



Marifetli Maarif 19 Takvimi

- Görünümü, kokusu ve tadıyla doya doya domates yemeğe başlayabiliriz.
- Fesleğen ve reyhan tam bizi ferahlatma kıvamında.
- **Biberler çatır çatır!**
- Bu tazelikleri yiyecek güne başlayabiliriz her şey çok daha güzel olacak.
- **Sevdiğiniz meyvelerden şurup, şerbet, likör ve votka yapma zamanı...**



HAFTANIN SÖZÜ
Kargaların çok olduğu yerde bülbüller susar...
Mevlana

İHLAMURLU DONDURMA

Mümkünse taze organik süt, yoksa günlük süt (1 litre), dondurulmuş toz sahlep (2 çorba kaşığı) ve şekeri (2 tam 1/3 bardak) tencereye koyun. Sahlepi aktarlarda ve baharatçılarda bulabilirsiniz. İçine iki avuç kurutulmuş ıhlamur çiçeği atın. Orta ateşte çırpıcıyla devamlı karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca biraz daha hızlı çırpın, sonra ateşten alıp soğumaya bırakın.

2 saatte oda sıcaklığına ulaşacak. Çırpıcı yardımıyla ıhlamurun büyük parçalarını çıkarın; ufak taneler kalabilir, ayrı bir lezzet katacaklar dondurmaya. Buzdolabının derin dondurucu bölümüne üzeri kapalı bir şekilde yerleştirin ve dondurmanız hazır olana, yani karıştıramayacağınız hale gelinceye kadar her saat başı iki dakika karıştırın (6-7 sefer). Bu esnada sahlep taneleri soğukla kendilerini bulup açılacak. Mutfak şefiniz varsa karıştırma işleminizi onunla da yapabilir, el kuvvetinden daha iyi randıman alabilirsiniz.

Dondurmayı en fazla bir hafta içinde tüketebilirsiniz. Servis ederken, taze bademleri tavada kavurun, soğuduktan sonra da iri parçalar halinde kırıp dondurmanın üzerine dağıtın. Eritilmiş şekere batırarak hazırladığınız ıhlamur yapırlarını da üzerine serpiştirirseniz, ek bir çırtı yakalayabilirsiniz. Her kaşıktaki ıhlamurlu bir sokağında yürür gibi hissetmeniz dileğiyle...



YAPILABİLECEK EN GÜZEL AİLE AKTİVİTESİ

Çocuklarımızla dondurma yapmak pek çok güzelliğe vesile olur. Çocuğunuzla birlikte nefis bir vakit geçirmek, sevdiği bir şeyi yapmayı öğretmek, üretmenin keyfine varmalarını sağlamak ve sabrı

deneyimlemek ilk aklı gelenler... Bu şekilde çocuklar doğal yollardan emeğe ve nimele daha fazla saygı göstermeye başlayabilir. Tarifli ıhlamur yerine sevdikleri bir meyve, çubuk vanilya veya çikolatala da deneyebilirsiniz.



Baş döndürücü bir ıhlamur kokusunun içerisinde yürürken, bir anda önünüze çat diye bir şey düşüyor. Bu da ne diye kafanızı kaldırıyorsunuz, arka planda yedi tepeli İstanbul'un beklenmedik güzellikteki manzarası, önünde bir karga, kırmak için cevizini yola atıyor. Bu çığlık değil de nedir?

Bir İstanbul sabahı... Erken bir toplantının ardından eve dönüyorsunuz. Yürüsem mi diye düşünürken nefis bir koku çalınıyor burnuma. Keyiften başım dönüyor. Senin ilk ıhlamur kokusu. Yıllardır günde 12-14 saat çalışmaktan gündüz gözüyle bu kokuyu duymamışım. Yerçekimsiz bir dünyada 1 saat yürüyorsunuz.

Patrick Süskind'in Koku adlı romanındaki Grenouille her şeyi kokuyula algılar. Güzel kokuları çıkarmak için pek çok yöntem geliştirir; amacı kimsenin karşı koyamayacağı bir parfüm yapabilecektir. Benzer duygulan ben tat için besliyorum. Beğendiğim bir koku, doku veya sesi bir yiyeceğe dönüştürebilmek düşüncesi aklımdan başımdan alıyor. ıhlamurlu dondurma; bu yürüyüşteki yaz sabahı serinliğini, ıhlamur kokusunu ve yaşadığımız çocukluğun mutluluğu nasıl

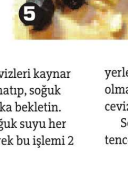


birleştirim diye düşünürken çıktı. Böyle denemeler her zaman başarıyla sonuçlanıyor elbette ama bu sefer üç duyuyu da tutturduğum sanırım... Sizinle heyecan içinde paylaşıyorum bu tarifi. Bu tür tarifler hazırlarken, sanmayın ki mutfakta huzur içinde yemek yapıyorum. Mutfak bir laboratuvara dönüşüyor, ben de oradan bir türlü ayrılmayan bir şaşkına. Ama o tada ulaştığınız anda ne dağınıklık ne yorgunluk, hiçbir kalmıyor...

