

Yayın Adı On Air
Referans No 33793736
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 159,72

Küpür Sayfa 1
Tiraj 50000
Sayfa 90

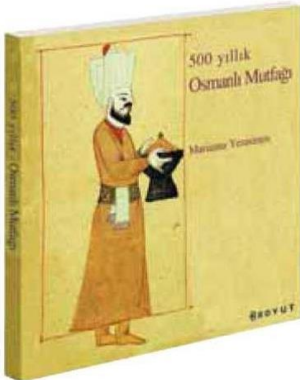
Lezzet | Flavor



OSMANLI DAMAK ZEVKİNİN 500 YILLIK TARİHİ
500 YEARS OF OTTOMAN CUISINE

SULTANLARIN MUHTEŞEM SOFRASI

THE MAGNIFICENT FEASTS OF SULTANS



By İLKE KAMAR

En küçüğünden muhteşem saray mutfağına kadar lezzet arama ve damak zevkine cevap verme uğraşı tarih boyunca hep var oldu. Osmanlı'nın saray mutfağı ve lezzet arayışının hikayesi bir kitapta toplandı.

From the smallest to the largest magnificent royal feasts, the search for flavor and the desire to answer the needs of the palate has always been a concern throughout history. The story of Ottoman palace cuisine and its search for flavor has been collected in a book.

KASIM NOVEMBER 2013

Yayın Adı On Air
Referans No 33793736
Renk Renkli

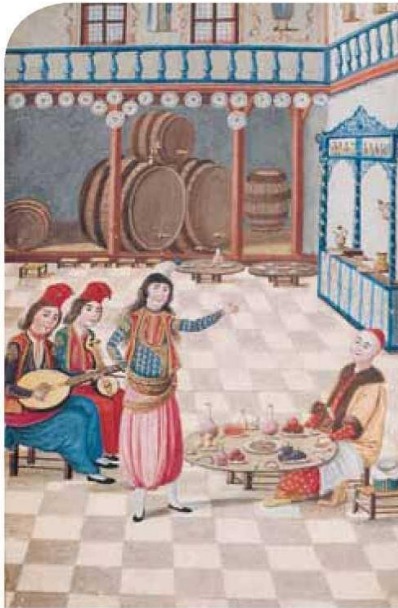
Yayın Tarihi 01.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 162,50

Küpür Sayfa 2
Tiraj 50000
Sayfa 91

Lezzet | Flavor

OSMANLI'NIN masalsı yılları... Ahşap mimarının en güzel örneklerini içeren beyaz boyalı iki ya da üç katlı konaklarla donanmış bir 'hayal' kentinde 15. yüzyıldan 19. yüzyıla dek Osmanlı saray mutfagında neler pişmişti, yemekler kimler tarafından pişirilmiş ve nasıl sunulmuştu? Saray mutfagında en çok tercih edilen, padişahların en çok sevdiği, en güzel Osmanlı yemekleri neydi? Osmanlı'da yemek kültürü o kadar önemliydi ki, Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılan Topkapı Sarayı'nın mutfagi sekiz ayrı bölümden oluşuyordu. Padişahın yemekleri Kuşhane mutfagında pişer; haremliere, vezirlere, harem ağalarına, Divan vezirlerine ise hep ayrı aşçılar ayrı mutfaklarda yemek pişirirdi. Sarayda ikinci avlunun sağ bölümünü tamamen kaplayacak şekilde kurulan mutfak binaları, 10 ayrı gözden oluşmaktaydı. Bunların sekizi, hizmet ettiği sınıflara göre ad alan (Has, Divan, Ağalar vb.) mutfak binalarıydı. Geriye kalan iki göz ise Helvahâne'ye tahsis edilmişti. Mutfaklarda saray halkının yemekleri pişirilirken, Helvahâne'de çeşitli tatlı türleri, reçeller, hoşaf ve şerbet türü içecekler, macunlar ve turşular imal ediliyordu. Fatih Sultan Mehmet en çok karides, tavuk ve balık seviyordu. Ona yapılan yemeklerde en çok yumurta kullanılırdı. II. Abdülhamit'in en sevdiği yemeğin soğanlı yumurta olduğu biliniyor. En çok kuzu ve koyun etinin tercih edildiği saray mutfagında etlere mutlaka tarçın konuluyordu. En popüler sebze ise patlıcanı. Yemeklerin ortak özelliği hepsinin çok fazla zahmetle hazırlanması, bir de çok çeşitli olmasıydı.

