

# Burası heyecanlı bir memleket

29 İstanbul Kitap Fuarı'nın coşkusuyla yaşadık

öncelikle. Benim ilk kitap fuarında masa arkasında durmam üniversite yıllarım... Hayalet Gemi isimli bir dergide fotoğraflarım yayınlanıyordu o zaman. Elif Şafak ilk kitabını çıkarmış, Yekta Kopan ikincisini, Murat Gülsoy da taze Sait Faik Öykü Ödülü'nü almıştı. O dönem kimse bu kadar bilinmediğinden, kalabalığı izleyecek bol vakit oluyordu. Bu fuarsa neredeyse şehir dışındaydı, üstelik herkesin sokaklarda olmak isteyeceği nefis bir gündü. Oysa fuara giden yol bile tüküm tükümdü. Gençler, çocuklar, emekliler ve hepsinden önemlisi kadınlar! Koridorlar birbirinden farklı tarz ve şekilde aydınlık yüzü kadınlarla doluydu. Heyecan ve merak dolu, çok sağlıklı bir kalabalık. Bilgiye hevesle yaklaşan bu kadar çok kişinin var olduğunu ve seneler içindeki değişimi görmek inanılmaz çok güzel.

## GODIVA'YA HİREF YAKIŞIR

Haftanın bir diğer güzelliği, ünlü Godiva Çikolataları'nın Nişantaşı'nda açtığı mağaza. Ürettiğimiz değerlerin çoklusu şirketele satılmasına alışmak zorunda kaldığımız düşünürsek Murat Ülker'in bu cesur ve büyük düşünen hareketine hayran kalmamak mümkün değil. Godiva Çikolataları 2007'de Ülker tarafından satın alındı. Markanın dünyada 550'nin üstünde mağazası, binlerce satış noktası var. İstanbul mağazası markanın konumlandırılmasını daha da iddialı olacağını habercisi. Burada fark ettiğim bir şey daha var. Billirsiniz, çikolatalarda, belli başlı markaların tabaklarıyla hazırlanmış hediyelik paketler olur. Christofle markası klasiklerden. Hemen yanında memleket ürünü Hıref'i görmek açışın en güzel



*İrili ufaklı, birbirinden çok farklı, fakat hepsi de memleketimize dair heyecan ve umut veren olaylarla dolu bir hafta geçirdik. Hem heyecanımı hem de gördüklerimi paylaşmadan duramayacağım*



anlarındandı.

Kültürel zenginliklerimiz yeni tasarımlarla buluşturulan Hıref'in çok önemli bir milli kazanç olduğunu düşünüyorum. Godiva yöneticilerine Hıref'in dünyanın diğer şehirlerindeki Godiva mağazalarında olup olmayacağını sordum. Görüşmeler henüz sürüyormuş ama büyük ihtimalle kültürümüzün yaratıcı örneklerine diğer mağazalarda da rastlayacağız yakında!

## BU GÜZEL AŞÇIYLA TANIŞIN

TRT 1'deki Arife Tarif isimli yemek programında doya doya yemek ve Türk mutfağı sohbeti şansı bulunca, bayram benim için erken başladı. Bu sayede tanıştığım genç ve çok güzel bir aşçıyı özellikle anlatmak istiyorum. Ceyda Baza, Amerika'ya mimarlık okumaya gittiğinde aşçıya gönül verip hayatını değiştirenlerden... Dünyayı görüp memleketimizdeki değerleri daha iyi anlayanlardan.



Murat Beige ile Çiya Restoran'ın sahibi Musa Dağdeviren Anadolu'daki özel lezzetleri bir araya getirecek bir projeye başlıyormuş. Konuya ve arkasındaki isimlere bakınca heyecanlanmamak mümkün değil.

Geleniğin kıymetinin bilindiğine, yeni fikirlerle dolu heyecanlı ve cesur bir neslin yetiştiğine, işadamlarımızın iddialı ve kararlı adımlar attığına tanık olma şansı bulduğum bir hafta geçti işte böyle...

Hani GDO mısırımız bu kadar buluşmadan önce evde keyifle mısır patlatırdık ya... Taneler önce pıt pıt yapar, ardından hızlanarak pıt pıt oynar, sonra bir anda pıtpıtpıttı diye coşardı. Bana öyle geliyor ki, mutfağımız ve kültürümüz de böyle bir coşmanın, parlamanın arifesinde...

