

Yayın Adı: Hürriyet Cumartesi
Referans No: 15379963
Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 04.06.2011
Etki: Olumlu
STxCM: 338,00

Küpür Sayfa: 1
Tiraj: 443558
Reklam Eşdeğeri: 25079,60

CUMARTESİ

Yeniay'da parlayan yıldızlar

Çok yöreli insanlarla tanıştığım bir yemek yapmak bizim muşakka. Toplanma sebebiniz yerel üretim tohumlarımızla yeme alışkanlığımıza sahip çıkma sevdasında olan ve bunu farklı yollara bağ koyarak yapanları bir araya getirmek. Gençlik Gıda Hareketi'nin de parçası, 20'li ve 30'lu yaşlarında Türkiye'yi bambaşka yöntemlerle daha sürdürülebilir bir hayata doğru götürme ihtimali olan insanlar! Yaşam kalitesinin market zincirlerinden geçmediğini, nüfusun şehirlere yığılmasının büyük sıkıntılar yaratacağını, yerel tohumu, toprağı, hayvancılığı ve biyoçeşitliliğin sürdürülmesini konuştuğumuzda insan bazen uzayıp gibi hissediyor. Bu yemek; aysız ve karanlık gökyüzünde ışığın halen var olduğuna kanıt yıldızlar gibi geldi...



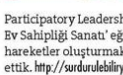
www.refikanimmutfagi.com



FİLİZ TELEK
 (YAZAR, SEYYAH, DİYALOG KOLAYLAŞTIRICISI)

Ekolojik pazara önayak oldum

Türkiye'ye 2005'te bir ekolojik yaşam ve öğrenme merkezi kurma hayaliyle döndüm. Buğday Derneği'yle yolun keşif ve şişli'deki ilk ekolojik pazarı kurduk. 2006'da Sürdürülebilir Yaşam Film Festivali'ni yarattık. Permakültür (kalıcı kültür) eğitimleri düzenliyoruz ve bir ağ oluşması için çalışıyoruz. 2009'da da Türkiye Slowfood çatısı altında 'Gençlik Gıda Hareketi'ni oluşturduk. Yine aynı yıl 'Art of Hosting Participatory Leadership / Katılımcı Liderliği Ev Sahipliği Sanatı' eğitimleriyle benzer hareketler oluşturmak isteyenlere yardım ettik. <http://surdurulebiliriyasam.wordpress.com>



Participatory Leadership / Katılımcı Liderliği

Ev Sahipliği Sanatı' eğitimleriyle benzer

hareketler oluşturmak isteyenlere yardım

ettik. <http://surdurulebiliriyasam.wordpress.com>



AYSEGÜL GÜZEL
 (ZUMBARA'NIN KURUCUSU)

Para yerine zaman takası

Boğaziçi'nde uluslararası ticaret okudum. Barcelona'da çalıştığım yıllarda para yerine zaman takası yapabileceğimizi bir sistemin altyapısını oluşturduk. Zumbara'nın bin 100 üyesi var. İçinde pek çok fikir ve yaşam alternatifi var. Üyelik için www.zumbara.com adresine başvurabilirsiniz. Ayrıca baskabirdunya.wordpress.com diye bir blogum da var.



ERGEM SENYUVA (YEŞİLİST REHBERİ)

İklim Projesi'ni Türkiye'ye getirdim

Al Gore'un kurduğu İklim Projesi'nin Türkiye ayağını 2009 yılında başlatılardan biriyim. 2010 Ekim'de www.yeslist.com sitesini kurdum. Türkiye'nin ilk kapsamlı yeşil rehberi. Hedefimiz tüketiminin organik, ekolojik ve sürdürülebilir ürünleri bulmalarını kolaylaştırmak. Yeşilist'in en önemli görevlerinden biri de, çılgınca tükettiğimiz dünyamız ve geleceğimiz için yeşil olmanın önemini hatırlatmak.



