

EVDE PASTA

artık daha kolay

Son yıllarda, pastane ile mücevherci vitrinleri yarış halindedir. Her ikisi de renk, estetik, şekil, form üretkenliği sergiliyorlar. Mücevher yapımında kullanılan malzeme belli. Altın, gümüş, platin gibi değerli madenler, inci, yakut, zümrüt, pırlanta gibi kıymetli ya da akik, lapis, kehrir gibi yarı kıymetli taşlar.

Üretkenlik el emeği, göz nuru ile birleşiyor ve seyretmeye doymadığımız, hepsi birbirinden güzel, çekici formlarda yüzükler, kolyeler, küpeler, bilezikler vitrinlerde arzı endam ediyor. Satın alınsın ya da almasın, her kadının böyle bir vitrine göz ucuyla da olsa bakmadan geçemeyeceğini sanıyorum. Estetik duygusu ve mücevher tutkusu kadının yapısında var.

HANIMLARIN MUTFAK BAŞARISI

İşte bu estetik, renk ve şekil tutkusu, mutfaklarda da biz kadınlarla beraber. Annelerimiz yemeği sadece karın doyurmak için pişiriyorlardı. Ama şimdiki nesil, mutfaktaki başarısını sofrada da göstermek istiyor ve tencereden tabağa alınan yemeği zevkli bir şekilde sunmaya gayret ediyor. Yazıma benzetmeli bir giriş yapma sebepim, elimdeki kitabın her resmine hayranlıkla, ağız sulanarak bakmam oldu. Her sayfasında bir kurabiye, pasta, kek, şekerleme ya da tatlının güzel bir resmi var. "Butik Pastacılık" kitabı, özenle yazılmış, aynı titizlikle resimlendirilmiş bir kitap. Evinde tatlı, kurabiye, kek, pasta yapmaya meraklı herkesin elinin altında olması gereken bir eser. Teknik bilgilerden sonra, kurabiyeler, kekler, tartlar, çikolata ve şekerlemeler, pastalar kolay anlatılan tarifler resimleriyle verilmiş. Son kısım tamamen pasta süslemesine ayrılmış. Şeker hamuru anlatıldıktan sonra pastaya uygulaması, şekil verilmesi hem yazı hem de resimlerle açıklanmış.

ÇİÇEKLİ, KELEBEKLİ, RENGÂRENK...

Kitabı takip ederek, pastanelerin vitrinlerinde gördüğünüz üzeri renkli, desenli, çiçekli, yazılı hatta resimli kutlama pastalarını yapmanız için değil...

Çocuğunuzun yaş günü mü var?... Onun sevdiği bir figürü pastanın üzerine nasıl yerleştireceksiniz? Mutlu bir olay, mesela evde kutlanan bir evlenme yıl dönümü çiçekli, kelebekli bir pastayı siz de yapabilirsiniz. Kısacası pasta yapmaya meraklı birisi bu kitapla profesyonel bir iş çıkarabilir. Hatta evinden pastane işleri yapabilir. Kitapta bütün püf noktaları anlaşılabilir şekilde açıklanmış. Çikolata yapımında adımlar duyduğumuz ama ne olduğunu ya da nasıl yapıldığını bilmediğimiz terimler tek tek anlatılmış. Mesela ganas, ben mari, şeker hamuru, marzipan, krokan nedir öğrenebilirsiniz.

Çok sık duyduğumuz belki bir çoğumuzun bilmediği, çikolata ve pasta yapımında bol kullanılan "ganas"ın kitaptaki açıklaması şöyle: Ganas, süt kreması ve çikolatadan oluşan bir krema çeşididir. Trüf çikolata

Berna Gürşen ve Işıl Sözer'in birlikte hazırladığı 'Butik Pastacılık' isimli kitap, hanımların evde tatlı, pasta, kek ve kurabiye yapmak için bilmeleri gereken her şeyi açıklıyor



Çocuklarının yaş günü için evde pasta yapmayı düşünen hanımlar 'Butik Pastacılık' sayesinde profesyonel bir iş çıkarabilirler. Kitapta pasta yapmanın bütün püf noktaları resimli bir şekilde izah edilmiş...

yapımında, pastalarda krema olarak ve diğer tatlı ve keklerde kaplama yapmak için kullanılmaktadır. Bir ölçü süt kreması ile bir ölçü bitter çikolata kuvertürünün karıştırılması ile hazırlanır.

İKİ HANIM YAZARIN ÇALIŞMASI

İki yazarı var. Onlar da bu işe önce hobi olarak başlamışlar. Berna Gürşen, pasta malzemeleri pazarlayan, hem profesyonellere hem amatörler için eğitim veren bir kadın. Tanıtım yazısındaki cümle onun bu işe olan sevgisini güzel anlatmış. "Burumda vanilya kokusu, damağımda çikolata tadı daim olsun istedim..."

Sitesi: www.pastamalzemeleri.com

Aynı prensiple yola çıkan, ikinci yazar Işıl Sözer'in pastaya olan tutkusu çocukluk yıllarında başlamış. Eğitimcilik de yapıyor.

Sitesi: www.hanimis.com

Değişik, aynı zamanda yapımını kolay bulduğum kitaptan alınmış bir kurabiye tarifi veriyorum.

Butik pasta yapımını sadece bir hobi olarak değil, profesyonel mánada meslek olarak öğrenmek isteyenler için mükemmel bir kaynak.

Gelecek hafta yeni lezzet yazılarında buluşana kadar Afayet olsun!

ZENCEFİLLİ ÇATLAK KURABIYE

Malzemeler:

- 110 gr tereyağı
- 1 kap (200 gr) toz şeker
- 1 yumurta
- 1/4 kap (60 ml) pekmez
- 2 kap (220 gr) un
- 1 yemek kaşığı toz zencefil
- 1 yemek kaşığı tarçın
- 2 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1/4 çay kaşığı tuz
- Süslemek için toz şeker

Yapılışı:

Önce fırınınızı ısıtmaya başlayın, 175 C ayarlayın. Derin bir kapta yumuşamış tereyağı ve şekeri çırpın. Yu-



murta ve pekmezi ekleyin. Kalan toz malzemeyi karıştırın ve eleyerek hamurunuzla katın. Topaklanmaması için iyice karıştırın. Hamurdan 2 cm çapında toplar hazırlayın, toz şekerle bulayıp, altına yağlı kağıt döşediğiniz tepsiye 5 cm aralıklarla dizin. Isıtılmış fırında 8-10 dakika kızartın, tepside 5 dakika bekletip soğutun. Daha sonra ızgaraya alıp bekletin.