

Yayın Adı Cumhuriyet Ege

Referans No 18278965

Renk Renkli

Yayın Tarihi 09.05.2012

Etki Tarafsız

STxCM 248,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 17000

Güler Sarıgöl Köymen'in 40 anne ve kızının öyküleri eşliğinde yöresel yemek tariflerini anlattığı kitabı 'tel dolaptaki' yerini aldı

'Annesininkızı' görücüye çıktı

HAKAN DIRİK

Anne-kız hikayeleri ve yöresel yemek tarifleri Güler Sarıgöl Köymen'in kaleme aldığı

"Annesininkızı" kitabında bir araya geldi. Köymen'in 40 anne ve kızın öyküleri eşliğinde geleneksel yemek tariflerini anlattığı kitap, **Boyut** Yayınları'ndan çıktı.

"Bu kitabın öyküsü, herkesin çocukluğudur" diyen Köymen, anneleri "mutfağın büyük sözlüğü" diye tanımlıyor.

"Kitapta, geleneksel kültürümüzün taşıyıcısı olan annelerimizin özel yemek tariflerini bir araya getirdik" diyor. Hızlı ve sağlıklı beslenmeye karşı geleneksel mutfak

önemine dikkat çekmek istediğini dile getiriyor. Köymen, "Kültürel süreklilik için hepimize bireysel görevler düşüyor. Kuşaklara devredilecek her türlü mirasımız, sağlıklı nesillere ışık tutacak. Bu kitapta özellikle genç annelere mesajlar var. Yemek

kültürümüzdeki zenginlik gözmezden gelinemez özellikler barındırıyor. Bu kitapta 40 arkadaşınla, 'mutfak, yemek, gelenek, anne, dostluk' diyerek, çocukluğumuzla buluştuk"



MUTFAKLARIN BÜYÜK SÖZLÜĞÜ

Köymen, 'mutfağımızın büyük sözlüğü' dediği annelerin özel yemek tariflerini gelecek kuşaklara aktarmak için yola çıktıklarını dile getirerek 'Bu kitabın öyküsü, herkesin çocukluğudur' dedi.

konuşuyor.

ANNE ELİ...

Köymen, kitabın öyküsünü şöyle anlatıyor:

"Annem ocak ayında bir gün, uzun bir aradan sonra 'sini pidesi' pişirip gönderdiğinde, pidenin sıcaklığıyla birlikte bir özlüm ısıttı içimi. Annemin lezzeti, anne eli

lezzeti.

Annecannem de çok güzel sini pidesi yapardı.

Annem, annecannemden el almıştı. Bense çok sevdiğim sini pidesini yapmayı bir kere bile denememişim.

Bir anda, hiç kimsenin sini pidesini annem gibi yapamayacağını farkettim. Hüznü kapıldım. İşte, Annesininkızı kitabımı yazma fikri böyle doğdu. Annelerimiz yıllar yılı birikmiş mutfak

deneyimlerini, lezzet sırlarını bizlerle paylaştı. Geleneksel yemek tarifleri anılarla birlikte kayıtları altına alınmış oldu. Annelerimizin elindeki lezzet her daim yaşayacak."

KUZİNE...

Kitapta yer alan bazı başlıklar, içerik hakkında da önemli ipuçları veriyor:

"Bayram heyecanları... Yılbaşı ve muz... Ocağı tütürebilmek... Krep değil, akıtmaz! Keşkeksiz düğün olmaz... Aşk

tazeleyen aş... Kız kardeşim ve kuzinede pişen kitaplar... Mutfaktan kaçış... Akşam oldu haydi evlere..."

Tasarımcı Köymen'in illüstrasyonlarla süslediği kitabında 40 farklı

anne-kızın sandıklarından çıkan nostaljik örtüler ve aksesuarlarla hazırlanan çarpıcı yemek fotoğrafları, tarifleri ve geçmişe dair hikayeleriyle zengin bir mozaik gözler önüne

seriyor. Kitap, bazı noktalarda, Ödemiş Belediyesi'nin desteğiyle projeye özel tasarlanan "nostaljik tel dolap"ta satışa sunulacak.

Kayın mantarında ilk hasat Yerkeseik'te düzenlenen 'Tarla Günü'nde yapıldı.



TÜTÜN YERİNE KAYINI!..

ÖZCAN ÖZGÜR

MUĞLA- Muğla Gıda Tarım ve Hayvancılık İl

Müdürlüğü tarafından önceki yıllarda ekilen tütüne alternatif olarak üretimi desteklenen "kayın mantarı", Yerkeseik beldesinde düzenlenen "Tarla Günü"nde hasat yapıldı.

İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Songül Topal, kooperatifler aracılığıyla ürünün pazar sıkıntısı yaşamadığını belirterek, "Kayın mantarı, toptan 4-5 TL, serbest piyasada 10-15 TL arasında satışa sunulurak üreticilerimize maddi katkı sağlanmıştır" dedi. Topal, geçen yıl başladıkları destekleme uygulaması sonucu

ilk ürünlerin alındığını kaydetti. Topal, şunları söyledi: "Geçen yıl 'kültüründe' ekilen kayın mantarlarından bu yıl yoğun olarak ürün alınmakta. Kayın mantarına çiftçilerimiz kadar tüm yurttan da yoğun ilgi ve talep var. Yerkeseik ve Yeşilyurt beldelerinde, Kötekl, Ortaköy, Çamoluk, Kuzluk, Avcılar ve Yaraş köylerinde kayın mantarı üretimini başlattık. Ayrıca yine bu yıl Bodrum, Fethiye, Kavaklıdere, Yatağan, Dalaman, Ula ve Milas ilçelerinde

kayın mantarı üretim çalışmaları sürüyor. Kayın mantarı pazarında hiçbir sıkıntı yok. Yerkeseik ve Dokuzdam Tırmışal Kalkınma Kooperatiflerimiz kanalıyla ürünün pazarı hazır. 100 metrekarelik bir alanda bir üreticimiz yılda 12 bin lira gelir elde edebiliyor."