutfağının yöresel lezzetleri olan sake, sansho ve yuzu gibi malzemeleri kullandı. Son dokunuşu istiridye ile yapan Yuge, makarnadan adeta bir sanat eseri yarattı.

GENÇ ŞEFLERİN PERFORMANSI FARKLI KRİTERLERDE DEĞERLENDİRİLDİ

Dünyanın dört bir yanından 14 yetenekli genç şef, sırasıyla 'Şaheser', 'Beyaz Tuval' ve 'Büyük Final' aşamalarında gastronomi dünyasının önde gelen isimlerinden oluşan jürinin karşısına çıkarak makarnada yaratıcılığın sınırlarını zorladı. İtalyan gastronomi uzmanı ve Barilla marka elçisi Şef Davide Oldani, Le George Restaurant Şefi Simone Zanoni, Rosewood London Hotel Yönetici Şefi Amandine Chaignot, Avusturalyalı yemek fotoğrafçısı Ashley Alexander ve ünlü İtalyan mimar-tasarımcı Paola Navone jüri koltuğuna oturarak genç şeflerin performansını görüntü, makarna iyileştirme, damak tadı, içeriğinin sağladığı uyum, yaratıcılık ve yenilik gibi farklı kriterlerde değerlendirdi. Domates soslu spagettiyi yeniden yorumlayarak geçtiğimiz yıl şampiyonanın galibi olan Amerikalı şef Carolina Diaz da bu yılki etkinlikte konuk olarak yerini aldı. Etkinlik, ünlü Fransız TV yemek şovu sunucu Stéphane Rotenberg ve EL Coq adlı restoranında pişirdiği özenli ve içgüdüsel tarifleriyle ünlü gastronomi ustası Lorenzo Cogo sunuculuğunda gerçekleşti.





Profesyonel
Mutfak Sistemleri

Gastronom kurulduğundan bu güne ürün kalitesiyle profesyonel mutfaklarda yer almayı hedeflemiştir ve bu hedef doğrultusunda birçok projeye imza atmıştır.

Teknolojinin gelişimine ve değişimine ayak uydurarak cevap verebilmek temel ilkesi olmuştur. Mutfakların doğru sistemle ve verime uygun hale getirilmesini temel prensip kabul etmiş ve bu yapıya uygun ekipmanlar ile projelerini üretmektedir.

Ürettiği ve kullandığı ithal ürünlerle çözümler sunduğunu müşteri memnuniyetini her aşamada ön planda tutan projeler gerçekleştirmektedir. Sistemin sadece kurulumundan ibaret almadığını daha sonrası için olan servis konusunda da uzman destek verme doğrultusunda bünyesinde kadrolar oluşturmuştur.

Firmamızın gerçekleştirdiği projeler sektördeki başarısının ve kalitesinin bir göstergesidir.

Gastronom Endüstriyel
Mutfak Ekipmanları
ve Soğutma San.Tic.Ltd.Şti.
Şirintepe Mah.Ayarcı Cad.
No:1 Kağıthane - İstanbul

T : (0212) 320 59 50
E : gastronom.mutfak@gmail.com

gastronom

daha iyisi için...

HABER



GASTROMASA İLE İSTANBUL'DA YILDIZLAR GEÇİDİ

DÜNYANIN EN İYİ ŞEFLERİ GASTRONOMİ TUTKUNLARININ HEYECANLA BEKLEDİĞİ GASTROMASA İÇİN TÜRKİYE'DE BULUŞTU. DÜNYA ÇAPINDA ORGANİZE EDİLEN GASTRONOMİ KONFERANSLARINDA İLK BEŞ ARASINDA YER ALAN VE BU YIL BEŞİNCİSİ GERÇEKLEŞEN ULUSLARARASI GASTROMASA KONFERANSI'NDA ŞEFLER, YARATICILIKTA İLHAM UNSURLARINI KATILIMCILARLA PAYLAŞTI.


Gökmen Sözen

Dünyaca ünlü şeflerin konuşmaları ve sunumlarıyla renk kattığı, gastronomi dünyasının merakla beklenen konferansı Gastromasa 2019 bu yıl da izleyicilerine keyifli anlar yaşattı. TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın destekleriyle Haliç Kongre Merkezi'nde gerçekleşen

5. Uluslararası Gastromasa Konferansı'nın açılışında çok sayıda isim hazır bulundu. Kültür ve Turizm Bakan Yardımcısı Özgül Özkan Yavuz, Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Zeydan Karalar, Türkiye İhracatçılar Meclisi Başkanı İsmail Gülle ve Osmanlı ve Türk mutfağının duayen ismi, araştırmacı Vedat Başaran'ın açılış konuşmalarını yaptığı Gastromasa etkinliğine, yaklaşık 2 bin kişi katıldı.

Gastromasa Konferansı'nın 2019 yılı konuk ülkesi İtalya olurken, konuk şehirleri ise Gaziantep ve Adana oldu.

18 FARKLI ÜLKEDEN 21 ŞEF SAHNE ALDI

Dünya çapında organize edilen gastronomi konferanslarında ilk beş arasında yer alan Gastromasa'da bu yıl Albert Adria, Elena Arzak, Virgilio Martinez, Soren Selin, Paco Roncero, Pia Leon, Andoni Luis Aduriz, Pierre Marcolini, Andreas Caminada, Christina Bowerman, Gaston Acurio gibi önemli isimler başta olmak üzere 18 farklı ülkeden 21 ünlü şefi ağırladı. Gün boyu süren etkinlikte şefler, sunumları ile kendilerine ilham veren hikayeleri gastronomi severler ile paylaştı.

GASTRONOMİNİN BAŞKENTİ SAN SEBASTİAN'DA SUMAK KULLANILIYOR

Gastromasa Konferansı Genel Müdürü Gökmen Sözen şunları söyledi: "Türkiye'nin doğal güzelliklerini, tarihi mekanlarını, yöresel ve yerel lezzetlerini göstererek gastronomi turizmine hizmet etmek üzere hayata geçirdiğimiz Gastromasa Konferansı'nın 5. yılını

gerçekleştirmekten ötürü büyük mutluluk duyuyoruz. Otel ve restoran profesyonelleri, yatırımcıları, yöneticileri, gastronomi profesyonelleri ile yerli ve yabancı şefleri ortak bir platformda buluşturup, Türkiye'de gastronominin gelişimine katkı sağlamak, Türk mutfak kültürünü dünyaya tanıtmak ve dünya gastronomisini Türk gastronomisiyle buluşturarak bir sinerji yaratmak için çalışmalarımızı sürdürüyoruz. Bugün dünyanın gastronomi başkenti San Sebastian'ın üç michelin yıldızlı şefi Elena Arzak'ın yemeklerinde sumak kullanması Türk mutfağı tanıtımı için çok önemli bir gelişmedir."

GASTRONOMİ TURİZMİNDEN YILDA 150 MİLYAR DOLAR KATKI


Özgül Özkan Yavuz

T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Bakan Yardımcısı Özgül Özkan Yavuz da, "Gastromasa Konferansı'nın dünyada benzerleri arasında ürettiği içerikler ve hacim olarak dünyanın alanındaki dördüncü büyük etkinliğine ulaşmış durumda. Bu projeyi hayata geçiren organizatörleri, destekleyen başkanlarımızı ve katılımcıları yürekten tebrik ediyorum. Bu coğrafyanın kendine özgü güzellikleri ve muazzam bir potansiyeli bulunmakta. Bu güzellikleri görmek, kültürümüzü tanıtmak için dünyanın dört bir yanından insanlar ülkemize akın ediyor. Bu sene 50 milyonu aşmasını beklediğimiz ziyaretçilerimizin eğilimleri ilke olarak bizi bazı alanlara yaklaştırıyor. Dünya Turizm Örgütü rakamlarına göre; dünyada 1,5 milyar insanın seyahat ediyor. Dünya Yemek ve Seyahat Birliği verilerine göre ise gastronomi turizmi yıllık 150 milyar dolarlık piyasa hacmi yaratıyor." dedi.

TÜRK MUTFAĞI LAYIK OLDUĞU YERE TAŞINMALI

Türkiye İhracatçılar Başkanı İsmail Gülle ise şunları söyledi: "TİM olarak Türkiye Tanıtım Grubu şapkası altında gastronomi sektöründe paydaş olan, tarımda gıda üreten bütün birliklerimizle, demir ve demir dışı birliğimiz ile gastronomiyi ve gastronomi kültürünü yayma konusunda güzel çalışmalar yapıyoruz. Lezzetlerin, yemek kültürümüzün ihracatı kapsamında önemli çalışmalar hayata geçiriyoruz. Bu yıl 5. kez düzenlenen Gastromasa Konferansı ülkemizin hizmet ihracatı için çok önemli. TİM olarak gastronominin gelişmesi için bütün projelerin içerisinde yer alarak, Kültür ve Turizm Bakanlığı ile birlikte çalışıyoruz. Türk mutfağını dünyada layık olduğu yere taşıyacağız."


İsmail Gülle


Zeydan Kayalar

ŞEFLERİ ADANA'DA AĞIRLADI

Gastromasa Konferansı'nın açılışında konuşan Adana Büyükşehir Belediye Başkanı Zeydan Kayalar, yükselen trendin gastronomi olduğuna değinerek "Bir kentte önemli bir değer varsa ve bu değer dünyayla paylaşılmıyorsa bu bir eksikliktir" dedi. Adana'da yer alan zenginlikleri dünyayla paylaşmak için büyük çaba sarf ettiklerini belirten Kayalar, Adana'nın bir lezzet, tarih, sanat ve kültür kenti olduğunu ifade etti. Gastromasa Konferansı için Türkiye'ye gelen tüm şefleri Adana'da ağırladıkları için büyük mutluluk duyduklarını ileten Kayalar, bu konferansın ülkemiz için çok değerli olduğunu belirtti.

Osmanlı ve Türk mutfağı araştırmacısı Vedat Başaran gastro diplomasi konusunda Gökmen Sözen'in çok önemli işler yaptığına dikkat çekerek, Türk gastronomisini dünya sahnesine çıkarmak için herkesin çok çalıştığını belirtti. Başaran "Evrensel mutfak değerlerine ulaşmak istiyoruz." dedi.

SOSYAL MEDYADAN DÜNYAYA YAYIN YAPTILAR

Dünyaca ünlü şefleri ve yabancı medya mensuplarını Türkiye'ye getirerek, hem Türk gastronomisinin hem de Türk kültürünün ve tarihinin dünyaya tanıtılmasında öncülük eden Gastromasa, konuklarını etkinlik öncesinde Adana, Tarsus ve Gaziantep'te ağırladı. Burada tarihi ve kültürel yerleri gezip yöresel lezzetleri tadan şefler, bol bol video ve fotoğraf çekerek, takipçileriyle paylaştı.

5. Uluslararası Gastromasa Konferansı TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi, Adana Büyükşehir Belediyesi, Türkiye İhracatçılar Meclisi destekleri ile hayata geçerken, ana sponsorlar arasında Metro Toptancı Market, Gastronometro, Türk Hava Yolları, Öztiryakiler, Jumbo, ETÜDER, TÜSİD yer aldı.

SOĞUK DOLAPLAR & DERİN DONDURUCULAR

REFRIGERATORS & FREEZERS



MUTFAK SOĞUTMA SAN. TİC.LTD.ŞTİ. www.s2000.com.tr

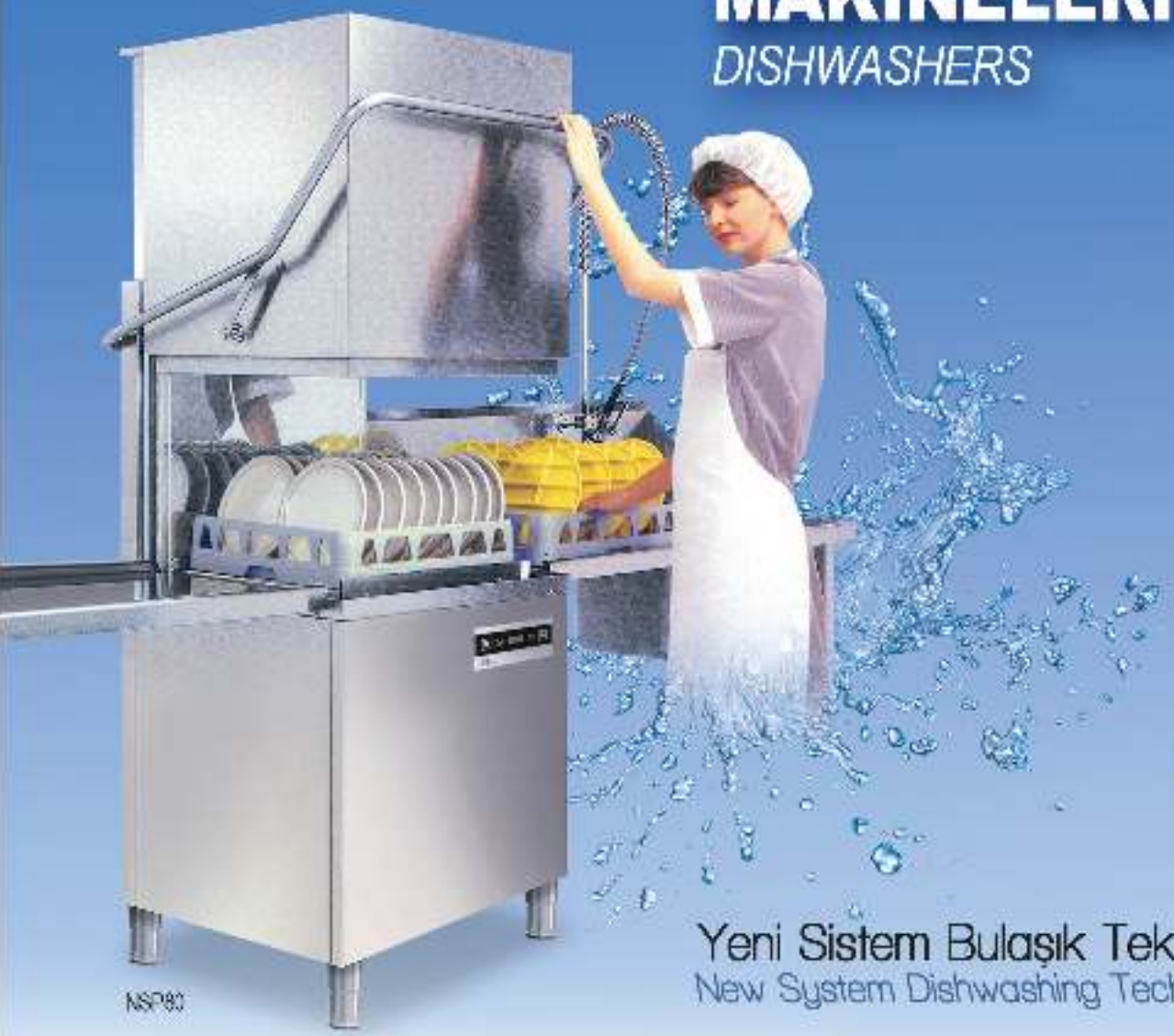
MERKEZ: Gülsel Mah. Şevketpaşa Cad. No:20/2 (Çağlayan Kavşağı) 80270 Kağıthane - İSTANBUL / TURKEY
Tel: +90 212. 221 26 20 pbx
Fax: +90 212. 222 64 65
info@s2000.com.tr

FABRİKA: Boğazköy İstiklal Mah. Erciyes Sokak No:12 Arnavutköy - İSTANBUL / TURKEY

/s2000kitchen
/s2000mutfak

BULAŞIK YIKAMA MAKİNELERİ

DISHWASHERS



NSP80

Yeni Sistem Bulaşık Teknolojisi...

New System Dishwashing Technology...



NSK64
KAZAN-TEPSİ / Pot & Pan
131x70 cm basket/2 dak
131x70 cm basket/ 2 min

NSR 120
2.160 tabak/saat
2.160 plate/hour

Yeni Sistem Bulaşık Teknolojisi...

New System Dishwashing Technology...

S2000®

MUTFAK SOĞUTMA SAN. TİC.LTD.ŞTİ.

www.s2000.com.tr

MERKEZ: Gürsel Mah. Şevketpaşa Cad. No:20/2 (Çağlayan Kavşağı) 60270 Kağıthane - İSTANBUL / TURKEY
Tel: +90 212. 221 26 20 pbx
Fax: +90 212. 222 54 65
info@s2000.com.tr

FABRİKA: Boğazköy İstikbal Mah. Erciyes Sokak No:12 Arnavutköy - İSTANBUL / TURKEY

s2000kitchen

s2000mutfak

GENÇ AŞÇILAR ANADOLU'NUN MALZEMELERİNİ KULLANSINLAR



ATAŞEHİR VE MASLAK ŞUBELERİNDE SUNDUKLARI SOKAK LEZZETLERİYLE LEZZETSEVERLERİN UĞRAK MEKANI OLAN FIRE ROOM'UN SAHİBİ ÜNLÜ ŞEF HAZER AMANİ İLE KEYİFLİ BİR RÖPORTAJ GERÇEKLEŞTİRDİK.

AKTİF KARBON İLE SİYAH HAMBURGER EKMEĞİ

Hazer Bey, bizlere Fire Room'da hazırlamış olduğunuz özel hamburger ekmeklerinizden bahseder misiniz?

Hamburger ekmeklerini siyah yapmanın çeşitli yöntemleri var ama son 3-4 yıldır özellikle Amerika ve İngiltere'de aktif karbon kullanarak ekmeği siyahlaştırıyorlar. Yoksa mürekkep balığı mürekkebi veya gıda boyası da kullanılabilir. Ama ben istedim ki aktif karbon kullanalım, bir yandan insanlar o burgeri yerken bir yandan vücuda da bir faydası olsun. Çünkü aktif karbonun şöyle bir özelliği var: Hindistan Cevizi'nin kabuğunun çok yüksek derecelerde yakıldıktan sonra bir solüsyona bırakılmasıyla elde ediliyor. Zehirlenmelere karşı eskiden annelerimizin, anneannelerimizin kullandığı karbonatlar vardı. Zehirlenme olaylarında yutuluyordu. Çünkü bağırsağı temizleyerek florayı düzeltiyor. Bu da aynı şey. Yediğiniz zaman 1-2 gün güzel bir rahatlama sağlıyor.

Hamburgerlerde kullandığınız etlerin özellikleri neler?

Ataşehir'de bir üretimhanem var. Etleri burada kendimiz yapıyoruz. Hamburger

köftesini yaparken tamamıyla dana kaburga kullanıyorum. Onun haricinde farklı burgerler de var; dana pöç, dana kuyruk ve sırf kaburgayla yaptığımız... Uzun süre pişmesiyle ve tütsülenmesiyle oluşturduğumuz burgerler var. Misafirlerimiz bunları tercih edebiliyor. Hatta sırf et şeklinde gittiğimiz için bir tanede de falafelli bir vegan burger yapalım dedik. Veganlara ve vejetaryenlere de burada hizmet verebiliyoruz.

ANADOLU'NUN HER YERİNDEN VE DÜNYADAN BİRÇOK LEZZET

Fire Room menüsünde başka ne tür lezzetler var?

Menümüzde dünyanın her yerinden sokak lezzetleri var. Benim Anadolu'yu dolaşırken birtakım rastladığım örnekler de var. Elazığ köfte tostu, nohut dürüm, İzmir kokoreç gibi farklı lezzetler de bulunuyor. Menüye yeni olarak İzmir söğüşü ve kumruyu da ekleyeceğiz. Anadolu'nun her yerinden ve dünyadan da birçok lezzeti barındırıyoruz.

Sokak lezzetleri konusuna Türkiye'de ilk girenlerden biriyiz. Time Out İstanbul Dergisi'de bir oylama sonucu bizi geçen yılın "En İyi Gurme Sokak Lezzetleri" seçti. Biz de bu ödüle layık olup elimizden geldiğince daha iyi şeyleri yapmaya çalışıyoruz. Yotube'da Hazerleme diye bir kanalım var. O kanalda Anadolu'yu geziyorum ve gezdikçe de hoşuma giden, burada gidebilecek değişik ürünleri de menümüze koymaya çalışıyoruz. Önümüzdeki günlerde yine bir menü değişikliğine gideceğiz ve orada örneklerini göreceksiniz.

Şubelerinizde aynı konseptle mi ilerliyorsunuz?

Ataşehir'de bulunan şubemiz orijinal şube. Orayı 2018 Temmuz'unda açtık. Misafirlerimizden Maslak tarafına da talep olunca Maslak şubemizi açtık. Her iki şubemiz de aynı konsept üzerinden hizmet veriyor.

Mevcutta yeni şube planlarınız var mı?

Evet, yeni şube planlarım var. İstanbul'da olmasa da farklı şehirlerde planlarımız var. Ankara, Bodrum, Eskişehir, Kayseri şube açmayı düşündüğümüz şehirler arasında.





ANADOLU'NUN MALZEMELERİ DAHA LEZZETLİ

Birçok genç şef adayı sizi örnek alıyor. Onlara nasıl tavsiyelerde bulunuyorsunuz?

Belki çok klişe gelecek ama ekstradan çalışmaları gerekiyor. Ben mesela 30 yaşındayken gündüz farklı bir işte akşam farklı bir işte çalışıyordum. Bir yandan da şarap yapımı ve şarapçılık dersi alıyordum. Günde 16-17 saat çalıştım, okula gittim ama bunların bana çok büyük katkısı oldu. Beraber mezun olduğum aşçılardan çok daha çabuk bir zamanda belirli yerlere geldim. Çalışmak, örnek aldıkları şefleri ve dünya trendlerini takip etmek bence başarılı olmalarının en büyük anahtarı. Bir yandan da benim genç aşçılardan ricam şu: Anadolu'nun malzemesini kullansınlar. Çünkü gittiğiniz zaman her kafede bir risotto var ama çok az yerde keşkek var. Oysa ki keşkek risottodan çok daha lezzetli bir ürün. Okudukları okullarda belki Fransız Batı tekniklerini öğreniyorlar ama Anadolu'nun malzemelerini de kullansınlar. Benim genç aşçılara tavsiyem bu. Çünkü dünyadaki herhangi bir mutfağa baktığımız zaman hep kendi ürünlerini kullanıp kendi yemeklerini yapıyorlar. İtalya'da gidip kimse bir Çin lokantasında veya Türk lokantasında yemek yemiyor. Mesela tariflerinde İtalya'nın gorgonzola peynirini kullanacaklarına Konya'nın çok güzel küflü peyniri var, onu kullansınlar. Bunları yaparsak Türk gastronomisi bir yere gelir ve bunları yapanlar önümüzdeki yıllarda Türk gastronomisinde öne çıkar.

SİZİN İÇİN MUTFAKTA OLMAZSA OLMAZLAR NELER?

Mutfakta benim için disiplin olmalı. Herkesin birbiri arasında disiplin olmalı sadece bana değil. Bunun dışında mutfak temiz olmalı. Ben herhangi bir dağınık ve pis yerde çalışamıyorum. Onun haricinde insanlar mutlu çalışmalı ve işi severek yapmalı. Mutsuz insanla ben çalışamam ve mutsuz insanın güzel yemek yapabileceğini zannetmiyorum.



DOĞRU PLANLAMAYLA ETKİLİ BİR MUTFAĞA SAHİP OLUN!

Arif Kemal Doğan

KARİYER HAYATI BOYUNCA ÇEŞİTLİ ULUSLARARASI OTEL ZİNCİRLERİNDE ÇALIŞAN VE ŞU ANDA HILTON MASLAK'IN ZAXI RESTAURANT BÖLÜMÜNDE EXECUTIVE CHEF OLARAK MESLEĞİNİ SÜRDÜREN ŞEF ARİF KEMAL DOĞAN, "DOĞRU PLANLAMAYLA, ETKİLİ BİR MUTFAĞA SAHİP OLMAK BU İŞİN CAN DAMARI." DİYOR.



Bize kendinizden ve şeflik serüveninizin nasıl başladığından bahsedebilir misiniz?

Mutfak maceralarını paylaşmaktan ve yemekten hoşlanan bir ailede büyümem yemeğe olan tutkumun şekillenmesinde yardımcı oldu. Yemek yapmaya olan aşkımı çeşitli uluslararası otel zincirlerinde kariyere dönüştürdüm, Michelin yıldızlı şef Martin Dalas ve Maximilian Thomae ile çalışma imkânı buldum. Çırağan Sarayı ve Mövenpick gibi 5 yıldızlı otellerde uzun yıllar görev aldım. Zaxi ailesine katılmadan önce Pera Palace Hotel'de baş aşçılık görevini yürüttüm. Bir yıldır da Zaxi Restaurant'ın Executive Chef'i olarak çalışıyorum.

Mutfakta hangi alanlarda kendinizi geliştirdiniz?