İSTANBUL KARGALARININ EKTİĞİ CEVİZLERDEN KIBRIS'IN CEVİZ MACUNU

İstanbul'da bu hafta cevizler halen yeşil. Toplanmazlarsa önümüzdeki hafta kabukları sertleşmeye başlayacak. Geçen hafta duyurmuşuk, ceviz macunu yapmak isteyenler 50 adet ceviz hazırlasın diye. Şöyle başlıyoruz: Cevizlerin yeşil kabuklarını soyun, bu işlemi yaparken muhakkak bir eldiven giyin, ceviz ellerinizi boyar çünkü. Soyduğunuz cevizleri bir kap içine alıp, üzerini kapatacak kadar su ekleyin. 7 gün boyunca suyunu her gün değiştirin. Sekizinci günde, bir tülbentini içine 1 kg kadar sönmemiş kireç sarıp iyice bağlayın ve cevizlerin suyunu değiştirirdikten sonra, tülbenti kabın içine daldırın (Kireci nalburlardan alabilirsiniz). Bu şekilde 6 saat bekletin. Bu işlemleri açık havada yapıyorsanız, kabın güneş altında kalmaması önemli. Daha sonra bu suyu bitkilerden uzak bir yere dökün.

10 kez tepeleme su doldurarak cevizleri yıkayın. Yarım cm. kalınlığında bir şişle cevizleri dalı hizasından şişleyin. Bu aşamadan sonra cevizlerin mutfakta işlem görme vakti geldi demektir. Bir tarafta ateş üzerinde kaynar su, bir tarafta içine yarım limon sıkılmış soğuk su olsun. Cevizleri kaynar suda 5 dakika kaynatıp, soğuk suya atın ve 1 dakika bekletin. Kaynar suyu ve soğuk suyu her seferinde tazeleyerek bu işlemi 2



kez tekrarlayın. Böylece ceviz parlak olacak. Sonra cevizleri tencereye aktarın son bir kez kaynatın. Buna bir süre vermiyorum çünkü cevize göre değişecek; fakat olmuş mu anlamamız için bir aile sırtını var, içine! İçineyi batırın, çıkarırken ceviz size doğru hareket etmiyorsa kıvrım tamamdır ("ceviz içineyi bırakınca" derler kısaca).

GURURLA İKRAM EDİN

Bir tarafta, hazırladığınız taze bademleri (25 adet) fotoğraftaki gibi ikiye ayırın. Şişle deldiğiniz delikten sokun. Cevizin diğer tarafından da karanfil (25 adet)

yerleştirin. Karanfil tadı çok baskın olmasın diye, tümüne değil her iki cevizen birine karanfil koyuyorsunuz. Sonra cevizleri kuru bir tencereye alın. Üzerine şekeri

(5 bardak) ekleyin. Kapağı kapalı şekilde 1 gece bekletin. Ertesi sabah, şekeri erimiş ve su bırakmış olacak. Cevizlerin üzeri kapanacak kadar (yaklaşık 1 bardak) su ilave edip karıştırın. Üzerine yarım limon sıkın. Bu şekilde 10 dakika kaynatın. Kaynadıktan sonra, kaynar suda bekletip dezenfekte ettiğiniz kavanozlara kapatıp yıl boyu kullanabilirsiniz.

Bu tarif çok zahmetli gözükse de, tencere başında kaldığınız süre aslında 2 saati geçmiyor. Karşılığında bütün yıl gurur ve mutlulukla yiyeceğiniz ve ikram edebileceğiniz bir değere sahip oluyorsunuz. Ceviz macunu Kıbrıs'ta bir merasimdir. Gelen misafire bir bardak soğuk suyun üzerine konmuş ince çatalı ikram edilir. Misafir suyu alır, çatalını tepsideki cevizlerden birine batırır ve suyu tabak gibi kullanarak cevizi ağzına atar. Sonra da yavaş yavaş suyunu içer. Bir ehemmiyet göstergesidir ceviz macunu ikram etmek. Misafire merasimle macun ikramı, benim de çocuklarımı aktarmak istediğim bir gelenektir...