THE fairytale years of the Ottoman dynasty... What sort of food was prepared, by whom and how was the food presented in Ottoman royal cuisine from the 15th to the 19th century in a 'dream' city full of two or three-story white houses, some of the best examples of wood architecture? What were the most prized dishes in the royal kitchen, what were sultans' favorite dishes and what were the best Ottoman dishes? Cuisine culture was so important during the Ottoman era that the kitchen in Topkapı Palace, commissioned by Fatih Sultan Mehmet, comprised eight different sections. The food of the sultans was cooked in the 'Kuşhane' kitchen while the food for the rest of the residents of the palace were prepared by different chefs in different kitchens. The kitchen buildings that occupied the whole section on the right in the second courtyard comprised 10 separate divisions. Eight of these were kitchen buildings with names based on the classes they served ('Has', 'Divan', Agha, etc.) The remaining divisions were dedicated to the Helvahâne. The Helvahâne was where various desserts, jams, compotes and sweetened fruit juice type beverages, mastic and pickles were prepared. Fatih Sultan Mehmet's favorite foods were prawns, chicken and fish. Egg was the ingredient that was most used in the dishes prepared for him. The most favorite dish of Abdülhamit II was egg with onions. Cinnamon was a must on meat in royal cuisine. Meanwhile, the meats of choice were lamb and mutton. Eggplant was the most popular vegetable. The common quality of the dishes was that they all required immense effort to prepare. They were also multi-dimensional.



Yayın Adı On Air
Referans No 33793736
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 162,50

Küpür Sayfa 3
Tiraj 50000
Sayfa 92



Osmanlı'da padişahın yemekleri Kuşane mutfağında pişirdi. Haremelerin, vezirlerin mutfağı ise farklıydı. Kitapta yer alan minyatürler, dönemin yemek pişirme biçimlerini de anlatıyor.

The food of the sultans was cooked in the 'Kuşane' kitchen during the Ottoman era. The kitchens of the harems and viziers on the other hand, were different. The miniatures in the book also describe the ways in which food was cooked during that time.

SARAY MUTFAĞI KÜLTÜRÜ

Osmanlı mutfağına ilgi duyuyorsanız "500 Yıllık Osmanlı Mutfağı" kitabını mutlaka inceleyin. Zira Marianna Yerasimos'un hazırladığı kitap, Osmanlı mutfak kültürünü ayrıntılarıyla anlatıyor. Kitapta Osmanlı mutfağından tarifler de yer alıyor. Çizimleri, Osmanlı yemek kültürü üzerine hazırlanmış içeriği ve tarifleriyle 15. yüzyıldan itibaren biçimlendirilmiş bir yemek kültürünü günümüze taşıyan kitap, kış günlerinde geleneksel mutfak tarifleriyle masalar kurmak için bire bir. Ersu Pekin'in tasarımıyla görsel yönden de güçlendirilen kitapta yer alan minyatür ve gravürler kitabı daha ilgi çekici hale getiriyor. Saray mutfağı muhasebe defterleri, şenlik kayıtları, saray yemek listeleri, dönemin sağlıklı beslenme metinleri, çarşı-pazar fiyat kayıtları, kanunnameler, seyahatnameler ve yemek kitaplarından yararlanarak bu senteze nasıl varıldığını anlarken, bu alanda yapılmış diğer çalışmaların içeriğini de öğreniyorsunuz.

OSMANLI'NIN DAMAK ZEVKİ

Marianna Yerasimos, 15. yüzyıldan 19. yüzyıla dek İstanbul merkezli olarak biçimlenen, gelişen ve değişen Osmanlı mutfağını tanıtırken, 15. yüzyılın çok öncesinden 20. yüzyıla ve günümüze göndermeler yapıyor. Osmanlı'nın beslenme alışkanlıklarını kavramamız için 7. yüzyıl Orta Asya'sından 13. yüzyıla, Safevi saraylarındaki pırlav tariflerine varana dek damak zevkini derinlemesine inceliyor. Saray muhasebe defterlerinden, seyahatnamelerden, geçmiş lezzetleri öğrenmek mümkün. Kitap, Osmanlı döneminde kullanılan malzemeden pişirme yöntemlerine, yemek çeşitlerinden yemek yeme alışkanlıklarına, yemek öğünlerine, sofradaki görgü kurallarına, mutfak binalarına dek pek çok konuyu kapsıyor. Baharat çeşitlerinden, yemeklerde kullanılan tatlandırıcılar ve kuru-yemişlerden de bahsediyor yazar. Taze ve kurutulmuş meyve alımları, tavuk alımlarına uzanan bilgilere de yer verilmiş.