Sıcak mutfağa daha fazla eğilimimin olduğunu söyleyebilirim. Akdeniz ve Türk mutfağını ön planda tutmayı tercih ediyorum.

Yemek yaparken en çok dikkat ettiğiniz nokta nedir?

Doğru planlamayla, etkili bir mutfağa sahip olmak bu işin can damarı. Zamanın etkin kullanımı her işte olduğu gibi mutfakta da büyük önem taşıyor. İşlerin zamanında ve en doğru haliyle yapılması için mutfağın yerleşim planından, rahat ve hızlı bir servise imkân verecek tüm düzenin oluşturulmasına; hijyen açısından en önemli alan olan stewarding bölgesinden mutfağa giriş çıkışlara kadar sistemli, güvenli ve tüm ekip için konforlu bir ça-

lışma ortamı yaratmaya özen gösteririm.

Zaxi Restoran'ın menüsü nasıl belirlendi?

Dry-aged etinden tutun pamuk et dediğimiz dana yanağı, başlangıçta somon lokumundan ceviche, tuna tartara kadar uzanan geniş bir seçenek imkânı sunuyoruz. Aynı zamanda makarna, salata ve pizza çeşitlerimizin de çok beğenileceğini düşünüyoruz. 85 çeşit yemeğimiz bulunuyor. 'Rakı Sofrası', 'Vodka Sofrası' ve 'Sake Sofrası' olmak üzere üç özel konseptimiz bulunuyor. Yani Uzakdoğu, Türk ve Rus lezzetlerinden hazırlanıyor. Somon lokumu, dana yanağı, dry-aged ise bizim özel tekniklerle hazırladığımız imza lezzetlerimiz. Tatlı olarak ise özel bir sunumla servis ettiğimiz 'Bizim Kek' adını verdiğimiz bir tatlımız bulunuyor. Sadece bu tatlı için Zaxi'yi ziyaret eden misafirlerimiz mevcut.

Menünün en dikkat çeken spesiyalleri hangileri?

Zeama çorbası, somon lokumu, tuna tartar, dana yanağı, deniz levreği, hurmalı ılık kek gibi ürünlerimizin daha etkili yemekler olduğunu söyleyebilirim.



Yemek yapmak sizin için ne ifade ediyor?

Mutfak tutkum çocukluk yıllarıma dayanıyor. Daha tezgaha boyum yetişmezken yemek nasıl yapılır diye izlerdim. Oldukça meraklıydım. Gelecek yıllarda da bu tutkumun peşinden gittim. Mutfak benim için bir yaşam alanı. Yemek yapmak benim için bir nevi terapi. Mutfakta çok mutluyum.

ŞEF ARİF KEMAL DOĞAN'DAN

KARİDESLİ TORTELLİNİ

Un, semolina, üç adet yumurta sarısı bir adet bütün yumurta, su karıştırılarak hamur elde edilir, plastik folyo ile sarılır ve buzdolabında en az bir saat dinlendirilir. Karideslerin yarısı mutfak robotunda çekilir, diğer yarısı minik küpler halinde doğranır ve karıştırılır, rikotta peyniri, sarımsak, ekmek içi, frenk soğanı, sarımsak, limon kabuğu, tuz ve beyaz biber ile tatlandırılır ve sıkma torbasına alınır. Sos tenceresine bir miktar tereyağı ilave edilir küp doğranmış soğan, havuç, kereviz sapı ve karides kabukları sotelenir, sonra salça ilave edilir, biraz daha kavrulur ve küp doğranmış domatesler ilave edilir biraz daha kavrularak krema ve Hindistan cevizi kreması ilave edilir. 15 – 20 dakika kadar kaynatılır 30 dakika dinlendirilir tel süzgeçten iyice ezilerek süzdürülür. Dinlendirdiğimiz hamurları makarna açma makinasından kademe kademe en son kademeye kadar açılır, 5 cm yuvarlak kalıpla kesilir sıkma torbasındaki harçla doldurulur ve yarım ay şeklinde hava almayacak şekilde kapatılarak tortellini şekli verilir. Kaynayan suya tuz ilave edilir ve tortelliniler haşlanır, sos ile karıştırılarak servis edilir.





Enes Örer

OĞUZ GIDA DEV YATIRIMLARLA 2020 YILINA GİRDİ

OĞUZ GIDA CEO'SU ENES ÖRER İLE BİR ARAYA GELEREK, OĞUZ GIDA'NIN 2019 YILI DEĞERLENDİRMELERİNİ VE 2020 HEDEFLERİNİ KONUŞTUK.

OĞUZ GIDA olarak ülkemiz adına ekonomik anlamda sıkıntılı geçen 2019 yılını nasıl geçirdiniz?

Öncelikle bizler Oğuz Gıda olarak sadece içecek işindeyiz. Sadece bildiğimiz ve en iyisi olduğumuz işi yapmanın avantajlarını 2018 yılında olduğu gibi 2019 yılında da çok iyi bir şekilde kullandık. Çok zor geçen 2018 yılında yüzde 32.80'lik büyüme rakamımızı 2019 yılında yüzde 38'e taşımanın haklı gururunu yaşıyoruz.

Oğuz Gıda olarak ülkemiz ve global ortamda ekonomik ön görüleri doğru yaparak zor geçen 2018 yılında yatırımlarımıza hız kesmeden devam ederek başarılı iş sonuçları elde ettik. 2018 yılında yapmış olduğumuz 6,5 milyon Euro'luk koruyucusuz içecekler üretim hattımızı Adana fabrikamızda devreye alarak, JUSS markamız ile soğuk çay – limonata ve meyveli içecek çeşitlerimizde tam kapasite kullanarak 2019 yılında hem JUSS markamız hem PL üretiminde satışlarımızı katladık.

Yine 2018 yılında gazlı hatlarımızı yenileyerek 2,5 milyon Euro yatırım ile son teknoloji ekipmanlar ile Adana ve Sakarya fabrikalarımızı daha da güçlendirdik. Zor dönemlerde işimize yatırım yapmanın karşılığını 2019 yılında kendi markalarımız olan JUSS meyve suyu ve Black Bruin enerji içeceği ile hem uluslararası alanda ihracat rakamlarımızı 3'e katlayıp 97 ülkeye ihracat yapan bir firmaya evrilmemiz, hem de ülkemizde tüm ulusal zincir mağazalar, cash & carry, yerinde tüketim noktaları ve geleneksel kanalda 2 kat büyüyerek almış olduk.

Zor dönemlerde büyük yatırımlar yaparak ticari hacmini genişleten Oğuz Gıda'nın 2020 hedefleri nelerdir? Yatırımların devamı gelecek mi?

Oğuz Gıda bir yatırım yapmadan önce işin en temelinden başlamayı kendine prensip edinmiş bir firmadır. 2 yıl önce çiftliklerimizi alarak, büyük baş hayvanlarımızı yerleştirerek, 100 dönüm arazimizde 16 bin metrekare kapalı alanlı fabrikamızın inşasına başladığımız süt tesislerimizde sona gelinmiş olup, deneme üretimlerimize bu ay başlıyoruz. 2020 yılının ilk yatırımı Ocak 2020'de Tetrapakta Süt Üretim tesisi ile hayata geçiyor. Bu sayede üretimini gerçekleştirdiğimiz içecek çeşitlerimize bir kategori daha ekleyerek süt üretimi ile de ülkemiz ve ülkemiz adına dünyada söz sahibi olmayı hedefliyoruz. 2020 yılı ilk çeyrek sonunda an itibari ile 2 milyon euroluk bir yatırımla genişletme çalışmalarına başladığımız Sakarya fabrikamızda 5 milyon Euro'luk yeni bir yatırım ile cam üretim hattımızı devreye alarak, cam şişede yüzde 100 meyve suları'- meyveli içecekler – malt içecekler – detox ve smootie gibi içecek çeşitleri ile sektöre yeni bir soluk getirme ve üretim yelpazemizi genişletmeyi hedefliyoruz.





2020'DE AR-GE MERKEZİNE DÖNÜŞÜYORUZ

KIZILAY AR-GE VE KALİTE DİREKTÖRÜ DR. HAKAN BAŞDOĞAN: "2020 YILININ İLK AYLARINDA AR-GE MERKEZİNE DÖNÜŞMEKTEYİZ. BU DOĞRULTUDA BİRÇOK YENİ ÜRÜN GELİŞTİRDİK."


Dr. Hakan Başdoğan

Ar-Ge çalışmalarınızdan ve yeni dönem yatırımlarınızdan bahseder misiniz?

2020 yılının ilk aylarında Ar-Ge merkezine dönüşmekteyiz. Bu doğrultuda birçok yeni ürün geliştirdik. Daha sağlıklı daha fonksiyonel içeceklerin peşine düştük. Ayrıca maden suyunun fonksiyonel faydalarını anlatmak üzere çok önemli çalışmalar planlanmaktadır. Yıldız Teknik Gıda Mühendisliği bölümü öğretim görevlilerinden Doç. Dr. Salih Karasu ve Doç. Dr. Ayşe Karadağ editörlüğünde çok önemli yayınlar hazırladık. Ar-Ge'nin yanı sıra aynı özenle Kalite ve çevre yönünde çok önemli adımlar attık. Tüm kalite denetimlerinin yanı sıra bu sene sıfır hata ile IFS belgesi alarak bu doğrultuda mükemmellik yolculuğumuza da devam etmekteyiz.

Öncelikle maden suyunun insan sağlığındaki önemi hakkında bilgi verir misiniz?

Maden suyunun faydası, içerisindeki yüksek miktarda minerallerden gelmektedir. Özellikle mineraller hücre korunması ve sağlıklı diş, kemik ve cilt yapısı için büyük önem taşır. Bunun dışında kalp ritmi, kas fonksiyonları, vücuttaki sıvı dengesinin muhafazası, üreme ve daha pek çok fonksiyonda önemli rol oynarlar. Ayrıca eksikliğinde; depresyon, yorgunluk, halsizlik, uykusuzluk gibi birçok psikolojik etkilere de sebep olan magnezyumu barındırmaktadır. Kızılay Erzincan maden suyu 317 mg/l magnezyum içermektedir. Bu oran piyasada en çok satan maden sularının nerede ise 2-3 kat daha fazlasıdır.

Kızılay Maden Suyu olarak üretim tesislerinizin kapasitesi hakkında bilgi alabilir miyiz?

Kızılay Maden Suları olarak Afyon ve Erzincan olmak üzere 2 tane üretim tesisimiz bulunmaktadır. Bildiğiniz gibi ülkemizin maden suyu tarihi Kızılay Maden Suyu ile başlamaktadır. İlk tesisimizde Afyon fabrikamızdır. Afyon maden suyu uzun yıllar eczanelerde ilaç olarak satılmış, Avrupalıların bile dikkatini çekerek, 1932 yılında İngiltere'den üstün kalite ödülü almış bir maden suyudur. Ayrıca Türkiye'nin en yüksek mineral içeriğine sahip maden sularından biridir. Erzincan fabrikamız 2014 yılında açılışı yapılmış olup, magnezyum yönünden çok zengin bir maden suyudur. İki fabrikamızın toplam üretim kapasitesi yıllık 1 milyar 200 milyon şişedir.



20'den fazla ülkeye ihraç edilen Kızılay maden sularının gelirinin tamamı "iyilik" için kullanıldığını biliyoruz. 2020 senesinde ihraç edilen ülke sayısında bir artış olacak mı?

Evet. Tüm gelirimiz "iyilik" için kullanılmaktadır. Bu bizim en gurur duyduğumuz nokta. Çünkü mucizevi bir ürün satıyoruz. Bunun karşılığında hem insanlara şifa veriyoruz aynı zamanda bu şişeyi alan her insan yıllık 20-25 milyon insana yardım eden bir kuruma destek vermiş oluyor. Hem bedeni hem ruhu besleyen bir ürün satıyoruz. Bu destekleri artırmak için ihracata da çok önem veriyoruz. Bu doğrultuda Turquality almak üzere de çok önemli kurumsal çalışmalar yapıyoruz. 2019 yılında ihracatımızı 21 ülkeden 36 ülkeye çıkardık. 2020 yılında bu hedefimiz en az 50 ülkeye ulaşmaktır.

SOKAK YEMEĞİNİN KRALİÇESİ JAY FAI TÜRKİYE'YE GELDİ

Dünyada gelişmekte olan sokak yemekleri kültürünün sembolü, bütün önemli şeflerin ilham kaynağı ve Tayland'ın ilk Michelin yıldızlı sokak yemekleri şefi Jay Fai, Perakende Günleri 2019'da konuşmacı olarak yer aldı.



Türkiye ile birlikte ikinci kez Tayland dışına çıktığını aktaran Jay Fai sözlerini şu şekilde sürdürdü: "Ben işimi anne ve babamdan öğrendim. Onlar da sokakta yemek pişiriyorlardı. Küçük bir aile işiydi. Ben de yemek taşıyıcılığı yaparak başladım. Öncesinde terziydim aslında. Terzilik yaparken çok büyük bir kriz yaşadım. Evim yandı. Sigortalı olmadığı için her şeyimi kaybettim. Ne param ne eşyam, hiçbir şeyim kalmadı. Elimde tek kalan şey ise annemin yemek sattığı araçtı. Sonrasında da yemek satmaya karar verdim. Beni tanıyanlar bir terzinin birden aşçı olamayacağını düşündüler. Ben de kendi kendime kim ne derse desin, onların haksız olduğunu kanıtlayacağım dedim. 40 yıldan fazladır yemek pişiriyorum. Yengeç omleti annemden öğrendiğim bir tarif değil, geleneksel Bangkok yemeği de değil. Kendim geliştirdim. Bir Japon'un omlet yapımını izledim. Sonra düşündüm; bunu Thai omleti ile birleştirebilirim. Defalarca denedikten sonra istediğim tarife ulaştım. Michelin yıldızı sonrasında hayatım tam olarak değişti. Ancak ondan öncesinde de Bangkok'ta bilinen bir restorandım. Yıldız öncesi kuyruk olmadan restoranda yemek yemek kolaydı. Ancak fiyatlar sokak yiyeceği olmasına rağmen yüksek; çünkü en iyi ve en güzel malzemelerle yapıyorum. Bu nedenle de Michelin yıldızı aldım. Yengeç omletin fiyatı 100 Euro'dan fazla. Deneyim yaşamak için gidilebilecek bir restoran. Yemekteki yengeç Tayland'da alınabilecek en lezzetli yengeç. Bir başkası alamıyor o yengeci, çünkü satıcı bu ürünü Jay Fai için saklıyor. Buraya gelmek içinde restoranımı kapattım. Çünkü bütün yemekleri kendim pişiriyorum." dedi.

DÜNYA MUTFAKLARI FOOD HALL'DA BİR ARAYA GELİYOR



Global dünyada değişen dünyanın merak ve tercih edilen farklı mutfaklarını ve kendilerine has içkilerini deneyimletmek üzere, en sevilen ve en beğenilen sokak lezzetlerini Food Hall çatısında bir araya getiriyor.

Food Hall; "her tadı hissetmek "misyonu ile dünyanın buluşma noktasında, İstanbullulara, en iyi sokak lezzetlerini ve kültürlerini buluşturmak için İstanbul'un ikonik tarihi yapısı Narmanlı Han'da hayat buluyor.

İlk kez 2014 yılında Amsterdam'da farklı dünya lezzetlerini deneyimletmek için kapılarını açan Food Hall, bu sefer İstanbul'da ejderhaların size sarılacağı Asian Town, şeker hastalığınızı unutturacak Creps and Waffle , tek bir dilimi ile İtalyanca konuşturacak Cristino's Oven Pizza, ayılmak değil tadını çıkarmak için sunduğu en lezzetli kahveleriyle Mickey Browns Coffee, New York dolu menüsü ile N.Y Street Food, vazgeçilmez klasik makarna ile Pastaway, kendi lezzetimiz kebap ile Rolling Kebab ve en sağlıklı lezzet The Salad Bar'ı Food Hall çatısı altında bir araya getiriyor.

Yeme-içme alışkanlıklarınızı değiştirecek ikonik konsepti ile Food Hall İstanbul İstiklal Caddesi Narmanlı Han'da unutamayacağınız bir lezzet yolculuğuna sizleri bekliyor.





KAYALAR®

kayalarmutfak.com.tr

444 59 57



Türkoba Mah. Kayalar Cad. No:7 Büyükçekmece / İstanbul

+90 212 859 00 07 / info@kayalarmutfak.com.tr

LE PAIN QUOTIDIEN'DEN KIŞA ÖZEL MENÜ







Taptaze, doğal lezzetleri sıcacık atmosferinde buluşturan Le Pain Quotidien, yenilenen spesiyal menüsüyle hem iştah kabartan hem de sağlıklı seçenekler sunuyor.

Brokoli, kabak, havuç, çeri domates, roka, Siyez bulguru ve narenciye sos ile 'Bol Bol Sebze Salata' ve peynirli baget kruton ile içinizi ısıtacak Soğan Çorbası, hafif ama doyurucu bir öğün olarak hem öğle hem de akşam yemeklerinde tercih edilebilir. Ayrıca tartine'in yaratıcısı olan Le Pain Quotidien, mevsimin en lezzetli sebzeleri ile hazırladığı Izgara Sebze Tartine'i humus ve Akdeniz yeşilliği ile servis ediyor.

Deniz ürünleri sevenlere Kajun Baharatlı Karidesli Kabak Kalye ile sağlıklı ve lezzetli bir ana yemek seçeneği sunarken Free Range Tavuk ve Sebze Ragu da Le Pain Quotidien mutfağında Siyez bulguru ile buluşarak menünün en sevilen yemeklerinden biri olmaya aday oluyor.

Le Pain Quotidien kış menüsü hafif bir tatlı olan Comfort Bowl ile tamamlanıyor. Organik yoğurt, granola, meyve ve balla hazırlanan tatlının sürprizi ise Speculoos. Tüm bu lezzetlere eşlik edecek içecek ise Organik Nar Suyu Spritzer. Nar suyu ile kış mikroplarına karşı bağışıklığımızı güçlendiriyoruz.

Daha sağlıklı, az kalorili ve gününüze farklılık katacak bir öğün için bu sonbaharda Le Pain Quotidien şubelerine bekleniyorsunuz.

PINKBERRY ÇİLEK SEVENLERİ BEKLİYOR

Dünyanın en sevilen dondurulmuş yoğurt markası Pinkberry'nin en sevilen aroması ve en çok tercih edilen ek lezzeti "Çilek" sevenleriyle buluşmaya devam ediyor.

Hafif ve canlandırıcı etkisi, vücudu toksinlerden arındırma özelliğiyle, aynı zamanda bir vitamin ve antioksidan kaynağı olan, ayrıca kozmetikten tatlılara cezbedici kokusu ve canlandırıcı etkisiyle ikonikleşmiş bir tat olan çilek aromalı Pinkberry yoğurdunuzu taze meyvelerle süsleyebilir, ek lezzetlerle kişiselleştirebilirsiniz.

Fıstıklı krokan, bisküvi, çikolata parçacıklarının yanı sıra taze muz parçaları, böğürtlen, ananas ve kivi gibi taze meyve çeşitleriyle de kendinize özgü tatlar yaratabilirsiniz. Yoğurttan gelen canlı ve aktif kültürleri de bulunduran Pinkberry lezzetleri, yüksek fruktozlu mısır şurubu, yapay tatlandırıcı ve renklendirici içermiyor.



Mevsimin En Lezzetli Kahvaltısı **MONOCHROME**'da



Kahvaltı menüsündeki enfes tatları ve kahve çeşitleri ile Monochrome, güne güzel bir başlangıç yapmak isteyenlerin Yapı Kredi bomontiada'daki tercihi olmaya devam ediyor.

Pişi topları ve ekmek çeşitleri eşliğinde 2 kişilik sunulan kahvaltı tabağı zengin içeriği ile göz dolduruyor. Ezine peyniri, eski kaşar, lor peyniri, Van otlu peynir, hindi füme, marine edilmiş zeytinler, köy tereyağı, bal, kaymak, el yapımı çilek reçeli, kahvaltılık ezme, nutella, domates, salatalık ve yeşilbiber söğüşten oluşan kahvaltı tabağında ayrıca isteğe göre hazırlanan iki yumurta da bulunuyor.

Brioche ekmeği ve füme edilmiş çıtır dana kaburga dilimleri üzerinde sunulan çırpılmış yumurtanın yanı sıra avokado, füme somon ve Hollandez sos ile sunulan açma üzerine poşe edilmiş yumurta gerek sunum gerekse lezzetleri ile yumurta severlerin denemesi gereken alternatifler arasında yer alıyor. Menünün geleneksel tatları arasında ise patates, peynir ve kıymalı olarak hazırlanan gözlemenin yanı sıra domates ve biberler ile hazırlanan menemen bulunuyor.

Kahvaltıda tatlı lezzetler arayanları da unutmayan kahvaltı bölümünde pancake ve waffle çeşitlerinin yanı sıra çilek ve muz ile sunulan Nutella'lı rulo french tost iddialı lezzeti ve sunumu ile öne çıkıyor. Granola ve böğürtlen smoothie ile tahıllı çikolata barlar ve doğal yoğurtlu meyve tabağı da kahvaltıyı hafif geçirmek isteyenler için lezzetli birer alternatif oluyor.







ÖZSÜT YENİ MENÜSÜYLE KIŞA KEYİF KATIYOR

Özsüt, Kasım ayından itibaren misafirlerini yeni tatların eklendiği menüsüyle ağırlayacak. Her yıl yaz ve kış olmak üzere iki menü hazırlayan Özsüt, bu kışın menüsüne yine damaklarda iz bırakacak lezzetler ekliyor. Güne sağlıklı başlanmasını sağlayan kahvaltılardan doyurucu yemeklere, Özsüt'ün imzası haline gelen enfes tatlılardan birbirinden çeşitli kahvelere kadar geniş bir yelpazede seçenek kışın keyifli anlarını artıracak.

Son dönemin gözde cheesecake'i San Sebastian, kahvelerin en güzel eşlikçisi tereyağlı kruvasan ve damaklarda nefis tat bırakacak Concord da tatlı menüsüne ekleniyor. Özsüt'ün efsaneleşmiş tatlılarından çikolata mus ve frambuaz sosu bir araya getiren Le Pave, Antep fıstığı, çikolatalı ganaj ve krokan ile farklılaşan Thomas; mükemmel tat uyumu yakalayan Çikolata Portakal yeniden menülere geliyor.

Özsüt misafirlerini çok tatlı bir sürpriz de bekliyor. Dünyaca tanınmış ünlü pasta şefi Karim Bourgi'nin Özsüt'e özel tasarladığı çikolatalı, meyveli ve gurme kremalarla hazırlanmış yeni lezzetler de menülerdeki yerini alacak. Özsüt misafirlerini Çikolatalı Ekler, Tiramisu, Liselotte, Kup Miss Pistache ve Brioche'nin de içinde yer aldığı tatlar Özsüt'ün yenilenen menüsünde bekliyor.

Bu kış, Özsüt misafirlerini daha geniş bir yemek menüsüyle ağırlıyor. Dünya mutfağından sosların eşlik ettiği makarnalar İtalyan esintisi yaşatırken hem kırmızı hem de beyaz et sevenleri mutlu edecek yemeklerin sayısı da yeni menüde çoğalıyor. Birbirinden farklı içeriklerle hazırlanan salatalarsa sağlığı doyurucu malzemelerle bir araya getiriyor.

Kahve Dünyası kestaneli lezzetlerle kışa keyif katıyor



Kışın en güzel lezzetlerinden biri hiç şüphesiz ki kestane... Mis kokusu, damakta bıraktığı benzersiz tadı ve yüksek besin değeriyle yemesi son derece keyifli ve faydalı olan bu lezzetin keyfi, Kahve Dünyası'nın usta dokunuşlarıyla katlanarak artıyor. Çikolata Kaplı Kestane ve Kestaneli Çikolatalı Cheesecake Kahve Dünyası mağazalarında lezzet tutkunlarını bekliyor.

ÇİKOLATA KESTANE İLE BULUŞURSA...

Kestane, Kahve Dünyası'nın birinci sınıf kakaodan üretilen çikolatasıyla buluşunca lezzeti taçlanıyor. Türkiye'nin en iyi kestanelerinin bitter çikolatayla kaplanıp Antep fıstığıyla tamamlandığı Çikolata Kaplı Kestane, damağınızda benzersiz bir şölen yaşatıyor. Her ısırıkta sizi mutlu edecek bu keyifli lezzet, Kahve Dünyası'nın muhteşem kahveleri ve sıcak spesiyal içecekleriyle eşsiz bir uyum sergiliyor.

