

Yayın Adı Akşam Kitap

Referans No 16509472

Renk Renkli

Yayın Tarihi 11.11.2011

Etki Tarafsız

STxCM 243,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 105831

KAZ DAĞLARI'NDAN BİR LEZZET ÖYKÜSÜ



Nedim Atilla
nedim.atilla@aksam.com.tr

Erhan Şeker imzasını taşıyan kitap, sadece bir tarif kitabı olarak anlaşılmamalı. Kitapta 'tadımliklar, doyumluklar, keyiflikler ve kilerdekiler' adıyla tarifler de yer alıyor.

Kaz Dağları'ndaki küçük otellerin hepsi oksijeni, sıcak dostluğu, benzersiz zeytinyağlarını konuklarına bollukla sunar ama açıkçası Zeytinbağı bir başkadır. Bu küçük otel aynı zamanda bir lezzet üssüdür de... Otelde hafta sonunda yer bulamasak bile, grubumuz 7 odanın kaldırmayacağı kadar kalabalık olsa bile Güre'den geçiyorsak, mezar taşlarında bile zeytin ağaçlarının olduğu köye sokulur, Erhan Şeker'in elinden çıkmış bir yemeği tatmanın peşine düşeriz... Sevgili dostumuz, aylardır çalışıyordu, biliyorduk ama sonuçta ortaya bu kadar iyi bir kitap çıkacağını biz bile ummamıştık. Geçenlerde yapılan Ayvalık Zeytin Hasat Şenliği'nde ablası Menend Hanım kitabı uzatınca, 'İşte bu mevsimin kazancı' deyivermişiz... Erhan Şeker, aylar süren titiz bir çalışma sonucunda altmış adet tarifi ve Kaz Dağları bölgesinin kendine has yemek kültürünün bazı çarpıcı özelliklerini kitap haline getirmiş.

Kitap sadece bir tarif kitabı olarak anlaşılmamalı. Kitapta, Tadımliklar, Doyumluklar Keyiflikler ve Kilerdekiler adıyla tarifler yer alıyor... Sonra gelsin Kaz Dağları... Bölgeye ait ot, sebze, mantar türlerine, bölgede tüketilen hayvanlara, bölgenin toplumsal yapısı ve bunun yemek kültürüne etkilerine dair kısa bilgiler de bulunuyor.

Meraklılarına kitaptaki yemeklerin bazılarının yapımının uygulamalı olarak öğretildiği yemek kurslarının düzenlendiğini anımsatmak gerek. Kursların özelliği, konaklamalı ve gezili olması. Perşembeden pazara, toplam 4 güne yayılan kursta Ege'ye özgü otlar ve sebzeler tanıtılıyor, kitaptaki tariflerin uygulaması yapılıyor. Kursiyerler aynı zamanda otel müşterisi de olduklarından, kurs süresince güne taze domates, biber, salatalık, peynir çeşitleri, ev yapımı reçeller, börekler, kızılçık şerbeti ve nar şurupları ile zengin bir kahvaltı ile başlanıyor. Kahvaltıdan sonra ise önce pazardan birlikte alışveriş edilip bahçeden otlar ve sebzeler toplanıyor; sonra da hep birlikte mutfağa girilip sebzeler ve otlarla et ve balık yemekleri pişiriliyor.

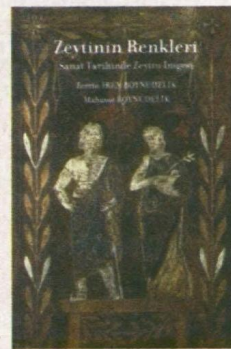


Zeytinin Renkleri: Sanat Tarihinde Zeytin İmgesi

"Zeytin Akdeniz uygarlığının tanığı olmakla kalmamış, o uygarlığın oluşumuna, yerleşip gelişmesine büyük katkılarda bulunmuş, Akdeniz uygarlığının temel yapı taşlarından biri olmuştur. Bizler bugün Akdeniz uygarlığı diye bir şeyden bahsedebiliyoruz, sak bunu biraz da zeytin ağacına borçluyuz. Bu kitap ile bu borcun bize ait kısmının bir bölümünü ödemeye çalışıyoruz."

Böyle diyor, 'Zeytinin Renkleri: Sanat Tarihinde Zeytin İmgesi' adlı kitabın yazarları Zerrin I. Boynudelik ve Mahmut Boynudelik... Kitap çok güzel ama oldukça pahalı...

