

Çocuklara anılar pişirmek

"Annem beni mutfağa sokmaz, benimkini beğenmez. Ben de uğraşmıyorum." Bu his inanç çok yaygın Türkiye'deki ailelerde



YAPABİLECEĞİNİZ SONSUZ ŞEYDEN BİRKAÇI

- Masa hazırlığını birlikte yapın. Hatta "Masanın hazırlanma sorumluluğu senin" diye tamamen ona emanet bile edebilirsiniz. Çocuklarınızla gerçek evcilik oynayın.
- Bir gün onun olsun. Sevdiği yemekleri birlikte yapın. O gün mümkün olduğunca kalabalık olsun. Büyük aile fertleri ve başka kuzenler olsun mesela.
- Hamur işlerinizin tamamını birlikte yapabilir, sebze soyma ve ayıklamada ondan yardım alabilirsiniz. (En zevkisi taneli fasulye soymak) Muhakkak şekilli bir kalıbınız olsun. Her ne yaparsanız, şekilli olmasından mutlaka keyif alacaktır.
- Mantı gibi bir şeyin içine bir adet kuru nohut koyun. Aile büyükleri para toplayıp, nohut çıkan çocuğa verin. Bunu doğum günü pastaları, köfteler ve yemesini istediğiniz her şey için yapabilirsiniz. Size çıkmaması için ufak oyunlar yapmanız gerekebilir tabii.

Yaşam ya üç ya dörtti. Daha mızızlanan bir çocuk olarak annemin kucagında olduğumu hatırlıyorum. Ailenin büyükleri ve çalışanları toplanıp mantı yapıyorlardı o iftar yemeği için. O zamanlar mantı yiyemedim. Annem "bir kaşık lütfen benim hatırlam için ye" demişti. Dışına bir şey takıldı, gizlenmiş nohut bana çıkmıştı. O gün bütün aileden toplanan paralar benim olmuştu. Her ne hikmetse mantıyı da sevmeye başladım. Tabii sevmek o sevmek, halim ortada!

İftar ve bayram sofraları büyük aile, yakın dost yemekler için çok iyi fırsat. Çocukların da yemek yapma sevincini tatmaları için çok özel ortamlar.

Kitaplar çıktıktan sonra aileler ve gençlerle yaptığım sohbetlerde

çok sık aynı konuyla karşılaştım: "Annem beni pek mutfağa sokmaz, her şeyi titizlikle yapar, benimkini beğenmez ben de uğraşmıyorum." Bu his inanç çok ama çok yaygın Türkiye'deki ailelerde. Peki, benim için ne anlamına geliyor? Çocuğun evlendikten sonra "Ya anne, bu nasıl yapılır" diye annesini araması... Zorlanması ve bazen de denemekten vazgeçmesi, yemek gibi sözlü aktarılan bir kültürün hızlı bir şekilde erezyona uğraması.

Benim mutfak felsefemde yemek yapmak öncelikle büyük keyif. Basit ve eğlenceli olması ve yapıldıktan sonra paylaşılması çok önemli. Dolayısıyla bildiklerinizi çocuğunuzla olabildiğince paylaşın. Bu, inanç çocuğunuzla bırakabileceğiniz en değerli miras olacak.



ÇOCUK SUCUK

1 kilo kıyma, 1 tatlı kaşığı karabiber, 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber ve 1 tatlı kaşığı kimyonu 4 diş sarımsakla dövün ve yarım ekmeği içiyle karıştırıp (kuruysa doğrudan, yoksa suda ıslatıp sonra elinizle parçalayarak) yoğurun. Ekmek içiniz yoksa galeta unu kullanabilirsiniz. Yoğurduğunuz köfteyi, mümkünse bir gün bekletin, yoksa sabahın erken saatlerinde pişirin. Çocuk şekilli kalıpları

fırın kağıdının üzerine koyup parmaklarınızla içini yağlayın. Fırın kağıdınız yoksa kalıpları koyacağınız tepsinin altına yağlayın ki, kıyma yapışmasın. Sonra çocuğunuzla kalıpları kıymayla doldurun.