KESTANE TUTKUNLARINA ÖZEL CHEESECAKE

Tereyağı ve cevizle hazırlanan kıtır bisküvi tabanı ve gerçek cheesecake peyniriyle hazırlanan bu lezzete doyum olmuyor. Üzerine bir de çikolata ve nefis kestane şekeri eklenince cheesecake keyfi zirveye ulaşıyor. En kaliteli malzemelerle Kahve Dünyası ustalarının elinden çıkan Kestaneli Çikolatalı Cheesecake, kahveyle tamamlanan keyifli sohbetlere eşlik ediyor.

ÖĞLE YEMEKLERİNİN YENİ ADRESİ:

LOCO DE PERA

Açıldığı günden itibaren partileri, miksoloji kokteylleri, ilham veren ambiyansı ve genişlettiği menüsüyle İstanbul'un trend mekanları arasında yerini alan Loco de Pera, Pera bölgesinde çalışanlara, vakit geçirenlere öğle yemeği arayışında olanlara en iyi alternatif oluyor.

Şef Aryen Mede'nin önderliğinde yenilenen Loco de Pera yemek menüsü, tapas tarzından çıkarak, gayet doyurucu porsiyonlar ve seçenekler sunuyor. Yenilenen menüde yer alan çeşitlilik öğle saatlerinden akşam yemeklerine kadar uzanıyor ve Loco de Pera'nın yemek konusundaki iddiasını sergiliyor. İlk menünün en sevilen lezzetleri varlığını korumaya devam ederken, taze makarna ve ana yemek opsiyonlarının eklenmiş olması, çeşitlerin artırılması yüzleri güldürüyor. Keçi Peyniri Lokumu, Kızarmış Camembert, Somon Paleo Kek, Falafel & Humus, Kıymalı Mantı, başlangıçlar etabının yeni yıldızları olarak iştah kabartıyor. Şef Aryen Mede'nin hazırladığı, ev yapımı peksimetler arasında gelen keçi peyniri, kuru yemişler, kuru domates ezmesi, roka ve fesleğen yağıyla zenginleştirilerek, tabakta tam bir ilham kaynağına, damakta ise iz bırakan bir tada, Keçi Peyniri Lokumu'na dönüşüyor.



Her katında ayrı bir lezzet sergileyen, her lokmasındaki farklı tat aromalarıyla da insanı mest eden, şalgamlı kinoa, avokado ve somon köftesiyle yapılan Somon Paleo Kek, namını kulaktan kulağa tüm şehirde duyurmaya başlayan yeni starlardan... Kıymalı Mantı, klasik bir mantının çok ötesinde, bir şef mantı açar ve yaparsa nasıl oluru yaşatan nitelikte...

Taksim'in ve şehrin en ideal yeme – içme, eğlence, organizasyon adresi olan Loco de Pera, çıtayı daha da yükselttiği yemek menüsüyle yepyeni bir lezzet dönemi başlatıyor.



Shake Shack'ten hafif acı sevenler için:

PICKLED JALAPENO BURGER

Dünyanın en lezzetli hamburgerini "yolüstü hamburgercisi" konsepti ile Türkiye'ye getiren New York'un ünlü gurme hamburgercisi Shake Shack'in kısa bir süre için satışa sunulan yeni hamburgeri Pickled Jalapeno Burger hafif acı sevenlerin tercihi oluyor.

Pickled Jalapeno Burger içerisinde kızarmış shallots soğan, jalapenos turşu ve sriracha sos eşliğinde sunulan yüzde 100 Angus dana eti ile burger sevenler bu kış hafif acılı bu lezzetten vazgeçemeyecekler.

Siz de denemek için İstinye Park, Akasya AVM ve Vadistanbul'daki Shake Shack şubelerini ziyaret edebilirsiniz.





HEALTHYISH

YENİLENEN KIŞ MENÜSÜNÜ SUNAR

Sağlık ve lezzeti bir arada sunmayı hedefleyen, Bebek'in en renkli mekanlarından Healthyish; yenilenen kış menüsüyle hem göze hem de damak zevkine hitap ediyor.

Bugüne kadar birçok beş yıldızlı restoranın mutfağına imzasını atan, Healthyish'in şefi Bora Günebak tarafından hazırlanan menüde; vitamin ve protein deposu doyurucu smoothielerden, leziz lime soslu somon ızgaraya, taze meyve ve açai tozu ile besin değerleri zenginleştirilen kaselerden 3 Peynirli Gnocchi'ye kadar dünya mutfağından birçok lezzet bulmak mümkün.

Bebek'in kalbinde yer alan ve incelikle dekore edilen mekanda misafirler, hem sağlıklı hem de lezzetli yiyecek ve içeceklerin yanı sıra dünya mutfağının klasik lezzetleri de şef Bora Günebak'ın yenilikçi mutfak anlayışı ile tadabilecekler.

Menü planlamasında özel misafirlerinin hassasiyetlerini de göz önünde bulunduran Healthyish Cafe, glüten içermeyen özel yapım ekmekleri, vegan, raw ve işlenmiş şeker içermeyen ürünleri ile de tüm misafirlerinin beklentilerini karşılamayı hedefliyor. Healthyish'in açıldığı günden beri menüsünde yer alan vegan burger, tatlı ve atıştırmalıklara ek olarak kış menüsünde kestaneli ve istiridye mantarlı vegan pizzaya da yer veriyor.





Zeytinyağı SAĞLIKTIR



TÜGİS Yönetim
Kurulu Başkanı
Necdet Buzbaş

Tüm canlıların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için beslenmeye, dolayısı ile gıdaya ihtiyaçları olduğu bilinen bir gerçektir. Kısa deyişle gıda yaşamsal bir ihtiyaç.

İnsan için gıda, biyolojik bir ihtiyaç olmanın ötesinde keyif almayı sağlayan bir kaynak, bazen bir statü sembolü, bazen de sosyalleşme aracı. Gezerken, kutlarken, özlerken, uğurlarken, sıkılırken, coşarken bir ritüel olarak yemek hep eşlik eder bize.

Yaşam boyu insan bazı gıdaları tüketmeyi tercih etmeyi, bazı gıdalardan ise kaçınmayı öğrenmektedir. Bu öğrenim süreci biyolojik, sosyolojik, psikolojik ve kültürel faktörlerle ilişkilidir. Büyük oranda gıdalara çeşitli şekillerde maruz kalma, örneğin bulunduğunuz coğrafya da yetişen bitkilerin gıda kaynağınız olmak zorunluluğu bize bunu öğretmekte bu süreç bazen doğuştan da gelebilmektedir.

Ülkemizin batı yönlerinde ekim ayı, zeytin hasatı şenlik ve festivallerinin iller arasında adeta yarışa başladığı bir ay. Bu nedenle yazımın ağırlıklı kısmını zeytin ve zeytinyağı üzerine yoğunlaştırmak istiyorum.

Dikildikten sonra ilk meyvesini 5 – 6 yıl sonra veren bir ağaç zeytin. Budandıkça gençleşiyor ve büyüyorlar, kutsal kitapların sayfalarında kutsanıyorlar. Üreticiler için hayatlarının her safhasında zeytin var, zeytin ile yatıp zeytin ile kalkıyorlar. Hasada girişmeden önce son yağmurları beklerken duyulan heyecan; daldaki zeytin küf ya da zeytin sineklerine esir olmadan, suyunu yitirip büzüşmeden daha da irileşsin, yağlansın diye. Beklenen yağmurlar gelmişse bütün yüzler güler.

Zeytinin hasadı, tanelerin toplanması, bir bölümünün yemeye ayrılıp salamuraya basılması, geri kalanlarının sıkılıp yağının alınması binlerce yıldır süregelen bir sonbahar – kış ritüelidir.

ZEYTİNYAĞI SAĞLIKLI BESLENMENİN TEMELİ

Doğanın insanoğluna armağan ettiği en önemli ürünlerden biri olan zeytinyağı, günümüzde sağlıklı beslenmenin temelini oluşturmaktadır.

Zeytinyağı vücudun üretemediği yağ asitleri, yağda çözünen A, D, E, K vitaminleri ile birçok antioksidan özelliğe sahip maddelerin deposudur. Özellikle natürel sızma zeytinyağı fenolik bileşikler açısından oldukça zengindir.

Gıda sektöründe yenilik ve farklılıklarla birlikte gelen lezzet, rekabet üstünlüğü için stratejik bir araçtır. Tüketicilerin yaşadığı gıda deneyimi; tüketim sırasında gerçekleşen tat, koku ve duygusal algıların bütünsel bir sonucudur. Bu deneyimin yüzde 80'i koku, yüzde 20'si ise tatma ve dokunma yoluyla oluşmaktadır. Koku duygusu ile ortalama 10 bin farklı aroma molekülü algılanabilmektedir.

Zeytinyağı Türk mutfağında önemli bir yere sahiptir. Buna rağmen kişi başı yıllık zeytinyağı tüketimimiz 2 kilogram civarındadır. Bu tüketim miktarının 5 kilogram civarına çıkarılması sağlıklı beslenmemiz açısından büyük önem taşımaktadır. Mutfağında zeytinyağlılar adı altında yemekleri olup da ayçiçek yağı ile pişirilen bir başka ülke mutfağı olduğunu sanmıyorum. Burada zengin menüleriyle hizmet veren restoranlarla, yiyecek – içecek sektörünün değerli şeflerine büyük sorumluklar yüklendiğinin altını çizmeliyim.

İyi zeytinyağı parfüm gibidir. Nasıl ki parfümde beğendiğimiz markayı seçiyor ve zevkle kullanıyorsak, zeytinyağında da kullanmaktan zevk aldığınız, hoşnut kaldığınız en iyisidir.

ZEYTİNYAĞI ÜÇ FARKLI ŞEKİLDE KULLANILIR

Zeytinyağının mutfaklarda kullanımını üç farklı işlemde toplamak mümkündür. Pişirilerek hazırlama, kızartma ve soğuk kullanım. Sebze yemekleri genellikle zeytinyağı ile pişirilerek, kızartmalarda zeytinyağı kullanılarak, cacık, salata, fava vb. soğuk zeytinyağı ilavesiyle yapılmalıdır. Tüm bu sınıflamaya rağmen zeytinyağı bir gruba mal edilmeyecek kadar kalitesi yüksek bir yağdır. Yani zeytinyağı ile kuzu yahni, bulgur pilavı, mantı, kurabiye ya da baklava yapabilirsiniz. Kalitesiz zeytinyağından iyi ürün yapamazsınız ama kaliteli zeytinyağından da iyi olmayan ürün yapıldığına sıkça rastlıyoruz, burada asıl olan doğru malzemeyi doğru kullanmak olmalıdır.

Bu sıkça şikayet konusu edilen ve yazık ki kaliteden tavizlerle karşılanmaya çalışan maliyet sorununun çözümlenmesine de katkıda bulunacaktır. Örneğin, sıcak zeytinyağlılar ile kızartmalarda Riviera Zeytinyağı kullanabilirsiniz. Zeytinyağı rafine edilse bile yağ asitleri kompozisyonu kolay kolay bozulmaz. Aynı zamanda Riviera Zeytinyağı naturel ile karıştırılarak hazırlandığından hem doğal yağda

çözünen A, E, D vitaminlerini içerir hem de tat ve kokusu çok hafif olduğu için zeytinyağına alışık olmayanlar tarafından daha kolay tüketilebilir.

Zeytinyağının yanma sıcaklığı 230 – 240°C civarındadır. Oysa fritözlerde kızartma sıcaklığı en fazla 180°C dolayında gerçekleşmektedir. Yani zeytinyağının yanması söz konusu olamaz. Aksine doğal antioksidan miktarı ve dengeli kompozisyonu nedeniyle tam kızartmada mutlaka Riviera zeytinyağı kullanılmalıdır.

ZEYTİNYAĞI OLGUNLAŞTIKÇA KALİTE KAYBEDER

Zeytinyağı peynir, şarap vb. gibi olgunlaştıkça güzelleşmiyor, kalite kaybediyor. Kabul gören raf ömrü 24 ay olmasına karşın daima bu yılın ürünü seçilmeli, şişe açıldığında ne kadar çabuk kullanılırsa risk o kadar azalır. Sıcaklığı 18°C'yi geçmeyen ışıktan uzak mekanlarda saklanmalıdır.

Günümüzde yemek yemek bir ihtiyaçtan öte sosyal faaliyete bürünmüştür. Bir yemeğin lezzeti içeriğindeki tat bileşikleriyle oluşmaktadır. Yemek yapılırken kullanılan malzemelerin nitelikleri ve dengeli olmaları yanında uygulanan işlemler de önemlidir. Yemeğin ana malzemeleri arasında yer alan yağ, hem yemeğe lezzet vermesi, hem de yemeğin lezzet bileşenlerinin taşınmasında rol oynaması nedeniyle ayrı bir öneme sahiptir.

Zeytinyağı sağlıktır.

Esinlenme

Prof. Dr. Fügen Durlu Özkaya (Bilgi Ağaç Eylül 2019)

Prof. Dr. Ümmühan Tibet (Gıda Türk Aralık 2016)



BİLGİ VE BİRİKİME DAYALI BİR EĞİTİM PLATFORMU:

CHEF MÜZE ATÖLYESİ

CHEF MÜZE ATÖLYESİ SOSYAL, NEŞELİ, BİLGİ VE BİRİKİME DAYALI BİR EĞİTİM PLATFORMU. ATÖLYELERİ HAKKINDA BİLGİLER VEREN CHEF MÜZE ATÖLYESİ KURUCUSU ŞEF ZEKİ KARA, ŞEF OLMAK İSTEYENLERE TAVSİYELERDE BULUNDU.



Chef Müze Atölyesi nedir? Bizlere kısaca bahsedebilir misiniz?

Chef Müze Atölyesi bir yer değil, bir kişidir bu şekilde düşünebiliriz. Şu an ilk yerimiz İstanbul Beşiktaş'ta. Chef Müze Atölyesi'ni birkaç şef arkadaşımla birlikte donanımlı hale getirip, bilgi birikimimizle her yere götürebiliriz diye yola çıktık. Burası bizim atölyemiz. Dediğim gibi yarın bir gün başka şehirlerde ve dünyanın çeşitli ülkelerinde de olacak. Görüşmelerimiz devam ediyor.

Chef Müze Atölyesi'nde neler yapıyorsunuz?

Bizim tek amacımız; öncelikle bilgi ve birikimimizi insanlarla nasıl paylaşabiliriz, mesleki olarak bu bilgi birikimimizi paylaşıp arkadaşlarımıza ve sektöre nasıl değer katabiliriz. Bunu yaparken de çeşitli faaliyet alanları oluşturduk. Profesyonel, amatör ve hobi şeklinde workshoplar, atölyeler, yemek kursları, , insanların bir arada olabilmesi için sohbetler, helva sohbetleri, çay-kahve sohbetleri de düzenliyoruz. Firmaların özel isteklerine göre Ar-Ge'ler, yeni çalışmalar ve sunum teknikleri yaparak da yardımcı oluyoruz. Tedarikçi ile alıcıyı bir araya getirip, ürün hakkında onlara sunum hazırlayarak, birbirlerini daha iyi anlamalarını sağlıyoruz.

Chef Müze Atölyesi'ne kimler katılabilir?

Chef Müze Atölyesi'ne katılım ile ilgili herhangi bir sınırımız yok. Bizim için okuma yazma bilmesi yeterli olmaktadır. Tabi çocuklar için de şunu belirtmemiz gerekiyor; mutfakta kesici aletler olduğu için velisi ile birlikte hareket ediyoruz. Yani buraya gelmek için kriterimiz yok, herkese yardımcı olmak istiyoruz.

Şef olmak isteyen kişilere neler söylemek istersiniz?

Bu bir yetişme süreci, bir sanattır, bir zanaattır, teknik bir meslektir. Bu teknik mesleği öğrenebilmek için öncelikle takip edeceksiniz, izleyeceksiniz ve mutlaka bunu öğreneceğiniz ustanızın sözlerine riayet edeceksiniz. Ancak bu şekilde bu mesleği öğrenebilirsiniz. Burada sizin girişkenliğiniz de çok önemli. Hevesli olduğunuzu ustanıza göstermeniz gerekiyor, özgüveninizin ön plana çıkması lazım. Bu bir süreçtir. Bir ayda üç ayda olacak bir şey değildir, yıllarca sürer.

PRO-TEK®
HİJYEN

'PERSONEL HAVA DUŞU VE HİJYEN KORİDORU'





İŞLETMENİZİN İHTİYACINA EN UYGUN ÇÖZÜMLERLE TÜRKİYE ÇAPINDA YÜZLERCE REFERANSIMIZLA HİJYENDE KALİTE İLE BULUŞMA NOKTANIZ OLMAYA DEVAM EDİYORUZ.

- İşletmenize özel projelendirme
- Personel Hava duşu ile entegrasyon

Merkez : 0 232 449 29 89 / İZMİR Şube : 0 224 361 62 12 / BURSA

www.protekhijyen.com.tr



LALEDAN RESTORAN'IN MENÜSÜ TAMAMEN YENİLENDİ

ÇIRAĞAN PALACE KEMPİNSKİ İSTANBUL'UN BOĞAZ'A NAZIR LALEDAN RESTORANI, ÖĞLE VE AKŞAM YEMEKLERİ MENÜSÜNÜ TAMAMEN YENİLEYEREK "PASTA & MORE" KONSEPTİ İLE TAZE MAKARNALARIN VE EN BEĞENİLEN İTALYAN LEZZETLERİNİN ÖN PLANA ÇIKARTILDIĞI TATLARI MİSAFİRLERİ İLE BULUŞTURUYOR.

Sicilyalı şef Giovanni Vaccaro'nun Çırağan Palace Kempinski İstanbul Baş Aşçı'sı Sezai Erdoğan ile çalışarak oluşturduğu menü vazgeçilmez İtalyan lezzetlerinden örnekleri kapsıyor. 20 yılı aşkın deneyime sahip olan Şef Vaccaro bir ay süreyle İstanbul'a gelerek Laledan aşçıları ile birebir İtalyan lezzetlerinin sırlarını paylaştı. Lüksemburg'da kendine ait ünlü bir İtalyan restoranı olan şef, ayrıca uzun yıllar ünlü lüks otel zincirlerinde baş aşçılık da yaptı. Yolları şeflik yaptığı dönemlerde Çırağan Sarayı Genel Müdürü Ralph Radtke ile kesişen Şef Vaccaro, daha önceki yıllarda da Çırağan Palace Kempinski İstanbul'a gelerek İtalyan yemek festivallerinde aktif çalışmalarda bulunmuştu.

SARAY'DA "PASTA & MORE" KONSEPTİNE ÖZEL "MAKARNA ÜRETİM ODASI"

Pasta & More konseptinin adı Saray'da yer alan yeni makarna üretim odasından geliyor. Menünün en önemli özelliği, çeşit çeşit lezzetlerle taze makarna çeşitleri sunması. İtalya'nın en favori makarna çeşitlerinden penne, rigatoni, spaghetti, pappardelle, tagliatelle, fettucine, cavatelli ve fusilli gibi farklı şekillerde taze makarnalar üretilip sonrasında enfes lezzetlerle buluşuyor. Pasta & More menüsünde yer alan makarnalardan bazıları; karides ve midyeli "cavatelli"; ıstakozlu spaghetti "alla chitarra"; gorgonzola sosu ve ceviz ile "rigatoni"; çam fıstıklı gorgonzola sosu, sote patlıcan ile ıspanak ve ricottalı "tortellini"; karides "mezzelune"; rendelenmiş "pecorino" ile dana etli ve bademli bohça "casonsei"; yengeç "tortellini" gibi leziz İtalyan makarnalarının yanı sıra birbirinden enfes dana etli, balıklı ve sebzeli lazanya çeşitleri de gerçek İtalyan damak zevkini Laledan'da sunuyor.

Hilton
ISTANBUL MASLAK

Büyükdere Cad. No:233
Maslak / Istanbul
t: +90 212 305 10 00
f: +90 212 305 10 10
www.istanbulmaslak.hilton.com
maslak.info@hilton.com



Hilton İstanbul Maslak'ın 3 kata yayılan toplam 6660 m² büyüklüğe sahip etkinlik alanlarından birinde veya 1200 kişiyi aynı anda ağırlayabilen, 3'e bölünebilen, sütunsuz ve gün ışığı alan balo salonunda dilediğiniz büyüklükteki organizasyonlarınıza ev sahipliği yapabilirsiniz.

- Açık hava alanları
- Doğal gün ışığı alan etkinlik ve fuaye alanları
- 5.5 metre tavan yüksekliği
- Şirketlere özel uyarlanmış ziyafet ve kahve arası menüleri

Gün Işığı Alan Şık Mekanlar

Kokteyl, konferans ve davetlerinize gün ışığı alan, ferah toplantı ve fuaye alanlarımızda ev sahipliği yapın.

İster davetlilerinizi otelimizin **aydınlık ve şık** çizgisi ile büyüleyin.
ister toplantılarınızı **muhteşem İstanbul manzaraları** ile taçlandırın.



TITANIC MARDAN PALACE'TAN GURME LEZZETLER

ANA RESTORANI VE SEKİZ A LA CARTE RESTORANINDA TÜM MÖNÜLERİN ÖZENLE HAZIRLANDIĞI TITANIC MARDAN PALACE'TA, ULUSLARARASI VE ÖDÜLLÜ ŞEFLERİN DE YER ALDIĞI MUTFAK EKİBİ, HER BÖLGENİN ÖNE ÇIKAN YEMEKLERİNİ TAM ANLAMIYLA YÖRESEL USULÜNE UYGUN TEKNİKLERLE PİŞİRMEYE ÖNEM VERİYOR.

Titanic Mardan Palace içerisindeki Yunan yemeklerinin sunulduğu Greek Fish Restoran, İtalyan mönüsüyle Pascarella, Silk Road Hint Restaurant'ı, Uzak Doğu Mutfağı'nın eşsiz örneklerinin yer aldığı Asian Tepanyaki Restaurant, etin ön plana çıktığı Beef Grill Club ve Hasır Restaurant, akvaryumun içinde yemek yeme fırsatı sunan Aquamarina Sea Food Restaurant, otelin ana restoranı haricinde A La Carte olarak hizmet veriyorlar. Titanic Mardan Palace'ın her restoranında özellikle damak tadına hitap eden, çeşit çokluğundan ziyade yemeklerin lezzetinin önem kazandığı bir mönüye yer veriliyor. Hazır ürünlerin kullanılmadığı otel mutfağında, kendi özel üretimleri olan ya da özel reçete vererek ürettirdikleri malzemeler tercih ediliyor.



İSRAFIN ÖNÜNE GEÇİLİYOR

Ana restoranın açık büfesinde tepsilere yığılmış ürünlerden ziyade tüketime göre yemekler azar azar sergileniyor ve bittiği zaman aynı tazelikte tekrar servis ediliyor; yemek servisi süresince aynı tazelikte ve lezzette yemeğin sunulmasına özen gösteriliyor. Böylece israfın da önüne geçilmiş oluyor.

Titanic Mardan Palace'ta mevsime göre farklılaşan meyvelerle hazırlanan dondurmalar ve ev yapımı çikolatalar, öne çıkan lezzetler arasında yer alıyor. Otel yönetiminin yeme-içme konusunda iddialı bir geçmişe ve tarihi bir hikayeye sahip olması lezzetlere de yansımış. Et, döner, pide vb. ürünler, otel misafirlerinden tam not almayı başarıyor.

KİŞİYE ÖZEL MÖNÜLER HAZIRLANIYOR

Dünyanın her bir yanından gelen misafirlerine en iyi servisi verebilmek için Türkiye'nin ve tüm dünya mutfaklarının öne çıkan lezzetleri özel olarak seçiliyor ve yine bölgeye özgü tekniklerle pişiriliyor. Dileyen misafirler, 7/24 restoranında tamamen organik ürünlerden oluşan yemekleri tercih edebiliyor. Özel diyeti olan, gluten toleransı olan, vejetaryan veya vegan misafirler de unutulmamış elbette mönülerde. Eğer misafirin özel bir beslenme programı veya tercihi varsa otel yönetimine ilettiği takdirde tamamen kendisine özel mönüler hazırlanabiliyor.



SARNIÇ

FINE DINING RESTAURANT



Memories. Echoes. Delicacies.

Rezervasyon:
+90 212 912 4114





Sogukcesme Sk. No:26
Fatih/İstanbul
info@sarnicrestaurant.com
www.sarnicrestaurant.com

Sarnıç Fine Dining Restaurant bir DOĞAN [illegible]

KOMİLİ'NİN ODAK NOKTASI TÜRKİYE'DE ZEYTİNYAĞI KÜLTÜRÜNÜ GELİŞTİRMEK

ZEYTİNYAĞI ÜRETİMİNİN 2019-2020 DÖNEMİNDE ARTIŞ GÖSTERDİĞİNİ İFADE EDEN KOMİLİ TÜRKİYE GIDA DİREKTÖRÜ ERMAN EROL, TÜRKİYE'NİN KİŞİ BAŞI ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİNDE GERİ DURUMDA OLDUĞUNU BELİRTEREK ZEYTİNYAĞI KÜLTÜRÜNÜ GELİŞTİRMEK VE TÜKETİMİNİ ARTIRMAK ADINA ÇALIŞMALARDA BULUNDUKLARINI SÖYLEDİ.



