

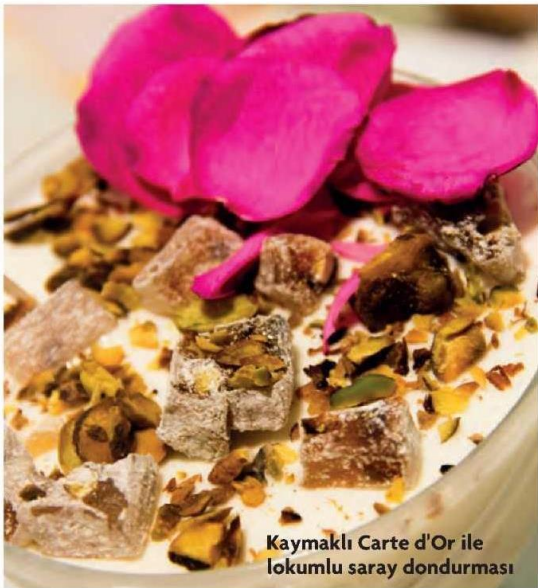
Yayın Adı Gastronomi
Referans No 33096107
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 177,50

Küpür Sayfa 1
Tiraj 16000
Sayfa 232



Bitter çikolatalı Carte d'Or ile
pişmaniye yatağında tarçınlı armut



Kaymaklı Carte d'Or ile
lokumlu saray dondurması



Yayın Adı Gastronomi
Referans No 33096107
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 191,67

Küpür Sayfa 2
Tiraj 16000
Sayfa 233

G A S T R O N O M İ

İrlanda yemek kraliçesi Rachel Allen: “Türk Mutfağı çok etkileyici”

Prens Charles, Marlon Brando, Johnny Depp ve Debra Winger gibi birçok ünlü isme yemek hazırlayan İrlanda'nın yemek kraliçesi Rachel Allen Türkiye'deydi. Türk kadınlarından ilham alarak hazırladığı 'Carte d'or Tatlı Sırlar' kitabının tanıtımı için Türkiye'ye gelen Allen, baklava, gül suyu, lokum, lokma gibi geleneksel Türk lezzetlerini dondurmayla yorumladı.

NALAN GÜNEŞ

Türkiye dondurma sektörünün önde gelen ismi Algida'nın ev tipi dondurma markası Carte d'Or, İrlanda'nın yemek kraliçesi Rachel Allen'in hazırladığı Carte d'Or'dan Tatlı Sırlar kitabı için bir tanıtım toplantısı düzenledi. Doors Akademi'de düzenlenen toplantıya Algida Pazarlama Direktörü Leyal Eskin Yılmaz, Carte d'Or Marka Müdürü Sevgi Gür ve İrlanda'nın yemek kraliçesi olarak tanınan Rachel Allen katıldı. Carte d'Or'dan Tatlı Sırlar kitabının tanıtım toplantısında Türk kadınlarından ve Türk kültüründen çok etkilendiğini belirten Allen, “Tariflerimi oluştururken farklı kültürlerden beslenmek benim için çok önemli. Bu nedenle geleneksel mutfakları tatmayı çok seviyorum. Ancak Türk Mutfağı'na özel bir ilgim var. Bu kadar geniş bir yemek kültürüne sahip olan bir mutfaktan esinlenmemek mümkün değil” dedi. Allen toplantıda

Kaymaklı Carte d'Or ile Lokumlu Saray Dondurması ve Bitter Çikolatalı Carte d'Or ile Pişmaniye Yatağında Tarçınlı Armut tatlisini hazırladı. Tatlı tariflerinde özellikle dondurma kullanmayı tercih ettiğini belirten Allen, dondurma ve tatlının sihirli bir uyumu olduğunu, dondurmanın tatlıyı

hafiflettiğini söyledi. Toplantı sonrası **Gastronomi Dergisi'nin** sorularını yanıtlayan Allen, “Türk Mutfağı'nın geçmişe dayanan çok köklü bir tarihi var. Farklı bölgelerin kendine has yöresel lezzetlerinin olması çok etkileyici” dedi.

