

Yayın Adı Yeni Asır
Referans No 19775986
Renk Renkli

Yayın Tarihi 24.10.2012
Etki Tarafsız
STxCM 85,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 26127
Sayfa 2

Annesinin kızı



Seda Kaya GÜLER

■ sedakaya.guler@yeniastir.com.tr
■ SMS: 4122 SKG (MESAJ)

Yeme içmeyle ilişkimiz annemizle başlar. İlk önce anne sütü, ardından onun yaptığı yemeklerle besleniriz. Onun yaptığı köfte, pilav, makama, kek ve böreklerin tadı bir başka olur. İlk kurabiyemizi de onunla yaparız. Başka bir eve çıktığımızda da ondan yardım alırsınız. Mutfağa her girdiğimizde onu ararsınız, **“Anne çorbayı nasıl yapacağım, pilava ne katacağım?”** diye ona sorarsınız. Yıllar önce Sabah eklerinin başındayken, sevgili patronum -nur içinde yatsın- Ercan Anıklı ve Dinç Bilgin, **“Gelin”** dergisinin başansının ardından bir yemek dergisi çıkarmamı istediklerinde, anne tariflerinden yola çıkmış ve **“Sofra”** dergisinin temelini anne reçeteleriyle atmıştık. Sofra'nın başansı ortada. Sofra'dan sonra çıkan yemek dergisi ve kitaplarının haddi hesabı yok. Hepsinin yeri ayrı, hepsi çok önemli bir boşluğu doldurmaya yarayan kitaplar.

KADIN DAYANIŞMASI

Bunlardan biri de **“Annesinin Kızı”**. Kaybetmekte olduğumuz, belki de hiç tatmadığımız yöresel anne tariflerinden oluşan bir kitap. Bir proje. Fikir ve tasarım, grafik tasarımcı **Güler Sangöl Köymen**'e ait. Projeyi kreatif direktör **Zahide Özpelit** ile birlikte gerçekleştirmişler. Kitapta yer alan illüstrasyonlar **Gamze Aksoy Sürücü**, grafik uygulama **Begüm Oğuz**, öykü derleme **Benan Bilek** tarafından yapılmış. Editör de **Nil Yüzbaşıoğlu**. Yani hepsinin annesinin kızları. Aktüel fotoğrafları da **Güler** ve **Zahide** çekmiş. Tek erkek, yemek fotoğraflarını çeken **Tolga Yurdaer**. Önsözü de **Slowfood Türkiye Direktörü Sevgili Nedim Atilla** ve Çiya Lokantaları'nın kurucusu Musa Dağdeviren yazmış.

“Annemin gönderdiği sıcacık sını pidesi o kadar lezzetliydi ki, bunu ondan başka kimsenin yapamadığı aklıma düştü. Bu düşünceyle, onun bizi mutlulukla büyüten lezzetlerini yaşatmalı ve paylaşmaya karar verdim” diyerek anlatıyor projenin ortaya çıkışını Güler Sangöl Köymen.

ÖYKÜLER VE TARİFLER

Projeyi daha önce duymuştum ama sahipleri ve kitapla **Ayvalık Zeytinyağı Pazarı**'nda tanıştım. Kristal yağlarının desteğiyle pazarda bir köşe açmışlar. Tel dolapları, içinde mutfak için gerekli annelerin yarattığı örtü ve önlüklerden oluşan malzemeler, ayraçlar, takvimler, posterler, defterler vs...

Güler, Karşıyakalı. Ödemiş'te doğmuş. Dokuz Eylül Üniversitesi'nden mezun. Reklamcılık sektöründe çalışmış yıllarca. Yaklaşık bir yıldır bu projeye ilgileniyor.

Kitabın birinci bölümünde Güler'in Birgi'de doğup büyümüş annesi Perihan Sangöl'den öğrendiği tarifler yer alıyor. İkinci bölümde Güler'in arkadaşlarının annelerinden aldıkları tarifler ve öyküler yer alıyor. Üçüncü bölümde de Ege sofrası, keyif sofrası. Boyut tarafından yayınlanan kitabı bütün kitapçılarda bulabilirsiniz. Arkadaşlarınıza, dostlarınıza vereceğiniz güzel bir hediye olacaktır.