ERMAN EROL

Zeytinyağının bu yılki üretim rakamlarını değerlendirir misiniz? Geçtiğimiz yıllara kıyasla bu yıl nasıl bir değişiklik oldu?

2018-2019 yılı zeytinyağı üretimi bir önceki yıla kıyasla yüzde 28 azalırken, 2019-2020 hasat yılında zeytinyağı üretiminin 225 bin ton olarak gerçekleşmesi bekleniyor. Bu geçtiğimiz yıla göre yüzde 19'luk bir artışa işaret etmektedir. Zeytinyağı ihracat rakamlarına baktığımızda 2018-2019 döneminde 55 bin ton düzeyinde gerçekleşeceğini söyleyebiliriz. Azalan ihracat trendine rağmen 2019 yılında geçtiğimiz yıllara göre ambalajlı ürün ihracatının aynı kalması sevindirici bir gelişmedir. Önümüzdeki yılın ihracat açısından daha iyi geçmesini bekliyoruz.

ZEYTİNYAĞI SEKTÖRÜNÜN REFERANS MARKASI KOMİLİ

Ülkemizde üretilen zeytinyağının kalite durumu nasıl?

Tüm zeytinyağlarını aynı kalitede değerlendiremeyiz. Kaliteli natürel sızma zeytinyağı üretiminde birçok ideal koşulun bir arada bulunması gerekir. Zeytinyağının tadını ve kalitesini, yöre ikliminden toprağın verimine, zeytinin toplanma şeklinden kullanılan gübreye kadar birçok faktör etkiler. Tüm bu etmenlerin kontrol edilmesi, sürecin sürekli takibi istenilen kaliteye ulaşmada çok önemlidir.

Üretilen zeytinyağının kalitesini belirlemek ise bambaşka bir uzmanlık alanıdır. Natürel zeytinyağında kalite dendiğinde, iki faktör önem taşır. Birincisi, laboratuarda ölçülebilen standart değerlere uygunluk. İkinci faktör ise lezzet, kokuyu tespit etme ve ölçmedir. Tadım uzmanları tarafından gerçekleştirilen bu önemli işleme 'degüstasyon' adı verilir. Komili'nin değişmeyen kalite ve lezzetinin sırrı, bu tadım uzmanlarının ekspertizi ile gerçekleşen degüstasyon işlemlerinde saklıdır

Komili 140 yıldır, zeytinyağının hakikisini eşsiz tadı, ko-

kusu, kalitesiyle tüketicisine sunmaktadır. 1878 yılından gelen uzmanlığıyla tüketicilerin beklentileri doğrultusunda ürettiği özel ürünler, sektöre her zaman öncü bir konumdadır. Komili zeytinyağı, sunduğu özelliklerle zeytinyağı sektörüne referans marka olmuştur.

Doğal ve sağlıklı zeytinyağı nasıl olmalı?

Zeytinyağının doğal, sağlıklı olması için üretim süreci sürekli olarak uzmanlar tarafından denetlenmelidir, kontrol edilmelidir. Bazı tüketicilerde "açıktan alınan markasız zeytinyağı" doğal ve sağlıklıdır algısı var. Bu bizim sektörümüzün en büyük yanlışı. Sanılanın aksine, üretilen zeytinyağlarının istenilen kalitede olması için birçok kontrol aşamasından geçmesi gerekmektedir. Tesisimize gelen yağlar üç aşamalı kontrolden geçiriliyor:

1- Tat ve koku kontrolü

2- Kalite kriterleri kontrolü

3- Saflık kriterleri kontrolü

Tadı, kokusu gibi fiziksel parametrelerinin yanında yapısal parametreleri de kontrol ediliyor. Tüm parametrelerinin uygunluğu durumunda istenilen sızma zeytinyağı kalitesine ulaşılıyor. Yukarıdakilere ek olarak zeytinyağının üretimi, işlenmesi, depolanması ve taşınması sırasında da uyulması gereken hijyen şartlarının kontrolü gerçekleştiriliyor.

Her sürecin kontrol altında yürütülüyor olması, kaliteli zeytinyağı için çok önemlidir. Tüketicimiz kaliteli ürün almak istiyorsa mutlaka güvenilir ambalajlı, etiketli, markalı ürünleri tercih etmelidir.

KİŞİ BAŞI ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİ HALA DÜŞÜK

Türkiye kişi başı zeytinyağı tüketimi konusunda nasıl bir potansiyele sahip?

Ülkemiz kişi başı zeytinyağı tüketimi açısından diğer üretici ülkelere kıyasla oldukça geri durumda. Avrupa'da kişi başı zeytinyağı tüketimi ortalama 15 litre iken ülkemizde bu rakam neredeyse 2 litre seviyelerinde. Bu nedenle tüm çalışmalarımızın odak noktası, ülkemizde zeytinyağı kültürünü geliştirmek ve tüketimini artırmaktır.



ZEYTİNYAĞI TÜKETİMİNİ ARTIRMAK İÇİN BİRÇOK PROJE DÜZENLENİYOR

Ülkemizde zeytinyağı kültürünü geliştirmek ve tüketimini artırmak adına neler yapıyorsunuz?

140 yıldır, asla kalitesinden ödün vermemek, Türk halkına hep daha iyiyi sunmak için rafları ilklerle tanıştırmak ve tabiatın mucizesi olan zeytinyağının özünü koruyarak sofralara ulaştırmak, Komili'nin öncelikleri arasında yer almaktadır.

Yaptığımız çalışmalar ile ilgili olarak; bölgelerdeki üreticiler ile el ele vererek daha iyi tarım çalışmalarının yapılmasına katkıda bulunuyoruz. Her sene zeytinyağı kültürünü desteklemek amacıyla kitaplar yayımlıyoruz. Ömür Akkor ile Türkiye'nin yemek kültürüne dikkat çektiğimiz yurt dışında da ödül aldığımız 'Komili Lezzet Seyahatnamesi' I,II ve yeni çıkacak olan üçüncü kitabımızı buna örnek gösterebiliriz.

Bunun yanında, yine ülkemizde zeytinyağı kültürünü geliştirmek için çocuk ve büyüklere yönelik Eyüp Kemal Sevinç'in okulunda yürüttüğümüz zeytinyağı ile hazırlanan yemek kurslarımız bulunuyor. Zeytinyağına dikkat çekmek amacıyla başlamasına ön ayak olduğumuz Ayvalık Zeytin Hasatlarımız ve Klazomenaide Komili'nin katkılarıyla gün ışığına çıkarılan, bilinen en eski soğuk sıkım zeytinyağı tesisini ve son olarak da kadim zeytin ağaçları için başlattığımız "Gözümüz gibi bakıyoruz" projemizi örnek verebiliriz. 2018 yılı itibarıyla Türkiye çapındaki anıt zeytin ağaçlarının korunması hedefiyle "Anıt Zeytin Ağacı" projemizi Ayvalık ilçesinden başlattık. 81 adet zeytin ağacı için yaşlandırma ve tespit raporları hazırlanarak tescil başvurusunda bulunuldu. 61 adedi ise Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından tescillenerek gelecek kuşaklar için koruma altına alındı. 2020 yılında çok değer verdiğimiz bu projemizi daha geniş alanlara yayacağız.

Ülkemizde zeytinyağı pazarının gelişmesi için tüketicilerimizin beğenisine farklı tatlar sunmanın önemli olduğunu düşünüyoruz. Lider marka olmanın bilinciyle tüketicilerimize inovatif ürünler sunmaya devam edeceğiz. Sunacağımız yeni tatlar ve üstün kaliteli mevcut ürünlerimiz ile zeytinyağındaki pazar liderliğimizi sürdürmeye devam edeceğiz.

BİR ŞEF MUTFAĞIN BÜTÜN ALANLARINDA BİLGİ SAHİBİ OLMALI


Alfredo Taboada Luis Arrufat

TÜRK MUTFAĞI VE DEĞERLERİNİN DAİMİYETİNİ SAĞLAMAK AMACIYLA METRO TÜRKİYE TARAFINDAN KURULAN GASTRONOMİ KEŞİF PLATFORMU GASTRONOMETRO'DA TÜRK ŞEFLER İLE BİR ARAYA GELEN, DÜNYANIN ÖNDE GELEN GASTRONOMİ EĞİTİM, AR-GE VE İNOVASYON MERKEZLERİNDEN BASQUE CULINARY CENTER ŞEFLERİNDEN LUIS ARRUFAT VE ALFREDO TABOADA, KITCHEN&FOOD DERGİSİ'NİN SORULARINI YANITLADI.

Bize kendinizden ve şeflik serüveninizin nasıl başladığından bahsedebilir misiniz?

Luis Arrufat: Basque Culinary Center'da masterlar ve kurslar departmanının şefi olarak görev yapıyorum. Neredeyse 18 senedir bu meslekteyim, yani 20 yaşımdan beri. Basque Culinary Center'ın kurulduğu yıl olan 2011'den beri de burada çalışıyorum.

Alfredo Taboada: Ben de Basque Culinary Center'da özellikle teknik, yaratıcılık ve ürünlerle ilgili eğitmenlik yapıyorum. 20 yıldır profesyonel şefim. Restoranları olan bir aileden geliyorum. Annemin yemek yapışını izleyerek büyüdüm, kariyerimde ailemin etkisi olduğunu söylemeliyim.

Kariyer hayatınız boyunca nerelerde çalıştınız?

Luis Arrufat: Her zaman Michelin yıldızları restoranlarda çalıştım. En büyük başarım iş hayatımda Ferran Adria ile 6 sene El Bulli'de çalışmak oldu. Burası senenin 6 ayı kapalı, bu dönemlerde Ferran Adria beni diğer 3 Michelin yıldızlı restoranlarda çalışmaya gönderiyordu. Bu 6 aylık sürelerde aynı zamanda Jose Andres ile Washington DC'de çalıştım.

Alfredo Taboada: Eğitimimi tamamladıktan sonra 8 yıl boyunca İspanya'da Michelin yıldızlı restoranlarda çalıştım. Daha sonra annemin restoranına geçtim ve birkaç yıl da orada çalıştım. Sonrasında Londra'ya gittim ve en büyük başarılarımdan birini orada yaşadım. Burada bulunan bir İspanyol restoranının bütün işlerinden sorumlu oldum ve sonra da bu restoranla bir Michelin yıldızını aldık. Aynı zamanda İngiltere'nin en iyi İspanyol restoranı ödülünü aldık. Sonra tekrar ülkeme döndüm, üç yıldır da Basque Culinary Center'da çalışıyorum.

MUTFAĞIN HER ALANINDA BİLGİ SAHİBİ OLUNMALI

Hangi alanlarda kendinizi geliştirdiniz ve geliştirmeye devam ediyorsunuz?

Luis Arrufat: Aşçı olarak tuzlularla başladım. Ama kariyerimin ortasında tatlı konusunda ve restoran pastacılığı konusunda da bilgilenmem gerektiğini fark ettim. Jordi Butron'la çalışmaya başladım. Daha sonra El Bulli'de çalıştım. Burada da önce mutfakta tuzlu bölümündeydim. Sonra 2 sene de de tatlı bölümünde çalıştım. Global bir aşçı iki tarafı da yapabilen bir aşçıdır benim için.

Alfredo Taboada: Benim durumum da Luis'inkine benzer. Ben de aynı şekilde ilk başta tuzlu kısımda ve mutfağın bütün bölümlerinde çalıştım. 2013 yılında Michelin yıldızlı bir restoranın pastacılık bölümünün başına geçtim. Daha sonra da Londra'ya gittim. Basque Culinary Center'da özellikle pastacılık ve tatlı ürünler kısmındaydım. Bir şefin mutfağın bütün alanları hakkında bilgi sahibi olması gerektiğini düşünüyorum, pastacılık da buna dahil.

GASTRONOMİYİ HER ALANDA GÜÇLENDİRMEK İSTİYORUZ

Dünyanın önde gelen gastronomi eğitim, Ar-Ge ve inovasyon merkezlerinden Basque Culinary Center'da nasıl çalışmalar yapıyorsunuz?

Luis Arrufat: İlk olarak bizim yapmak istediğimiz gastronomiyi her alanda güçlendirmek. Gastronomi bu dünyayı geliştirmek için bir başlangıç noktası olsun istiyoruz. Sürdürülebilirlik üzerine çalışıyoruz. Daha çok gençken kapımıza gelen öğrencilere bu toplumu değiştirebilecekleri fikrini aşılıyoruz ve bu gençleri girişimci olmaları, kendi yerlerini açmaları konusunda cesaretlendiriyoruz. Bu alanda ilerlemeleri konusunda onları motive ediyoruz.

Alfredo Taboada: Luis'in söylediklerinin tümüne katılıyorum. Sadece eklemek istediğim, biz gençlere bu şekilde eğitim veriyoruz; yani bir tabak sadece mutfakta, yalnızca bir yemekle bitmiyor. Aynı zamanda ona dokunma, onun sunuş şekli, nasıl yenileceğiyle de ilgili eğitim veriyoruz. O yüzden pişirilen her şeyin arkasında yatan hikayeyi de bilmek gerekiyor. Öğrencilerin her şeyi detaylı ve derin olarak bilmeleri gerektiğini düşünüyoruz; teknik, içerik, her şey...

AKDENİZ MUTFAĞININ ORTAK YÖNLERİ VAR

Türk- İspanyol mutfağının ortak yanları var mı?

Luis Arrufat: Tabii ki en önemlisi hepimiz Akdenizliyiz. Elbette farklı iki kültürüz ama ortak olan, iki ülkede de ürünler için bir aşk var, gelenekler için de saygı. Her birinin ayrı bir vizyonu var. Burada olduğumuz hafta boyunca da Türk kültürünün sahip olduğu gastronomi ürünlerine, çeşitliliğine şaşkınlık duyduk.

Alfredo Taboada: Luis'in söylediklerinden farklı olarak bir anekdot eklemek istiyorum. Bize bir sebze yemeği tarifi verdiler ve bir yemek yedik. Bu bizim kendi mutfağımızda olan ve pisto (bir çeşit türlü) dediğimiz yemeğe inanılmaz bir şekilde çok benziyordu.



Metro Türkiye tarafından kurulan gastronomi platformu Gastronometro ile hikayeniz nasıl başladı?

Luis Arrufat: Bir hikayeden çok bu bir fikir. Türk gastronomisini bir adım ileriye taşımak için bir fikir. Gastronometro'nun attığı adımı alkışlıyoruz, bu büyük bir adım, önemli büyük bir inisiyatif. Her zaman birisi bu ilk adımı atmalı, şu anda Gastronometro bu adımı attı. Bütün aşçılar, bütün şefler, profesyoneller beraber çalışmalı ki bunu daha da ileriye götürebilsinler. Burada Basque Culinary Center olarak biz de devreye girdik. Onlar bizi dahil etti bu çalışmaya, bunun gerçekleşmesi için biz de buraya kendimizden bir parçayı koyduk.



Alfredo Taboada: Bu gerçekten çok büyük ve iyi bir başlangıç. Gastronometro'nun bu yolda devam etmesi ve bunu muhafaza etmesi gerekiyor. Aynı zamanda belki bir toplumluk tam olarak değişmeyecek ama iki üç jenerasyon sonrası için çok büyük bir adım olacak. Basque Culinary Center olarak biz de bu yolculuk için onlara çok teşekkür ediyoruz.

TÜRK ŞEFLER ÇOK İSTEKLİ VE HEVESLİ

Türk şefler ile bir araya gelmeniz hakkında neler söylemek istersiniz?

Luis Arrufat: Bütün şefler çok profesyoneldi, hepsinin yüksek bir seviyesi vardı. Önemli olan alçak gönüllükleri ve daha fazla şey öğrenmek istemeleriydi. İspanya'dan iki şefin gelmesi ve burada bir şeyler öğretmek istemesi tabii her zaman olan bir şey değil. Onların bir şeyler öğrenmek istemesi, ilerlemek istemesi ve Türk mutfağını daha yukarı bir yere taşımak istemesi çok pozitif bir şey. Çok istekli, hevesli insanlar vardı.

Alfredo Taboada: Bazı şeyleri hem yenilemek, kendi tekniklerini daha iyi bir seviyeye getirmek istiyorlar. Gastronometro'nun bu vizyonunu çok değerli buluyor, bu çalışmalarına devam ederek daha çok şefe ulaşacağına inanıyorum.



ÖNCE GÖZE SONRA MİDEYE HİTAP EDİYORUZ

"ÖNCE GÖRSEL SONRA LEZZET" İFADESİNDE BULUNAN PASTA ŞEFİ İPEK ALTUNTAŞ, "İNSANLAR İLK ÖNCE YİYECEKLERİ TATLININ GÖRSELİNE BAKIP SEÇİYOR, DAHA SONRA TADINA BAKARAK KARAR VERİYOR. O YÜZDEN ÖNCE GÖZE SONRA MİDEYE HİTAP EDİYORUZ." DİYE KONUŞTU.



Öncelikle sizi tanıyabilir miyiz?

03.03.1988 İstanbul doğumluyum. İlk ve ortaokulu Mimar Sinan Koleji'nde, liseyi Büyükçekmece Lisesi'nde okudum. Beykent Üniversitesi Hazır Yemek ve Aşçılık bölümünü bitirdim. Yoğun okul maratonunun ardından yurt içi ve dışı olmak üzere yarışmalara merak sardım ve yarışmalarda bazı başarılar elde ettim. Bunlardan benim için en önemlisi Londra Hotelympia'ydı. Zorlu ve heyecanlı maratonun sonucunda 1 bronz ve 1 merit madalya alarak ülkeme döndüm. Daha sonra iş hayatına devam edip belli başlı yerlerde kendimi geliştireceğime inandığım, alanında başarılı olan ustalarımla çalışma imkanı buldum.

Bu zamana kadar nerelerde çalıştınız?

Mesleğe ilk olarak Ağaoğlu Şirketler Grubu'nda başladım. Daha sonra BTA Catering özel üretimde devam ettim. 4 yılın sonunda Wyndham Grand Kalamış'a geçerek 2 buçuk sene de orada çalıştım. Ardından Arapların Türkiye'deki en büyük zincirlerinden olan Tango Arjaan by Rotana'da devam ettim. İstanbul Borsası, Lazzoni Otel gibi birçok büyük işletmede yer aldım. Şimdi ise Ataşehir Social Bakery'de pastane şefliği görevime devam etmekteyim.

İyi bir usta olmak için yenilikçi olmak şart. Peki, siz yeni tarifler oluştururken nelerden ilham alıyorsunuz?

İyi bir usta demeyelim ama mesleğinde tutunup belli bir yere gelmeye çalışmış ve başarmış biri yenilikçi olmak zorundadır. En basit örneği, önceden yapılan esron ve landöşenin yerini şimdi aklınızın alamayacağı kadar farklı çeşitlerde spesiyal kurabiyeler aldı. Bu bir tek kurabiye için değil tüm pastacılık ürünleri geçerli. Artık klasik pastaların yerini Fransız tarzı dediğimiz mousse pastalar, terinler aldı. Bunlar için farklı glazeler ve soslar üretildi. Zaman geçiyor ve biz bu zaman içinde en yeni ne varsa ona ayak uydurmak zorundayız. Yani her zaman dinamik kalmalıyız.

Pastacılıkta lezzetin yanında görselliğin nasıl bir önemi var?

İlk önce görsel sonra lezzet. Çünkü insanlar ilk önce yiyecekleri tatlının görseline bakıp seçiyor, daha sonra tadına bakarak karar veriyor. O yüzden önce göze sonra mideye hitap ediyoruz. Şık bir görsel, farklı bir sunum, dozunda tat ile yaptığınız ürünlerle akılda kalmayı başarırsınız. Unutmayın bütün yemek yenir ama final tatlı ile olur ve insanlar hep en son yediklerini hatırlar.

Pastacılık üzerine eğitim veriyor musunuz?

Evet, genellikle eğitim veriyorum. Bu eğitimleri verebilmek için usta öğreticilik belgesi ve üniversite diplomam mevcut.

Mesleğe yeni başlayanlara ne gibi tavsiyeleriniz olur?

Çok sevin. Yoksa yapılabilecek en zor mesleklerden birisi. Meşakkatli, her daim ilgi, güç ve birikim istiyor. O yüzden her zaman şunu söylerim: "Sevdiğiniz işi yaparsanız ömür boyu çalışmazsınız." Benim hayatımın mottosu bu sözdür. Hem sevdiğim işi yapıyorum hem de karşılığında para alıyorum. Daha ne olsun ki?

En lezzetli yemeklerle donatılmış, en sevilen dostlarla paylaşılan masaların ayrılmaz parçasıdır Kilikya Şalgam…

Menüde ne olursa olsun, Kilikya Şalgamsız sofraların tadı biraz eksik, yemekleri mahzundur. Çünkü Kilikya Şalgam, tüm yemeklerin lezzet arkadaşıdır.

lezzet arkadaşı



/kilikyatr
www.kilikya.com.tr

kilikya

KENDİNE YATIRIM YAPMANIN SONU YOK

KENDİNİ HER ALANDA GELİŞTİRMEYE ÇALIŞTIĞINI İFADE EDEN BIGCHEFS VADİSTANBUL ŞEFİ SERTAN CIBIR, "GELİŞMENİN, KENDİNE YATIRIM YAPMANIN BİR SONU OLMADIĞINI DÜŞÜNÜYORUM." DİYOR


Sertan Cıbır

Bize kendinizden ve şeflik serüveninizin başlangıcından bahseder misiniz?

Aslen Karabüklüyüm ve 30 yaşındayım. Çocukluğumdan beri mutfaktayım. 17 yaşında Bolu Mengen Aşçılık Lisesi'nden mezun oldum. Her mezun gibi benim de hayalim kariyerinde güzel adımlar atmış, lezzetleriyle beğenilen bir şef olmaktı. Bunun için çok çalıştım ve hayallerimi yaşıyorum diyebilirim. 2011 yılında BigChefs'te çalışmaya başladım. 2013'te sous chef oldum, 2016'dan beri de mutfak şefiyim.

Kariyer hayatınızda nerelerde çalıştınız? Ne gibi tecrübeler elde ettiniz?

Şef olmak isteyenler için çalışma hayatı lise eğitimindeyken başlıyor. Ben lisedeyken de Antalya'nın tanınmış otellerinde çalışmaya başladım ve mesleki tecrübelerimi bu tatil odaklı otellerin mutfağında edindim. Mezun olduktan sonra ilk iş yerim Doors Group'un bünyesindeki Anjelique oldu. Aynı gruba ait Wanna Restaurant'ta da Uzak Doğu mutfağına özgü lezzetler hazırladım. Burada edindiğim deneyimler ile Bodrum'un tanınmış otellerinin birinde Uzak Doğu mutfağını açtım. 2011 yılında BigChefs ailesine katılana kadar İstanbul'da farklı otellerin mutfağında yer aldım.

Şeflikte kendinizi hangi alanda geliştirdiniz ya da geliştirmeye devam ediyorsunuz?

Gelişmenin, kendine yatırım yapmanın bir sonu olmadığını düşünüyorum. Bana göre, yöneticilik becerisi, iradeyi yönetme, insani yönleri kaybetmeden çalışabilme becerileri, iş hayatında olduğu kadar mutfakta da kritik önem taşıyor. Ben de bu konularda gözlemleyerek kendimi geliştirmeye çalışıyorum.



BigChefs mutfağı ve menüleri hakkında bilgi verebilir misiniz?

BigChefs'in menüleri yılda iki kere yenileniyor. Bunu yaparken de kendilerini tekrar etmemeye, misafirlerinden aldıkları geri dönüşleri değerlendirmeye gayret ediyorlar. Tüm dünyada görülen yemek trendleri de yeni menü oluşturulurken gündemlerinde oluyor.

Menülerinde hem dünya mutfağından hem de bizim lezzetlerimiz olan Türk mutfağından seçenekler bulmak mümkün. Yerel tatların yok olmaması için ayrıca özen gösteriyorlar. Cafe&brasserie konseptinde oldukları için de ister öğünler için doyurucu bir tabak ister kahvenize eşlik edecek nefis bir tatlı seçilebiliyor.