Bu satırları 10 Kasım'da yazıyorum; az evvel sirenlere çaldı ve balkondan saygı duruşunda bulunduk. Sanırım en güzel saygı duruşu, insanın işine dört elle sarılması ve ahlaki bir şekilde, başkasının hakkını yemeden çalışıp üretmesi... Ata'mıza saygıyla... Elimizden geldiğince...



## KEREVİZ KARPAÇYO

İki haftadır konu konuyu açtı masaya konacak yemek tarifi veremedim. Bu hafta zor görünen halbuki kolayca hazırlanabilen ve çok sevecek yaptığım iki tarifim var. İşte ilki: En geniş tavamızı veya yayvan tencerenizi alın. Kerevizleri incecik kesip tencerenin tabanına dizeceğiz ve usul usul pişireceğiz. Soğanları yarım daireler şeklinde ince kıyın ve 4 çorba kaşığı zeytinyağında öldürün. Rengi değişmeye

başlayınca küp küp kestiğiniz bir adet havucu içine atın. Kereviz bembeyaz olmayacak, biraz koyu bir renk alacak bu tarife, aynı şekilde havuçlar da. Havuçların kenarlarının renk değiştirmesini, kerevizin altın tutmasını ve karamelize olmasını istiyoruz. 1 çorba kaşığı da dolmalık fındık ekleyip, 6 diş sarımsağı soğan ve havucun içine atın ve çevirin. 3-4 mm kalınlığında kestiğiniz 2 orta boy kerevizi

tencerenin altına tek sıra dizin. 1 adet portakalı kesip tencereye sıkın. 1 tatlı kaşığı esmer şekeri eşit şekilde serpip, yüksek ateşte 1 dakika pişirin. Sonra çevirip tuzunu ekleyin. 1.5 bardak kaynar su döktükten sonra tencerenin kapağını kapatıp 15-20 dakika kısık ateşte pişirin. Tabağa tek tek alıp bol roka ve az bir parmesan rendeleysin. Son olarak da taze zeytinyağı gezdirip servis yapın.



Marifetli  
Maarif  
Takvimi

13  
Kasım  
2010

Trabzon  
hurmalarını  
mutfakta hem  
seyredip hem pişirmenin  
zamanı.

Ayva yeme, armuta  
doymama, kabagın  
lezzetlenme zamanı.

Biber salçası  
yapmadysanız, artık son  
şans!

## HAFTANIN SÖZÜ

Muhtaç olduğun kudret,  
damarlarındaki asil kanda  
mevcuttur!



(Atatürk'ün Gençliğe  
Hitabesi'nden)

## ÇITIRLI EMEKTAR KABAK TATLISI

İki kilo emektar balkabağımızı dilim dilim doğradıktan (yaklaşık 10 santim uzunluğunda ve 3 santim kalınlığında) sonra soyun ve tencereye yerleştirin. 3 bardak şekeri, tencereye değmeyecek şekilde kabakların üstüne dökün. Neden? Çünkü tencerenin altı yanınca kabak su çıkaracak. Şeker de eriyip bu suya karışacak. Aksi takdirde, doğrudan temas eden şeker karamelize olur ve tencerenin dibine yapışır. Bundan mutlaka kaçınmalısınız. Kabak tatlımızı orta ateşte, önce tencerenin kapağı kapalı şekilde pişirin. Suyuna 5-6 karanfil atın. Bu işlemlerin sonucunda bildiğiniz, klasik kabak tatlımız hazır. Suyunu çektiğinde, pişmiş demektir. Bu süre yaklaşık 50 dakika. İşiniz henüz bitmedi. Sürprizli bölüm



gelisigüzel bir şekilde kırm. Sonra bunları 'mükemmel kare pastanın' içine ceviz barajı veya havuz yapacak şekilde yerleştirin. 140 gr. kutu kremaya 2 çorba kaşığı süt ekleyip karıştırın. Üstüne taze nane yaprakları yerleştirip, bir-iki tur muskat rendeleyin. Afiyet şeker olsun!