

Yayın Adı Cumartesi Milliyet

Referans No 16085217

Renk Renkli

Yayın Tarihi 17.09.2011

Etki Olumlu

STxCM 55,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 158579



'Lokantalarda hep aynı mezeler servis ediliyor'

■ 'Alafranga Türk Mutfağı' kitabında bizim yemeklere yeni yorum getiren Fransız şef ve fotoğraf sanatçısı Daniel Colagrossi: "Çok zengin bir mutfağınız var ama lokantalarda servis edilmiyorlar. Hep aynı mezeleri yemekten sıkılmışım." **PELİN ÇİNİ 5'te**

Gazeteci-yazar Mine G. Kırıkkanat'ın eşi Daniel Colagrossi
"Önyargılı olmayın, kitaptaki tarifleri bir kez deneyin" diyor.

Kitapta
Colagrossi'ye
ait çizimler de
yer alıyor.

Yayın Adı Cumartesi Milliyet
Referans No 16085217
Renk Renkli

Yayın Tarihi 17.09.2011
Etki Olumlu
STxCM 250,00

Küpür Sayfa 2
Tiraj 158579



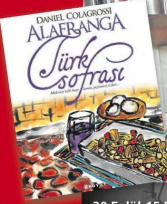
“Türkler farklı lezzet konusunda tutucu”

Daniel Colagrossi “Alafranga Türk Mutfağı” adlı kitabında bir Fransızın gözünden buraların yemeklerini inceliyor, ortaya yeni tarifler çıkarıyor

PELİN ÇINI

pelin.cini@milliyet.com.tr

Türk yemeklerini çok seviyorum ama hangi lokantaya gitsen aynı mezelerle, aynı balıklarla karşılaşıyordum. Türkler değişik tatlara karşı oldukça tutucu. Bunu kırmak istedim, biraz da bana bu kadar güzel ve farklı lezzetler sunan mutfagınıza selam vermek amacıyla bu kitabı hazırladım. “Bu sözler gazeteci-yazar Mine G. Kırıkkanat’ın Fransız eşi Daniel Colagrossi’ye ait. Colagrossi’nin, bir Fransızın gözünden Türk mutfagını incelediği, bizim mutfagımıza ait ama nadiren kullandığımız malzemelerle yeni tarifler hazırladığı kitabı “Alafranga Türk Sofrası” **Boyut** Yayıncılık’tan çıktı. 100 adet tarifi bulunduğu kitap sade anlatım dili ve Colagrossi imzalı çizimleri ile de dikkat çekiyor.



20 Eylül-15 Ekim tarihleri arasında Beyoğlu’ndaki Zarifi Restaurant’ta Daniel Colagrossi’nin “Alafranga Türk Sofrası” isimli kitabındaki tariflerden oluşturulan bir menü servis edilecek.

■ “Alafranga Türk Sofrası” isimli kitabınız yeni çıktı. Onu kalabalık yemek kitabı raflarındaki rakiplerinden ayıran özellikler neler?

Benim kitabımın çıkış noktası basitlik. Bu nedenle mutfakla birazcık alakası olan ve iyi bir Türkçeye sahip her kişinin kolaylıkla yapabileceği tarifleri tercih ettim. Kasacası kütüphanede sık dursun diye alınan kalın yemek kitaplarından değil bu. Ancak bir endişemi de dile getirmek isterim: Fransız mutfağı çeşitli kokuları, aromaları birbirinden ayrı tatları bir araya getiren, evlendiren bir mutfaktır. Türkler değişik tatlar deneme konusunda çekingenler. Tavukla kırmızı eti karıştırmaya alışık değiller mesela. Bu tarz tarifleri görünce

korkmalarından endişe ediyorum. Lütfen önyargılı olmasınlar çünkü bir kere yapırlarsa ne kadar lezzetli olduğunu görecektir. Hem Fransızların obezite problemi olmadığı da biliniyor. Bizim mutfagımız çok sağlıklı, bu kitaptaki tarifler de öyle.

■ Günümüzde hemen hemen her lokantanın menüsünde Fransız mutfağına ait yemekler var. Bu kitabı hazırlarken aklınızda biraz da “Gerçek Fransız mutfağı neymiş görünürl” düşüncesi var mıydı?

Öyle de diyebiliriz. Kitabım “Fransız mutfağı budur” demiyor ama bu büyük mutfagın hangi teknik çabaların ürünü olduğunu, hangi esprilerden yola çıkarak oluştuğunu anlatabiliyorsa ne mutlu bana! Ayrıca gerçek Fransız mutfağı,



“Bu çizim tekniği yemek pişirmeye benziyor”

■ Kitaptaki çizimler de size ait. Farklı bir teknik denemişsiniz.

Uzun zamandır resim yapan biriyim. Yemek resmi yapma fikri de Japon ressam Hokusai’nin çalışmalarını incelerken aklıma geldi. Esin kaynağım odur. Picasso’nun yemek ve mutfak üzerine çıkan kitabı ile de aklımdaki fikir pekişti. Tekniği de kendim icat ettim. Kuruşun kalemle çizim yapılan kağıtların üzerine çini mürekkebi ile çiziyorum. Mürekkep kağıdın üzerinden akıp yolunu buluyor. O akışkanlık, dokuların birbirine geçme hali de mutfakta yaşananlarla çok paralel aslında. Nasıl birkaç malzemeyi bir araya getirip yepyeni bir tat yaratıyorsanız burada da farklı malzemelerle yepyeni bir tarz oluşturuyorsunuz.

Fransızların bile tam olarak bilmedikleri bir şey. Çünkü günümüzde insanlar aynı yemekleri yemeye alışıyorlar. Aynı eti aynı garnitürle yiyorlar, farklılıklarla uğraşacak vakitleri yok adeta. Bu kitap bir anlamda buna da karşı çıkıyor. Etler, balıklar gibi ana bölümlerin öncesinde onlarla birlikte yenmesi gereken, uyumlu olan garnitürlerin tariflerine yer verdim mesela. Çünkü garnitür çok önemli, yemeğin tadı yanında servis edilen şeyle değişir. Kitabı okurken tarife bakıyorsunuz. “Bunu pişirdiyse bu su sayfaya dönün ve yanına bu garnitürü yapın” diyorım. Yani okuyucuyu yönlendiriyorum.

“Tarifleri defalarca denedim, tattırdım”

■ Kitapta Fransız ve Türk mutfagını bir arada sunan tahinli patatesli krepi gibi 100 tarif var. Bunları nasıl belirlediniz?

2008 yılından beri kitap üzerinde çalışıyorum. Önce malzeme listelerini hazırladım. Gittiğim lokantalarda hep aynı mezeleri yemekten, hep aynı tatları tatmaktan sıkıldım. Türk mutfağı çok zengin bir mutfak. O kadar çok çeşit var ki ama ne yazık ki lokantalarda servis edilmiyorlar. Sonra nar ekşisi ve tahin gibi inanılmaz malzemelerin var ama onları belli tariflerin dışında kullanmıyorsunuz. Ya salata ya tatlıda varlar. Ben bunun da dışına çıkmak istedim. Bu 100 tarif defalarca denedim, eşime ve arkadaşlarıma tattırdığım tarifler. Türk mutfağına bana tattırdığım lezzetler için teşekkür etmek istedim, çorbada benim de tuzum bulunsun istedim ve o zengin malzemelerinizle Fransız tekniklerini bir araya getirecek yeni Türk yemekleri yarattım. ■