Öne çıkan tarifler sezona göre değişiyor. Geçtiğimiz aylarda BigChefs'te öne çıkansa kaseler oldu. Hem sabah kahvaltısı hem de günün diğer saatleri için de seçilebilecek 12 farklı kase seçenekleri restoranın en çok tercih edilenlerinden oldu. Kahvaltı için farklı sebze ve meyvelerle hazırlanan smoothie'li kaseler; diğer öğünler için hazırlanan kaselerde de protein, vitamin, mineral dengesiyle etli, tavuklu ve sebzeli seçenekler sunuluyor.

KENDİ MUTFAĞIMIZI YORUMLAMAK İLK TERCİHİM

ŞEF TOLGA HELLAÇ: "TÜRK MUTFAĞINDA OLAN BİR ÜRÜN İLE DÜNYA MUTFAĞINI SENTEZLEMEYİ SEVİYORUM AMA TEMELİ İYİ BİLEREK KENDİ MUTFAĞIMIZI YORUMLAMAK HER ZAMAN İLK TERCİHİM OLUYOR."



Tolga Hellaç

Kendinizden ve şeflik serüveninizden bahseder misiniz?

1988 doğumluyum. Trabzonluyum. Üniversite eğitimimi iktisat üzerine almış olsam da mutfak tutkusu peşimi bırakmadı. Çocukluğumdan bu yana mutfağa çok meraklıyım. Ben de bu tutkuma kulak verdim ve Mutfak Sanatları Akademisi'nde (MSA) eğitim aldım. Kariyerimde Türk ve dünya mutfağı örneklerini sunan pek çok restoranda görev aldım. Bu süreçte hem Ar-Ge kısmında hem de sunumda uzmanlaştım. Geçtiğimiz ay SAM Kitchen&Bar'ın mutfak şefi olarak çalışmaya başladım.



Mutfakta kendinizi hangi alanda geliştirdiniz?

Mutfağın her alanından bir şeyler öğrenmeye çalışıyorum. Bu meslekte hiçbir zaman oldum demememelisiniz. Sürekli gelişmeye açık olmak gerekiyor. Mutfakta daha çok kırmızı et ve balık üzerine çalışmayı seviyorum. Bir tabak oluştururken Türk mutfağında olan bir ürün ile dünya mutfağını sentezlemeyi seviyorum ama temeli iyi bilerek kendi mutfağımızı yorumlamak her zaman ilk tercihim oluyor.

SAM Kitchen&Bar'ın yeni menüsünü hakkında bilgi verir misiniz?

SAM olarak çeşitliliği, mevsimselliği ve yerel ürünleri destekliyoruz. Haftalık menülerimiz sayesinde mevsimi gelen ürünleri menüye ilave edip sunuyoruz. Menümüzü lokal lezzetlerin çağdaş yorumu olarak tanımlayabiliriz. Menümüzde mevsimine uygun balık çorbası, çıtır kalamar, balkabağı cheesecake gibi lezzetler bulunuyor.

Menünün en dikkat çeken spesiyalleri hangileri?

Menümüzün birçok yıldızı var ama öne çıkan lezzetlerimizden birkaçı: Ege otlarından mücver, çemenli konfit ördek ve baharatlı tereyağ ile servis ettiğimiz sıcak humus, dana kaburga tabağımız.

Kendi imzanız olan bir tarifi bizimle paylaşır mısınız?

Dana Kaburga

Bütün olarak gelen dana kaburga porsiyonlara ayrılarak soğan, sarımsak, kereviz, havuç, Frenk soğanı, taze kekik ile harmanlanır. Fırın tepsisine alınır. Tepsinin üstünü iki parmak geçecek şekilde ayçiçek yağı doldurulur, confi pişirme yöntemi ile konveksiyonel fırında 150 derecede altı saat pişirilir. Kaburga fırında pişerken aynı boyda pancar ve patates alüminyum folyo ile sarılarak taş fırına atılır. Roka yaprakları blanch edilip kurutulur rende sarımsak, tuz ve zeytinyağı ile robottan çekilir, siyah sarımsak, tuz ve panko aynı şekilde robotta çekilip toz haline getirilir.

Fırından çıkan pancarlar soyulup tereyağı, tuz ve karabiber ile püre haline getirilir. Aynı şekilde fırınlanmış patates soyulup ezilerek tereyağı, tuz ve karabiber ile harmanlanıp pancar püresinin çeyreği olacak şekilde pancar püresine karıştırılır. Çeyrek soğan brunoaz doğranarak tavada tereyağı ile sotelenir. Yaprak karalahanalar ince ince kıyılarak soğana ilave edilir. Tuz ve karabiber ile baharatlandırılır. Fırından çıkan kaburgalar süzdürülüp yağından arındırılır. Servis tabağının orta kısmına sıcak olarak pancar ve patates püresi karışımı elips şeklinde koyulur. Ardından üstüne sotelenen karalahana koyulur ve en üst kısmına bastırmadan kaburga (kemikli) bırakılır. Tabağın etrafına siyah sarımsak tozu serpilir, zeytinyağlı roka sos gezdirilir.

AŞK, TUTKU VE DİSİPLİN
BU MESLEKTE OLMAZSA OLMAZ

AŞÇILIĞIN BİR SANAT VE YAŞAM BİÇİMİ OLDUĞUNA DEĞİNEN ŞEF TANJU PARAN, "BU MESLEĞİ AŞK, TUTKU VE DİSİPLİN İLE YAPMAZSANIZ OLDUĞUNUZ YERDE SAYMAYA DEVAM EDERSİNİZ." İFADESİNDE BULUNDU.

Tanju Bey, bize şeflik serüveninizin başlangıcından bahseder misin?

Kocaeli ilinin Körfez / Hereke ilçesinde 1993 yılında dünyaya geldim. Hereke Sümer İlköğretim okulunu bitirdikten sonra çocukluk hayalim olan İzmit Turizm ve Otelcilik Meslek Lisesi – Aşçılık bölümünü kazandım. Akademik olarak kendimi geliştirmek ve mesleki bilgimi artırmak için üniversite tercihimi gastronomi olarak yaptım. Muğla Sıtkı Kocaman Üniversitesi Gastronomi bölümünden mezun oldum . Kariyer hedeflerim doğrultusunda ilerlemek ve kendimi geliştirmek amacıyla şehir dışında birçok işletmede çalıştım. Yaklaşık 12 senedir bu sektörün içerisindeyim.

Neden aşçılık?

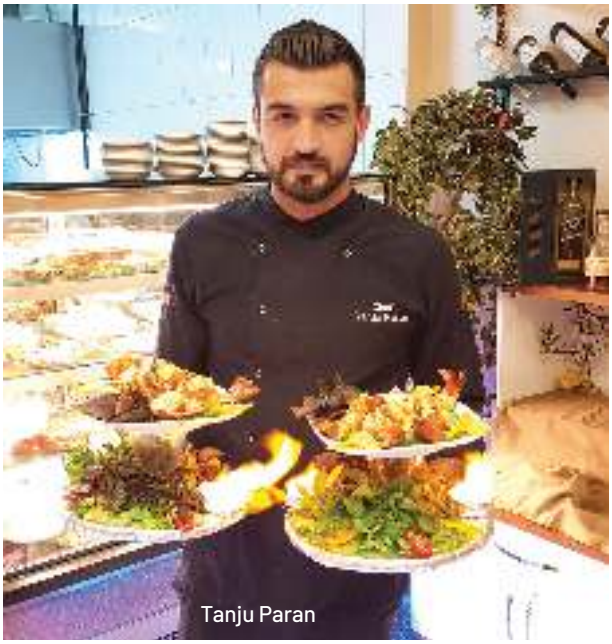
Aşçılık bir sanat ve yaşam biçimidir. Ürettiğinizin tüketilmesi, tüketeceğini üretmek için çaba sarf etmesi mutluluktan başka ne olabilir ki ? Emek verip hazırladığını biriyle paylaşmak da çok iyi geliyor. Pek çok kişi evinde yemek pişirirken veya bu işi meslek olarak yaparken büyük zevk alır. Ama önemli olan tek bir nokta var, bu mesleği aşk, tutku ve disiplin ile yapmazsanız olduğunuz yerde saymaya devam edersiniz.

Mutfakta kendinizi geliştirdiğiniz bir alan var mı?

Menüsü dünya mutfağı olan birkaç işletmede çalıştıktan sonra deniz mahsülleri ve kabukluları ilgi alanım oldu. Ahtapot, karides, kalamar vb. her restoranın vazgeçilmezidir. Fakat ülkemizde rapana, deniz kulağı, mavi yengeç, aquadis gibi deniz kabukluları çok fazla bilinmiyor. Yeni nesil genç misafirlerimiz değişik tat ve lezzet arayışındalar, yeni ürünler çıkarttığım zaman mutlaka misafirlerime tattırır onayını alırım.

Genç şef adaylarına nasıl tavsiyelerde bulunmak istersiniz?

Aşçı olmaya karar vermek üzereyseniz bu radikal kararı vermeden önce mutlaka birkaç işletmede çalışın. Gerekirse bu süreçte hiçbir ücret talep etmeyin, bu işin size göre olup olmadığını tartıp öyle karar verin.


Tanju Paran

Mutfakta en çok dikkat ettiğiniz şey denir?

Mutfakta en çok dikkat ettiğim hijyen ve HACCP kurallarıdır. Bir ürünü kendi masama koyup yemiyorsam, pişirirken tadına bile bakmıyorsam o ürünü kesinlikle müşteriye göndermem.

Yemek yapmak sizin için ne ifade ediyor?

Yemek yapmayı seven insan sabırlıdır. Zamanın kıymetini ve güzel bir hedefe ulaşmak için sabretmesi gerektiğini bilir.

Kendi imzanız olan bir tarifi bizimle paylaşır mısınız?

LİMON VE ACI SOSLU DENİZ MAHSULLÜ KOKTEYL

100 gr Ahtapot/ 100 gr Karides / 100 gr Kalamar / Yarım Beyaz Soğan/ Yarım Kapya Biber/2-3 Dilim Limon/2 Adet Atom Biber/25 gr Tereyağ/10 cl Beyaz Şarap

Beyaz soğan ve kapya biberi yemeklik şeklinde doğruyoruz. Bir tavanın içerisinde kavurduktan sonra haşlanmış ahtapot ve karidesi içine atıyoruz. Izgarada mühürlediğimiz kalamarı iri dilimler halinde 3-4 parçaya bölüp tavanın içine ilave ediyoruz. Limon ve atom biberleri de içine ilave edip beyaz şarap koyuyoruz. En son tereyağını atıp bağladıktan sonra taze kekik yaprakları ile servis ediyoruz.

TÜRKLERİN KAHVE AJANDASI





Yaklaşık beş yüz yıllık bir gelenek olan kahve tüketimi, ülkemizde günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçası. Simgesel olarak toplumsallığı, keyfi ve paylaşımı çağrıştıran kahve, yeni nesil kahve dükkânlarının yaygınlaşması ve online sipariş olanaklarıyla birlikte hızlı bir dönüşüm yaşıyor. Yemeksepeti de milyonlarca kullanıcısının kahve sipariş alışkanlıklarını inceledi.

İŞTE 2019'UN KAHVE AJANDASI:

En sevilen kahve çeşidi: ***Latte***
Kahvenin en sevilen eşlikçileri: ***Füme Hindili Jambonlu sandviç, brownie, tarçınlı havuçlu kek.***
Kahvenin en sevildiği gün: ***Cuma***
Kahvenin en sevildiği saat: ***Sabah 9.00***
Kahveyi en çok seven yaş: ***26***
Ofiste en çok içilen kahveler: ***Latte, filtre kahve, white chocolate mocha***
Evde en çok içilen kahveler: ***Latte, Americano, cappucino***
Kadınların favori kahvesi: ***Latte***
Erkeklerin favori kahvesi: ***Filtre kahve***
Kahveye ayırdığımız günlük ortalama bütçe: ***16 TL***
Geçtiğimiz yıla kıyasla kahve siparişlerindeki artış oranı: ***5 kat***
Geçtiğimiz yıla kıyasla kahvede yükselen yıldız: ***11 kat sipariş artışı ile Türk kahvesi***

LEZZET TUTKUNLARI İÇİN GURME ROTALARI

YEMEK İÇİN YOLLARA DÖKÜLENLERİN SAYISI HER GEÇEN GÜN ARTIYOR. GURME TURU YA DA LEZZET TURU ADI ALTINDA ÖZEL TURLAR DAHİ DÜZENLENİYOR.









Türkiye'nin en büyük uçak bileti sitesi Enuygun.com Seyahat Analisti Tuğba Hacıbayramoğlu, Dünya Gıda Günü kapsamında yayınladığı yazısında lezzet düşkünlerinin en çok tercih ettiği şehirlere yer verdi.

GAZİANTEP: Gaziantep'in artık dünya çapında marka bir mutfak haline geldiğini belirten Hacıbayramoğlu, "Gaziantep'e sabah erken uçağıyla gidip akşam dönen, günübirlik yemek için gidenlerin sayısı oldukça fazla. Şehirde kebaptan lahmacuna, baklavadan çorba çeşitlerine kadar çok lezzetli yemekler var. Organik baharat, salça alışverişi yapmak isteyenler de Bakırcılar Çarşısı'nı tercih ediyor. Gaziantep, lezzet tutkunları için ilk sırada yer alıyor. Üstelik sonbaharda uçak bileti fiyatları da uygun." dedi.

HATAY: Mutfağıyla ünlü bir başka şehrimiz de Hatay. Tarihi dokusu ve gezilecek yerleriyle kısa süreli keşif gezisi yapmak isteyenler için bu şehrin şahane bir seçenek olduğunu belirten Hacıbayramoğlu'na göre medeniyetler şehri Hatay'da tepsi kebabı, kaytaz böreği, künefe, firik pilavı, kömbe gibi lezzetler mutlaka tadılmalı. Tarihi cami ve kiliseleri, mozaik müzesi ve Arsuz görülmesi gereken yerler arasında.

İSTANBUL: Aslında yurdumuza özgü tüm yemekleri bulup en lezzetlilerini yiyebileceğiniz şehir İstanbul. İstanbul'da her yöresel mutfağa ait yemekler yapan lokantalar var. Boğaz hattında balıkçılar, Siirt ve yöresi için Fatih Kadınlar Pazarı, Aksaray'daki kebapçılar ve daha birçok yer. Ancak ille de İstanbul'a özgü lezzetler ararsanız Vefa'da boza, Kanlıca'da yoğurt, Bebek ya da Sirkeci'de badem ezmesi ya da birbirinden lezzetli lokumlardan tadabilirsiniz.

KARS: Son yıllarda özellikle tren yolculuğuyla adından söz ettiren Kars'ın mutfağıyla da dikkat çektiğini belirten Hacıbayramoğlu, "Kars'ta Türkiye'nin en lezzetli kaşarlarını yiyebilirsiniz. Süt ürünleri, özellikle de kaşar peynirinin birçok çeşidi hem lezzetli hem de ucuz. Kaz etiyle yapılan yöresel yemekleri ünlü. Ani Harabeleri, Çıldır Gölü, Kars Kalesi gibi yerler mutlaka görülmeli." yorumunu yaptı.

EDİRNE: Hafta sonu turlarının son yıllardaki popüler şehri Edirne'ye sadece ciğer yemek için bile gidenler var. Edirne'de ciğerin yanı sıra köfte, peynir tatlısı, kavala kurabiyesi ve badem ezmesi de yenir. Edirne otobüsle İstanbul'a 2-3 saat uzaklıkta.

MARDİN: Mutfağıyla ünlü bir başka şehrimiz de Mardin. Kaburga dolması, soğanlı Mardin kebabı, kiliçe, içli köfte, cevizli börek, kuru patlıcan dolması ve daha birçok lezzetli yemekler yiyebileceğiniz Mardin'de, kahvenizi mutlaka şahane manzaraları olan taş konaklarda için.

ADANA: Kebap festivalinin bile düzenlendiği Adana'da tatmanız gereken muhteşem lezzetler var. Kebap, şırdan dolması, şalgam, bici bici tatlısı, cezerye ve daha birçok lezzeti yerinden tatmak isteyenler 1-2 günlük Adana turu yapıyor.

Bunların dışında ülkemizde Bursa, Konya, Bolu, İzmir gibi şehirler için de gurme turları düzenleniyor.



TAFE GIDA MAD. SAN. VE TİC. A. Ş.
Gebze Plastikçiler Organize Sanayi Bölgesi, 12. Sokak No: 6, Gebze 41400 Kocaeli / Turkey
Tel: 90 262 751 38 14 pbx Fax: 90 262 751 38 17
www.tafegida.com

TÜRKİYE'DE ÜRETİLEN MARGARİNLERDE TRANS YAĞ YOK


Ebru Akdağ

TÜRK MARGARİN SEKTÖRÜ MÜMSAD LİDERLİĞİNDE 12 YIL ÖNCE DÜNYAYA ÖRNEK OLACAK BİR BAŞARI HİKAYESİNE İMZA ATTI. ANKARA ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ LABORATUVARI'NDA ANALİZ EDİLEN, PİYASADAN RASTGELE TOPLANAN MARGARİNLERDE TRANS YAĞ SEVİYESİ BİLİMSEL OLARAK YOK KABUL EDİLEN YÜZDE 1 LİMİTİNİN DE ALTINDA ÇIKTI.

Tüm dünyanın gündeminde olan trans yağların elimine edilmesi konusunda 12 yıl önce başlattığı gönüllü uygulamasıyla dünyaya örnek olan Mutfak Ürünleri ve Margarin Sanayicileri Derneği (MÜMSAD), Oto Kontrol Projesi kapsamında analiz ettirdiği margarinlerle ilgili son raporu kamuoyuyla paylaştı. MÜMSAD, gerek üyelerinin gerekse üyesi olmayan firmaların margarinlerini farklı zamanlarda raflardan toplayarak akredite üniversite laboratuvarlarında kontrol ettiriyor. Ankara Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Laboratuvarı'nda yapılan son analizlerde 24 farklı marka margarinde trans yağ seviyesinin yüzde 0,18-0,76 aralığında çıktığını açıklayan MÜMSAD Genel Koordinatörü Ebru Akdağ, bu oranın bilim dünyası tarafından "trans yağ yoktur" kabul edilen yüzde 1 seviyesinin de altında olduğuna dikkat çekti.

"DÜNYADA İLK TRANS YAĞSIZ MARGARİN ÜRETEN ÜLKELERDEN BİRİYİZ"

MÜMSAD'ın kurulduğu 2004 yılından bu yana gıda alanındaki bilgi kirliliği ile aktif bir şekilde mücadele ettiğini söyleyen Akdağ, "Saygın bilim insanlarımızın rehberliğinde dernek üyesi firmalarımızla birlikte trans yağın elimine edilmesi konusunda ülkemizde herhangi bir regülasyon olmadan, gönüllü olarak 2006 yılı sonunda dönüşümü tamamladık. Yani üreticiler eski kısmi hidrojenasyon yöntemini bırakarak, dünyada ilk trans yağsız margarin üretimini gerçekleştiren ülkeler arasına girdi. Böylelikle 2007 yılında Türkiye'de margarinlerde trans yağsız dönem başlamış oldu. Bu konuda farkındalık yaratarak tüketicilerin doğru tercihleri yapabilmesini sağlamak için Tarım ve Ormancılık Bakanlığımızın izniyle, yüzde 1'in altında trans yağ içeren ürünlere "trans yağ yoktur" logosu konulmaya başlandı. "Trans yağ yoktur" logosu 2008 yılından bu yana bu girişimin mimarı olan MÜMSAD'ın üzerine tescillidir." dedi.

Trans yağ yoktur logosunun sorumluluğunu taşıdıkları için farklı dönemlerde akredite üniversite laboratuvarlarında margarinlerde trans yağ analizi yaptırdıklarını belirten Akdağ, "Oto Kontrol Projesi kapsamında raflardan topladığımız gerek üyelerimizin gerekse üye olmayan firmaların ürettiği margarinleri analiz ettiriyoruz. 2007'de Ege Üniversitesi'nde başladığımız bu proje kapsamında bu yana hiçbir örnekte yüzde 1'in üzerinde trans yağ bulunmadı. 28 Ağustos 2019 tarihli son raporun sonuçları da margarinlerde trans yağ olmadığını bir kez daha kanıtlıyor." diye konuştu.



DÜNYACA ÜNLÜ TÜRK ŞEF

İRLANDA'DA TARIMIN GELECEĞİNİ KONUŞTU



Şef Ebru Baybara

İrlanda'nın Galway şehrinde düzenlenen Uluslararası Food on the Edge 2019 (FOTE 2019) sempozyumu bu yıl 5. kez gerçekleşti. İki gün boyunca dünyanın en iyi şeflerinin katıldığı organizasyonda Türkiye'yi Şef Ebru Baybara Demir temsil etti. Dünyaca ünlü şeflerin yemeğin kültür, çevre ve eğitimden kaynaklı gelişimi ile iyi ve sağlıklı gıdanın herkes için erişilebilir olmasının tartışıldığı ve bunu sağlamak için projelerin anlatıldığı FOTE 2019'da Şef Demir, Mardin'de yerel ve mülteci kadınlarla hayata geçirdiği Topraktan Tabağa projesiyle büyük ilgi gördü.

"GIDANIN DEVAMINDAN SORUMLUYUZ"

Konuşmasında, "Şefler olarak artık tek sorumluluğumuz en iyi yemeği pişirmek ve sunmak olmamalı. Bizler tabağımıza gelen gıdanın üretiminden tüketimine kadar olan tüm süreçten sorumluyuz." diyen Demir, "Çevre ve deniz kirliliği, buna bağlı olarak balık türlerinin azalması, topraktan alınan verimin düşmesi ve iyi gıdaya erişilebilirliğin zorlaştığı bir dönemdeyiz. Tabağını doğadan aldıkları ile tamamlayan şeflerin bu konulardan uzak durması artık mümkün değil. Tüm dünyada çevre kirliliği, iklim değişikliği, toprakta kimyasal kullanımı ile tarımın azalması ve çiftçinin tarımı bırakması şeflerin takip etmesi gereken süreçler olmalıdır. Biz, mutfağın başındaki şefler gıdanın yani hayatın devamından sorumluyuz." dedi.

GASTRONOMİ İLE MARDİN'DE DÖNÜŞÜM BAŞLADI

Kendi hikayesinin Mardin'de, 20 yıl önce 21 kadınla Cercis Murat Konağı'nı hayata geçirerek hem kadınların iş hayatına atılmasını hem de Mardinlilere şehrin turizmine yatırım yapmak için ilham olmasıyla başladığını söyleyen Demir, "Gastronomi sayesinde Mardin'de bir dönüşüm başladı ve şehrin ekonomisinin önemli dinamiklerinden biri oluştu. Yıllar içerisinde 200'den fazla kadın sadece bu restoran sayesinde hayatını yemek yaparak kazanmaya başladı." dedi.

"Cercis Murat Konağı, hayata dokunan, kadınları özgürleştiren yapısı ile sadece bir restoran olmadığı gibi ben de sadece yemek yapan bir şef olmayacaktım" diyen Demir, konuşmasına şu sözlerle devam etti: "Mülteciler ile ilk kez 2016 yılında Harran Gastronomi Okulu projesini gerçekleştirdim. Proje ile 160 kişiye istihdam sağlamasına yardımcı olan gastronomi eğitimi verdik. Ardından bir şefin işi tabakta değil toprakta başlamalı diyerek yerel tohumlarımızın peşine düştüm."

"MEZOPOTAMYA'NIN EN ESKİ BUĞDAYINI TOPRAKLA BULUŞTURDUK"

"2017 yılında yerel ve mülteci olmak üzere 70 kadınla Mezopotamya'nın en eski buğdayı Sorgül'ü yeniden toprakla buluşturarak hayat verdik. 2 ton buğday ve 100 dönüm arazi ile başlayan yolculuğumuz bugün 440 ton Sorgül'e ulaştı. Çalışan kadın çiftçi sayımız ise 350 oldu. Tüm bu projelerin ortak noktası yerel lezzetlerin, bölgenin yerel ekonomisine katkı sağlaması için yerel topluluklar tarafından canlandırılmasını kapsıyor. Bizim hayalimiz, bu toprağın kuraklığa karşı dayanıklı, bugün artık kaybolmaya yüz tutmuş yerel tohumlarını, özellikle de yaşamın kaynağı sayılan buğday tohumunu yeniden çoğaltabilmek. Biz bu kaderi, yemeğin topraktan tabağa yolculuğuyla değiştirebiliriz."

evren
melamin ve plastik
sanayi dış ticaret ltd. şti.

www.evrenplastik.com



evo set
evo form
evo plast
evostar A.Ş.





0212 550 46 55
evren@evrenplastik.com.tr
İstoç 12. Ada No: 150-152 Bağcılar/İstanbul

evren
melamin ve plastik
sanayi dış ticaret ltd. şti.



