PALACE CUISINE CULTURE

If you have an interest in Ottoman cuisine culture, then you must obtain a copy of the book "500 Years of Ottoman Cuisine". Prepared by Marianna Yerasimos, the book describes Ottoman cuisine culture in all its detail. It also contains recipes of Ottoman dishes. With its illustrations, content and recipes, the book is perfect to prepare feasts with traditional recipes on winter days as it carries a cuisine culture that has been shaped from the 15th century onwards. The miniatures and gravures strengthen the visuality of the book that was designed by Ersu Pekin, making it even more attractive. While comprehending how this synthesis was created by taking advantage of palace kitchen ledgers, feast records, food inventories, healthy nutrition essays on the time, shopping price records, book of codes, travelogues and cookbooks, you also get to learn about other efforts in the same field.

PALATAL TASTE OF THE OTTOMAN

While Marianna Yerasimos promotes an Ottoman cuisine that was shaped, developed and changed in Istanbul from the 15th to the 19th century, she also makes references to before the 15th century as well as the 20th century and present day. In order to understand the eating habits of the Ottoman era, we have to closely examine the palatal taste of 7th century Central Asia through to the 13th century's rice recipes of Safavid palaces. It's possible to learn about the past's flavors from palace ledgers and travelogues. The book covers a range of subjects including the ingredients, cooking methods, food varieties, eating habits, the three meals of the day, table manners as well as kitchen buildings in the Ottoman era. The author also mentions the various spices, flavorings and dried fruits and nuts. There's also information about everything from fresh and dried fruit purchases to chicken purchases.

Yayın Adı On Air
Referans No 33793736
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.11.2013
Etki Tarafsız
STxCM 162,50

Küpür Sayfa 4
Tiraj 50000
Sayfa 93

Lezzet | Flavor



Boyut Yayın Grubu tarafından yayınlanan "500 Yıllık Osmanlı Mutfağı" kitabının yazarı Marianna Yerasimos, 1947 yılında İstanbul'da doğdu. Yerasimos, 1984'ten bu yana Osmanlı toplumunun gündelik yaşamı ve bu yaşamın görsel belgeleri ile özel olarak ilgileniyor.

Marianna Yerasimos, the author of the book "500 Years of Ottoman Cuisine", published by Boyut Publishing Group, was born in Istanbul in 1947. Since 1984, she has been especially interested in the daily life of Ottoman society and the visual documents of this lifestyle.

SARAY MUTFAĞI YEMEKLERİ

Osmanlı mutfak dünyasıyla ilgili bilgileri keşfederken, kaybolmaya yüz tutmuş, daha önce adını bile duymadığınız, geleneksel Osmanlı yemek tariflerini de öğreniyorsunuz. Bu tarifler çorbalar, etler-tavuklar, pilavlar, hamur işleri ve börekler, balıklar, sebze yemekleri ve dolmalar, yumurta yemekleri, salatalar-mezeler ve turşular ile tatlılar-şerbetler-hoşafı ve macunlar olarak dokuz bölümde toplanmış. Kitapta 99 tarif var. Adlarını duymadığınız yemekler kadar mercimek çorbası, tas kebap, kaygana, çılıbır, vişne hoşafı gibi çok tanıdık tariflere de rastlıyorsunuz. Terkib-i çeşidiyye, gömlek kebap, tatlı et, buğdaylı balık çorbası, şeyh-ül-muhsî, seferceliyye, helva-i hakani ise kitaptaki sıradışı tariflerden bazıları. Saray mutfağında en çok tercih edilen, padişahların en çok sevdiği, en güzel Osmanlı yemeklerini mutfağınıza mutlaka taşıyın. 🍴

MEALS OF THE PALACE

While discovering information about the world of Ottoman cuisine, you also get to learn traditional Ottoman recipes that you've probably never heard of before, that are possibly falling into oblivion. These recipes are collected in nine chapters: soups, meat-chicken, rice, pastry, fish, vegetable dishes and stuffed foods, egg dishes, salads-appetizers, pickles and desserts, sherbets and compotes. The book contains 99 recipes. In addition to dishes you've never heard of before, the book also contains recipes for familiar dishes like lentil soup, 'tas' kebab (lamb stew with vegetables), 'kaygana' (dessert made with egg), 'çılıbır' (poached eggs with yogurt), and sourcherry compote. Meanwhile, the dishes called 'terkib-i çeşidiyye', 'gömlek kebap', 'tatlı et', 'buğdaylı balık çorbası', 'şeyh-ül-muhsî', 'seferceliyye', and 'helva-i hakani' are the more unusual recipes of the book. You must carry the most popular foods of the palaces, those preferred by the sultans and the best of Ottoman cuisine, into your own kitchens. 🍴