Köfte adamlara haşlanmış bezelyeden göz, havuç veya patatesten de düğme burun yapabilirsiniz. Havuçları 5 milimetre kalınlığında uzun

şeritler halinde kesin. Bir kaseye koyduğunuz sızma zeytinyağında dilimlerin her tarafını yağlayın. Patates cipsine nefis bir alternatif olacak havuç dilimlerini de kalıplarla birlikte fırın tepsinde din. Izgara kısmı 200 dereceye ayarlı fırının orta kısmında 10 dakika pişirin. Damak zevkinize göre, büyüklerin köftelerine daha fazla kırmızı pul biber katabilirsiniz...

ŞEFTALİ PULLU BALIK

Bu tarifi 14 yaşında

annemin sık yaptığı bir tatlıdan hareketle hazırlamıştım.

Dolayısıyla, kalbimde ayrı bir yeri var...

Balık şeklinde bir

kabınız varsa, bir

paket tuzsuz etimekle

her tarafını kaplayın;

yoksa, elips bir kap

da kullanabilirsiniz. İki bardak

şekerli orta ateşte pişirin.

Kahverengileşip sıvı hale gelince

içine iki bardak kaynar su dökün.

Yalnız tehlikeli bir işlem, bu

kısm çocuklara uygun değil, siz

de ellerinize dikkat edin. Şekerle

su karışınca altını kapatıp

biraz soğuması için beş dakika

bekletin. Sonra etimeklerin

üzerine eşit döküp muhallebi

hazır olana kadar soğumaya

birakın.

Bu sırada muhallebiyi

hazırlayın. Bir litre süte, bir

bardak şeker ve bir kibrit kutusu

kadar margarin ekleyin ve bir

adet çubuk vanilyanın içini

siyırın. Altını yakın ve yavaş

yavaş karıştırırken bir bardak

un ekleyin. Topak oluşmasını

engellemek için bu işlemi

çurpıcı ateşle yapabilirsiniz.

Muhallebi pişince etimeklerin



üzerine dökün ve buzdolabında bir saat bekletin.

Bu sırada şeftalileri kesin;

dilimler balığın pulları olacak.

Beklerken kararmasını diye,

üzerine yarım limon sıkın ve ara

sıra elinizle karıştırıp dilimleri

alt üst edin. Soğumuş tatlımın

üstüne dinin ve yarım limonun

kabuğunu da ince bir rendeye

rendeleyin. Ben balığın kafasını

donmuş vişneden, gözünü de

elmadan yaptım. Siz başka

meyveler de kullanabilirsiniz.

Şeftalileri dizerken kırmızı tarafın

biraz görünmesi ve tüm dilimlerin

balık pulu gibi belli istikamete bir

eğri çizerek bakması önemli.

Geride jöle hazırlamak kaldı.

Ben doğal olsun diye Mısır

Çarşısı'ndan alıyorum. 5 bardak

suya 6 tepeleme dolu çorba kaşığı

jöle ekleyin. Bir dakika soğuduktan

sonra balığının üzerine dökün ve

buzdolabında dondurun.



Marifetli
Maarif
Takvimi

4

Eylül

2010

Denizde

av mevsimi açıldı,

katliam yapmayan

ahlaklı balıklara

rastgele!

Kılıç için son güzel ay.

Mercan, karagöz, kırlangıç

zamani...

Tane barbunya fasulye

bitiyor, balığı lezzetleniyor!

Yiyebildiğiniz kadar

yeşillik, salatalık, domates yiyip

kışa stoklamak gerek...

...İşte İstanbul

İstanbul dedim de seni

hatırladım.

Balıkçı tepsinde gümüş

balıkları

Tekir, barbunya, canım

uskumru, levrek

İşte İstanbul kulaklarımda

bir derin uğultu

Hiç bitmeyecek...

(Ümit Yaşar Oğuzcan)