DİYETİSYEN YUSUF ÖZTÜRK, MEVSİM GEÇİŞLERİNDE BOL SU İÇMENİN VE BİTKİ ÇAYLARI TÜKETMENİN ÖNEMİNE DEĞİNİRKEN OFİS ÇALIŞANLARI İÇİN 10 BESLENME ÖNERİSİ SUNUYOR.

ÇEKMECENİZDEN BU BESİNLERİ EKSİK ETMEYİN

Çalışma hayatı günümüzün büyük bir kısmını kaplıyor. Bu büyük zaman diliminde doğru beslenmek çok önemlidir. Ne iş yaparsanız yapın; bu uzun saatlerde beslenmenize dikkat etmeniz şart. Çalışma ortamınızda imkânları zorlayarak sağlıklı besinleri tercih etmelisiniz. Bu sağlıklı tercih iş veriminizi de artırır. Eğer ofiste, masa başında çalışıyorsanız daha çok oturuyor, daha az hareket ediyor olmalısınız. Bu tip çalışma koşullarına uygun beslenme programınız olursa kilo yönetiminiz sizin elinizde olacaktır. Ofis ortamında çalışanlar, iş arkadaşlarının ikramları, toplantılar, iş yemekleri derken ister istemez kendisini kalori havuzunun içinde bulur diye belirten Diyetisyen Yusuf Öztürk, "Bu noktada sağlığını düşünen bilinçli bireyler yemek seçimini de bilinçli yapmalıdır." diyor.

İşte beslenme önerileri:

ÖĞÜN ATLAMAYIN

Kahvaltınızı az yağlı, sağlıklı besinlerle yapın. Mesela poğaça ya da börek yerine, yumurta, peynir, zeytin ve çayı tercih edin. Unutmayın bir elma, bir kâse yoğurt veya 1 su bardağı süt ve 3 ceviz de kahvaltınız olabilir.

KURU MEYVE VE KURUYEMİŞLER

Çekmecenizde bisküvi, çikolata, cipsler yerine kuru meyveler (kuru kayısı, kuru incir gibi), kuruyemişler (ceviz, fındık, badem gibi) bulunsun. Bu besinler ara öğünleriniz için iyi bir tercihtir.



HAYIR DEMEYİ BİLMELİSİNİZ

İkramlara hayır demeyi bilmelisiniz. Öğle yemeklerinde daha az yağlı yemekler almalı, kızartmalar yerine ızgara, fırında, haşlama pişirme yöntemleri kullanılmış yemekleri tercih etmelisiniz.

ÖĞLE ARASI...

Öğle yemeğiniz için dışarı çıkın, yürüyüş yapın. Fast-food, hamburger, pizza yerine; bir çorba, bir sebze yemeği, bir ayran veya bir çorba, bir ızgara et yemeği yiyebilirsiniz. Öğle yemeğinizi ofise sipariş etmek zorundaysanız; ton balıklı salata, tam tahıllı ekmekli sandviçler, ızgara köfte salata, kepekli tost, ayran tarzında menüleri tercih edin.

BİTKİ ÇAYLARINI TERCİH EDİN

Sürekli çay, kahve, meşrubat tarzı içecekleri tüketmek yerine masanıza bir şişe alın ve bol su tüketin. Ofiste 8-10 bardak su içebilirsiniz. Siyah çay yerine, yeşil çay ya da beyaz çayı tercih edin. Stresi azalttığı için papatya, rezene ve bağışıklık sistemini kuvvetlendirdiği için adaçayı, ıhlamuru tercih edin.

METABOLİZMANIZI HIZLANDIRIN

Ofiste metabolizmanızı hızlandıran, aktif tutan bazı yiyecek ve içecek gruplarını bilmelisiniz. Metabolizma hızlandıran yiyecekler ve baharatlar grubuna baktığımızda; kırmızı pul biber, karabiber, hardal, hindistan cevizi yağı, protein içerikli yiyecekler, süt ürünlerini görüyoruz. Bunları yemeklerinizde, ara öğünlerinizde, ana öğünlerinde dengeli ve yeterli tüketebilirsiniz.

TATLI KRİZLERİ İÇİN...

Tatlı ihtiyacınızı; taze ve kuru meyveler ya da tarçınlı çay ile giderebilirsiniz.

ÇALIŞANLARA İYİ GELECEK BAZI BESİNLER;

Ananas, kivi, greyfurt, ıspanak, semizotu gibi yeşil yapraklılar, probiyotik yoğurtlar, kefir, mayasız krakerler, yumurta gibi besinler gün içerisinde daha dinç kalınmasını ve enerjinin korunmasını sağlar.



MEYVE VE SEBZEYİ İHMAL ETMEYİN

Meyve-sebze tüketimine de dikkat edin; günde 3-5 porsiyon meyve tüketimi sağlığınızın devamı için gerekir. Ofis ortamında yenebilecek, pişirilebilecek meyve-sebzeleri tespit edip düzenli tüketmek gerekir.

HAREKETE GEÇİN

Harekete geçiyoruz. Şirket içinde 4-5 kat için asansör kullanmayın. 9. kat için 7. katta inin.

7. katta bulunan insanlara da bir selam verin. Çalışma masanızda 15-20 dakika da bir 2-3 dakika fiziksel egzersiz için mola verin. Bunun gibi sizi harekete geçirecek aktiviteleri düşünün ve uygulayın.





BALIK TÜKETİRKEN
8 KRİTİK KURALA DİKKAT!

Uskumru, sardalya, istavrit, palamut, lüfer, kefal, hamsi ve daha niceleri... Eylül ayında sezonun açılmasıyla beraber tezgahlarda çokça görmeye başladığımız, ancak tüketim olarak yetersiz kalan bir besin: Balık. Protein içeriği yüksek A, D, K ve B grubu (B1, B2, B3, B6, B12) vitaminlerinden zengin; omega-3, iyot, selenyum, fosfor, çinko ve magnezyumun da iyi birer kaynağı. Yapılan bilimsel çalışmalar, içerdiği çok sayıda vitamin ve mineraller sayesinde düzenli balık tüketiminin; hafıza, göz ve kemik sağlığımızı güçlendirdiğini; koroner kalp hastalıkları riskini ve total kolesterolü düşürdüğünü; kolon, meme, rektum kanserlerine karşı koruyucu olduğunu; içeriğindeki omega-3 ve omega-6 yağ asitlerinin beyin ile sinir sistemini güçlendirerek bağışıklık sistemini koruduğunu gösteriyor. Amerikan Kalp Vakfı da, adeta şifa deposu olan balığı haftada 2 porsiyon (300 gr) tüketmeyi ihmal etmememizi öneriyor. Ancak seçerken, pişirirken ve tüketirken yaptığımız bazı hatalar var ki balığın besin değerini düşürüyor, daha da kötüsü sağlığımızı tehdit edebiliyor. Peki, balıktan maksimum fayda sağlamak için neler yapmalı, nelerden kaçınmalıyız? Acıbadem Kozyatağı Hastanesi Beslenme ve Diyet Uzmanı Ayşe Sena Binöz balık tüketirken dikkat etmemiz gereken 10 kuralı anlattı, önemli öneriler ve uyarılarda bulundu.

ÇITIR ÇITIR OLMASIN!

Çıtır çıtır balık belki daha lezzetli olabilir, ancak damak tadınıza hitap ederken sağlığınızı riske atmayın. Çünkü proteinlerin yüksek ısıyla birlikte yapılarının bozulmaya uğraması sonucu balığın protein içeriği düşüyor, bunun sonucunda da vücut için yararlı etkileri azalıyor. Balığı yağda kızarttığınızda ısıyla temasla beraber besin değeri azalmakla kalmıyor; kızartma sırasında ağırlığına yakın yağ çekmesi nedeniyle kalori miktarı da artıyor. Beslenme ve Diyet Uzmanı Ayşe Sena Binöz aynı zamanda 'una bulayıp kızartma' gibi hatalı pişirme tekniğinden de kaçınmanız gerektiği uyarısında bulunarak şunları söylüyor: "Bunun nedeni, vücut hücrelerine zarar veren, unun yüksek ısıyla teması sonucu ortaya çıkan heterosiklikamino asit (HMF) adlı bileşenlerin kanser gelişimine yol açabilmesi. Balığı kendi suyu ile buğulama yöntemiyle veya fırında düşük ısıda pişirmek daha sağlıklı bir tercih olacaktır. Izgara, fırın ve buğulama yöntemleriyle hem balığın besin değerlerinden maksimum fayda sağlayabilir, hem de alınacak olan fazla kalorilerin önüne geçebilirsiniz."





ASİTLİ İÇECEKLER TÜKETMEYİN

Vücuttaki yararlı etkilerini azalttıkları için balığın yanında gazoz, kola, meyve suyu ve meyve aromalı içecekler gibi asitli içecekler tüketmeyin. Tercih edeceğiniz taze limon sıkılmış maden suyu sindirim sistemini desteklemesinin yanı sıra sağladığı antioksidan ve minerallerle daha sağlıklı bir seçim olacaktır. Balığınızın tazeliğinden eminseniz yanında ayran tüketebilirsiniz.

LİMONLA OMEGA-3 KULLANIMINI ARTIRIN

Balık tabaklarının olmazsa olmazı limon... Peki, balığın üzerine limon sıkarak doğru mu yapıyoruz? Beslenme ve Diyet Uzmanı Ayşe Sena Binöz bu soruyu şöyle yanıtlıyor: "Balığın üzerine sık-

tığınız limonun içeriğindeki C vitamini ve antioksidanlar, balığın içindeki omega-3 kullanımını artırıyor. Aynı zamanda balığın zehirleyici etkisi varsa vücuttaki toksik etkiyi de azaltıyor. Bu faydaları nedeniyle balığa limon sıkmanız doğru bir seçim olacaktır."

YEŞİL SALATAYLA C VİTAMİNİ TAKVİYESİ YAPIN

Balıkta en az bulunan C vitamini düzeyini artırmak için yanında bol limonlu yeşil salata tüketin. Yeşil salata C vitamini açığını kapatarak omega-3 emilimini artırıyor. Aynı zamanda içeriğindeki yüksek posayla daha dengeli bir kan şi ve daha uzun süre tokluk sağlıyor.

SOĞANLA BAĞIŞIKLIĞINIZI GÜÇLENDİRİN

Balığın vazgeçilmezlerinden biri olan soğan, bağışıklık sisteminizi güçlendiriyor. Beslenme ve Diyet Uzmanı Ayşe Sena Binöz, soğanın ayrıca insülin salınımını artırıcı, dolayısıyla kan şekerini düşürücü özelliğe sahip olduğunu belirterek, "Dolayısıyla yüksek kan şekeri seviyelerine sahip kişiler balığın yanında soğan tükettiklerinde daha dengeli bir kan şekeri elde edilebiliyor. Ancak gastrit ve reflü gibi sindirim sistemi hastalıkları olan kişilerin mide asidini uyarıcı etkisinden dolayı soğan tüketmemeleri daha uygun olacaktır." diyor.

YOĞURT TÜKETİRKEN DİKKAT!

Süt ve ürünlerinin protein yapısında bulunan histamin, balıkta da bulunan histaminin etkisiyle normal düzeyin üzerine çıkıyor. Bu durumda balık bayatsa vücutta toksik etki yaparak sağlığınız için risk oluşturabiliyor. Balık taze ise toksik etki göstermeyeceği için yemek öncesinde, yemek yerken veya sonrasında süt ve yoğurt gibi süt ürünlerini tüketmenizde ise bir sakınca yok.



SOSUNUZ BU ÜÇLÜYÜ İÇERMESİN

Balığı kremalı, şekerli veya soyalı soslarla tüketmeniz, öğününüzün basit karbonhidrat ve yağ içeriğini artırarak yüksek kalori almanıza yol açıyor. Domates veya salçalı soslar, sebze garnitür ilavesi veya püreleri ise dengeli ve sağlıklı seçimler oluyor; kilo kontrolü sağlamanıza ve balığın tadını daha iyi almanıza katkı sağlıyor.

KÜÇÜKSE KILÇIKLARIYLA BİRLİKTE YİYİN

Balığın kılçığında yüksek miktarda bulunan kalsiyum ile fosfor, kemik dayanıklılığı ve sağlığı için büyük önem taşıyor. Beslenme ve Diyet Uzmanı Ayşe Sena Binöz, bu sağlıklı etkisi nedeniyle osteoporoz riskini azaltmak için hamsi gibi küçük balıkları kılçıklarıyla birlikte tüketmeyi alışkanlık haline getirmenizi öneriyor.

Bu 5 özelliğe dikkat!



Bayatlamış balıktaki toksinlerin zehirlenmeye ve ölümlere neden olması taze balık seçimini daha önemli hale getiriyor. "Tezgahlarda su serpilerek parlaklığını koruyan balıkların yanıltıcı olabileceğini unutmayın" uyarısında bulunan Beslenme ve Diyet Uzmanı Ayşe Sena Binöz, taze balığın özelliklerini şöyle anlatıyor:

- Gözleri parlak ve canlı, derisi parlak ve gergin olmalı,
- Solungaçları kırmızı-pembe renkte olmalı,
- Parmağınızı gergin ete bastırıp çektiğinizde parmak iziniz kalmamalı,
- Başından tutup kaldırdığınızda kuyruğu dik durmalı,
- Bayatlamaya başladığında asit kokusu yayar, dolayısıyla kokusuz olmalı.

GASTRONOMİ NEDİR?



Eylem Vardar

Gastronomi kelime kökeni ile mide kanunu anlamına gelir. Lakin gastronomiyi bu kadar basit kelime ile anlatmak zordur.

Gastronomi hayatın tam ortasında yer alır. Gastronomlar Tıpkı Endüstri mühendisleri gibi her alanda çalışabilirler. Türkiye'de gastronomi ve aşçılık birbiri ile karıştırılmaktadır. Aşçılık öğrenilebilen bir meslek koludur, yani özel bir yetenek gerektirmez, sadece beş duyu organınızı aktif bir şekilde kullanmanız ve zeki olmanız yeterlidir. Gastronomi ise bir bilim dalıdır, aşçılık gastronominin içerisinde ciddi bir yere sahiptir, gastronomi alanında ilerlemek isteyen bir kişi en az 10 yıl mutfakta soluk alıp vermeli ve aşçılık konusunda temel anlamda bilgiye sahip olmalıdır.

GASTRONOMİ EĞİTİMİ ALMIŞ KİŞİLER BİRÇOK DALDA ÇALIŞABİLİR

Gastronomi alanında eğitim almış bir kişi, ziraat mühendisi ile ortak çalışabilir. Nasıl mı? Ziraat mühendisi neyi, nasıl, ne şekilde ekeceğini bilirken, gastronom bunun hangi koşullarda, ne şekilde pazarlanacağını çok iyi bilendir.

Bir mimarla ortak çalışabilir çünkü mutfağın nasıl dizayn edeceğini bilen kişidir.

Fransızca bir yemek kitabı Türkçeye çevrilirken teknik terimler konusunda editörlük yapabilir.

Makine mühendisi ile ortak ekipmanlar geliştirebilir.

Tekstil sektöründe iş elbiseleri konusunda fikir beyan edebilir.

Restoran işletmeciliği konusunda operasyonun içinde direkt yer alabilir.

Gıda maddeleri satan firmalarda satış, saha ve ürün geliştirme konusunda destekler sağlayabilir.

Market zincirlerinde reyon görevlilerine iş üstü eğitimler verebilir, gastronomi turlarında turistik olarak gerekli bilgilendirmelerde bulunabilir.

Yöresel ürünler ile ilgili sürdürülebilir sosyal sorumluluk alanlarında aktif görev alabilir. Yöresel bir peynirimizin standartlaştırılarak nasıl paketleneceği nasıl pazarlanacağı konusunda fikir beyan edebilir.

Meslek liselerinde veya üniversitelerde öğretmenlik yapabilir.

Aslında saymak ile bitmez, yeter ki biz sektörümüze gastronominin ne olduğu, ne olmadığı konusunda doğru bilgilendirmeleri yapalım.

Önümüzdeki sayı, restoran nedir? Ne değildir? Ne olması gerekir? Tüm bunlara değineceğiz.





6 ÖNEMLİ BESİN

HAVALARIN SOĞUDUĞU, MEVSİM GEÇİŞİNİN ETKİLERİYLE YORGUNLUK VE HALSİZLİĞİN İYİDEN İYİYE HİSSEDİLDİĞİ BUGÜNLERDE VÜCUT DİRENCİNİ YÜKSEK TUTMAK BÜYÜK ÖNEM TAŞIYOR. ACIBADEM FULYA HASTANESİ BESLENME VE DİYET UZMANI MELİKE ŞEYMA DENİZ, BAĞIŞIKLIĞI GÜÇLENDİRMEK İÇİN ÇOK GÜÇLÜ BESİNLER OLDUĞUNU BELİRTEREK, BU BESİNLERE SOFRALARDA MUTLAKA YER VERİLMESİ GEREKTİĞİNİ SÖYLÜYOR. BESLENME VE DİYET UZMANI MELİKE ŞEYMA DENİZ, TÜKETİLMESİ GEREKEN 6 ÖNEMLİ BESİNİ ANLATTI, ÖNEMLİ UYARILAR VE ÖNERİLERDE BULUNDU.



BALIK

Balık kaliteli bir protein kaynağı. Aynı zamanda içerisindeki vitaminler bağışıklığın güçlenmesine yardımcı oluyor. Kaliteli yağ asidi olan Omega 3'ten zengin olması sayesinde kalbi koruyor, kötü kolesterolün (LDL) düşmesini sağlıyor. Haftada iki üç gün balık yemeyi ihmal etmeyin. Ancak balığı kızartma değil; ızgara, fırın ya da buğulama olarak hazırlayın.



MANTAR

Hem tek başına hem de et yemeklerinin yanında tüketilebilecek olan mantar; bağışıklığın güçlenmesine yardımcı olurken tok tutucu özelliğiyle zayıflama diyeti yapanların da rahatlıkla yiyebileceği bir yiyecek. Ayrıca D vitamini içeren az sayıdaki besinlerden biri. C vitamini, biotin, fosfor ve bakır gibi vitamin ve mineraller de içeren mantar kısa süreli, suyunu kaybetmeden pişirildiğinde vücut için daha etkili.



ISPANAK

Mevsim geçişlerinde sebzeler ne kadar çeşitlenir, ne kadar renklenirse vücuda giren vitamin ve mineral çeşitliliği de o denli artıyor. Yeşil yapraklı sebze dendiğinde çoğunlukla ilk aklımıza gelen ıspanak kalsiyum, magnezyum, selenyum, E vitamini ve C vitamini içeriği sayesinde hastalıklardan koruyor. Ancak ıspanağı besin değerini kaybetmemesi için uzun süreli pişirmeyin.



PIRASA

Soğan, sarımsak ailesinden olan pırasa; A, C, K vitaminleri, selenyum, demir ve potasyum mineralleri içeren bir sebze olması sayesinde bağışıklığı güçlendiriyor, prostat, mide, kolon kanseri başta olmak üzere birçok kansere karşı koruyor. İyi bir posa kaynağı olması zayıflamaya da yardımcı oluyor. Özellikle hafif akşam yemeği alternatifi olarak pırasayı, sonbahar ve kış aylarında sık sık tüketmenizde fayda var. Ancak gaz, şişkinlik gibi sorunlara yol açabileceğinden özellikle hassasiyeti olan kişilerin temkinli olması gerekiyor.



ELMA

Pektin içeriği sayesinde insülin salınımı ve kolesterol üzerinde olumlu etkileri olan elma bağışıklık sistemini güçlendiriyor, tok tutuyor ve kan şekerinin dengelenmesine yardımcı oluyor. Bu nedenle günde bir porsiyon yani bir adet orta boy elma tüketmek son derece faydalı.



FINDIK, CEVİZ, BADEM

Fındık, ceviz, badem günde bir avuç tüketildiğinde hem bağışıklığı güçlendiren hem kalp hastalıklarına yakalanma riskini azaltan hem de hafızayı kuvvetlendiren kuruyemişler. Ancak kavrulmuş değil çiğ olmasına dikkat edilmeli ve günlük tüketimi yaklaşık bir avucu geçmemeli.



KIŞ SEBZELERİNİ MEVSİMİNDE TÜKETİN

HAVALARIN SOĞUMASIYLA BİRLİKTE SAĞLIKLI BESLENME VE BAĞIŞIKLIĞIN GÜÇLENDİRİLMESİ DE HASTALIKLARDAN KORUNMAK İÇİN OLDUKÇA ÖNEMLİ. MEVSİM SEBZELERİNİN HASTALIKLARDAN KORUNMAK AÇISINDAN ÖNEMLİ OLDUĞUNU VE DOĞAL VİTAMİN İÇERDİĞİNİ VURGULAYAN ANADOLU SAĞLIK MERKEZİ BESLENME VE DİYET UZMANI ULAŞ ÖZDEMİR, "GENELLİKLE VÜCUDUN VİTAMİN İHTİYACININ MEYVELERDEN KARŞILANMASI GEREKTİĞİNE YÖNELİK BİR ALGI OLSA DA SEBZELER DE HİÇ AZIMSANMAYACAK DERECEDE VİTAMİN DEPOSU." AÇIKLAMASINDA BULUNDU.

Sebzenin mevsiminde tüketilmesinin kış hastalıkları, kanseri, diyabet, kalp, kolesterol ve göz hastalıklarından da korunmaya yardımcı olduğunu söyleyen Beslenme ve Diyet Uzmanı Ulaş Özdemir "Dört mevsim birçok sebze ve meyveyi kolaylıkla bulabiliyor olsak da her sebzenin mevsiminde tüketilmesi çok önemli" dedi.

Lahana: Lahanagiller kükürtlü besin olduğu için pişirilerek tüketilmesi önerilir. Posa içeriği yüksek, mide ve bağırsakları korumada yardımcıdır. Şeker hastalığı ve kolon kanserine karşı koruyucudur.

Brüksel lahanası: Lahanagillerden bir sebzedir. Bağışıklığı güçlendirir. Antioksidan içeriği yüksek olduğu için kanser gelişimini azaltır. Diyet lifi açısından yüksektir; kalp hastalıkları ve diyabet riskini azaltır. Omega-3 yağ asitleri içerir.

Brokoli: Lahanagillerden bir diğer sebzedir. Çiğ halinin yüzde 90'ı sudan oluşur. Lif içeriği çok yüksek olduğundan bağırsakları korumaya yardımcıdır. Brokoli birçok sebzeden fazla protein içerir. Kolesterolü azaltmaya yardımcıdır ve kanser riskini azaltır.

Karnabahar: Lif içeriği yüksek bir besindir. Sindirim sistemini kronik hastalıklardan korur. Sulforafan miktarı yüksek olduğundan kanser, diyabet ve kalp hastalıkları gibi hastalıklarda riski azaltmada önemli rol oynar.

Pazı: Antioksidan içeriği yüksektir. Şeker, kalp hastalıkları, kanser gibi hastalıklara karşı koruyucu etkisi vardır. Göz sağlığında etkilidir ve beyin fonksiyonlarını destekler.

Balkabağı: A vitamini açısından zengindir. Göz sağlığında etkilidir ve akciğer kanserine karşı koruyucu rol oynar. Cildin genç görünmesine yardımcı olur.

Yer elması: Diyabet hastaları için alternatif tatlandırıcı olarak kullanılabilir. Kabızlık tedavisinde kullanılabilir. Antioksidan bileşenler sayesinde kanser riskini düşürmekte yardımcı olur.

Ispanak: Lif ve karotenoid içeriği yüksektir. Göz sağlığını korur, kan şekerini dengeler, içerdiği antioksidanlar sayesinde kanser riskini düşürür.

Kereviz: Antioksidan ve lif içeriği yüksektir. Kan kolesterol seviyesini dengeler ve Alzheimer hastalığında yardımcıdır.

Pırasa: Kalp ve damar hastalıklarına karşı koruyucudur. Folik asit içeriği yüksektir, yeni doğan bebeklerde nöral tüp defektini önler. Vitamin A içeriği yüksektir.

Turp: Kan basıncını dengeler, kardiyovasküler sistem hastalıkları ve sindirime yardımcıdır. Kanser hücrelerinin oluşumunu engeller.

TÜRK MUTFAK DEVİ ÖZTİRYAKİLER'E JAPON ORTAK

ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI SEKTÖRÜNDE DÜNYANIN EN BÜYÜK ÜÇ FİRMASI ARASINDA YER ALAN JAPON HOSHIZAKI CORPORATION, SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ EN BÜYÜK FİRMASI ÖZTİRYAKİLER'E YÜZDE 28.6 ORANINDA ORTAK OLDU.



