

Yayın Adı Ofis İletişim

Referans No 16420951

Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.07.2011

Etki Olumlu

STxCM 175,00

Küpür Sayfa 1

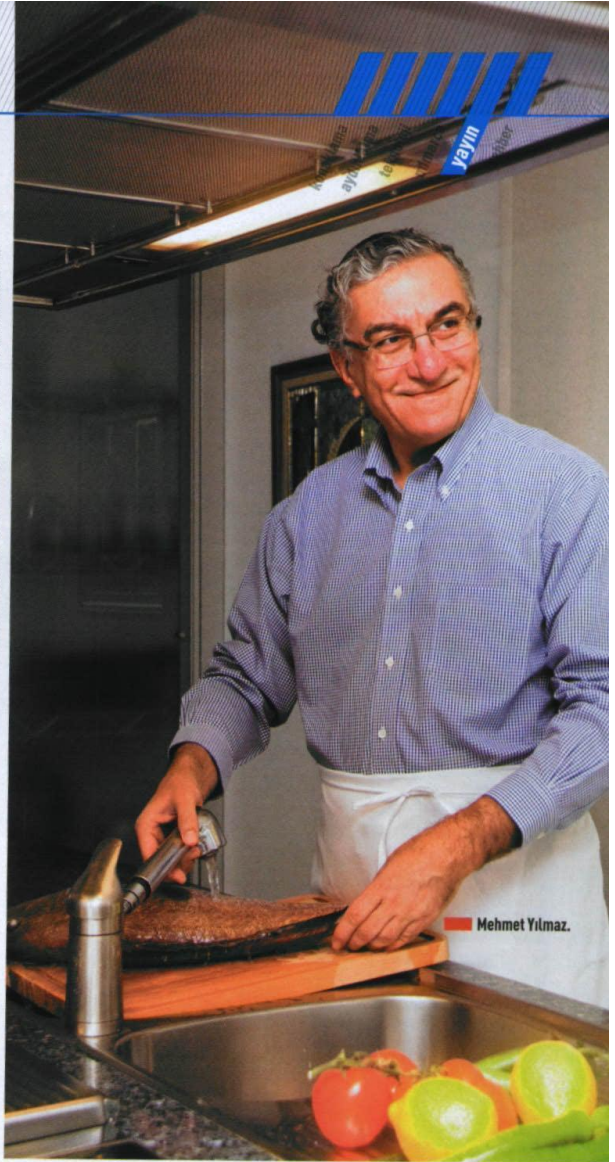
Tiraj 16000

OFİS
İLETİŞİM

Erkekler şimdi de mutfakta

Deniz Alphan'ın yeni kitabında yemek yapmaktan keyif alan, dahası "bu meseleyi önemseyen" farklı mesleklere sahip 28 erkekle yapılan mutfak sohbetleri yer alıyor. Alphan, sadece bir yemek kitabı ortaya koymuyor bu yayınlı, aynı zamanda kadın ve erkeğin rolleriyle ilgili yerleşik tanımları ve genelgeçer yargıları yeniden gözden geçirmemizi sağlayacak yeni bir bakış sunuyor.

■ "Mutfakta Erkek Var!" yemek pişirmekle ilgili olmayanların bile merakla okuyacakları çok farklı bir yemek kitabı. Ev mutfağının sahibi genelde kadınlar kabul edilse de "Mutfakta Erkek Var!"'in konukları bunun aksini ispat ediyor adeta. Kimi zevki için profesyonel aşçılar gibi yemek yapıyor, kimi günün stresinden kurtulup lezzetli sofraları sevdikleri ile paylaşmak için mutfaka giriyor. Kitapta Koray Malhan'dan Ferzan Özpetek'e, Cem Mansur'dan Ali Poyrazoğlu'na kadar pek çok farklı meslekten isimle lezzetli sohbetlerin yanı sıra, satır aralarında 100'den fazla yemek tarifi de bulacaksınız.



Mehmet Yılmaz.



