Kış salataları yaratmak

GÜÇLÜ YANİ BAHARATLI YEŞİLLER

Kişniş: Kıbrıs, Ermeni, Avrupa ve Osmanlı mutfağında bol kullanılmasına rağmen bizde unutulmuş müthiş ta. Kuvvetli olduğundan yanında sadece balsamik, zeytinyağı ve tuzla bile beni mutlu ediyor. Parmesan ve beyaz peyniri çok iyi taşıyabiliyor. Patates, havuç kereviz gibi köklere hareket katıyor.

Kaz ayağı: Maydanoza benzeyen yabani görünümlü ve yaprakları parmakları arasında perde olan kuş ayağına benzeyen bir bitki; kaz ayağıyla müşerref oldunuz demektir. Bu kuvvetli tadı kurutulmuş meyveyle veya çok ince kıyılmış kırmızı soğanla dengelemek fena fikir olmayabilir.

Ebegümeci: Yaprakları bana hiçbir zaman "Gel beni salata yap" dememiştir. Bu yüzden onları renki lahana ve havuçlarla birleştirmek gelir hep içimden. İsterseniz tavada biraz kavurup yoğurtlu bir sosla yiyebilirsiniz.

Semizotu: Havaların garip gitmesi sebebiyle İstanbul'daki bahçelerde bu zamana kadar yetişmeyi başaran mücadeleci ot. Karışık da güzel, sade de... Yoğurt bazlı sosu kanımca en iyi kaldırabilen yeşillik.

Maydanoz ve çeşitleri: Başlı başına bir yazı konusu olabilecek güzel yeşillik. Kolay yetiştiği için sanırım biz mutfakta kendisini çantada keklik sayıp birçok tadı nasıl yükselttiğini göz ardı ediyoruz. İnce kıyım yapıp yeşil veya kırmızı soğanla birleştirdiğinizde ayrı bir tad oluşuyor. Hele bir de işin içine sirke girince uçuyor.

Tarhun: Yemek işlerinden anladığına inananan herkesin gizli büyüsüdür tarhun. Latincede dracunculus yani küçük ejderha anlamına gelen isminden yetilerini anlayabilirsiniz. İnsanı ısıtan biberli, anasonumsu bir tadı var. Çok güçlü ve karakterli tadı olduğu için mutfaklarımızda hakettiği yeri almak konusunda kişnişle aynı makûs kaderi paylaşıyor.

Kuzukulağı: Kanımca çok efendi, sakin ama karakterli, bir tadı var. Karışık salatalara çok yakışıyor. Yaprakları pürüzsüz ve yağlı görünür. Lololar, hindibayla karıştırınca hem şık hem de zengin tatlar bir araya gelebiliyor. Bu coşkuya fıstıklar eşlik edince üzerine ne koysanız güzel olur.

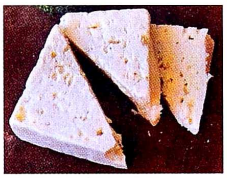
Nane: Benim salatalarda hem baharat, hem baz gibi kullanmayı sevdiğim; tatlıyla ayrı, salata ve köklerle ayrı lezzet alan harikulade yeşillik. Dengelemek istediğiniz ne tat varsa naneyi yanına düşünebilirsiniz. Tadını bastırmadan güzel bir birliktelik kuracaktır.

Kekik ve çeşitleri: İki dalıyla nereye girse hava değiştiren tanınsal ot. Tüm kökler ve çiçekler, etler, peynirler ve yumurtaları pişirip salataya katmak istediğimizde üzerine serpersek salatada katık ve yeşillik arasında nefis bir köprü kuruyor.

Hindiba: Çok heyecan verici bir ot. Güçlü ve hafif kekrek olduğundan çoğunluk için marulla dengelenince genel geçer sevilir bir ota dönüşüyor.

Yaz salatalarının nedense daha lezzetli olduğunu düşünürüz. Aslen kış salataları çok verimli ve çeşitli. Ben de buradan yola çıkarak kendi salatanı kendin oluştur çizelgesi oluşturmaya çalıştım. Bu hafta temel malzemelerle giriş yapıyoruz. Önümüzdeki hafta ise hem bu temel malzemelere devam edeceğiz ve hem de bunlarla uygulayabileceğiniz birkaç salata ve sos tarifi gelecek

ŞENLENDİREN PEYNİRLER

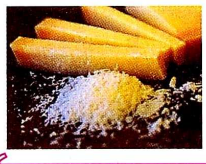


Beyaz peynir: Yağ, tuz oranı, hafifliği ve tadının tamlığıyla inanılmaz karakterli bir peynir. Başrolü de, en iyi yardımcı oyuncu rolünü de nefis oynayabiliyor. Kışın roka veya baharatlı diğer tüm otlarla çok güzel gidiyor. Susamla da iyi bir uyumu var.