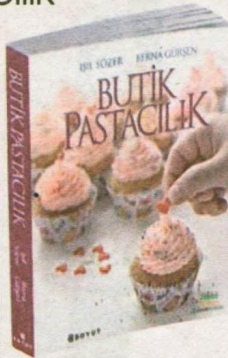
Şöyle devam etmiş yazarlar: "Bu kitapta zeytin bir imge olarak nasıl ele alındığını yakından incelemeye çalıştık. Tarih boyunca dış görüntüsü ile



sıradan bira ağacı, olağanüstü bir çekiciliği olmayan bir meyve nasıl olmuş da sanat ve kültür tarihinin en çok bilinen sembollerinden biri haline dönüşmüş? Hiç kuşku yok ki zeytin bir Akdeniz ağacıdır. Ünlü Fransız yazar George Duhamel Akdeniz'i "zeytinin yetiştiği yerler" olarak tanımlamakta büyük ölçüde haklıdır. Akdeniz çevresindeki bütün medeniyetlerde eski zamanlardan itibaren zeytinle ilgili birçok öykü anlatılmış, zeytin ağacı başka hiçbir ürünle karşılaştırılmayacak ölçüde Tanrılarla ilişkilendirilip ilahi bir ürün olarak kutsanmış, sadece görsel sanatlarda değil, edebiyatta da yaygın olarak kullanılmış ve sonuçta yüzyıllar boyunca evrensel bir sembol olarak benimsenmiştir." (Umur Yayınları)

Butik Pastacılık

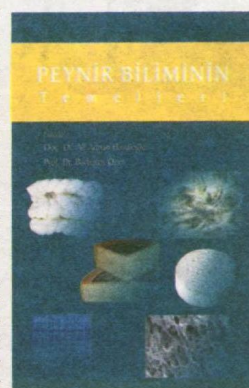
Butik pastacılığa gönül vermiş iki girişimci yürek Işıl Sözer ve Berna Gürşen, Boyut Yayıncılık'tan çıkan yeni kitapları 'Butik Pastacılık' ile tüm amatör mutfak meraklılarını hobilerini hayata geçirmeye davet ediyor... Bir pastaneyi butik kılan üretim felsefesidir. Bir butik pastane katkı malzemesi veya hazır karışım kullanmaz. Seçimi daima doğal olandan yanadır. Taze, doğal ve kişiye özel üretim yapar. 'Butik Pastacılık' kitabı tam da bu felsefe üzerine kurulmuştur. 'Butik Pastacılık' pastaya gönül veren Berna Gürşen ve Işıl Sözer'in birikimlerini tüm pastaseverlerle paylaşma isteklerinin sonucunda ortaya çıktı. Kitap hem içerdiği birbirinden farklı türdeki 70 reçeteye, hem de butik felsefesiyle diğerlerinden özenle ayrılmayı hak ediyor. (Boyut Yayın Grubu)



Peynir Biliminin Temelleri

Editörlüğünü İnönü Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Doç. Dr. Adnan Hayaloğlu ve Abant İzzet Baysal Üniversitesi Gıda Mühendisliği Öğretim Üyesi Prof. Dr. Barbaros Özer'in yaptıkları "Peynir Biliminin Temelleri" kitabı içeriği ile Süt sektörü ve süt konusunda çalışan bilim insanları için önemli bir yere sahip olacağı benzer.

Peynir Biliminin Temelleri, Türkiye'de farklı kurum ve kuruluşlarda çalışmalarını sürdüren 29 bilim insanının katkısı ile toplam 20 bölümden oluşuyor. Her bir bölüm, çok sayıda güncel literatür ve yazarların kendi çalışmaları kullanılarak titizlikle hazırlanmış ve kaynak listesi her bölüm için ayrı verildi. İlk bölümlerde,



süt bileşenlerinin kimyası ve peynir üretimi öncesi süte uygulanan temel işlemler ile pıhtılaşmanın mekanizması açıklandı. Daha sonra peynir mikrobiyolojisi ile olgunlaşma süreci ve meydana gelen tüm biyokimyasal, tekstürel ve reolojik olaylar ayrıntılı olarak ele alındı. Bu kitaba özgü önemli bir ayrıntı olarak, peynir analizleri ve kullanılan enstrümantal ekipmanlar etraflıca anlatıldı ve analiz sonuçlarına ait grafiklerle konu somutlaştırılmaya çalışıldı. Son bölümlerde yerli ve yabancı tip peynirlerin üretim ve olgunlaşma niteliklerine kısaca ve eleştirel olarak değinilerek, yeni ve disiplinlerarası çalışmaların gerekliliği vurgulandı.