Carte d'Or ile hazırladığınız Tatlı Sırlar kitabının hazırlık süreci nasıl geçti?
 Türk Mutfağı'na zaten bir ilgim vardı ve bazı lezzetleri kendi

mutfağında da deniyordum. Birlikte farklı lezzetler denediğimiz Türk bir arkadaşım da var. Carte d'Or'la yollarımız kesiştiğinde hem onun desteği hem kendi araştırmalarımı



Yayın Adı Gastronomi
Referans No 33096107
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2013
Etki Tarafsız
STxCM 196,67

Küpür Sayfa 3
Tiraj 16000
Sayfa 234

G A S T R O N O M İ
 sef
 ESRA MUSLU

“ Carte d’Or,
 İrlanda’nın yemek
 kraliçesi Rachel
 Allen’in hazırladığı
 Carte d’Or’dan
 Tatlı Sırlar kitabı
 için bir tanıtım
 toplantısı
 düzenledi. ”



Türk lezzetlerini daha da yakından tanıma fırsatım oldu. Carte d’Or’dan Tatlı Sırlar kitabında yer alan dondurmali tatlı tariflerini geliştirirken hiç zorlanmadım. Çünkü lokum, gül suyu, baklava gibi geleneksel Türk lezzetlerinin dondurma ile muhteşem bir uyumu var. Dondurma tek başına düşünülürken de zaten müthiş bir tatlı. Dilediğiniz malzemeleri ekleyerek dondurmanızı damak tadınıza uygun hale getirebilirsiniz. Örneğin; dondurmaya lokum ve gülsuyu ekleyerek geleneksel bir lezzete kavuşabilir ya da kaymaklı dondurmaya nane ekleyerek ferah bir lezzet elde edebilirsiniz. Tüm bunların yanı sıra kitabımızda da yer aldığı gibi dondurmaya tatlılarla bütünleştirerek yeni lezzetler yaratabilirsiniz.

Bu süreçte Türk lezzetlerinden ilginizi çeken en çok ne oldu?
 Birçok özel lezzeti Türkiye’de deneme fırsatım oldu. Tatlılardan baklava

vazgeçilmezim. Birçok tatlıyla birlikte kullanabileceğimi düşündüğüm pişmaniye basit gibi duran çok özel bir lezzet. Yemeklerden ilgimi çeken tatlar arasında ise keşkek ve dolma ilk sırada. Bu lezzetleri mutlaka İrlanda’da da kendi lezzetlerimizle bir araya getirmek istiyorum.

Türkiye’nin mutfak kültürü hakkında ne düşünüyorsunuz?

Türk Mutfagı’nın geçmişe dayanan çok köklü bir tarihi var. Farklı bölgelerin kendine has yöresel lezzetlerinin olması çok etkileyici. Türk kadınlarını da bu anlamda tebrik etmek istiyorum. Hem bu geleneksel lezzetleri korumaya ve yaşatmaya devam ediyorlar hem de ilham veren yaratıcı tatlılara da son derece açıktır. Türk Mutfagı’nın malzeme kullanımındaki zenginliğini çok seviyorum. Baharatların kullanılışını da çok başarılı buluyorum. Tatlı ve ekşinin bir arada kullanıldığı lezzetler gerçekten çok özel. Nar ekşisi ve balla tatlandırılan lezzetler, baharatlı yemekler ve tabii ki hamur işleri favorim.

İrlanda’nın yemek kraliçesi olarak anılmak nasıl bir duygu?

Gerçekten çok gurur verici. Bu kadar iddialı bir ünvanı taşıyabilmek hem zor hem de çok keyifli.

Sizin yapmaktan en çok keyif aldığınız yemek nedir?

Yaşadığım ilk yemek pişirme tecrübesi annem ve kardeşimle beraber yaptığımız tatlılardı. O yüzden tatlının benim için anlamı büyük. Aslında yemek yapmaktan genel olarak çok keyif alıyorum ama tatlının benim için çok özel bir anlamı var. Sanıyorum bundan sonra da hep öyle olacak.

Genç şefler için önerileriniz neler?

Genç şeflere ne sevdiklerini bulana kadar denemeye devam etmelerini öneriyorum. Vakit buldukça yeni tatlar yaratmayı denemeliler. Farklı yerlerde edindikleri iş tecrübeleri de çok önemli. Hızlı bir temposu olan bir restoranda mı yoksa daha küçük bir mutfakta mı çalışmaktan hoşlanıyorlar. Tüm bunların yanıtını öğrenmek için her konuda mümkün olduğu kadar deneyim sahibi olmaları çok önemli.

www.cartedor.com.tr