Öztiryakiler'den yapılan açıklamada, dünya genelinde 51 grup şirketi ve yaklaşık 13 bin çalışanı olan Hoshizaki Corporation ile varılan anlaşmanın Japon devinin Türkiye'ye ve kendilerine olan güveni gösterdiği belirtilirken, "Hoshizaki'den gelen talep üzerine bu ortaklığı gerçekleştiriyoruz. Hoshizaki ve Öztiryakiler sinerjisi şirketimizin hızlı büyümesine ivme katacaktır." denildi.

Türkiye'nin lider endüstriyel mutfak ekipmanları üreticisi Öztiryakiler, merkezi Japonya'da bulunan ve sektörün dünyadaki en büyük üç firmasından birisi olan Hoshizaki Corporation ile yüzde 28.6 oranında ortak olmak için anlaşmaya vardı.

Konu ile ilgili olarak Öztiryakiler'den yapılan açıklamada, dünya genelinde 51 grup şirketi ve yaklaşık 13 bin çalışanı olan dünya devi ile yapılan ortaklık anlaşmasının hem Türkiye hem de Öztiryakiler açısından çok önemli olduğunun altı çizildi ve Hoshizaki'nin Türkiye'ye, Türk ekonomisine ve Öztiryakiler'e duyduğu güvenin kendileri için gurur kaynağı olduğu belirtildi.

ÖZTİRYAKİLER'İN İSMİ VE İŞ YAPIŞ ŞEKLİ DEĞİŞMEYECEK

Japon Hoshizaki Corporation ile varılan anlaşma uyarınca Öztiryakiler'in mevcut yönetim yapısında bir değişiklik olmayacak, şirketin ismi ve iş yapış şekli aynı kalacak. İki firma arasında yapılan ortaklık anlaşmasında, Öztiryaki ailesinin yönetime olan katkısı, tecrübeleri ve işindeki başarısının değişmez bir değer olarak koruyarak iyileştirilmesinin hedeflendiği kaydedildi.

Açıklamada, "Öztiryakiler olarak, gelişen ve globalleşen dünyada daha kaliteli, daha hızlı ve verimli üretim yapmak, yenilikler tasarlamak ve büyük yatırımlara imza atmak için Hoshizaki'den gelen talep üzerine bu ortaklığı gerçekleştiriyoruz. Hoshizaki ve Öztiryakiler sinerjisi şirketimizin hızlı büyümesine ivme katacak. Hoshizaki ile çok daha geniş bir coğrafyada rekabet üstünlüğü elde edeceğimize inanıyoruz." denildi.

AVRUPA'DA PAZAR PAYINI ARTIRACAK

Hoshizaki'den yapılan açıklamada ise Öztiryakiler'in yüksek kaliteli, rekabetçi ürünler ve üretim sistemleri sunabilmesinin yanında Orta Doğu, Avrupa ve Afrika ülkelerindeki geniş satış kanalları sayesinde yüksek büyüme ve karlılık potansiyeli sunan bir değer olduğu kaydedildi. Açıklamada, "Şirketin mevcut yönetimi Orta Doğu, Afrika ve Avrupa pazarları hakkında derin ve geniş bilgileriyle büyümesini sürdürmeye devam ederken Öztiryakiler'e yatırım yapacağız. Böylelikle Avrupa'daki ürünlerimiz için pazar payımızı artırmayı ve buzdolabı imalatıyla Öztiryakiler ile sinerji yaratmayı hedefliyoruz. Ayrıca ürün geliştirme, ürün çeşitliliği ve fiyat rekabetçiliğinin yanı sıra üretkenliği ve artırılmış kaliteyi desteklemeyi umuyoruz." denildi.



MANDALİNANIN AZ BİLİNEN 7 ÖNEMLİ FAYDASI



Turunçgillerin önemli bir üyesi olan mandalinanın soğuk algınlığı riskini azalttığını hemen hepimiz biliyoruz. Ancak mandalinanın toplumda az bilinmekle birlikte birçok faydası daha var. Acıbadem Taksim Hastanesi Beslenme ve Diyet Uzmanı Dilan Eker, mandalinanın az bilinen 7 önemli faydasını anlattı, önemli uyarılar ve önerilerde bulundu.

CİLDİ BESLİYOR

Mandalina, serbest radikallerin cilt üzerindeki hasarını azaltmaya yardımcı olurken, kan dolaşımına verdiği antioksidanlar cilt sağlığını da destekliyor.

BAĞIŞIKLIĞI GÜÇLENDİRİYOR

Stres ve kötü beslenme gibi etmenler kişinin bağışıklık sisteminin zayıflamasına ve birçok hastalığa kolayca yakalanmasına zemin hazırlayabiliyor. Mandalina anti-inflamatuar A ve C vitamini içeriği sayesinde bağışıklık sistemini kuvvetlendiriyor, hastalık riskini düşürüyor.

KANSERDEN KORUNMAYA KATKI SAĞLIYOR

Mandalina hücresel hasar sürecini baskılayarak birçok kanser türünden korunmaya katkı sağlıyor. Mandalinanın içerdiği fito-kimyasallar vücutta anti-kanserojen rol oynuyor. Anti-kanserojen bileşikler normal hücrelerin kanserleşmesini ve tümörlerin büyümesini engellemeye yardımcı oluyor.

KAN ŞEKERİNİ DÜZENLİYOR

Mandalina oldukça düşük glisemik indekse sahip. 2 küçük boy mandalina (100 gr) yaklaşık 53 kalori ve 2,1 gram posa içeriyor. Bu özelliği ile 1 porsiyon mandalina kan şekerini aniden yükseltmiyor, içinde bulunan meyve şekeri kana yavaş yavaş karışıyor. Ancak fazla tüketmek kan şekerinin yükselmesine neden olacağından aşırıya kaçmamak, taze sıkılmış da olsa suyu yerine posasıyla yemek şart.

KÖTÜ KAN YAĞLARININ AZALTILMASINA DESTEK OLUYOR

Mandalinada bulunan flavanoidler kalp sağlığını desteklerler. Çalışmalar antioksidandan zengin turunçgil tüketimin kötü kolesterol - LDL'yi ve trigliseridi düşürdüğünü gösteriyor. Aynı zamanda vitamin C kalp hastalığı riskini azaltma ile ilişkili.

TANSİYONU DÜZENLİYOR

Mandalinanın yüksek potasyum ve düşük sodyum içermesi onu anti-hipertansif yapar. Hipertansiyon, yüksek sodyum yani tuz alımıyla ilişkilidir. Potasyum, sodyum ile tersinir çalışır ve tansiyonun dengelenmesine yardımcı olur. Tuz içeren bir öğünü potasyumdan zengin sebze ve meyvelerle dengelemek ise tansiyonun düzenlenmesine yardımcı olur.

GÖZ SAĞLIĞINI DESTEKLİYOR

Göz sağlığını korumak ve iyi bir görüş için karotenoid içeren besinlerin tüketimi oldukça önemli. Mandalina karotenoid ve A vitamini içeriği sayesinde sarı nokta hastalığından korunmaya yardımcı oluyor. Aynı zamanda gözde basıncı azaltarak glokomdan korunmaya katkı sağlıyor.

BİR OTURUŞTA 2 PORSİYONDAN FAZLA YEMEYİN, YOKSA!



Beslenme ve Diyet Uzmanı Dilan Eker, "Meyveler içerdikleri besin öğeleri sayesinde sağlığımızı farklı yönlerden desteklerler. Ancak aşırı meyve tüketimi aşırı meyve şekeri yani fruktoz almak demektir. Fazla fruktoz alımı karın çevresi ve karaciğer yağlanmasına yol açabilir. Bir oturuşta 2 porsiyon meyve tüketimini aşmamak ve günlük meyve tüketimini kararında (günde 2-3 porsiyon) yapmakta fayda var. 1 bardak taze sıkılmış meyve suyunun 2-3 porsiyon meyveden yapıldığını da unutmamak gerekir. İlk tercih olarak meyvenin kendisini tüketmekte fayda var. Taze sıkılmış meyve suyu içilecek ise de küçük bir bardak tercih edilmeli." diyor.



TÜRKİYE'NİN EN BÜYÜK HO-RE-CA FUARI

THE LARGEST HO-RE-CA FAIR IN TURKEY

31. ANFAŞ HOTEL EQUIPMENT

31. Uluslararası Konaklama ve Ağırlama Ekipmanları İhtisas Fuarı

31st International Hospitality Industry Equipments Exhibition

27. ANFAŞ FOOD PRODUCT

27. Uluslararası Gıda ve İçecek İhtisas Fuarı

27th International Trade Fair for Food and Beverage

15 - 18 OCAK / *JANUARY* 2020

Anfaş Uluslararası Fuar ve Kongre Merkezi
Anfaş International Exhibition and Convention Centre

davetiye.anfas.com.tr

ONLINE DAVETİYENİZİ UNUTMAYIN!
DON'T FORGET ONLINE REGISTRATION!

anfaş

Tel: +90 242 462 20 00
Email: info@anfas.com.tr

Fuarımıza 18 yaşından küçüklerin girmesi yasaktır. / Under 18 age is not allowed.

"BU FUAR 5174 SAYILI KANUN GEREĞİNCE TOBB (TÜRKİYE ODALAR VE BORSALAR BİRLİĞİ) DENETİMİNDE DÜZENLENMEKTEDİR"


Kemal Bozkuş

2020'DE YATIRIMLARIMIZ DEVAM EDECEK

BONFİLET GENEL MÜDÜR YARDIMCISI VE COO KEMAL BOZKUŞ "2020 YILINDA; ÜRETİM, PAKETLEME, MAKİNE VE ÜRÜN GELİŞTİRMEYE YÖNELİK FAALİYETLERİ KAPSAYAN YATIRIMLARLA HEM KAPASİTEMİZİ HEM DE ÜRÜN ÇEŞİTLİLİĞİMİZİ ARTIRACAĞIZ."



Bonfilet kırmızı et sektörünün en köklü şirketlerinden biri. Hikayesini sizden dinleyebilir miyiz?

Sizin de belirttiğiniz üzere, Bonfilet'in çok köklü bir geçmişi var, hikayemiz 115 yıl öncesine dayanıyor. 1905 yılında Akkoyun ailesinin hayvancılık ve kasaplık faaliyetlerine başlaması ile şirketimizin temelleri atıldı. 1970 yılında ticari faaliyetlerimiz Eskişehir'den İstanbul'a taşındı. O yıllarda Akkoyun Et Pazarı çatısı altında, taze ve sağlıklı et ürünlerimizi sunuyorduk. Bu kalitenin korunması ve yüzde 100 müşteri memnuniyeti odaklı anlayışımız, bugün hala kurum kültürümüzün en değerli parçalarını oluşturuyor. 1980'li yıllara gelindiğinde alışılagelmiş kasaplık faaliyetlerimiz geliştirilerek inovatif bir sürece dönüştü ve artan pazar talepleri ile 1987 yılında Bonfilet markası kuruldu. O tarihten itibaren sektörümüzü ve tüketicilerimizi pek çok ilkle tanıştırdık. Türkiye'nin ilk paketlenmiş et ve et ürünleri, AB normlarındaki ilk et üretim tesisi gibi önemli çalışmalara imza attık. Günümüzde de Ar-Ge alanına yönelik ciddi yatırımlar gerçekleştiriyoruz.

Ürün gamınız hakkında bilgi verebilir misiniz?

"Taze ve Dondurulmuş Et", "Döner" ve "Köfte" olmak üzere üç ana kategoride zengin ürünler sunuyoruz. Tüm kategorilerimizde hem taze hem de dondurulmuş şekilde sadece dana ve kuzu etinden ürettiğimiz ürünler yer alıyor. Döner grubumuzda pişmiş döner ve baton döner üretiyoruz. Farklı kilogramlarda satışa sunduğumuz baton döneri; yaprak, karışık ve kıyma baton döner olarak üç farklı çeşitte üretiyoruz. Köfte grubumuzda geleneksel tatlarımızın yanı sıra kendi reçetelerimiz ile geliştirdiğimiz onlarca ürün seçeneğine sahibiz. Bu kategorimizde yer alan Şef'in Grubu, Bonfilet Grubu ve Bonbeque Grubu ile farklı lezzetlerimizi müşterilerimize sunuyoruz. Ürünlerimizde gıda güvenirliliği ve türlerin devamlılığının sağlanması için izlenebilirlik





bilgilerine kolayca erişim sağlıyoruz. Tüm üretim süreçlerimizi alanında uzman veteriner hekimler ve gıda mühendisleri tarafından sürekli olarak denetim altında tutuyoruz. Üretimimizde uluslararası ticarete konu olan ürünlerin menşeini belirten 'Menşe Şahadetnamesi' belgesine sahip, ırkı, kökeni belli hayvanları kullanıyoruz. Hayvanların kesimlerini birinci sınıf tesislerde İslami usullere uygun olarak gerçekleştiriyoruz.

Kırmızı et büyük bir pazar ve bu pazara üretim veya perakende olarak yeni oyuncular katılıyor. Siz bu noktada hangi özelliklerinizle rakiplerinizden ayrılıyorsunuz?

Kırmızı et bizim için her ayrıntısı ile çok iyi bildiğimiz ve gerekli hassasiyeti yüksek oranda gösterdiğimiz bir uzmanlık alanı. Bu bilgimizi, ciddi yatırımlar yaparak inovasyon ve otomasyon ile geliştirerek büyütmeye devam ediyoruz. Geldiğimiz noktada bir Türk firması olarak sağlık ve güvenilirlik esasına dayalı bir şekilde global standartlarda üretim yapıyoruz. Üretim tesislerimizin İstanbul'da olması ürünlerin sürekliliği açısından çok büyük önem arz ediyor. Bu durum iş ortaklarımıza, müşterilerimize lojistik anlamda da büyük avantaj ve kolaylık sağlıyor. Üretici kimliğimizin sağladığı avantaj ile talep edilen nitelikte ve tonajda çok hızlı bir şekilde müşterilerimizin beklenti ve ihtiyaçlarına göre cevap verebiliyoruz. Yüzde 100 yerli üretim avantajı ile buna paralel olarak geliştirdiğimiz kalite kriterlerimizin uzun vadede sürdürülebilirliği için çalışıyoruz. Bütün bunlar Bonfilet'i diğer markalardan ayrıştırıp farklı bir konuma taşıyor.

2020 yılında odaklanacağınız konular nelerdir?

2020 yılında, son iki yılda gerçekleştirdiğimiz yatırımların meyvelerini toplamaya hazırlanıyoruz. Üretim, paketleme, makine ve ürün geliştirmeye yönelik faaliyetleri kapsayan bu yatırımlarla hem kapasitemizi hem de ürün çeşitliliğimizi artıracağız. Özellikle farklı ürün çeşitlerimizle sektöre yeni bir soluk getireceğimize ve gerek profesyonellerin gerekse tüketicilerimizin bir kez daha büyük beğenisini kazanacağımıza inanıyoruz. Bununla birlikte, geride bıraktığımız yıllarda olduğu gibi 2020'de de yatırımlarımıza devam edeceğiz. Yatırım ve çalışmalarımızın neticesinde, paketlenmiş kırmızı et sektöründeki güçlü konumumuzu, yerimizi daha da sağlamlaştırarak koruyacağımızı öngörüyoruz.

HORECA sektörüne hizmet veren bir şirket olarak sektörün durumunu nasıl değerlendiriyorsunuz?

HORECA sektörünün istikrarlı bir şekilde büyümeye devam etmesi ülkemiz adına sevindirici bir gelişme. Sektör 2020 yılında 3,5 milyar dolar iş hacmine ulaşmayı hedefliyor. Bu alandaki Ar-Ge ve eğitim yatırımlarını, ev dışı tüketime olan ilgiyi ve turizmdeki pozitif tabloyu göz önünde bulundurduğumuzda, sektörün bu hedefe ulaşacağına inanıyorum. Biz de HORECA sektöründeki müşterilerimizin talep ve ihtiyaçlarına göre ürün çeşitliliğimizi artırmaya devam edeceğiz.





HİJYEN DENİLİNCE **PRO-TEK** AKLA GELECEK

PERSONEL HİJYENİ İÇİN GEREKLİ TÜM EKİPMANLARIN YANI SIRA, HER TÜRLÜ ÖZEL İMALAT PASLANMAZ EKİPMANLAR, ARAÇ DEZENFEKSİYON ÜNİTELERİ ÜRETEN PRO-TEK HİJYEN 14 YILDIR HİZMET VERİYOR. HİJYENE İHTİYAÇ DUYULAN TÜM SEKTÖRLERE HİTAP ETTİKLERİNİ SÖYLEYEN PRO-TEK HİJYEN ORTAĞI AHMET VURAL İLE SEKTÖRÜ VE FAALİYETLERİNİ KONUŞTUK.



Pro-Tek'in kuruluşu hakkında bilgi verir misiniz?

Firmamız 2000 yılında kurulmuştur. Çevre sağlığı konusunda sektöre adım atarak, müşteri istekleri doğrultusunda hijyen sektörüne yönelmiştir. 2007 yılında Bursa şubemiz açılmıştır. Bu süre içerisinde Türkiye'nin önde gelen kuruluşlarında gerekli güven ortamını oluşturarak, 19 yıldır hizmet veriyor.

Pro-Tek Hijyen'in kalite prensipleri nelerdir?

Daha önce de belirttiğimiz gibi, kaliteden hiçbir zaman ödün vermedik. Bunun ilk göstergesi müşteri memnuniyeti ve referanslarımızdır. Firmamız, ISO9001-2008 belgesine sahiptir. Ayrıca ürettiğimiz tüm cihazlarımız Ce sertifikalıdır. Yerli malı üretim belgemiz mevcuttur.

Yeni üretimlerinizden ve varsa yeni pazarlarınızdan bahseder misiniz?

Standart üretimlerimizin yanı sıra, özel imalat paslanmazdan imalat için gerekli olabilecek tüm ekipmanları tasarlıyor ve üretiyoruz. Genç, dinamik ve yaratıcı kadromuzla personel hijyenini zorunlu kılacak ekipmanlar konusunda da sürekli yenilikler yapmaktayız. Yıllardır edindiğimiz tecrübeleri, karşılaştığımız işletme sorunlarını göz önüne alarak, zaman kaybı olmadan ve personelin üretim sahasına girmeden önce yapması gerekli hijyen kurallarını uygulatabilecek zorunlu sistemleri geliştiriyoruz ve yeniliyoruz. Bunun yanı sıra sektörde firmamızı ve ekipmanlarımızı bir adım öne çıkaracak yenilikler getiriyoruz. Bu konuda hem öncü olmayı başarıyoruz hem de tercih sebebi olmayı başarmış oluyoruz. Henüz deneme aşamasındaki bazı yeni projelerimizi de yakında hayata geçireceğiz.



Ahmet Vural

Ürün çeşitleriniz hakkında bilgi alabilir miyiz?

Hijyene ihtiyaç duyulan tüm sektörlere hitap etmekteyiz. Bu sektörlerden başlıcaları; gıda, ambalaj, hastane ve otellerdir. Personel hijyeni için gerekli tüm ekipmanların yanı sıra, her türlü özel imalat paslanmaz ekipmanlar, Hava duşu ve araç dezenfeksiyon üniteleri de ürün çeşitlerimiz içerisindedir. Gelişen teknolojiyi takip ederek ve müşteri talepleri doğrul-

tusunda da ürün portföyümüzü genişletmekteyiz.

Ürünlerinizin kullanım yaygınlığı nasıl?

Bundan 9-10 yıl öncesine kadar, işletmeler için zorunlu olmadığı takdirde külfet olarak görünen sistemlerdi. Gıda sektöründe üretim kalitesinin artması, bu anlamda gıda ve gıda ambalaj firmalarının da yenilikleri takip etmeye ve sertifikasyona yönelmesi, personele bazı inisiyatiflerin bırakılmasının artık mümkün olmadığı bilincini getirdi doğrusu.. Şunu söyleyebiliriz ki, son 6 yılda bir önceki senelere göre kullanım yaygınlığı azımsanamayacak derecede arttı. Bundan sonraki yıllar için öngörümüzde daha da artacak olmasıdır.

Varsa ihracatınızla ilgili bilgi verir misiniz?

İhracatımız var tabiî ki, 2018 yılında önemli bazı bağlantılar ile İngiltere ve Almanya'da bizim için çok önemli anlaşmalar yaptık. İhracat yaptığımız ülkeler arasında; Dubai, Suudi Arabistan, Cezayir, Qatar, İskoçya, Almanya, İngiltere, Hollanda, Yunanistan, Bulgaristan, Mısır, Litvanya, Azerbaycan, Kosova, Polonya, Macaristan, Ukrayna, Romanya, Bulgaristan, Afganistan, İran, Fas, bulunuyor.

Gıda sektöründe hijyene verilen önem nedir?

Üretime ilk başladığımız yıllarda, açıkçası hijyene verilen önemle doğru orantılı oldukça kaygılarımız vardı. Hijyene gerekli duyarlılık gösterilmiyor, zorunluluk olmadıkça gereksiz görülüyordu. Oysa ki biz bu ürünler kesinlikle her işletmede kullanılmalı diyorduk. Bu elbette ki, tüm hijyen kurallarını uygulayan işletmelerin diğer işletmelerle rekabeti pozisyonunda da oldukça üzücü bir durum. Artık işletmelerin kendi isteğine bağlı değil, zorunluluk çerçevesinde de olsa, olması gerektiği gibi artık hijyenin önemi anlaşılmıştır. Kaçınılmaz bir zorunluluk olmuştur. Üretici de artık gereken tüm hijyen kurallarını uygulamaktan kaçınmamaktadır. Bu gerçekten umut vericidir.

Sektörde yaşadığınız sıkıntılar nelerdir?

Sektörümüzde aslında yaşanan sıkıntılar, tamamen firmaların rekabet amacı ile ürettiği, sadece pazardan bir pay elde etmek amacı ile yapılan kalitesiz işlerdir. Bu konuda bizim yapabileceğimiz maalesef bir şey yok. Bu durumda dikkatli davranması gereken müşterilerimizdir. Ürünleri mukayese ederken, daha bilinçli olmaları, kimi zaman referanslar yardımı ile kimi zaman sertifikalar, kalite belgeleri yardımı ile firma hakkında bilgi sahibi olmalarını önerebiliriz. Paslanmaz ekipmanlar oldukça maliyetli ekipmanlardır, işletme bu ekipmanları yıllarca kullanmak üzere alır. Bu sebeple daha seçici davranmalarını tavsiye edebiliriz.

Pazar payınızı artırmak amacıyla yürüttüğünüz projelerden söz eder misiniz?

Biz Pro-Tek olarak müşteri memnuniyetini her zaman önceliğimiz olarak benimsedik. Kaliteden ödün vermeden fiyatlarımızla da tercih sebebi olduk. Bizimle çalışan firmalar her yeni işletmesinde veya işletmelerine yeni ihtiyaçları olduğunda yine bizi tercih ettiler. Müşterilerimiz yüksek oranda referans ile biz ulaşıyorlar. Bu mevcut müşteri portföyümüzün yanı sıra, bazı tanıtım araçlarını daha aktif kullanarak ve yine fuarlarla Pazar payımızdaki mevcut durumu korumayı ve büyütmeyi hedefliyoruz. Yeni geliştirdiğimiz bazı ürünlerle yine ses getirmeyi de düşünüyoruz.

Pro-Tek'in hedefi nedir?

Biz sektördeki 19 yıl boyunca, firmaların ihtiyaçlarını karşılarken, önceliğimiz hiçbir zaman mali hesaplar olmamıştır. İşletmenin neye ihtiyacı var, bu işletmeye hangi ürün yeterli olacaktır diye düşünerek, onları da hep bu şekilde yönlendirdik. İhtiyacı olmayan ürünlere yönlendirme yapmadık. Satış sonrasında da her zaman desteklerimizle tercih sebebi olmayı başardık. Hedefimiz, hijyen denilince akla gelen ilk firma olmak. Umarız kaliteyi, hijyene ihtiyaç duyan tüm işletmelerle buluşturabiliriz.




Fatih Güler

ÜLKEMİZE ARTI BİR DEĞER KATMA ARZUSUNDAYIZ

HAKTAN GIDA İŞ GELİŞTİRME & İHRACAT DİREKTÖRÜ FATİH GÜLER: "HAKTAN GIDA OLARAK ÇEYREK ASIRLIK TECRÜBEMİZLE SÜT VE SÜT ÜRÜNLERİ KATEGORİSİNDE TÜRKİYE'NİN LİDER TEREYAĞI ÜRETİCİLERİNDEN BİRİSİYİZ."

Haktan Gıda'nın ürün gamı hakkında bilgi verebilir misiniz? Ürünlerinizin doğallığını ve kalitesini nasıl sağlıyorsunuz?