Deniz Alphan



Yayın Adı Ofis İletişim

Referans No 16420951

Renk Renkli

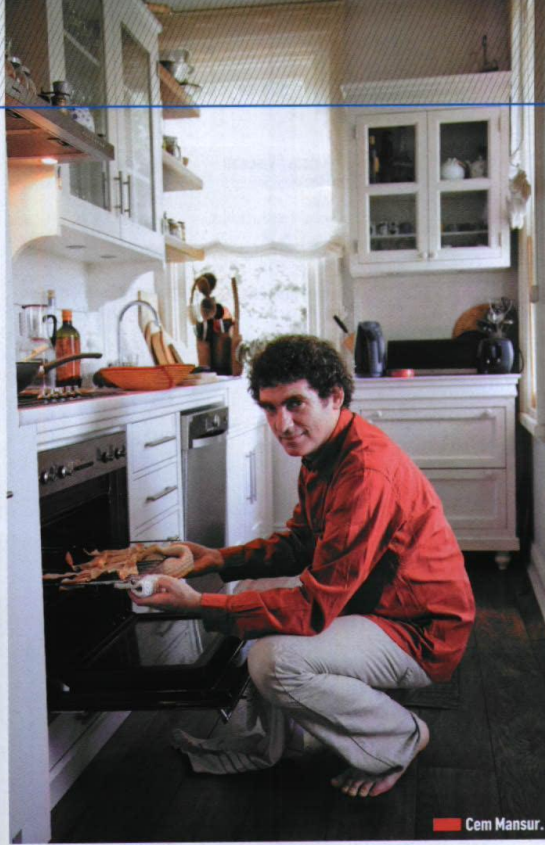
Yayın Tarihi 01.07.2011

Etki Olumlu

STxCM 176,00

Küpür Sayfa 2

Tiraj 16000



Deniz Alphan'a göre, yeryüzünün hangi köşesinde olursanız olun ev ahalisinin sofrada önüne yiyecek bir şeyler koymak kadınların işi kabul edilir. "Yemek yapmak bir ev işi olduğu sürece zevk verme ihtimali azalır hatta hafif bir işkenceye bile dönüşebilir bazen. Mutfığa giren erkeklerin yemek pişirmekten büyük bir zevk almalarının en başta gelen nedeni bunun onlar için bir "iş" olmaması..." sözleriyle yaygınlaşan bu eğilimi tanımlayan Alphan, yerleşik tanımları ve genel geçer yargıları yeniden gözden geçirmemizi sağlayacak. Alphan, bu bir yemek

tarifleri kitabı olmasa da, her sohbet ettiği kişinin bu kitap için hazırladığı yemeğin reçetesini verdiğini söylüyor ve şu sözlerle devam ediyor: "Tariflerin çoğu göz kararı ölçülerle anlatıldı. Ben de klasik, gram şaşmaz bir kalıba sokmadan konuşma dili ile yazdım reçeteleri. Bu arada ölçülere sadık olarak yemek pişirenler yok değildi, onlar da tariflerini yazılı olarak verdiler. Bu reçetelerin yanı sıra sohbetlerin satır aralarında da birçok tarife ve işe yarar ipuçlarına da rastlayacaksınız. Sonuç olarak yüze yakın yemek tarifi barındıran bir kitap oldu.

Hemen hemen aynı soruları sorarak sohbet ettiğim bu grubun içinde kitap vesilesi ile tanıştıklarım, uzun zamandır dostum olanlar, bir yayın yönetmenim, aynı mutfığı paylaşmış olduğum çok eski arkadaşlarım da var. Söyleyeceğim şu ki, hepsinin ortak paydası lezzetli kişilikleri..."

"Kimisi Michelin yıldızlı aşçılar avarında özene bezene yemek pişiriyor, kimisi hem kendi damağını şenlendirmek hem de çocukluğundaki sofraların özlemine gidermek için mutfığa giriyor. Yemek pişirmenin kendisini rahatlattığını düşünüp terapi niyetine ocağın başına geçen de var, "Ben pişireyim, eşim dostum gelsin, bu zevki paylaşalım" diyen de."