IREM ÇAĞIL
 (SİNEK SEKİZ'İN KURUCUSU)

Alternatif yayınevi hayali

Çevreden aldığım destekle kurduğum Sinek Sekiz ile bildiğimiz yayınevilerine alternatif yaratmaya çalıştım. Şimdiki düzende 20 liralık bir kitabın gelirinin yarısı dağıtımca, en fazla 2 lirası yazara ve kalanı da yayınevine gidiyor. İmcece usulüyle hazırladığımız kitapları paylaşımca akmak ve alternatif dağıtım kanalları oluşturabilmek istiyoruz. 'Permakültür'e Giriş' kitabını bastık. Yakında Slow Food'un hikayesini de paylaşacağız. <http://sineksekiz.pozaj.com>

M. BİRİCİM ÖZHUY (SLOW FOOD TÜRKİYE)

Yemek tasarımı yapıyorum

Torino'daki mimarlık fakültesinde endüstriyel tasarım okudum. Ecodesign (ekolojik tasarım) dersleri aldım. Slow Food Hareketi'yle merkezinde tanıştım. Küçükliğümden beri mutfakta epey vakit geçirdim. 2011 başlarından itibaren Slow Food Türkiye içerisindeki Fikir Sahibi Damaklar ve Yağmur Böreği Konviviyoumları'nda

ve Gençlik Gıda Hareketi'nde çalışıyorum. Serbest tasarımcılığa devam ederken, özellikle çocuklar için gıda ve geri dönüşüm üzerine gönüllü eğitim projelerinde yer alıyorum. Yemek tasarımcılığına (food design) yönelik projeleri artırmayı hedefliyorum.



Marifetli
Maarif Takvimi
 4 Haziran 2011

İstanbul'un müverleri sarı sarı açtı. İstanbul'un iklimini çok seven müverer Boğaz'da her gün azalıyor. Bir dal kırıp bahçenize ekme, çiçeklerinden şurup veya kurutup çay yapmak ister misiniz?

Bu sene maydanozları bir hal oldu, diğer tüm fideler nazlanırken, çoğu durumdalar. Tatlari da çok lezzetli.

Taze fasulye tadanmaya, patlıcan lezzetlenmeye başlıyor. Yaz gel artık!

HAFTANIN SÖZÜ
 Doğruluğun ve yanlışlığın ötesinde bir yer var. Sizinle orada buluşalım.

Mevlana

ÖZGE BÜYÜKSU (SHUMEL VAKFI)

Japonya'nın pirinç tarlalarından



Çocukluğum Konya'da bağ bahçe arasında geçti. Boğaziçi'ni bitirdikten sonra çalışma hayatım başladı. Buğday Demegi'nin sitesindeki bir duyuruyla her şeyi bırakarak bir sene Japonya'da gece gündüz pirinç tarlalarında çalıştım. Çevre koruma amaçlı organik tarım teknolojileriyle ilgileniyordum. İçinde yetişen doğayla uyumlu, mütevazı yaşam tohumlarını Shumel adlı doğal tarım, sanat ve şişayla ilgili Japon Vakfı'nın bir parçası olarak, geniş kitlelere ekme hayalini kuruyordum. <http://nihongmesinieri.blogspot.com>

PELİN DUMANLI
 (SLOW FOOD GENÇLİK HAREKETİ)

23 yaşında bir aşçı

Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları'nda bursla okudum. 16 yaşından beri aşçı olmak istiyordum. Kasapın balıkçya ve organik pazarlara kadar pek çok yerde çalıştım. Bu deneyimler sayesinde Slow Food Gençlik Gıda

Hareketi'nin çekirdek kadrosunda yer aldım. Otto'ların münirlerini hazırlıyor ve yiyecek içecek koordinatörlüğünü yürütüyordum. Bir taraftan da İstanbul Bilgi Üniversitesi'nde Kültürel İncelemeler Bölümü'nde yüksek lisans yapıyordum.

YAŞIN ARSLANOĞLU (İMCECE ATÖLYELERİ)

Emeklikten sonra kendine doğaya verdi

Defne Koryürek'in kurduğu Fikir Sahibi Damaklar'ın Slow Food Konviviyoumu üyesiyim. Aynı zamanda Refika Bırgöl'ün gerçekleştirmeye başladığı İmcece Atölyeleri'nin de sorumlularındanım. İnşaat mühendisliği yıllarının ardından THY'de kontrol mühendisliğinden emekli oldum.