Haktan Gıda olarak çeyrek asırlık tecrübemize süt ve süt ürünleri kategorisinde Türkiye'nin lider tereyağı üreticilerinden birisiyiz. Özellikle her zaman taze, hijyenik, doğal ve hiçbir katkı maddesi kullanmadan yemeklik, kahvaltılık, baklavalık ve innovative tereyağı katagorilerinde üretimini devam ettirmektedir. Mevsiminde üretilen süt kremalarını en hijyenik koşullarda, ham madde kabul ve saklama koşulları anlamında uluslararası gıda güvenlik normlarına ve tüm kalite kontrol proseslerine uygun olarak BRC ve IFS sertifikalarına sahip olup yılın her mevsiminde ürünlerimiz tazeliğini korumaktadır.

Üretim tesislerinizden bahseder misiniz? Üretim kapasiteniz ne kadar?

Üretimlerimizi İstanbul, Afyon ve Konya illerinde fabrika tesislerimizde gerçekleştirmekte olup, genel merkezimiz İstanbul'da yer almaktadır. Firmamız tamamen kendi öz sermayemiz ile finanse edilmekte olup ürünlerimiz tamamen yüzde 100 yerli üretimdir. Aylık ürün satışımız sezonsal olarak değişmekte olup aylık ortalama 300 ton, toplam kapasitemiz yıllık 3600 tondur.

Ürünleriniz hangi satış noktalarından tüketicilere ulaşıyor?

Ürünlerimiz kendi markalarımız olan perakende grubunda Yörükbaşı, Hipermarket ve gourme ürün kategorisinde Yörükçiftliği, EDT (Ev Dışı Tüketim) satış kanalında Le' Beurre Cheff Gusto Professionel Hotel, kafe, restaurantlarda profesyonel şeflerimizin beğenisine sunulmuştur.

Dünyadaki beslenme trendlerini yakından takip ederek ürün gamınızı buna göre güncelliyor musunuz?

Öncelikle şunu belirtmekte yarar var tereyağı üretimi ve beslenme alışkanlığı olarak ülkemiz maalesef gelişmekte olan birçok ülkelenin gerisinde, ülkemizde içerdiği kimyasal maddeler ile insan sağlığına tamamen zararlı bitkisel katı yağ olarak kullanılan margarin, dünyanın en sağlıklı ve tamamen natürel olarak üretilen tereyağın mutfaklarda alternatif olarak yerini almış ve bu anlamda dünyada gıda güvenliğine uygun, tamamen doğal süt kremalarından transyağı içermeyen tamamen yenilenmiş innovative olarak gastronomide kullanılmak üzere geliştirilmiş ürünlerimiz bugün sektörde birçok uzmanın onayını almıştır.

Önümüzdeki döneme ilişkin hedefleriniz nelerdir?

Günümüz itibariyle mevcut ürünlerimiz dünyanın birçok ülkesine ihraç etmekteyiz. Global olarak tereyağı sektörü çok büyük bir rekabet içerisinde olmasına rağmen firmamızın yenilikçi, innovatif ve özellikle kendi iş alanında uzman partnerleri ile Türk Tereyağını dünyada bir marka haline getirmek, farklı tariflere tereyağında yeni bir tarife getirmek adına Le' Beurre Cheff Gusto Profesyonel markamız ile ülkemize artı bir değer katma arzusundayız.



ÇİKOLATA
TATMAK BİR SANATTIR


Şef Ahmet Akbal

Bir gitar virtüözü eseri yorumlarken bestecinin koyduğu teknik zorlukları hissettirmez, dinleyicinin eserin estetik yönüne ve hissettirdiği duygulara yoğunlaşmasını sağlar. Çikolata tadan birinin de müzik dinleyen biri gibi tattığı ürünün geçirdiği üretim aşamalarını düşünmekten ziyade onu tatmaktan aldığı zevke yoğunlaşması beklenir. Çikolata tüketmek muhteviyatı sebebiyle elbette tatmin edici bir duygu verir. Ama bu keyif dolu yiyeceği körü körüne yemek ondan alabileceğiniz hazzın çok daha azını almanız demektir. Çikolatayı tatmak, aslında birkaç aşamada gerçekleşen bir durumdur. Önce çikolatanın ambalajına bakalım, bize her geçen gün daha fazla bilgi veren bu etikette çikolataya dair pek çok ilginç veri bulabilirsiniz. Bu verilerden yola çıkarak parfüm seçer gibi aroma seçmek gerekir. İyi çikolataların ambalajlarında kaynakları belirtilmiştir; Örneğin, ' Tekilalı Ekvator çikolatası', 'Meyvemsi Aromalı Madagaskar çikolatası' gibi... Geçtiğimiz günlerde tatma fırsatı bulduğum 'To'ak 'adlı çikolatanın ambalajında şu sözler yazmaktaydı;

"Bu çikolatayı tatmadan önce derinden koklayarak üzerindeki orman havasına nüfuz etmiş hafif tütsü aksanını hissediniz. Bu çikolata Karayipler'e has zengin kakao bahçelerinin özenle korunmuş ağaçlarından hasat edilmiştir. Meyvesi ve hafif şekerli tadı, tekila ve tütsülenmiş ot kokuları ihtiva eder. Bu üstün kaliteli çikolata, büyük bir dikkatle korunmayı hak eder: Isı, nem ve hava onun için ölümcüldür. Oda sıcaklığında tüketilmelidir."

Bu kelimeler, şaşırtıcı biçimde bir şarap degüstatörünün beğendiği bir şarabı yorumlarken kullandığı benzetmeleri, köşesinde yorumlarken yaptığı betimlemeleri andırıyor. İşte çikolatayı da kaliteli bir şarabı tadarmış gibi tatmayı öğrenmek gerekir. Ve tabii, sıradan çikolata ile kaliteli çikolatayı ayırt edebiliyor olmak...

Belli bir kaliteyi tutturmak için çikolatacılar, her yıl değişik aromalar veren tohumları uzman bir biçimde karıştırırlar ve uzun süre şarap gibi dinlendirme tanklarında yıllandırırlar. Ambalajların üzerinde yazan kakao oranını okumayı ihmal etmeyin. Bu oran yüzde 50'nin üzerinde ise, kakaosu zengin ve şekeri düşük bir ürünle karşı karşıyasınız demektir. Aslında üç tip çikolatasever olduğunu söylemek mümkün olabilir. Birincisi kakaodan çok şekerin tadını sevenler. Bu kişiler daha çok sütlü, fildişi(beyaz) çikolatalı, bademli veya içi kuruyemiş kreması ile doldurulmuş olanları seçerler. İkinci tip ise yeni keşiflerin neticesinde daha ekşi meyvemsi ve yumuşak dokulu lezzetleri seçer. Üçüncü çikolatasever tipi ise gerçek kakao aromasının peşinde olanlardır. En az yüzde 60 veya yüzde 70 oranda kakaosu olan bitter (siyah) çikolataları severler, bu tipin uzmanlarını çikolata ambalajını yavaş ve büyük bir incelikle bir çiçeğe dokunur gibi açmalarından tanıyabilirsiniz. İnce kağıtların ortasında birden beliren çikolata tableti, parlak ve göz alıcıdır. Bir efektle matlaştırılmış dahi olsa size nitelikli olduğunu hissettirecektir. Afrika adasının kızları ve erkeklerinin derisi gibi rengi içine işlemiş koyu ve derin bir tona sahiptir.

Tablet keskin bir çizgiyle bölünür. Isırdığınızda tok bir kırılma sesi verir. Eğer ses gelmezse çikolatada çok fazla kakao yağı var demektir. Yerken ince yumuşak ve hafif dokusunu hissetmeye bakın. Ağızda erirken çikolata, kendi karakterine özgü lezzetler verir. Tüm bu farklı lezzet katmanlarını iyice hissetmek için gözlerinizi kapatın ve çikolatayı ağır ağır yiyin, ağzınızı ısıtan ve uzun süren o güçlü aromaları keşfedin. Tıpkı parfüm eksperlerinin tanımlarında yer alan alt-orta ve üst notalardaki koku ve tatları duyumsamaya çalışın...

Kimileriniz ayartılıp parça parça tüm çikolatayı yiyip bitirerek kendinden geçerken kimileriniz de içinizde yükselen ateşi bir parça söndürmek üzere bu büyülü anı bir bardak suyla dondurmak isteyecektir -ki bu yapılmaması gereken bir harekettir, çünkü çikolatayı tükettikten bir müddet sonra su tüketilmesi daha uygun olacaktır- Birçok kişi de bu sözleri abartılı bulacaktır. Onlara bu anlayışsızlığın henüz hayatlarının çikolatasını bulamamış olmalarından kaynaklandığını söylemeyi unutmayın. Arayışlarını sürdürürlerse mutlaka onlar da bir gün kendileri için mükemmel çikolatayı bulacaktır. Bulmaları dileğiyle...



GENÇ ŞEFLER'DEN SAĞLIKLI TARİFLER

Sabri Ülker Vakfı'nın yeterli ve dengeli tarifler sunan Yemekte Denge Mutfağı projesi İstanbul Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü iş birliği ile yenilendi. "Genç Şeflerden Sağlıklı Tarifler" sloganıyla yola çıkan, genç ve yetenekli şef adayları ülkemizin gelenekselleşmiş yemek tariflerini Yemekte Denge Mutfağı için yeniden yorumladı.

Sabri Ülker Vakfı'nın yeterli ve dengeli beslenmeye katkıda bulunmak hedefiyle hayata geçirdiği Yemekte Denge Mutfağı, İstanbul Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü iş birliğiyle yenilendi. İş birliği çerçevesinde İstanbul Okan Üniversitesi Gastronomi Bölümü'nde eğitimlerine devam eden genç ve yetenekli şef adayları, gelenekselleşmiş tarifleri Yemekte Denge Mutfağı için yeniden yorumladı.

Yemekte Denge Mutfağı, "Genç Şeflerden Sağlıklı Tarifler" 4 mevsime göre özel olarak belirlenmiş tarifler ile herkese birbirinden farklı besinler ve pişirme yöntemleriyle hazırlanan yeni lezzetlerle tanışma fırsatı sunarken sofralara da renk ve çeşit katıyor.

FİNCAN BÖREĞİ

Malzemeler

2 su bardağı (250 gram) buğday unu

1 çay bardağı ılık su

1 yumurta

Yarım kg pazı

1 adet kuru soğan

2 yemek kaşığı tereyağı

1 tatlı kaşığı karabiber

Pişirmek için ayçiçek yağı

Hazırlanışı

Un, su, tuz ve yumurtayla pürüzsüz yumuşak bir hamur hazırlayın. Dörde böldüğünüz hamuru yarım saat dinlendirin. Pazının saplarını ayıklayıp doğrayın. Soğanı yemeklik doğradıktan sonra biraz soteleyip pazıları ekleyin ve pişirin. Suyunu çektirip karabiber ekleyin. Dinlendirdiğiniz hamurdan dört yufka açın. Her yufkanın bir tarafına öbek öbek harç koyup diğer boş tarafını üzerine kapatın. Harç, böreğin ortasında kalacak şekilde fincanla börekleri tek tek kesin. Artan parçaları tekrar yoğurup açın, aynı işlemi malzeme bitene kadar tekrarlayın. Börekler hazır olunca yağı ısıtın ve börekleri bu yağda pişirip sıcak olarak servis edin.





MALOHTA

Malzemeler

200 gram çalı fasulyesi

100 gram iç ceviz

4 diş sarımsak

10 gram kuru kişniş

Yarım limonun suyu

5 gram toz arnavut biberi

3 gram tuz

3 gram tane karabiber

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Hazırlanışı

Fasulyeleri ayıklayıp üç, dört parçaya bölün, haşlayıp soğumaya bırakın. Ceviz, sarımsak, kuru kişniş ve tane karabiberi havanda dövün. Karışıma toz arnavut biberi, tuz, limon suyu ve zeytinyağı ekleyin. Bir tabağa aldığınız fasulyelerin üzerine bu karışımı dökerek soğuk olarak servis edin.



SEBZELİ **PİKAN GREMOLATA**

Günden güne soğuyan havalar ve artan hastalıklarla baş edebilmek için bağışıklık sistemimizin güçlü olması gerekiyor. Bu mevsimde sağlıklı beslenmenin temelini oluşturan sebzeler, içerdikleri doğal vitaminler sayesinde hastalıklarla savaşmamızda büyük destek. d.ream Akademi Profesyonel Şefleri'nin hazırladığı 'Sebzeli Pikan Gremolata' tarifi sofralarınıza sağlık getiriyor.



MALZEMELER:

- 50 gr. bebek havuç
- 50 gr. kara havuç
- 50 gr. kuzugöbeği mantarı
- 2 adet bebek enginar
- 4 adet taze patates
- 4 adet kuşkonmaz
- 1 adet brokoli
- Su

Tencerede kaynayan suya sebzeleri ekleyin ve sertlik derecelerine göre haşlayın. Haşlanan sebzeleri çıkarıp buzlu soğuk su dolu bir kaba alın. Daha sonra kenara alıp bekletin.

GREMOLATA İÇİN MALZEMELER:

- 50 gr. panko
- 20 gr. pikan cevizi
- 2 gr. sarımsak
- 1 demet maydanoz
- 1 adet Yedikule marul
- Zeytinyağı
- Deniz tuzu

Panko, sarımsak ve deniz tuzunu 180 °C fırında bekletin. Pikan cevizlerini de aynı şekilde fırınlayın. Daha sonra tüm malzemeleri karıştırın. İçerisine maydanoz ve zeytinyağı da ilave ederek tatlandırın. Kenara ayırdığınız sebzelerin üzerine pikan cevizli gremolata ve Yedikule marul yapraklarını ilave ederek servis edin.





Taze kaşar peynirinin en sağlıklı, en inovatif, en kaliteli hali



İnovatif peynirleriyle dünyanın peynir anlayışını değiştiren Muratbey, 7'den 77'ye herkesin tüketebileceği, sağlıklı ve besin değerleri yüksek peynirleriyle sağlıklı beslenmek isteyenlere destek oluyor. Vücudumuzun genel sağlığı için günlük almamız gereken makro besinleri ve mineralleri yüksek değerlerde içeren Muratbey Taze Kaşar Peyniri, tek başına ya da eşlikçi olarak tüketilebilecek sağlıklı bir alternatif olarak ön plana çıkıyor.

Uluslararası sertifika kuruluşu ICERTIAS'ın gerçekleştirdiği kalite ve pazar araştırması sonucunda 2018 yılında tüketiciler tarafından "Qudal-Kalitede 1 Numara Madalyası"na layık görülen Muratbey Taze Kaşar Peyniri'nin 100 gramında 23 gram protein bulunuyor. Bu oran, bir yetişkinin günlük protein ihtiyacının yüzde 46'sını karşılıyor. Vücudumuzun kas kütlesini oluşturmak ve güçlendirmek için gereken protein, hastalıklara karşı koruyucu özelliği ile de günlük almamız gereken önemli bir makro besin. Muratbey Taze Kaşar Peyniri yüksek protein içeriğiyle özellikle çocuklar, diyet yapanlar, sporcular ve yaşlılar için öneriliyor.



Kemik sağlığı için hayati öneme sahip olan kalsiyum açısından zengin Muratbey Taze Kaşar Peyniri'nin 100 gramında 700 mg kalsiyum bulunuyor. Bu rakam günlük ihtiyacın yaklaşık yüzde 88'ini karşılayabiliyor. Besleyici Muratbey Taze Kaşar Peyniri'nin 100 gramında 650 mg fosfor yer alıyor. Bu miktar da günlük fosfor ihtiyacının yüzde 93'ünü karşılıyor.

POLONEZ'in hem glütensiz hem de mini paketleri raflarda

Şarküteri et ürünleri alanında sunduğu birbirinden farklı ve kaliteli lezzetler ile Polonez, gluten hassasiyeti olan çölyak hastalarını da unutmuyor. Bu kişilerin rahatlıkla tüketebileceği glütensiz çemensiz pastırma, füme et, jambon, kavurma, salam (hindi ve macar salam), sucuk ve sosis gibi ürünleri tüketiciler ile buluşturan Polonez, glütensiz ailesini Mini Lezzet 50 gr pastırma, 40 gr kurutulmuş füme et ve 50 gr karabiber kaplamalı sucuk ile genişletti. Polonez Genel Müdürü Andaç Günsoy, "Gıda alışverişi yaparken, paketlerin üzerindeki etiketlerde yer alan bilgileri okumak sağlıklı yaşam açısından hayati önem taşıyor." diyor ve ekliyor; "Gıda tüketiminde alerjimiz ya da hassasiyetimiz olan içeriklerin aldığımız üründe olup olmadığına dikkat etmek zorundayız. Aksi takdirde sağlığımızı tehlikeye atmış oluyoruz. Biz de özellikle gluten intoleransı olan kişiler için paketlerimiz üzerine kolaylıkla görülebilecek şekilde "glütensiz" ibaresi koyduk. Glütensiz diyet yapanlar için hayatı kolaylaştırmaya çalıştık. Artık mini paketlerimizdeki ürünlerimizde de glütensiz amblemi bulunuyor. Tüketicilerimizin alışverişlerini yaparken bu etikete dikkat etmesini rica ediyoruz." dedi.



BALPARMAK'TAN SU BAZLI SAF PROPOLİS ÇIKTI



İnovatif ve bilimsel yaklaşımıyla Türkiye'yi yenilikçi ürünlerle tanıştıran Balparmak, ürünlerine su bazlı saf propolisi de ekledi. 39 yıllık uzmanlıkla geliştirilen Balparmak Propolis, sağlıklı yaşamı önemseyen ve günlük hayatında doğal gıda takviyelerine ihtiyaç duyanlara hitap ediyor.

Balparmak Propolis, Balparmak Ar-Ge Merkezi'nde, TÜBİTAK desteğiyle gerçekleştirilen araştırma projeleri sonucunda geliştirilen özel teknolojiyle glikol dahil hiçbir bir alkol kullanılmadan, propolisin su içinde çözündürülmesiyle elde ediliyor. Tek kullanımlık özel ambalajı sayesinde hijyenik kalabilen, hava ve ışıkla temas etmediğinden etken maddeleri daha iyi korunan Balparmak Propolis, yanınızda taşıyabileceğiniz formu sayesinde her zaman ve her yerde kolayca tüketilebiliyor.

Çocuklar ve yetişkinler için iki ayrı formda eczanelerde satışa sunulan Balparmak Propolis'in günde 1-2 kez, aç ya da tok karnına birer veya ikişer saşe, bal veya diğer yiyecek/içeceklere ilave edilerek tüketilmesi öneriliyor.

Propolis Nedir?

Propolis; arıların, bitkilerin tomurcuk ve gövdelerinden topladığı reçinemsi maddeleri işlemesiyle ürettikleri, kovanı mikroplara ve dış etkenlere karşı koruyan bir arı ürünüdür.



DR. OETKER'DEN YİNE BİR İLK:

PASTA JÖLESİ KIRMIZI



Dr. Oetker, tatlı tariflerini daha da tatlı bir renk ile süslemeleri için Pasta Jölesi Kırmızı'yı tüketicilerinin beğenisine sundu.

Dr. Oetker Pasta Jölesi Kırmızı, berrak ve dayanıklı yapısı ile tart, kek, cheesecake, pasta, krema, sütlü tatlı ve meyvelerin üzerinde garantili bir şekilde rahatlıkla kullanılıyor. Rengini pancar kökü kırmızısı ve zerdeçaldan alan Dr. Oetker Pasta Jölesi Kırmızı, sadece 500 ml (2,5 su bardağı) su ve 80 g (8 yemek kaşığı) şeker ile 1 dakika kaynatılarak hazırlanıyor. Arzuya göre daha az şeker veya şekersiz de hazırlanabildiği gibi aroma içermediği için de birçok farklı meyve ile kullanılabiliyor.



BİZİM TOPTAN YILIN İLK 9 AYINDA SATIŞ GELİRLERİNİ 3,4 MİLYAR TL'YE ÇIKARDI

BİZİM TOPTAN'IN 2019 YILININ İLK DOKUZ AYINDA ELDE ETTİĞİ SATIŞ GELİRLERİ 3,4 MİLYAR TL'YE, NET KÂRI 21,8 MİLYON TL'YE YÜKSELDİ. MÜŞTERİ SAYISI İSE BİR ÖNCEKİ YILIN AYNI DÖNEMİNE GÖRE YÜZDE 33 ARTTI.

Türkiye genelindeki 174 mağazasıyla Türkiye'nin önde gelen organize toptancısı olan Bizim Toptan Satış Mağazaları (BIZIM), 2019 yılının ilk dokuz ayına ilişkin finansal sonuçlarını açıkladı. Kamuoyu Bilgilendirme Platformu'na (KAP) yapılan açıklamaya göre; Bizim Toptan'ın satış gelirleri 2019'un ilk dokuz ayında, geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 23 artarak 3,4 milyar TL'ye yükseldi. Şeker ürünleri hariç ana kategori büyümesi ise yine geçen yılın aynı dönemine göre yüzde 28 artış gösterdi. Bizim Toptan'ın brüt kârı, ilk dokuz aylık dönemde 388 milyon TL'ye ulaştı. FAVÖK tutarı ise bir önceki yıl aynı döneme göre önemli bir yükseliş gerçekleştirerek yüzde 55,1 arttı (TFRS16 hariç kıyaslamadır). FAVÖK tutarı TFRS16 dahil olarak ise 197,5 milyon TL'ye ulaştı. Şirketin net kârı 2019 yılının ilk dokuz ayında yine önemli oranda artış göstererek 21,8 milyon TL olarak gerçekleşti. Bizim Toptan'ın olumlu sonuçlarında toplam müşteri sayısındaki güçlü artış etkili oldu. Şirketin toplam müşteri sayısı, 2019 yılının ilk dokuz ayında bir önceki yılın aynı dönemine göre yüzde 33 artış göstererek 1,6 milyona yaklaştı.

PAZARDAKİ EN GÜÇLÜ OYUNCULARDAN BİRİ

Bizim Toptan'ın 2019'un ilk dokuz ayında kaydettiği performansı değerlendiren Bizim Toptan Genel Müdürü Hüseyin Balcı şöyle konuştu: "Bizim Toptan 2019 yılının ilk dokuz ayında da güçlü sonuçlar almaya devam etti. Gelişmiş müşteri ilişkileri yönetimi (CRM) uygulamalarımız ve beraberinde toplam müşteri sayımızdaki artış, güçlü sonuçların temelini oluşturdu. Bizim Toptan olarak çok daha organize şekilde uyguladığımız yeni müşteri kazanma ve satışları kârlı kanallar lehine geliştirme stratejimiz sonucunda hem brüt kar hem de FAVÖK ve net kar da dâhil olmak üzere tüm kârlılık rakamlarımız sürdürülebilir, güçlü, seviyelerine yerleşti. Aynı zamanda iş ortaklığı mal tedarik sistemimiz SEÇ Market de hızlı gelişimini sürdürdü. Geleneksel perakende kanalı müşterilerimizin kazan-kazan stratejisi ile desteklenmesini amaçlayan mal tedarik sistemimizde, üçüncü çeyrek sonu itibarıyla 733 SEÇ Market'e ulaştık. Bizim Toptan, çok kanallı satış politikası, yaygın mağaza ağı, geniş ürün portföyü, öz markalı yüksek kaliteli ürünleri, rekabetçi fiyatları ve kurumsal yapısı ile pazardaki en güçlü oyunculardan biridir. Gelecekte de hem tedarikçilerimizin hem de müşterilerimizin çözüm ortağı olarak gücümüzü artırarak yolumuza devam edeceğiz."



ŞEF SERTAN CIBIR



ŞEF TOLGA HELLAÇ

Hayatı iş ile geçen insan	**Şef**	Zanaatkâr
Yaşam alanımızın merkezi	**Mutfak**	Oyun alanı
Aşçıların olmazsa olmazı	**Tabak**	Tuval
Yeteneklerini gösterme zamanı	**Sunum**	Renk
Lezzetin baş mimarisi	**Soğan**	Temel
Yaşam alanımızdaki en önemli silahımız	**Tuz**	Lezzet
Riskleri olsa da vazgeçilemeyen parçamız	**Domates**	Yaz
Her şeyin buluştuğu mekan	**Tava**	Alev

KITCHEN & Food

Mutfak ve Yemeğe Dair Her Şey



YILLIK ABONELİK BEDELİ

99 TL

ABONE OL

T: 0212 451 51 60 - 63
F: 0212 451 51 64
abone@demircanmedya.com.tr

DEMİRCAN
Medya Grubu


ARF YEMEK
sektörün tadı tuzu
www.arfgroup.com.tr
ARF GROUP
TESİS YÖNETİM HİZMETLERİ
20

GÜRSOY®
1933

Dünyanın Fındığı Gürsoy'dan



Perakende Ürünler

Endüstriyel Ürünler

www.gursoy.com.tr