Dil peyniri: Mozerellaya gösterilen itibarın %10'u gösterilse uçacak peynir. Güzel yapılmış bir dil peynirini, ister ılık, ister soğuk dilin nefis olacak. Sarmısaklı ekmek yapıp üzerinde eritebilirsiniz ya da tuzlu diyet bisküvilerini baz olarak kullanabilirsiniz.

Tulum peyniri: Ben tulum der demez bir yanına ceviz diğer yanına gün kurusu alıp marul, roka veya kuzu kulağının üzerine kondurmak istiyorum. Yağlı marul veya kıvırcık hindiba ile güzel gider. Tulumun yoğunluğunu açmak için salataya eklemeden zeytinyağı ve baharatla açmak iyi olabilir.

Hellim: Vejetaryen arkadaşlarıma yemekler yaptığımda et yerine kendisini koyup tadı çok güzel dengeleyebildiğim büyülü peynir. Kızarınca ayrı, kızarmadan ayrı güzellikte. Salatayı ılıtması ve et yemiş tatmini yaratması adına çok güzel. Altına kişniş de karışık yeşilliklerde bir hayli yakışıyor.



Parmesan: Ufak bir parçasıyla harikalar yaratan çok tuzlu ve yağlı peynir. N'aparsınız aşk bu... Rokayla cilveleşti mi insanın aklını başından alıyor. Onun dilinden de en iyi balsamik anlıyor.

"Herkes hayalindeki malzemelerle hayalindeki salatayı oluşturabilir. Güzel bir salatada biraz tatlılık, ekşilik, yeşiliklerden elde edilen baharat ve bir çıtırtı bulunabilir. Salatayı yedi temele ayırdım. Ana yeşiller, güçlü-baharatlı yeşiller, salatayı şenlendiren peynirler, fıstıklar ve çıtırtılar, ısıtan sıcaklar, kuru meyve ve sebzeler ve salatayı başkalaştıran çiçekler ve köklerle beni çok keyiflendiren, yeni salatalar oluşturmak için rahatlıkla kullanabileceğim bir görsel liste oldu..."

Marifetli Maarif Takvimi

8 Ocak 2011

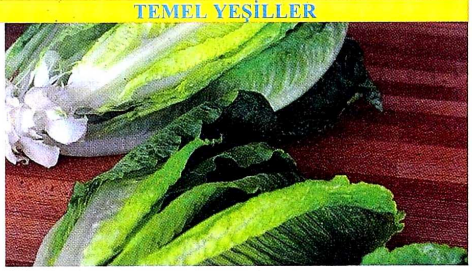
Bu hafta bütün sayfa takvim!

HAFTANIN SÖZÜ

Daha ötelere giderdi yeşilden
Ellerinde otlar
İnanırdı yıldızların birliğine
Mutluluğuna suyun yalazın

Fazıl Hüsnü Dağlarca - Asu'dan

TEMEL YEŞİLLER



Marul: Türkiye'de yerli ve yabancı tohumlardan üretilen onlarca marul cinsi var. Marul, kışın en kolay yetişen en doyurucu salata cinsi. En popüleri kökü eskilere dayanan 'Yedikule'. Marul kökleri ne kadar berrak beyazsa o kadar lezzetli olur. Marul seçerken kökünün kesim yerine bakmalısınız. Sert, diri ve beyazsa makbul, kararmış ve yumuşamışsa taze değil demektir.

Roka ve körpe roka: Bir yeşillik her şeyle mi bu kadar yakışır! Etler ve peynirlerle dans eder, fıstıkları çok iyi taşır... Balsamik sirkeyle güzel bir birliktelik kurar. En güçlü kurutulmuş meyvelerden inciri bile rahatlıkla kaldırır. Hele körpesi nefes kesiyor!

Kırmızı marul, kırmızı lolo ve yeşil lolo: 10 sene evvel pek görmediğimiz bugün bolca yetiştirilen bu marullar salataya renk ve hareket katıyor. Ben salata soslarının kıvırcık yapraklarının arasında hapis kalıp bol lezzetli olmasına baylıyorum.

Körpe Ispanak: Ispanağın henüz benliğini kazanmadan her şeye uyum sağlayan hali. Biraz kekreklik var. Ancak karışık salatalara güzel bir denge sağlayabiliyor.

Kıvırcık hindiba: Normal hindibadan daha hafif bir tadı var. Çok dekoratif. Ayrıca neyin üzerine koysanız koyun, havalı görünür.